

Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen



Letzte Woche gab es den [Mandelkuchen mit Cranberries](#) aus dem [Buch BAKE](#). Heute teile ich meine zweite Variation des Teigs mit euch. Ich hatte ihn nämlich auf Naschkaters Drängen hin direkt nochmal gemacht, allerdings deutlich abgewandelter als beim Mandelkuchen.

Auch dieses Experiment wurde sooo lecker! Inspiriert waren die „Rum-Traube-Nuss-Donuts“ von einer Tafel Schoki, die ich neulich bei einem bekannten Schokoladenhersteller in Waldenbuch gekauft hatte und die mich an früher erinnerte, als wir diese Sorte öfter mal im Kühlschrank hatten. Ich mag die

Kombi total gern. Auch wenn ich Tafelschokoladen meist zu süß finde, wie mittlerweile fast alle herkömmlichen Naschprodukte im Handel.

Umso mehr Sinn macht es, sich selbst solche Leckereien zu backen. Und deshalb teile ich heute das Rezept für meine „Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen“ mit euch.



Für ca. 10 Stück:

220 g Dinkelmehl 630

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

110 g weiche Butter

90 g Rohrzucker

2 Eier

3 EL Milch oder 1 EL Milch + 2 EL Rum

60 g grob gehackte Haselnüsse

60 g Rosinen, in Rum eingeweicht

60 g gehackte Zartbitterschokolade

ca. 150 g Zartbitterkuvertüre

gehackte Haselnüsse und Rosinen als Deko

Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Milch und Rum einrühren, dann die Nüsse, die abgetropften Rosinen und die Schokolade unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Donutform gut fetten.

Den Teig bis auf Kantenhöhe in die Mulden geben und glatt streichen. (Man kann auch einen Spritzbeutel verwenden.)

Die Donuts ca. 25 Minuten backen, dann kurz abkühlen lassen und stürzen. Auf einem Gitter erkalten lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die abgekühlten Donuts mit der Kuvertüre bepinseln und mit Nüssen und Rosinen dekorieren.



Wer Rum nicht so mag, kann ihn natürlich auch weglassen. Rosine-Nuss schmeckt ja auch sehr gut. Je länger man die

Rosinen einweicht, umso intensiver wird natürlich das Rum-Aroma. Nächstes Mal lasse ich sie länger ziehen, vielleicht auch einfach über Nacht.

Wenn ihr den Rum weglasst, würde ich die Rosinen vielleicht trotzdem eine Weile einweichen – dann werden sie beim Backen nicht noch trockener. Apfel- oder Traubensaft geht sicher auch gut.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



Ganz schnell im Ofen: Mandelkuchen mit Cranberries



Aus meinem neuen Backbuch [BAKE](#) habe ich diese Woche direkt ein Rezept ausprobiert. Das Original heißt „Kirschkuchen“, weil Belegkirschen in und auf den Kuchen kommen. Ich nenne ihn Mandelkuchen, denn es sind (bei mir frisch gemahlene) Mandeln im Teig und statt der Belegkirschen, die ich nicht so mag, habe ich Cranberries genommen.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen – dieses Rezept ist absolut anfängergeeignet! Heraus kam ein wunderbar

saftiger, richtig leckerer Rührkuchen, der in Nullkommanichts verputzt war.



Eigentlich wollte ich auch gleich die anderthalbfache Menge Teig machen, denn die angegebenen Mengen sind für einen eher kleinen Kuchen. Aber natürlich hatte ich das im Eifer des Gefechts dann schon wieder vergessen – bis ich den Teig in die Form füllen wollte.

Aber egal! Ich habe den Teig am nächsten Tag nochmal gemacht – abgewandelt (natürlich...) mit gehackten Haselnüssen, in Rum geweichten Rosinen und Schokostückchen und daraus Donuts gebacken. Die gibt es dann kommendes Wochenende auf dem Blog.
=)

Jetzt ist erstmal Kuchenzeit! Hier kommt der Mandelkuchen mit Cranberries:

Für 1 Form ca. 15 cm Durchmesser oder eine kleine Gugl-Form:

170 g Dinkelmehl 630
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
90 g Rohrzucker
110 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
65 g gemahlene Mandeln
1 EL Milch oder Rum
100 g getrocknete Cranberries

Die Form einfetten und den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten bis auf die Cranberries in eine Küchenmaschine mit Rührbesen geben und zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann die Geschwindigkeit erhöhen und 1 Minute rühren, bis der Teig glatt und hell ist.

Die Cranberries unterheben, den Teig in die Form füllen und die Oberfläche leicht glätten.

Den Kuchen 30–45 Minuten backen, nach 30 Minuten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann

stürzen und auf einem Gitter erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Ich hoffe, ihr findet den Kuchen genauso lecker und einfach zu backen wie ich und wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Churros aus dem Ofen mit Zimt-Zucker & dicker Schokosauce



Diese Woche gibt es eine etwas zeitaufwendigere Nascherei.
Aber die lohnt sich!

Vielleicht kennt ihr Churros aus dem Urlaub in Spanien oder auch von Jahrmärkten oder Weihnachtsmärkten. Das frittierte Spritzgebäck aus Brandteig wird in Spanien traditionell als Chocolate con Churros oder Churros y chocolate serviert und in die dickliche Schokosauce getunkt.

Die Churros werden in Spanien entweder an Ständen oder in Churrerías verkauft und zu jeder Tageszeit genossen. Was ich nicht wusste, ist, dass Churros auch in Lateinamerika, dem Südwesten der USA und auf den Phillipinen verbreitet sind. Teilweise gibt es sogar herzhaftere und gefüllte Varianten, zum Beispiel in Uruguay mit Käsefüllung.

Da ich noch nie in meinem Leben etwas frittiert habe und aufgrund meiner offenen Küchen-Wohnzimmer-Situation (zumindest in dieser Wohnung) auch nicht damit anfangen werde, fand ich die Idee von Churros aus dem Ofen super!



Gesehen habe ich die Idee bei Bloggerkollegin Mellimille, aber auch auf anderen Seiten findet man solche Rezepte.

Ich hatte ewig keinen Brandteig gemacht, das war also ein guter Anlass und ich finde, die Ofen-Churros sind mega lecker geworden!

Einen Teil habe ich mit zu einer Freundin genommen und wir haben sie beim wöchentlichen Serienabend geschlemmt. Da wir davor ein Ofengericht gemacht hatten, haben wir die Churros einfach danach in den ausgeschalteten heißen Ofen gelegt. Das herrliche: Der Zimt-Zucker karamellisierte und machte die Churros noch knackiger.

Für 4 Personen:

CHURROS:

300 ml Wasser
100 g Butter
60 g Zucker
260 g Dinkelmehl 630
4 Eier (Gr. M)
Salz
50 g Butter
6 EL Kokosblütenzucker + 3 TL Zimt

SAUCE:

350 ml Milch oder Pflanzendrink
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Schokopuddingpulver
2 EL Kakaopulver
3 EL Kokosblütenzucker

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Butter hineingeben und schmelzen lassen. 1 Prise Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Solange weiterrühren, bis am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird. Dann ist der Teig ‚abgebrannt‘. Den Topf vom

Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Dann entweder in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren und die Eier einzeln unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen und auf zwei bis drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zweifingerlange Stangen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20–25 Minuten backen.

Die Butter zerlassen und flüssig halten. Zucker und Zimt mischen und in eine flache Schale geben.

Die fertigen Churros kurz abkühlen lassen und dann rundherum mit etwas Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen oder sie damit bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Sauce mit den Zutaten nach Packungsanleitung einen dünnen Pudding kochen. Dabei den Kakao mit dem Puddingpulver einrühren. Wer mag gibt noch einen Schuss Sahne dazu.



Ich finde, dieses Rezept eignet sich gut, wenn man ein paar Gäste hat und etwas Besonderes auf-tischen möchte, das man nicht ständig und überall bekommt. Als Nachtisch für ein besonderes Essen sind sie natürlich genauso perfekt.

Hoffentlich habt ihr jetzt auch Lust auf einen kulinarischen Trip nach Spanien bekommen – ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Zitronen-Ingwer-Puddingschnecken



Neulich entdeckte ich Dinkel-Blätterteig im Supermarkt. Eigentlich wollte ich mal Schillerlocken ausprobieren. Kennt ihr das? Da wird Blätterteig um kleine Röhrchen gewickelt und gebacken. Die Teig Röhrchen werden dann mit Sahne oder etwas anderem gefüllt. Das erinnert mich an italienische Cannoli, da wird Teig auch um Metallröhren gewickelt, dann aber frittiert und mit Creme oder Sahne gefüllt.

Leider habe ich keine Röhrchen für solche Schillerlocken und

auch niemanden gefunden, der sie besitzt und mir leihen konnte. Also durchstöberte ich meine Backbücher und stieß auf Plunderschnecken. Da wurde der Teig selbst gemacht, aber ich muss gestehen, an Blätterteig habe ich mich noch nicht rangetraut.

Also gab es diese Woche Pudding-Schnecken mit Vanillepudding, den ich mit Zitronenabrieb und kandiertem Ingwer aromatisiert habe. Das war eine herrlich sommerlich-frische Kombi und mal was anderes zu den üblichen Vanillepudding-Schnecken.



Ganz wichtig: Das Kühlen der Rollen sollte man ernst nehmen. Meine erste Ladung hatte ich zu kurz gekühlt und die Schnecken liefen mir im Ofen komplett auseinander! Die zweite Hälfte ließ ich deutlich länger im Tiefkühlfach und heraus kamen viel schönere Schnecken.

Ich habe sie in den letzten Backminuten noch mit etwas Ingwerkonfitüre bestrichen, die mir eine Freundin aus Dänemark mitgebracht hatte. Da könnt ihr natürlich auch den Klassiker – Aprikosenkonfitüre – nehmen, oder eine beliebige andere Sorte, die zur Füllung passt. Oder ihr lasst diesen Schritt weg, das geht natürlich auch.

Für ca. 20 Stück:

300 ml Milch oder Pflanzendrink
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
1/3 TL Ingwer, gemahlen
1 Prise Kurkuma
30 g Butter
50 g Sahnequark
20 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt
(Ingwerkonfitüre oder andere Sorte, nach Belieben)
1 Packung Dinkel-Blätterteig

Für die Füllung aus der Milch, dem Puderzucker und dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen festen Pudding kochen und dann Zitronenabrieb, Ingwer, Kurkuma, Butter, Quark und kandierten Ingwer unterrühren. Abkühlen lassen und dabei häufig gründlich umrühren.

Den Blätterteig mit dem Papier aufrollen. Die Puddingmasse gleichmäßig daraufstreichen und den Teig einrollen. Rollet man von der langen Seite her auf, bekommt man kleine Schnecken. Von der dicken Seite her aufgerollt, ergeben sich weniger und

größere Schnecken.

Die Rolle halbieren und auf einem Brett oder großen Teller mindestens 25 Minuten ins Tiefkühlfach legen.

Dann den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen und die gekühlte Rolle mit einem scharfen (Zacken)Messer in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken mit Abstand auf die Bleche verteilen und 12 Minuten backen, dann gegebenenfalls mit der Konfitüre bestreichen und weitere 3–5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Wer es noch nicht so sommerlich mag, probiert vielleicht eine Version mit Kokosblütenzucker und viel Zimt im Pudding aus. Dann hätte man feine Zimtschnecken. Interessant wäre auch ein Schokopudding als Basis.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Naschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

**Knusprige Galette mit Birne,
Nugat & Granatapfel**



Nachdem ich letztes Jahr endlich mal eine Galette ausprobiert hatte, allerdings in herzhafter Version, wollte ich dieses Jahr mal noch eine süße für Naschkatzen nachschieben. Da ich von den [Madeleines](#) noch Nugat übrig hatte und wir zurzeit immer Birnen im Haus haben, lag eine Galette mit Birne und Nugat nahe, zumal das eine geniale Kombi ist, wie ich finde.

Granatapfelkerne geben der knusprigen Galette am Schluss den fruchtig-säuerlichen und auch farblichen Pfiff.

Galettes sind auch super „Kuchen“ für Leute, die es nicht so mit dem genauen Auslegen von Formen mit Teig haben. Hier muss man es nämlich nicht so genau nehmen, was den Rand, Durchmesser oder die Teigdicke angeht.



Der Vollkornanteil in der Galette sorgt für einen extra knusprigen Teig und mehr Charakter. Dinkelvollkorn – vor allem frisch gemahlen – hat immer etwas Nussiges, finde ich.

Natürlich könnt ihr den Teig auch mit 100% Dinkelmehl Type 630 machen, dann könnt ihr auch 200 g nehmen. Da Vollkornmehl immer etwas mehr Feuchtigkeit zieht, hatte ich ein klein bisschen weniger Mehl genommen.

Für 2 kleine oder 1 große Galette:

100 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
90 g Dinkelmehl 630
1 große Prise Kurkuma
10 g Puderzucker
90 g kalte Butter, fein gewürfelt
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

BELAG:

ca. 300–400 g große feste, grüne Birne
100 g Nugat, zimmerwarm
2 EL Granatapfelkerne

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern zu einer fein-krümeligen Masse verarbeiten. Dann nach und nach das Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die Birnen waschen und trocknen. Am Stiel nehmen, aufrecht stellen und von außen dünne Scheiben schneiden, bis das Kerngehäuse erreicht ist, dann die zweite Seite ebenso unterschneiden. Das restliche Fruchtfleisch an den kurzen Seiten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Nugat mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und Streifen schneiden oder hobeln.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Nugatscheiben darauf verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Dann die Birnenscheiben hübsch darüberlegen, weitere dünne Streifen Nugat entlang des Randes legen und den Teigrand etwas über die Birnen klappen und das Nugat am Rand damit einschließen. So hat man auf jeden Fall zwischen den Randschichten immer Nugatfüllung und der Rand ist nicht zu trocken.

Die Galette ca. 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Direkt nach dem Backen die Granatapfelkerne darüberstreuen, damit sie leicht warm werden.

Am besten lauwarm vernaschen.



Wenn ich das nächste Mal diese Galettes backe, werde ich die doppelte Menge machen. Naschkater schaute mich ganz bedröppelt an, als er feststellte, dass für die Kaffeepause am nächsten Tag nur 3 Stückchen übrig waren.

Das Rezept reicht gut für 4 Personen, für mehr aber auch nicht – dafür sind die Galettes zu knusprig, zartschmelzend und köstlich.

Ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

