

Stracciatella-Kekse



Nachdem die Weihnachtszeit mit all den Plätzchen ja nun schon ein paar Wochen hinter uns liegt, wäre es doch mal wieder Zeit für Kekse, oder? So was kleines Süßes für Zwischendurch muss im Alltag manchmal sein, wenn der Alltag einen im Griff hat und ein bisschen Nervennahrung nötig wird.

Diese veganen Stracciatella-Kekse sind super einfach und schnell gebacken! Man braucht nur eine Schüssel, rührt alles zusammen und in 20 Minuten hat man feine Kekse, bei denen sicher jeder gerne zwei Mal zugreift!



Das Rezept stammt aus dem Buch „[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“, allerdings habe ich es ein bisschen abgewandelt, wie immer Dinkelmehl benutzt und noch Schokosplitter dazu geben, um aus

den „Butter“keksen Stracciatella-Kekse zu machen.

Für solch einfache Rezepte muss man lediglich Aquafaba und Margarine im Haus haben. Also einfach immer ein Glas gekochte Kichererbsen in die Vorratskammer stellen oder die aufgefangene Flüssigkeit einfrieren, wenn ihr mal welche verwendet. Ich hatte in diesem Fall welches aufgetaut und nach den [Donauwellen-Donuts](#) vom Wochenende noch was übrig, aus dem dann diese leckeren Kekse wurden.

Für ca. 28 Stück:

175 g weiche Margarine

80 Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

60 ml Aquafaba

200 g Dinkelmehl Type 630

$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenpulver oder Pfeilwurzelsstärke

2 Prisen Meersalz

30 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Margarine und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Aquafaba dazugeben und unterrühren, dann alle trockenen Zutaten dazu wiegen und alles zu einem Teig verrühren.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel (etwas Abstand zwischen den Häufchen halten) Portionen darauf setzen. Mit dem Löffel etwas flach streichen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Habt eine fabelhafte und vor allem genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

[Donauwellen-Donuts aus dem Ofen \(vegan\)](#)



Seit ich meine [Donutform](#) habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.

Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen. Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade – was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)



Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl
8 EL Zucker
2 gestr. TL Backpulver
2 Prisen Meersalz
200 g Sojagurt
2 EL Pflanzenmilch oder Wasser
6 EL Aquafaba
4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen
60 g Kirschen, halbiert
2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdink
2 Packungen Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine
1 Packung Vanillezucker
etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter
einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.

Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.

Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.

Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplitttern verziern.



Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit
leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch?
Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith



Herzhafte Wirsing-Quiche



Herzhafte Quiches finde ich einfach grandios! Sie schmecken frisch mit Salat, kalt als schnelles Abendessen und vor allem in der Mittagspause, um mal was anderes als belegte Brote zu essen. Auch da versuche ich, Abwechslung rein zu bringen und peppe meine Sandwiches mit Salat, Gurke oder auch mal Kresse auf.

Aber nachdem ich am Wochenende endlich mal wieder eine Quiche gebacken hatte, war ich einmal mehr begeistert, die Reste am nächsten Tag auf der Arbeit verspeisen zu können! Wenn eine Mikrowelle vorhanden ist, kann man sich die Quiche sogar warm machen.



Diesmal habe ich die Quiche mit Hefeteig gemacht, denn ein Würfel musste noch weg (der andere Teil steckt in dem [veganen Mohn-Rosenkuchen](#)) und ich muss sagen, der Boden schmeckte wie

eine Mischung aus Hefe- und Mürbteig, vielleicht durch das Fett darin. Auf jeden Fall sehr lecker und auch recht stabil, ich mag es nämlich nicht, wenn mir ein Boden schon beim Anschneiden in Mikropartikel zerbröselt.

Der Boden ist vegan (ich wollte Eier sparen) und so kann die Wirsingquiche mit einem veganen Guss ganz tierfrei gehalten werden. Solch eine Füllung habe ich allerdings noch nicht ausprobiert, aber vielleicht hat ja jemand ein gutes Rezept dafür?

Hier auf jeden Fall mal meine Variante vom Wochenende!



Teig (vegan):
100 g Dinkelvollkornmehl
80 g Dinkelmehl Type 630

$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (ca. 10 g)
4 EL warmes Wasser
1 TL Zucker
2 Prisen Salz
2 EL Margarine
1 EL Eiersatz-Pulver (Lupinenmehl oder ähnliches) + 3 EL
Wasser

Füllung:

350 g Wirsing
1 EL Rapsöl
Je 1 TL Kümmel, ganz und gemahlen
1 TL Kurkuma
1 EL Gemüsebrühpulver
Pfeffer, frisch gemahlen
Einige EL Wasser

2 Eier
150 g Sahne oder Crème fraîche
1 Prise Salz, Pfeffer
2 Handvoll Walnüsse, gehackt
60 g geriebener Hartkäse (z.B. Gouda)

Die Hefe in einer Schüssel mit dem Zucker und den 4 EL Wasser verrühren und 15 Minuten warm stellen. Den Eiersatz anrühren und das Mehl mischen.

Die Eimischung, das Salz und die Margarine mit dem Hefewasser verrühren und das Mehl darüber sieben. 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. (Sollte er sehr trocken sein, noch ein, zwei Esslöffel Wasser unterkneten. Vollkornmehl saugt manchmal mehr Flüssigkeit auf.) Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort (Ofen 40°C, ausgeschaltet) gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing waschen, die Strünke entfernen und die Blätter in feine kurze Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Kohl mit den Gewürzen anschwitzen und dann mit ein paar Esslöffeln Wasser zugedeckt ein paar Minuten schmoren lassen, dabei immer mal umrühren. Dann den Herd

ausschalten und das Gemüse in einer Schüssel auskühlen lassen (im Winter geht das prima auf dem Balkon).

Die Sahne mit den Eiern verrühren und würzen (nicht zu sehr, der Kohl ist schon sehr herzhaft).

Eine Quicheform (mit Hebeboden, oder eine normale Springform) von 26 cm Durchmesser leicht einfetten und den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen. Die Form damit auskleiden, überstehenden Rand abschneiden (und für eine kleine Deko auf der Quiche verwenden) und das Gemüse einfüllen. Den Guss darüber geben. Die Walnüsse und den geriebenen Käse darüber verteilen.

Bei 190°C Umluft 20-30 Minuten backen, bis die Quiche goldbraun ist.

In der Form etwas abkühlen lassen, dann den Rand entfernen, falls möglich auch den Boden und die Quiche auf einem Gitter erkalten lassen oder direkt lauwarm genießen.



Natürlich kann man die Quiche auch mit anderem Gemüse machen. Wer es noch herzhafter mag, nimmt noch etwas Schinken, Speck oder Räuchertofu dazu.

Und wer sich mit Hefeteig nicht anfreunden kann, der macht einfach einen [Mürbteig](#) oder [Quark-Öl-Teig](#), das geht sogar noch schneller! =)

Was nehmt ihr euch für die Arbeit mit? Oder esst ihr dort in der Kantine oder außerhalb in Restaurants/Cafés?

Ich wünsche euch jedenfalls eine gute Restwoche, lasst euch von dem Sturm da draußen nicht wegpusten und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Mohn- Rosenkuchen (vegan)



Zum

strahlenden Sonntagswetter gibt es heute einen Sonntagskuchen aus Hefeteig. Nachdem der Hefewürfel schon zwei Wochen in unserem Kühlschrank dahin vegetierte, hatte ich schon leise Zweifel, ob er sein Potential noch entfalten würde. Diese erwiesen sich jedoch zum Glück als unbegründet und so entstanden heute dieser wunderbare Mohn-Rosenkuchen und eine Wirsing-Quiche, deren Rezept ich euch kommende Woche verraten werde.



Nachdem ich die ganze Woche wieder recht viel unterwegs war und nach zwei Wochen Urlaub auch erst einmal wieder im Alltag ankommen musste, war es wunderbar entspannend, am

Sonntagmorgen in der Küche zu stehen und zu backen. Draußen strahlt endlich mal wieder der blaue Himmel und ruft einem schon fast zu, man möge doch einen Spaziergang machen. Und wenn dann der Kuchenduft durch die Wohnung zieht und das Werk abkühlt, kann man draußen die Sonne genießen und sich auf den Sonntagskaffee mit Rosenkuchen freuen.

Statt Mohn kann man natürlich auch eine reine Mandel- oder Nussfüllung nehmen oder auch noch Kakao oder Schokolade hineingeben – wie immer ganz nach Geschmack. =)



(Für 1 Springform 28 cm Durchmesser)

Teig:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe (21g)

$\frac{1}{4}$ L lauwarme Pflanzenmilch
100 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Dinkelvollkornmehl
280 g Dinkelmehl

Füllung:

100 g gemahlener Mohn
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
10 EL Pflanzenmilch
1 EL Rum

Die Hefe mit der Milch und 1 TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Dann den restlichen Zucker und das Salz zugeben und das Mehl darüber sieben. Zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Eventuell braucht man noch einige Esslöffel Flüssigkeit, damit der Teig nicht zu trocken oder gar krümelig ist. Nach etwa 5 Minuten kneten sollte eine glatte, nicht klebrige Teigkugel entstanden sein.

Den Teig mit Pflanzenmilch benetzen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. (Ich stelle sie immer in den ca. 40 Grad warmen Backofen, den ich einen Spalt offen lasse.)

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung mischen und die Springform etwas einfetten.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (ca. 30 x 50 cm) und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Das Rechteck von der langen Seite (50 cm) her aufrollen und 12 gleich dicke Scheiben abschneiden. Diese in die Springform setzen und noch einmal zugedeckt 15 Minuten gehen lassen, während der Ofen auf 160°C Umluft vorheizt.

Den Rosenkuchen ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Holzstäbchen sauber heraus kommt.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Wer mag, kann natürlich noch einen dicken Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren und den Kuchen damit beträufeln.

Habt einen genussvollen und schönen Sonntag, ihr Lieben, und
startet gut in die neue Woche!

Eure

Judith



Neujahrsschweinchen aus veganem „Quark-Öl-Teig“



Währe
nd ich hier sitze und das Rezept für euch aufschreibe, geht gerade die Sonne das letzte Mal für dieses Jahr unter und der Jahreswechsel rückt näher. Am Himmel leuchten wunderbare pinke Barockwolken, wie eine Freundin und ich sie nennen, weil Abendrot-Wolken ein bisschen kitschig, aber trotzdem so hübsch sind.

Rückblickend finde ich es unfassbar, wie schnell dieses Jahr vorbei ging! Ich hoffe, für euch war es ein gutes Jahr ohne große Unglücke, dafür mit vielen großen oder kleinen Glücksmomenten und natürlich viel Gaumengenuss! Habt ihr schon Vorsätze oder Pläne für das neue Jahr?



2018 wird mein kleiner Blog schon 4 Jahre alt und ich überlege gerade, wie sich das gebührend feiern lässt. Außerdem möchte ich diesen Geburtstag nutzen, um den Blog mal ein wenig

aufzufrischen und etwas umzugestalten. Für Ideen, Wünsche oder Tipps bin ich dankbar, schreibt mir doch einfach einen Kommentar oder eine Email, wenn euch etwas fehlt, begeistert, stört oder ihr einfach eine Idee für eine Verbesserung habt!

Später sind wir bei Freunden zum Essen und gemütlichen Beisammensein eingeladen. Da will ich natürlich nicht mit leeren Händen kommen und weil man für ein neues Jahr ja alles Glück der Welt brauchen kann, bringe ich heute Abend kleine Glücksschweine mit.

Diese sind aus veganem Quark-Öl-Teig, für den ich statt Quark einfach Sojagurt Vanille verwendet habe. Ich muss sagen, ich finde ihn sogar besser als den nicht-veganen und er lässt sich genauso wunderbar verarbeiten und wird fluffig und sehr lecker.

Für 20-25 Stück:

500 g Dinkelmehl Type 630

20 g Backpulver

1 Prise Salz

300 g Sojagurt Vanille

80 g Zucker

100 g Öl (geschmacksneutral/Rapsöl)

1 EL Pflanzenmilch

1 Rippe vegane Zartbitterschokolade

1 EL Marzipan

Sojagurt, Salz, Zucker und Öl in eine Schüssel wiegen und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Fläche recht dünn ausrollen und Kreise ausstechen (ich habe einen Dessert-Ring genommen). Die Kreise mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Entsprechend der Anzahl großer Kreise noch kleine ausstechen, sie werden die

Rüssel. Mit etwas Pflanzenmilch die Rüsselkreise auf die Schweine kleben. Mit einem spitzen Messer zwei Löcher in den Rüssel bohren, sie können ruhig etwas tiefer und größer sein als gewünscht, denn der Teig geht ja noch auseinander.

Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke schneiden und sie ebenfalls mit etwas Milch an die Schweineköpfe kleben.

Die Schweine ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Gut auskühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Marzipan zu ganz kleinen Kügelchen rollen und diese als Augen auf den Teig drücken. Mit einem Punkt Schokolade die Pupillen zeichnen (das ging sehr gut mit dem stumpfen Ende eines Schaschlikspießes, den ich für jede Pupille einmal in die Schoki getaucht habe).

Wenn die Augen getrocknet sind, die Schweine in eine Keksdose packen oder in Tütchen zum Verschenken.



So langsam muss ich mich mal fertig machen. Ich wünsche euch einen großartigen Jahreswechsel, ein glückliches, gesundes Jahr 2018 und hoffe, ihr seid auch nächstes Jahr wieder bei

meinen Küchenglücksmomenten und Streifzügen dabei!

Ich freue mich auf viele neue Rezepte und regen Austausch mit euch!

Macht es euch schön!

Eure Judith