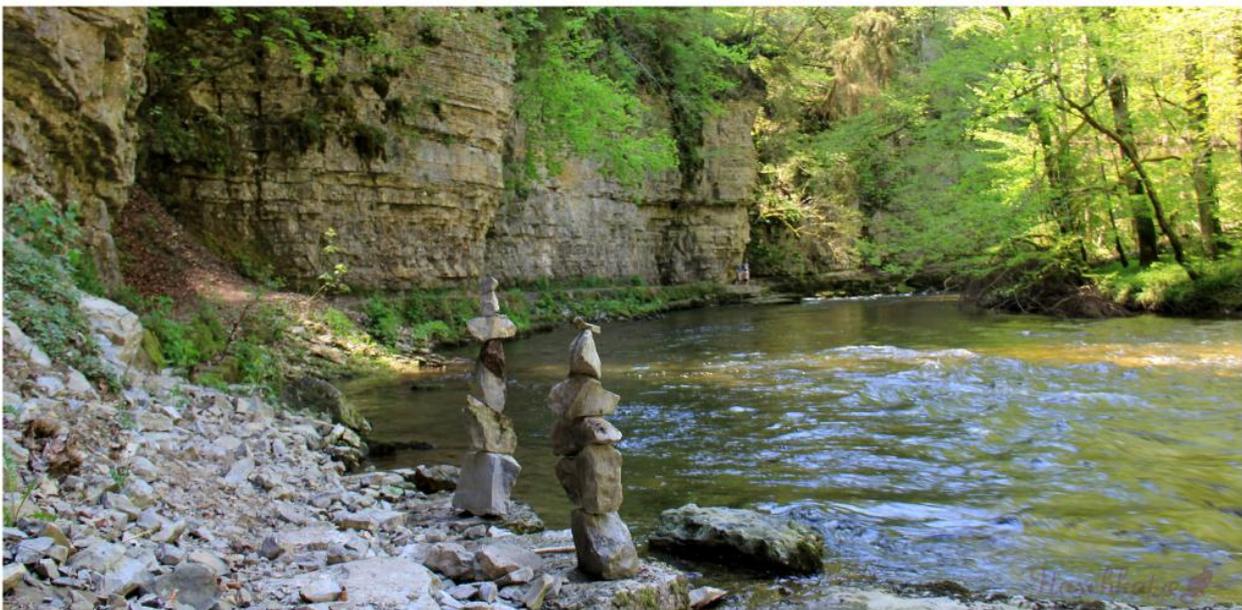


Vegane Zitronencupcakes mit Basilikumcreme



So schnell geht ein langes Wochenende zu Ende! Eigentlich hatte ich gar nicht viel geplant, doch dann wurden es doch erfüllte Tage mit spontanem Shopping mit einer Freundin, dem Besuch unserer Stammbar in der Stadt, einem Wanderausflug in die Wutachschlucht im südlichen Schwarzwald.

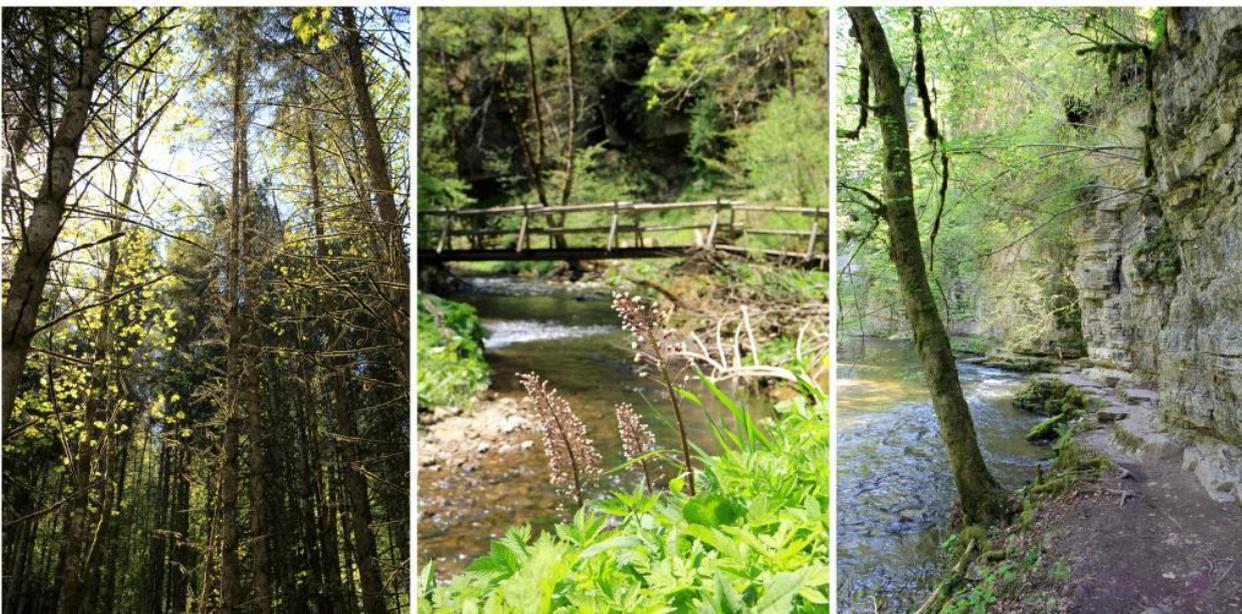


Alles war begleitet vom traumhaftesten Wochenendwetter, das man sich

vorstellen kann und ich hoffe sehr, ihr alle konntet einen ebensolchen ungetrübten blauen Himmel genießen!



Die Wanderung heute war ein Traum! Im Wald waren manche Bäume so dick mit Moos bewachsen, dass dieses herunterhing. Die Sonne glitzerte auf dem Bach und die Pfade entlang der Wutach führten oft an steilen Felswänden entlang. Manchmal überquerten wir ihn auf kleinen Holzbrücken, an anderen Stellen säumten Blumen unseren Weg. Es war wie in einer Märchenlandschaft!



Nach dieser gut vierstündigen, wunderschönen Wanderung hatten wir Hunger und verputzten direkt nach der Heimkehr unsere letzten

Kartoffeln, vegane Würstchen und einen großen Salatkopf. Leider waren die Kartoffeln nicht mehr sehr zahlreich vorhanden und somit war noch Platz für Nachtisch. Wir hatten Lust auf Zitronenkuchen und schon ein Weilchen hatte ich die Idee für solche Cupcakes, denn ich musste an meine Zeit in Heidelberg denken. Dort habe ich in einer Eisdiele gearbeitet, in der es im Sommer manchmal Zitronen-Basilikum-Eis gab und ich fand diese Kombi genial!



Ich finde, diese Cupcakes sind superlecker geworden und hoffe, euch wird diese spannende Kombi genauso gut schmecken.

Zitronenmuffins:

- 300 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 200 ml Pflanzenmilch (am besten Reis)
- abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen
- 50 ml Zitronensaft
- 130 g Zucker
- 125 ml Rapsöl

Alle Zutaten in eine große Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen oder Handmixer zu einem Teig vermischen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig entweder auf 12 große Muffinformen oder 24 kleine verteilen.

Ich nehme Papierförmchen, dann muss man die Form im Idealfall (wenn man beim Teigverteilen nicht kleckert) nicht spülen, die Muffins gehen gut aus der Form und es sieht hübsch aus.

Die kleinen Muffins sind natürlich schneller durch als große, deswegen gebe ich mal 20 Minuten Backzeit an und rate, die Muffins je nach Größe ab dann im Auge zu behalten. Sie sollten am Schluss goldbraun sein. Zur Sicherheit einfach die Stäbchenprobe machen.



Basil

ikumcreme:

200 ml Sojasahne, aufschlagbar

$\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl

1 Handvoll Basilikumblätter

2-3 EL Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

Alle Zutaten in einen Mixbecher füllen und mit dem Pürrierstab zu einer festen Creme mixen. Das geht erstaunlich schnell, Guarkernmehl dickt super an, ohne dass man die Masse erst erhitzen muss.

Noch einmal abschmecken, ob genug Zucker, Basilikum oder Säure drin ist.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (Zacken – oder

Sterntülle) und die Cakes verzieren.
Oben drauf kann man bunte Streusel oder Konfetti geben, oder,
wenn Saison ist: frische Erdbeerspalten! [nurkochen]



Habt
einen guten Start in die neue Woche – mit hoffentlich genauso
viel Sonne!

Eure

Judith



Herbsttage im Schwarzwald: Wanderungen im Dreisamtal, Rast in schönen Cafés und Restaurants, Augenschmaus auf dem Münstermarkt

Heute gibt es mal kein Rezept, aber dafür ein paar Herbstimpressionen, die ich gerne mit euch teilen möchte. In den letzten Tagen war meine Familie zu Besuch, also haben wir Urlaubstage gemacht und die Umgebung erkundet.



Wir machten eine kleine Wanderung um Kirchzarten herum mit traumhaften Blicken auf den umliegenden Schwarzwald und das hübsche kleine Örtchen. Die Herbstfarben strahlten von den Bäumen und wir hatten das riesige Glück, dass über uns der Himmel fast ebenso blau strahlte. Eine Kuhherde am Wegrand ließ sich die Köpfe von uns kraulen und ein paar Grashalme von diesseits des Zauns reichen.



Einen Ausflug ins [Blumencafé](#) in Lehen machten wir auch, denn meine Ma wollte unbedingt mal die Cafés kennen lernen, über die ich hier schon berichtet habe. Dort saß ich mit dem Rücken zum brennenden Kamin, was an kalten Herbsttagen ganz wunderbar ist und mich immer von einem eigenen Ofen oder Kamin träumen lässt. Danach spazierten wir durch den Mundenhof, einen großen Tierpark, der für alle gratis und für Groß und Klein ein Vergnügen ist.



Einen Tag ging es auf den Münstermarkt in Freiburg. Dort kauften wir Demetergemüse ein, französischen Käse und Birnen am kleinen Stand einer alten Dame. Mein Pa fachsimpelte mit einer Frau,

die Kakteen anbot und meine Ma bewunderte die Blumen und herbstlichen Zweige. Ein Stand bot wunderhübsche Duftrosen an. [Stefans Käsekuchen](#)-Stand hatte Mohn, Klassik, Apfel-Zimt und Orange-Mandarine im Angebot. Ein Stück weiter gab es die ersten heißen Maroni.



Wir aßen in der [Vegetage](#) zu Mittag, wo es unglaublich leckeres vegetarisches Büffet gibt. Man nimmt sich, was man mag und an der Kasse wird gewogen und bezahlt.

Auf dem Rückweg liefen wir noch bei der kleinen [Rösterei „Schwarzwild“](#) vorbei, denn sie liegt auf unserem Heimweg. Dort wird jeden Tag frisch geröstet und es gibt dort einen unglaublich guten Cappuccino zu trinken! Mal kurz reinschauen, wenn es auf dem Weg liegt, lohnt sich sehr.



Am

folgenden Tag ging es nach St. Märgen, wo wir einen kleinen Spaziergang in der Sonne machten. Direkt am Parkplatz war eine Eselweide und der graue Kerl stand am Zaun, streckte neugierig den Kopf hinüber, als würde er nur auf Besuch warten. Ich liebe Esel und stürmte zu ihm. Doch das Huftier stellte sich als schüchtern heraus. Als wir da waren, stellte es sich seitlich zum Zaun, senkte den Kopf und sah uns kaum an. Sobald wir uns entfernt hatten, fraß er weiter und schaute über den Zaun, als sei nichts gewesen.

Im Anschluss aßen wir im [Landfrauencafé Goldene Krone](#) zu Mittag. Endlich konnte ich die Spezialität des Hauses, den Käsemichel (ein runder Bergkäse, mit Quark-Butter-Teig überbacken), probieren und er war sehr köstlich.



