

Knusprige Hafer-Cranberry-Kekse



Diese s Wochenende gibt es eine knusprige Nascherei. Ich habe meine [Choco-Chunk-Cookies](#) abgewandelt und Hafer-Cranberry-Kekse gebacken. Durch die Haferflocken zusätzlich zum (frisch gemahlenen) Vollkornmehl bekommen sie noch mehr Biss und die süß-säuerlichen Cranberries passen super dazu!

Außerdem sind sie wirklich schnell gemacht und einfach abzuwandeln , wenn ihr Lust auf andere Trockenfrüchte oder zum Beispiel Gewürze habt. Ich habe sie direkt zwei Mal gebacken diese Woche, weil sie so schnell aufgefuttern waren. Beim ersten Mal hatte ich noch einen Rest weiße Schokolade gehackt und dazugegeben, die musste mal weg. Das schmeckte klasse, aber dann kann man noch mal 10-20 g Zucker reduzieren.



Für ca. 35 Stück:

120 g Margarine
100 g Zucker
2 Leinsameneier *
180 g Dinkel-Vollkornmehl
1 TL Backpulver
70 g feine Haferflocken
100 g getrocknete Cranberries, gehackt
* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > cremig püriert)

Margarine, Zucker und Leinsameneier cremig rühren. Dinkel-Vollkornmehl und Backpulver in eine Schüssel wiegen, die Haferflocken untermischen und alles unter die Fett-Zucker-Mischung rühren. Zum Schluss die gehackten Cranberries einrühren.

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

Mit einem Esslöffel Portionen (ca. $\frac{1}{2}$ EL) abnehmen und mit den Händen Teigkugeln rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand aufs Blech legen und sehr flach drücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten backen und auf den Blechen auskühlen lassen, da sie heiß noch sehr weich sind.



Wir sind gerade ein bisschen süchtig nach diesen kleinen Naschereien, egal ob zum Nachmittagskaffee oder als Mini-

Nachtisch bei der Arbeit.

Ich hoffe, euch schmecken die Hafer-Cranberry-Kekse genauso gut und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

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 Schokotröpfchen 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

Spinatschnecken mit Halloumi, Mozzarella & Pinienkernen



Diese Woche hatten Naschkater und ich leckere Spinatschnecken als Pausensnack bei der Arbeit. Eigentlich wollte ich mal wieder eine Quiche backen, aber dann hatte ich Lust auf etwas Neues, das ich noch nicht gemacht habe. Herzhafte Schnecken gab es bisher nicht auf dem Blog, also wollte ich diese Lücke füllen.

Die Schnecken sind sehr unkompliziert, denn der Teig muss

nicht gehen oder ruhen (ich habe ihn etwas ruhen lassen,
während die Füllung zubereitet wurde) und auch die Spinatmasse
ist kinderleicht gemacht.



Natürlich kann man hier wieder seiner Kreativität freien Lauf

lassen und zum Beispiel gehackte Tomaten mit Kapern, gehackte Peperoni und Oliven oder auch fein gewürfelte und gedünstete Paprika als Füllung verwenden. Sicher schmeckt auch leicht gedünsteter Lauch sehr gut. Probiert aus, was euch schmeckt. Nächstes Mal backe ich die Schnecken mal mit Spinat und Feta – immer eine köstliche Kombination!

Für ca. 10 Schnecken:

Teig:

200 g Dinkelmehl
200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
2 große Prisen Salz
2 geh. TL Backpulver
150 g Magerquark
100 g Rapsöl
100 ml Wasser

Füllung:

1 große Zwiebel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schuss Öl
450 g TK-Spinat, aufgetaut, abgetropft und gut ausgedrückt
(dann beträgt das Gewicht noch ca. 270 g)
Ca. 80 g Halloumi, fein gewürfelt und kurz angebraten
80 g Magerquark
1 (Büffel)Mozzarella
1 Handvoll Pinienkerne
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen, dann Quark, Öl und Wasser zufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abdecken und beiseitestellen.

Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch in ein wenig Öl andünsten, dann mit Spinat, Halloumiwürfeln und Quark vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit

Backpapier bereitstellen.

Den Teig auf etwas Mehl zu einem (nicht zu dünnen) Rechteck ausrollen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dann den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Sägemesser in 2-finger-breite Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben/unten auf das Blech legen. Wenn die Schnecken nicht mehr ganz rund sind vom Schneiden, noch ein wenig in Form drücken. Den Mozzarella fein zerzupfen und auf den Schnecken verteilen. Die Pinienkerne darüberstreuen.

Die Schnecken ca. 30 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.



Habt ihr schon einmal herzhaftes Schnecken gebacken?

Oder mögt ihr sie lieber süß? Dann hätte ich diese [Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan](#), vegane [Bananen-Erdnuss-Schnecken](#) in Muffinform oder [Zimtschnecken](#) im Angebot.

Ob süß oder herzhaft, ich hoffe, ihr nascht etwas Feines am Wochenende und macht es euch bei dieser Affenkälte gemütlich!
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

Quiche mit Sommergemüse – „Koch mein Rezept“



Ich melde mich aus dem Urlaub zurück. Naschkater und ich haben nach einem Wochenende in Berlin ein paar Tage in Brandenburg an der Havel verbracht, um mal durch zu schnaufen und die ländliche Ruhe zu genießen.

Zurück in den Alltag starte ich kulinarisch mit einer schönen Blogger-Aktion namens „Koch mein Rezept“, die Volker von **Volker mampft** (süßer Blogname, oder?) ins Leben gerufen hat,

um die weite Landschaft der Foodblogs besser kennen zu lernen und sich untereinander zu vernetzen.



Mir wurde der Blog [Naschen mit der Erdbeerqueen](#) zugewiesen und ich hatte dann 2 Monate Zeit, mir ein Rezept auszusuchen und es nachzubacken.

Der Name von Julis Blog aus Münster war mir tatsächlich schon mal untergekommen, aber besucht hatte ich ihn noch nie – ein Versäumnis, das nun zum Glück aufgeholt wurde!

Einen feinen Blog hat die Erdbeerqueen, mit einem leckeren Potpourri an Rezepten, herzhaft wie süß, und natürlich oft mit Erdbeeren, wie der Name schon sagt.

Am Ende der qualvollen Entscheidungsfindung schwankte ich noch zwischen einem Streuselkuchen mit Pudding und Früchten deiner Wahl und dieser [herzhaften Gemüsetarte](#) (ich habe sie Quiche genannt, da für mich Tartes eher süß sind).

Zurzeit mag ich Herzhaftes irgendwie lieber und Quiches kann man prima zur Arbeit mitnehmen. Außerdem sind sie herrlich flexibel, wie Juli auch schreibt: „Das Schöne an dieser Tarte ist, dass du sie variieren kannst“. Und das habe ich dann auch getan und eine Quiche mit Sommergemüse – man könnte auch sagen Ratatouille-Gemüse – und Vollkornboden gebacken. Beim Teig und dem Guss war ich faul und habe für beides Quark genommen, statt wie Juli Frischkäse im Guss. Statt Senf kam Harissapaste rein, das passte meiner Meinung nach super zum Gemüse.



Genial fand ich die Idee, Halloumiwürfel drauf zu streuen statt anderen Käse! Ich liebe Halloumi und hatte das so noch

nie gesehen. Unser Fazit: mega-lecker!

Ich habe gleich die doppelte Menge und 2 Quiches gemacht, damit es sich lohnt. Aber hier mal die einfache Menge für euch:

Für eine Springform von 26 cm:

Teig:

150 g Dinkelvollkornmehl

25 g Dinkelmehl Type 630

100 g kalte Butter oder Margarine

100 g Speisequark

2 Eier

Gemüse nach Wahl, z.B.:

180 g Zucchini

100 g Aubergine

130 g Paprikaschote, rot und gelb

Guss:

200 g Quark 40 %

2 Eier

2 TL Harissapaste

Salz, Pfeffer

Außerdem:

80-100 g Halloumi Grillkäse (Anderer Käse geht natürlich auch)

1 frische Tomate + 6 getrocknete Tomaten

Etwas Öl/Margarine (und Paniermehl)

Für den Teig Mehl und kalte Butter krümelig kneten und den Quark dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Teller abgedeckt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Währendessen das Gemüse vorbereiten. Alles waschen, die Enden abschneiden und dann die Zucchini in Würfel oder Viertelscheiben, die Aubergine und die Paprikaschote in feine Würfel schneiden.

Für die Soße den Quark, die Eier, Harissapaste, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen oder dem Mixstab verrühren. Wer mag gibt noch ein paar frische oder getrocknete Kräuter dazu,

ich hatte getrocknetes Basilikum und eine Mischung da.

Den gekühlten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden der Springform mit etwas Öl einfetten und mit Paniermehl bestreuen (ich hatte leider keins da), damit der Teig sich besser lösen lässt und knuspriger wird. Die Springform mit dem Teig auslegen und dabei einen 3-4 cm hohen Rand formen. Nun nochmal kurz für 10-15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Währenddessen die getrockneten Tomaten und den Halloumi in Würfel schneiden. Die frischen Tomaten in Scheiben schneiden.

Dann den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Gefrierfach nehmen, (gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen, damit er schön knusprig wird) und das Gemüse bis auf die Tomaten gleichmäßig darauf verteilen. Nun die Eiermasse darübergerben.

Insgesamt muss die Tarte ca. 40–45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach 25 Minuten den Halloumi, die getrockneten Tomaten und die Tomatenscheiben darauf geben und weitere 15 Minuten backen.

In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit frischem Basilikum oder etwas Fenchelgrün bestreut genießen.



Ich wünsche euch einen schönen Wochenstart. Nehmt euch immer

mal Zeit zum Durchschnaufen und zum Genießen einer feinen
Nascherei!

Eure Judith