

Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)

3 TL Spekulatiusgewürz

100 g Butter/Margarine

50 g Birkenzucker

1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%

200 g Schmand

250 g Magerquark

100 g Birkenzucker

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen

2 TL Zimt

1 Packung Vanillezucker

Saft von $\frac{1}{2}$ Orange

1 Packung Vanillepuddingpulver

1 Eigelb

2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.



Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

Eure Judith

Portugiesische Zimtkekse (Biscoitos de canela)



Heute hatte ich einen maximalen Katastrophentag in der Küche. Ich wollte eine Engadiener Nusstorte aus dem neuen Backbuch „[Back dich um die Welt](#)“ von Christian Hümb's machen. Das Buch werde ich euch ganz bald hier vorstellen.

Vor vielen Jahren hatte ich schon mal eine Nusstorte gebacken und obwohl diese Nascherei sehr süß ist, liebe ich sie sehr.

Mürber, knuspriger Teig, Nüsse, ein Hauch Schoki dabei, Karamell – was will man mehr? Gebloggt hatte ich den Kuchen damals nicht und das wollte ich nachholen. Allerdings ging alles mächtig schief, die Küche endete als Schlachtfeld und ich als Nervenbündel.

Das Karamell war Schuld. Keine Ahnung, was genau ich falsch machte, aber erst klumpte es teilweise zu kandisartigen Nuggets. Ich goss etwas Sahne an, aber es löste sich nicht mehr auf. Also gab ich alles durch ein Sieb, froh, dass ich die meiste Sahne nicht angegossen hatte, und startete Versuch



zwei.

Diesmal ging es besser, doch beim Ablöschen mit der Sahne (diesmal die gesamte Menge) kochte mir alles so heftig über, dass der komplette Herd eingesaut war. Das Karamell war am Pfannenboden auch wieder fest gebrannt. Nach einem kurzen und heftigen Wutausbruch dachte ich kurz über promillehaltige Selbstmedikation für mein Nervenkostüm nach – irgendwo ist es ja immer schon nach 17 Uhr, nicht wahr? Aber dann atmete ich nur tief durch und rettete, was zu retten war.

Im Endeffekt bekam Naschkater seine Engadiner Nusstorte doch noch und sie sah passabel aus und schmeckte lecker. Ich dickte die sehr flüssige Masse aus Pseudo-Karamell und Nüssen mit etwas Mehl an und der Kuchen ließ sich sogar recht gut schneiden. Aber natürlich waren die Mengen und das Rezept nun völlig verfälscht. Es wird also weiterhin keine Engadiner Nusstorte auf dem Blog geben.

Dafür backte ich aber nebenbei noch diese portugiesischen Zimtkekse aus dem gleichen Buch. Sie schmecken ganz wunderbar, sind super einfach zu backen und passen mit ihrem feinen Zimtaroma auch perfekt in die Weihnachtszeit!

Die Portugiesen essen sie das ganze Jahr über zum Galao, dem portugiesischen
Milchkaffee.



Für ca. 45 Stück:

220 g Mehl

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

$\frac{1}{4}$ TL Natron

1 Prise Salz
100 g Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Gemahlener Zimt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, dann das Ei zufügen und zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech (oder 2) mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln in einer tiefen Schale in Zimt wälzen und dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen und ganz leicht andrücken.

Die Zimtkekse 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nachdem ich die Engadiner Nusstorte sicher sehr lange nicht mehr backen werde, haben diese Kekse jedoch absolutes Potential, in mein Standardrepertoire aufgenommen zu werden und ich hoffe, dass sie euch genauso gut schmecken wie uns!



Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Riesen Mandel-Cookie mit Heidelbeeren (vegan)



Letzte Woche hatte ich ja den [mediterranen Hefebleckkuchen](#) mit saisonalem Obst gebacken und dabei viel zu viel Streuselmasse gemacht. Nachdem der Kuchen mit der Hälfte der Menge bereits gut bedeckt war, musste also eine Lösung für den Rest her.

Nach kurzem Überlegen gab ich den Teig auf ein Blech, drückte ihn in Kreisform und legte übrig gebliebene Heidelbeeren darauf. Das Ergebnis war ein mega leckerer riesen Cookie, der wunderbar nach Mandeln schmeckt und eine klasse Konsistenz hat.

Die Streuselmenge für den Blechkuchen habe ich entsprechend halbiert, hier gebe ich allerdings die ursprüngliche Menge an, damit man 2 Riesen-Cookies bekommt. Das Backen soll sich ja lohnen.

Natürlich könnt ihr auch mehrere kleinere Kekse backen!



Für 2 Riesen-Cookies:

140 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
120 g Margarine
1-2 Handvoll Heidelbeeren

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf den Blechen gleichmäßig flach drücken und zu einem Kreis formen. Wenn die Cookies am Rand krümelig sind, kann man das Backpapier über den Rand klappen und mit dem Papier einen glatten Rand formen.

Die Heidelbeeren auf den Cookies verteilen und leicht andrücken. Man kann auch vorher mit den Fingern leichte Dellen für die Beeren in den Teig drücken.

Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Auch hier könnt ihr natürlich wieder variieren. Mit

Schokostücken, mit Johannisbeeren, mit bunten Schokolinsen...
seid kreativ und eigensinnig! ;)

Ich wünsche euch genussvolle Sommertage!
Eure Judith

Mandel-Muffins mit Stachelbeeren



Letzt
es Wochenende merkte ich einmal mehr, wie urlaubsreif ich
mittlerweile bin. Die Luft war total raus und ich konnte mich
neben dem Haushalt nicht aufraffen, viel zu tun. Wenn nicht
mal mehr Energie zum Backen da ist, will das was heißen. Aber
nach ein paar relativ faulen Tagen startete die Woche dann
unerwartet positiv und als dann noch meine Foodsharing-

Abholung am frühen Abend ausfiel, warf ich stattdessen spontan den Backofen an.

Die Stachelbeeren sind tatsächlich auch gerettete Beeren von Ende letzter Woche. Und auch der Zitronenjoghurt, den ich verbacken habe, stammt von der Abholung.

Für alle, die Foodsharing noch nicht kennen: Das Netzwerk hat sich der Lebensmittelrettung verschrieben. Man kann Nahrungsmittel, die man zu viel hat, die einem nicht schmecken oder die im Urlaub schlecht werden würden an andere weitergeben. Ist man verifizierter Foodsaver, rettet man Überschüsse in Supermärkten, Bäckereien etc., indem man diese zu festen Zeiten abholt und weiterverteilt.



Ich wollte schon lange Foodsaverin werden – mein Weg dahin war

allerdings lang. Schon vor Jahren meldete ich mich an und machte 1 von 3 Einführungsabholungen. Dann gab ich das Projekt aus Zeitmangel wieder auf.

Vor über einem Jahr begann ich die Ausbildung von Neuem. Dann kam Lockdown 1. Die Wiederaufnahme der Ausbildung zwischendurch ging völlig an mir vorbei, dann kam Lockdown 2...es war wie verhext. Allen Widerständen zum Trotz schaffte ich es dann aber doch noch, vor einigen Wochen meinen Ausweis zu erhalten und wenn ich die gesamte Woche zu Hause bin, trage ich mich für 2– 3 Abholungen in der Woche ein, ganz wie ich Zeit und Lust habe.

Wenn ihr Stachelbeeren nicht mögt, könnt ihr natürlich auch andere Beeren, zum Beispiel Johannisbeeren oder Himbeeren, nehmen. Die Muffins schmecken sicher auch mit Apfelwürfeln oder Heidelbeeren – wie immer ist das eine reine Geschmacksache.

Für 12 Stück:

200 g Dinkelmehl Type 1050

2 TL Backpulver

20 g feine Haferflocken

50 g Mandelblättchen, grob zerkleinert

150 g Joghurt (Zitrone/Vanille oder Natur)

150 ml Milch oder Wasser

40 g Öl (Raps, milde Olive/ zerlassene Butter)

100 g Zucker

12–24 Stachelbeeren, geputzt

Die ersten vier Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die übrigen Zutaten bis auf die Stachelbeeren in eine kleine Schüssel wiegen, verrühren und zur Mehlmischung geben. Alles verrühren, bis gerade eben ein Teig entstanden ist.

Die Muffinmulden mit Papierformen auslegen oder einfetten. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf die Muffinmulden verteilen und jeweils 1–2 Stachelbeeren ganz oder mindestens zur Hälfte in den Teig

drücken (am besten die Mulde mit etwas Teig füllen, 1 Beere in die Mitte setzen, etwas Teig darübergerben und die zweite Stachelbeere hinein drücken).

Die Muffins 20 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Ich nasche jetzt noch einen Muffin und wünsche euch eine

genussvolle Woche!
Eure Judith

Karotten-Donuts mit Frischkäse & Karamellwalnüssen



Oster
n steht vor der Tür, die Natur blüht auf und auf den Blogs und in den Social Medias tauchen überall Hefezöpfe und Karottenkuchen auf. Karottenkuchen liebe ich ja sehr, backe ihn aber sehr selten. Ich hatte mir gerade vorgenommen, eine neue Variante auszuprobieren...
...als ich diese Woche das erste Mal seit einer Ewigkeit mal wieder im schwedischen Einrichtungshaus eine Zimtschnecke

mitnahm. So einen kleinen (leider nur beruflichen) Shoppingausflug für die Firma muss man ja ausnutzen! Ich mochte die Schnecke überraschend gern: eine deutliche Kardamomnote, viel Zimt und nicht ganz so süß wie andere Teile vom Bäcker oft sind.

Da kam mir die Idee, eine Zimtschnecke mit Karottenkuchen zu kreuzen.



Wenig später waren diese Karotten-Donuts mit Zimt und Kardamom

geboren, die dann noch ein hübsches Topping in Form von Frischkäse und Karamellwalnüssen bekamen.

Naschkater war begeistert, die Donuts waren in Rekordzeit aufgefuttern und ich werde sie vermutlich am Wochenende gleich nochmal backen. Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Ihr könnt natürlich auch eine Muffinform benutzen und Cupcakes machen, aber ich fand, dass Donuts mal was anderes sind und außerdem kann man sie auf der Osterkaffeetafel auf einen Teller setzen und das Loch in der Mitte als „Eierbecher“ verwenden. =)



Für 8–10 Donuts:
250 g Dinkelmehl 1050

100 g Zucker
2 gestr. TL Backpulver
1 geh. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen
(oder Samen von 3 Kardamomkapseln, frisch gemahlen)
120 g Karotte, gerieben
10 g Nussöl (alternativ anderes Öl oder 50 g Margarine)
40 g Margarine
150 g Hafergurt/Joghurt
100 ml Pflanzendrink/Milch

150 g Frischkäse
3 EL Zucker
3 EL Walnusshälften, gehackt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Karottenraspeln untermischen. Dann die nassen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. Die Mulden der Donutform fetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig in einen Einmalspritzbeutel füllen und in die Donutmulden verteilen. Nicht zu viel Teig hineingeben, denn er geht ja noch auf – halb voll reicht aus. Die Donuts 15–20 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren (wer mag, gibt einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Zeste dran) und in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. Den Frischkäse dünn auf die abgekühlten Donuts spritzen.

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann die gehackten Nüsse hineingeben, umrühren und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse dann auf dem Frischkäse verteilen.



Habt ein genussvolles Wochenende und kostet jeden Sonnenstrahl

aus!

Eure Judith