

Vegane Donauwelle mit extra Schokolade



Donauwelle zählt zu meinen absoluten Lieblingskuchen. Umso verwunderlicher, dass ich sie selten backe und bisher noch nicht als klassischen Kuchen auf meinen Blog gepackt habe. In abgespeckter Version nur mit Pudding statt mit Buttercreme gibt es aber schon [Donauwellen-Petit-Fours](#) und [Donauwellen-Donuts aus dem Ofen](#).

Schon lange wollte ich auch mal eine vegane Variante ausprobieren. Einmal hatte ich einen Versuch gestartet, der auch super lecker schmeckte, allerdings war die Creme eine Katastrophe und der Kuchen wirklich fern von vorzeigbar.

Gestern habe ich Naschkaters Abwesenheit genutzt und in aller Ruhe einen zweiten Versuch gewagt. Im Marmorteig habe ich einen Großteil frisch gemahlenes Vollkornmehl eingeschmuggelt und dazu noch Schokotröpfchen für die Extraportion Schokolade.



Die Kuvertüre hätte ich mit etwas Fett geschmeidiger machen

sollen, sie ist sehr knackig, was ich zwar mag, was aber das Schneiden ziemlich schwierig macht. Man sollte den Kuchen dann vorher auf jeden Fall ein bisschen früher aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinterher dachte ich dann, man könnte auch einen cremigen Kakaopulver-Guss wie bei meinen [Mokkatörtchen](#) machen. Damit wäre das Schneiden leichter und der Kuchen genauso schokoladig. Das ist einfach Geschmackssache.

Auf jeden Fall ist die vegane Donauwelle super lecker geworden! Ich liebe ja Marmorkuchen und die Kombi mit säuerlichen Kirschen, vanilliger „Butter“creme und Schokolade ist einfach fantastisch. Perfekt für einen sonntäglichen Kaffee-Festschmaus. =)

Für 1 Form von ca. 20 cm Durchmesser:

TEIG:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

90 g Mehl

3 TL Backpulver

120 g Margarine

120 g Zucker

150 ml + 30 ml Sojadrink

10 g Kakaopulver

50 g Schokotröpfchen

250 g Sauerkirschen, gut abgetropft

CREME:

400 ml Sojadrink *

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Päckchen Vanillezucker

30 g Zucker

100 g vegane Butter

DECKEL:

150 g Kuvertüre **

Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

* Soja eignet sich am besten. Mit anderen Pflanzendrinks wird

der Pudding eventuell nicht fest genug.

**** Wer keinen knackigen Schokodeckel mag, nimmt besser 120 g Kuvertüre + 2 EL Margarine/Kokosöl/Öl**

TEIG:

Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen. Margarine und Zucker cremig rühren, dann das Mehl und den Sojadrink nach und nach unterrühren.

Circa die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die zweite Hälfte mit dem Kakaopulver, den Schokotropfchen und den 30 ml Sojadrink verrühren und ebenfalls in die Form geben. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Den Kuchen ca. 45-60 Minuten backen. Nach einer Dreiviertelstunde die Stäbchenprobe machen (an einer Stelle ohne Kirschen).

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.

CREME:

Während der Kuchen backt, die Creme zubereiten. Aus Sojadrink, Zucker, Puddingpulver und Sojadrink nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und sofort in eine flache Schale geben und Frischhaltefolie darauflegen, damit sich keine Haut bildet. Die vegane Butter in Würfel schneiden und zimmerwarm werden lassen.

Sobald der Pudding abgekühlt ist, die warme „Butter“ mit dem Rührgerät unterrühren. Den Rand der Springform wieder um den Kuchen legen (falls sie nicht hoch genug ist, mit Alufolie oder Pappe + Backpapier nach oben anbauen) und die Creme auf dem Teig verteilen (nach Belieben etwas Creme aufheben für die Deko).

DECKEL:

Die Kuvertüre (+Fett) zerlassen und auf die Creme geben. Glatt streichen und nach Belieben beim Festwerden mit der Gabel ein Wellenmuster ziehen. (Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Röschen auf die Schokolade spritzen, sobald diese fest ist.) Den Kuchen eine Weile im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben die Donauwelle mit etwas Kakaopulver bestäuben
und Stück für Stück genießen.



Ich hoffe, ihr genießt einen ebenso sonnigen und

frühlingshaften Sonntag – am besten mit einem guten Stück Kuchen und einem Kaffee!
Lasst es euch gut gehen.
Eure Judith

Marzipan-Mohn-Kekse



Zurzeit habe ich oft Nasch-Lust auf eine Kleinigkeit – in diesem Fall sind Kekse natürlich perfekt! Da ich lange keinen Mohn verwendet habe, entstanden mit einem Marzipanüberbleibsel der Weihnachtsbäckerei diese Marzipan-Mohn-Kekse.

Die Kekse haben nur eine leichte Süße vom Marzipan und kommen ohne zusätzlichen Zucker aus. Wer es ein bisschen süßer mag,

sollte ca. 30- 50 g Zucker zufügen. Da der Teig vegan ist, kann man ihn ja problemlos probieren und notfalls noch etwas Zucker unterkneten. =)



finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen [Mohn-](#)

Mohn

Streusel-Kuchen backe ich immer wieder gerne, in der Erdbeersaison schmeckt Mohn wunderbar zu den roten Früchtchen und Reste vom Backen streue ich in einen Obstsalat, den ich dann noch mit ein wenig braunem Mandelmus anreichere, damit er schön cremig wird.

Für 2 Bleche:

200 g Marzipan
50 g Margarine
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Etwas Abrieb einer Zitrone
40 g Mohn, gemahlen
200 g Dinkelmehl 1050
1 gestr. TL Backpulver
50 ml Haferdrink

Puderzucker
Zitronensaft

Die ersten 4 Zutaten cremig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles vermischen und dabei den Pflanzendrink unterrühren.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den weichen Teig zu einer Rolle formen und entweder kalt stellen (oder kurz ins Gefrierfach legen) und dann in Kreise schneiden, oder direkt mit einem scharfen Messer hauchdünne (2-3 mm) „Scheiben“ schneiden, die sich bei mir zu einer Art länglicher Blütenblätter geformt haben, weil der Teig eben so weich war.

Die Kekse auf den Blechen verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dicklichen Guss anrühren und die Kekse mit dünnen Fäden verzieren. So bekommen sie noch etwas fruchtige Süße, die sehr gut zum Marzipan und dem Mohn passt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst euch nicht

wegschwemmen bei dem ganzen Regen und macht es euch gemütlich!
Eure Judith

Castagnaccio – Italienischer Kastanienkuchen



Den letzten Urlaubstag haben Naschkater und ich genutzt, um unsere Abstellkammer einmal auf Links zu drehen. Sie war so voll, dass wir Einkäufe nicht mehr unterkriegten und das Chaos war atemberaubend. Also räumten wir sie einmal komplett leer – unfassbar, wie viel Zeug da drin war und was man alles besitzt! – und dann nach gründlichem Ausmisten wieder mit System ein. Jetzt findet man alles sofort und wir ertappen uns immer noch hin und wieder, wie wir in der Tür stehen und die neue Ordnung anhimmeln.

Bei dieser Aktion „fand“ ich dann auch das Kastanienmehl, das ich vor einiger Zeit mal bestellt hatte und beschloss, endlich mal einen Castagnaccio, einen italienischen Kastanienkuchen, zu backen. Das hatte ich schon lange vor, genauer gesagt, seit ich das Rezept dafür in meiner ersten Kochbuchübersetzung ([Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)) ins Deutsche tippte.



Diese
r Castagnaccio ist kein Kuchen im klassischen Sinn, denn er

schmeckt nur leicht süß. Naschkatzen mit sehr süßem Zahn sollten die Zuckermenge erhöhen (dass ich das mal schreibe!). Im Rezept aus „Toskana“ steht kein Rosmarin, aber das kenne ich von anderen italienischen Rezepten und ich finde, der Kuchen sieht dann gleich noch mal so dekorativ aus.

