

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Habt ihr schon mal Buchteln gemacht oder gegessen? Ich kannte sie bisher nur vom Namen her und dachte auch immer, Buchteln wären ein Hefeteiggebäck. Sind sie meist auch, aber man kann sie auch ohne Hefeteig machen, wie ich gestern festgestellt habe. Beim Blättern in Omas Backbuch fand ich dieses Rezept mit einer Art weichem Mürbteig.

Normalerweise werden Buchteln mit Konfitüre oder Pflaumenmus gefüllt. Ich habe aber – drei Mal dürft ihr raten – Apfelkompott genommen. Es ist ja schließlich Apfelzeit. Bei der Füllung könnt ihr natürlich nehmen, was euch schmeckt und was da ist.



Der Teig war sehr weich und etwas klebrig, man braucht genug

Mehl auf der Arbeitsfläche und etwas Fingerspitzengefühl. Aber die kleine Mühe lohnt sich! Die Buchteln sind innen fluffig weich mit saftiger Apfelfüllung, außen sind sie knusprig und sehr mürbe!

Naschkater hätte mir die ganze Form noch warm aufgefuttert, hätte ich nicht nach den ersten paar energisch Veto eingelegt, bis sie fotografiert waren.

Falls ihr die Buchteln vegan machen wollt, sollte der [vegane Quark-Öl-Teig von meinen Schweinchen](#) super funktionieren.

Die Menge fand ich etwas wenig. Im Rezept stand, für ca. 22 Stück. Da wären sie super klein geworden. Bei mir ergab die Menge ca. 12 Stück. Nächstes Mal mache ich gleich doppelt so viel Teig, dann lohnt es sich auch.

Teig:

50 g Butter oder Margarine

40 g Zucker

$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

250 g Dinkelmehl Type 630

4 gestr. TL Backpulver

Ca. $\frac{1}{8}$ l Milch

Füllung:

Einige Esslöffel Apfelkompott

(2–3 Äpfel, 1 Schuss Rum oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Päckchen

Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, Zucker nach Belieben, 1 EL Rosinen)
oder Konfitüre

Ca. 20 g zerlassene Butter oder Margarine zum Bestreichen

Pudierzucker zum Bestreuen

Für die Füllung, sofern man sie selbst macht, die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Wasser oder Rum, Vanillezucker und Zimt bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder auch pürieren. Mit Zucker abschmecken, die Rosinen zugeben und

abkühlen lassen.

Für den Teig die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und das Ei zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Eventuell braucht man etwas weniger Milch.

Mit einem in Mehl getauchten Esslöffel Portionen des Teigs abstechen und auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben. Mit bemehlten Fingern flach drücken und ca. 1 TL Apfelkompott darauf setzen. Die Teiggränder darüber beutelartig zusammen drücken und die Buchteln mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform setzen. Sie können ruhig ein klein wenig Abstand haben, da sie noch aufgehen.

Alle Buchteln mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 30–40 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Dazu passt sehr gut ein Klecks Schlagsahne oder eine

Vanillesauce. Am besten schmecken die Buchteln warm.

Ich werde jetzt bei einer schönen Tasse Kaffee die letzten Reste der Apfelbuchteln verputzen – viel ist seit heute Morgen nicht übrig geblieben. Was steht bei euch heute oder morgen auf der Kaffeetafel?



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Apfelkuchen mit Buchweizen

Beitrag

enthält

unbezahlte

Werbung



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.

Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte

an den Bäumen.

Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die Jahre ganz vergessen.



Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also

gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.

Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kasten Kuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.

Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von [DEK-Design](#) heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

Für 1 große Kastenform:

200 g Dinkelmehl Type 630
290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)
2 TL Backpulver
2 Prisen Salz
2 TL Zimt
100 g gehackte Pekannüsse
5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel
2 Eier
230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)
290 g Zucker
(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu

geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.

In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.



Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein

und was zaubert ihr daraus?

Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim [1-2-3-Apfelkuchen](#) mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit [Rum-Rosinen-Nussgitter](#) oder auch beim [Apfelkuchen mit Limoncello-Guss](#).

Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt [diese Apfelkekse](#) ausprobieren!

[Schoko-Erdnuss-Kekse](#)



Bevor ich noch einmal die Koffer packe und für ein weiteres langes Wochenende Richtung Südfrankreich rolle, musste natürlich noch einmal der Ofen angeworfen werden. Naschkater und ich hatten Lust auf süße Knabberei und ich außerdem Lust auf Erdnuss-Mus und Schokolade. Also verarbeitete ich die Reste aus zwei Gläsern Mus, eines war mit Stückchen, eins ohne. Die Menge reichte genau für die halbe Menge in meinem Rezept, das ich aus dem Buch „Muffins & more“ von GU genommen und etwas abgewandelt habe.

Erdnüsse und vor allem Erdnussbutter oder -mus fällt bei mir in die Kategorie Phasenabhängigkeit. Kennt ihr das?

Eine enge Freundin von mir isst seit ich sie kenne jeden Abend (sofern sie zuhause isst) das gleiche: 2 Toasts, 8 Tomätchen, 2 Scheiben Käse und eine festgelegte Anzahl Scheiben Wurst. Ganz, ganz selten wird es mal ein Tomaten-Mozzarella-Salat mit Focaccia.

Ich würde wahnsinnig werden. Nicht nur, weil ich mich generell schnell langweile und immer gerne viel Neues kennen lerne und ausprobiere. Aber vor allem, weil ich nie lange Lust auf das Gleiche habe.



Stattdessen habe ich Phasen: Meine Maiswaffel-Phase hielt

recht lange, ich liebte diese knusprigen Scheiben mit Käse oder Quark zum Abendessen. Zum Frühstück wechseln bei mir Müsli-Phasen mit Brot-Phasen und Pfannkuchen-Phasen. Momentan liebe ich Eisblattsalat, obwohl ich den sonst gar nicht so sehr mag. Und etwa einmal im Jahr habe ich eine Erdnuss-Phase, von der besagte Gläser übrig geblieben waren.

Was für Phasen habt ihr und wie lange dauern sie? Schreibt mir doch einen Kommentar, ich bin gespannt auf eure Geschichten!!



Im Originalrezept steht übrigens Erdnussbutter, aber das Mus

hat genauso gut funktioniert und enthält auch nur Erdnussfett und nichts Weiteres. Die Schokolade kam dazu, den Honig habe ich weggelassen.

Die Kekse schmecken nicht zu süß, was wir sehr mögen. Wer es süßer mag, gibt den 1 EL Honig vielleicht besser dazu und evtl. noch einen EL Zucker mehr, da reduziere ich ja gerne etwas. =)

Für ca. 35 Stück (je nach Größe):

40 g weiche Butter

110 g Erdnussmus (oder -butter)

1 Päckchen Vanillezucker

140 g Zucker

(1 EL Honig)

1 Ei

45 ml Milch

240 g Dinkelmehl (Type 630)

1 gestr. TL Backpulver

1 Prise Salz (wenn das Erdnussmus nicht gesalzen ist)

50 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Die weiche Butter mit Erdnussmus, Vanillezucker, Zucker (und Honig) verrühren, dann das Ei und die Milch zufügen und vermischen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Schokostückchen vermischen, dann zur Buttermischung geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Jeweils 1 gehäuften TL abstechen, zu einer Kugel rollen und aufs Blech setzen. Etwas Abstand (ca. 5 cm) zwischen den Kugeln lassen. Dann mit einer Gabel zweimal kreuzweise flach drücken, sodass dabei ein Gittermuster auf den Keksen entsteht.

12-14 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern hellbraun werden, dann den Ofen ausmachen, die Bleche herausholen und die Kekse kurz abkühlen lassen. Dann auf Gitter setzen und

vollständig auskühlen lassen.

Luftdicht in einer Keksdose lagern.



Wenn ihr diese Zeilen lest, genieße ich ein paar entspannte

Tage am Mittelmeer bei Cassis.

Euch wünsche ich ein ebenso entspanntes Wochenende mit genussvollen Tagen!

Eure Judith

Blitzeis: Nicecream aus Melone mit baicoli



Ich melde mich zurück aus einem Kurzurlaub. Zusammen mit meiner Freundin Katrin, die ich vor 4 Jahren in New York kennen gelernt habe, und die genauso reisesüchtig ist wie ich, habe ich einen Wochenend-Trip nach Venedig gemacht.

Venedig im August?! Ist das ihr Ernst?! werdet ihr euch jetzt vielleicht fragen. Und ja, es war brüllend heiß und die Stadt

natürlich auch voller Touristen. Aber: wie überall gibt es auch ruhige Ecken und Insidertipps und wenn man sich abseits der Touristenpfade bewegt, sieht man nicht nur das echte, authentische Venedig, sondern man kann auch den großen Massen entkommen, durchatmen und man entdeckt spannende Dinge.

Bedingt durch die Hitze haben wir keinen Tag warm gegessen, sondern uns durch die typischen venezianischen Weinbars gefuttert – und getrunken. Der Spritz, hierzulande mittlerweile Kultgetränk, stammt aus der Lagunenstadt und auch der Bellini wurde dort erfunden. Kennt ihr das Getränk aus Prosecco und püriertem weißem Pfirsich, das von Giuseppe Cipriani 1948 entwickelt wurde? Cipriani eröffnete die berühmte Harry's Bar und benannte das Getränk nach einem venezianischen Maler.

In Harry's Bar haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken und ich muss sagen, wir waren begeistert. Nicht zu süß, herrlich fruchtig und ein bisschen prickelnd. Perfekt an heißen Tagen. Für den kleinen Geldbeutel ist er jedoch nichts – zumindest nicht in Harry's Bar! Da zahlt man den Namen und Ruhm des Ortes leider mit. Aber immerhin gibt es leckere grüne Oliven dazu, die auch großzügig und blitzschnell aufgefüllt werden, wenn sie vor dem Getränk alle sind (wenn ihr euch den Spaß gönnt und Oliven mögt – langsam trinken!).

In einem Supermarkt fand ich eine weitere Spezialität Venedigs, die ich vom Namen her schon aus dem Buch kannte, das ich neulich übersetzt habe: *baicoli*. Diese sehr dünnen, knusprigen ovalen Kekse schmecken ein bisschen wie Zwieback und waren ursprünglich Schiffszwieback für Seefahrer. Ich fand sie sehr passend für mein Eis, da ich keine Waffeln im Haus hatte.



Eis habe ich in Venedig nicht gegessen – es war mir einfach zu heiß. Dafür habe ich heute ein Blitzeis aus eingefrorener Melone gemacht. Mit dem Braun Stabmixer geht das superfix, ich

liebe dieses Teil immer noch sehr! Ein guter Hochleistungsmixer sollte genauso gut gehen. Ein normaler Mixstab wahrscheinlich nicht.

Für 2–4 Personen

1 Melone (Galia, Honig, Charentais, ...)

Etwas Zitronen- oder Limettensaft (nach Belieben)

Baicoli oder andere knusprige, dünne Kekse oder Eiswaffeln

Die Melone schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und einfrieren. Wenn die Frucht völlig hart ist, mit dem Braun Multiquick oder einem Hochleistungsmixer pürieren, dabei nach Belieben etwas Säure dazugeben.

Das Eis sofort servieren (oder noch einmal in den Tiefkühler stellen) und Kekse oder Waffeln dazu reichen.