Unser
e Fahrt führte uns noch zum Titisee und durch wunderhübsche
Landschaften voller kleiner und größerer Schwarzwaldhöfe,
Weiden mit Kühen und bunter Wälder, wie man es aus dem
Fernsehen oder von Postkarten kennt.



Am
Wochenende kommt schon der nächste Besuch, eine liebe
Studienfreundin aus dem Raum Heidelberg. Aber es wird auch
wieder ein kleines Rezept geben, versprochen! =)

Habt genussvolle Herbsttage!
Eure Judith



Ausflug in den Schwarzwald: Das Café Goldene Krone in St. Märgen

Woran denken Naschkatzen, wenn sie Schwarzwald hören? An Schwarzwälder Kirschtorte!

Wahrscheinlich zähle ich da zu den absoluten Ausnahmen, wenn ich gestehe: ich mag sie nicht sonderlich. Nicht dass ich Schokoteig nicht mag. Oder Kirschen. Oder Sahne. Das alles ist phantastisch! Was ich persönlich nicht mag, ist die Kombination von viel Alkohol und Sahne bzw. wenn man Alkohol vorschmeckt, was oft der Fall ist in dem Schwarzwälder Heiligtum von Backwerk.

Nichtsdestotrotz habe ich einen der letzten goldenen Oktobertage für einen Ausflug genutzt, der mich zu einem – wie mir versichert wurde – Paradies für

Schwarzwaldkirschtortenfans geführt hat. Etwa 30 Minuten von Freiburg aus Richtung Osten/ Titisee- Neustadt liegt St. Märgen, wo eine Freundin von mir die beste Torte ihres Lebens gegessen haben will und wo es in einem ganz besonderen Café mit besonderer Geschichte wunderbaren Kuchen geben soll.



Die ehemalige Klosterschänke und späteres Grand Hotel des Dörfchens, das inmitten grüner Berge und tannendunkler Wälder liegt, strahlt einem in sattem Gelb entgegen.

Das war nicht immer so, denn das Gebäude stand mehrere Jahre leer. Bis sich Bürger engagierten, es vor dem Abriss retteten und es aufwändig restaurierten.

Das [Landfrauen- Café](#), initiiert von der damaligen Pächterin, besteht nun seit 10 Jahren und ist aus dem Dorf nicht mehr wegzudenken. Etwa 20 Landfrauen haben in ihm nicht nur einen Arbeitsplatz gefunden, an dem sie Gutes aus der Region zu selbst gemachten Leckereien verarbeiten und damit Genießer verwöhnen können, sondern sie haben das Café zu einer Institution werden lassen, zu einem Anziehungspunkt für Gäste der Region und auch darüber hinaus.



Auch wir wurden nicht enttäuscht. Das Kuchenangebot war überfordernd, denn alles sah unglaublich gut aus. Natürlich probierten wir die Schwarzwälder Kirschtorte und nahmen noch ein Stück vom Sauerkirsch-Rahmkuchen. Dem Wetter entsprechend war das Café brechend

voll, sowohl innen als auch draußen und so nahmen wir uns andere Gäste zum Vorbild und setzten uns mit Kissen auf die Mauer, die den kleinen Hof umgab. Dort genossen wir unsere Kuchen im Herbstsonnenschein und bedauerten, dass wir nicht noch Platz hatten, um etwas von dem herzhaften Angebot zu kosten, das als Tagesangebot auf einer Tafel stand. Da gab es nämlich eine spannende Quiche mit Salat, gute alte Nudelsuppe mit Rindfleisch, Pastinakensuppe, Zwiebelkuchen und neuen Wein.



Es werden [regionale und saisonale Produkte](#) verarbeitet, weshalb man regelmäßig zu Besuch kommen und trotzdem immer wieder Neues probieren kann.

Wir werden definitiv noch mal einen Ausflug nach St. Märgen machen und köstliches Landfrauen- Handwerk genießen!

Ich hoffe, auch ihr konntet die goldenen Oktobertage und die herrliche Sonne noch gut ausnutzen – vielleicht ja in einer Oase für Naschkatzen?

Habt weiterhin eine genussvolle Herbstzeit!
Eure Judith