Zwiebelkuchen mit Apfel

Seit einigen Wochen ist er da, der neue Wein. Seine Namen sind ja je nach Region sehr unterschiedlich, aber ich glaube meistens wird er zusammen mit Zwiebelkuchen genossen.
Auch von Zwiebelkuchen gibt es so viele Rezepte wie Bäcker und sicher haben viele ihre Familienrezepte.

Im Herbst essen wir in meiner Familie alle gerne Zwiebelkuchen und trinken Federweißen (wie er bei uns in der Pfalz heißt) dazu. Aber ein klassisches Rezept zum Selbermachen haben wir dafür nicht. Überhaupt erinnere ich mich nur an ein einziges Mal, als Ma und ich einen Zwiebelkuchen zusammen gebacken haben. Backen war einfach nicht ihr Ding. Als ich älter wurde, war immer ich für „alles mit Teig“ zuständig.

Dieses Rezept stammt schon wieder aus einem von Omas alten Backbüchern. Der Titel lautet witzigerweise „Das neue Kochbuch“ und hinten ist ein Logo mit „Rewe“ zu sehen. Vielleicht ist es der Vorläufer der heutigen Supermarktkette?

Ich habe keine Ahnung. Fest steht, dass das Zwiebelkuchenrezept absolut empfehlenswert ist!

Natürlich habe ich es wieder ein bisschen abgewandelt und sehr

präzise war das Rezept manchmal auch nicht. „8 große Zwiebeln“ fand ich mäßig hilfreich und „den Kuchen bei guter Hitze backen“ ebenfalls. Hier habe ich – zum Glück mit Erfolg – ausprobiert bzw. geschätzt. Für den Teig habe ich Margarine statt Schweineschmalz genommen. In der Füllung ist noch ein Klecks Crème fraîche gelandet statt nur Saure Sahne, außerdem eine Prise Kurkuma für die schöne gelbe Farbe – und zwei säuerliche Äpfel eigener Ernte. Das gibt dem recht süßen Zwiebelkuchen einen kleinen Kick und etwas Frische. Wer es klassisch mag, lässt Kurkuma und Apfel weg.

Für eine Form mit 28 cm Durchmesser:

70 g Margarine (oder Schweineschmalz)
250 g Dinkelmehl Type 63
1 gestr. TL Salz
Ca. 1/8 l Wasser
½ Päckchen Backpulver
1 kg Gemüsezwiebeln
2 Schuss/Esslöffel Öl/Schmalz/Margarine/Butter
60 g Speck, fein gewürfelt
1–2 säuerliche Äpfel
200 g Saure Sahne
50 g Crème fraîche
30 g Speisestärke
2 Eier
2 TL Kümmelsamen
1 gestr. TL Salz
½ TL Kurkuma
Pfeffer nach Belieben

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und je nach Größe in halbe oder viertel Ringe schneiden. Mit etwas Öl oder Fett in einer großen Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln nicht mehr roh sind. Alles etwas abkühlen lassen.
Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke oder Stifte schneiden. Die Stärke mit der Sauren Sahne und der Crème fraîche glatt rühren, die Eier und die Gewürze unterrühren.

Für den Teig das Fett schaumig rühren, dann die anderen Zutaten nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Eventuell braucht man nicht das ganze Wasser.
Den Teig zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Kuchen- oder Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen.
Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
Die Eiermischung mit den Zwiebeln und dem Apfel vermischen und alles auf dem Teig verteilen. Die Speckwürfel darüber streuen und alles glatt streichen.
Den Zwiebelkuchen 30–45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Zurzeit strahlt der Himmel ja noch in schönstem Blau und man kann wunderbar draußen sitzen und die Sonne genießen. So lasse ich mir Herbst gefallen!

Also, nutzt dieses wunderbare Wetter und genießt ein Stück Zwiebelkuchen mit neuem Wein auf der Terrasse oder bei einem Picknick in der Sonne!
Eure Judith

Vegane Schokomousse-Tarte (mit Aquafaba)

Eine ausgewogene Ernährung gelingt mit einem Stück Schokolade in jeder Hand. Oder doppelt Schokolade in einem Kuchen! Oder so ähnlich. Naja, zumindest sonntags darf man das doch mal so sehen und deswegen kommt heute ein neues Rezept für diese Naschkatzen-Diät, das ich letzte Woche ausprobiert habe.
Schokolade mag ich ja am liebsten in irgendeiner verarbeiteten Form, also in Kuchen, Brownies, Pralinen, … Pure Tafeln mag

ich nur manchmal und wenn eben nichts Besseres da ist, auch wenn es da leckere Kreationen gibt, die ich dann durchaus zu schätzen weiß.

Aber es geht eben nichts über Kuchen. Schon lange wollte ich mal eine Schokotarte für euch und Naschkater backen und da Kater ja zurzeit so viel Aquafaba „produziert“, lag natürlich eine vegane Variante nahe. Wenn die Mousse au chocolat aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“schon so fluffig und köstlich wird, muss die Schokomousse-Tarte ja auch gut werden, dachte ich mir. Und wurde nicht enttäuscht.
Diese Tarte ist definitiv der Schokotraum jeder Naschkatze. Kakao im Boden und viel Schokolade in der sündig-cremigen Schokomousse-Füllung. Mächtig ist so ein Stück, aber unglaublich befriedigend, wenn es vernascht wird. Himbeeren als fruchtig-saure Gegenspieler geben eine hübsche Deko ab und verhindern vor allem einen Schoko-Overload auf der Zunge. =)

Für eine Tarte ca. 22 cm Durchmesser:

Boden:

120 g pflanzliche Butter
140 ml pflanzliche Milch
10 ml Aquafaba
1 EL Apfelessig
250 g Mehl
1 EL Zucker
½ TL Meersalz
[Hülsenfrüchte zum Blindbacken]

Butter würfeln und 5-10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die Flüssigkeiten mischen und ebenfalls kurz in den Gefrierschrank stellen.
In einer Schüssel Mehl mit Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter zufügen und zu einem bröseligen Teig verarbeiten.
Die Hälfte der Flüssigkeit dazu geben und unterrühren. Die Flüssigkeit etwas einziehen lassen, dann bei Bedarf mehr Flüssigkeit einarbeiten und alles zügig zu einem Teig verkneten. (Zu langes Kneten lässt den Teig zäh werden.)
Den Teig in eine Tarteform drücken und einen schönen Rand formen. Die Form mit dem Teig ca. 30 Minuten kühlen.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (Bohnen) beschweren. Den Boden so etwa 12 Minuten backen, dann Papier mit Hülsenfrüchten abnehmen und weitere 10 Minuten backen, bis der Teig überall goldbraun ist. Den Boden vollständig auskühlen lassen.

Schokomousse-Füllung:

360 ml Pflanzenmilch
2 EL Kakaopulver
2 TL löslicher Kaffee oder Kaffeemehl
2 Prisen Salz
3 EL Pfeilwurzelmehl oder Maisstärke
240 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
1 TL Vanilleextrakt
75 ml Aquafaba

50 g Zucker
¼ TL Weinsteinpulver

300 ml Milch mit Kaffee, Kakao und Salz in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die restlichen 60 ml Milch mit dem Pfeilwurzelmehl oder der Stärke in einer kleinen Schüssel mischen und in die kochende Milchmischung einrühren. Sobald alles andickt, vom Herd nehmen und die Schokolade mit der Vanille hinein geben. Vorsichtig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und alles abkühlen lassen.
Aquafaba mit dem Zucker und dem Weinsteinpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen von Hand 10 Sekunden aufschlagen, dann mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten schlagen. Die Geschwindigkeit erhöhen und noch weitere 8 Minuten schlagen, bis sich steife Spitzen bilden.
Einen großen Löffel Schnee unter die noch leicht warme Schokoladenmasse heben und gut verrühren. Einen zweiten großen Löffel Schnee unterheben. So weiter verfahren, ab dem dritten Löffel jedoch darauf achten, dass die Masse schön luftig bleibt. Ist der gesamte Schnee untergehoben, die Mousse auf den Kuchenboden geben, glatt streichen und die Tarte im Kühlschrank 4 Stunden fest werden lassen.
Mit Himbeeren oder veganer Schlagsahne servieren.

Ich wünsche euch einen fabelhaften und genussvollen Sonntag!

Eure Judith ♥

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Für alle, die nicht gerade fasten, gibt es heute einen Wochenendkuchen. Diejenigen, die so diszipliniert sind, genießen hoffentlich mit den Augen und merken sich das Rezept für die Osterzeit vor! ;)

Streuselkuchen sind was Feines. Finden viele, und Naschkater ganz besonders. Streuseltaler finde ich hingegen oft zu trocken, da muss eine Creme dazu oder am besten Frucht unter die Streusel. (Oder beides.) Apfel oder Pflaume sind toll,

aber eine Abwechslung muss auch mal sein und da Kater gerade Beerenmischungen liebt und uns dieser Vorrat nicht ausgeht, war das die Zutat der Wahl, als bei uns akuter Kuchenhunger eintrat und nicht sehr viel zum Backen da war.

Diese Tarte war improvisiert und recht schnell gemacht. Und sie war sooo lecker! Naschkater hatte Mühe, sie nicht am gleichen Tag komplett zu verspeisen und ich denke, dieses

Rezept werde ich noch häufiger backen, vielleicht auch mal mit anderem Obst oder im Sommer mit frischen Beeren.
Obwohl sie einfach zu backen ist, gibt die Tarte optisch was her und kann somit Gäste beeindrucken. Durch den Vollkornanteil (ich nehme ja immer ganz frisch gemahlenes Mehl!) bekommt der Teig ein nussiges Aroma, das ich sehr mag.

300 g Mehl
(150 g Dinkelvollkornmehl, 150 g Dinkelmehl 630)
180 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

200 g Quark
50 g Sahne
2 EL Zucker
2 Eier
gemahlene Vanille oder 1 TL Vanilleessenz

150 g gemischte Beeren (TK oder frisch)

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Aus den ersten 4 Zutaten einen Mürbteig kneten und zwei Drittel davon in eine Tarteform drücken. Den Rand hochziehen und an der Kante begradigen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und 5-10 Minuten vorbacken.
Die nächsten 5 Zutaten zu einer Creme verrühren. Die Beeren bereitstellen.
Den Boden aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche nicht mehr speckig-roh aussieht und die Creme darauf geben und glatt streichen. Dann die Beeren verteilen (große Erdbeeren klein schneiden) und das letzte Teigdrittel in Streuseln darüber bröseln.
30 bis 40 Minuten backen, bis die Quarkmasse leicht Farbe nimmt und aufgegangen ist.
Die Tarte in der Form ganz auskühlen lassen, dann heraus lösen.

Wir werden heute Naschkatzen-Oma besuchen fahren und auf dem Weg irgendwo schön essen gehen. Was habt ihr so vor?
Ich wünsche euch jedenfalls ein fabelhaftes Wochenende, macht

es euch erholsam und genussvoll!
Eure Judith

Erdbeer-Mohn-Tarte (vegane Variante)

Diese s Wochenende war eine liebe Freundin aus Heidelberger Zeiten zu Besuch, mit der ich zusammen studiert habe. Deswegen habe ich es nicht mehr geschafft, diese Tarte für euch zu bloggen, die ich bereits Ende der Woche gebacken hatte.
Ich wollte gerne noch etwas mit Erdbeeren machen, bevor diese wunderbare Saison (eine meiner liebsten) schon wieder vorbei ist. Zurzeit habe ich einen echten Durchhänger und kaum Antrieb für Irgendwas, nicht mal fürs Backen. Zum Glück hatte dieser kurz Pause und ich wurde spontan in der Küche kreativ.

Die Tarte ist eine spontane Neuschöpfung und ich mag die Kombi aus frischen Erdbeeren, die gebacken ein wenig nach Marmelade schmecken und den recht klassischen Geschmack einer Mohnmasse. Wer sie gänzlich vegan haben möchte, kann den Teig des

Russischen Zupfkuchens ohne Kakao nehmen.

Celina und ich haben dann gestern auch noch spontan gebacken, wie wir das früher schon gerne taten, wenn wir zusammen waren. Bei uns kommt zwangsläufig irgendwann das Thema Essen bzw. Kochen/Backen auf und wir fangen an, neue Rezepte und Aromenkombis zusammen zu spinnen. Vieles bleibt Spinnerei, manches jedoch auch im Hinterkopf und wird Funke einer zündenden Idee.
Inspiriert vom bekannten Freiburger Käsekuchen von Stefan, den es hier auf jedem Markt zu kaufen gibt und in dessen Genuss Celina bei ihrem Besuch hier kam, wollten wir diese cremige Sensation nachbacken. Heraus kam ein Käsekuchen mit Amarenakirschen, der sich unserer Meinung nach fast mit Stefans messen kann. Habt ihr Interesse am Rezept? Leider konnte ich ihn nicht mehr fotografieren und er war zu schnell weg, aber ich werde ihn sicher noch mal backen… =)

Heute gibt es aber erst mal eine sommerlich-fruchtige Tarte für euch und ich hoffe, das Rezept gefällt euch so gut wie mir. Der Glücksklee ist natürlich mit Blick auf die EM gewählt und ich hoffe, er erfüllt seinen Zweck für die National-11… =)

Für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser:

Mürbteig:
200 g Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
(1-2 EL Milch)

½ Kästchen Erdbeeren

Mohnfüllung:
350 g Sojajoghurt Vanille *
25 g Stärke
1-2 EL Zucker
2 gestr. EL Gries
40 g Milch
50 g Mohn

**Natürlich gehen auch andere Geschmacksrichtungen, wenn man mag. Kuh-Joghurt Vanille müsste auch gehen, probiert habe ich*

es noch nicht.

Die trockenen Zutaten für den **Mürbteig** in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. Den Rand gleichmäßig zurechtschneiden und nicht zu hoch ansetzen. (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.) Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die **Füllung** zusammen mischen. Abschmecken und eventuell nachsüßen (je nach Geschmack und Zuckermenge im Joghurt).
Den Ofen auf 170°C vorheizen.
Die **Erdbeeren** waschen und in Scheiben schneiden. Den Boden mit einer oder zwei Schichten Erdbeerscheiben auslegen (je nachdem, wie viel Frucht man mag). Darüber die Füllung geben und glatt streichen.
Die Tarte 30-40 Minuten backen, bis die Masse fest und der Teig goldgelb ist.
Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
[*Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden ist natürlich sehr praktisch, es geht aber auch eine normale Springform.*]
Mit etwas Puderzucker, Minze und frischen Erdbeeren verzieren.

Wer

mehr frische Erdbeeren mag, kann auch noch einmal eine ganze Schicht auf den fertigen Kuchen legen. Ich habe stattdessen Glücksklee-Kekse aus dem restlichen Teig gemacht und diese nach 15 Minuten Backzeit vorsichtig auf die Masse gelegt.

Habt eine genussvolle Erdbeerzeit und kommt gut in die neue Woche!
Eure Judith

Kleine Matcha-Quark-Tarletts mit weißer Schokolade

Ich kann gar nicht genau sagen, wie oft ich schon in Paris gewesen bin. Eine liebe Freundin von mir lebt dort. Wir kennen uns seit der 8. Klasse, als wir an einem Schüleraustausch teilnahmen. Damals wie heute sind wir sehr unterschiedlich und anfangs schienen wir auch kein gutes Paar abzugeben. Vermutlich waren wir beide aber auch einfach noch zu jung und zu schüchtern.

Obwohl der Kontakt beim ersten Mal also noch etwas „holprig“ war, kann ich mich noch gut an meine erste Woche in Paris erinnern. Vor allem aber ans Essen. Marions Mutter kocht unglaublich gut und verwöhnte mich mit Brathuhn, Quiche Lorraine, Sandwiches aus himmlischem Pariser Baguette mit Huhn und Mayonnaise und Rosinen-Brioche zum Frühstück. Schon damals lernte ich also die französische Küche zu schätzen, auch wenn mir das zu dieser Zeit noch nicht so bewusst war. Ich fand einfach alles nur lecker und hatte zudem großes Glück: Andere aus meiner Klasse wurden wirklich schlecht versorgt und manche konnte ich mit durchfüttern, so reichlich fiel mein Lunchpaket immer aus.

Trotz der Anfangsschwierigkeiten beschlossen wir, Kontakt zu halten. Bei vielen wäre der Briefkontakt sicher irgendwann eingeschlafen, aber da wir beide treue Seelen sind, geschah das nicht und so entwickelte sich eine sehr spezielle aber innige Freundschaft zwischen uns. Immer im Wechsel besuchten

wir uns einmal im Jahr und meine Urlaube in Paris genieße ich noch immer in vollen Zügen. Ich fühle mich nur halb als Touristin, denn wir unternehmen viele Dinge, die normale Besucher niemals schaffen und ich sehe Dinge und Ecken von Paris, die normalerweise nur Einheimische kennen.

Heute , als leidenschaftliche Naschkatze, liebe ich Paris einmal mehr aufgrund seiner Küche, seiner Boulangerien mit dem weltbesten Baguette und seiner Pâtisserien mit den himmlischen Törtchen, Eclairs und Tartletts.
Zu Weihnachten bekam ich ein wunderbares Buch geschenkt: *Süßes Paris. Verliebt in französische Patisserie und Desserts* von Michael Paul. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Tour durch Paris und verrät, wo es seiner Meinung nach die besten Macarons, kandierten Maronen, Brioches, Apfelkuchen und Eiscremes gibt. Ich bekomme (kulinarisches) Fernweh, wenn ich es durchblättere…
Was hilft dagegen? Sich inspirieren lassen und kleine Tartletts backen!

Ich hatte noch Mohnstreusel da, Quark und Matchapulver und so entstanden diese kleinen Tartes. Naschkaters Kommentar nach dem ersten Bissen: „Mhmm sind die gut! Die müssen auf die Naschkatze!“ Ganz knapp konnte ich drei für die Fotos retten und ich hoffe, ihr bekommt auch Lust auf kleine Fernweh-

Gebäcke! =)

Für 6 kleine Tarteförmchen à 10 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

200 g Mehl + etwas zum Bearbeiten/Ausrollen
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
90 g kalte Butter in kleinen Stückchen
2 Eigelb
(evtl. 1 EL Milch oder Wasser)

Käsemasse:

1-2 geh. TL Matcha
50 g weiße Schokolade
4 EL Milch
1 geh. EL Puderzucker
350 g Quark
2 Eiweiß (Schnee)
1 Prise Salz

nach Belieben Mandelblättchen oder Mohnstreusel zum Bestreuen
(nicht mehr als ¼ der Menge hier)

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben. Die Butter zugeben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln

verreiben. Die Eigelbe untermischen und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein (ich denke, das hängt von der Größe der Eier ab), ein klein wenig Flüssigkeit zugeben.
Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine halbe Stunde kühlen.
In dieser Zeit die Füllung zubereiten.
Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
Quark, Puderzucker, Matchapulver und die flüssige Schokolade verrühren. Abschmecken, ob die Intensität des Matchas und die Süße stimmen.
Das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.
Eventuell die Streusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und 6 kleine Tarteförmchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis zum Rand gehen. Mit der Rückseite eines Messers den überschüssigen Teig am Rand abstreifen.
Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Förmchen 5 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Falls der Boden sich beim Backen etwas nach oben gewölbt hat, sinkt er nun wieder ein. Ansonsten noch einmal vorsichtig mit einer Gabel hineinstechen.
Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen und etwas glatt streichen. Mit Mohnstreuseln oder Mandelblättchen bestreuen.
Etwa eine halbe Stunde backen, dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder ungleichmäßig bräunen.
Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren. [nurkochen]

Habt ein genussvolles Restwochenende und macht es euch schön bei dem nasskalten, grauen Wetter! Der Frühling kommt… =)
Eure Judith