

Mediterraner Hefekuchen mit saisonalem Obst, Mandelstreuseln & Pinienkernen



Seid ihr auch so urlaubsreif wie ich? Die letzten Wochen waren bei mir wirklich grenzwertig und ich kann es kaum erwarten, zwei Wochen auszuspannen. Naschkater und ich wollen nach Italien und das Piemont erkunden, das trotz zahlreicher Italienreisen noch ein blinder Fleck auf meiner Reisekarte ist. Danach lockt das ligurische Meer mit Strand und süßem Nichtstun.

Ganz passend zu meinen Reiseplänen gibt es dieses Wochenende einen mediterranen Hefekuchen mit saisonalen Früchten. Eine Buchvorstellung, die euch in die Toskana entführt, habe ich für kommende Woche auch noch im Gepäck.

Und falls ihr Insidertipps für das Piemont oder die ligurische

Küste habt, freue ich mich über eine Nachricht oder einen Kommentar!



Für 1 Blech:

TEIG:

250–260 ml Mandeldrink, lauwarm

1 Tütchen Trockenhefe

80 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Olivenöl

STREUSEL:

70 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

50 g Puderzucker

60 g Margarine

BELAG:

250 g Zwetschgenkompott *

2 Pfirsiche, in dünne Spalten geschnitten

2 Handvoll kleine, helle Trauben

1 Handvoll Blaubeeren

50 g Pinienkerne

** Selbst gekocht aus Zwetschgen-Überschuss: Obst entkernen, grob klein schneiden und mit etwas Zucker köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind.*

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen, eine Mulde in die Mitte drücken und dann 250 ml Mandeldrink und das Öl hineingeben. Alles verrühren und bei Bedarf den übrigen Mandeldrink zufügen. Sobald alles zusammenhält, den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist. Die Masse kühl stellen.

Das Obst putzen und vorbereiten.

Wenn der Teig aufgegangen ist, den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig flach drücken, mit dem Kompott bestreichen und mit dem Obst belegen. Dann die Streuselmasse mit den Händen darüber bröseln. Zum Schluss die Pinienkerne über den Kuchen streuen und dann im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis Teig, Streusel und Pinienkerne goldbraun

sind. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter
abkühlen lassen.



Natürlich könnt ihr für diesen Kuchen alle saisonalen Früchte

nehmen, die ihr mögt und zur Hand habt. Ich habe hier nur gerettetes Obst von Foodsharing-Abholungen verwendet. Wenn ihr kein Fan von Olivenöl im Teig seid, könnt ihr auch Butter oder Margarine nehmen.

Ich wünsche euch ein feines Wochenende!

Eure

Judith



Veganer Hummelkuchen mit Dinkelvollkorn und Pfirsichen



Kennt

ihr diese Tage, an denen etwas einfach nicht so klappen will, wie es soll? Oder so Tage, an denen man irgendwie ein bisschen neben sich steht?

Bei mir und diesem Kuchen kam gestern beides zusammen. Das Ergebnis waren Pleiten, Pech und Pannen, die bereits beim Einkaufen losgingen.

Eigentlich wollte ich einen Spiegeleikuchen backen. Kennt ihr den von früher? Ein Rührteig mit heller Pudding-Schmand-Creme und Aprikosen als „Eigelbe“.

Da es dafür schon unzählige Rezepte gibt, wollte ich eine vegane Version mit Vollkornteig ausprobieren. Schwierig zu bekommen war dann aber nicht etwa der vegane „Quark“, sondern

– die Aprikosen!

Zuerst wollte ich sogar frische nehmen, denn die letzten zwei Wochen hatte ich fantastische Aprikosen: mittelgroß, außen schön fest und innen reif und saftig. Eine Test-Aprikose ließ sich mit dem Sparschäler so gut schälen, dass ich zuversichtlich war, den Kuchen damit belegen zu können. Nur: im Bioladen gab es heute andere Aprikosen, die natürlich völlig untauglich waren. Also doch Dosenobst. Kein Problem. Dachte ich.

Der Bioladen hatte weder Aprikosen noch Pfirsiche. Ungläubig suchte ich das Konservenregal drei Mal ab. Nichts. Nächster Supermarkt: keine Aprikosen, keine Pfirsiche. Konnte das wahr sein? Ich fiel langsam vom Glauben ab. Im dritten Supermarkt dann immerhin Pfirsiche, doch trotz intensiver Suche keine Aprikosen. Na gut, dachte ich mir, vielleicht sind es kleine Pfirsiche und öffnete die Dosen. Pfirsiche wie aus dem Lehrbuch.



Da erinnerte ich mich an einen Bienen-Kuchen, den ich neulich

irgendwo gesehen hatte. Und beschloss, aus den großen gelben Früchten Hummeln zu machen.

Soweit so gut. Der vegane „Quark“ war besorgt, Pudding hatte ich schon da und Agar-Agar zum Andicken ebenfalls. Ich kochte also Pfirsich-Flüssigkeit auf, glich die Masse an und verrührte das Agar-Agar mit der Pudding-„Quark“-Mischung. Dachte ich. Nachdem ich die Creme glatt gestrichen, mit Pfirsichen belegt und den Kuchen in den Kühlschrank gestellt hatte, fiel mein Blick auf das Päckchen Agar-Agar, das neben dem Herd stand. Fassungslose Schockstarre. Ich hatte das Agar-Agar gar nicht mit aufgekocht!

Sollte die aufwendige Jagd nach den gelben Früchten umsonst gewesen sein? Denn die Creme würde so nicht schnittfest werden und der Kuchen wäre lecker, aber vermutlich ein optischer Totalausfall.

Da half nur eins: Die Pfirsichhälften vom Kuchen klauben, abspülen und trocken tupfen, dann die Creme vom Kuchen löffeln, diesmal wirklich mit Agar-Agar andicken und den Kuchen nochmal zusammensetzen.

Diesmal wurde die Creme auch wie gewünscht fest, die Hummeln konnten mit Kuvertüre und Mandeln verziert werden und ich brach erst mal auf dem Sofa zusammen. Backen kann manchmal auch ganz schön anstrengend sein.

Da ich allerdings schon so viele Pannen hatte, dürfte bei euch ja jetzt nichts mehr schief gehen und ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, so ein süßes Hummelchen zu vernaschen. =)

Falls ihr Aprikosen bekommt, sind diese trotzdem empfehlenswerter, da man dann mehr Früchte auf den Kuchen setzen und auch die Stücke kleiner schneiden kann. Bei den großen Pfirsichen hatte ich so meine Probleme, die Hummeln halbwegs hübsch auseinander zu schneiden.

Für 1 Blech ca. 38 x 26 cm:

Teig:

400 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

1 Päckchen Backpulver
120 g gesiebter Puderzucker
Geriebene Tonkabohne oder Vanillepulver
270 ml Wasser (oder Pflanzendrink)
120 g Margarine, zerlassen und etwa abgekühlt (oder neutrales Öl)
2-3 EL Zitronensaft

Creme:

750 g veganen Vanillepudding
(oder selbst gekochter Pudding aus 1 l Soja- oder Haferdrink +
2 Päckchen Vanillepuddingpulver + 50 g Zucker,
mit Folie abgedeckt abgekühlt, damit sich keine Haut bildet)
400 g veganer „Quark“
100 ml Flüssigkeit aus der Pfirsich-/Aprikosen-Dose (oder Wasser)

Abrieb von 1 Bio-Zitrone
50 ml Zitronensaft
10 g Agar-Agar

Dekoration:

100 g Zartbitterkuvertüre
Einige Mandelblättchen

(Wenn man den Pudding selbst kocht, diesen am besten vor dem Backen zubereiten.)

Für den Boden die trockenen Zutaten vermischen, dann die Flüssigkeiten dazugeben und alles zu einem recht flüssigen Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen.

Den Boden aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Währenddessen die Creme zubereiten:

Den Pudding in einer Schüssel glatt rühren, dann den „Quark“ einrühren.

Den Fruchtsaft aus der Dose oder die entsprechende Menge Wasser mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und dem Agar-Agar unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Dann

etwas Creme dazugeben und zügig unterrühren. Danach die gesamte Masse aus dem Topf in die Schüssel geben und unter die Creme rühren.

Einen Backrahmen passgenau um den Boden legen. Die Creme dann auf dem Teig verteilen, glatt streichen und den Kuchen 2 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wenn die Creme leicht angezogen hat, die Aprikosen/Pfirsiche darauflegen und den Kuchen erneut kühlen, bis die Masse ganz fest ist.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel oder ein Fläschchen füllen. Die Spitze so abschneiden, dass man dünne Streifen spritzen kann und die „Hummeln“ damit verzieren. Ovale Augen spritzen und die Mandelblättchen in die Früchte stecken (dafür am besten mit einem spitzen Messer kleine Schnitte machen).

Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.



Habt ihr in der Küche auch schon solche „Pannen-Tage“ gehabt

wie ich gestern?

Ich freue mich, wenn ihr in einem Kommentar davon erzählt!

Habt ein wundervolles, entspanntes Wochenende und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Erdbeerzeit: Unkomplizierte Erdbeer-Pizza (vegan)



Nachdem ich letztes Wochenende unterwegs war, litt Naschkater Anfang der Woche an ganz furchtbarem Kuchenhunger. Also stöberte ich in meinen Backbüchern, aber die zündende Idee wollte sich nicht einstellen.

In „Seelenwärmer“ sah ich einen herzhaft belegten Blätterteig und überlegte, so etwas in süß mit Erdbeeren zu backen. Allerdings war ich zu faul, einkaufen zu gehen und überlegte mir eine Alternative mit Zutaten, die ich im Haus hatte.

Schließlich entstand diese unkomplizierte Pizza aus meinem veganen „Quark“-Öl-Teig, den ich diesmal mit Margarine machte. Der Pizzaboden hatte ein bisschen was von einem Scone, was ich prima fand, weil ich dieses englische Tea-Time-Gebäck sehr liebe und es prima zu Erdbeeren passt.



Den
Belag kann man natürlich ganz nach Geschmack und Saison

variieren und zum Beispiel noch Mandelblättchen drüber streuen oder nach dem Backen Schokosauce oder geschmolzene Schokolade darüber träufeln. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Für 1 Pizza:

Teig:

125 g Dinkelmehl 1050

5 g Backpulver

20 g Zucker

80 g Mandeljoghurt

25 g Margarine

Belag:

2 EL Erdbeerkonfitüre

6–8 kleine oder mittelgroße Erdbeeren

30 g weißes Mandelmus

1 EL Agavendicksaft

Garnitur:

Frische Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Mandeljoghurt und Margarine ebenfalls dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Ein Blech mit Backpapier bereit stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf das Blech legen und zu einer dünnen Pizza flach drücken/formen. Falls der Teig ein wenig klebt, die Finger etwas anfeuchten oder einen Silikonspatel zu Hilfe nehmen.

Die Konfitüre auf dem Teig verstreichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und in Klecksen auf der Pizza verteilen.

Die Erdbeer-Pizza 20–25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit der Minze garnieren.



Ich hätte besser die doppelte Menge gemacht, denn die Pizza wurde direkt nach dem Fotoshooting aufgefuttert. Kein Krümel blieb für den nächsten Tag übrig. Gut, dass sie so schnell gemacht ist – sicher backe ich sie bald noch mal.

Habt ihr auch Lust auf diese süße Pizza? Ich freue mich, wenn euch das Rezept gefällt und ihr mir berichtet, wie euch die

Pizza geschmeckt hat!

Habt eine genussvolle Restwoche und ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

Erdbeer-Schoko-Torte (vegan)



Diese Torte habe ich in dieser Erdbeersaison sage und schreibe drei Mal gebacken. Das erste Mal war sie eine Improvisation für den Geburtstag einer Freundin, das zweite Mal gab es eine Variante als Muttertagskuchen und letztes Wochenende habe ich dann die endgültige (und vegane) Version für Naschkater und mich gebacken.

Für die ersten beiden Versionen hatte ich meinen [Brownie-Teig](#)

abgewandelt. Diesmal habe ich einen Schokoteig aus „Sweet vegan“ von Emily Mainquist ausprobiert, den ich aber natürlich auch wieder abgewandelt habe.

Im Prinzip ist die Torte ein Schokokuchen (beziehungsweise zwei Böden) mit Erdbeerfüllung, Kuvertüre und Erdbeeren als Deko. Einfach, aber macht was her, finde ich. Und mal ehrlich, wer kann bei Schokolade und Erdbeeren nein sagen? ;)



Das Rezept ist für zwei Springformen mit 18–20 cm Durchmesser.

Ich hatte zwei unterschiedliche, und habe aus der Not eine Tugend gemacht, indem ich die Stufe ebenfalls mit Mandelblättchen dekoriert habe. Wenn ihr zwei gleich große Böden habt, könnt ihr zum Beispiel den Rand oder einen Teil davon mit den Mandeln garnieren.

Für 1 kleine Torte:

230 g Dinkelmehl 1050

50 g Kakao, gesiebt

100 g Kokosblütenzucker

50 g Rohrzucker

2 TL Natron

1 TL Backpulver

1 gestr. TL Salz

240 ml starker Kaffee, abgekühlt

220 ml Pflanzendrink

1 EL Apfelessig

100 g zerlassene Margarine, abgekühlt aber noch flüssig

1 LSE (Leinsamenei = 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, eingeweicht und püriert)

2–3 EL Erdbeerkonfitüre

Ca. 10 Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten

Ca. 10 mittelgroße Erdbeeren, gut abgetrocknet

200 g Zartbitterkuvertüre

Mandelblättchen zum Garnieren

Die zwei Springformen einfetten und mit Mehl austreuen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und gut vermischen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die flüssigen Zutaten verrühren und dann mit dem LSE zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Handmixer kurz zu einem homogenen und sehr flüssigen Teig verrühren.

Den Teig auf die beiden Formen verteilen und ca. 30 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber heraus kommt.

Die Kuvertüre in einer Schüssel (am besten Metall) in den heißen Backofen stellen und schmelzen lassen (alternativ im

Wasserbad zerlassen).

Die Böden 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. Einen Boden auf eine Platte legen, mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen und dicht mit den Erdbeerscheiben belegen. Dann etwas zerlassene Kuvertüre darüber träufeln und den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte seitlich und oben mit Kuvertüre bestreichen, dann die Erdbeeren in die Schokolade tauchen und kreisförmig außen auf die Torte setzen.

Nach Belieben die Mitte und die Seite der Torte mit Mandelblättchen verzieren. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann genießen.



Mit dem Juni ist ja nun auch endlich das milde Frühjahrs Wetter

mit Sonnenschein bei uns angekommen. Ich hoffe, ihr genießt beides genauso sehr wie ich und lasst euch dazu ein schönes Stück Erdbeerkuchen (oder Torte? ;)) schmecken!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure

Judith



„Koch mein Rezept“: Kleine Fladenbrote mit Buchweizen



Endlich habe ich es diese Woche geschafft, meinen Beitrag zur Aktion „Koch mein Rezept“ zu erstellen. Dieses Mal durfte ich mich auf dem [Corumblog](#) von Sus umschauen. Sie hat einen riesengroßen Fundus an Rezepten und ich klickte mich durch die ganze Sammlung, bis ich mich schließlich entscheiden konnte.

Bei Sus findet ihr Süßes, Herzhaftes, Gekochtes und Gebackenes, Ausgefallenes und Alltägliches. Mich hätte noch interessiert, wer hinter dem Blog steht, aber leider habe ich keine Info zur Schreiberin gefunden. Was man aus dem Blog herausliest sind eine große Leidenschaft fürs Kochen und Backen, Neugier auf Neues und eine rege Teilnahme an diversen Blogevents. Kein Wunder also, dass man so viele vielfältige

Rezepte bei Sus entdecken kann.



Ihre kleinen [Fladenbrote](#) haben mich sofort angesprochen, weil sie mit dem Buchweizenmehl und dem Grieß etwas Besonderes sind. Auch das Topping fand ich spannend – im Original kommt Zatar drauf, eine arabische Gewürzmischung. Leider hatte ich keines da und auch keinen Sumach, um nach Sus´Vorschlag die Mischung selbst zu machen.

Also improvisierte ich einen anderen Mix nach meinem Geschmack.

Für 8 Stück:

7 g Trockenhefe
130 ml warmes Wasser
5 EL Olivenöl
130 g Buchweizenmehl
100 g Dinkelgrieß
120 g Dinkelmehl 1050
1 TL Salz
Pfeffer

Gewürzöl:

1 EL Olivenöl
1 TL Schwarzkümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Raz-el-hanout
1 große Prise Fleur de sel

Hefe im Wasser auflösen, dann das Olivenöl dazugeben. Mehl, Grieß, Salz und Pfeffer vermischen und unter die Hefemischung rühren, bis ein (leicht klebriger) Teig entsteht. (Ich musste dafür portionsweise deutlich mehr Wasser zugeben, also stellt euch welches bereit.) Den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Diese Kugeln mit Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Jede Teigkugel flach auf das Blech drücken. Die Gewürze mit dem Olivenöl auf den Broten verstreichen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Fladenbrote ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich habe die Fladenbrote dann noch mit Ziegenfeta und Gurke
gefüllt, die ich mit etwas Olivenöl, Chiliflocken und Kräutern
gewürzt hatte. Das war ein köstliches herzhaftes Frühstück und
auch Naschkater war begeistert.



Mit was würdet ihr die Fladenbrötchen füllen?

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

