

Rhabarber-Torte: Marmorkuchen mal anders mit Rhabarber & Sahne



Letzte Woche gab mir unser [Gemüsedealet des Vertrauens](#) * seinen ersten eigenen [Rhabarber](#) des Jahres mit. „Back´was draus!“ meinte er. Sein Wunsch ist mir Befehl.

Zuerst dachte ich an eine Rhabarber-Tarte, aber da ich die letzten Wochen schon zwei Tartes gebacken hatte, den italienischen Osterkuchen namens [Pastiera napoletana](#) und eine Himbeer-Tarte (kommt folgende Woche), hatte ich Lust auf was anderes.

Da lachte mich in einem Buch eine [Donauwelle](#) an. Ich liebe [Donauwelle](#) oder die Variante Schneewittchenkuchen. [Marmorkuchen](#) hatte ich lange nicht gebacken, also kam mir das gelegen. Aber ich war mir nicht sicher, ob Kakao gut zu [Rhabarber](#) passt, also wollte ich eine andersfarbige Frühlings-Variante machen.



Meine erste Idee war Matcha, davon hatte ich aber nichts mehr da. Vorhanden war allerdings Naschkaters grünes Pulver, eine Mischung aus Chlorella, Weizengras, Moringa etc., die er sich manchmal in sein Müsli macht. Das tut es auch, beschloss ich, und gab davon einen Löffel in den Marmorteig. Geschmacklich macht es gar keinen großen Unterschied, Matcha schmeckt ja eigentlich nur „grün“ und das tut so ein Pulver ja auch.

Auf jeden Fall fand ich den farblichen Effekt sehr hübsch, zumal noch eine Note Rot vom Rhabarber dazukam.



Für 1 Springform 20 cm Durchmesser:

250–300 g Rhabarber, geputzt und gewürfelt
125 g weiche Butter
90 g Zucker + 1 EL
3 Eier
200 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
1 EL grünes Pulver
2–3 EL Milch
1 EL Ahornsirup
50 g gehackte oder gehobelte Mandeln
1 EL Rohrohrzucker
Salz

FÜLLUNG:

1 Becher Sahne (200g)
1 Tütchen Vanillezucker
2 TL Maisstärke

Den Rhabarber in einer Schüssel mit 1 EL Zucker mischen und eine Weile ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier zufügen und die Masse schaumig rühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eiermischung rühren.

Den Rhabarber in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Ein Drittel des Teigs in die Form geben, ein Drittel des Rhabarbers darauf verteilen und das zweite Drittel Teig darübergerben. Darauf das zweite Drittel Rhabarber verteilen.

Das letzte Drittel Teig mit dem grünen Pulver, dem Ahornsirup und nach Bedarf ein wenig Milch verrühren und in die Form geben. Darauf den übrigen Rhabarber legen, leicht in den Teig drücken und die Mandeln darüberstreuen. Den Rohrohrzucker über die Mandeln streuen und den Kuchen 60 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und der gesiebten Stärke steif schlagen.

Den abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden, etwa auf zwei Drittel Höhe.

Die Sahne daraufgeben, verteilen und glatt streichen. Das obere Drittel des Kuchens in gleichmäßige Kuchenstücke schneiden und diese einzeln wieder auf die Sahne setzen (sonst lässt sich der Kuchen nicht schneiden, ohne dass die Sahnefüllung herausquillt!).

Den Kuchen kühlstellen oder direkt genießen (eben tigerte Naschkater vorbei und rief sofort: „Natürlich SOFORT genießen!“).



Habt ein entspanntes, genussvolles Osterwochenende!

Eure Judith

* *unbezahlte Werbung*

Schoko-Muffins mit Nougat



Dieses Wochenende gibt es eine Nascherei, die mich an meine Studienzeit erinnert. Am Uniplatz gab es eine Bäckerei, wo wir uns regelmäßig mit Nervennahrung versorgt haben. Ich erinnere mich noch an die köstlichen Nussecken, Schokobrötchen und Schoko-Muffins mit Nougatkern!

Als ich vorgestern eine Packung Nougat, die in der Weihnachtszeit keine Verwendung gefunden hatte, in der Vorratskammer sah, musste ich an damals denken und bekam unbändige Lust auf Schokolade und Nougat.

Naschkater fiepte sowieso schon seit Tagen – ich hatte ihm zu lange nicht gebacken. Und diesmal hat er Recht, ich backe zurzeit tatsächlich wenig. Die Arbeit hatte mich fest im Griff und offenbar macht mir gerade auch eine Art Frühjahrsmüdigkeit zu schaffen, denn ich fühle mich ein bisschen antriebslos und unmotiviert. Aber da Backen ja die beste Therapie ist – vor allem, wenn Schokolade involviert ist – schritt ich gestern zur Selbstmedikation.



Wie ich das gerne tue, habe ich auch hier mal wieder ein bisschen frisch gemahlenes Vollkornmehl verwendet. Für meinen Geschmack könnten es sogar 100 statt 50 g sein. Das könnt ihr aber zum Beispiel auch durch gemahlene (geröstete) Nüsse ersetzen!

Den Teig habe ich nicht allzu süß gemacht, denn die Nougatstückchen sind ja umso süßer.

Wundert euch nicht – der Teig ist sehr flüssig und sollte lieber nicht in Papierförmchen ohne stützendes Muffinblech verwendet werden, das würde daneben gehen! Ich habe Silikonmuffinformen verwendet bzw. Papierförmchen im Muffinblech, das ging wunderbar!

Für ca. 12 große Muffins:

200 g Dinkelmehl 630

50 g Dinkelvollkornmehl
(oder gemahlene Nüsse)

2 gestr. TL Backpulver

1 TL Natron

3 EL Kakaopulver

2 EL Getreidekaffee oder lösliches Kaffeepulver

Salz

300 g Buttermilch (oder Milch/Pflanzendrink + 1 EL Apfelessig)

2 Eier

80 g Öl

110 g Zucker

100 g Nougat, klein gewürfelt

1 EL Mehl oder Stärke

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen.
Die nassen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und

verrühren. Beides zusammengeben und verrühren.

Den Ofen vorheizen und die Förmchen bereitstellen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Nougatwürfel kurz in Mehl oder Stärke wälzen und dann jeweils 2–3 Stück in ein Förmchen geben.

Die Muffins 20–25 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herauskommt.



Am besten noch ganz leicht lauwarm vernaschen – dann ist das Nougat noch leicht flüssig oder weich und die Muffins schmecken noch mal so gut!

Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Crunchy Erdnuss-Dattel- Pralinen mit Kakaonibs



Heute gibt es eine ganz simple und fast schon gesunde Nascherei: Erdnuss-Dattel-Pralinen mit gehackten Erdnüssen und Kakaonibs in der Cremefüllung. Die einzige Süße kommt von den Datteln und der Schokolade – und hier könnt ihr selbst bestimmen, wie hochprozentig sie sein soll und demnach wie wenig süß.

Manchmal mag ich die Kombination Erdnuss + Süß oder Erdnuss + Schokolade total gerne und ich finde, diese Dattel-Pralinen schmecken einfach zum Niederknien!

Da ich kein Erdnussmus mit Stückchen hatte, habe ich gesalzene, geröstete Erdnüsse gehackt und mit den Kakaonibs in reines Erdnussmus gerührt. So hat man Creme, Biss, Süße und knackige Zartbitterschokolade.



Für ca. 20 Stück:

2 EL Erdnussmus

1 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

1 EL Kakaonibs

ca. 20 Datteln, entsteint

ca. 150 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

Für die Creme das Erdnussmus mit den Erdnüssen und den Kakaonibs verrühren.

Dann mit einem Teelöffel die Datteln füllen. Dafür die Datteln an der Schnittstelle, wo der Stein entfernt wurde, öffnen und etwa $\frac{1}{2}$ TL Creme hineingeben. Die Datteln wieder so gut es geht zuklappen.

Die Schokolade/Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und dann die Datteln nacheinander kurz in der Schokolade wälzen, bis sie umhüllt sind und mit einer (Pralinen)Gabel herausholen, am Rand der Schüssel kurz abtropfen lassen (dabei leicht klopfen) und dann auf einem Gitter oder etwas Butterbrotpapier fest werden lassen.

Im Kühlschrank in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Ich finde, diese Pralinen sind auch ein tolles Geschenk oder Mitbringsel. Sie sind glutenfrei, vegan und schmecken vermutlich fast jedem, außer die Person hat eine Erdnuss-Allergie.

Damit sie noch ein bisschen aufgehübschter aussehen, könntet ihr noch etwas weiße Schokolade schmelzen und die Datteln mit feinen, weißen Fäden überziehen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Nachbasteln“ (Pralinen sind immer ein bisschen Bastelei, finde ich) und natürlich vor allem beim Vernaschen!

Alles Liebe,

eure Judith

**Pan di Spezie – Gewürzmuffins
mit Hirse**



Heute gibt es mal wieder eine süße Nascherei. Das Jahr fing so arbeitsam an bei mir, dass ich gar nicht die Ruhe hatte, um etwas zu backen. Wenn ich in der Küche stand, habe ich eher [gekocht](#), denn wenn ich stundenlang konzentriert am Rechner sitze, brauche ich herzhaftere Energiezufuhr.

Aber ohne Kuchen geht es nunmal auch nicht! Und deshalb habe ich es heute ausgenutzt, dass ich sehr früh auf war, und habe ganz schnell diese leckeren Muffins gebacken.

Das Rezept stammt aus einem italienischen Buch namens „Di farina in farina“, in dem mit ganz verschiedenen Sorten Mehl gebacken wird – unter anderem auch mit Hirse oder Mais. Meist wird ein Mix verwendet, aber ich mag an dem Buch, dass einfach mal Abwechslung ins Spiel kommt und man inspiriert wird, mal mit etwas anderem als immer nur Weizen oder vielleicht Dinkel zu backen.



Ich backe ja fast ausschließlich mit Dinkelmehl. Deshalb war dieses Rezept natürlich praktisch, da ich sowohl 630er Mehl als auch Körner für Vollkornmehl da hatte. Als Besitzerin einer kleinen Mühle mahle ich mein Vollkornmehl immer frisch, was ich jedem nur empfehlen kann! Ihr könnt Körner auch in Bioläden mahlen, da gibt es oft eine Mühle. Die Hirse habe ich dabei direkt mit durchlaufen lassen.

Eigentlich ist das Pan di Spezie ein Kuchen (genau übersetzt ein Gewürzbrot) und wird laut Rezept in einer Kastenform von 26 cm Länge gebacken. Ich hatte mal wieder Lust auf Muffins und wollte ein paar auch verschenken. Kasten Kuchen backt ihr 30–35 Minuten bzw. macht dann nach einer halben Stunde am besten die Stäbchenprobe. Die Muffins brauchen natürlich nicht so lange.

Für ca. 12 Muffins:

120 g Dinkelmehl 630
80 g Dinkelvollkornmehl
60 g Hirsemehl
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Ingwerpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Nelkenpulver
1 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Natron
1 Prise Salz
— — —
140 g Zucker
80 g Olivenöl
2 Eier
2 EL flüssiger Honig
125 g Milch
125 g Joghurt

Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel wiegen und

vermischen.

Die nassen Zutaten in eine kleinere Schüssel wiegen und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und 12 Silikonmuffinformen bereitstellen oder eine 12er Muffinform gut einfetten.

Den Teig auf die Förmchen oder Mulden verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.



Die Muffins sind nicht übertrieben süß und schmecken schön nach den Gewürzen – weihnachtlich finde ich sie aber trotzdem nicht unbedingt. Eher wärmend, also passend für die letzten kalten Monate.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Macht es euch schön,
eure Judith

Advents-Nascherei:
Butterplätzchen mit Marzipan
und Zartbitterschokolade



Buttergebäck ist ja einer DER Klassiker in der Weihnachtszeit. Man kann es zahlreich variieren, mit Marmelade, Nugat, Streuseln,... und in allen erdenklichen Formen und Größen ausstechen.

Diese Kombination mit Marzipan erinnert mich an Feste in einem Pfälzer Bekanntenkreis, wo es bei den Geburtstagsfeiern von R. Anfang Dezember immer solche Plätzchen von seiner Frau A. gab.

Ich mochte sie total gern und freute mich jedes Jahr über dieses zarte Gebäck, das herrlich mürbe war (ich glaube, sie hat noch Stärke im Teig gehabt statt nur Mehl) – die Kombination von Marzipan und Zartbitterschokolade finde ich eh großartig.

A. hat immer unregelmäßige Stückchen auf die Plätzchen

gesetzt, ich habe ein bisschen ambitionierter gebastelt und das Marzipan in der entsprechenden Form ausgestochen. Als „Kleber“ habe ich einen Hauch Aprikosenkonfitüre auf die Plätzchen gestrichen, da könnt ihr natürlich auch zerlassenen Nugat nehmen – das ginge dann noch mehr in Richtung „Mozart“, vor allem mit etwas Pistazie auf der Schokolade.

Die Schoki kann man auch mit dem Pinsel aufs Marzipan streichen oder die Plätzchen mit der Marzipanseite hineintauchen. Ich habe mich für die Gabel entschieden, die Zinken in die Schokolade getaucht und damit Linien aufs Gebäck geträufelt.



Für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
30 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
130 g weiche Butter
1 Eigelb
200 g Marzipan
70–80 g Aprikosenkonfitüre

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt etwas ruhen lassen (am besten im Kühlschrank) und dann auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen.

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

Plätzchen in beliebiger Form und Größe (jedoch besser nicht zu groß) ausstechen und mit ein wenig Abstand auf die Bleche legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen ganz leicht zu bräunen beginnen.

Das Gebäck abkühlen lassen und die Schokolade in einer ofenfesten Form in der Resthitze des Ofens schmelzen lassen. Die Konfitüre glattrühren oder sogar leicht erwärmen, damit man sie besser dünn streichen kann.

Das Marzipan so dünn wie möglich ausrollen, am besten auf einer Silikonmatte. Ich habe das Nudelholz ganz leicht befeuchtet mit der nassen Hand, dann hat das Marzipan nicht daran geklebt. Entsprechend der Plätzchenform und -anzahl Formen ausstechen.

Auf jedes abgekühlte Plätzchen etwas Konfitüre streichen und das Marzipan darauf“kleben“.

Die fertigen Plätzchen recht eng nebeneinander auf das Backpapier setzen und dann mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.



Falls ihr euch wundert, dass die Zuckermenge der Plätzchen so gering ist – durch das Marzipan ist dieses Gebäck trotzdem sehr süß! Falls ihr die Kekse pur vernaschen möchtet oder mit anderer, nicht ganz so süßer Deko, könnt ihr locker 50 g Puderzucker nehmen.

Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith