Weihnachtliche Scones mit Orangeat, Zitronat, Rosinen und Lebkuchen-Note



So richtig in Plätzchenlaune war ich die letzten Wochen ja noch nicht, aber ein bisschen Weihnachts-Stimmung hält so langsam doch Einzug in meine Backstube. Also habe ich diese Woche weihnachtliche <u>Scones</u> gebacken, denn dieses mürbe englische Afternoon-Tea-Gebäck mag ich total gern und hatte es viel zu lange nicht gebacken.

Mit Orangeat, Zitronat, Rosinen, einem Schuss Rum und Lebkuchengewürz erhält es eine weihnachtliche Note und passt hervorragend zum Advents-Kaffee am Nachmittag. Wer mag, reicht noch — very british — clotted cream dazu, oder auch geschlagene Sahne mit Vanillezucker oder Zimt, wenn keine clotted cream verfügbar ist.

Scones sind ja recht schnell im Ofen, aber ein paar Feinheiten gilt es zu beachten. Der Teig ist leicht trocken, das soll so sein. Und man soll ihn nicht ganz durchkneten, sondern mini Butterstückchen sollen noch vorhanden sein.

Ich habe den Teig auf das Backpapier gekippt, einen flachen Kreis geformt und mit einem großen Messer in Kuchenstücke geschnitten. Ihr könnt genauso gut ein Rechteck formen und kleine Rechtecke herunterschneiden. Das ist vermutlich praktischer. Gegen Ende der Backzeit habe ich die Stücke nochmal nachgeschnitten und auf dem Blech etwas auseinandergezogen, damit sie besser durchbacken und knuspriger werden. Nächstes Mal werde ich versuchen, die Scones gleich einzeln aufs Blech zu setzen.

Ich habe so spontan gebacken, dass keine Buttermilch da war. Dafür aber Milch und mit einem Schuss Apfelessig oder etwas Zitronensaft darin geht das auch!



Für 12-16 Stück:

30 g Orangeat 30 g Zitronat 30 g Rosinen

1 Schuss Rum

85 ml kalte Buttermilch (oder Milch plus 1EL Essig/Zitronensaft)

1 Ei

250 g Dinkelmehl 1050

(oder Type 630)

50 g Rohrzucker

2 TL Backpulver

1/5 TL Natron

1 Prise Salz

130 g kalte Butter, gewürfelt

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und eine Weile ziehen lassen. Dann gut abtropfen bzw. ausdrücken. Buttermilch und Ei verguirlen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die kalte Butter zur Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen sehr zügig zu einer grobkrümeligen Masse verreiben. Dann die Buttermilch-Ei-Mischung kurz unterrühren. Orangeat, Zitronat und Rosinen unterkneten und auf keinen Fall zu lange kneten – es soll gerade eben ein Teig entstehen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Teig zu einem großen Rechteck oder Kreis formen und Stücke schneiden. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Wer Zitronat und Co nicht mag, kann die Scones natürlich auch nur mit weihnachtlichen Gewürzen backen, oder auch getrocknete Aprikosen oder Feigen nehmen. Da sind die Möglichkeiten wie immer vielfältig.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei! Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

PS: Wer nicht so gerne süß nascht, der kann Scones auch herzhaft machen! <u>Ein Rezept dazu findest du hier.</u>

Reste-Nascherei: Scheiterhaufen mit Apfel, Rosinen & Rum



Puh, ich kann euch sagen! Das waren zwei straffe letzte Wochen und ihr habt sicher bemerkt, dass ich nicht zum Bloggen kam. Ein Lektoratsprojekt hatte mich in jeder freien Minute an den PC gefesselt und zwischendurch plante ich noch ein zweitägiges Catering für den Videodreh einer Freundin am Wochenende.

Da machte ich dann mal zwangsläufig zweieinhalb Tage Komplettpause vom Lektorieren und mixte Hummus, machte <u>veganen Thu-No-Fisch-Salat</u> aus Kichererbsen, backte <u>Torta bianca</u> und eine Abwandlung des <u>veganen Nusskuchens</u>, der diesmal mit Mandeln und Zitronenabrieb frisch-sommerlich wurde. Samstag und Sonntag verbrachte ich dann die Tage damit, Leute zu verköstigen, Kaffee zu kochen und am Sonntag fand ich mich tatsächlich in einer Komparsenrolle wieder, trug einen Arztkittel, ein Stethoskop und teilte Pillen aus.



Das war wirklich mal eine spannende Erfahrung, bei einem Dreh dabei zu sein — nicht nur, um fürs leibliche Wohl des Teams zu sorgen, sondern auch vor der Kamera und hinter den Kulissen. Außerdem lernt man natürlich so viele spannende Menschen kennen! Es war mir jedenfalls eine große Freude, auch wenn ich sehr froh war, dass ich am Pfingstmontag noch mal ausruhen konnte.

So langsam wird es jetzt wieder entspannter, auch wenn immer noch viel zu tun ist. Aber immerhin hatte ich gestern Abend Muse, zusammen mit Naschkater eine schnelle Resteverwertung in den Ofen zu schieben. Vom Wochenende waren nämlich noch 4 Brötchen übrig geblieben, die mittlerweile natürlich steinhart waren und die nur noch herum lagen, weil ich dachte, ich könnte vielleicht Semmelbrösel daraus machen, auch wenn dann ein wenig Mohn mit dabei wäre.

Da kam Naschkater auf die Idee, einen simplen Brotauflauf daraus zu zaubern, das hatte er neulich mit einer Freundin gemacht. In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept zur Orientierung und dann war der Auflauf auch schon in 10 Minuten im Ofen. Dieses Gericht geht wirklich so schnell und einfach und ihr könnt nehmen, was da ist und schmeckt. Im Original wurden Kirschen verwendet, wir nahmen Äpfel und ordentlich Rum — Naschkater rutscht bei Gewürzen und Alkohol gern mal die Hand aus. =D

Auf jeden Fall war es eine oberleckere Sache, für die ich statt Milch noch eine übrige Sahne verwendete – perfekte Reste-Nascherei eben.

Für 1 große Auflaufform:

4 trockene Brötchen oder vergleichbar viel Brot

1 Becher Sahne (200 g)
 300 ml Wasser
(oder 500 ml Vollmilch)
 2-3 Äpfel
 40 g Rosinen
Rum nach Geschmack
 2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
 50 g Zucker
 (Öl für die Form)

Die Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot in Streifen oder grobe Würfel schneiden (ich habe das in der frisch geputzten und trockenen Badewanne gemacht, damit ich nach der Krümelexplosion nicht die gesamte Küche saugen muss) und in eine große Schüssel geben. Die Sahne-Wasser-Mischung darübergießen und einige Minuten immer wieder vorsichtig umrühren, bis die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben (falls es viel zu viel Flüssigkeit ist, lieber noch ein bisschen abgießen).

Die Äpfel in Streifen oder Würfel schneiden und mit den Rosinen und Rum nach Geschmack zu den Brötchen geben.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker leicht schaumig rühren und zur Mischung geben. Alles gut vermengen und in die Form füllen. Etwa 30-45 Minuten backen, je nachdem, wie saftig beziehungsweise knusprig der Auflauf werden soll (in großen Formen wird er flacher und knuspriger, ist er höher, wird er wunderbar saftig).

Mit etwas Puderzucker servieren.



Ich stürze mich mal wieder auf meine Buchprojekte und wünsche euch ein fantastisches und genussvolles Frühsommer-Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Italienische Weihnachtsaromen: MiniPanettone



Letzt

es Wochenende habe ich meine ersten Panettone gebacken. Kennt

ihr den unfassbar fluffigen Hefekuchen aus Italien mit kandierten Zitrusschalen und Kirschen oder auch mit Schokostücken? In der Weihnachtszeit findet man ihn oft in italienischen Restaurants und mittlerweile auch in deutschen Supermärkten.

