

Herzhafte Roggen-Pizza mit Blauschimmel, Birne, Walnuss & Radicchio



Letztes Wochenende habe ich den ruhigen Sonntag genutzt, um ein Rezept für Roggen-Pizzateig auszuprobieren. Gesehen hatte ich das in einer alten Brigitte, die mir eine Freundin weitergegeben hatte. Ich fand die Idee von Roggenteig als Pizzaboden so spannend, dass ich das unbedingt testen wollte.

Den Belag fand ich zwar auch schön, aber natürlich habe ich die Pizzen trotzdem völlig anders belegt.

Mein Fazit: Super-lecker! Der Roggenteig gibt der Pizza eine extra herzhaft Note und Blauschimmel, Birne, Walnuss und Radicchio finde ich einfach eine geniale Kombination! Ich hoffe, euch wird diese ungewöhnliche Pizza genauso gut schmecken, wie uns.



Natürlich könnt ihr beim Belag wieder eurer Fantasie freien Lauf lassen. Das Originalrezept schlägt Crème fraîche, Sahnemeerrettich, Taleggio-Käse, eingelegte Borretane-Zwiebeln und Radicchio/Treviso sowie Balsamico-Creme vor. Sicher schmecken auch Waldpilze mit Zwiebeln und Kräutern gut oder kurz gedünsteter Spinat mit Blauschimmelkäse oder Feta und roten Zwiebeln... Die Möglichkeiten sind endlos.

Für 6 kleine Pizzen:

TEIG:

300 g Roggenmehl (Type 1150)
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe oder $\frac{1}{2}$ Tütchen Trockenhefe
1 TL Zucker
2 EL Öl
1 TL Salz
Mehl zum Bearbeiten

BELAG:

150 g Schmand
1 kleine rote Zwiebel
ca. 80 g Blauschimmelkäse
1 grüne Birne
1 Handvoll fein geschnittener Radicchio
6 Walnüsse
Salz, Pfeffer

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit dem Zucker in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Dann 200 ml Wasser, Öl und Salz zum Teig geben und alles mit den Knethaken verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten und bereit stellen: Den Schmand glatt rühren und mit etwas Salz und viel frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Zwiebel schälen und in hauchfeine Spalten schneiden. Den

Blauschimmelkäse würfeln. Die Walnüsse vierteln. Die Birne waschen, trocknen und mit Schale in hauchdünne Spalten schneiden.

Dann den Ofen mit 2 Blechen auf 230 °C Umluft vorheizen.

Den Teig sechsteln und jedes Teigstück rund formen, auf einer bemehlten Fläche flach drücken und von der Mitte her mit den Fingern gleichmäßig dünn drücken (der Rand kann etwas dicker bleiben).

Die Pizzen mit etwas Abstand auf zwei Bögen Backpapier legen und mit Schmand, Zwiebeln, Birne und Käse belegen. Die heißen Bleche kurz aus dem Ofen holen, die Backpapiere mit den Pizzen darauf gleiten lassen und im Ofen 10–15 Minuten backen. (Mit einem Pizzastein geht das sicher sehr viel schneller.) Die fertigen Pizzen mit dem Radicchio und Walnüssen bestreuen.



Als nach dem Backen (und Fotografieren) Naschkater nach Hause kam, riss er die Augen auf und meinte: „Das riecht ja himmlisch hier!“ Er fing sofort an zu schlemmen und es schmeckte ihm auch himmlisch gut.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kreieren eurer herzhaften Roggen-Pizza und ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

**Putzige Walnuss-Sternchen mit
Dinkelvollkorn**



Weihnachten kommt ja doch jedes Jahr schneller, als man denkt. Was das Kaufen von Lebkuchen vor dem Dezember angeht, bleibe ich eisern. Das Plätzchenbacken fange ich oft Ende November an, denn man möchte ja im Advent etwas zum Naschen haben und der Blog soll auch gefüttert werden.

Dieses Jahr bin ich extrem früh dran, aber das hatte zwei gute Gründe: zum einen bin ich gerade das letzte Mal vor Weihnachten in der Heimat und fand, dass meine Eltern ja auch eine Kiste Plätzchen gebrauchen könnten (wobei ich letztes Jahr welche geschickt hatte, das geht ja notfalls auch) und zum anderen hatte ich in der aktuellen Schrot&Korn-Zeitschrift ein so süßes Rezept gesehen, dass ich das unbedingt für euch ausprobieren wollte!



Die Nuss-Sternchen wurden im Originalrezept mit Pekannüssen gemacht, was optisch vielleicht noch besser ist als Walnüsse, weil sie sich deutlicher vom Teig abheben, etwas länger sind und somit auch mehr unter dem Ärmchen hervorschauen. Da wir keine Pekannüsse da hatten, dafür aber selbst gesammelte Walnüsse, wurden sie kurzerhand ersetzt.

Für die Hälfte des Weißmehls nahm ich frisch gemahlene Dinkel. Ganz vollkornige Plätzchen gehen sicher auch, allerdings ist der Teig dann weniger geschmeidig und lässt sich nicht ganz so gut umklappen und die Ränder sind etwas franseliger.

Und natürlich hatte ich auch keinen einzigen Plätzchenausstecher mehr hier und kein Nachbar da, um welche zu leihen. Also improvisierte ich, schnitt mir eine Schablone aus und schnippelte die Sterne mit mühevoller Handarbeit aus dem Teig.

Deswegen machte ich auch nicht nur Sternchen, sondern noch einfache Kreise (mit einem Mini-Dessertring), die dann mit dem Walnussbruch und mit der restlichen Schoki dekoriert wurden.

Ich finde diese Walnuss-Sternchen absolut putzig und mag die Idee, einfaches Buttergebäck auf diese Weise zu gestalten. Sicher auch eine tolle Sache, um mit Kindern zu backen. Mir hat es jedenfalls Spaß gemacht und geschmacklich sind die Plätzchen der Hammer!



Für ca. 50 Stück:

1 Leinsamenei
(1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser)
100 g weiche Butter (oder vegane Butter)
50 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Dinkelmehl 630
120 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
25 Walnushälften oder Pekannüsse
30 g Zartbitterkuvertüre

Die Leinsamen einweichen und nach 5–10 Minuten pürieren.

Butter und Zucker cremig rühren, dann das Leinsamenei, Mehl und Salz unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen, dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne (mit 5 Spitzen!) ausstechen.

Die Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen, eine Nushälfte in die Mitte geben und einen „Arm mal von links, mal von rechts darüberlegen und etwas andrücken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eventuelle Teigreste zu kleinen Keksen oder Kreisen verarbeiten und Nussbruch darauf drücken. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 10–13 Minuten backen.

Die Sternchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Resthitze des Ofens die Kuvertüre zerlassen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß Augen und Mund aus flüssiger Kuvertüre aufmalen und trocknen lassen.

Ich hoffe, euch gefallen die Walnuss-Sternchen auch so gut wie mir und ihr habt Freude beim Backen und Genießen!

Habt eine schöne Vorweihnachtszeit,

eure Judith

**Rosenkohl aus dem Ofen mit
Walnuss und
Cheddar/Ziepengouda**



Rosen
kohl habe ich ewig nicht mehr gegessen. Naschkatzenmama hatte

ihn mir wohl in meiner Jugend etwas zu oft vorgesetzt und großer Fan war ich eigentlich noch nie. Habt ihr auch solche Nahrungsmittel, die ihr (nicht mehr) mögt? Habt ihr ihnen eine zweite Chance gegeben?

Als ich letzte Woche zwei Netze Rosenkohl bei Foodsaving rettete, fand ich die Knöllchen zu runzelig, um sie noch in einen Fairteiler zu legen. Der Moment für eine zweite Chance war also gekommen!

Im Endeffekt war der Rosenkohl noch super. Ich habe einfach 2-3 Blättchen mehr abgeschält, dann war er einwandfrei. Aber immerhin habe ich durch diesen Umstand mal wieder mit Genuss dieses Gemüse gegessen.

Die Idee, Rosenkohl im Ofen zu rösten, hatte ich mal irgendwo gesehen, wusste aber nicht mehr, wo. Also improvisierte ich. Die Marinade passt super gut. Die leichte Süße des Sirups/Honigs und auch die Nüsse passen hervorragend.



Bei den Gewürzen könnt ihr natürlich auch experimentieren und

nehmen, was euch schmeckt. Kümmelsamen gehen sicher auch gut oder mehr Kreuzkümmel, wenn man ihn mag.

Ich hatte mit Cheddar und Ziegengouda gratiniert, was beides sehr lecker war. Gorgonzola kann ich mir hier aber auch sehr gut vorstellen.

Für 2-4 Personen:

Ca. 1 kg Rosenkohl, geputzt

2 TL Senfkörner, gemörsert

1 Prise Kreuzkümmelsamen, gemörsert

2 Handvoll Walnusskerne, gehackt

2 EL Olivenöl

2 EL Ahornsirup/flüssiger Honig

2 TL Misopaste

2 EL Mandarinen- oder Orangensaft

100-150 g Cheddar/Ziegengouda (oder Gorgonzola), gewürfelt

Salz, Pfeffer

Ein Blech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rosenkohl halbieren, nur ganz kleine Röschen ganz lassen. Olivenöl, Sirup/Honig, die Gewürze, die Misopaste und den Saft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kohl auf das Backblech geben, die Marinade darüber gießen und alles mit den Händen vermengen. Den Rosenkohl ausbreiten und die Walnüsse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen, dann den Käse darüber verteilen und weitere 5-10 Minuten backen, bis der Rosenkohl gar und der Käse geschmolzen ist.

Je nach Größe der Röschen kann die Backzeit auch etwas kürzer sein, also ruhig zwischendrin mal ein Stückchen naschen!



Der würzige Rosenkohl passt gut als Beilage zu Kartoffel oder

Püree, zu Getreidegerichten wie Hirse oder Quinoa, geht aber auch ganz pur als eigenes Gericht (vielleicht mit einem Scheibchen Brot), wie wir ihn gegessen haben.

Ich hoffe, ihr habt nun Lust bekommen, einem Obst oder Gemüse eine zweite Chance zu geben. Bereitet man es mal ganz anders zu, kann es plötzlich super lecker sein!

Habt einen genussvollen Herbst und lasst es euch gut gehen!
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.

Zwetschengroße 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 Pürierstab. 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

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