

Marzipan-Mohn-Kekse



Zurzeit habe ich oft Nasch-Lust auf eine Kleinigkeit – in diesem Fall sind Kekse natürlich perfekt! Da ich lange keinen Mohn verwendet habe, entstanden mit einem Marzipanüberbleibsel der Weihnachtsbäckerei diese Marzipan-Mohn-Kekse.

Die Kekse haben nur eine leichte Süße vom Marzipan und kommen ohne zusätzlichen Zucker aus. Wer es ein bisschen süßer mag, sollte ca. 30- 50 g Zucker zufügen. Da der Teig vegan ist, kann man ihn ja problemlos probieren und notfalls noch etwas Zucker unterkneten. =)



finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen [Mohn-](#)

Mohn

Streusel-Kuchen backe ich immer wieder gerne, in der Erdbeersaison schmeckt Mohn wunderbar zu den roten Früchtchen und Reste vom Backen streue ich in einen Obstsalat, den ich dann noch mit ein wenig braunem Mandelmus anreichere, damit er schön cremig wird.

Für 2 Bleche:

200 g Marzipan
50 g Margarine
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Etwas Abrieb einer Zitrone
40 g Mohn, gemahlen
200 g Dinkelmehl 1050
1 gestr. TL Backpulver
50 ml Haferdrink

Puderzucker
Zitronensaft

Die ersten 4 Zutaten cremig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles vermischen und dabei den Pflanzendrink unterrühren.

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

Den weichen Teig zu einer Rolle formen und entweder kalt stellen (oder kurz ins Gefrierfach legen) und dann in Kreise schneiden, oder direkt mit einem scharfen Messer hauchdünne (2-3 mm) „Scheiben“ schneiden, die sich bei mir zu einer Art länglicher Blütenblätter geformt haben, weil der Teig eben so weich war.

Die Kekse auf den Blechen verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dicklichen Guss anrühren und die Kekse mit dünnen Fäden verzieren. So bekommen sie noch etwas fruchtige Süße, die sehr gut zum Marzipan und dem Mohn passt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst euch nicht

wegschwemmen bei dem ganzen Regen und macht es euch gemütlich!
Eure Judith

Knusper-Nuss-Granola & Schoko-Granola



Schon in meiner Studienzeit liebte ich Schoko-Knusper-Müsli aus Haferflocken, das ich immer in einem namhaften Bio-Supermarkt kaufte. Die schokoladige Leckerei war mir nicht nur Frühstück, sondern auch Snack, Kuchen-Ersatz oder Abendessen, wenn ich sonst nichts Essbares da hatte.

In den letzten Jahren habe ich ja mit Erfolg versucht, den herkömmlichen Zucker etwas zu reduzieren und kaufe seitdem immer weniger solcher fertigen Produkte. Wenn man sich mal

entwöhnt hat, sind sie einem meist eh zu süß.

Allerdings fehlt mir dieses knusprige leckere Frühstück manchmal schon sehr, zumal ich zurzeit keine Lust auf Porridge oder ONOs habe.

Schon lange hatte ich mir beim Anblick selbstgemachter Granolas im Netz vorgenommen, das auch mal auszuprobieren und letztes Wochenende setzte ich das Vorhaben endlich mal um.



Die Herstellung ist wirklich simpel! Ich machte gleich die

doppelte Menge, damit sich der Aufwand auch lohnt und bin seit einer Woche selig, wenn ich morgens mein Nuss- oder Schoko-Granola mit Hafermilch löffle. Nachdem das Nuss-Granola nämlich so oberlecker wurde, habe ich einige Tage später gleich noch einen Versuch mit Kakao gemacht, der ebenfalls klasse wurde!

Deswegen gibt es heute auch gleich 2 Rezepte bzw. eine Variante mit Schoko. =)

Die gerösteten Nüsse im Granola liebe ich persönlich sehr, aber wer sie zum Beispiel nicht verträgt, kann auch noch ein paar mehr Kürbiskerne zufügen, mehr Mohn nehmen oder noch Sonnenblumenkerne dazugeben. Die Variationen sind grenzenlos!



Für 2 Bleche Nuss-Granola:

150 g Datteln (in heißem Wasser eingeweicht)
20 g Rapsöl
40 g Haferdrink
70 g Mandelmus (braun, aber weiß geht auch)
100 g Nuss-Mix
300 g feine Haferflocken
200 g 4-Korn-Flocken
50 g Kürbiskerne, gehackt
15 g Leinsamen
30 g Mohn
1 gr. Prise Salz

2 Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Den Ofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Die ersten 4 Zutaten im Mixer oder Blitzhacker zu einer homogenen Masse pürieren.

Die Nüsse hacken und beiseitestellen. Die restlichen trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Dann die Kleber-Dattel-Masse dazugeben und mit den Händen alles gründlich verkneten.

Die Granola-Masse auf die Bleche verteilen und ausbreiten. Sehr große Klumpen zerkleinern. Das Müsli insgesamt ca. 45 Minuten rösten, dabei alle 10 Minuten wenden/rühren und wieder ausbreiten. Die letzten 10 Minuten die gehackten Nüsse dazugeben und mitrösten. Das Granola im Ofen abkühlen lassen, so kann noch die restliche Feuchtigkeit verdampfen, falls vorhanden.

In luftdicht verschließbaren Gefäßen aufbewahren und mit Milch oder pflanzlichen Alternativen genießen.

Für 2 Bleche Schoko-Granola:

150 g Datteln (in heißem Wasser eingeweicht)
20 g Rapsöl
50 g Ahornsirup
70 g Mandelmus (braun, aber weiß geht auch)
150 g Nuss-Mix

300 g feine Haferflocken
200 g 4-Korn-Flocken
30 g Kakao
2 gestr. TL Zimt
1 gr. Prise Salz

Genau wie das Nuss-Granola zubereiten.

Das Granola ist nicht sehr süß. Wer es ein wenig süßer mag, gibt ein wenig Ahornsirup (oder Agavendicksaft) über das Müsli oder in die Milch. Honig geht natürlich auch, löst sich aber nicht so gut auf wie der Sirup.



Ich bin gespannt, was ihr zu diesem Frühstück sagt und hoffe,

ihr startet damit genauso energiereich und zufrieden in den Tag wie ich!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Castagnaccio – Italienischer Kastanienkuchen



Den letzten Urlaubstag haben Naschkater und ich genutzt, um unsere Abstellkammer einmal auf Links zu drehen. Sie war so voll, dass wir Einkäufe nicht mehr unterkriegten und das Chaos war atemberaubend. Also räumten wir sie einmal komplett leer – unfassbar, wie viel Zeug da drin war und was man alles besitzt! – und dann nach gründlichem Ausmisten wieder mit

System ein. Jetzt findet man alles sofort und wir ertappen uns immer noch hin und wieder, wie wir in der Tür stehen und die neue Ordnung anhimmeln.

Bei dieser Aktion „fand“ ich dann auch das Kastanienmehl, das ich vor einiger Zeit mal bestellt hatte und beschloss, endlich mal einen Castagnaccio, einen italienischen Kastanienkuchen, zu backen. Das hatte ich schon lange vor, genauer gesagt, seit ich das Rezept dafür in meiner ersten Kochbuchübersetzung ([Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)) ins Deutsche tippte.



Diese
r Castagnaccio ist kein Kuchen im klassischen Sinn, denn er

schmeckt nur leicht süß. Naschkatzen mit sehr süßem Zahn sollten die Zuckermenge erhöhen (dass ich das mal schreibe!). Im Rezept aus „Toskana“ steht kein Rosmarin, aber das kenne ich von anderen italienischen Rezepten und ich finde, der Kuchen sieht dann gleich noch mal so dekorativ aus.

Csaba dalla Zorza macht ihn außerdem mit Milch, ich habe vegane Hafermilch genommen. Wobei ich mir vorstellen könnte, dass die Milch durch den Fettanteil den Castagnaccio noch etwas weicher und voller im Geschmack werden lässt.

Für 6 kleine Tartlett-Förmchen (oder 1 kleine Springform):

150 g Kastanienmehl
30 g Zucker
35 g Rosinen
2 EL Olivenöl extra vergine
100 ml (Hafer)Milch
30 g Pinienkerne
Etwas frischer Rosmarin

Das Kastanienmehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Zucker vermischen. Die

Rosinen in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Tarteletteförmchen (vorzugsweise aus Silikon – trotz Öl ging der Kuchen aus meinen Formen nicht raus) mit etwas Öl einfetten und auf einem Backblech bereitstellen, sodass sie befüllt leichter zu transportieren sind. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Milch langsam zum Mehl gießen und dabei mit einem Holzlöffel rühren, um

Klumpchenbildung zu vermeiden. 1 EL Öl hinzufügen, umrühren und dann unter ständigem

Rühren nach und nach 100–150 ml Wasser (oder ebenfalls Haferdrink) zugeben, bis ein flüssiger Teig ohne Klumpchen entstanden ist. Eventuell benötigt man weniger Wasser oder auch mehr, das hängt vom Mehl ab. Wenn der Teig zu fest ist, wird der Kastanienkuchen hart!

Rosinen abgießen, unter fließendem Wasser abspülen und mit

Küchenpapier trocken

tupfen. Zum Teig geben, unterrühren und die Masse auf die Mulden der Backform verteilen.

Die Oberflächen mit dem restlichen Öl beträufeln und mit den Pinienkernen und den Rosmarinnadeln bestreuen. Die Tarteletts in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Kuchen sind fertig, wenn die Oberfläche sich öffnet und kleine Risse entstehen. Den Ofen ausschalten, die Kastanienkuchen abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.



Habt ihr jetzt auch Lust auf ein bisschen Italien? Wenn wir

hier im Winter festsitzen, holen wir uns la dolce vita eben in die Küche und auf den Teller! Die Aromen von Pinienkernen und Rosmarin helfen wunderbar gegen Fernweh!

Macht es euch schön und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Tortelli di castagne - Italienische Maronen-Kekse



In der letzten Zeit habe ich die [Videos der Pasta Grannies](#) für mich entdeckt. Als ich für meine Übersetzung eines Pastabuchs recherchieren musste, wie eine bestimmte Nudelsorte geformt wird, stieß ich auf die Videos des großartigen Projekts, das alte Rezepte und Zubereitungsarten für Pasta in ganz Italien

dokumentiert. Das dazugehörige [Kochbuch „Pasta tradizionale“](#) habe ich hier bereits vorgestellt.

In den Videos stieß ich auf diese Tortelli di castagne und war sofort begeistert, denn ich liebe Maronen. Außerdem ist diese Art von Gebäck nicht so typisch für Deutschland und einfach mal was Neues. Zwar hatte ich damals schon meine Zweifel, dass ich die Form so schön hinbekomme, aber ich wollte etwas in dieser Art ausprobieren.



Natürlich sehen meine Tortelli längst nicht so hübsch aus wie bei der italienischen Nonna (Oma), aber sie bereitet dieses Gebäck ja auch seit Jahrzehnten zu und ich finde meine Taschen auch ganz gut, auch ohne Zopfmuster.

Natürlich habe ich das Rezept sehr frei nach gebacken: Die Füllung ist etwas anders, der Teig ohne Schmalz, sondern nur mit Butter und ich tauche das fertige Gebäck nicht in Sirup. Ich finde die Tortelli trotzdem unfassbar lecker! Die Maronenfüllung schmeckt wunderbar nach Orange und der Teig ist mürbe und direkt aus dem Ofen außen herrlich knusprig.



Die Füllung hat nicht komplett gereicht, ein, zwei Handvoll

Taschen habe ich also mit ein wenig Aprikosenkonfitüre gefüllt, was auch sehr lecker war. Generell kann man bei der Füllung sicher gut variieren. Mit einer Mohn- oder Mohn-Marzipan-Füllung kann ich mir die Tortelli auch super vorstellen.

Die Menge ergibt recht viele Taschen, bei mir waren es sicher ca. 60 Stück. Dabei hatte ich die Mengen aus dem italienischen Rezept schon halbiert.

Natürlich hängt die Größe vom Durchmesser des runden Ausstechers ab. Meiner war 5,5 cm groß.

Für 50–60 Stück:

Teig:

500 g Mehl
10 g Backpulver
60 g Zucker
120 g Butter, gewürfelt
2 Eier
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Maronen, gegart und geschält
4 EL Rum
1 geh. EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Rohrzucker
50 g Orangeat
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 geh. TL Kakaopulver
1 TL Getreidekaffee (oder Kaffeepulver)
Saft von 1 Orange
Ein wenig Orangenschale, gerieben

Mehl, Backpulver und Zucker mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter, Eier und Salz hineingeben und mit der Hand vermischen, dann nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. So viel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Den Teig kurz kneten, dann abgedeckt eine Weile kalt stellen.

Für die Füllung die Maronen grob zerkleinern und mit dem Rum, der Konfitüre, dem Zucker, dem Orangeat und dem Orangensaft in einem kleinen Topf eine Weile köcheln lassen. Dann alles pürieren, Kakao und Kaffeepulver einrühren und dann die Mandeln untermischen, bis eine recht feste Masse entstanden ist. Eventuell braucht man etwas mehr oder weniger Mandeln als angegeben. Die Füllung eine Weile ruhen lassen (oder über Nacht ziehen lassen).

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (er ist recht weich, also geht das nicht allzu dünn) und Kreise ausstechen. Einen Kreis in die Hand legen, einen knappen TL Füllung daraufgeben und die Füllung notfalls mit den Händen leicht zu einem länglichen Zylinder formen, dann zwei Ränder nach oben nehmen und halbmondförmige Taschen falten. Die Ränder zusammendrücken, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Mit der Naht nach oben auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Den gesamten Teig mit der Füllung auf diese Weise verarbeiten und die Tortelli bei 180°C Umluft 10–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mein Ofen backt etwas ungleich, weshalb die eine Seite der Tortelli brauner ist als die andere – wer dieses Problem kennt, sollte das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.



Dieses Rezept wird vermutlich das letzte für dieses Jahr sein,

auf jeden Fall aber das letzte vor Weihnachten. Nach diesem arbeitsreichen Jahr mache ich eine kleine Pause und genieße ruhige Feiertage.

Euch wünsche ich eine besinnliche und erholsame Zeit mit euren Lieben. Lasst es euch gut gehen und tankt viel Kraft für das neue Jahr!

Eure Judith

Anis-Nuss-Rauten mit Dinkelvollkorn



Kennt ihr diese Anisplätzchen aus Eischnee mit den kleinen Füßchen? Die möchte ich seit längerem unbedingt mal ausprobieren. Bisher hatte ich leider vergeblich nach gemahlenem Anis gesucht.

Ein Rest Anissamen war noch da und so startete ich den Versuch, ihn mit meinem Mörserchen zu zermahlen. Mithilfe von ein bisschen Zucker ging das auch ganz gut und nachdem ich die Mischung durch ein Sieb gekippt hatte, hatte ich eine Art Anis-Puderzucker. Aber so ganz überzeugt war ich nicht davon, deshalb ging ich gestern noch mal auf die Jagd und fand nach längerem Suchen tatsächlich Anispulver.

Also wurden die gemörserten Samen anderweitig verwendet – nämlich in diesen fix improvisierten weihnachtlichen Rauten. Die Nüsse sind frisch gemahlen (so ein Mixbecher/Zerkleinerer, den man mit dem Pürierstab antreibt, ist Gold wert!) und zusammen mit dem (ebenfalls frisch gemahlenen) Dinkelvollkornmehl schmecken die Anis-Rauten herrlich nussig und knusprig!



Natürlich kann man sie mit jedem Gewürz machen. Zimt ist

sicher lecker, oder Spekulatiusgewürz! Da könnt ihr ganz nach Geschmack experimentieren und zum Schluss zum Beispiel noch dunkle Kuvertüre schmelzen und eine Hälfte der Rauten hineintauchen oder sie mit Schokofäden verzieren.

Für 1 Blech:

200 g Dinkelvollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

50 g Nussmischung, frisch gemahlen

50 g Rohrzucker

2 TL Anis, gemahlen

100 g Margarine (oder Butter)

Ca. 25 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Teigschüssel wiegen und zügig verkneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht – eventuell braucht man nicht das gesamte Wasser.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und neben die Arbeitsfläche legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen und in breite Streifen schneiden. Diese Streifen schräg in Rauten schneiden. Sie müssen nicht mathematisch perfekt sein – aber man kann natürlich mit dem Maßband arbeiten, wenn man mag.

Die Rauten mit ein wenig Abstand auf das Blech legen und 10–15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Die Kekse dufteten so verführerisch, dass ich froh war, „Küchenhände“ zu haben (ich kann wirklich sehr heiße Dinge anfassen), denn ich fischte mir eine Raute aus dem Ofen, sobald sie durchgebacken war und knusperte drauf los.

Naschkater gab nach kurzer Qualitätskontrolle sofort begeisterte Zustimmung: „Naschkatzentauglich!“



Ich hoffe, euch schmecken diese unkomplizierten und wirklich fix gebackenen Anis-Nuss-Rauten auch so gut und wünsche euch

einen wunderschönen 1. Advent!
Eure Judith