In den nächsten Tagen möchte ich euch auch noch einen kleinen Bericht über Venedig geben und zwei, drei Insidertipps habe ich auch noch für euch! =)

Bis dahin, habt eine schöne Restwoche und kühlt euch gut ab!
Eure Judith

Hier gibt es weitere Eisrezepte: [Vegane Bananen-Zimt-Nicecream mit Erdnuss & Karamellsoße](#) und [Kiwi-Avocado-Nicecream](#)

Besan Laddu – Indisches Kichererbsenkonfekt



Heute wird es exotisch im Hause Naschkatze. Habt ihr schon mal von Laddu gehört, dem indischen Kichererbsenkonfekt, das auch indische Schokolade genannt wird? Ich kannte das bis vor zwei

Wochen auch noch nicht, beziehungsweise hatte ich es vielleicht mal im Vorbeigehen im Bioladen gesehen, aber noch nie probiert.

Neulich habe ich unserer Nachbarin einen Dienst erwiesen und bekam als kleines Dankeschön ein Tellerchen mit drei Laddus vor die Tür gestellt. Ich war ganz fasziniert von dem Röstaroma der Kugeln und nach einem ersten Bissen war ich begeistert von der leichten Süße und dem nussigen Geschmack!

Was es genau war, fand ich im Netz heraus und suchte mir auch gleich ein Rezept, um das Konfekt selbst herzustellen. So schwer kann das ja nicht sein, dachte ich mir. Und das stimmt auch! Einzig die lange Röstzeit, während der man die Masse rühren muss, bedeutet etwas Aufwand, ansonsten ist es kinderleicht!



Gewür

ze und Variationen

Ich habe das Laddu eher traditionell gewürzt mit Zimt und Kardamom, was ja für uns eh weihnachtlich ist, aber man kann

es in der Winter- oder Weihnachtszeit natürlich noch „europäisieren“ und zum Beispiel Spekulatius- oder Lebkuchengewürz nehmen und ein Weihnachtskonfekt daraus machen. =)

Als Zucker habe ich wieder Kokosblütenzucker verwendet, damit das Ganze noch ein bisschen gesünder ist und außerdem mag ich die leichte Karamellnote dieses Zuckers. Statt Ghee/geklärter Butter geht auch Kokosfett super, nicht zu verwechseln mit Kokosöl. Das Öl schmeckt nach Kokos. Wer das mag, kann auch das verwenden. Aber das Fett ist neutral im Geschmack, so kommen das zarte Aroma des gerösteten Kichererbsenmehls und die Gewürze besser zum Ausdruck.

Traditionell wird Besan Laddu wohl zu Kugeln gerollt, aber ich habe die Masse mit einem Teelöffel zu ovalem Konfekt geformt, das sah auch sehr schön aus.

Zutaten:

100 g Kokosfett (oder Ghee)
150 g Kichererbsenmehl
1 TL Zimt
1 TL Kardamom
60 g Kokosblütenzucker
1 Handvoll Pistazien, fein gehackt
einige Esslöffel Wasser

Fett in einer Pfanne schmelzen lassen und das Kichererbsenmehl bei niedriger Hitze darin unter ständigem Rühren 20 Minuten anrösten, bis es nussartig riecht.

Dann den Zucker, die Gewürze und die Pistazien dazu geben und etwas Wasser angießen und alles noch einmal gut verrühren, bis eine leicht klebrige Teigmasse vorhanden ist.

Den Herd ausschalten und die Masse mit einem Teelöffel und der Hand zu ovalem Konfekt formen. Man kann auch Kugeln rollen oder die Masse in eine rechteckige Form streichen und in Rechtecke oder Rauten schneiden. Im Kühlschrank oder bei kühlerer Raumtemperatur aufbewahren, am besten in einer Keksdose.



Diese Nascherei ist vergleichsweise gesund, aber auch recht nahrhaft, man sollte also nicht mehr als zwei oder drei Laddus auf einmal verputzen. Aber das gilt ja eigentlich für alle

Genussmittel. Auf jeden Fall ist es etwas Besonderes und ich hoffe, ihr seid nun genauso neugierig wie ich und habt Lust, es einmal auszuprobieren!

Habt ein genussvolles Adventswochenende!

Eure Judith