Ich liebe Panettone! Dafür lasse ich sofort jeden Stollen liegen! Bisher habe ich mich allerdings nie ran gewagt und selbst welchen gebacken. Letztes Wochenende habe ich einen Versuch gestartet. Das Rezept habe ich von einem italienischen Blog namens chiarapassion.com, allerdings habe ich es natürlich wieder ein bisschen abgewandelt.

Im Originalrezept steht Manitoba-Mehl, ein sehr kleberstarkes Weizenmehl. Ich hatte das natürlich nicht da und habe mein übliches Dinkelmehl 630 genommen. Gut möglich, dass der Panettone mit Manitoba deutlich fluffiger und somit authentischer



Statt nur Rosinen habe ich Orangeat, Zitronat, Rosinen und

kandierte Kirschen genommen und fand diese Mischung perfekt. Aromatisch schmeckten meine Küchlein für mich absolut nach Panettone. Nur wurde mein Teig nicht so wunderbar weich und fluffig – nächstes Mal probiere ich das Manitoba-Mehl aus!

Panettone-Formen sind nicht so leicht zu bekommen. Manche empfehlen einen unbenutzten Blumentopf. Da ich kleine Küchlein machen wollte, habe ich hohe Dessertringe genommen und sie nach oben mit Backpapier erweitert. Das funktionierte sehr gut.

Für 1 großen Panettone oder mehrere kleine:

50 g Rosinen

Rum

500 g Manitoba-Mehl

50 g Zucker

150 ml Wasser

100 g weiche Butter

1 Prise Salz

15 g Hefe

2 Fier

1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone

50 g Orangeat

30 g Zitronat

50 g kandierte Kirschen, gehackt

Die Rosinen in Rum einweichen und vor dem Zubereiten des Teigs gründlich abtropfen lassen.

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe, den Zucker, die Butter in Stückchen, die Eier, die Eigelbe und die abgeriebenen Zitrusschalen und die Hälfte des Wassers hineingeben. Kurz verrühren, dann das übrige Wasser und das Salz zufügen und alles 10–15 Minuten kneten (lassen), bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig währenddessen ab und zu von den Knethaken lösen und in der Schüssel umdrehen.

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die Kirschen

unterkneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit leicht eingefetteten Händen zu einer straffen Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (am besten im warmen Ofen, der auf 50 °C erhitzt und dann ausgeschaltet wurde) 2–3 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt oder verdreifacht hat.

Den Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und entweder in eine große, mit Backpapier ausgekleidete (Panettone) Form geben oder mehrere hohe Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit Backpapier auskleiden und den Teig auf die kleinen Formen verteilen. Den Teig erneut gehen lassen, bis er fast die Kante der Form erreicht hat. Den Ofen auf 170 °C vorheizen und die Panettone ca. 45 Minuten backen. Falls die Küchlein zu stark bräunen, mit etwas Alufolie abdecken. Die fertigen Panettone etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter auskühlen



Am besten schmeckten sie uns frisch aus dem Ofen, noch ganz

leicht lauwarm.

Habt ihr ein ausländisches Lieblingsgebäck? Vielleicht sogar ein Weihnachtsgebäck?

Lasst mir doch einen Kommentar da und erzählt uns davon!

Ich wünsche euch ein genussvolles 2. Adventswochenende! Eure Judith

Ostern mal indisch: Käsekuchen mit Karotte und Grieß



Ostern immer näher rückt, möchte ich heute mal noch meine

indisch inspirierte Version eines Käsekuchens teilen, der in meiner Familie schon ewig zum Standardrepertoire gehört. Den Käsekuchen mit Grieß und Zitrone habe ich neulich mit Karotten, Rosinen und Gewürzen angereichert. Die Idee bekam ich durch das intensive Schmökern eines indischen Kochbuchs für den indischen Abend, den ich neulich für Freunde organisiert habe.

In Indien gibt es ja ein Karottendessert, für das Karotten geraspelt und ganz lange geköchelt werden, wodurch das Gericht seine Süße erhält. Ein Dessert, das ich auch für meine Gäste gekocht habe, ist ein buttriger Grießbrei mit Gewürzen, Rosinen und Mandeln.

Beides habe ich im Käsekuchen kombiniert und Naschkater und ich waren so begeistert, dass der Kuchen keine zwei Tage überlebte – ohne Gäste, wohlgemerkt.

Wer also an Ostern oder auch nur bei Käsekuchenhunger mal etwas



onder

es ausprobieren möchte und die indische Küche mag, für den ist dieser Kuchen sicher eine Köstlichkeit. Mein Pa wird hier sicher dankend ablehnen — indisch ist gar nicht sein Ding und Käsekuchen mag er lieber <u>klassisch</u>. Aber auch für solche Naschkatzen und -kater gibt es hier auf dem Blog ja viele feine <u>Möglichkeiten</u>. =)

Für 1 Springform (Ø 26 cm):

200 g Karotte, grob gerieben 4 Eier, getrennt 100 g Butter 100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

Päckchen Backpulver
4 gestr. EL Grieß

1 gestr. TL Kardamom, gemahlen 1 gestr. TL Zimt, gemahlen 2-3 EL Rosinen 500 g Magerquark 250 g Quark 40% Fett

150 g Schmand Fett und Gries für die Form

Die Form fetten und mit Grieß ausstreuen. Die Karottenraspeln in einen Topf geben, einen Schuss Wasser angießen und bei

starker Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Wenn das Wasser fast verkocht ist, noch kurz den Deckel auflegen und den Herd ausschalten. Es reicht, wenn die Karotten bissfest sind. Dann abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

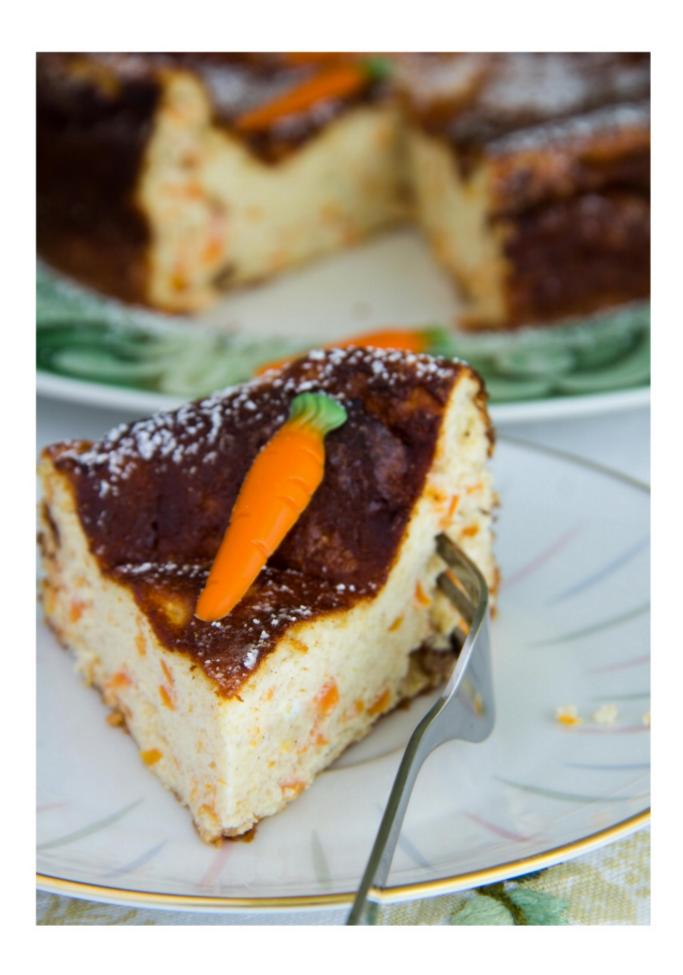
Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eigelbe schaumig rühren. Grieß mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Quark und den Schmand sowie die Karotte und die Rosinen untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit österlicher Deko oder Schoko-/Marzipankarotten verzieren.



Ich wünsche euch schon mal ein erholsames und sonniges Osterwochenende! Macht euch schöne und genussvolle Tage! Eure Judith



Bobotie (Hackfleischauflauf) - Mein Sehnsuchtsessen aus Südafrika

Heute nehme ich euch mit nach Südafrika — einem spannenden und wunderschönen Land voller Kontraste.





Anlas

s ist das <u>Blogevent</u> "<u>Kulinarische Endeckungsreise"</u>, bei dem sich dieses Jahr zum dritten Mal Blogger um die Welt kochen und backen. Jede Woche geht es zwei Mal in ein anderes Land und so lernt man nicht nur viele tolle Blogs, sondern vor allem auch leckere, exotische Gerichte kennen, von denen man bisher vielleicht noch nie gehört hat.



Die

letzte Station war bei Elli von <u>Lieber Backen</u>. Sie entführte uns mit Mini Pavlovas nach Australien.



Als

ich die Liste für dieses Jahr sah, wusste ich sofort, dass ich mich für Südafrika eintragen möchte und zum Glück war dieses Land noch frei. Schon zwei Mal bin ich dort gewesen, genauer gesagt in Kapstadt. Das erste Mal direkt nach dem Abitur und ich glaube, meine arme Ma hat schweißtreibende Wochen ausgestanden, bis ich heile dort und vor allem auch heile wieder zu Hause war.

Gefährlich war es aber gar nicht, denn ich wohnte bei Miems und Naas, meinen Gasteltern, die in Goodwood, Kapstadt, das Waisenhaus "Ubuntu House" leiten.

Gegen Kost und Logis half ich bei ihnen mit und es war eine sehr beeindruckende und lehrreiche Zeit. Ich hatte Babies auf dem Arm, die unter einem Busch gefunden wurden, deren Mütter sie direkt nach der Geburt weggaben, weil sie nicht für sie sorgen können, oder die drogenabhängig auf die Welt kamen und ihr Leben mit einem kalten Entzug begannen. Ich lernte Sozialstationen und verschiedenste Krankenhäuser kennen, sah andere Waisenhäuser und traf viele Menschen, die sich mit all ihrem Herzblut in diesen Einrichtungen engagieren. Das Ubuntu House vermittelt viele Babies zur Adoption und ihre "forever parents" kommen aus aller Welt, um sie abzuholen und ihnen ein Heim zu geben. Diese Momente zu erleben, war etwas ganz Besonderes.





Durch

Naas und Miems konnte ich das Land auf ganz andere Weise erfahren, als Touristen dies tun und lernte beide Seiten von Südafrika kennen: Die große Armut mit all ihren Folgen, aber auch die Herzlichkeit der Menschen und ihre Lebensfreude. Auch landschaftlich drückt sich dieser Gegensatz mitunter sehr krass aus. Aus dem Autofenster sieht man oft ärmlichste Townships mit Verschlägen und Wellblechkonstruktionen, die man nicht Hütte nennen mag und von denen man sich nicht vorstellen kann, dass dort Menschen leben. Ein paar hundert Meter weiter steht ein Palast: ein riesiges Sternehotel mit Palmen,

großzügiger Auffahrt, Springbrunnen und Casino.





Ιch

will euch aber nicht nur von den Schattenseiten erzählen. Denn trotz allem sind die Südafrikaner unglaublich freundlich, lebensfroh und geduldig. Niemand regt sich im Supermarkt auf, wenn es an der Kasse ein wenig länger dauert. Wildfremde, mit denen man 5 Minuten gesprochen hat, laden dich ein. Die ganze Lebenseinstellung scheint viel entspannter zu sein. Wieso über etwas klagen, das man nicht ändern kann? Sich an dem freuen, was man hat — auch wenn es wenig ist — dies scheint das Motto der Südafrikaner zu sein. Und wenn man wie wir aus einem Land kommt, wo es alles gibt und man alles ganz selbstverständlich hat, in dem jedoch trotzdem so viel gemeckert wird, dann macht einen das nachdenklich und demütig. Ich habe versucht, ein Stück dieser Gelassenheit und Lebensfreude mit nach Hause zu nehmen und habe gelernt, wie absolut nicht selbstverständlich der Luxus in dem wir hier leben. ist,



'U n d

natürlich bietet Südafrika auch wunderbare Landschaften und im einen Ouerschnitt durch viele Klima-Vegetationszonen, die ich bisher leider noch nicht erkunden konnte. Irgendwann möchte ich eine Reise durch das Land machen, samt Safari. Bisher habe ich nur die Kapregion kennen gelernt, aber das reichte schon aus, um diesem Land restlos zu verfallen! Über allem thront der Tafelberg, in den ich mich heillos verliebt habe. Selbst bei tiefblauem Himmel schweben manchmal weiße Wolken direkt über der "Platte", rutschen über den Rand nach unten - und lösen sich auf. Fährt man südlich von Kapstadt ein Stück über die Kaphalbinsel, kommt man zum Boulders Beach, wo man zwischen großen Felsen auf feinem Sand liegen kann, den man mit Pinguinen teilt. Ein wenig östlich von Kapstadt im Landesinneren befindet sich die Weinregion Südafrikas, wo hübsche Weingüter im Stil der damaligen Kolonialarchitektur zwischen Rebenhügeln stehen und in den kleinen Städtchen ein Haus schöner scheint als das nächste und alle sind sie gleichzeitig Zeugen der Geschichte Südafrikas. Der endlos scheinende Blaubergstrand im Norden der Stadt bietet einen grandiosen Blick in Richtung Kapstadt, auf den Tafelberg und abends auf wunderbare Sonnenuntergänge.



Natür

lich kann man in diesem Land auch sehr gut essen! Wir hatten eine Haushälterin, Saartjie (sprich: *Sarki*), die uns wirklich phantastisch bekochte. Von ihren karamellisierten Süßkartoffeln träume ich heute noch und ihr Hühnchen war legendär gut.

Ein weiteres Gericht, das ich dort kennen und lieben lernte, ist Bobotie. Das Rezept mag für euch etwas merkwürdig klingen, aber ich versichere euch, es schmeckt himmlisch! Ich habe es mir extra von Naas schicken lassen und es übersetzt. Probiert es



6 Portionen:

2 Zwiebeln
Öl oder Butter
1 kg Hackfleisch Kalb
1 Scheibe Brot
125 ml Milch
2 Eier
15 g Currypulver
22 g Zucker
Pfeffer
7 g Kurkuma
Saft einer Zitrone
125 g Rosinen
45 ml Chutney (z.B. Mango)

Dazu Reis und Fruchtchutney (In Südafrika Blatjang genannt)

Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl oder Butter leicht bräunen. Dann das Hackfleisch dazu geben und alles anbraten.

Die Brotscheibe in Milch einweichen, dann ausdrücken und zerpflücken. Die Milch mit einem Ei verquirlen und beiseite stellen.

Alle Gewürze, 1 Ei, Brot, Chutney und Fleisch vermischen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben.

 $\frac{1}{2}$ Stunde backen, dann die Milch-Ei-Mischung darüber gießen und noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Etwa 20 Minuten vor Backzeitende den Reis aufsetzen. Ich habe Basmati genommen und ihn mit einer Prise Kurkuma und etwas Salz gekocht, so dass er eine schöne, goldene Farbe bekommt. Auf eine Tasse Reis kommen zwei Tassen Wasser in den Topf. Einmal aufkochen lassen und auf niedrigster Stufe zugedeckt gar ziehen lassen.

Das fertige Bobotie mit Reis und Chutney servieren.



Typis

che Kuchen sind in Südafrika übrigens eine Melktert (Milk Tart; man könnte sagen, ein Zimt-Milch-Kuchen) und Lemon Meringue Pie (ein Rezept, das fast so schmeckt wie dort, findet ihr <u>HIER</u>).

Ich hoffe, meine Eindrücke aus Kapstadt haben euch gefallen und vielleicht reist ihr ja bald selbst einmal hin und genießt diese Köstlichkeiten vor Ort. =)



Egal

wo, habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

PS:

Weiter geht die Reise am Dienstag mit Oli von Puhlskitchen.