Csaba dalla Zorza macht ihn außerdem mit Milch, ich habe vegane Hafermilch genommen. Wobei ich mir vorstellen könnte, dass die Milch durch den Fettanteil den Castagnaccio noch etwas weicher und voller im Geschmack werden lässt.

Für 6 kleine Tartlett-Förmchen (oder 1 kleine Springform):

150 g Kastanienmehl
30 g Zucker
35 g Rosinen
2 EL Olivenöl extra vergine
100 ml (Hafer)Milch
30 g Pinienkerne
Etwas frischer Rosmarin

Das Kastanienmehl in eine große Schüssel sieben und mit dem Zucker vermischen. Die

Rosinen in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Tarteletteförmchen (vorzugsweise aus Silikon – trotz Öl ging der Kuchen aus meinen Formen nicht raus) mit etwas Öl einfetten und auf einem Backblech bereitstellen, sodass sie befüllt leichter zu transportieren sind. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Milch langsam zum Mehl gießen und dabei mit einem Holzlöffel rühren, um

Klumpchenbildung zu vermeiden. 1 EL Öl hinzufügen, umrühren und dann unter ständigem

Rühren nach und nach 100–150 ml Wasser (oder ebenfalls Haferdrink) zugeben, bis ein flüssiger Teig ohne Klumpchen entstanden ist. Eventuell benötigt man weniger Wasser oder auch mehr, das hängt vom Mehl ab. Wenn der Teig zu fest ist, wird der Kastanienkuchen hart!

Rosinen abgießen, unter fließendem Wasser abspülen und mit

Küchenpapier trocken

tupfen. Zum Teig geben, unterrühren und die Masse auf die Mulden der Backform verteilen.

Die Oberflächen mit dem restlichen Öl beträufeln und mit den Pinienkernen und den Rosmarinnadeln bestreuen. Die Tarteletts in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. Die Kuchen sind fertig, wenn die Oberfläche sich öffnet und kleine Risse entstehen. Den Ofen ausschalten, die Kastanienkuchen abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.



Habt ihr jetzt auch Lust auf ein bisschen Italien? Wenn wir

hier im Winter festsitzen, holen wir uns la dolce vita eben in die Küche und auf den Teller! Die Aromen von Pinienkernen und Rosmarin helfen wunderbar gegen Fernweh!

Macht es euch schön und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Anis-Nuss-Rauten mit Dinkelvollkorn



Kennt ihr diese Anisplätzchen aus Eischnee mit den kleinen Füßchen? Die möchte ich seit längerem unbedingt mal ausprobieren. Bisher hatte ich leider vergeblich nach gemahlenem Anis gesucht.

Ein Rest Anissamen war noch da und so startete ich den Versuch, ihn mit meinem Mörserchen zu zermahlen. Mithilfe von

ein bisschen Zucker ging das auch ganz gut und nachdem ich die Mischung durch ein Sieb gekippt hatte, hatte ich eine Art Anis-Puderzucker. Aber so ganz überzeugt war ich nicht davon, deshalb ging ich gestern noch mal auf die Jagd und fand nach längerem Suchen tatsächlich Anispulver.

Also wurden die gemörserten Samen anderweitig verwendet – nämlich in diesen fix improvisierten weihnachtlichen Rauten. Die Nüsse sind frisch gemahlen (so ein Mixbecher/Zerkleinerer, den man mit dem Pürrierstab antreibt, ist Gold wert!) und zusammen mit dem (ebenfalls frisch gemahlenen) Dinkelvollkornmehl schmecken die Anis-Rauten herrlich nussig und knusprig!



Natürlich kann man sie mit jedem Gewürz machen. Zimt ist

sicher lecker, oder Spekulatiusgewürz! Da könnt ihr ganz nach Geschmack experimentieren und zum Schluss zum Beispiel noch dunkle Kuvertüre schmelzen und eine Hälfte der Rauten hineintauchen oder sie mit Schokofäden verzieren.

