

Mandel-Scones mit Ingwer, Mandelmus und Erdbeermarmelade



Diese Woche musste es schnell gehen, deswegen gab es diese veganen Scones, die wunderbar nach Ingwer schmecken und mit – am besten selbstgemachter – Erdbeermarmelade himmlisch schmecken!

Von meinen österlichen Hefekringeln hatte ich noch Ingwerstücke da. Wenn ihr diese in Sirup eingelegten Ingwer-Goldstücke (Reformhaus) nicht findet, könnt ihr alternativ auch kandierten Ingwer nehmen.

Erdbeermarmelade habe ich neulich das erste Mal alleine selbst gemacht und das war so einfach! Ich glaube, in Zukunft werde ich öfter mal welche selbst kochen, das ist ja auch ein super schönes Geschenk, so was Selbstgemachtes.



Klassischerweise isst man Scones ja mit Clotted Cream, einer

Art fatter Crème fraîche, und Marmelade. Da ich finde, dass es keinen adäquaten veganen Ersatz dafür gibt, habe ich es gar nicht erst versucht, etwas ähnliches zu finden, sondern einfach weißes Mandelmus darauf geschmiert. Lecker!

Für 10-15 Scones:

250 g Dinkelmehl

50 g gemahlene Mandeln

2 gestr. EL Zucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

200 ml Pflanzendrink

40 g Ingwerstücke (eingelegt oder kandiert)

40 g kalte Margarine

(evtl. ein Schuss mehr Pflanzendrink)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Pflanzendrink abmessen und mit dem Ingwer pürieren.

Die Margarine in Flöckchen auf die Mehlmischung geben und mit den Fingern zu Krümeln vermengen. Nach und nach den Pflanzendrink dazugeben und alles zügig zu einem Teig verkneten. Nicht lange kneten, es muss nicht alles homogen sein! Falls ein wenig Flüssigkeit fehlt, noch einen Schuss Pflanzendrink zufügen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche 2-3 cm hoch ausrollen (oder mit der Hand flach drücken) und mit einer runden Form (z.B. einem Dessertring) Kreise ausstechen. Die Scones auf das Blech legen, mit einem Hauch Pflanzendrink bestreichen und 20-25 Minuten backen. Sie sollten nicht bräunen.

Am besten schmecken die Scones frisch, also am besten lauwarm genießen.



Wer nicht vegan lebt, kann natürlich auch Milch und Butter verwenden und das Gebäck mit Clotted Cream vernaschen. =)

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Letzt
es Wochenende fiel mir auf, dass ich schon ewig keinen
Nusskuchen mehr gebacken habe. Naschkater miaute ja schon
wieder nach was Zitronigem, aber da ich ja gerade letzte Woche
den [Zitronen-Matcha-Kuchen](#) gemacht hatte, stand das nicht zur
Debatte.

Außerdem hatte ich beim Einkaufen zufällig gemahlene Walnüsse
gefunden – so etwas bekommt man ja eher selten zu kaufen.
Natürlich kann man Walnüsse auch im Blitzhacker selbst mahlen,

aber da war ich jetzt auch mal gerne faul.



Also schaute ich mich nach einem unkomplizierten veganen Nusskuchen um und wurde bei simply vegan fündig. Im Endeffekt wandelte ich den Kuchen dann wieder ab, aber die Grundstruktur habe ich übernommen und für uns wurde der Kuchen perfekt: außen herrlich knusprig, innen wunderbar saftig und vor allem schön nussig.

Das Nugat war eine Resteverwertung – ich empfehle, mehr zu nehmen, als im Rezept steht, denn meine 40 g waren etwas wenig. 100 g sind sicher super, dann kommt das Nugat auch gut zur Geltung.

Zusammen mit dem Schokoüberzug war der Walnusskuchen dann „absolut naschkatzentauglich“ und ich hoffe, ihr werdet ihn genauso gerne naschen wie Naschkater und ich.



Für 1 Kastenform:

250 g Margarine
200 g Zucker
2 [LSE](#) *
250 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver (18 g)
1 Prise Salz
200 g Walnüsse, gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen
150 ml Pflanzendrink
40–100 g Nugat, fein gewürfelt

150 g Kuvertüre
1 Handvoll gemischte Nüsse nach Belieben zum Verzieren

** 2 EL Leinsamen (geschrotet) + 6 EL Wasser (5 Min. quellen lassen, dann pürieren)*

Die Form einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Margarine und Zucker cremig rühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Nach und nach Nüsse und Pflanzendrink dazu geben und einrühren, zum Schluss den Nugat in den Teig mischen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Am besten nach 55 Minuten die Stäbchenprobe machen. Sollte der Kuchen dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt.

Den fertigen Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit den Nüssen verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende und viel Freude

beim Naschen!
Eure Judith

Herzhaftes Pissaladière mit roten Zwiebeln



Meine erste Pissaladière habe ich vor einigen Jahren auf dem Wochenmarkt in Montpellier gegessen. Ich war mit meiner Brieffreundin in Südfrankreich unterwegs und wir machten Station in dieser uns bis dato unbekannten Unistadt. Der Markt befindet sich ganz malerisch unter einem Aquädukt gelegen und man findet dort allerhand regionale und internationale Köstlichkeiten.

Von der Pissaladière hatte ich natürlich im Reiseführer

gelesen und wollte das unbedingt ausprobieren. Und so biss ich bei unserem Mittagspicknick nach dem Marktbummeln herzhaft in ein dick mit Zwiebelmasse belegtes Stück Fladenbrot. Ich weiß noch, dass es eine recht fettige Angelegenheit war, ungefähr so schwierig zu essen wie ein Döner – und eine Offenbarung. Diese Zwiebelpizza aus dem Süden Frankreichs schmeckt soooo köstlich! Generell mag ich Zwiebelkuchen und Oliven und Sardellen als herzhaft Würze setzen dem ganzen meiner Meinung nach die Krone auf.



Als ich Naschkatzenmama ein Foto von meinem neuesten Experiment schickte, fragte sie, was der Name eigentlich

bedeuten würde. Falls ich es damals gelesen hatte, wusste ich es nicht mehr. Nach einem Ausflug ins Netz bin ich wieder schlauer und will euch das natürlich nicht vorenthalten:

Eigentlich kommt die Pissaladière aus Nizza, ist aber mittlerweile in ganz Südfrankreich und sogar Italien verbreitet. Der Name kommt vom Pissalat, den feinpürierten Sardellen, die in die Zwiebelmasse kommen oder als Filets darauf gelegt werden. Man kann die Pissaladière warm oder kalt essen – beides schmeckt hervorragend.

Normalerweise nimmt man weiße Zwiebeln, aber ich mag die roten noch lieber. Leider waren ein paar faulig, deswegen hatte ich etwas weniger Zwiebelmasse als geplant. Macht ruhig die ganze Menge und haut ordentlich was davon auf die Fladen!

Für 8 ovale Pissaladières:

Teig:

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Tütchen Trockenhefe

3 EL Olivenöl

300 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Belag:

1,5 kg rote Zwiebeln

3 Knoblauchzehen, gepresst

2 Thymianzweige

1 gestr. EL Zucker

1 Dose Anchovis *

Schwarze Oliven **

Olivenöl

Salz, Pfeffer

** Ich habe keine gefunden und stattdessen Kieler Sprotten genommen. Die sind zwar geräuchert, aber ansonsten ein passabler Ersatz.*

*** Am besten welche mit Stein. Falls ihr entsteinte kauft, achtet darauf, dass es echte schwarze Oliven und keine gefärbten sind (dann steht auf den Zutaten Färbemittel drauf –*

eine Unsitte, wie ich finde)!

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel wiegen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Rinde oder Spalten schneiden. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Zucker hinein geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze so lange schmoren lassen (mind. $\frac{1}{2}$ Stunde), bis die Zwiebeln weich und fast konfitüreartig sind. Dann die Sardellen hinzufügen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Arbeitsfläche ganz leicht bemehlen und den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem dicken Strang formen, vierteln und jedes Teil zu einem ovalen Fladen drücken. Die Fladen auf zwei Bleche mit Backpapier legen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Nach Belieben noch Sardellenfilets auf die Zwiebeln legen.

Die Pissaladières ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und gar ist.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, kulinarisch nach

Südfrankreich zu reisen und diese Pissaladières auszuprobieren!
Habt auf jeden Fall ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Zitronen-Matcha-Kuchen



Nasch
kater ist ja ganz verrückt nach Zitronenkuchen jedweder Sorte. Wenn ich nicht weiß, was ich backen soll, erinnert er mich regelmäßig, dass meine vegane [Torta della nonna](#) ja soooo lecker war oder dass ich doch mal [Zitronen-Muffins](#) backen könnte (als hätte ich das noch niieeee gemacht).

Neulich hatte ich aber auch mal wieder Lust auf Zitronenkuchen. Ein bisschen was Besonderes sollte es aber schon sein, denn wie gesagt gibt es ja bereits einige

Variationen von Zitronenkuchen auf dem Naschkatzen-Blog.



Da kam mir die Idee, fruchtige Zitrone mit erdig-belebendem Matcha zu verbinden. Schon farblich ist das ja eine hübsche Sache und geschmacklich – ergab der Praxistest – ist es ebenfalls „absolut naschkatzentauglich“, wie Katerchen immer sagt.

Die Matchanote im Kuchen habe ich absichtlich etwas dezenter gehalten. Man schmeckt ihn, aber das grüne Pulver sollte nicht dominieren. Ihr könnt natürlich auch einen normalen Marmorkuchen daraus backen, sprich, die Gabel durch beide Teige ziehen. Oder ihr gießt den Matchateig in „Flecken“ in den gelben. Da könnt ihr euch kreativ austoben. =)



Für 1 Kastenform:

300 g Mehl
15g Backpulver
170 g Zucker
100 ml Öl (mildes Olivenöl, alternativ Rapsöl)
250 ml Pflanzendrink (Milch)
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
Saft von 1 Zitrone
2 TL Matcha-Pulver

Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Milch, Pflanzendrink, Zitronenabrieb und -saft verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und dann 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Das separierte Drittel Teig mit dem Matcha-Pulver verrühren. Einen Teil des übrigen Zitronenteigs in die gefettete Kastenform füllen, dann etwas grünen Teig darübergießen. Wieder gelben Teig darauf geben und so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe machen). Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Herzhaftes Pilzgericht à la Stroganoff



Diese s Gericht habe ich nun schon zum zweiten Mal nachgekocht. Ein guter Freund hat es mal für mich zubereitet und ich war schockverliebt in diese herzhaft Kombination der Aromen, dieses Zusammenspiel von salzig, säuerlich, erdig-pilzig...

Ursprünglich ist das Rezept wohl von Jamie Oliver, den ich ja sowieso ganz großartig finde, weil er aus wenigen Zutaten unglaubliche und umkomplizierte Gerichte zaubert. Genau solch ein Rezept sind diese Pilze à la Stroganoff (keine Ahnung, wie er sie nennt, ich habe das Gericht mal so getauft).

Am besten eignen sich meiner Meinung nach tatsächlich

Kräuterseitlinge, da sie schön fleischig sind. Ein paar Champignons habe ich aber auch dazu gemischt, zumal sie deutlich günstiger sind.



Obwohl ich felsenfest davon überzeugt war, noch mindestens 2 Gläser Kapern im Vorrat zu haben, wurde ich von meiner Kammer eines besseren belehrt... Zum Glück standen aber noch Kapernäpfel im Kühlschrank, die gingen auch. Kapern sind aber besser, finde ich.

Mein Gastgeber verwendete Crème fraîche, für Naschkater nahm ich Sojasahne. Beides war sehr lecker, auch wenn ich persönlich die vegetarische Version besser finde. Die vegane Variante funktioniert aber auf jeden Fall sehr gut, vor allem mit ein paar Spritzern Zitronensaft für die Säure, die sonst die Crème fraîche mitbringt.

Für 2 hungrige Personen:

- 1 große Tasse Reis (Basmati)
- Ca. 550 g Pilze, geputzt
(Austernseitlinge, Champignons)
- 2 Zwiebeln, in Spalten geschnitten
mind. 4 TL Kapern
- 3 EL Silberzwiebeln (nach Belieben halbiert)
- 5 saure Gürkchen, in Scheiben geschnitten
2 TL Paprikapulver
- 200 ml Sojasahne (+ etwas Zitronensaft)
oder 1 Becher Crème fraîche
- Frische glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Den Reis in einen Topf geben, mit der doppelten Menge Wasser und 1 Prise Salz zum Kochen bringen und dann auf kleinster Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

In der Zwischenzeit die Pilze grob zerzupfen und in einer großen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze anbraten. Wenn die Pilze leicht Farbe nehmen, die Zwiebeln dazugeben und andünsten, dann Kapern, Silberzwiebeln und Gürkchen sowie das Paprikapulver dazu geben und die Sojasahne/ Crème fraîche einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei ausgeschaltetem Herd kurz stehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Wenn der Reis gar ist, etwas davon in eine Tasse füllen, auf einen Teller stürzen und die Pilze darum herum anrichten. Mit der Petersilie bestreut servieren.



Ich finde dieses Gericht absolut großartig und hoffe, ihr

werdet es genauso lieben!

Danke an dieser Stelle an R. für das feine Rezept! =)

Habt ein schönes Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith