Schmeckt nach Weihnachten: Gewürzkuchen mit Nougat



Nach einer herrlich frühlingshaften Woche in Lissabon bin ich zurück im grauen, nasskalten Deutschland. Winter ist so gar nicht meins und bei diesem tristen Wetter schon gleich gar nicht. Da brauche ich wärmende Nahrung, duftende Gewürze und herzhafte Naschereien. Ab und zu aber natürlich auch süße. Und deshalb habe ich mich zum Blogevent "Koch mein Rezept" von Volkermampft nach Backwaren umgeschaut. Zu Gast war ich dieses Mal bei Katja vom Blog Kaffeebohne.

Sie kocht richtig viel und auch sehr vielseitig, wie ich finde. Backrezepte habe ich ein bisschen suchen müssen, aber das war gar nicht schlimm, denn so bin ich über viele spannende herzhafte Rezepte gestolpert! Ihr Archiv ist gut gefüllt und allein zu einem Schlagwort wie "Polenta" findet man wirklich viele Gerichte.

Vieles ist vegetarisch, was ich klasse finde, da ich im Alltag ja größtenteils vegetarisch esse und Fleisch eher die Ausnahme ist. Ihr ist es wichtig, dass ihre Kinder lernen, dass Kochen Spaß macht, dass die Milch von Kühen und nicht aus dem Tetrapack kommt und wie Gemüse angebaut und verarbeitet wird. Da rennt sie bei mir offene Türen ein. In Zeiten, in denen immer mehr Fertigessen konsumiert wird und viele Familien gar nicht mehr kochen, finde ich es umso wichtiger, dieses wertvolle (und gesunde!) Kulturgut zu bewahren und weiterzugeben.

Wenn ihr Ideen für die vegetarische Küche sucht, lest mal bei Katja vorbei. Ihr Fundus ist vielseitig und nach über 10 Jahren Bloggerei auch sehr umfangreich.

Zwischen Katjas zahlreichen herzhaften Köstlichkeiten bin ich dann auf einen Kuchen gestoßen, der super in die Weihnachtszeit passt: Gewürzkuchen mit Nougat. Letzteres hatte ich sogar noch da.

Ich habe Sternanis statt Anis genommen, Mandeln statt Nüsse, und die Menge halbiert, da ich nur einen kleinen Kuchen haben wollte. Leider passierte mir ein Fauxpas: ich hatte die Zuckermenge nicht halbiert, sondern nur ein bisschen reduziert. Und das mir! Treue Leser wissen, dass ich bei Zucker immer zurückhaltend bin und grundsätzlich weniger nehme als in herkömmlichen Rezepten!



Für uns war der Kuchen also ungewöhnlich süß, aber nichtsdestotrotz total lecker. Die Gewürze kommen richtig gut durch und auch die kleinen Nougat-Inseln im Teig. Ein schöner Rührkuchen für die Weihnachtszeit also.

Hier habe ich den Fehler dann behoben, das Rezept ist also vollständig "halbiert". :)

Für 1 kleine Kastenform:

2 Eier

60 g weiche Butter 100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

40 g Walnüsse (oder Mandeln), gehackt

1 TL Zimt

½ TL Nelke, gemahlen

1/4 TL Piment, gemahlen

2 Zacken Sternanis, gemörsert/gemahlen

60 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Nougat, fein gewürfelt

2 EL Sahne/Milch

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die Eigelbe unterrühren, bis die Masse schaumig ist.

Die Mandeln mit den Gewürzen mischen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nougatwürfeln vermengen und zusammen mit der Sahne in den Teig rühren. Die Hälfte des Eischnees unterrühren, die zweite Hälfte unterheben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kastenform einfetten. Den Teig hineingeben und die Oberfläche glatt streichen. Im Ofen 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

In der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen oder mit Zartbitterkuvertüre überziehen.



Ich wünsche euch einen genussvollen Advent!

Alles Liebe,

eure Judith



<u>Kulinarischer Streifzug nach</u> <u>Portugal: Pastéis de Nata</u>



Heute gibt es eine Nascherei, die ich letztes Jahr in Lissabon kennen gelernt habe: die berühmten Pastéis de Nata, kleine Törtchen aus Blätterteig mit cremiger Eierfüllung. Da ich gerade noch einmal in Lissabon bin, habe ich sie letzte Woche vor der Abreise gebacken – sozusagen als Einstimmung auf den Urlaub bzw. die "Workation", wie es heutzutage heißt, wenn man im Urlaub auch ein bisschen arbeitet.

Selbst für Lissabon ist es hier zurzeit wahnsinnig mild! Wir fühlen uns wie im Frühling und rennen hier teilweise im dünnen Langarmshirt durch die Stadt. Da muten die Lichter und der Weihnachtsmarkt fast exotisch an. Nett ist es trotzdem, so etwas mal in einem anderen Land zu erleben. Bisher war ich noch gar nicht in der Weihnachtszeit irgendwo im Ausland.

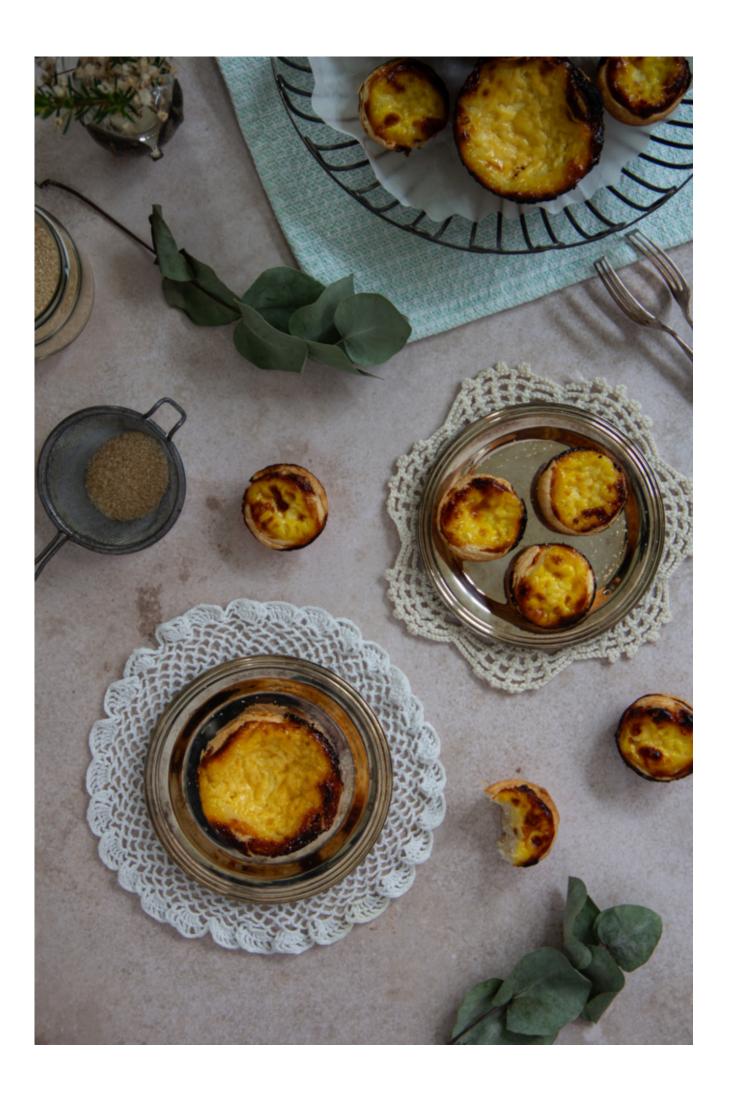
Der Weihnachtsmarkt ist schön hier, es gibt Glühwein, Essen, aber auch viel Kunsthandwerk und regionale Produkte. Auf dem

Platz Rossio, wo wir heute waren, legt sogar ein DJ auf - Partystimmung mit Weihnachtsliedern.

An den Pastéis de Nata kommt man in Lissabon nicht vorbei.

Jeder Bäcker bietet sie an und in manchen Läden kann man durch eine Scheibe die Bäcker bei der Arbeit beobachten. Heute haben wir sogar Varianten gesehen, mit Pistaziencreme, Schokolade oder Mandelstiften obendrauf.

Ich finde den Klassiker aber schon perfekt. Mein Rezept stammt aus dem Buch "Back dich um die Welt" von Christian Hümbs, nur habe ich den Blätterteig nicht selbstgemacht. Die Creme hat eine leichte Zimtnote und man schmeckt die Zitronenschale, was ich klasse finde.



Da ich nicht genau wusste, wie viel sein selbstgemachter Teig ergibt, war das Backen etwas schwierig. Ich hatte nach einem großen Blech Mini-Törtchen noch so viel Creme, dass ich nochmal losziehen und Blätterteig kaufen musste.

Ihr könnt die Menge der Creme aber auch halbieren und dann nur 1 großes Muffinblech backen. Mit 3 Rollen bekommt ihr viele große oder kleine Törtchen, das lohnt den Aufwand dann, ist aber auch etwas mehr Backerei.

Für ca. 25 große oder ca. 40-50 kleine Pastéis:

FÜLLUNG

500 g Milch

60 g Mehl

100 g Wasser

250 g Zucker

1 Zimtstange

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

6 Eigelb

3 Rollen Blätterteig

Pasteis de Nata-Backförmchen

oder

Muffinbleche Butter für die Förmchen

Für die Füllung 100 ml Milch mit dem Mehl in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren (!! NIE aufhören, sonst gibt es Klumpen!) aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die restlichen Zutaten bis auf die Eigelbe in einem Topf aufkochen und erkalten lassen. Die Masse passieren und mit der Milchcreme verrühren. Zum Schluss die Eigelbe in die kalte Masse einrühren.

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Für mehrere kleine Muffinbleche jede Rolle Blätterteig von der

Längsseite zu einer dichten Rolle aufrollen. Dann 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe mit feuchten Fingern möglichst dünn in die Mulden drücken und einen Rand hochziehen. Die Formen mit dem Teig kühlstellen.

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Die Creme zu maximal 4 Höhe einfüllen und die Törtchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht karamellisiert.

Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Im Anschluss aus den Förmchen stürzen.



Hoffentlich schmecken euch diese Köstlichkeiten genauso gut wie mir und sie versetzen euch ein bisschen in Urlaubsstimmung, wenn ihr im nasskalten Deutschland seid und nicht für eine Weile entkommen könnt.

Ich werde hier sicher noch ein paar Paséis vernaschen und sende euch frühlingshafte Grüße aus dem Süd-Westen!

Alles Liebe und até logo (bis bald)!

Eure Judith

<u>Letzter Hauch von Sommer:</u> <u>Clafoutis mit Feigen</u>



Neulich habe ich bei einem Trip in die Heimat noch mal eine Schüssel Feigen mitgenommen. Der kleine Feigenbaum im Garten meiner Eltern ist dieses Jahr innerhalb von zwei Monaten quasi explodiert und macht jetzt einen auf Großproduzent. Als ich ihn nach etwa 6 Wochen Abwesenheit im Hochsommer wiedersah, war ich regelrecht geschockt. Das war mal ein Wachstumsschub. Noch immer hängen Feigen dran, auch wenn vermutlich nicht mehr alle reif werden.

