

Sauerkirsch-Tarte nach Oma Leonie



Nachdem wir letztes Wochenende auf einer Hochzeit im schönen Rheingau waren und uns dort durch die Kuchen von anderen Bäckern gefuttert haben, war es gestern mal wieder Zeit, selbst etwas zu backen.

Bei dieser Hitze bin ich ja nicht besonders scharf drauf, den Ofen anzuwerfen, aber ich nutzte ruhige Abendstunden, in denen Naschkater auf Tour war, um den Boden für diese köstliche Sauerkirsch-Tarte zu backen. Danach riss ich gleich mal alle Fenster auf und ließ die kühle Abendluft herein. Bei uns weht abends meist ein schöner Wind aus Osten und trägt die Schwarzwaldluft in die Stadt.



Die Sauerkirsch-Tarte habe ich als Himbeer-Tarte bei meiner

liebsten Freiburgerin gegessen. Sie hat sie dieses Jahr schon zwei Mal gebacken, allerdings mit Himbeeren. Dann ist die Tarte ein bisschen säuerlicher, was ich persönlich super gerne mag. Allerdings hatte ich gestern bei der Hitze keine Lust, mit Kühlakku und Tiefkühltasche einkaufen zu gehen. Das ursprüngliche Rezept von Oma Leonie geht aber offenbar sowohl mit Sauerkirschen als auch mit Himbeeren.

Dieses Mal habe ich tatsächlich mal wieder nicht-vegan gebacken! An dieser Stelle liebe Grüße an Naschkatzen-Papa, den das sicher sehr freuen wird. Es gibt also einen Butter-Mürbeteig und Frischkäse von der Kuh.

Der Agavendicksaft und der Zitronenabrieb sind auf meinem Mist gewachsen und kommen im Originalrezept nicht vor...ein bisschen künstlerische Freiheit muss ja sein. =)



Für 1 Tarteform mit 27 cm Durchmesser:

Boden:

200 g Dinkelmehl 630

80 g Zucker

120 g kalte Butter, gewürfelt
(1-2 EL Wasser)

Belag:

300 g Frischkäse

50 g Agavendicksaft

[oder 100-150 g Puderzucker]

Etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 großes Glas Sauerkirschen, gut abgetropft
(Saft auffangen!)

[oder 2 Packungen TK-Himbeeren]

1 Päckchen roter Tortenguss

Boden:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell ein wenig Wasser zufügen.

Den Teig in die leicht gefettete Tarte-Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und kühlen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Boden ca. 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun ist.

Belag:

Frischkäse, Süße und Zitronenabrieb verrühren. Den Tortenguss mit dem Kirschsafft anrühren, aufkochen und dann abkühlen lassen, dabei regelmäßig rühren.

Den Boden in der Form vollständig abkühlen lassen, dann die Frischkäsecreme darauf verteilen, die Kirschen darauf setzen und mit einer dünnen Schicht Guss überziehen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen und dann leicht gekühlt genießen.



Die Tarte ist perfekt für heiße Sommertage, wenn sie leicht

kühl genossen wird. Wer Himbeeren nimmt, hat noch eine angenehme Säure, die schön frisch schmeckt.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!
Genießt die Sonne und macht es euch schön!

Eure Judith

Mini-Obst-Tartes mit Vollkorn-Mandel-Boden & Mandelcreme



In

letzter Zeit bin ich ein bisschen inspirationslos, was das Backen angeht. Aber im Hinterkopf lauerten schon länger kleine, unkomplizierte Tartes mit frischen Früchten...

Da wir in den letzten Monaten schwer mandelmussüchtig sind, musste natürlich eine Mandelcreme unter das Obst. Der Boden aus frisch gemahlenem Vollkornmehl und Mandeln ist nur mit

Agavendicksaft gesüßt, die Tartes sind also fast schon eine gesunde Nascherei.



allem aber fanden wir sie oberlecker und man kann sich beim Belegen kreativ austoben und ganz seinem eigenen Geschmack und dem saisonalen Angebot an Früchten und Beeren folgen. Wir hatten an dem Tag nicht so viel Auswahl da, aber dafür lagen noch selbst eingefrorene Erdbeeren und Heidelbeeren im Tiefkühlfach, die machten die Tartes dann gleich viel bunter.

Für ca. 12-15 Stück:

Böden:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

100 g gemahlene Mandeln

100 g Margarine

60 g Agavendicksaft

Abrieb $\frac{1}{2}$ Biozitronen

Etwas frisch geriebene Tonkabohne

Creme:

100 g Mandelmus, braun

50 g Mandelmus, weiß

(oder 150 g braunes Mus)

20 g Agavendicksaft

Einige EL Pflanzendrink

Belag:

FrISChe Früchte und Beeren

(z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Nektarinen,
Aprikosen, Banane,...)

Kakaonibs

Mandelblättchen

Böden:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühlen (oder 15 Minuten ins Gefrierfach legen).

2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und Kreise mit 8-9 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise auf die Bleche legen und bei 160 °C Umluft 12 Minuten backen. Die Bleche herausnehmen und die Böden auf dem Blech abkühlen

lassen.

Creme:

Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und eventuell noch ein bisschen Pflanzendrink untermischen, damit die Creme etwas dünnflüssiger und gut streichfähig wird.

Belag:

Die Früchte waschen und putzen. Jeweils 1-2 TL Creme auf einen Boden streichen und jede Tarte mit Obst und Beeren nach Geschmack und Belieben belegen. Mandelblättchen und/oder Kakaonibs darüber streuen.



Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Schokotarte mit Himbeeren (vegan)



Neulich habe ich eine improvisierte Schokotarte gebacken, in die Naschkater und ich uns sofort verliebten! Sie war so schnell aufgefuttert, dass ich sie nicht fotografieren konnte – also musste ich sie noch einmal backen. Kein großes Opfer.

Freitag ist ja meistens mein freier Tag – meine Chefin witzelt immer, ich sei „die Frau, die Freitags nie kann“. Heute nutzte ich die Zeit und Naschkaters rekordverdächtigen Aufbruch zur Arbeit um sage und schreibe halb 7 (Katerchen hat Gleitzeit, ist eigentlich die späte Fraktion und meist erst nachmittags

in der Firma), um einige Punkte auf der Haushalts-To-Do-Liste abzuarbeiten.

Nachdem – mit Hilfe fröhlicher italienischer Musik – um 8 Uhr das Tiefkühlfach abgetaut war, trank ich meinen Morgenkaffee fertig, ging eine Dreiviertelstunde laufen, machte Wäsche, saugte die Wohnung, putzte das Bad, kochte Eintopf und hatte den Boden für die Schokotarte im Ofen, als Kater nach Hause



kam.

Ich liebe solch produktiven Tage, an denen man abends sieht, was man geschafft hat. Zurzeit kann man sehr viele solche Tage

Backen geht allerdings immer – sofern man noch Mehl im Haus hat. Meins ging dank verrückter Hamsterkäufer fast aus, denn es gab eine geschlagene Woche in keinem Supermarkt mehr welches. Als Naschkatze ergriff mich da eine leichte nervöse Unruhe... Zum Glück konnte ich vor 2 Tagen wieder welches ergattern.

Ganz frisch ist der Boden herrlich knusprig (ich liebe das so, auch wenn man sie etwas schwerer schneiden kann), wenn die Tarte einen Tag durchzieht, wird der Boden weicher und lässt sich prima schneiden.



Für 1 quadratische Form 20 x 20 cm:

Boden:

170 g Mehl

40 g Zucker

100 g Margarine
1 Schuss Pflanzendrink

Schokocreme:

100 g Kuvertüre zartbitter, zerlassen
100 g Mandeldrink
12 g Agar Agar (oder 4 g Agar Agar und 3 gestr. TL
Pfeilwurzelstärke)
10 g Kakao
45 g Ahornsirup
400 g Mandeljogurt
ca. 100 g TK-Himbeeren
Schokospäne zum Bestreuen

Boden:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen und mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verkneten. Sollte Flüssigkeit fehlen, 1 Schuss Pflanzendrink zufügen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Form mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig hineindrücken und ca. 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen, aber in der Form lassen.

Creme:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Mandeldrink mit dem Agar Agar (und der Pfeilwurzelstärke), dem Ahornsirup und dem Kakao unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis es blubbert und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Mandeljogurt in eine Schüssel geben, etwas Mandeljogurt in den Topf geben und unterrühren. Dann die Mischung aus dem Topf sowie die geschmolzene Schokolade zum Mandeljogurt geben und alles gründlich verrühren.

Die Himbeeren auf dem Boden verteilen und die Creme gleichmäßig darüber geben und glatt streichen. Die Schokospäne darauf streuen.

Den Kuchen vollständig erkalten lassen und in Stücke schneiden.



Ich wünsche euch ein schönes, entspanntes und genussvolles
Wochenende!
Eure Judith

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Bei dem stürmischen und nasskalten Winterwetter der letzten Woche setzt bei mir langsam der Winter-Blues ein. Ich mag nicht mehr und sehne mich nach Frühling, milden Tagen und Sonnenschein. Zum Glück sprießen schon die Krokusse und Schneeglöckchen und geben Hoffnung auf ein baldiges Ende der kalten Jahreszeit.

Solange sie noch anhält, kann man sich die Blüten ja in Form von seelen-tröstenden Naschereien backen. Nachdem ich viel unterwegs war in den letzten Wochen – ich hatte Besuch und war auf einer Hochzeit im Rheingau – hatte ich gestern Abend endlich mal Zeit und Muse, um was Neues auszuprobieren.



Eigentlich schwebte mir eine Art fruchtiger Käsekuchen vor,

aber dann kam mir ein cremiger Mandel-Grieß-Kuchen in den Sinn, den ich schon länger mal machen wollte. In dieser Art hatte ich schon einige Rezepte gesehen, allerdings selten vegan und meist mit Orangen- oder Zitronennote.

Da mich solch ein Mandelkuchen mit Grieß an orientalische Naschereien denken lässt, fand ich Rosenwasser sehr passend und holte unsere fast ungenutzte Flasche aus der Vorratskammer.

Etwas Zitrone kam natürlich auch hinein, das gibt eine wunderbare Frische und ich finde, man könnte sogar den Abrieb von 1 $\frac{1}{2}$ Zitronen verwenden – aber das ist Geschmackssache und vor allem sollte die feine Rosennote zum Ausdruck kommen, ohne dabei zu sehr zu dominieren. Am besten gebt ihr einige Tropfen in die Masse, rührt und probiert und tastet euch so an eure persönliche Intensität heran.



Falls ihr eine Form von 28 cm nehmt, zieht den Rand etwas

höher und nehmt dann besser eine Springform mit höherem Rand, sonst blubbert euch die Füllung über den Rand.

Für 1 Tarte- oder Springform von 29-30 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Dinkelmehl Type 630

60 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Margarine

Mandelfüllung:

500 ml Pflanzendrink (Mandel)

1 Tüte Vanillepuddingpulver

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Saft von 1 Orange

200 g gemahlene Mandeln

2 EL (Mais)Grieß

Einige Tropfen – 1 TL Rosenwasser (nach Geschmack)

Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, dabei nach Bedarf einige Esslöffel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verknetet ist.

Die Tarte- oder Springform einfetten (bei herausnehmbarem Boden lege ich diesen gerne mit Backpapier aus) und den Boden möglichst dünn und gleichmäßig hineindrücken. Einen kleinen Rand hochziehen und die Form dann beiseitelegen.

Füllung:

Alles in einen größeren weiten Topf wiegen und bei mittlerer Hitze und Rühren andicken lassen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Füllung auf den Boden geben und verteilen. Die Tarte ca. 40 Minuten backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist. In der Form auskühlen lassen und dann herauslösen.



Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche und ein schönes

Wochenende! Macht es euch gemütlich und vielleicht entdeckt ihr ja auch die ersten Frühlingsboten im Garten oder bei einem schönen Spaziergang. =)

Eure Judith

Schnelle und einfache Birnentarte (vegan)



An

Weihnachten war Naschkater mit seiner Familie in Heidelberg unterwegs und besuchte dort mein Stammcafé aus Unizeiten, das Café Yilliy in der Altstadt. Ich erinnere mich noch gut an die leckeren Kuchen, die es dort gab und die heiße Schokolade, mit der wir uns in kalten Wintern aufwärmten. Zusammen mit meiner Mitbewohnerin verbrachte ich viele Stunden in dieser Genussoase, wir schlemmten uns durch die Kuchentheke, teilten

Freud und Leid des Studiums und viele große und kleine Geschichten aus dem Leben und Lieben.

Naschkater war ebenso angetan von den Kuchen wie wir – er verliebte sich in die vegane Birnentarte aus Mürbteig und einer seiner Lieblingsobstsorten. Nach Weihnachten schwärmte er – und setzte seinen Hundeblick ein: „Kannst du so was auch backen?“, fragte er mich und beschrieb dann ganz genau sein kulinarisches Objekt der Begierde.



Sollte machbar sein, dachte ich und legte los. Ein zarter

Mürbteig mit Puderzucker, darauf Birnen. Die erste Version war köstlich, aber der Teig in der Mitte nicht durch. Also backte ich heute noch mal und diesmal entspricht das Ergebnis meinen Ansprüchen.

Deswegen gibt es heute mal wieder eine süße Nascherei für euch. Jetzt, wo es noch schöne regionale Birnen gibt und die Plätzchen sicher aufgegessen sind, hat man doch bestimmt mal wieder Lust auf einen schönen Obstkuchen, oder?

Für 1 Tarteform von ca. 24 cm Durchmesser:

Teig:

170 g Dinkelmehl Type 630

70 g Puderzucker

100 g Margarine

1 Prise Salz

Belag:

4–5 Birnen

1 EL helles Gelee (z.B. Quitte)

1 EL Rum, Saft oder Wasser

Die Form fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz und Margarine in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern grob zerreiben und vermischen, dann alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, einen fingerdicken Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen und Hülsenfrüchte darauf geben.

Den Boden 10–15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit das Gelee mit der Flüssigkeit glattrühren. Die Birnen schälen und halbieren oder vierteln, dann in gleichmäßige Spalten schneiden.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, das Papier entfernen und die Birnen leicht überlappend und möglichst eng auf dem Teig verteilen. Die Früchte mit dem Gelee bestreichen und die Tarte 20–25 Minuten backen, bis die Birnen weich sind und der Teig goldbraun ist. Sollte der Rand zu stark bräunen, die Birnen

aber noch nicht weich sein, die Tarte mit Backpapier abdecken und weitere 5 Minuten backen.

Die Tarte in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Ich wünsche euch allen einen guten Rutsch in ein neues Jahr
voller Gesundheit, Zufriedenheit und mit ganz viel Genuss!
Eure Judith

