

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 Lieblingsmensen 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 Biozitronen
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 $\frac{1}{2}$ 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)



Diese
n 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

Mohn- Marzipankuchen, total unkompliziert und saftig



Dieser Mohnkuchen ist der erste Kuchen, den ich in unserer neuen Wohnung gebacken habe. Das Ganze geschah sehr spontan, weshalb auch keine Eier drin sind, denn wir hatten keine mehr. Schuld war eine Kochsendung, in der ein Mohnkuchen gebacken wurde. Wir schauen nämlich in letzter Zeit sehr viele Koch- und Backsendungen an, mein Naschkater ist regelrecht süchtig danach und wirft mir dann immer vor, ich hätte ihn mit diesen Sendungen infiziert. =D

Jedenfalls sah er einen Mohnkuchen und es war um ihn

geschehen. Der Kuchenhunger schlug gnadenlos zu, was bettelnde Blicke zur Folge hatte und energisches Bemühen, mich zum Backen zu Überreden.

Er hatte natürlich Erfolg. Wenn er diesen Blick aufsetzt, kann ich ihm kaum etwas abschlagen.



Also durchstöberte ich die Küche und fand neben Mohnresten auch übrig gebliebenes Marzipan, das gleich mit in den Rührkuchen wanderte. Da ich noch nicht alles ausgepackt hatte, machte ich es mir einfach und rührte das meiste im Topf zusammen, in dem ich das Marzipan in Milch auflösen wollte. So brauchte ich nur den Topf und eine Schüssel für die trockenen Zutaten und es ging unglaublich schnell.

Für 1 Kastenform:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Mohn, falls möglich gemahlen
- 50 g Zucker
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 100 g Marzipan
- 100 g Butter
- 1 TL Vanillepaste
- 1 TL Zimt oder Keksgewürz

Puderzucker und Zitronensaft

Die Milch erwärmen und das Marzipan hinein zupfen. Den Zucker und die Butter zugeben und beides schmelzen lassen. Den Mohn und die Vanillepaste in die Milch geben und alles zusammen pürieren.

Mehl mit Backpulver und Gewürz mischen. Dann trockene und flüssige Zutaten verrühren.

In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, glatt streichen und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde bei 180°C backen. Die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen. Dann aus Zitronensaft und Puderzucker einen dickflüssigen Guss anrühren und ihn über den Kuchen geben.[nurkochen]



Auch ohne Eier ist der Kuchen schön saftig geworden und mit frischem Zitronenguss getoppt ist er eine feine Kreation für die Kaffeetafel.

Mein Naschkater war im Mohnhimmel und seine Kuchenlust befriedigt. Der Kuchen überlebte keine zwei Tage – ohne Gäste im Haus. =)

Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith