

Gin&Tonic-Tiramisù mit Aprikose



Letzte Woche war ich mal wieder ratlos, was für eine Nascherei ich zubereiten könnte. Zum Backen war es zu warm, aber etwas Herzhaftes gab es ja schon letzte Woche auf dem Blog.

Naschkater schlug Tiramisù vor, aber davon gibt es zahllose Rezepte und alle ähneln sich, sofern man ein klassisches mit Kaffee und Amaretto macht.

Da wir große Gin-Fans sind, schlug Kater Gin vor und so verrückt das erst mal klang, so fasziniert war ich von der Idee, ein Tiramisù mit Gin&Tonic zu machen – so etwas hatte

ich nämlich noch nirgends gesehen. Ich gehe davon aus, dass schon einige Leute auf diese Idee kamen, aber ich hoffe, dass ihr noch nie davon gehört habt und jetzt ganz gespannt seid, das Rezept auszuprobieren.

Denn natürlich machte ich mich sofort ans Werk und fand das Resultat wirklich richtig gut! Das Tiramisù hat eine sommerliche Leichtigkeit und wer Kaffee nicht mag, für den ist diese Variante vielleicht mal einen Versuch wert, um sich dem köstlichen italienischen Dessert doch noch anzunähern.

Beim ersten kleinen Test hatte ich noch ein paar gefriergetrocknete Beeren (aus einem Beeren-Müsli) da und bröselte sie statt Kakao als Pulver über das Tiramisù. Für die Foto-Version nahm ich dann ein paar Zuckerherzchen, aber ich finde diese Beeren-Pulver-Idee super, das sah wirklich hübsch aus.

Da könnt ihr also nach Geschmack und vorhandenen Zutaten dekorieren, wie ihr mögt.



Für 4 Portionen:

20 ml Gin

80 ml Tonic

1 große Aprikose
200 g Sahnequark
90 g Schmand
2 EL Puderzucker, gesiebt
20 Löffelbiskuits

Eine rechteckige Form von 20×14 cm bereit stellen.

Gin und Tonic in eine flache, weite Schale geben. Die Aprikose waschen, entsteinen und in feine Spalten schneiden.

Quark, Schmand und Puderzucker verrühren und abschmecken.

Die Löffelbiskuits nacheinander von beiden Seiten kurz in den Gin&Tonic tauchen, herausnehmen und nebeneinander in die Form legen. Sobald eine Schicht Biskuits vollständig ist, die Hälfte der Creme darauf verteilen und die Aprikosenspalten gleichmäßig darüberlegen.

Die zweite Hälfte Biskuits kurz einweichen, abtropfen lassen und auf der ersten Schicht verteilen. Die übrige Creme daraufgeben und glatt streichen.

Nach Belieben mit etwas Aprikose, Zuckerdekor oder gefriergetrocknetem Beerenpulver garnieren.

Vor dem Servieren am besten 30 Minuten durchziehen lassen.



Falls ihr das Rezept ausprobiert, freue ich mich über eure Rückmeldung. Schreibt gerne mal, welchen Gin ihr am liebsten mögt und ob ihr euch solch ein Desert vorstellen könnt!

Ich wünsche euch eine genussvolle Sommerwoche!

Eure Judith

**Saftige Muffins mit
Schokolade und Zucchini
(vegan)**



In der Woche vor meiner Augustreise in den Osten habe ich die ruhige Zeit genutzt und öfter in der Küche gestanden. Naschkater hatte ein Rezept aus einem englischen Kochbuch herausgesucht, das ich ausprobieren sollte.

Wer englische Rezepte kennt, weiß vielleicht um die Schwierigkeiten, die das mit sich bringen kann. Die Mengenangaben sind grundverschieden zu unseren, denn in englischsprachigen Gebieten wird mit Cups, Unzen etc. gemessen.

Das Ganze ist ein Albtraum für Übersetzerinnen von Kochbüchern. Man sucht manchmal ewig für die passende Menge einer gewissen Zutat, denn je nach Zutat kann das in einem Messbecher ja ganz verschieden ausfallen und ich finde solche Umrechnungstabellen immer ein bisschen zweifelhaft.

