

Schokolis mit Haselnuss



Diese
s Jahr habe ich nicht viele neue Plätzchensorten ausprobiert.
Ich hatte mal wieder Lust auf Familienklassiker wie die
[Haferplätzchen mit Orangennote und Schoki](#) oder einfaches
[Buttergebäck](#).

Allerdings hat meine Freundin Jane beim gemeinsamen Backen so
feine Schoko-Nuss-Plätzchen gezaubert, dass ich nach einem
resignierten Blick in die schon wieder fast geleerten
Keksdosen das Rezept anforderte.



Ich
habe mehr Mehl genommen und weniger Stärke, was genauso gut

funktionierte. Eigentlich wollte ich mit der Haselnuss noch ein kleines Stückchen Marzipan in den Teig legen, das stelle ich mir absolut köstlich vor, aber leider hatte ich keins mehr da. Wer mag, kann das gerne ausprobieren. =)

Für ca. 60-70 Stück:

250 g weiche Butter oder Margarine*
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
30 g Kakao
150 g Dinkelmehl Type 630
150 g Speisestärke
1 TL Zimt
1 TL Kardamom
100 g Haselnusskerne
Marzipan (nach Belieben)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürzen und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig rühren. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und alles verrühren, dann das übrige Mehl zufügen und alles auf höchster Stufe durchkneten. Den Teig eine Weile kalt stellen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Entweder den Teig zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden oder jeweils kleine Portionen abnehmen, 1 Haselnuss (und nach Belieben einen Zipfel Marzipan) hineindrücken und den Teig zu einer Kugel rollen. Die Nuss sollte mittig in der Teigkugel eingeschlossen sein.

Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 15 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen und in luftdicht schließende Keksdosen packen. Nach Belieben vor dem Naschen mit Puderzucker bestäuben.

** mit Margarine ist das Rezept vegan*



Ich wünsche euch eine besinnliche und genussvolle Adventszeit.

Lasst euch nicht stressen, sondern macht es euch mit
Plätzchen, Glühwein und lieben Menschen gemütlich!

Eure

Judith



Weihnachtsschnitten vom Blech (vegan)



Diese
s Wochenende gibt es mal keine Plätzchen, sondern einen
Weihnachtskuchen vom Blech. Da mein Naschkater ja sehr gerne
veganen Kuchen isst, habe ich gestern mal ein bisschen
experimentiert und versucht, veganen Lebkuchen vom Blech zu
machen. Im Endeffekt wurde ein Blechkuchen daraus, denn der
Teig ist wunderbar fluffig und herrlich aromatisch dank der
Lebkuchengewürze.



Beim
Lebkuchen werde ich also noch mal herumprobieren, aber dieser

Kuchen ist auf jeden Fall eine schöne Abwechslung für die vorweihnachtliche Kaffeetafel. Ich wollte sowieso schon lange mal einen Blechkuchen backen.

Natürlich ist es nicht ausgeschlossen, dass ich heute oder morgen auch noch Plätzchen in den Ofen schiebe... Mal wieder Kuchen zum Frühstück war für Naschkater aber sicher eine Abwechslung – da musste er mal nicht in der Kammer die Plätzchendosen plündern.

Für 1 Blech von ca. 30×25 cm:

250 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln/Nüsse
25 g geröstete, gehackte Nüsse
100 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz
15 g Backpulver
1 Prise Salz
50 g Orangeat
30 g Zitronat
300 g Sojagurt
2 EL Rum

100 g Zartbitterkuvertüre
Mandelblättchen zum Verzieren

Das Blech oder einen Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Mehl, Mandeln/Nüsse, Zucker, Lebkuchengewürz, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen. Dann Orangeat, Zitronat und die gehackten Nüsse unterrühren. Den Sojagurt und den Rum dazugeben und alles zu einem Teig verrühren.

Den Teig auf das Blech geben und glatt streichen (am besten mit einem Silikonspatel oder einer angefeuchteten Winkelpalette).

20 Minuten backen, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Kuchen stürzen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die

Kuvertüre schmelzen und auf den erkalteten Kuchen streichen.
Mit Mandelblättchen ein hübsches Muster legen. Wenn die
Kuvertüre fest ist, kleine Schnitten schneiden.



Heute strahlt bei uns mal wieder ein wolkenloser Himmel und es

ist wieder richtig kalt. Nach dem milden Schmuddelwetter der letzten Woche tut das gut und ich hoffe, ihr alle könnt heute ein paar Sonnenstrahlen und klare Winterluft genießen – bevor ihr es euch mit einem heißen Kaffee oder Tee und Weihnachtsgebäck gemütlich macht.

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Seelenfutter gegen Herbstwetter: Schoko-Nuss- Tarte (vegan)



Jetzt
, wo die Tage spürbar kürzer werden und das Wetter sich schon

mal auf den November einstimmt, braucht man noch dringender als sonst tröstendes Seelenfutter! Was wäre da besser geeignet als ein Schokokuchen mit Nüssen?

Deshalb gab es bei uns diese unkomplizierte Schoko-Nuss-Tarte. Sie ist einfacher zu machen, als es vielleicht aussieht und schmeckt köstlich nach Nuss und Schokolade. Am besten fand ich sie lauwarm, weil da die Schokostückchen in der Füllung noch leicht angeschmolzen waren und die Aromen wunderbar zum tragen kamen.



Die
Tarte ist also auch ein fabelhaftes (lauwarmes) Dessert! Aber

man kann sich auch ein Stück in der Mikrowelle anwärmen, habe ich bei der Arbeit herausgefunden (zu Hause haben wir ja kein Schnell-Aufwärmgerät)). Auf jeden Fall sollte man die Tarte aber vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für 1 Springform ca. 19 cm Durchmesser:

Teig:

200 g Dinkelmehl
50 g Zucker
50 g Margarine
1 Prise Salz
6-8 EL Pflanzendrink/Wasser

Füllung:

200 g Nüsse, gemahlen
70 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade, gehackt
20 g Stärke
200 g Sojajoghurt
1 gestr. TL Zimt
2 Pr. Kardamom, gemahlen
50 g Walnüsse, gehackt

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen, zuerst einmal nur ca. 4 EL Flüssigkeit zugeben und alles verkneten. Ist die Masse noch zu trocken, weitere Flüssigkeit zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die gefettete Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung in die Schüssel wiegen und verrühren. Die Walnüsse am besten zum Schluss einrühren. Die Füllung auf den Boden geben und glatt streichen.

Die Tarte ca. 40–45 Minuten backen, bis der Rand goldbraun wird und die Masse leicht aufgegangen ist. In der Form abkühlen (oder zumindest lauwarm werden) lassen, dann herauslösen und genießen.



Ich hoffe, ihr werdet diese Tarte auch so lecker finden wie

Naschkater und ich – sie war (wie Kuchen leider meistens bei uns...) blitzschnell ratzeputz aufgenascht.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!
Eure Judith

Apfelkuchen mit Guss & Mandel-Marzipan-Boden (vegan)



Ich bin ja immer noch jedes Jahr mächtig irritiert, wenn ich im September im Supermarkt plötzlich vor den Weihnachtssüßigkeiten stehe. Das ist einfach viel zu früh! Gerade gibt es herrliche Herbstköstlichkeiten, leuchtende Kürbisse, frische deutsche Äpfel und Birnen, Nüsse, ... Da brauche ich noch keine Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchen.

Diese Zeit kommt noch früh genug, so schnell, wie das Jahr vergeht.

An den frischen, knackigen Äpfeln kann ich mich zurzeit aber kaum satt essen. Leicht säuerlich und mit Biss – so mag ich sie am liebsten. Ihr auch?



Im Kuchen gehen sie natürlich auch immer und da dann beim

Anblick der Marzipankartoffeln und -brote im Weihnachtsregal doch Gelüste aufkamen, habe ich kurzerhand einen veganen Apfelkuchen mit Guss und Mandel-Marzipan-Boden gebacken. Der war herrlich saftig und die leichte Säure der Äpfel passte wunderbar zum süß-mandeligen Boden.

Wer Marzipan nicht mag, kann den Kuchen natürlich auch mit einem normalen Mürbteigboden machen! Dafür könnt ihr zum Beispiel dieses [Rezept für einen veganen Mürbteig mit Dinkel\(Vollkorn\)Mehl](#) nehmen.

Für 1 Tarteform:

2 große Äpfel
Mandeln, gehobelt (zum Bestreuen)

Boden:

200 g gemahlene Mandeln
100 g Marzipan
2 Leinsameneier (LSE)
20 g Margarine

Guss:

400 g Soyagurt Vanille
1 TL Zimt
25 g Stärke
2 EL Zucker

2 EL Leinsamen (ich nehme gerne geschrotete) mit 6 EL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen, dann fein mixen. Die Mandeln in eine Schüssel geben, das Marzipan darüber zupfen und die Margarine dazu wiegen. Die fertigen LSE hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben oder feine Spalten schneiden. Die Stücke in Kreisen und überlappend auf den Teigboden setzen, bis er komplett mit einer Schicht Apfel

bedeckt ist. Den Guss darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen (die Mandeln werden beim Backen nicht braun, wer das gerne mag, nimmt welche, die bereits leicht geröstet sind).

Den Kuchen 20-30 Minuten backen, bis der Guss fest und der Boden goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, dass uns allen ein paar Sonnenstunden vergönnt sind

an diesem Wochenende!

Wie auch immer – genießt die Tage, verwöhnt euch mit was Leckerem und habt es schön!

Eure Judith

Zupfbrot mit Kürbis, Walnuss und Zimt (vegan)



Auf den Feldern und Marktständen leuchten die Kürbisse. Das satte Orange greift farblich schon mal den Wäldern vor, die bald in ähnlicher Pracht dastehen werden. Auch wenn ich Orange als Farbe eigentlich gar nicht so mag – im Herbst gefällt mir das gelb-rot-orange Farbspektakel und auch an Kürbissen kann ich schwer vorbei gehen.

Letzte Woche landete der erste Kürbis des Jahres in meinem Einkaufskorb. Ich habe vor Jahren so einen alten Bastkorb von meiner Ma übernommen, der mittlerweile wirklich etwas altersschwach ist und hatte schon Angst, er hält den Kürbis nicht mehr aus. Aber nach wie vor ist er treuer Begleiter bei Einkäufen und bleibt das hoffentlich noch eine Weile.

Nach Vor-Urlaubs-Stress, Urlaub und Nach-Urlaubs-Stress hatte ich am letzten langen Wochenende (unser Chef hat uns den Brückentag geschenkt!) endlich mal wieder Zeit und Ruhe zum Backen. Und Lust auf Kürbis hatte ich auch – also entstand dieses herbstliche Zupfbrot mit Kürbis, Walnuss und Zimt, im Grunde ein Pumpkin Spice Pull Apart Bread, wie man im neudeutschen sagen würde und wie man es in Getränkeform zurzeit wieder überall bei Kaffeeanbietern liest.



Ich habe noch einen Guss aus Frischkäse, Puderzucker und

Zitronensaft drüber gegeben – die frisch-säuerliche Note gab der Leckerei noch das I-Tüpfelchen. Naschkater und ich waren begeistert und ich hoffe, euch schmeckt dieses Brot genauso gut wie uns!

Für 1 Kastenform, ca. 22-25 cm lang:

Teig:

150 g gegarter Kürbis (Butternuss oder Hokkaido)

150 g Sojagurt Vanille

50 g Rohrohrzucker

2 Prisen Salz

Je 2 Prisen Kurkuma und Kardamom

2 Leinsameneier (2 EL geschrotete LS + 6 EL Wasser)

400 g Dinkelmehl

15 g Backpulver

50 g Margarine

Füllung:

150 g gegarter Kürbis

100 g Rohrohrzucker

2 TL Zimt

30 g Margarine

2 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

Guss:

Puderzucker

frischer Zitronensaft

(Frischkäse)

Teig:

Den gegarten Kürbis in die Schüssel wiegen, mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und mit Sojagurt, Zucker, Salz und Gewürzen verrühren. Die Leinsamen mit dem Wasser kurz quellen lassen (helle Leinsamen fallen im Teig nicht so auf) und dann pürieren, bis eine cremige, eiweißartige Masse entstanden ist. Die Leinsameneier (LSE) zur Masse geben und unterrühren. Die Margarine in die Schüssel wiegen, dann Mehl und Backpulver darüber geben und alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Wenn er noch ein klein wenig

klebrig ist – kein Problem.

Füllung:

Den Kürbis mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und mit den übrigen Zutaten (bis auf die Walnüsse) verrühren.

Brot:

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf geben. Mit etwas Mehl bestreuen und den Teig kurz kneten, bis er nicht mehr klebt. Dann mit dem Nudelholz recht dünn zu einem Rechteck ausrollen (darauf achten, dass die Unterseite nicht an der Arbeitsfläche festklebt).

Den Teig vollständig mit der Füllung bestreichen und dann in Streifen schneiden, die so breit sind wie die Kastenform. Die Streifen übereinander legen und in Vierecke schneiden, die ca. so hoch sind wie die Kastenform. Die Form am besten aufrecht stellen und die Teigstücke übereinander hineinstapeln, so dass die Füllungen immer nach oben zeigen. Ganz am Ende habe ich ein Teigstück umgedreht, sodass zwei Mal Füllung aufeinander trifft und am Randstück keine Füllung außen ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 40-45 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen oder lauwarm genießen.

Nach Belieben einen Guss anrühren und das Brot damit beträufeln.



Ohne Guss ist das Zupfbrot vegan. Wer es ganz tierfrei möchte,

lässt den Frischkäse weg und nimmt nur Puderzuckerguss oder versucht es mit einer veganen Variante.

Ich hoffe, ihr genießt nach diesem nasskalten Wetter den goldenen Herbst und lasst es euch mit einer schönen Tasse Kaffee oder Tee und feinem Kuchen gut gehen!

Genussvolle Grüße von eurer

Judith