

♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „[Backschaaf](#)“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!



Hallo

Ihr Lieben!!!

Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreierte mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt... ;-)

Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.

Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.

Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr

bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥

Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht...z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, "Ein Braten kommt auf den Mittagstisch".



Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhhh, ich liebe Omas Kirschkranz...ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel... ;-)

Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.

Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)

Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen...

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

750 g Sahne
3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht's:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.

Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt. Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.

Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.

Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.

Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.

In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.

Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen.

Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)

Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!

Euer Schäfchen

Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von [Zitronen-Tartes](#), diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.

Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.

Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!

Also standen [Scones](#), Sandwiches und kleine feine Törtchen auf dem Plan.



Der

Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt
100 g gewürfelte Butter
80 g Zucker
2 gequirlte Eier
2 geh. EL Stärke
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.

Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird.

In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker
3 große Eier
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Backofen).

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das mit Backpulver vermischte (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester

entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.) Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.



Orang

ecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne
1 Becher Sahne
(1 Tütchen Sahnesteif)

10 EL Orangecurd
1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.

Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausstechen. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.

Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein

Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren.[nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.

Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.



Dazu eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!

Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt's in den nächsten Tagen. =)

Habt einen genussvolle Woche,
eure Judith ♥

Heimaturlaub in der Pfalz und Nudeln mit Sauerkrautrahm (von Tim Mälzer)



Diese Woche habe ich das erste Mal seit meinem Umzug meine Pfälzer Heimat besucht. Kennt ihr dieses Gefühl, an einem Ort oder Fleckchen Erde einfach angekommen zu sein? Ich fühle mich ja in meiner neuen Stadt sehr zu Hause und finde, Heimat ist vor allem Herzenssache und mit Menschen verbunden, nicht mit Orten. Natürlich sind in der Pfalz meine Familie und viele Freunde und Bekannte, sie wird also allein deswegen für immer meine Heimat bleiben. Aber auch mit der Region fühle ich mich unglaublich verbunden und ich finde sie sooo schööön. Wann immer ich dort bin und über die Rheinebene in Richtung Haardt und Pfälzer Wald blicke, geht mir einfach das Herz auf.



Umso mehr habe ich also meine Woche dort genossen, denn im Sommer ist es natürlich am allerschönsten. Da blüht der Garten meiner Eltern, die Rosen duften, man kann im Hof essen, Schildkröte Maxl ist voller Energie im Garten unterwegs und grast oder besser „kleet“ auf der Wiese (Klee ist neben Salat und Löwenzahn sein Lieblingsessen) und man kommt sich vor, wie in einem kleinen friedlichen Paradies.



Ich war mal wieder im nahen Akazienwald laufen, am kleinen Bach entlang und über Wiesen, wo bunte Bienenkästen fleißig mit Honig gefüllt werden. Ich war mit meiner Ma abends spazieren, zu meiner Lieblingsbrücke mit Blick Richtung Hügel, wo eine

Weide mit Pferden und Ziegen am Wegrand liegt. An einer Stelle stehen prächtige Kirschbäume und ich pflückte uns ein paar und hatte Glück, denn keine hatte einen Wurm. Auf den Feldern wachsen Kohl, Getreide, Bohnen und Kartoffeln und oft riecht es meilenweit nach dem Gemüse, das an diesem Tag geerntet wird und man bekommt Appetit auf etwas Herzhaftes oder Inspiration für eine kommende Mahlzeit.



Natürlich darf beim Heimatbesuch gutes Essen nicht fehlen und in der Pfalz genieße ich dann immer gerne ein ordentliches Sauerkrautgericht. Neulich hatte mein Pa im Fernsehen Tim Mälzer gesehen und sich das Rezept für Pasta mit Sauerkrautrahm ausgedruckt, weil ihm schon beim Zuschauen das Wasser im Mund zusammen lief. Eher selten, dass wir Fleisch essen, aber Speck gibt es bei uns zuhause nie. Außer diese Woche, da hatten wir extra welchen besorgt und dieses Rezept nachgekocht.

Es ist ein einfaches, bodenständiges Gericht mit wenigen Zutaten, aber dafür sehr herzhaft und würzig. Uns hat es ganz wunderbar geschmeckt.

Zutaten (für 3-4 Portionen):

100 g (durchwachsener) Speck (in Scheiben)

2 Zwiebeln

500 g Sauerkraut

250 g kurze Nudeln
Salz und Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 EL Butter
1/2 EL Zucker
100 ml Brühe
200 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie
1 TL Kümmelsaat

Speck in Streifen schneiden, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel hinzugeben und zwei Minuten mit braten. Alles aus der Pfanne nehmen.

Zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne hinzu gießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zufügen.

Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Soße mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Soße mischen.[nurkochen]



Naschkatze

Mittl

erweile hat mich der Alltag wieder und der Sommer ist seit dem Wochenende ja auch wieder zurückgekehrt. Also auf nach draußen, die Sonne genießen!
Habt einen genussvollen Sonntag!
Eure Judith

Was lange fährt, wird trotzdem gut: Waffel- Beeren-Torte



Mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen – das kann man mit dieser Waffeltorte, die im Prinzip auch ein wenig Resteverwertung ist.

Wir hatten nämlich vor zwei Tagen Waffeln gemacht. Nach meinem Familienrezept, mit Vollkornmehl und Haferflocken, das mein Naschkater noch nicht kannte. Leider habe ich es nicht geschafft, sie zu fotografieren – ich werde wohl demnächst noch mal welche machen müssen. =)

Gestern Abend waren wir dann zum Grillen eingeladen. Ein Freund war umgezogen und wollte seine neue Wohnung mit großem Garten einweihen – auch wenn der Umzug schon ein halbes Jahr her ist, wie wir dann erfuhren. Da auf unsere Anfrage, welchen Salat wir denn mitbringen könnten, keine Rückmeldung kam, beschloss ich, fürs Dessert zu sorgen. Immerhin ist das mein Metier und meist wird der Nachtisch (eben hätte ich fast Naschtisch geschrieben^^) vergessen oder sehr vernachlässigt. Ich besorgte also eine Beerenmischung, aus der ich eine schnelle Grütze kochte, packte Quark, eine übrig gebliebene Sahne und die Waffeln ein.

Die Anfahrt gestaltete sich dann als kleine Weltreise, denn obwohl unser Ziel offiziell zur Stadt gehört, war es ein ganzes Stück außerhalb, so richtig auf dem Land. Wir radelten also durch die Hitze, vorbei an gelben Wiesen, die nach Heu dufteten und an grün bewaldeten Hügeln. Es ging leicht bergauf. Hie und da siedelten ein paar Häuschen in diesem Nirgendwo und dann kam unser Zielort in Sicht, ein kleines, pittoreskes Dörfchen. Leider war das Haus unseres Gastgebers nicht IN diesem Dorf, stellten wir dann fest, nachdem wir noch einmal auf die Karte geschaut hatten. Wir radelten weiter. Es ging noch ein wenig mehr bergauf.

Am Ende mussten wir dann den Ort nicht nur ganz durchqueren, sondern auch das Ortsschild passieren, bevor wir – völlig durchgeschwitzt – endlich ankamen.

Das Haus gleicht einer Eindsiedelei am Rande des Waldes, ein kleiner Bach fließt am Grundstück vorbei und im Garten sitzt man unter einem Obstbaum im Schatten der Hügel, riecht die Wiesen der Umgebung und fühlt sich wie im Urlaub auf dem Land.



In der Küche setzte ich vor Ort alle meine Zutaten zu einer Torte zusammen. Leider waren dort die Bedingungen zum Fotografieren sehr schlecht und wir alle sehr gierig auf Süßes zum Abschluss, es gibt also nur Schnappschüsse – aber ich hoffe, ihr verzeiht mir das und sie machen euch trotzdem Appetit! =)

Für etwa 12 Portionen braucht ihr:

etwa 20 Waffeln, am besten viereckige

1 Packung Quark

abgeriebene Schale einer Zitrone

2-3 EL Zucker

1 Becher Sahne

500 – 750 g gemischte Beeren (ich hatte einen TK- Beerenmix)

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

100 ml Likör, am besten einen roten, beerigen (ich hatte etwas sehr spezielles: Dornfelder-Arabica- Likör), es geht natürlich

auch Saft oder Wasser

4 EL Zucker

Die Beeren in einem Topf auftauen lassen. Man kann dabei auch schon den Zucker dazu geben und gut durchmischen. Das Puddingpulver mit dem Likör (oder einer anderen passenden Flüssigkeit) und etwas von dem Beerensaft aus dem Topf anrühren. Die Beeren dann erhitzen, das angerührte

Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, bis es leicht andickt. Die Grütze abkühlen lassen.

Den Quark mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Waffeln auf einer Kuchenplatte oder in einer schönen Form direkt nebeneinander legen (ich habe vier Stück im Quadrat gelegt, aber das ist jedem selbst überlassen). Diese erste Schicht mit dem Sahnequark bestreichen. Eine zweite Schicht Waffeln darauf legen und so fortfahren, bis Waffeln und Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss die Grütze über die Torte geben und etwas verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.[nurkochen]



Ich habe übrigens die doppelte Menge an Waffeln gemacht, weil ich diese Tortenidee schon im Hinterkopf hatte. Ansonsten wären niemals genügend Waffeln übrig geblieben. Wenn ihr diese Torte machen wollt, aber Waffeln auch so liebt wie wir, kann ich das nur empfehlen! ;)

Habt viel Spaß an dieser leckeren Art der „Reste“verwertung und auch sonst eine genussvolle Zeit!

Eure Judith