

Zwetschgen-Tarte mit Kürbiskern-Streusel



Nachdem ich die letzten Wochen aufgrund der Hitze den Ofen nicht anwerfen wollte, habe ich heute mal wieder einen Rundumschlag in der Küche gemacht.

Zum Kuchenbacken habe ich mich quasi selbst gezwungen, denn am Samstag hatte ich bei meinem Lieblings-Farmer „[Billy](#)“ eingekauft und spontan Zwetschgen mitgenommen. Als dann vorgestern eine Freundin erzählte, sie habe Zwetschkuchen gebacken und noch Teig übrig, den ich gerne haben könne, hatte ich dann wirklich keine Ausrede mehr.

Also habe ich gestern Morgen nach der Koffein-Grundversorgung den Ofen angeworfen und bei dieser Gelegenheit gleich noch Ofenkartoffeln gebacken, denn die Erdknollen mussten auch mal langsam weg.

Ofenzwetschgen für einen ausgefallenen Salat habe ich auch gleich noch mitgebrutzelt. Den Salat wird es hier kommende Woche geben.



„Die Naschkatze ist wieder aktiv!“ jubelte Naschkater, als er nach Hause kam und das ganze Essen sah. Er hat ja Recht, in den letzten Wochen war ich ziemlich faul, was Küchenaktivitäten anging.

Dafür gibt es jetzt mal wieder eine saisonale Nascherei und kommende Woche gleich noch mal!

Für 1 Tarte 10×35 cm:

250 g Dinkelmehl 630

50 g Puderzucker

150 g Butter

1 Ei

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

Salz

12–15 Zwetschgen, entsteint und geöffnet

40 g Kürbiskerne, fein gemahlen

3 TL Rohrzucker

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und 1 Prise Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das Ei und den Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig in einen tiefen Teller legen und mit einem Teller abdecken (oder in Frischhaltefolie wickeln) und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und die leicht gefettete Form damit auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann ca. 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Teigrest zügig mit den gemahlenden Kürbiskernen sowie dem Zucker verkneten. Falls die Mischung zu trocken ist, noch ein wenig Wasser zufügen.

Die Zwetschgen möglichst dicht auf den vorgebackenen Teig setzen und erneut in den Ofen schieben. Nach 5–10 Minuten die Streuselmasse darauf verteilen und die Tarte fertig backen – noch etwa 10 Minuten, bis Rand und Streusel goldgelb sind.

Abkühlen lassen, aus der Form lösen und genießen.



Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine fabelhafte Sommerzeit (ist sie nicht immer viel zu schnell vorbei?) und genießt sie in vollen Zügen!

Eure Judith

*** enthält unbezahlte Werbung in Form einer Verlinkung ***

Herzige Erdnuss-Mandel-Schoko-Happen



Heute gibt es nur eine kleine süße Nascherei, die ich neulich schon mal gemacht habe und auf die ich vor dem Urlaub noch mal

Lust hatte.

Im Prinzip sind das [Energiekugeln](#), allerdings ein bisschen herausgeputzt, weil ich sie in eine Silikon-Pralinen-Form gedrückt habe, sodass kleine Herzen entstanden sind.

[Energiekugeln](#) habe ich schon ein paar Rezepte auf dem Blog, aber mit Erdnuss und Kakao gibt es noch keine und ich mag [diese Kombi](#) total gerne!

Falls ihr kein geröstetes Nuss- oder Mandelöl habt (Ich habe immer Nussmus da und normalerweise setzt sich da recht viel Öl ab.), könnt ihr es durch ein wenig andere Flüssigkeit ersetzen, einen Schuss mehr Ahornsirup oder auch Mandelmilch etc.

Solche Naschereien aus Mandeln, Nüssen, Datteln und Aromen mag ich super gern, wenn nachmittags der Süßhunger zuschlägt. Sie sind eine gesündere und unkomplizierte Alternative zu Kuchen, die schnell zubereitet ist und sich im Kühli auch einige Tage hält.



Für 15–20 Herzen/Kugeln:

150 g Datteln
50 g Erdnussmus
50 g Mandeln (geröstet)
5 g geröstetes Nuss-/Mandelöl
5 g Kakopulver
5 g Ahornsirup

Alle Zutaten in einen Blitzhacker wiegen und zusammen mixen, bis eine klebrige Paste entsteht, die zusammenhält. Falls nötig noch 1 Schuss Pflanzenmilch dazugeben.

Dann entweder kleine Kugeln formen (jeweils 1 TL) oder die Masse in eine Pralinenform aus Silikon drücken und dann wieder herauslösen.

In einer Dose im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einiger Tage vernaschen.

Zurzeit bin ich im Urlaub am Königssee und hoffe, ihr habt ebenfalls eine genussvolle Zeit und lasst es euch gutgehen – egal ob im Urlaub oder im Alltag!

Alles Liebe, eure Judith

Altbacken, aber lecker:
Schillerlocken mit
Erdbeersahne



Die letzten 2 Wochen war es hier sehr ruhig. Ich habe entweder gearbeitet oder war unterwegs und fand keine Zeit zum Backen oder Kochen.

Bevor ich für 10 Tage in Urlaub fahre, habe ich gestern aber nochmal den Ofen angeworfen. Draußen war seltsam graues, unentschlossenes Wetter, bei dem eine fast melancholische Stimmung aufkam – da war ein bisschen Backen genau das Richtige.

Passend zur Saison habe ich etwas mit Erdbeeren gemacht, genauer gesagt mit selbstgemachter Konfitüre aus Bio-Erdbeeren, die ich letzte Woche spontan mit einer Freundin selbst gepflückt hatte. Trotz Regenwetter konnten wir dort trocken in Tunneln pflücken und wunderbar aromatische Früchte mit heim nehmen. So ein Ausflug ist auch richtig nett mit

Kindern, wenn sie schon alt genug sind, um die Früchte nicht zu zermatschen. Unsere kleine Pflückhelferin durfte schließlich die Schüssel halten, die Mama übernahm die Beeren.

Zuhause kochte ich nach längerem mal wieder Erdbeerkonfitüre und war total begeistert von der tiefroten Farbe und dem intensiven Aroma. Eine halbe bereits ausgekratzte Vanilleschote pürierte ich kurzerhand noch in die Erdbeeren und ließ alles mit dem Zucker eine Weile ziehen, bevor ich es kochte und abfüllte.



Gestern rührte ich dann einfach etwas von der Konfitüre in die geschlagene Sahne. Schillerlocken kannte ich bis vor kurzem gar nicht, ich entdeckte sie in einem alten Backbuch.

Eigentlich sind sie super simpel, da sie nur aus Blätterteig bestehen. Natürlich kann man sie noch mit Ei bestreichen oder vor dem Backen leicht mit Zucker bestäuben. Die Füllung kann man jahreszeitlich variieren, auch eine schöne Buttercreme passt sehr gut. Oder eine leichtere Variante mit cremigem Quark und Früchten.

Das Backen war ein wenig schwierig, da ich keine Schillerlocken-Formen auftreiben konnte, sondern geliehene Cannoli-Röhrchen benutzte. Kegel eignen sich zum Backen von Tütchen natürlich deutlich besser. Aber mit ein bisschen Rumprobieren bekam ich auch mit den Röhren ganz passable Tütchen hin, die ich füllen konnte.

Für ca. 10 Stück:

1 Rolle Blätterteig

Öl zum Einfetten

Füllung:

1 Becher Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

Erdbeerkonfitüre

oder

frische Erdbeeren und Süße nach Belieben

Den Teig mit dem Nudelholz ein wenig dünner rollen. Dann längs in 3 cm breite Streifen schneiden.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereitstellen.

Die Schillerlocken-Formen oder alternativ Cannoli-Röhrchen mit

ein wenig Öl einfetten und dann die Teigstreifen so drum herum wickeln, dass an einem Ende eine geschlossene Spitze entsteht. Dabei darauf achten, dass die Schichten sich beim Wickeln immer ein Stück überlappen!

Die Locken aufs Blech legen und 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Locken vorsichtig von den Röhren lösen – am besten dünne Topflappen nehmen, die Locke in eine Hand legen und mit der anderen das Metall vorsichtig herausdrehen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, nach Geschmack Erdbeerkonfitüre unterrühren und die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zum Servieren die Füllung in die Schillerlocken spritzen und am besten direkt vernaschen.



Sollte ich irgendwann mal echte Schillerlocken-Formen finden, greife ich sicher zu und probiere sie noch einmal aus. Natürlich kann man auch kleine runde Förmchen (zum Beispiel Minimuffin-Formen) nehmen, sie umdrehen und darauf mit kleinen Quadraten Teigschälchen backen, die man dann füllt. Das wäre eine Alternative, wenn ihr gar keine passenden Dinge für Schillerlocken habt. Da könnt ihr dann auch gut noch ein, zwei Stücke frische Erdbeeren daraufgeben.

In welcher Form auch immer, lasst euch die Erdbeer-Schillerlocken schmecken und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Resteverwertung:
Kartoffelbiskuitkuchen aus
Omas Backbuch



Einen schönen 1. Mai wünsche ich euch! Hoffentlich könnt ihr Sonne genießen und lasst es euch gut gehen!

Vielleicht backt ihr ja auch und nascht mit euren Liebsten einen schönen Kuchen?

Passend zum Feiertag gibt es bei mir heute Kartoffelbiskuitkuchen. Mal was ganz anderes, oder? Dachte ich mir auch, als ich in Omas altem Backbuch nach Ideen suchte, wie ich gekochte Kartoffeln kreativ verwerten kann. Ich hatte nämlich nach einer Foodsharing-Abholung sehr, sehr viele Kartoffeln da.

Und warum nicht mal einen Kuchen damit backen? Neben zerdrückten Kartoffeln kommt nur Stärke rein beziehungsweise habe ich zum Teil noch Kartoffelmehl genommen – der Kuchen ist

also sogar **glutenfrei!**

Am besten schmeckt er ganz frisch, ab dem nächsten Tag wird er durch fehlendes Fett im Teig schnell trockener – das lässt sich aber mit einem Klecks frisch geschlagener Sahne wunderbar ausgleichen! :)



Falls ihr also ein glutenfreies Kuchenrezept sucht oder keine Lust mehr auf [Kartoffelsalat](#) oder Auflauf, aber noch gekochte Kartoffeln habt – gebt dem Kartoffelbiskuitkuchen mal eine Chance!

Ich würde nächstes Mal noch eine Ladung (so ca. 50 g) feine Schokoraspeln hinzufügen, damit der Teig noch schokoladiger wird.

Für 1 Kastenform:

4 Eier, getrennt
1 Prise Salz
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
250 g gekochte Kartoffeln, fein gerieben
(am besten durch die Kartoffelpresse geben)
125 g Stärke/Kartoffelmehl
2 EL Kakao
65 g gemahlene (geröstete) Mandeln
50 g Zartbitterkuvertüre

Das Eiweiß mit dem Salz zu festem Schnee schlagen, dabei ca. 1/3 des Zuckers einrieseln lassen.

Das Eigelb mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen, dann den Zimt und die Kartoffeln unterrühren.

Den Eischnee auf die Creme geben, die Stärke und den Kakao darübersieben und die gemahlenden Mandeln darüberstreuen (und nach Belieben feine Schokoraspeln) und alles vorsichtig unterziehen.

Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in die gefettete Form geben, glatt streichen und eine knappe Stunde backen. Nach 50 Minuten die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und erkalten lassen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre

garnieren.

Nach Geschmack mit etwas Schlagsahne genießen.

Natürlich könnte man den Teig auch als runden Obstbiskuitboden backen und mit frischem Obst der Saison – wie zurzeit Erdbeeren – belegen. Da verringert sich sicher die Backzeit, also in diesem Fall ein Auge auf den Kuchen haben!

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Frühlingsgefühle: Himbeer-Schmand-Tarte



Mit großen Schritten erobert die Natur ihre Lebendigkeit zurück. Alles grünt, wächst und blüht. Da kommen Frühlingsgefühle auf.

Und wenn zwischen herrlich sonnig-blauen Tagen, an denen man an ersten Fliederblüten schnuppern und Schmetterlingen nachschauen kann, stürmisch-graue Tage den Frühling trüben, dann kann man sich mit prickelnden Himbeeren, cremigem Schmand und bunten Schmetterlingen aus Esspapier die Frühlingsgefühle auf den Teller zaubern.

Wenn man wie wir meistens TK-Beeren und Quark oder Schmand im Haus hat, ist diese Tarte fix gebacken. Ich finde, sie ist eine herrlich fruchtige Alternative zu einem Käsekuchen und ihre Farbe ist ein absoluter Hingucker.

In der Beerensaison kann man sie natürlich schön mit frischen Beeren aller Art dekorieren und nach Belieben ein paar Sahnetupfer dazwischen setzen.



Für 1 Tarte-Form mit 26 cm Durchmesser:

TEIG

250 g Mehl
60 g Puderzucker
100 g Butter
etwas gemahlene Tonkabohne
1 Prise Salz

FÜLLUNG

200 g Schmand
50 g Quark
50 g Zucker
20 g Stärke
Zitronenabrieb
150 g Himbeeren

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten, entweder mit den Händen oder den Knethaken des Handmixers. Eventuell noch einige Spritzer Wasser hinzufügen, bis alles zusammenhält.

Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie oder in einer flachen, abgedeckten Schale kühlen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in eine hohe Schüssel wiegen und pürieren.

Die Form gut einfetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Füllung hineingeben, glatt streichen und mehrmals sanft auf die Arbeitsfläche klopfen, damit Luftblasen aus der Füllung nach oben steigen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden, sodass ein kleiner Rand über der Füllung stehen bleibt.

Aus Teigresten kleine Kekse backen.

Die Tarte circa 25 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herauslösen und nach Belieben dekorieren.



Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen und eine genussvolle
Zeit wünsche ich euch!

Eure Judith