Für 1 Blech:

200 g Dinkelvollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

50 g Nussmischung, frisch gemahlen

50 g Rohrzucker

2 TL Anis, gemahlen

100 g Margarine (oder Butter)

Ca. 25 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Teigschüssel wiegen und zügig verkneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht – eventuell braucht man nicht das gesamte Wasser.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und neben die Arbeitsfläche legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen und in breite Streifen schneiden. Diese Streifen schräg in Rauten schneiden. Sie müssen nicht mathematisch perfekt sein – aber man kann natürlich mit dem Maßband arbeiten, wenn man mag.

Die Rauten mit ein wenig Abstand auf das Blech legen und 10–15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Die Kekse dufteten so verführerisch, dass ich froh war, „Küchenhände“ zu haben (ich kann wirklich sehr heiße Dinge anfassen), denn ich fischte mir eine Raute aus dem Ofen, sobald sie durchgebacken war und knusperte drauf los.

Naschkater gab nach kurzer Qualitätskontrolle sofort begeisterte Zustimmung: „Naschkatzentauglich!“



Ich hoffe, euch schmecken diese unkomplizierten und wirklich fix gebackenen Anis-Nuss-Rauten auch so gut und wünsche euch

einen wunderschönen 1. Advent!
Eure Judith

Walnuss-Stangen mit Kakaonibs



Ein
Blick auf den Kalender verdeutlichte mir gestern einmal mehr,

wie die Zeit momentan an mir vorbeirauscht. In jeder freien Minute sitze ich zurzeit am Laptop und übersetze Pastarezepte für ein tolles neues Kochbuch, das im Frühjahr erscheinen soll.

Da bleibt kaum Zeit zum Kochen, geschweige denn zum Backen. Und so neigt sich das Jahr dem Ende zu, Weihnachten rückt näher, in den sozialen Netzwerken tauchen die ersten Plätzchenfotos auf – und ich habe das Gefühl, ich komme gar nicht mehr mit.

Aber als gestern der spätsommerlich milde Sonn(en)tag in einen tosenden Herbst-Regen-Sturm übergang und mein geplagter Nacken eine Pause vom vielen Sitzen brauchte, wurde im Hause Naschkatze offiziell die Plätzchensaison eingeläutet.

Diese Walnuss-Stangen kann man natürlich das ganze Jahr über essen, aber sie schmecken so wunderbar walnussig, dass sie auch perfekt in die Weihnachtszeit passen und wer mag, gibt noch ein paar extra Prisen weihnachtliche Gewürze dran.



Für 2 Bleche:

150 g Margarine/Butter

100 g Rohrzucker

2 LSE

100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

150 g Walnüsse, frisch gemahlen *

50 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

50 g gehackte Walnüsse

2 EL Kakaonibs

1 große Prise Spekulatius- oder Lebkuchengewürz

50 g Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren

Die Leinsamen einweichen. Margarine und Zucker in eine Schüssel wiegen. Alle trockenen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und vermischen.

Die Leinsamen zu Leinsameneiern pürieren.

Margarine und Zucker verrühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren.

Die trockenen Zutaten nach und nach zur Fettmischung geben. Wenn alles verrührt ist, den Teig eine Weile kühlen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Zwetschgengroße Portionen des Teigs abnehmen und zwischen den Handballen zu fingerdicken Stangen rollen. Die Enden etwas begradigen und die Stangen mit ein wenig Abstand auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Stangen leicht goldbraun sind. Auf den Blechen abkühlen lassen, dann eng nebeneinander schieben.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen (das geht gut in der Resthitze des Backofens) und in ein kleines Tütchen aus Backpapier oder Butterbrotpapier füllen. Die Spitze unten abschneiden und die Stangen mit dünnen Kuvertürefäden dekorieren. Trocknen lassen und in luftdicht schließenden Keksdosen aufbewahren.

** Das Mahlen der Walnüsse geht super mit einem Mixbecher für den Pürrierstab. Auch die gehackten Walnüsse zerkleinere ich*

darin.



Habt eine feine Woche und genießt viele schöne, seelenwärmende Momente – das beste Mittel gegen Herbstblues und Erkältungen!

Eure Judith