Saftiger Apfelgugelhupf mit Zimt-Pekan-Swirl



Nachdem ich letzte Woche ein paar schöne Tage in meiner Heimat verbrachte, brachte ich Äpfel aus dem heimischen Vorrat mit. Meine Familie besitzt schon ewig ein ganz kleines Grundstück zwischen unserem und dem Nachbardorf, auf dem ein paar Apfelbäume stehen.

Die Äpfel sind realtiv säuerlich und man muss immer mal ein Löchlein rausschneiden, aber sie schmecken super und eignen sich hervorragend zum Backen oder für Kompott.

Da im Blogarchiv schon so viele <u>Apfelkuchenrezepte</u> sind und

ich neulich schon welche auf den <u>Südtiroler Buchweizenkuchen</u> <u>mit Preiselbeeren</u> gepackt hatte, war ich recht ratlos, was ich damit Schönes backen könnte. Naschkater stöberte also in den zahlreichen Backbüchern und wurde passenderweise in "<u>Apfelküche</u>" von Madeleine und Florian Ankner fündig.

"Zimtschnecke trifft auf Gugelhhupf", heißt es da. Der ansonsten simple Rührteig wird durch geriebene Äpfel super saftig, die Schichten aus Zimt-Zucker-Pekannuss-Mix sorgen tatsächlich für die Zimtschnecken-Assoziation — der Kuchen ist einfach mega lecker!



Ich habe das Rezept recht genau nachgebacken, allerdings mit Dinkelmehl 1050 und Rohrzucker. Die Nussmischung fand ich viel zu viel. Vermutlich habe ich viel zu wenig zwischen die Teigschichten gestreut, aber ich hatte die Befürchtung, dass mit zuviel "Swirl" die Teigschichten nicht mehr zusammen halten. Allerdings verwendete ich eine kleinere Gugelform (mit 16 cm Durchmesser, 9 cm Höhe) und backte aus dem Rest Teig noch einen kleinen Probierkuchen. Trotzdem würde ich nächstes Mal 2/3 der Nussmischung zubereiten – das genügt meiner Meinung nach.

Für 1 Gugelform (2 l Inhalt):

SWIRL:

150 g Pekannüsse

2 EL gemahlener Zimt

80 g brauner Zucker

TEIG:

225 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Tütchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Dinkelmehl 1050

2 TL Backpulver

50 ml Milch (oder Pflanzendrink)

2 Äpfel

Fett und Semmelbrösel für die Form

Die Pekannüsse im Blitzhacker mahlen und mit Zimt und Zucker vermischen.

Die Gugelform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

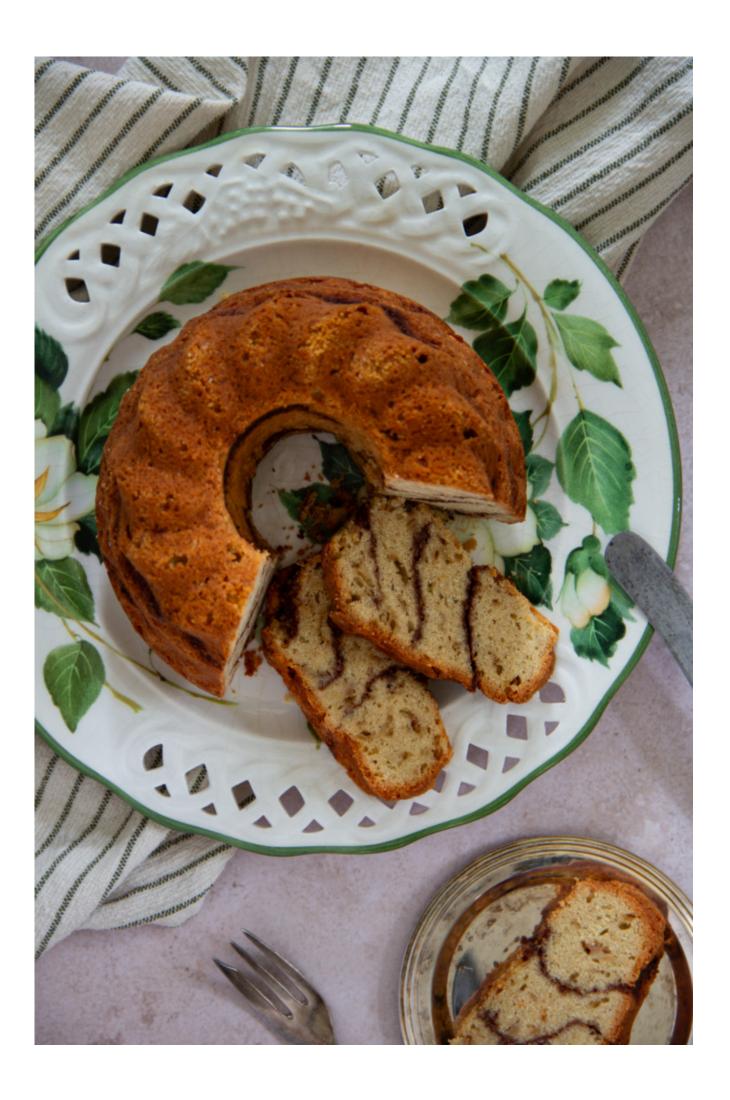
Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl portionsweise unterrühren, dabei immer wieder etwas von der Milch zufügen.