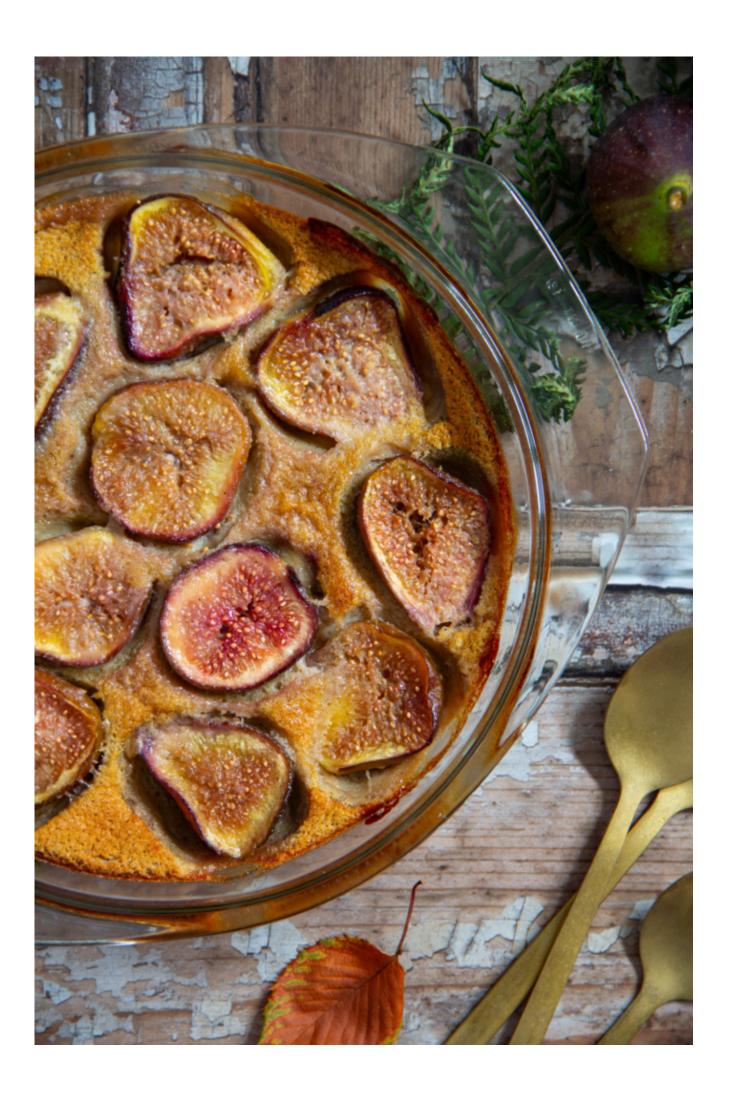
Da ich in den letzten Jahren schon eine leckere <u>Feigen-Crostata</u> mit Mandelcreme nach Jamie Oliver ausprobiert hatte, brauchte ich eine neue Idee. Nachdem ich mit meiner Freundin in Paris Kontakt hatte, die ich seit der 7. Klasse kenne, kamen viele Erinnerungen hoch an meine zahlreichen Besuche in der französischen Hauptstadt.



Als wir noch keine eigenen Wohnungen hatten, waren wir natürlich immer in den Elternhäusern zu Gast gewesen und ihre Mutter Patricia kochte wirklich, wirklich gut! Da kam ich in den Genuss von allerlei Klassikern: Galette, Boeuf Bourguignon, Quiche Lorraine und Clafoutis.

Clafoutis wird meines Wissens meist mit Kirschen gemacht, aber man kann auch andere Obstsorten verwenden — zum Beispiel Feigen. Ich fand diese Variante total lecker, zumal der Saft der gebackenen Feigen den Teig tränkt und dem Ganzen eine sirupartige Süße verleiht, die trotzdem nicht zu arg war. Natürlich habe ich den Teig eh nicht zu süß gemacht.

Falls ihr anderes Obst nehmen wollt, könnt ihr ca. 300-350 g anpeilen. Je nach Hunger reicht diese Portion für 2-4 Personen. Genießt man den Clafoutis warm, passt auch ein kleiner Schlag Vanilleeis gut dazu, oder etwas Vanilleschlagsahne.



