

Schoko-Erdbeer-Torte zum Muttertag



Morgen ist Muttertag und somit ein guter Anlass, um zu backen und den Mamas dieser Welt Danke zu sagen. Dafür, dass sie uns gefüttert, gewickelt, umsorgt haben, uns stundenlang durch die Gegend gerollt haben, damit wir endlich, endlich einschlafen, uns trotz schlafloser Nächte nicht aus dem Fenster geworfen haben und uns durch liebevolle Führung und bedingungslosen Rückhalt zu dem gemacht haben, was wir heute sind.

Ich finde, meine Ma hat sich wirklich gut geschlagen mit mir, denn ich war zwar ein Traum von Kind und Teenager ohne nennenswertes pubertäres Gezicke oder rebellische Phasen, aber dafür ein umso aufgeweckteres Baby, das einfach nie schlafen wollte. Mein Pa sagt immer „*Du hattest wohl einfach Angst, du könntest was verpassen*“ und vielleicht hat er Recht, denn ich bin nun mal ein neugieriger Mensch.

Meine Ma hat sicherlich auch meine Art der Ernährung geprägt.

Als Kind hasste ich es. Vollkornbrotkeile (gerade Brotscheiben sind heute noch nicht ihre Stärke) mit vegetarischer „Pastete“ aus dem Reformhaus – damit wurde ich groß und beneidete immer meine Mitschüler, die Weißbrötchen mit Salami dabei hatten. Eine Schulkollegin erinnerte sich neulich bei einem Treffen: *„Aus deinem Ranzen roch es manchmal wirklich komisch“*. Ich musste herzhaft lachen. Geschadet hat es mir immerhin nicht. Im Nachhinein betrachtet würde ich es mit der gesunden Ernährung (und vielem mehr) meines Kindes recht ähnlich machen – und das ist sicher für jede Ma ein großes Kompliment.



Da
ich dieses Wochenende nicht in der Heimat bin und meine Ma

also nicht persönlich verwöhnen kann, gibt es hier eine (Muttertags)Torte für euch, liebe Leserinnen, für all meine Freundinnen, die ebenfalls schon Mama sind und für alle Mamas dieser Welt, die jeden Tag so viel leisten. Ihr seid großartig. Meine Schoki-Erdbeer-Torte ist eine relativ einfache, die man natürlich auch zu jedem anderen Anlass backen kann. Ist die Erdbeerzeit rum, kann man auch Himbeeren oder Kirschen nehmen. Der Teig ist eine Abwandlung meines Brownie-Rezepts, wobei ich halb Dinkelmehl, halb Dinkelvollkornmehl und weniger Kakao genommen sowie das Eiweiß zu Schnee geschlagen habe. Ein ordentlicher Schuss Rum ist auch noch mit von der Partie.

Die Füllung ist eine simple Ganache, also Sahne-Schoko-Creme und dekoriert wird die Torte mit Erdbeeren in Scheiben und in pürierter Form, etwas Sahne und Minze oder Zitronenmelisse. Wer den Kontrast stärker mag, der lässt den Kakao ganz weg und hat dann einen hellen Boden.



Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

140 g Butter

280 g Zucker

(20 g Kakaopulver)
3 Eier
140 g Dinkelmehl
140 g (frisch gemahlene) Dinkelvollkornmehl
2 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
180 ml Wasser
20 ml Rum (oder Wasser)

100 g Sahne
65 g dunkle Schokolade
(4 TL Rum oder Vanilleessenz aus Rum)

1 kleines Kästchen frische Erdbeeren
100 g Sahne
(evtl. 1 geh. TL Sahnesteif)
1 Teelöffelspitze Guarkernmehl
frische Minz- oder Zitronenmelisseblättchen

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit Zucker (und Kakao) verrühren.

Die Eigelbe einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser und den Rum hinzugeben und unterrühren.

Den Backofen vorheizen auf 160 °C Umluft. In den Boden der Form Backpapier einspannen.

Mehle, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und erst ein Drittel, dann den Rest unterheben. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.

45 Minuten backen, gegen Ende Stäbchenprobe machen.

Die Sahne in einem Töpfchen aufkochen. Die Schokolade hacken und (mit dem Rum) in die kochende Sahne geben. Topf vom Herd nehmen und unter Rühren die Schokolade schmelzen lassen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Erdbeeren und die Minze/Zitronenmelisse waschen und

trocknen lassen.

Den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren und die Schokocreme gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Hälfte drauf setzen. Vier große Erdbeeren mit dem Guarkernmehl (und eventuell einem Schuss Zitronensaft) pürieren. Die Sahne (mit Sahnesteif) steif schlagen und die Torte außen herum dünn damit einstreichen. Größere Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und die Torte außen damit einkleiden. Oben dünn das Erdbeerpüree auf den Kuchen geben und ebenfalls Erdbeerscheiben auslegen. Die Zwischenräume mit etwas Püree auffüllen. Mit Grün ausdekorieren.

Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen, so lässt sie sich besser anschneiden.



Meine Ma ist dieses Wochenende mit 7 Freundinnen im Saarland

unterwegs und hat somit ihren ganz eigenen Muttertag unter Müttern. Nächstes Wochenende kann ich ihr dann aber persönlich einen Wunschkuchen backen.

Ich hoffe, ihr alle verbringt einen wunderschönen und genussvollen Sonntag – mit Familie oder lieben Menschen und einem guten Stück Sonntagskuchen. =)

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!



Vielleicht 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 abwägen 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



Neuli

ch 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.“*

„Wie 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 Zuckerrübensirup 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 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ 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 gehäufte 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 aufzubreuchen.

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