Die Äpfel schälen, entkernen und reiben, dann sofort in den Teig rühren. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Ein Viertel des Teigs in die Form füllen, glatt streichen und ein Drittel der Nussmasse darüberstreuen. Mit einem Viertel des Teigs bedecken und erneut ein Drittel der Nussmischung auf den Teig streuen. Diesen Ablauf noch einmal wiederholen und zum Schluss mit dem übrigen Teig abschließen und ihn glatt streichen.

Den Gugel etwa 60-70 Minuten backen, die Stäbchenprobe machen und den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.

Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.



Wir fanden diesen Kuchen fantastisch und ich werde ihn bestimmt mal wieder backen!

Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen auf diese etwas andere Form eines Apfelkuchens und wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

<u>Saftiger Zwetschgen-Mandel-</u> Kuchen mit Streuseln



Nach einem kleinen Ausflug nach Mailand mit einer Freundin kam ich gestern Abend wieder in Deutschland an und musste heute erst mal den Kühlschrank auffüllen. Also ging es mal wieder zu unserer Farm des Vertrauens außerhalb der Stadt, um leckeres Gemüse und tolles Obst einzukaufen.

Billy gab mir eine Tüte Zwetschgen mit, um daraus einen Kuchen zu backen und Naschkater war natürlich Feuer und Flamme. Erstmal musste ich kurz stöbern, was an Zwetschgenrezepten schon alles auf dem Blog gelandet ist. Omas Zwetschgenkuchen mit Hefeteig und von mir ergänzten Streuseln zum Beispiel. Oder ein Käsekuchen mit Zwetschgen.

Einen Rührteig mit Zwetschgen und Streuseln gab es allerdings noch nicht und so variierte ich mein Brownierezept, indem ich geröstete Mandeln in den Teig gab und 1/3 der Streuselmasse vom Mohn-Streusel-Kuchen nahm.

Da ich nicht sicher war, wie sehr die Zwetschgen saften, habe ich den Kuchen etwas zaghafter belegt und die Zwetschgen nicht überlappt. Nächstes Mal würde ich mehr nehmen (im Rezept habe ich die Menge schon etwas angepasst) und die Reihen enger und überlappend auf den Teig setzen, damit mehr Frucht auf dem Kuchen ist.

Auf jeden Fall ist der Zwetschgen-Mandel-Kuchen super saftig und fluffig, nicht zu süß und die Zwetschgen steuern eine wunderbare, leicht säuerliche Fruchtnote bei. Und mal ehrlich – Streuselkuchen jeder Art gehen doch immer, oder? =D



<u>Für eine Form ca. 26 cm Durchmesser:</u>

STREUSEL:

50 g Butter, zerlassen 80 g Mehl 35 g Rohrzucker

TEIG:

140 g Butter, zerlassen 180 g Rohrzucker 3 Eier 280 g Mehl 2 TL Backpulver ⅓ TL Salz

110 g Mandeln, geröstet und sehr fein gehackt/grob gemahlen 80 ml Wasser

Circa 900-1000 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel alle drei Zutaten in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker vermischen. Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

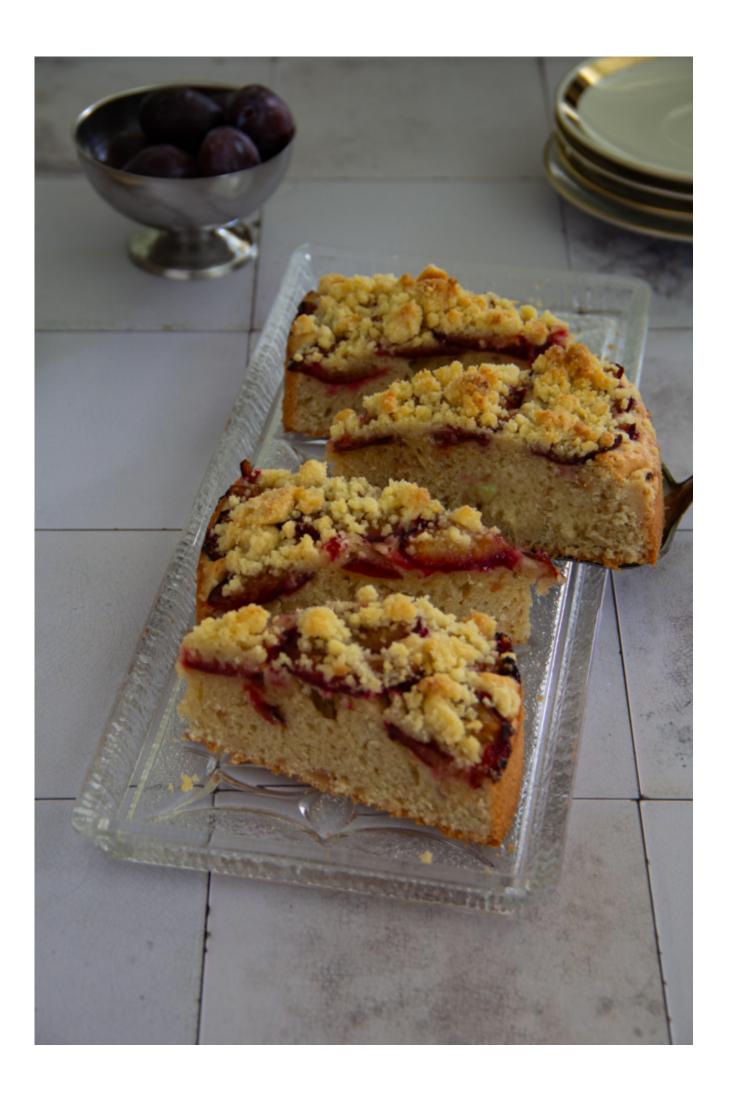
Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und zur Butter-Zucker-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Backofen vorheizen auf 170 °C Umluft.

Den Teig in die gefettete Backform geben und glatt streichen.

Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen, dann die Streuselmasse darüberkrümeln.

Den Kuchen etwa 30-35 Minuten backen, bis bei einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holz hängen bleibt und die Streusel goldbraun sind.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön — bei dem Sommerwetter kommt man ja definitiv in Urlaubsstimmung, wenn man nicht schon unterwegs ist.

Eure Judith

Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon <u>Marmorkuchen</u> und auch <u>Donauwelle</u> im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent "<u>Sommergenuss in Rot"</u> in Ingas "<u>Jahreszeitenküche"</u>.



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inpirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehefter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert... Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

100 g Butter 100 g Zucker 3 Eier

200 g Dinkelmehl 630

½ Packung Backpulver

50 ml Milch oder Pflanzendrink

6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

250 g Quark 20% 1 Päckchen Vanillezucker 2 Becher Sahne (ca. 400 ml) 2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)

1 Packung Tortenguss (rot)

1-2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem "Happy Blog-Geburtstag!". Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

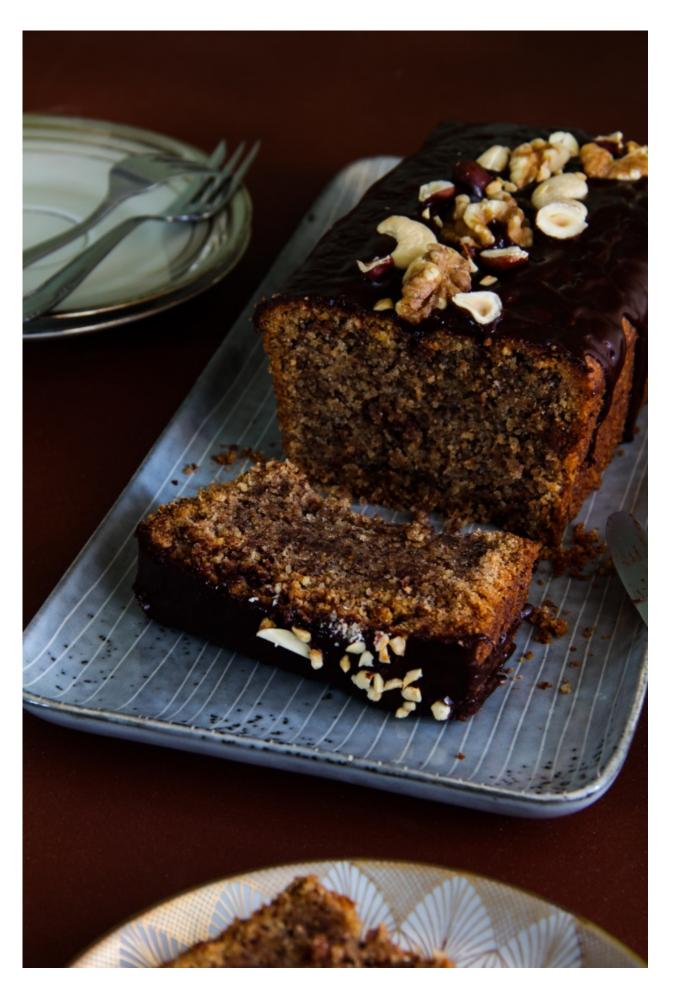
Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Letzt

es Wochenende fiel mir auf, dass ich schon ewig keinen Nusskuchen mehr gebacken habe. Naschkater miaute ja schon wieder nach was Zitronigem, aber da ich ja gerade letzte Woche den <u>Zitronen-Matcha-Kuchen</u> gemacht hatte, stand das nicht zur Debatte.

Außerdem hatte ich beim Einkaufen zufällig gemahlene Walnüsse gefunden – so etwas bekommt man ja eher selten zu kaufen. Natürlich kann man Walnüsse auch im Blitzhacker selbst mahlen, aber da war ich jetzt auch mal gerne faul.



Also schaute ich mich nach einem unkomplizierten veganen

Nusskuchen um und wurde bei simply vegan fündig. Im Endeffekt wandelte ich den Kuchen dann wieder ab, aber die Grundstruktur habe ich übernommen und für uns wurde der Kuchen perfekt: außen herrlich knusprig, innen wunderbar saftig und vor allem schön nussig.

Das Nugat war eine Resteverwertung — ich empfehle, mehr zu nehmen, als im Rezept steht, denn meine 40 g waren etwas wenig. 100 g sind sicher super, dann kommt das Nugat auch gut zur Geltung.

Zusammen mit dem Schokoüberzug war der Walnusskuchen dann "absolut naschkatzentauglich" und ich hoffe, ihr werdet ihn genauso gerne naschen wie Naschkater und ich.



Für 1 Kastenform:

250 g Margarine 200 g Zucker 2 LSE *

250 g Dinkelmehl 1 Päckchen Backpulver (18 g) 1 Prise Salz 200 g Walnüsse, gemahlen 50 g Haselnüsse, gemahlen 150 ml Pflanzendrink

150 g Kuvertüre

40-100 g Nugat, fein gewürfelt

1 Handvoll gemischte Nüsse nach Belieben zum Verzieren

* 2 EL Leinsamen (geschrotet) + 6 EL Wasser (5 Min. quellen lassen, dann pürieren)

Die Form einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Margarine und Zucker cremig rühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Nach und nach Nüsse und Pflanzendrink dazu geben und einrühren, zum Schluss den Nugat in den Teig mischen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Am besten nach 55 Minuten die Stäbchenprobe machen. Sollte der Kuchen dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt.

Den fertigen Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit den Nüssen verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende und viel Freude

<u>Saftiger Rhabarberkuchen vom</u> <u>Blech mit Marzipan und</u> Vollkorn



Nachd

em ich die Rhabarbersaison schon mit der <u>Rhabarber-Nicecream</u> eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig ist er.

Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.



Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter
200 g Marzipan
80 g Zucker + 2 EL
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier

Ca. 500 g Rhabarber

100 g Dinkelvollkornmehl

200 g Dinkelmehl

½ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Abgerieben Schale und Saft von ½ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.

Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.



Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch reichtzeitig blogfein zu machen. Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende — macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter! Eure Judith