Für 1 Form mit ca. 20 cm Durchmesser:

2 Eier

45 g Rohrzucker 1 gr. Messerspitze Vanillemark oder -pulver 50 g Mehl

15 g geschmolzene Butter 80 ml Milch 5 große Feigen Salz

Die Eier mit dem Zucker, der Vanille und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Mehl zugeben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter und die Milch in den Teig rühren.

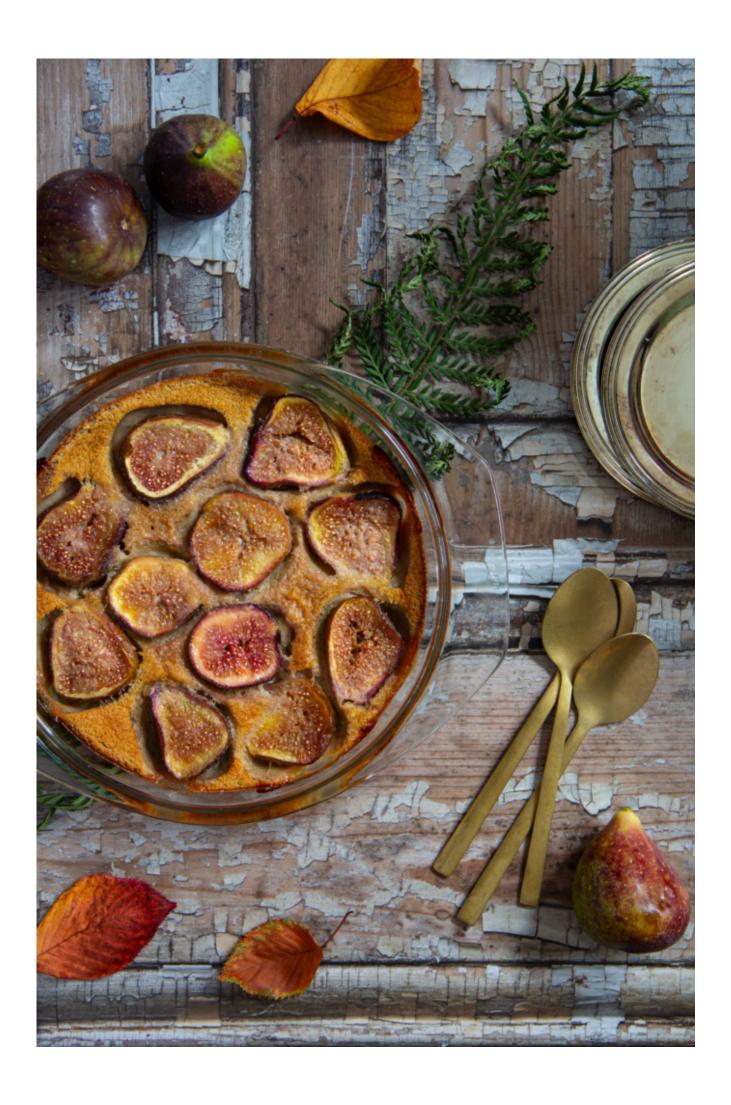
Eine Auflaufform einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Feigen waschen, abtrocknen und die Stängel abschneiden. Dann aus jeder Feige waagrecht 2 möglichst dicke Scheiben schneiden und die Abschnitte der Enden vernaschen oder anderweitig verwenden (z. B. für Obstsalat).

Die Feigenscheiben in der Form verteilen und den Teig darübergießen.

Den Clafoutis ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.



Amusez-vous beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit!

votre Judith

Seelenfutter für graue Tage: Schokoladen-Gugelhupf mit einem Hauch Kardamom



Nachdem ich letzte Woche die <u>Schokokekse TOGO</u> aus dem <u>Kreutzkamm-Buch</u> ausprobiert habe, war spontan noch der Schokoladen-Gugelhupf dran. Gar nicht so sehr, weil ich schon wieder (oder immer noch?) so Verlangen nach Schoki hatte, sondern weil ich das Rezept so spannend fand. Ich habe ja schon viele Rezepte gelesen, alte wie neue, aber so eine Reihenfolge bei einem Rührteig ist mir noch nie untergekommen.

Was ist hier so anders? Wirklich ungewöhnlich fand ich, dass nicht die Butter mit dem Zucker schaumig gerührt wird, danach die Eier dazukommen und schließlich die trockenen Zutaten. Hier wird die Butter cremig gerührt, dann kommt das Mehl dazu und dann die separat vermischten Eier, Eigelbe und Zucker sowie ebenfalls separat mit Wasser angerührtes Kakaopulver. Ich konnte mir das nicht so richtig vorstellen und backte aus Neugier spontan die halbe Menge nach.

Die Menge war perfekt für meine kleinere Gugelhupfform plus 2-3 Probier-Muffins. Im Buch hat die Form 22 cm Durchmesser, dafür verdoppelt ihr dann die Teigmenge.

Das Ergebnis war überraschend gut! Heraus kam ein wirlich leckerer, mürber, aber nicht trockener Rührkuchen. Den Zucker hatte ich reduziert und noch etwas Kardamom zugefügt, damit neben Schokolade noch ein bisschen Aroma dabei ist, was ich super lecker fand.



Und da wir hier seit Wochen viel Nebel und elend graue (Regen)Tage haben, tut eine ordentliche Portion Schoko-Nascherei der Stimmung gut. Wenn es draußen so unfreundlich ist, muss man es sich drinnen umso gemütlicher machen, mit einem heißen Tee, einem guten Stück Kuchen und netter Gesellschaft!

Im Rezept standen übrigens keine ganzen Eier, sondern eine Grammangabe. Ich habe gewogen und großzügig auf- bzw. abgerundet und das hat gut funktioniert. Deshalb gibt es von mir praktischere Angaben.

Mit dem übrigen Eiweiß könnt ihr natürlich auch noch etwas backen, oder ihr würzt es und backt ein Spiegelei ohne Eigelb, aber dafür mit Einlage nach Geschmack — das habe ich schon zwei Mal gemacht.

Für 1 Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser:

155 g weiche Butter
150 g Dinkelmehl 630
4 g Backpulver
3 Eier
2 Eigelb

100 g Rohrohrzucker

Samen von 3 Schoten grünem Kardamom, frisch gemörsert

1 Prise Salz

100 g Schokoladenraspeln

60 ml Wasser + 30 g Kakaopulver

100 g Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre)

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit 15 g Butter einfetten.

Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und sieben.

Die restliche Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer glatt rühren. Die Mehlmischung hinzufügen und alles zusammen cremig rühren.

In einer separaten Schüssel die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen.

Das Kakaopulver mit etwa 120 ml Wasser glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die Eiermasse vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse rühren. Dann das glatt gerührte Kakaopulver hinzufügen. Zum Schluss die Schokoraspel dazugeben. Alles gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und gleichmäßig verteilen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Am besten nach 30 Minuten Stäbchenprobe machen: Einen Zahnstocher in die Kuchenmitte stechen – kommt er sauber heraus, ist der Kuchen fertig.

(Einen Gugel mit der doppelten Menge ca. 60 Minuten backen.)

Den fertig gebackenen Gugelhupf herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Dort komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Gugelhupf mit der Schokolade oder Kuvertüre überziehen.



Ich denke, man kann diesen Kuchen auch super variieren, wenn man den Kakao im Teig weglässt und andere Aromen oder nur Schokoraspeln oder zum Beispiel Rosinen, Cranberries oder Nüsse zufügt.

Viel Spaß beim Nachbacken und genussvolles Vernaschen!

Eure Judith

TOGO-Kekse nach einem Rezept der Konditorei Kreutzkamm



Heute gibt es ein verspätetes Sonntagssüß. Am Wochenende hatte ich es nicht geschafft zu backen, aber dafür habe ich eine Montags-Session gemacht und ganz besonders feine Kekse gebacken. Das Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch "Das Original Kreutzkamm Backbuch", das ich kommende Woche vorstellen werde. Ich liebe es schon jetzt, da sind so unglaublich viele leckere Rezepte drin!

Ich wollte nichts zu Aufwendiges und schaute bei den Keksen. Allerdings sind gefüllte Ausstechkekse dann doch nicht so ganz unaufwendig, wie ich beim Backen merkte… Sie sind definitiv für einen Backtag mit viel Zeit und Muse oder für besondere Anlässe. Aber: die Arbeit lohnt sich!



Ein bisschen habe ich das Rezept natürlich wieder verändert — bei mir geht es ja kaum anders. Erstmal habe ich die Menge verdoppelt, denn wenn ich mir schon die Mühe mache, fange ich ja nicht mit einer Mehlmenge von 190 g an! Den Zucker habe ich reduziert und zudem aufgeteilt: einen Teil ersetzte ich durch Xylith, einen anderen durch ayurvedischen Rohrzucker. Statt 240 g Zucker laut Rezept waren es bei mir insgesamt 170 g und ich fand die Kekse süß genug, zumal ja noch Ganachefüllung dazukommt!

Die Ganache fand ich relativ flüssig. Ich habe sie im Endeffekt ins Tiefkühlfach gelegt, bis sie dick genug war, um sich gut spritzen zu lassen. Die Kekse lagere ich zur Sicherheit im Kühli, was vermutlich mit der Ganache eh besser ist. Zum Genießen solltet ihr sie aber eine Weile vorher herausnehmen.

Ich finde ja die Kombination aus mürbem Buttergebäck mit Kakao und cremiger Schokofüllung mit Kaffeenote einfach nur genial! Da ich keinen Pulverkaffee verwende, habe ich Getreidekaffeepulver genommen. Man könnte aber auch die Sahne mit etwas echtem gemahlenem Kaffee ziehen lassen, abseihen und dann die Ganache zubereiten. Die Menge war bei mir etwas viel (besser als zu wenig!), aus dem Rest habe ich einfach Häufchen gespritzt, sie zu Kugeln gerollt und in Kakaopulver gewälzt. So habt ihr noch ein paar leckere Trüffel.



Auch Naschkater war begeistert, futterte gleich mal alle schiefen Kekse weg, die ich nicht weiterverwenden konnte und lauerte geradezu auf die Fertigstellung der ersten TOGOs, um Oualitätskontrolle zu machen.

Morgen sind die Naschkatzeneltern zu Besuch und kommen auch noch in den leider seltenen Genuss, die Blogmodelle kosten zu können.

Für ca. 50 TOGOs:

240 g Butter

100 g Xylith

70 g ayurvedischer Rohrzucker (Shakara)

(oder Feinzucker)

geriebene Tonkabohne (nach Belieben)

2 Prisen Salz

2 Eigelb

380 g Mehl

25 g Kakaopulver

0,6 g Backpulver

GANACHE:

150 g Sahne

20 g Instant-Kaffeepulver

(oder Getreidekaffeepulver)

160 g Vollmilchkuvertüre, grob gehackt

80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt

200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt gehackte Mandeln

Butter und Zucker mit Tonkaabrieb und Salz schaumig rühren. Dann Eigelb hinzufügen und gut vermischen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver) mischen und zur Buttermasse geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen,

Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver darin auflösen. Vollmilchkuvertüre und Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darübergießen. Kurz stehen lassen, dann zu einer homogenen Creme verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel mit runder oder Sterntülle füllen.

In der Zwischenzeit die restliche Zartbitterkuvertüre schmelzen (ich nutze die Resthitze des Ofens, den ich nach dem Backen geschlossen lasse) und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln garnieren. Auf die Kekse ohne Kuvertüre etwa kirsch-große Portionen Kaffee-Creme spritzen und einen schokolierten Keks daraufsetzen.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen – die Kekse zergehen auf der Zunge, so zart sind sie!

Habt eine genussvolle Woche,

eure Judith