

Johannisbeer-Birnen-Crumble



Diese
s Wochenende war ich in der Heimat. Im elterlichen Garten sind gerade die Johannisbeeren reif, die Sträucher biegen sich unter ihrer Last. Wenige Schritte weiter leuchten die Himbeeren. Nun ist er da, der Sommer in seiner köstlichen Fülle!

Bei seinem ersten morgendlichen Rundgang marschiert Schildkröte Maxl jetzt immer zuerst zu den Sträuchern mit den roten Beeren, um zu schauen, ob da vielleicht über Nacht was für ihn abgefallen ist. Wenn ich zum Pflücken komme, gesellt er sich bald dazu – da fällt natürlich ganz sicher was für ihn



ab.

Ich liebe diesen Monat, wenn Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren reif sind und man sich den Naschkatzenbauch mit den fruchtigen Vitaminbomben vollschlagen kann. Und natürlich

muss auch damit gebacken werden! Standardmäßig gibt es unseren [Johannisbeerkuchen](#) mit Eischnee oder [Rote Grütze mit Vanillesoße](#), aber heute haben wir einen Crumble mit Birne in den Ofen geschoben – mit Vollkorn-Crumbles aus frisch gemahlenem Dinkel.

Für 1 Ofenform, ca. 26 cm Durchmesser:

200 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

140 g zerlassene oder weiche Butter

5 leicht gehäufte EL Rohrzucker

1–2 TL Zimt

600 g Johannisbeeren *

2 Birnen

** wem Johannisbeeren zu sauer sind, der nimmt nur 400 g und einfach mehr Birne*

Die Johannisbeeren von den Stielen zupfen, waschen und etwas trocknen lassen. Die Birnen schälen, würfeln und mit den Johannisbeeren mischen.

Das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt mischen, die Butter dazu geben und alles verrühren. Etwa ein Viertel bis ein Drittel des Teigs in die Form geben und ganz dünn zu einer Art Boden ausstreichen bzw. hineindrücken. Die Beeren und Birnen darauf verteilen und darüber die Streuselmasse geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 20–25 Minuten backen, bis die Beeren blubbern und die Streusel goldbraun und knusprig sind.



Habt eine genussvolle Woche – und bewahrt einen kühlen Kopf, wenn die große Hitze kommt! Zur Not gibt es ja innere

Abkühlung bei der nächsten Eisdiele – oder mit selbstgemachter [Nicecream](#), [Granita](#) und Co... =)

Alles Liebe,
eure Judith

Knusprige Waffeln (vegan)



Ganz oft, wenn ich Naschkater frage, was ich denn am Wochenende backen könnte, antwortet er „Was Veganes!“. Er steht total drauf, wenn tierische Produkte in Backwaren ersetzt werden, ohne dass man einen Unterschied schmeckt und freut sich fast noch mehr über gelungene Küchenexperimente als ich.



Spannend finde ich es aber auf jeden Fall, neue Ideen auszuprobieren. Diese Woche hatten wir mal wieder das [Buch von Bear Grylls](#) in der Hand, das ich euch hier auch schon

vorgestellt habe. Darin schreibt er von veganen „Eiern“ aus Leinsamen und das wollten wir natürlich ausprobieren. Das Ergebnis seht ihr hier: herrlich knusprige Waffeln ohne Hühnerei und Laktose. Ich habe mich von Joghurtwaffeln inspirieren lassen und die tierischen Zutaten durch vegane ersetzt.

Das hat wunderbar geklappt, der Teig klebte richtig gut und geschmacklich sind die Waffeln der Himmel für alle Naschkatzen! Für die Eierproduktion braucht ihr einen guten Stabmixer, ich weiß nicht, ob ein ganz schwacher das packt. Ansonsten ist das Rezept einfach nur unkompliziert.

Beim Backen hatte ich am Anfang das Problem, dass es mir die Waffeln auseinander riss – die Oberseite klebte am oberen Eisen, die zweite Hälfte am unteren. Dann backte ich die Waffeln ganz dünn und öffnete das Waffeleisen vorsichtig und das klappte wunderbar.

Ich empfehle also, kein belgisches Eisen für dicke Waffeln zu verwenden – das könnte mit diesem Teig misslingen – und die Waffeln grundsätzlich sehr dünn zu backen.



Hier noch mein Leinsamen-Eier-Rezept:

1 EL Leinsamen

3 EL Wasser

Alles zusammen pürrieren. Das ergibt 1 „Ei“ von ca. 30 g. Man kann genauso gut gemahlene Leinsamen verwenden, die hatte ich nur nirgends gefunden.

Für ca. 20 dünne Waffeln:

125 g Margarine
60 g Zucker
4 Leinsamen-Eier
200 g Sojagurt Vanille
250 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Sojadrink Vanille

Margarine und Zucker cremig rühren, dann nach und nach die Eier einrühren. Den Sojagurt dazugeben und alles verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und über die Masse sieben. Zusammen mit dem Sojadrink zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen aufheizen. Ober- und Unterseite des Eisens leicht einfetten, dann kleine Kleckse des Teigs darauf geben und in ca. 5 Minuten dünne Waffeln backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Waffeln halten sich einige Tage in einer Keksdose. Sie schmecken aber so gut, dass Aufbewahrung kein Thema sein sollte...

Ich werde gleich mal noch welche naschen, bevor sie alle weg sind. Euch wünsche ich einen genussvollen Sonntag!

Eure Judith

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn



Nachdem ich die Rhabarbersaison schon mit der [Rhabarber-Nicecream](#) eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig ist er.

Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.



Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter

200 g Marzipan

80 g Zucker + 2 EL

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Ca. 500 g Rhabarber

100 g Dinkelvollkornmehl

200 g Dinkelmehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Abgerieben Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.

Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.



Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch rechtzeitig blogfein zu machen.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende – macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter!
Eure Judith

Banana-Cheesecake-Brownies (vegan)



Nach diesem herrlichen, fast sommerlichen Osterwochenende kam dann diese Woche ja der bittere Absturz. Sturm, Regen und Gewitter – da hat man keine große Lust, nach draußen zu gehen. Was also tut man an diesen Tagen? Als Naschkatze versüßt man sie sich mit dem Stöbern in Backbüchern, bei Pinterest und natürlich mit Backen.

Schon lange hatte ich Lust auf eine Kombi aus Brownie mit einer Art Käsemasse. Für eine vegane Variante war alles da, also tobte ich mich gestern Abend noch mal in der Küche aus – denn wenn der (Nasch)Kater aus dem Haus ist, tanzen Naschkatzen durch die Küche. Oder so ähnlich. =)

Ich fand mein Ergebnis zu flach, falls ihr also auch etwas höhere Schnitten haben wollt, nehmt von beiden Teilen die doppelte Menge, dann werden die Banana-Cheesecake-Brownies schön hoch.

Je nach Geschmack lassen sie sich super variieren. Ideen dazu findet ihr im Rezept.



Für 1 Backrahmen ca. 20×25 cm:
Brownieteig:
170 g Mehl

1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Kakao
1 TL Kardamom, gemahlen
100 g Schokolade, geschmolzen
240 ml Sojadrink
4 EL Öl
Bananen-Käse-Masse:
400 g Sojagurt
25 g Stärke
70 g Zucker
2 EL Öl
1 große Banane, grob zerdrückt
Außerdem:
50 g Mandelblättchen, nach Belieben geröstet
oder
50 g Erdnüsse, geröstet, grob gehackt
oder
einige EL Erdnussmuss

Die trockenen Zutaten für den Teig vermischen, dann das Öl, den Sojadrink und die Schokolade einrühren. Den Backrahmen mit Backpapier auslegen und den Brownieteig hineinfüllen.

Für die Füllung alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und auf den Schokoteig geben.

Nach Belieben mit Mandeln oder Erdnüssen bestreuen oder einige EL Erdnussmus darauf geben und die Bananenmasse damit leicht marmorieren.

[Wer die Kombi Schokolade und Himbeer mag, kann auch statt Banane TK-Himbeeren in die Käsemasse geben.]

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 30–40 Minuten backen. Wenn die Käsemasse leicht aufgeht und golden wird, ist der Kuchen fertig. Abgekühlt in Stücke schneiden.



Ich werde mir jetzt noch ein Stück als Nachtisch genehmigen
und setze mal den Kaffee auf.

Euch wünsche ich noch einen schönen Sonntag und einen guten

Start in die Woche. Macht es euch schön – egal bei welchem Wetter!

Eure Judith

Wenn ihr Brownies lieber klassisch mögt, findet ihr auf dem Blog auch mein Grundrezept für [Brownies](#) und eine [vegane Variante mit Carob und Aquafaba](#), die auch mit Kakao funktioniert.

Rhabarber-Banane-Nicecream



Frohe Ostern, ihr Lieben! Ich hoffe, ihr verbringt entspannte und

erholungsreiche Tage mit lieben Menschen. Das Wetter ist ja fantastisch und ich genieße es so unglaublich, mal wieder im Pulli oder sogar Shirt aus dem Haus gehen zu können.

Und wie es überall duftet! Nach Grün und Blüten, überall. Frühling und Sommer sind einfach meine liebsten Jahreszeiten, wenn die Natur mit all ihren Farben und Düften schier explodiert und die Tage so schön lang sind. Da hat man gleich viel mehr Zeit und Energie, sich in die Küche zu stellen und was Feines zu zaubern.

Vorgestern habe ich den Abend genutzt, um die ersten Stangen Rhabarber zu verarbeiten. Ich hatte nämlich neulich eine Idee für eine neue Eissorte und so schnell Nicecream auch gemacht ist – die Zutaten brauchen eine kleine Vorbereitung in Form einer Frostbehandlung.

Heute habe ich beides dann aus dem Froster geholt und blitzschnell in Eis verwandelt. Wer meine bisherigen Blitzeiskreationen kennt, der weiß wie schnell man selbst leckeres und gesundes Eis aus einer Handvoll Zutaten herstellen kann.



Für 2–4 Portionen:
3 mittlere Bananen
3 Stangen Rhabarber

1 EL Ahornsirup
1 Handvoll Mandelblättchen, geröstet

Die Bananen schälen, in Stücke schneiden und einfrieren. Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem kleinen Topf zu Kompott köcheln lassen. Falls nötig 1 EL Wasser zufügen, aber eigentlich müsste der Rhabarber bei eher schwacher Hitze auch so vor sich hin schmoren.

Das fertige Kompott mit dem Sirup süßen (wer es gerne sauer mag, lässt ihn weg, die Bananen sind ja auch sehr süß) und in Klecksen auf eine Platte oder ein Brett geben und darauf einfrieren.

Sobald Bananen und Rhabarber gefroren sind, kann man beides in einen kleinen Topf mit hohem Rand geben und mit einem guten Mixstab (oder einem Hochleistungsmixer) pürieren.

Schon hat man ein cremiges Eis. Wer mag, streut einige Mandelblättchen über die Portionen, dann hat man noch ein bisschen was Knuspriges beim Naschen.



Habt noch genussvolle Frühlingstage und macht es euch schön!
Eure Judith

Weitere Eissorten gefällig? Dann wäre vielleicht die [Kiwi-Avocado-Sorte](#) was für euch oder die [Sorte mit Zimt und Ernüssen](#). =)