Ganz fix gebacken: Vegane Rosinenbrötchen mit Schuss

Liebe Naschkatzen,
letztes Wochenende war ich viel unterwegs, deswegen war es hier etwas ruhiger. Samstag bin ich mit meinem Bekannten, dem Lakritzpiraten, zum Emmendinger Künstlermarkt geschippert und habe ihm geholfen, seine schwarze Ware zu verkaufen. Das hat großen Spaß gemacht, denn viele Leute freuen sich wie die Kinder, wenn sie hier in Süddeutschland eine große Auswahl dieser schwarzen Nascherei finden. Wir haben viele Naschkatzen und –kater glücklich gemacht an diesem Tag. (Den Bericht über meinen Besuch auf seinem Lakritzschiff findet ihr hier.)

Damit ihr auch mal wieder was zu naschen habt, kommt heute ein ganz fixes und unkompliziertes Rezept für Rosinenbrötchen. Ostern steht ja vor der Tür und sicher brunchen viele oder frühstücken ausgiebig. Da wären selbst gemachte süße Brötchen doch eine schöne Idee, oder? Wer Soyade nicht mag und auch kein Veganer ist, kann sie sicher gut durch Joghurt ersetzen. Das will ich demnächst mal ausprobieren, aber ich freue mich auch über Rückmeldungen, wenn ihr es vor mir testet! =)

An Ostern werden Naschkater und ich Richtung Heimat rollen, ein bisschen Familienbesuch betreiben. Wir freuen uns schon auf erholsame Tage mit den Lieben und auf gutes Essen.
Ich habe hier keine speziellen Osterkreationen auf dem Blog geplant, denn das meiste, das ich hier mit euch teile, sind wirklich Dinge, die im Alltag entstehen und direkt auf unseren Tellern und in unseren Bäuchen landen. Ein Osterlamm findet ihr aber hier, wie immer mit meinem geliebten Dinkelvollkornteig und wie ihr wunderschöne Eier mit Naturfarben färbt, könnt ihr hier nachlesen.
Ich werde an Ostern ganz bestimmt etwas backen und wir werden auch tolle Sachen kochen, also wird sich sicher der eine oder andere Beitrag ergeben, aber um spezielle Kuchen oder Torten für diese Tage zu entwerfen, hatte ich dieses Jahr schlicht keine Zeit (wenn auch große Lust) und ich hoffe, ihr seht es mir nach, dass hier diese Woche kein Oster-Thema stattfindet.

Gefrühstückt wird dagegen immer und diese Brötchen mit einem Schuss Fruchtlikör sind an jedem Morgen eine Bereicherung!

Für 6-8 Brötchen:
250 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

50 g Zucker
60 g (kalifornische) Rosinen
30 g fruchtiger Likör
(Pfirsich, Limoncello; alternativ Amaretto, Rum oder ein Fruchtsaft)
200 g Soja-Joghurt

Die Rosinen in ein kleines Schüsselchen wiegen und im Likör ziehen lassen.
Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Soja-Joghurt dazu geben und alles zu einem Teig verkneten (geht gut mit dem Handmixer). Zum Schluss die eingeweichten Rosinen samt Likör zugeben und noch einmal alles durch mischen.
Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.
Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch ein wenig einmehlen und zu einer dicken Rolle formen. Diese etwas flach drücken und sechsteln oder achteln, je nachdem, wie groß die Brötchen werden sollen.
Die Rosinenbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 25-30 Minuten backen.[nurkochen]

Am besten finde ich die Brötchen mit Butter oder Margarine, ganz puristisch. Denn durch ihre eigene Süße von Likör und Rosinen brauchen sie meiner Meinung nach nichts weiter. =)

Ich hoffe, das Rezept ist was für euch und freue mich über Nachrichten, wenn ihr sie nachbackt!
Habt eine genussvolle Restwoche bis Ostern!
Eure Judith

Dieses Rezept wurde mit California Raisins gebacken und ist somit eine Teil einer Kooperation mit dieser Firma.

Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel

Heute hatte ich endlich mal wieder Zeit zum Backen. Die letzten Wochen waren schon ein bisschen anstrengend, denn ich kam von der Arbeit und setzte mich für die zweite Arbeit an den PC. Viel Zeit und innere Ruhe zum Backen und Kochen blieb da nicht. Ich habe das große Glück, dass mein Naschkater zuhause arbeitet und somit für uns kochen konnte. Wenn ich von der Arbeit komme – und dann habe ich Hunger wie eine Löwin – wartet etwas Warmes auf mich. Was für ein Luxus, oder? Ich muss sagen, es macht riesigen Spaß, dieses Buch zu übersetzen und ich freue mich unglaublich auf den Moment, wenn es im Buchhandel liegt und irgendwo (aber wahrscheinlich verschwindend klein im Impressum) steht: Aus dem Italienischen übersetzt von… Natürlich werde ich euch mein liebstes italienisches Kochbuch hier dann auch vorstellen. Aber erstmal muss es ja fertig werden. Nachdem das Gröbste von diesem Projekt nun geschafft ist, kann ich nicht nur durchschnaufen, sondern mich auch mal wieder bei (anderen) schönen Dingen entspannen. Beim Backen zum Beispiel. Schon länger hatte ich mal wieder große Lust auf einen fluffigen süßen Hefeteig mit Rosinen. Am besten mit viiiel Butter. Da musste also ein Gugel her und den habe ich vorhin aus dem Ofen geholt.

Was kann man bei solch garstigem Wetter denn auch besseres tun, als das Haus mit warmem, süßem Duft zu fluten und bei einer Tasse heißem Tee die Füße an die Heizung zu strecken. Heute feiert eine Freundin Geburtstag und deswegen bin ich am Donnerstag Abend in die Pfälzer Heimat gereist, um ein gemütliches Wochenende bei der Familie zu genießen. Auf dem Weg dahin habe ich erneut in Landau Station gemacht, wo mich Parez in seinem ParezzO rührend mit Kaffee und Tee versorgte, mich mit den feinen Rebert-Törtchen am liebsten gemästet hätte und sich sichtlich genauso freute, mich zu sehen, wie umgekehrt. Witzigerweise stellten wir einmal mehr fest, dass die Welt wirklich klein ist. In meiner Studienstadt Heidelberg arbeitete ich eine Saison lang in einer Eisdiele und per Zufall kam heraus, dass Parez die Besitzer kennt. Manchmal schließen sich so lustige kleine Kreise. Das kennt ihr sicher auch. Wir haben jedenfalls beschlossen, irgendwann mal zusammen nach Heidelberg Eis essen zu gehen. Dann spazieren wir gemeinsam ins GelatoGo und genießen, wie die anderen Augen machen. =)

Jetzt hoffe ich aber, ich kann eure Augen mit diesem feinen Kuchen zum Glänzen bringen.

Für 1 großen Gugelhupf:

100 g Rosinen

80 ml Fruchtsaft (Apfel, Mango, Orange; man kann natürlich auch Rum nehmen)
250 ml Milch
1 Würfel frische Hefe (42g)
90 g Zucker
½ TL Vanillepulver
750 g Mehl
1 Prise Salz
3 Bio-Eier
2 Handvoll (geröstete) Haselnüsse/Mandeln, grob gehackt
300 g weiche Butter Butter oder Margarine + 1 EL Mehl für die Form Puderzucker (zum Bestreuen)

Rosinen in einer kleinen Schüssel in dem Fruchtsaft einweichen.
Von der Milch 150 ml lauwarm erwärmen. Die Hefe hinein bröckeln und mit 1 EL von dem Zucker unter Rühren darin auflösen. 100 g Mehl unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, die übrige Milch, Zucker, Salz, Vanillepulver und Eier mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten und 5 Minuten durchkneten. Weiche Butter und den Vorteig dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
Die Rosinen abtropfen lassen, unter den Teig kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
Eine große Gugelhupf-Form (etwa 2 l Inhalt) gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und in der Form nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen etwa 50–55 Minuten backen.
In der Form 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann noch warm aus der Form stürzen. Ganz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]

Habt ihr schon mal Gugelhupf gebacken? Mögt ihr ihn, oder habt ihr lieber Obst oder Sahne auf dem Kuchen?
So staubtrockene Gugels, wie man sie manchmal bekommt, mag ich auch nicht sonderlich. Aber einer mit viel Butter, schön saftig und außen knusprig – das ist wahres Küchenglück.
Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Strudel mit Kürbis, Lauch und Rosinen (vegan)

Schon seit längerem spukte die Idee für dieses Rezept in meinem Kopf herum, denn letztes Jahr bekam ich eine riesige Ladung kalifornischer Rosinen geschickt und die wollte ich natürlich auch verwenden. Apfelstrudel mit Rosinen ist ja der Klassiker, aber etwas Herzhaftes für die Winterzeit mit der Süße von Rosinen, das stellte ich mir lecker vor! Und nachdem ich ein paar Wochen gebrütet hatte, schlüpfte die Idee vor einigen Tagen und wurde zum Backentschluss: Kürbis und Lauch sollten die Rosinen begleiten! Und wenn es schon vegetarisch ist, wollte ich die vegane Partei auch gleich glücklich machen und nahm statt Ricotta, wie eigentlich geplant, Seidentofu für die Creme. Heraus kam ein wirklich köstlicher Strudel, zu dem ich als Frische-Kick noch einen Zitronenjoghurt gemacht habe, damit man was zum Dippen hat. Ich bin sicher, man kann auch anderes Gemüse wunderbar verwenden, zum Beispiel Rosenkohl oder Brokkoli und auch bei den Gewürzen gilt: alles nach Geschmack! =)

Hier mein Rezept:

Teig:

170 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl
1 TL Apfelessig
70 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

300 g Seidentofu
270 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
1 große Stange Lauch (davon das Grün)
1 große rote Zwiebel
70-100 g Rosinen (je nachdem, wie sehr man sie mag)
1 TL Salz viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gestr. TL 5 Gewürze-Pulver
(es geht auch mildes Curry oder Gewürze nach Wahl)
1 TL gemahlener Ingwer
1 EL Gries
Schale und Saft einer Orange

Mehl, Salz, Wasser, 1 EL Öl und Essig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers verkneten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen geschmeidig kneten. Abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Lauchgrün waschen, die Blätter längs halbieren oder je nach Größe dritteln und dann quer in Vierecke schneiden. Den Kürbis mit etwas Gemüsebrühe in einen Topf geben und bei schwacher Hitze sehr bissfest dünsten. Etwa nach Hälfte der Zeit den Lauch darüber geben und auch noch kurz mitdünsten. Die Zwiebel würfeln und mit den Rosinen zum Gemüse geben. Den Seidentofu fein pürieren, mit den Gewürzen, der Schale und dem Saft abschmecken und zusammen mit dem Gries zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.
Den Teig auf wenig Mehl rechteckig sehr dünn ausrollen und ihn dann mit den Händen vorsichtig lang ziehen, so dass er hauchdünn wird. Auf ein großes sauberes Küchentuch legen. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier bereitstellen.
Die Füllung auf dem Teig verteilen, am Rand etwas frei lassen. Durch Anheben des Tuchs von der Längsseite her aufrollen und mit der Naht nach unten aufs Blech legen. Mit 1 EL Öl bestreichen du 30-35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen vor dem Anschneiden.
Für den Dipp den (Soja)Joghurt glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie nach Belieben mit Zitronenabrieb oder Knoblauch würzen und zum Strudel servieren.[nurkochen]

TIPP: *Wer kein Tofu mag oder bekommen hat, der kann auch nicht-vegan Ricotta nehmen oder Quark.* =)

Ich hoffe, dieser Strudel inspiriert euch, auch einmal hauchdünnen Teig mit Gemüse vollzustopfen! Es geht leichter, als viele vielleicht denken und es ist eine tolle Variante, viel Gemüse lecker zu verpacken!
Wie gesagt: man kann frei experimentieren, was Gemüsesorten, Gewürze und Dipp angeht. Einfach dem eigenen Geschmack und Eingebungen folgen! =)

Ich wünsche euch genussvolle Stunden,
eure Judith ♥

Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss-Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☼ ♥

Kooperation ♥

Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?
Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „California Raisins“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.
Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.
Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um

mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht zu Gesicht bekommen habe!

Viell eicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade
160 g Vollmilchschokolade
40 g Butter
50 g Rosinen
70 g Nüsse, fein gehackt
30 g gemahlene Nüsse
3 EL Rum
70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.
Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)
Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.
Kühl lagern.
[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]

Ich hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind!
Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem ganz, ganz viel Genuss!
Eure Judith ♥

Man muss immer was zu Naschen haben: Haferflockenkekse mit Rumrosinen für den Knabbervorrat

Neulich bei mir in der Küche:
„Ich glaube, wir wurden vergessen.“ flüstern ein paar Handvoll Haferflocken in ihrer Tüte. *„Wir stehen schon monatelang hier im Schrank rum.“*
„Da geht es mir nicht anders!“ tönt der Zuckerrübensirup hinter einer anderen Tür. *„Ich bin eine gefühlte Ewigkeit offen und niemand benutzt mich.“*
„Wia wurdn auch nonnich benutzt. Unn dabbei hat sie uns voa Wochn angesetzt fürn Kuchn.“ lallen die Rumrosinen in ihrem Marmeladenglas.
„Dabei kann man aus uns so tolle Kekse backen.“ seufzen die Flocken und träumen von runden, kernigen Knuspergebäcken.
„Pah!“ Der Zucckerübensirup hat da keine große Hoffnung mehr. *„Mit mir macht keiner mehr was! Irgendwann werde ich schlecht und man wirft mich weg!“*
„Da kommtse ja, die Naschkatze. Glaub sie will backn.“ melden die volltrunkenen Rosinen. *„Hicks. Oh, sie greifnachuns.“*
„Dass ich das noch erleben darf! Ich darf was versüßen!“
„Hurra! Wir kommen in Kekse!“

Mir scheint, ich hatte Glück und mein Einfall, zu backen, hat eine drohende Küchenrebellion gerade noch verhindert.
Doppeltes Glück, denn nun haben wir mal wieder einen Vorrat an Keksen da und Knabbereien müssen ja immer vorhanden sein, oder?

Die Kekse sind nicht sehr süß und halten sich eine Weile. So hat man immer was kleines halbgesundes für Zwischendurch oder wenn überraschend Kaffeegäste kommen. =)
Das Rezept stammt aus einem meiner Lieblingsbücher, „Muffins and more“ aus der Reihe GU Küchenratgeber.

Für etwa 40 Stück:

200 g Butter
1 Ei
1 EL Zuckerrübensirup
30 g Zucker
50 ml Milch
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 ½ TL Zimt
½ TL Salz
120 g feine Haferflocken
100 g Rosinen*

* Rumrosinen, wenn man hat und mag.
Ich habe immer welche in einem Einweckglas, dann sind sie schön vollgesogen und hocharomatisch. =)

Ein Blech mit Backpapier auslegen.
Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Butter, das Ei, den Zuckerrübensirup, den Zucker und die Milch kurz aufschlagen.
Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Haferflocken verrühren und mit den Rosinen zur Buttermischung geben. Alles zu einem weichen Teig verrühren.
Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Den Teig mit einem Teelöffel abstechen (ein gehäufter Löffel darfs schon sein) und die Portionen zu Kugeln formen. Mit ca. 5 cm Abstand aufs Blech legen. Mit einer Gabel etwas flach drücken.
10 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.
Kekse abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.[nurkochen]

Bei diesen Keksen schmeckt man den Sirup heraus, was ich sehr spannend finde. Ich backe sonst nie mit Zuckerübensirup und war sehr froh, als ich dieses Rezept las und den Anlass hatte, ein Produkt aufzubrauchen.

Ich hoffe, die Kekse schmecken euch!
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Naschkatze