

Pekan-Birnen-Muffins mit Cranberries



Ich wünsche euch allen ein frohes neues Jahr 2020 und hoffe, es wird ein gesundes und glückliches Jahr(zehnt) sein. Wie schrieb mir ein Freund: „Lass uns goldene 20er daraus machen!“ Ja, das finde ich einen schönen Vorsatz. Und kulinarisch beginnt dieses Jahr mit goldbraunen Muffins! Habt ihr Lust?

Vor einigen Tagen entdeckte Naschkater beim Einkaufen eine Pekan-Cranberry-Mischung und war hellauf begeistert. Mittlerweile ist die dritte Tüte offen und auch ich habe mich ein bisschen neu verliebt in Pekannüsse.



Bevor ich für eine knappe Woche (unter anderem beruflich) nach München fahre, wollte ich meinen letzten freien Tag zuhause noch mal zum backen nutzen. Ich wollte gerne etwas zum

Mitnehmen haben, denn Reisen macht ja immer hungrig und die Fahrt dauert gute 5 Stunden.

Da sind Muffins ja immer wunderbar geeignet. Also entschied ich mich für Muffins mit Birnen, denn die sind noch regional erhältlich und schmecken wunderbar in Kuchen, und gab noch gehackte Pekannüsse und Cranberries dazu – eine köstliche Mischung!

Der Teig ist gut zur Hälfte mit Vollkornmehl gemacht und ich kann hier nur empfehlen, den Dinkel vor dem Backen frisch zu mahlen. Wer keine Mühle zuhause hat, kann das auch direkt nach dem Kauf im Bioladen oder -supermarkt tun. Es lohnt sich, denn der Teig schmeckt dann herrlich nussig und wird außen schön knusprig.

Für 12–14 Muffins:

120 g Dinkel-Vollkornmehl

140 g Dinkelmehl Type 630

2 TL Backpulver

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

1 TL Zimt

60 g gehackte Pekannüsse und Cranberries (ca. $\frac{2}{3}$ + $\frac{1}{3}$)

1 Ei

120 g Zucker

250 g Buttermilch

100 g weiche bis flüssige Margarine

2 feste Birnen

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die gehackten Nüsse und Beeren unterrühren. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Formen des Muffinblechs einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Das Ei mit dem Zucker, der Buttermilch und der Margarine verrühren und dann die Mehlmischung unterrühren. Die Birnenwürfel unterheben und den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen.

Die Muffins ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und

gar sind (zur Sicherheit Stäbchenprobe machen). In den Formen
etwas abkühlen lassen, dann herauslösen.



Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Schnelle und einfache Birnentarte (vegan)



An

Weihnachten war Naschkater mit seiner Familie in Heidelberg unterwegs und besuchte dort mein Stammcafé aus Unizeiten, das Café Yilliy in der Altstadt. Ich erinnere mich noch gut an die leckeren Kuchen, die es dort gab und die heiße Schokolade, mit der wir uns in kalten Wintern aufwärmten. Zusammen mit meiner Mitbewohnerin verbrachte ich viele Stunden in dieser Genussoase, wir schlemmten uns durch die Kuchentheke, teilten Freud und Leid des Studiums und viele große und kleine Geschichten aus dem Leben und Lieben.

Naschkater war ebenso angetan von den Kuchen wie wir – er

verliebte sich in die vegane Birnentarte aus Mürbteig und einer seiner Lieblingsobstsorten. Nach Weihnachten schwärmte er – und setzte seinen Hundeblick ein: „Kannst du so was auch backen?“, fragte er mich und beschrieb dann ganz genau sein kulinarisches Objekt der Begierde.



Sollte machbar sein, dachte ich und legte los. Ein zarter

Mürbteig mit Puderzucker, darauf Birnen. Die erste Version war köstlich, aber der Teig in der Mitte nicht durch. Also backte ich heute noch mal und diesmal entspricht das Ergebnis meinen Ansprüchen.

Deswegen gibt es heute mal wieder eine süße Nascherei für euch. Jetzt, wo es noch schöne regionale Birnen gibt und die Plätzchen sicher aufgegessen sind, hat man doch bestimmt mal wieder Lust auf einen schönen Obstkuchen, oder?

Für 1 Tarteform von ca. 24 cm Durchmesser:

Teig:

170 g Dinkelmehl Type 630

70 g Puderzucker

100 g Margarine

1 Prise Salz

Belag:

4–5 Birnen

1 EL helles Gelee (z.B. Quitte)

1 EL Rum, Saft oder Wasser

Die Form fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz und Margarine in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern grob zerreiben und vermischen, dann alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, einen fingerdicken Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen und Hülsenfrüchte darauf geben.

Den Boden 10–15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit das Gelee mit der Flüssigkeit glattrühren. Die Birnen schälen und halbieren oder vierteln, dann in gleichmäßige Spalten schneiden.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, das Papier entfernen und die Birnen leicht überlappend und möglichst eng auf dem Teig verteilen. Die Früchte mit dem Gelee bestreichen und die Tarte 20–25 Minuten backen, bis die Birnen weich sind und der Teig goldbraun ist. Sollte der Rand zu stark bräunen, die Birnen

aber noch nicht weich sein, die Tarte mit Backpapier abdecken und weitere 5 Minuten backen.

Die Tarte in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Ich wünsche euch allen einen guten Rutsch in ein neues Jahr
voller Gesundheit, Zufriedenheit und mit ganz viel Genuss!
Eure Judith



Schokolis mit Haselnuss



Diese
s Jahr habe ich nicht viele neue Plätzchensorten ausprobiert. Ich hatte mal wieder Lust auf Familienklassiker wie die [Haferplätzchen mit Orangennote und Schoki](#) oder einfaches [Buttergebäck](#).

Allerdings hat meine Freundin Jane beim gemeinsamen Backen so feine Schoko-Nuss-Plätzchen gezaubert, dass ich nach einem resignierten Blick in die schon wieder fast geleerten Keksdosen das Rezept anforderte.



Ich
habe mehr Mehl genommen und weniger Stärke, was genauso gut

funktionierte. Eigentlich wollte ich mit der Haselnuss noch ein kleines Stückchen Marzipan in den Teig legen, das stelle ich mir absolut köstlich vor, aber leider hatte ich keins mehr da. Wer mag, kann das gerne ausprobieren. =)

Für ca. 60-70 Stück:

250 g weiche Butter oder Margarine*
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Kakao
150 g Dinkelmehl Type 630
150 g Speisestärke
1 TL Zimt
1 TL Kardamom
100 g Haselnusskerne
Marzipan (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürzen und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig rühren. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und alles verrühren, dann das übrige Mehl zufügen und alles auf höchster Stufe durchkneten. Den Teig eine Weile kalt stellen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Entweder den Teig zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden oder jeweils kleine Portionen abnehmen, 1 Haselnuss (und nach Belieben einen Zipfel Marzipan) hineindrücken und den Teig zu einer Kugel rollen. Die Nuss sollte mittig in der Teigkugel eingeschlossen sein.

Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 15 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen und in luftdicht schließende Keksdosen packen. Nach Belieben vor dem Naschen mit Puderzucker bestäuben.

** mit Margarine ist das Rezept vegan*



Ich wünsche euch eine besinnliche und genussvolle Adventszeit.

Lasst euch nicht stressen, sondern macht es euch mit
Plätzchen, Glühwein und lieben Menschen gemütlich!

Eure

Judith



Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)



Diese
s Wochenende gibt es mal keine Plätzchen, sondern einen
Weihnachtskuchen vom Blech. Da mein Naschkater ja sehr gerne
veganen Kuchen isst, habe ich gestern mal ein bisschen
experimentiert und versucht, veganen Lebkuchen vom Blech zu
machen. Im Endeffekt wurde ein Blechkuchen daraus, denn der
Teig ist wunderbar fluffig und herrlich aromatisch dank der
Lebkuchengewürze.



Beim
Lebkuchen werde ich also noch mal herumprobieren, aber dieser

Kuchen ist auf jeden Fall eine schöne Abwechslung für die vorweihnachtliche Kaffeetafel. Ich wollte sowieso schon lange mal einen Blechkuchen backen.

Natürlich ist es nicht ausgeschlossen, dass ich heute oder morgen auch noch Plätzchen in den Ofen schiebe... Mal wieder Kuchen zum Frühstück war für Naschkater aber sicher eine Abwechslung – da musste er mal nicht in der Kammer die Plätzchendosen plündern.

Für 1 Blech von ca. 30×25 cm:

250 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln/Nüsse
25 g geröstete, gehackte Nüsse
100 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz
15 g Backpulver
1 Prise Salz
50 g Orangeat
30 g Zitronat
300 g Sojagurt
2 EL Rum

100 g Zartbitterkuvertüre
Mandelblättchen zum Verzieren

Das Blech oder einen Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Mandeln/Nüsse, Zucker, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen. Dann Orangeat, Zitronat und die gehackten Nüsse unterrühren. Den Sojagurt und den Rum dazugeben und alles zu einem Teig verrühren.

Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen (am besten mit einem Silikonspatel oder einer angefeuchteten Winkelpalette).

20 Minuten backen, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die

Kuvertüre schmelzen und auf den erkalteten Kuchen streichen.
Mit Mandelblättchen ein hübsches Muster legen. Wenn die
Kuvertüre fest ist, kleine Schnitten schneiden.



Heute strahlt bei uns mal wieder ein wolkenloser Himmel und es

ist wieder richtig kalt. Nach dem milden Schmuddelwetter der letzten Woche tut das gut und ich hoffe, ihr alle könnt heute ein paar Sonnenstrahlen und klare Winterluft genießen – bevor ihr es euch mit einem heißen Kaffee oder Tee und Weihnachtsgebäck gemütlich macht.

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Bienenstich Schwarzwälder Art



Letzt
es Wochenende habe ich seit langen mal wieder eine Torte
gebacken. Nachdem ich am Freitag alle geplanten Sachen von
meiner To-Do-Liste abgearbeitet hatte, konnte ich nach
Herzenslust Zeit in der Küche verbringen.

Da ich mal wieder Lust auf Hefeteig hatte und noch nie Bienenstich gebacken habe, war die Wahl schnell getroffen. Allerdings hatte ich auch Lust auf Schokolade – also kreuzte ich im Endeffekt zwei bekannte Torten und kreierte einen Bienenstich Schwarzwälder Art mit Schokosahne und Kirschen, allerdings ohne Alkohol, weil ich die Kombination von Sahnetorte und Alkohol nicht mag. Wer das nicht missen möchte, kann die Böden natürlich mit einem Tropfen seiner Wahl und in beliebiger Menge trinken – sofern keine Naschkatzenkinder mitessen. =)



Für meine Torte habe ich die kleine Springform genommen. Wer

mehr als einen 2-Personen-Haushalt verwöhnen will, kann die Mengen einfach doppelt nehmen und eine normale Springform verwenden.

Für 1 kleine Springform von 20 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Mehl
20 g Hefe (oder $\frac{1}{2}$ Beutel Trockenhefe)
125 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
70 g Butter
1 Prise Salz

Belag:

25 g Butter, zerlassen
25 g Zucker
100 g Mandeln, gehobelt

Füllung:

200 ml Sahne
70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
1 Tütchen Sahnesteif
150 g Sauerkirschen, gut abgetropft

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker zufügen und in der Mulde mit der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann die Butter, den übrigen Zucker, die restliche Milch und 1 Prise Salz dazugeben und alles verkneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Füllung:

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Sahne sanft erhitzen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne abkühlen lassen und am besten vor dem Aufschlagen eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Kuchen:

Die Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Den Teig in die Form drücken und noch einmal 10 Minuten ruhen/gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Belag:

Butter, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und alles aufkocht. Dann die Mandeln zufügen und alles vermischen. Die Masse auf den fertigen Teig geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und oben goldbraun ist.

Den Kuchen eine Weile in der Form abkühlen lassen. Sollte der Belag etwas an der Form festhängen, mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Kuchen herum fahren und die Mandelmasse vom Rand lösen.

Später den Kuchen aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (geht im Winter auf der Terrasse/dem Balkon ganz schnell).

Füllung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Den Kuchen waagrecht halbieren (den Teig nach Belieben mit Alkohol tränken) und auf die untere Hälfte am äußeren Rand Rosetten oder Tupfen spritzen, dann einen Kreis Sahne daneben spritzen. Neben diesem Kreis eine Reihe Kirschen setzen und mittiger neben den Kirschen noch einmal einen Sahnekreis spritzen. Einen zweiten Kreis Kirschen daneben setzen. Etwaige Lücken mit Sahne füllen und auch über den Kirschkreisen noch Sahnekreise zufügen. Nach Belieben auf die Mandelmasse einige Sahnetupfer setzen und Kirschen hineindrücken. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die zweite Teighälfte aufsetzen und leicht andrücken.



Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und

15 Minuten vor dem Servieren herausholen, damit sie nicht ganz kalt ist.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith