Schneller Sonntagskuchen mit Josta- & Stachelbeeren

Heute macht der Hochsommer eine Pause. Der Himmel hält sich bedeckt, vorhin hat es sogar geregnet und die Temperaturen sind angenehm. Da konnte ich glatt mal wieder den Ofen anwerfen und einen Sonntagskuchen backen!

Gestern war ich auf Billy´s Farm einkaufen. Wir waren ungewöhnlich früh da, weil wir gegen Mittag noch Termine hatten. Wie immer klappte der Vorsatz „nur ein Stündchen zu Billy´s“ zu fahren, mäßig gut. Natürlich verquatschten wir

uns, Billy gab uns spontan Einblicke in seine heiligen Hallen (seine Gewächshäuser), ließ uns Dinge probieren und gab mir wie fast immer noch Produkte mit, die ich verbloggen sollte.

Ich schätze dieses „Geben und Nehmen“ sehr. Billy freut sich immer über Bilder und Rezepte von seinen Produkten, ich bekomme nicht nur Rezeptideen und Inspiration von ihm, sondern auch den Anlass, mal wieder etwas zu kochen, zu backen oder auszuprobieren.

Heute war ich dann auch wieder fleißig und habe ein paar Sachen vorbereitet. Aber zuerst gibt es diesen schnellen Kuchen mit frischen Beeren von der Farm bzw. von Freunden aus dem Garten.

Ich habe hier meine Torta bianca aus Italien abgewandelt. Den Rührteig habe ich mit Kokosblütenzucker gemacht, deshalb sieht er so karamellig aus. Statt Schokolade in den Teig kamen die Beeren einfach oben drauf.

Natürlich könnt ihr auch weißen oder Rohrzucker nehmen, der schmeckt nicht so speziell und karamellig wie der

Kokosblütenzucker. Und bei den Beeren könnt ihr ebenfalls nehmen, was ihr mögt: Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, …

Für 1 Tarteform ca. 26 cm Durchmesser:

3 Eier
150 g Kokosblütenzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g kleinere Stachelbeeren, geputzt
100 g Jostabeeren, geputzt
Puderzucker, nach Belieben

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, etwas glatt streichen und die Beeren auf der Oberfläche verteilen.

20–25 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Nach Belieben kann man noch etwas Puderzucker darübersieben, wenn die Beeren sehr sauer sind.

Dadurch, dass der Teig hier viel flacher ist, als bei der ursprünglichen Torta bianca, ist der Kuchen schneller gar und

der Teig ist sowieso so schnell angerührt, dass ihr nach 1 Stunde schon fast losnaschen könnt!

Ich wünsche euch einen ruhigen, entspannten Sonntag und einen sanften Wochenstart!

Macht es euch schön,

eure Judith

Seelenfutter für graue Tage: Schokoladen-Gugelhupf mit einem Hauch Kardamom

Nachdem ich letzte Woche die Schokokekse TOGO aus dem Kreutzkamm-Buch ausprobiert habe, war spontan noch der Schokoladen-Gugelhupf dran. Gar nicht so sehr, weil ich schon wieder (oder immer noch?) so Verlangen nach Schoki hatte, sondern weil ich das Rezept so spannend fand. Ich habe ja schon viele Rezepte gelesen, alte wie neue, aber so eine Reihenfolge bei einem Rührteig ist mir noch nie untergekommen.

Was ist hier so anders? Wirklich ungewöhnlich fand ich, dass nicht die Butter mit dem Zucker schaumig gerührt wird, danach die Eier dazukommen und schließlich die trockenen Zutaten. Hier wird die Butter cremig gerührt, dann kommt das Mehl dazu und dann die separat vermischten Eier, Eigelbe und Zucker sowie ebenfalls separat mit Wasser angerührtes Kakaopulver. Ich konnte mir das nicht so richtig vorstellen und backte aus Neugier spontan die halbe Menge nach.

Die Menge war perfekt für meine kleinere Gugelhupfform plus 2–3 Probier-Muffins. Im Buch hat die Form 22 cm Durchmesser, dafür verdoppelt ihr dann die Teigmenge.

Das Ergebnis war überraschend gut! Heraus kam ein wirlich leckerer, mürber, aber nicht trockener Rührkuchen. Den Zucker hatte ich reduziert und noch etwas Kardamom zugefügt, damit neben Schokolade noch ein bisschen Aroma dabei ist, was ich super lecker fand.

Und da wir hier seit Wochen viel Nebel und elend graue (Regen)Tage haben, tut eine ordentliche Portion Schoko-Nascherei der Stimmung gut. Wenn es draußen so unfreundlich ist, muss man es sich drinnen umso gemütlicher machen, mit einem heißen Tee, einem guten Stück Kuchen und netter Gesellschaft!

Im Rezept standen übrigens keine ganzen Eier, sondern eine Grammangabe. Ich habe gewogen und großzügig auf- bzw. abgerundet und das hat gut funktioniert. Deshalb gibt es von mir praktischere Angaben.

Mit dem übrigen Eiweiß könnt ihr natürlich auch noch etwas backen, oder ihr würzt es und backt ein Spiegelei ohne Eigelb, aber dafür mit Einlage nach Geschmack – das habe ich schon zwei Mal gemacht.

Für 1 Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser:

155 g weiche Butter
150 g Dinkelmehl 630
4 g Backpulver
3 Eier
2 Eigelb
100 g Rohrohrzucker
Samen von 3 Schoten grünem Kardamom, frisch gemörsert
1 Prise Salz
100 g Schokoladenraspeln
60 ml Wasser + 30 g Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre)

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit 15 g Butter einfetten.

Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und sieben.

Die restliche Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer glatt rühren. Die Mehlmischung hinzufügen und alles zusammen cremig rühren.

In einer separaten Schüssel die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen.

Das Kakaopulver mit etwa 120 ml Wasser glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die Eiermasse vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse rühren. Dann das glatt gerührte Kakaopulver hinzufügen. Zum Schluss die Schokoraspel dazugeben. Alles gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und gleichmäßig verteilen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Am besten nach 30 Minuten Stäbchenprobe machen: Einen Zahnstocher in die Kuchenmitte stechen – kommt er sauber heraus, ist der Kuchen fertig.

(Einen Gugel mit der doppelten Menge ca. 60 Minuten backen.)

Den fertig gebackenen Gugelhupf herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Dort komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Gugelhupf mit der Schokolade oder Kuvertüre überziehen.

Ich denke, man kann diesen Kuchen auch super variieren, wenn man den Kakao im Teig weglässt und andere Aromen oder nur Schokoraspeln oder zum Beispiel Rosinen, Cranberries oder Nüsse zufügt.

Viel Spaß beim Nachbacken und genussvolles Vernaschen!

Eure Judith

Torta bianca al cioccolato – Italienischer Rührkuchen mit Schokolade

Habt ihr auch schon Rezepte aus dem Urlaub mitgebracht? Und die Gerichte, die euch damals so begeistert haben, dann vielleicht nie nachgekocht oder -gebacken?

So erging es mir mit diesem Kuchen. Ich erinnere mich noch an die Rundreise durch Italien, die ich als Jugendliche mit meinen Eltern und einer befreundeten Familie gemacht hatte. Wir fuhren zahlreiche Stationen in Nord- und Mittelitalien ab und obwohl das alles schon über 15 Jahre her ist, habe ich noch viele Bilder im Kopf.

Bei einer Station übernachteten wir im Bed&Breakfast eines sehr netten Ehepaars in der Nähe von Ferrara. Für italienische Verhältnisse gab es morgens ein reiches Frühstücksbüffet mit vielen Leckerein – unter anderem frischem Kuchen, dessen Duft schon am Vorabend durchs Haus zog. Bereits der Duft war himmlisch.

Damals lernte ich in der Schule schon Italienisch als freiwillige dritte Fremdsprache und obwohl ich ein eher schüchternes Kind war, traute ich mich vor der Abreise, die Frau um die Rezepte der zwei fantastischen Kuchen zu bitten, die wir hatten genießen dürfen.

Wie viele besondere Erinnerungen landeten die zwei Zettel in meiner Erinnerungskiste. Immer mal wieder fielen sie mir in die Hände, aber nie fanden sie den Weg in die Küche.

Bis mir auf der Suche nach neuen Kuchen für den Blog diese Rezepte wieder einfielen.

Gestern Abend bekam ich einen spontanen Backanfall und

verschwand mit einem Glas Küchenwein und dem Rezept Richtung Ofen. Der Kuchen ist außergewöhnlich, denn er enthält keine Butter, sondern Sahne. Als ich das erste Stück probierte, erinnerte ich mich auch wieder, warum er uns so gut geschmeckt hatte – er ist unfassbar fluffig und schmeckt einfach irgendwie nach Italien. Absolutes Kuchenglück. Ich hoffe, ihr seht das genauso.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen. Nächstes Mal wälze ich die Schokodrops noch in Stärke oder ein wenig Mehl, vielleicht sinken sie dann nicht so Richtung Boden. Das tut dem Geschmack aber keinen Abbruch. Der Kuchen kommt definitiv in mein persönliches Standardrepertoire.

Für 1 Springform 18-20 cm Durchmesser:

3 Eier
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
(oder etwas Vanillepulver)
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Schokodrops oder gehackte Schokolade

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker hellschaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und 40 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Einer meiner Lieblingsmenschen ist gerade in der Toskana und hat mit seinen wunderschönen Fotos mein Fernweh geweckt. Der Kuchen hat mich gestern und heute ein bisschen nach Italien versetzt – bis ich es dann demnächst selbst schaffe, hinzufahren.

Habt eine genussvolle Zeit und probiert doch mal ein Reise-Rezept aus, wenn das Fernweh anklopft.

Eure Judith

Torta di mele – Italienischer Apfelkuchen

Heute gibt es mal wieder Apfelkuchen! Und zwar einen ganz simplen italienischen Klassiker (aus dem Buch „La vita è dolce“), den laut Letitia Clark jede italienische Mutter, Großmutter und Urgroßmutter backt: La torta di mele. Dieser Kuchen ist in Italien eine häusliche Institution, die Familienrezepte sind heilig und sicherlich gibt es auch Varianten so zahlreich wie die Frauen, die sie backen.

Diesmal habe ich mich ziemlich genau ans Rezept gehalten. Nur das Mehl habe ich geändert, da ich ja (fast) ausschließlich mit Dinkel backe. Einen Apfel weniger habe ich genommen, im Rezept stehen 5. Ich wollte noch ein wenig mehr Kuchen haben und nicht nur Äpfel. Und da ich noch Mandelöl da hatte (das setzt sich auf dem Mandelmus immer so ab), habe ich das hier verwendet, denn ich finde, das passt auch gut zu Äpfeln. Normalerweise hätte ich tatsächlich Olivenöl genommen.

Die Nüsse sind meine Extra-Note Naschkatze. Hoffentlich steinigen mich die Italiener dafür nicht. Im Text zum Rezept stand, dass ein Freund der Autorin zugab, geweint zu haben, als seine Mutter den Kuchen einmal mit Schokostückchen backte. Das zeigt wohl einmal mehr die Heiligkeit des Essens und die Leidenschaft dafür in Italien.

Im Rezept werden die Apfelspalten noch mit etwas Zucker bestreut – das habe ich schlicht vergessen. Aber wenn man Zucker reduzieren will (ich habe etwas weniger genommen als im Rezept) und eh noch Puderzucker drüber macht, dann braucht man den Zucker auf den Äpfeln auch gar nicht.

Für 1 Springform (23 cm):

170 g Butter, zimmerwarm
4 Äpfel
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitrone
180 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Joghurt
30 ml mildes Olivenöl (oder Raps- oder Mandelöl)
250 g Dinkelmehl 630
1 EL Backpulver
(1 Handvoll geröstete gehackte Nüsse)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
Circa 2 ½ Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Äpfel in Spalten schneiden. Alle Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
In einer Rührschüssel die Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren, dann nacheinander die Eier zugeben und jedes Mal gut unterrühren. Joghurt und Öl einrühren, dann das Mehl und das Backpulver unterziehen. Zum Schluss die Äpfel unterheben.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und die Apfelspalten kreisförmig darauf legen. Die Nüsse darüber streuen.
40–45 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen und goldbraun ist. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Bei mir geht es jetzt erst mal in den Urlaub – ich genieße eine Woche bayerische Gemütlichkeit auf dem Land in einer Sommer-WG mit Freunden. Bis zur nächsten Nascherei könnt ihr ja mit einem Stück torta di mele in Urlaubsplänen schwelgen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Zimtstreusel-Kuchen (vegan)

Diesen Kuchen habe ich zum ersten Mal in einem Kaffee in San

Francisco gegessen. Ich glaube, in Amerika ist er ein Klassiker wie unser Marmorkuchen. Vor diesem ersten USA-Trip (wer sich inspirieren lassen möchte, schaut bei den Berichten über New York oder Kalifornien vorbei) kannte ich ihn allerdings nicht.

Da ich Zimt total liebe, war ich natürlich begeistert von diesem Kuchen. Bodenständig und einfach, wie er ist, passte er auch hervorragend in die hippie-geprägte Umgebung des Haight-Ashbury-Viertels, in der das Café lag.
Schon lange wollte ich den Kuchen mal nachbacken, immer wieder geriet er in Vergessenheit. Vor einigen Tagen entdeckte ich den Zimtstreusel-Kuchen dann wieder – beim Blättern in einem meiner veganen Backbücher, genauer gesagt „Sweet vegan“ von Emily Mainquist, die in Baltimore eine eigene vegane Konditorei führt.

Der Kuchen ist ganz einfach und schnell zu machen und man

benötigt keine ausgefallenen veganen Produkte. Eiersatzpulver gibt es mittlerweile überall. Ich nehme als Eiersatzpulver gerne Lupinen- oder Kichererbsenmehl. Aus letzterem kann man auch die indische Leckerei Besan Laddu machen. =)

Ich hoffe, ihr habt jetzt Appetit auf herrlich saftigen Teig und mega zimtige Streusel. Dann kommt hier das Rezept für euren Wochenendkuchen!

Für eine Form von ca. 24 x 35 cm:

Teig:

220 g Margarine
200 g Rohrohrzucker
4 TL Eiersatzpulver (mit 8 EL Wasser angerührt)
240 ml Sojadrink (Vanille)
1 EL Apfelessig
390 g Dinkelmehl
4 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 große Prise Salz

Streusel:

130 g Dinkelmehl (Vollkorn oder Type 1050)
100 g heller Rohrohrzucker
3 TL Zimt
1–2 EL Sojadrink

Die Form mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.
Mit dem Handmixer Margarine und Zucker etwa 2 Minuten schaumig rühren. Das angerührte Ei und den Sojadrink mit dem Essig verrühren. Abwechselnd Mehlmischung und Flüssigkeit zur Margarine geben und bei geringer Geschwindigkeit alles nach und nach zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.
Die Zutaten für die Streusel (bis auf den Drink) in einer Schüssel mit dem Handmixer zu Krümeln rühren. Falls sie zu trocken sind, den Sojadrink dazugeben. Die Streusel auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Am besten

Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auskühlen lassen und dann in Vierecke schneiden.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt die Sonne und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith