

Beeren-Biskuit-Rolle mit Puddingcreme & weißer Schoki



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh angefangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu [Omas herzhafter Bohnensuppe](#) verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf [Billys Farm in March](#) bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

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

2 EL Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)

50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen – oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

** Unbezahlte Werbung*

**Torta di mele – Italienischer
Apfelkuchen**



Heute gibt es mal wieder Apfelkuchen! Und zwar einen ganz simplen italienischen Klassiker ([aus dem Buch „La vita è dolce“](#)), den laut Letitia Clark jede italienische Mutter, Großmutter und Urgroßmutter backt: La torta di mele. Dieser Kuchen ist in Italien eine häusliche Institution, die Familienrezepte sind heilig und sicherlich gibt es auch Varianten so zahlreich wie die Frauen, die sie backen.

Diesmal habe ich mich ziemlich genau ans Rezept gehalten. Nur das Mehl habe ich geändert, da ich ja (fast) ausschließlich mit Dinkel backe. Einen Apfel weniger habe ich genommen, im Rezept stehen 5. Ich wollte noch ein wenig mehr Kuchen haben und nicht nur Äpfel. Und da ich noch Mandelöl da hatte (das setzt sich auf dem Mandelmus immer so ab), habe ich das hier verwendet, denn ich finde, das passt auch gut zu Äpfeln. Normalerweise hätte ich tatsächlich Olivenöl genommen.

Die Nüsse sind meine Extra-Note Naschkatze. Hoffentlich steinigen mich die Italiener dafür nicht. Im Text zum Rezept stand, dass ein Freund der Autorin zugab, geweint zu haben, als seine Mutter den Kuchen einmal mit Schokostückchen backte. Das zeigt wohl einmal mehr die Heiligkeit des Essens und die Leidenschaft dafür in Italien.



Im Rezept werden die Apfelspalten noch mit etwas Zucker bestreut – das habe ich schlicht vergessen. Aber wenn man Zucker reduzieren will (ich habe etwas weniger genommen als im Rezept) und eh noch Puderzucker drüber macht, dann braucht man den Zucker auf den Äpfeln auch gar nicht.

Für 1 Springform (23 cm):

170 g Butter, zimmerwarm
4 Äpfel
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Biozitronen
180 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Joghurt
30 ml mildes Olivenöl (oder Raps- oder Mandelöl)
250 g Dinkelmehl 630
1 EL Backpulver
(1 Handvoll geröstete gehackte Nüsse)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Circa 2 $\frac{1}{2}$ Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Äpfel in Spalten schneiden. Alle Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

In einer Rührschüssel die Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren, dann nacheinander die Eier zugeben und jedes Mal gut unterrühren. Joghurt und Öl einrühren, dann das Mehl und das Backpulver unterziehen. Zum Schluss die Äpfel unterheben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und die Apfelspalten kreisförmig darauf legen. Die Nüsse darüber streuen.

40–45 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen und goldbraun ist. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Bei mir geht es jetzt erst mal in den Urlaub – ich genieße eine Woche bayerische Gemütlichkeit auf dem Land in einer Sommer-WG mit Freunden. Bis zur nächsten Nascherei könnt ihr ja mit einem Stück torta di mele in Urlaubsplänen schwelgen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Omas Käsekuchen



Als letztes Wochenende die Naschkatzeneltern da waren, haben wir natürlich bei unseren Ausflügen auch Kuchen geschlemmt. Bei einem Stück Käsekuchen kamen wir auf Omas Rezepte zu sprechen, denn meine Ma erzählte, dass Omas Käsekuchen damals bei allen heiß begehrt war und sie zu Anlässen immer diesen Kuchen mitbringen sollte. Ich dagegen konnte mich nicht erinnern, mal mit ihr Käsekuchen gebacken zu haben oder in den Genuss gekommen zu sein.

Also stöberte ich in Omas handgeschriebenen Rezeptheftchen und stieß auf zwei Rezepte für Käsekuchen. Naschkatzenmama entschied, dass das erste Rezept der berühmten Version entsprechen müsste und gestern machte ich Käsekuchengroßeinkauf und backte ihn nach.



Selten genug, aber es kommt vor: ich hielt mich diesmal (fast) vollständig ans Rezept! Lediglich das Mehl, das früher vermutlich Weizenmehl 405 gewesen war, wurde durch Dinkel 630 ersetzt. Vanillezucker hatte ich nicht mehr, also nahm ich das Mark einer halben Vanilleschote und ein wenig Zitronenzucker (selbst gemacht aus getrockneten Zitronenschalen, mit Zucker pulverisiert) für die Masse.

Im Rezept stand übrigens auch, dass der Boden mit Aprikosenmarmelade bestrichen wird. Das kannte ich so nicht bei Käsekuchen und ließ es weg, aber vielleicht gibt das noch eine extra leckere Note – einen Versuch ist es sicher wert.

Natürlich stand auch keine Backzeit oder Temperatur dabei, wie das gerne so ist bei alten Rezepten. Offenbar wusste (haus)frau das eben einfach. Ich backte also nach Optik, Gefühl und Erfahrung – und ergänzte diese Info dann im Rezept.
=)



Heraus kam ein wirklich köstlicher Käsekuchen, der wunderbar luftig-fluffig ist, sahnig-cremig schmeckt und dabei eine schöne Frische hat durch den säuerlichen Quark. Meine drei Testesser waren begeistert und ich hoffe, ihr werdet es auch sein! Über Rückmeldung freue ich mich!

Für 1 große Springform:

TEIG

250 g Mehl (Dinkel 630)

100 g Butter, gewürfelt

1 Ei

70 g Zucker

(etwas Wasser)

(nach Belieben: Aprikosenkonfitüre)

KÄSEMASSE

250 g Quark/Schichtkäse (20% Fett)

500 g Magerquark

2 Päckchen Vanillezucker

(oder Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote)

150 g Zucker

50 g Speisestärke

4 Eigelb (Eiweiß zu Schnee)

1 Becher süße Sahne

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig vermengen. Falls Ei und Butter nicht ausreichend Flüssigkeit hergeben, noch ein, zwei Esslöffel Wasser zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform drücken und einen Rand formen. Nach Belieben dünn mit Konfitüre bestreichen und die Form in den Kühlschrank stellen.

Für die Käsemasse alle Zutaten bis auf Eiweiß und Sahne in eine Schüssel wiegen und verrühren. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Eiweiß steif schlagen, dann die Sahne steif schlagen.

Beides unter die Käsemasse heben und diese auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

Den Käsekuchen ca. 50 Minuten backen.

Nach 10-15 Minuten noch einmal aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer zwischen Rand und Käsemasse rundherum entlang fahren. So reißt der Kuchen in der Mitte nicht ein beim Backen (zumindest funktioniert dieser Trick bei mir immer super).

Wenn der Kuchen goldbraun und aufgegangen ist, aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen.



Natürlich kann man diesen klassischen Käsekuchen noch mit Früchten nach Geschmack bereichern. Naschkater wünscht sich Himbeeren, sicherlich schmeckt er auch mit Aprikosen oder Kirschen lecker. Da könnte man mal noch rumprobieren. =)

Ich wünsche euch aber erst mal ein genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön!

Eure Judith

**Unkomplizierte Bananenwaffeln
mit Vollkorn & Kokoszucker**



Heute hatte ich bei diesem fantastischen Wetter keine Lust, zu backen oder etwas Aufwändiges zu machen, für das man stundenlang in der Küche steht. Aber ein kleines Sonntagssüß muss ja doch sein. Da ich gestern viele sehr reife Bananen bei einer Foodsharing-Abholung rettete und nicht mehr alle im Fairteiler weitergeben konnte, bot sich natürlich etwas mit Banane an.

Beim kulinarischen Brainstorm kam dann Waffellust auf. Viel zu lange hatte ich mein Waffeleisen nicht aus der Abstellkammer gekramt, also wurde es mal wieder Zeit! Heute naschen wir also Bananenwaffeln mit Dinkelvollkornmehl und Kokosblütenzucker.



Die Bananenwaffeln sind auch ein super Rezept für Kinder, da sie nicht viel Zucker enthalten (und man den Zucker auch weglassen kann). Wie immer schmecken sie mit frisch gemahlenem Mehl am besten, aber gekauftes oder auch Dinkelmehl 1050 tun es genauso gut.

Wem die Waffeln nicht süß genug sind, der kann beim Naschen mit Puderzucker nachhelfen. Nuss-Nugat-Creme schmeckt auch köstlich dazu! =)

Für 8-10 Waffeln:

2 sehr reife große Bananen
(oder 3 kleine)
80 g Kokosblütenzucker
1 Ei, getrennt
300 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
1 TL Backpulver
30 g geröstete Nüsse, fein gehackt
2 TL Zimt
250 ml Milch 1,5 % Fett

Die Bananen schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Den Zucker dazu wiegen und beides verrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen (oder in den Kühlschrank). Das Mehl mit dem Backpulver, den Nüssen und dem Zimt mischen und dann mit der Milch zum Bananenmix geben und alles gut verrühren. Eine Weile stehen lassen und in der Zwischenzeit das Waffeleisen aufstellen und vorheizen. Etwas Margarine oder Butter und einen Pinsel bereit halten.

Sobald das Eisen heiß ist, den Eischnee unter den Teig heben und das Eisen ganz leicht einfetten. Dann einen großen Löffel Teig pro Waffel hinein geben und einige Minuten backen.

Die Waffeln auf einem Gitter abkühlen lassen und zum Servieren

mit Puderzucker bestäuben.



Wenn man sie zum Frühstück vernascht, könnte man auch Ahornsirup darüber geben, wie man das bei Pancakes tut. Oder man streicht dünn Nuss-Nugat-Creme darauf.

Ich hoffe, euch auch mal wieder Lust auf Waffeln gemacht zu haben und wünsche euch einen genussvollen Sonntag mit genauso viel Sonnenschein wie hier bei uns!

Macht es euch schön!

Eure Judith

Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden



Die Erdbeerzeit ist für mich kulinarisch eine der schönsten Zeiten. Ich könnte jeden Tag eine ganze Kiste von den roten, saftigen Früchtchen vernaschen! Und natürlich liebe ich es, auch etwas Kreativeres damit zu zaubern.

Gestern habe ich die ruhigen Abendstunden genutzt, um eine neue Rezeptidee auszuprobieren: Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden.

Den Vollkornboden habe ich von meinen [Nussecken](#) übernommen. Die Erdbeer-Quark-Masse wird nicht gebacken und schmeckt herrlich frisch auf dem nussig-kernigen Boden. Da ich Gelatine nicht mag und noch nie verwendet habe, ist der Erdbeer-Quark mit Agar Agar angedickt.



Ich mag ja bodenständige Kuchen und Gebäck lieber als aufwändige Torten und sehr cremig-sahnige Sachen, weshalb ich die Schnitten auch recht niedrig gemacht habe. Die Quarkschicht sollte nicht zu dick werden.

Wer ein Tortenfan ist, kann natürlich für den Boden eine große runde Springform nehmen und noch einen Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben, nachdem das Agar Agar eingerührt wurde.

Dann werden die bodenständigen Schnitten zur üppigen Erdbeertorte.

Für 1 Backrahmen ca. 25 x 25 cm:

TEIG

300 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

100 g Butter, gewürfelt

2 Eier

ERDBEER-QUARK

400 g Erdbeeren, geputzt

120 g Rohrzucker

740 g Quark ($\frac{1}{2}$ Mager, $\frac{1}{2}$ Halb- oder Vollfett)

Saft von 1 Limette

10 g Agar Agar

DEKOR

Ca. 15 kleine Erdbeeren, samt Grün halbiert

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in den mit Backpapier ausgelegten und auf ein Blech gesetzten Backrahmen drücken. Wenn man eine kleine Teigrolle hat, kann man ihn dann noch glatt rollen, dann wird er gleichmäßiger.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und den Teig überall mit einer Gabel einstechen. Den Boden 20 Minuten backen und dann

in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 400 g Erdbeeren in einem hohen Becher pürieren, dann den Zucker hinein wiegen und verrühren, sodass er sich auflösen kann.

Ca. $\frac{1}{4}$ des Pürees in einen kleinen Topf geben, diesen auf die Waage stellen, Tara drücken und dann das Agar Agar dazu wiegen. Mit einem Schneebesen verrühren und alles unter häufigem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Quark mit dem Limettensaft und dem übrigen Erdbeerpüree verrühren. Die geköchelte Agar Agar-Mischung mit etwas Quarkmasse angleichen (einfach ein paar Löffel Quark in den Topf rühren) und dann den gesamten Topfinhalt zum Quark geben und alles verrühren.

Den Erdbeer-Quark auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die Oberfläche mit den Erdbeerhälften dekorieren und den Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Zum Servieren beliebig große Schnitten schneiden.