Da ich leider immer noch keine solchen Cups zu Hause habe, stand ich diesmal nicht nur schriftlich vor dem Problem, sondern auch ganz real. Einer meiner Messbecher hat zwar Skalen für Mehl, Zucker etc. und daran habe ich mich dann orientiert, aber für mein Empfinden kam das nicht wirklich hin.

Im Endeffekt ging ich nach Bauchgefühl, orientierte mich manchmal am Messbecher, manchmal gar nicht und am Ende sah der Teig erstaunlich vielversprechend aus. Die Menge war aber etwas viel für 12 Muffinmulden, also habe ich ein Viertel herausgerechnet. Ich hoffe, dass diese Menge in etwa hinkommt. Ihr könnt die Formen auch bis knapp unter die Kante füllen, die Muffins gehen schön auf, laufen aber nicht über. Notfalls könnt ihr noch einige Reste-Muffins in Papierförmchen ohne Form backen.



Das Ergebnis wurde richtig saftig, fluffig und wirklich lecker! Da ich keinen Zimt hatte, nahm ich etwas 5-spices-Gewürz und leider war mir der Kakao ausgegangen, ohne dass ich es gemerkt hatte, deswegen blieb der Teig hell. Wer mag gibt noch 1–2 Esslöffel Kakao hinein – dann ist auch die Zucchini besser getarnt, falls Gemüse-Muffel mitnaschen.

Für ca. 12 Muffins:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL 5-spices-Pulver
75 g Schokochips, Zartbitter
1 Leinsamenei
180 ml Pflanzendrink
110 g Ahornsirup
45 g neutrales Öl
110 g Zucchini, fein gerieben

Die ersten 6 trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. (Nach Belieben noch etwas Kakaopulver hinzufügen.)

Die Schokochips unterrühren.

Das **Leinsamenei** herstellen: 1 EL Leinsamen mit 3 EL Wasser einige Minuten quellen lassen, dann pürrieren. Leinsamenei, Pflanzendrink, Sirup und Öl verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und grob vermischen, dann die Zucchini zufügen und alles verrühren, bis der Teig gerade eben homogen ist. Nicht zu lange rühren!

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Man kann auch Silikon-Muffinformen nehmen.

Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins ca. 15 Minuten backen.



Wenn diese Nascherei online geht, bin ich gerade in Polen und ich hoffe, auch ihr seid in Urlaub oder genießt die Vorfreude darauf oder frische Erinnerungen daran! Sicher werde ich nach meiner Rückkehr von meinen kulinarischen Streifzügen berichten oder vielleicht ja sogar das ein oder andere Rezept im Gepäck haben.

Bis dahin wünsche ich euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Saftiger Zwetschgen-Mandel-Kuchen mit Streuseln



Nach einem kleinen Ausflug nach Mailand mit einer Freundin kam ich gestern Abend wieder in Deutschland an und musste heute erst mal den Kühlschrank auffüllen. Also ging es mal wieder zu unserer Farm des Vertrauens außerhalb der Stadt, um leckeres Gemüse und tolles Obst einzukaufen.

Billy gab mir eine Tüte Zwetschgen mit, um daraus einen Kuchen zu backen und Naschkater war natürlich Feuer und Flamme. Erstmal musste ich kurz stöbern, was an Zwetschgenrezepten schon alles auf dem Blog gelandet ist. Omas [Zwetschgenkuchen mit Hefeteig](#) und von mir ergänzten Streuseln zum Beispiel. Oder ein [Käsekuchen mit Zwetschgen](#).

Einen Rührteig mit Zwetschgen und Streuseln gab es allerdings noch nicht und so variierte ich mein Brownierezept, indem ich geröstete Mandeln in den Teig gab und 1/3 der Streuselmasse vom [Mohn-Streusel-Kuchen](#) nahm.

Da ich nicht sicher war, wie sehr die Zwetschgen saften, habe ich den Kuchen etwas zaghafter belegt und die Zwetschgen nicht überlappt. Nächstes Mal würde ich mehr nehmen (im Rezept habe ich die Menge schon etwas angepasst) und die Reihen enger und überlappend auf den Teig setzen, damit mehr Frucht auf dem Kuchen ist.

Auf jeden Fall ist der Zwetschgen-Mandel-Kuchen super saftig und fluffig, nicht zu süß und die Zwetschgen steuern eine wunderbare, leicht säuerliche Fruchtnote bei. Und mal ehrlich – Streuselkuchen jeder Art gehen doch immer, oder? =D



Für eine Form ca. 26 cm Durchmesser:

STREUSEL:

50 g Butter, zerlassen

80 g Mehl

35 g Rohrzucker

TEIG:

140 g Butter, zerlassen

180 g Rohrzucker

3 Eier

280 g Mehl

2 TL Backpulver

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

110 g Mandeln, geröstet und sehr fein gehackt/grob gemahlen

80 ml Wasser

Circa 900-1000 g Zwetschgen, entsteint

Für die Streusel alle drei Zutaten in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker vermischen. Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und zur Butter-Zucker-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Backofen vorheizen auf 170 °C Umluft.

Den Teig in die gefettete Backform geben und glatt streichen.

Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen, dann die Streuselmasse darüberkrümeln.

Den Kuchen etwa 30–35 Minuten backen, bis bei einer Stäbchenprobe kein Teig mehr am Holz hängen bleibt und die Streusel goldbraun sind.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön – bei dem Sommerwetter kommt man ja definitiv in Urlaubsstimmung, wenn man nicht schon unterwegs ist.

Eure Judith

**Schichtdessert: Apfel - Weiße
Schoki - Sahnequark –
Keksknusper**



Nach zwei Wochen Pause gibt es mal wieder was Selbstgemachtes zum Naschen. Die letzten Wochen waren noch mal sehr arbeitsreich, ich saß in jeder freien Minute am Computer. Nachdem heute aber eins der beiden Buchprojekte reif fürs Korrektorat geworden ist und mein Part damit erledigt ist, hatte ich mal wieder Sinn für ein klein wenig Küchenzeit.

Nach dem Regenguss heute Nacht ist es endlich wieder angenehm, deshalb habe ich Naschkaters hartnäckigen Forderungen nach Kuchen nicht nachgegeben und den Ofen ausgelassen.

Dafür habe ich ihm in einem meiner Lieblingscafés eine Zitrontarte vorgesetzt – wer Kater kennt, weiß, dass er alles mit Zitrone liebt!

Da blieb aber trotzdem noch der recht große Rest Apfelkompott, das Naschkater nach [meinem Rezept](#) gekocht hatte. Neulich hatte ich wahnsinnig viele Äpfel bei Foodsharing gerettet und während ich in der Heimat urlaubte, hatte er sie verarbeitet.

Also entwickelte sich die Idee, mal wieder eine kühle und vor allem unkomplizierte Nascherei zu machen. Viel war nicht da, aber ein Rest weiße Schokolade lag noch im Back-Schrank. Sahnequark ist fast immer da, denn Kater hat noch immer Quark-Phase.

Heraus kam also dieses Schichtdessert mit Apfel, weißer Schokolade, Sahnequark und Knusper aus übrigen Karamell-Keks, die ich für Nasch-Notfälle immer gern mal im Café mitnehme, wenn ich sie dort nicht direkt esse.



Das Dessert ist schnell gemacht, lässt sich schön vorbereiten, wenn man Gäste erwartet und macht in einem hübschen Glas auch optisch was her. Die fruchtig-würzige Apfelschicht passt gut zur süß-sahnigen Creme und der Kuser aus Keksresten (hier könnt ihr nehmen, was da ist oder was ihr mögt) sorgt für Abwechslung.

Für 4–6 Portionen:

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre

250 g Sahnequark

Ca. 350 g [Apfelkompott](#)

2–3 Kekse nach Geschmack

Die Schokolade grob hacken und den Großteil im Wasserbad schmelzen. Ein kleines Stück mit einem Messer in feine Späne hobeln und diese beiseitelegen.

Etwa 1/3 des Quarks zur geschmolzenen Schokolade geben und alles verrühren, damit die Schokolade nicht klumpt. Dann den übrigen Quark unterrühren.

Nun alles in Gläser schichten: zuerst etwas Kompott, dann etwas Creme, eine zweite Schicht Kompott und noch ein Klecks Creme.

Ein paar Schokospäne und etwas zerkrümelten Keks darüberstreuen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Reste-Nascherei: Scheiterhaufen mit Apfel, Rosinen & Rum



Puh, ich kann euch sagen! Das waren zwei straffe letzte Wochen

und ihr habt sicher bemerkt, dass ich nicht zum Bloggen kam. Ein Lektoratsprojekt hatte mich in jeder freien Minute an den PC gefesselt und zwischendurch plante ich noch ein zweitägiges Catering für den Videodreh einer Freundin am Wochenende.

Da machte ich dann mal zwangsläufig zweieinhalb Tage Komplettpause vom Lektorieren und mixte Hummus, machte [veganen Thu-No-Fisch-Salat](#) aus Kichererbsen, backte [Torta bianca](#) und eine Abwandlung des [veganen Nusskuchens](#), der diesmal mit Mandeln und Zitronenabrieb frisch-sommerlich wurde. Samstag und Sonntag verbrachte ich dann die Tage damit, Leute zu verköstigen, Kaffee zu kochen und am Sonntag fand ich mich tatsächlich in einer Komparsenrolle wieder, trug einen Arztkittel, ein Stethoskop und teilte Pillen aus.



Das war wirklich mal eine spannende Erfahrung, bei einem Dreh dabei zu sein – nicht nur, um fürs leibliche Wohl des Teams zu sorgen, sondern auch vor der Kamera und hinter den Kulissen. Außerdem lernt man natürlich so viele spannende Menschen kennen! Es war mir jedenfalls eine große Freude, auch wenn ich sehr froh war, dass ich am Pfingstmontag noch mal ausruhen konnte.

So langsam wird es jetzt wieder entspannter, auch wenn immer noch viel zu tun ist. Aber immerhin hatte ich gestern Abend Muse, zusammen mit Naschkater eine schnelle Resteverwertung in den Ofen zu schieben. Vom Wochenende waren nämlich noch 4 Brötchen übrig geblieben, die mittlerweile natürlich steinhart waren und die nur noch herum lagen, weil ich dachte, ich könnte vielleicht Semmelbrösel daraus machen, auch wenn dann ein wenig Mohn mit dabei wäre.

Da kam Naschkater auf die Idee, einen simplen Brotauflauf daraus zu zaubern, das hatte er neulich mit einer Freundin gemacht. In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept zur Orientierung und dann war der Auflauf auch schon in 10 Minuten im Ofen. Dieses Gericht geht wirklich so schnell und einfach und ihr könnt nehmen, was da ist und schmeckt. Im Original wurden Kirschen verwendet, wir nahmen Äpfel und ordentlich Rum – Naschkater rutscht bei Gewürzen und Alkohol gern mal die Hand aus. =D

Auf jeden Fall war es eine oberleckere Sache, für die ich statt Milch noch eine übrige Sahne verwendete – perfekte Reste-Nascherei eben.

Für 1 große Auflaufform:

4 trockene Brötchen oder vergleichbar viel Brot

1 Becher Sahne (200 g)
300 ml Wasser
(oder 500 ml Vollmilch)
2–3 Äpfel
40 g Rosinen
Rum nach Geschmack
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
(Öl für die Form)

Die Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot in Streifen oder grobe Würfel schneiden (ich habe das in der frisch geputzten und trockenen Badewanne gemacht, damit ich nach der Krümelexplosion nicht die gesamte Küche saugen muss) und in eine große Schüssel geben. Die Sahne-Wasser-Mischung darübergießen und einige Minuten immer wieder vorsichtig umrühren, bis die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben (falls es viel zu viel Flüssigkeit ist, lieber noch ein bisschen abgießen).

Die Äpfel in Streifen oder Würfel schneiden und mit den Rosinen und Rum nach Geschmack zu den Brötchen geben.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker leicht schaumig rühren und zur Mischung geben. Alles gut vermengen und in die Form füllen. Etwa 30–45 Minuten backen, je nachdem, wie saftig beziehungsweise knusprig der Auflauf werden soll (in großen Formen wird er flacher und knuspriger, ist er höher, wird er wunderbar saftig).

Mit etwas Puderzucker servieren.



Ich stürze mich mal wieder auf meine Buchprojekte und wünsche euch ein fantastisches und genussvolles Frühsommer-Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith