Churros aus dem Ofen mit Zimt-Zucker & dicker Schokosauce

Diese Woche gibt es eine etwas zeitaufwendigere Nascherei. Aber die lohnt sich!

Vielleicht kennt ihr Churros aus dem Urlaub in Spanien oder auch von Jahrmärkten oder Weihnachtsmärkten. Das frittierte Spritzgebäck aus Brandteig wird in Spanien traditionell als Chocolate con Churros oder Churros y chocolate serviert und in die dickliche Schokosauce getunkt.

Die Churros werden in Spanien entweder an Ständen oder in Churrerìas verkauft und zu jeder Tageszeit genossen. Was ich nicht wusste, ist, dass Churros auch in Lateinamerika, dem Südwesten der USA und auf den Phillipinen verbreitet sind. Teilweise gibt es sogar herzhafte und gefüllte Varianten, zum Beispiel in Uruguay mit Käsefüllung.

Da ich noch nie in meinem Leben etwas frittiert habe und aufgrund meiner offenen Küchen-Wohnzimmer-Situation (zumindest in dieser Wohnung) auch nicht damit anfangen werde, fand ich die Idee von Churros aus dem Ofen super!

Gesehen habe ich die Idee bei Bloggerkollegin Mellimille, aber auch auf anderen Seiten findet man solche Rezepte.

Ich hatte ewig keinen Brandteig gemacht, das war also ein guter Anlass und ich finde, die Ofen-Churros sind mega lecker geworden!

Einen Teil habe ich mit zu einer Freundin genommen und wir haben sie beim wöchentlichen Serienabend geschlemmt. Da wir davor ein Ofengericht gemacht hatten, haben wir die Churros einfach danach in den ausgeschalteten heißen Ofen gelegt. Das herrliche: Der Zimt-Zucker karamellisierte und machte die Churros noch knackiger.

Für 4 Personen:

CHURROS:

300 ml Wasser
100 g Butter
60 g Zucker
260 g Dinkelmehl 630
4 Eier (Gr. M)
Salz
50 g Butter
6 EL Kokosblütenzucker + 3 TL Zimt

SAUCE:

350 ml Milch oder Pflanzendrink
½ Päckchen Schokopuddingpulver
2 EL Kakaopulver
3 EL Kokosblütenzucker

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Butter hineingeben und schmelzen lassen. 1 Prise Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Solange weiterrühren, bis am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird. Dann ist der Teig ‚abgebrannt‘. Den Topf vom

Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
Dann entweder in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren und die Eier einzeln unterrühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen und auf zwei bis drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zweifingerlange Stangen spritzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20–25 Minuten backen.
Die Butter zerlassen und flüssig halten. Zucker und Zimt mischen und in eine flache Schale geben.
Die fertigen Churros kurz abkühlen lassen und dann rundherum mit etwas Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen oder sie damit bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
Für die Sauce mit den Zutaten nach Packungsanleitung einen dünnen Pudding kochen. Dabei den Kakao mit dem Puddingpulver einrühren. Wer mag gibt noch einen Schuss Sahne dazu.

Ich finde, dieses Rezept eignet sich gut, wenn man ein paar Gäste hat und etwas Besonderes auftischen möchte, das man nicht ständig und überall bekommt. Als Nachtisch für ein besonderes Essen sind sie natürlich genauso perfekt.

Hoffentlich habt ihr jetzt auch Lust auf einen kulinarischen Trip nach Spanien bekommen – ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne

Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaas?!“ Oder habt ihr schon mal von so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen,

mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.

Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: *„Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof*.“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
¼ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren, bis die Masse schaumig ist.
Den Ofen auf 190°C vorheizen.
Die Schokolade ebenfalls unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30×30 cm) und 15 Minuten backen.
Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.]
Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.
Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

„Capezzoli di Venere“ - Pralinen mit Maronen

Heute habe ich seit langem mal wieder Pralinen gemacht. In Letitia Clarks „La vita è dolce“ entdeckte ich diese Zartbitterpralinen mit Maronen und wollte sie sofort ausprobieren!

Übersetzt heißen diese Capezzoli di Venere „Venusbrüstchen“. Die Italiener haben irgendwie einen Hang zur Venus, wie mir scheint. Denn es gibt auch gefüllte Pasta namens „L´ombelico di Venere“ (l´ombelico ist der Bauchnabel), unter der man sich eine Art Raviolo vorstellen kann.

Diese Pralinen fand ich spannend, denn Maroni liebe ich sehr und die Kombi mit Zartbitterschokolade schien mir vielversprechend. Bis auf die Vanille, die ich durch Tonka

ersetzt habe und den Weinbrand, für den etwas Gin hinein kam, habe ich mich erst mal genau ans Rezept gehalten.

Die Pralinen sind super schokoladig und sehr lecker. Allerdings würde ich nächstes Mal die Maronenmenge verdoppeln, damit man davon auch mehr schmeckt. Den Alkohol merke ich gar nicht, den würde ich also weglassen oder etwas mehr davon nehmen.

Und leider war es nicht so mein Tag für Schokolade. Das Überziehen klappte nicht ganz so, wie ich es mir vorstellte, denn meine Kuvertüre wurde irgendwann zu dick, obwohl ich sie warm hielt. Ein paar Pralinen wurden aber immerhin einigermaßen fotogen und das Rezept selbst kann ich auf jeden Fall jedem Schoko-Fan empfehlen! =)

Übrigens werden die Brüstchen normalerweise mit weißer Schokolade überzogen, denn die Venusbrust ist natürlich hellhäutig. Ich habe eine afrikanische Version mit Zartbitter gemacht, weil ich das lieber mag und diese Schokolade auch einfacher zu verarbeiten ist. Die „Brustwarzen“ kann man noch ein wenig rosa einfärben, aber ich hatte keine Lebensmittelfarbe da.

Für 16-32 Stück:

150 g Zartbitterschokolade (mind. 70%)
30 g Butter
40 g heller Rohrohrzucker
150 g Sahne
40 g gegarte Maronen, gehackt
Einige Tropfen Vanilleextrakt
(oder geriebene Tonkabohne)
1 Prise Salz
2 TL Weinbrand/Gin/Rum (nach Belieben)

ÜBERZUG:

200 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Schokolade
(1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe)

Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Rühren, bis diese geschmolzen ist. Dann Maronen, Vanille/Tonka, Salz (und Alkohol) zufügen und alles verrühren.
Die Masse etwas abkühlen und dann 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Ich habe sie in eine mit Butterbrotpapier (Backpapier geht auch) ausgelegte kleine Kastenform gegossen.
Die feste Masse so lange immer wieder halbieren, bis 16 oder 32 Stücke heraus kommen. Bei 16 fand ich die Portionen zu groß. Das ist aber Geschmackssache.
Die Stücke zu Kugeln formen, auf ein mit Butterbrot- oder Backpapier belegtes Tablett oder Blech legen und erneut kalt stellen.
Für den Überzug die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für die Brustwarzen die weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel ebenfalls schmelzen und zartrosa färben.
Ein Backblech mit Papier bereit stellen.
Die gekühlten Ganachekugeln mit einer Gabel (oder Pralinengabel) durch die Kuvertüre ziehen und auf das vorbereitete Blech legen. Sobald die Kuvertüre anzieht, einen rosafarbenen Klecks daraufsetzen. Ich habe das Ende eines

Besteckteils eingetaucht und die Brustwarzen aufgetupft. Man kann auch aus Butterbrotpapier ein kleines Tütchen falten und die weiße Schokolade damit aufspritzen.
Die Schokolade fest werden lassen und die Pralinen in einer Dose bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Venusbrüstchen eignen sich auch wunderbar als Geschenk, egal zu welchem Anlass. Oder man genießt sie zum Nachmittagskaffee oder als Nachtisch. Wer es noch feiner mag, der nimmt kandierte Maronen.

Kommt gut in die neue Woche und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Kakaokipferl mit Haselnuss & Schoki

Ein Kollege von mir hatte mir neulich eine riesige Menge geröstete und gemahlene Haselnüsse mitgebracht. Die kamen natürlich perfekt für die Weihnachsbäckerei!
Da Nüsse und Schokolade wunderbar passen, entschied ich mich für Kakaokipferl mit Haselnuss. Sie sind herrlich mürbe und perfekte kleine Seelentröster. Mit Schoki an den Zipfeln und bestreut mit gerösteten und gehackten Nüssen (oder Krokant) sehen sie auch noch sehr hübsch aus.

Bisher habe ich nur helle Kipferl gebacken: Vegane Vanillekipferl und Aniskipferl findet ihr hier auf dem Blog. Beide Rezepte kann man natürlich jederzeit abwandeln mit Gewürzen, die man am liebsten mag.

Habt ihr schon andere Kipferl-Varianten als die mit Vanille

gebacken? Vielleicht hattet ihr ja ganz ausgefallene Ideen! Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst, vielleicht ja sogar mit Rezept.

Für 2 Bleche:

300 g Mehl
150 g gemahlene (und geröstete) Haselnüsse
100 g Puderzucker
50 g Kakaopulver
250 g kalte Butter oder (vegane) Margarine
(Gegebenenfalls etwas Pflanzendrink/Milch/Rum)
1 TL Zimt
(1 TL Spekulatiusgewürz)

Zartbitterkuvertüre
Geröstete, gehackte Haselnüsse (oder Krokant)

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Das Fett in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit zugeben, bis sich alles verbindet.
Den Teig zugedeckt (oder in Folie gewickelt) 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig zu Kipferln formen. Mit ein wenig Abstand aufs Blech legen.
Die Kipferl ca. 10 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen, da sie sonst zerfallen.
Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im noch heißen (ausgeschalteten) Backofen) schmelzen lassen, die Spitzen der abgekühlten Kipferl hinein tauchen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Ich wünsche euch eine genussvolle 2. Adventswoche! Macht es

euch gemütlich!
Eure Judith

Doppelte Riesen-Schoko-Tahin-Cookies

Nach unserer wundervollen Italienreise, von der ich euch auch noch berichten möchte, war meine erste Backaktion für Naschkaters Geburtstag. Er durfte sich einen Kuchen wünschen und blätterte durch meine zahlreichen Bücher.
Fündig wurde er bei Donna Hay. Er entdeckte gleich zwei Cookie-Rezepte, die er gerne ausprobieren würde und die auch recht einfach zu backen sind. Also kaufte ich gestern noch schnell 2 Zutaten, die ich nicht da hatte, und legte los.

Nach dem Riesen-Mandel-Cookie mit Heidelbeeren gibt es also heute zwei riesen Schoko-Cookies mit Tahin und nächste Woche vegane Zimt-Mandel-Cookies. Cookie-Zeit bei Naschkatze! =)

Tahin ist eine Sesampaste, die man mittlerweile überall bekommt. Im Originalrezept ist mehr davon in den Cookies, ich habe noch Mandelmus ergänzt und fand, dass man auch so noch viel vom Sesam schmeckt. Nur mit Tahin fände ich es vermutlich zu viel, aber das ist Geschmackssache.

Mit zwei kleinen Änderungen, die ich bei den Zutaten ergänzt

habe, sind die Kekse übrigens ganz einfach veganisierbar. Mit Leinsameneiern habe ich ja schon bei vielen meiner Kekse super Erfahrungen gemacht.

Für 2 große Cookies
(oder viele kleine):
100 g braunes Tahin
180 g weißes Mandelmus
150 g Rohrzucker
80 g Ahornsirup
1 Ei (**vegan**: 1 Leinsamenei)
280 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
20 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
½ TL Natron
200 g Zartbitterschokolade, gehackt
60 g weiße Schokolade, gehackt (nach Belieben **vegan**)

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
Das Tahin mit dem Mandelmus, dem Zucker, dem Ahornsirup und dem Ei in einer großen Schüssel verrühren.
Mehl, Backpulver, Natron und Kakao in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit der gehackten Schokolade zur Tahinmischung geben und alles verrühren.
Den Teig halbieren und jede Portion zu einem großen, flachen Cookie aufs Blech drücken. Die Ränder etwas „runden“, damit sie nicht zu krümelig sind und die Cookies ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann mit Papier auf ein Gitter legen.

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine ebensolche

Woche und hoffe, ihr habt einen genussvollen Spätsommer!
Eure Judith