

Schichtdessert: Apfel - Weiße Schoki - Sahnequark - Keksknusper



Nach zwei Wochen Pause gibt es mal wieder was Selbstgemachtes zum Naschen. Die letzten Wochen waren noch mal sehr arbeitsreich, ich saß in jeder freien Minute am Computer. Nachdem heute aber eins der beiden Buchprojekte reif fürs Korrektorat geworden ist und mein Part damit erledigt ist, hatte ich mal wieder Sinn für ein klein wenig Küchenzeit.

Nach dem Regenguss heute Nacht ist es endlich wieder angenehm, deshalb habe ich Naschkaters hartnäckigen Forderungen nach

Kuchen nicht nachgegeben und den Ofen ausgelassen.

Dafür habe ich ihm in einem meiner Lieblingscafés eine Zitronentarte vorgesetzt – wer Kater kennt, weiß, dass er alles mit Zitrone liebt!

Da blieb aber trotzdem noch der recht große Rest Apfelkompott, das Naschkater nach [meinem Rezept](#) gekocht hatte. Neulich hatte ich wahnsinnig viele Äpfel bei Foodsharing gerettet und während ich in der Heimat urlaubte, hatte er sie verarbeitet.

Also entwickelte sich die Idee, mal wieder eine kühle und vor allem unkomplizierte Nascherei zu machen. Viel war nicht da, aber ein Rest weiße Schokolade lag noch im Back-Schrank. Sahnequark ist fast immer da, denn Kater hat noch immer Quark-Phase.

Heraus kam also dieses Schichtdessert mit Apfel, weißer Schokolade, Sahnequark und Knusper aus übrigen Karamell-Kekschen, die ich für Nasch-Notfälle immer gern mal im Café mitnehme, wenn ich sie dort nicht direkt esse.



Das Dessert ist schnell gemacht, lässt sich schön vorbereiten, wenn man Gäste erwartet und macht in einem hübschen Glas auch optisch was her. Die fruchtig-würzige Apfelschicht passt gut zur süß-sahnigen Creme und der Kuser aus Keksresten (hier könnt ihr nehmen, was da ist oder was ihr mögt) sorgt für Abwechslung.

Für 4–6 Portionen:

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre

250 g Sahnequark

Ca. 350 g [Apfelkompott](#)

2–3 Kekse nach Geschmack

Die Schokolade grob hacken und den Großteil im Wasserbad schmelzen. Ein kleines Stück mit einem Messer in feine Späne hobeln und diese beiseitelegen.

Etwa 1/3 des Quarks zur geschmolzenen Schokolade geben und alles verrühren, damit die Schokolade nicht klumpt. Dann den übrigen Quark unterrühren.

Nun alles in Gläser schichten: zuerst etwas Kompott, dann etwas Creme, eine zweite Schicht Kompott und noch ein Klecks Creme.

Ein paar Schokospäne und etwas zerkrümelten Keks darüberstreuen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Beeren-Biskuit-Rolle mit Puddingcreme & weißer Schoki



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich

den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh angefangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu [Omas herzhafter Bohnensuppe](#) verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf [Billys Farm in March](#) bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

$\frac{1}{2}$ Tütchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)

50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen – oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

* *Unbezahlte Werbung*

**Heidelbeer-Schnitten mit
weißer Schokolade**



Diese Heidelbeer-Schnitten habe ich diese Woche zum zweiten Mal gebacken. Das erste Mal waren sie zu schnell aufgefuttert. Und sonderlich fotogen fand ich sie auch nicht. Zwei gute Gründe also, sie noch einmal zu backen und gleich noch ein bisschen zu optimieren.

Beim zweiten Mal habe ich einen Teil Vollkornmehl plus Haferflocken genommen, damit der Boden etwas kerniger wird, denn nur mit Weißmehl und durch die weiße Schokolade war er etwas speckig. Außerdem kamen der Guss und die Deko aus Schokolade dazu. Diese Version schmeckte uns dann sogar noch besser. Auch diese Portion wird das Wochenende wohl nicht überleben...



Meine Schnitten sind sehr flach geworden, deshalb hab ich die Angabe

für den Backrahmen direkt ein wenig verkleinert. Wenn ihr einen eher hohen Kuchen haben wollt, nehmt eine noch kleinere Form (ca. 20×20 cm oder auch eine kleine runde Springform).

Für ein kleines Blech (ca. 20×25 cm):

100 g Dinkelmehl 1050
100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
80 g feine Haferflocken
2 gestr. TL Backpulver
2 LSE *
120 g Margarine
120 g Rohrzucker
200 ml Wasser oder Pflanzendrink
100 g weiße Schokolade, gehackt **
100 g TK-Heidelbeeren

Guss:

60 g Heidelbeeren
250 g Hafer-Joghurt
10 g Zucker
10 g Stärke

Deko:

100 g weiße Schokolade

* (2 gestr. EL Leinsamen + 6 EL Wasser > quellen und pürieren)

** Mit veganer weißer Schokolade ist der Kuchen vegan!
Natürlich kann man auch Butter und Milch nehmen, wenn der Kuchen so schon zu vegan ist. ;)

Beide Mehle, die Haferflocken und das Backpulver mischen und dann die gehackte Schokolade dazugeben.

Margarine und Zucker mit dem Schneebesen oder dem Handmixer kurz cremig rühren, dann das Leinsamenei (LSE) unterrühren. Das Mehl und die Flüssigkeit in zwei Portionen zufügen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form füllen.

Die Zutaten für den Guss pürieren und darübergießen. Die Schnitten ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Schnitten damit
verzieren. Sobald sie fest ist, Stücke in beliebiger Form und
Größe schneiden.



Habt einen genussvollen Sonntag und eine entspannte Woche und

baut euch immer wieder kleine Genuss-Momente ein, die Kraft geben!

Alles Liebe, eure Judith

Bratapfel mit Mohn & Weißer Schokolade



In den Weihnachtsferien habe ich mit meiner Ma endlich mal Bratäpfel gemacht. Obwohl ich es schon ewig vor hatte, war es dann eine Spontanaktion und wir hatten nicht sehr viel zum Füllen da. Meine Ma stopfte die Äpfel also mit gemahlenden Mandeln und weißer Schokolade und wir waren total begeistert von dieser Kreation! Die weiße Schokolade, die im Apfel schmilzt, ergibt eine Art sahnige Soße im Inneren – köstlich

war das!

Bratapfel ist einfach ein herrliches Winterdessert, das man eigentlich viel öfter machen sollte!

Ich habe die Bratäpfel dann natürlich noch mal gemacht, ich musste sie ja schließlich fotografieren. Da ich noch Mohn da hatte, kam davon noch ein bisschen dazu und auch ein paar Haferflocken, um die Füllung kerniger zu machen. Das kann man aber auch weglassen und stattdessen 4 EL Mandeln und 100 g Schokolade nehmen. Dann wird es schlotziger. =)



Für 2 Portionen:
2 mittelgroße Bio-Äpfel, z.B. Boskoop
3 EL gemahlene Mandeln

1 EL zarte Haferflocken
1 EL Mohn, gemahlen
70 g weiße Schokolade
5 EL Milch
3 Walnushälften

Die Äpfel waschen und großzügig entkernen (je größer das Loch, umso mehr Füllung passt rein). Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Mandeln, Mohn und Haferflocken mit der Milch verrühren. Die weiße Schokolade fein hacken und untermischen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Je eine Walnushälfte in den Apfel stopfen, so dass er das Loch nach unten hin ein wenig verschließt. Dann die Füllung hinein drücken und oben damit eine kleine flache Kuppel formen. Die Äpfel ca. 20 Minuten backen.

Ich habe zum Schluss noch etwas dunkle Schokolade darüber geträufelt, die ich gerade als Rest da hatte von einem Kuchen, und ein Stück Walnuss oben drauf gesetzt.



Mit was füllt ihr gerne eure Bratäpfel? Und macht ihr eine Soße dazu?

Verratet mir doch eure Kreationen!

Habt eine genussvolle erste Rest-Woche,
eure Judith

Kühlschrankkuchen ohne Backen: Pfirsich- Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade



Da habe ich mich gestern noch beschwert, dass es einfach viel zu heiß ist. Und heute friere ich.

Gestern Abend zog sich der Himmel zu und es regnete. Wir ließen die ganze Nacht alle Fenster auf und schliefen im herrlich kühlen Luftzug. Heute Morgen schlugen wir die Augen auf, kuschelten uns in die Decke, genossen, dass wir sie endlich mal wieder brauchten und schaueten durchs offene Fenster in die grauen Wolken. Ganz plötzlich warf der Himmel noch einmal kräftig mit Wasser und danach roch es ganz herrlich nach Sommerregen. Wir freuten uns wie Kinder über dieses Wetter.

Eben lese ich, dass es in anderen Teilen Deutschlands heftige Unwetter gab und ich hoffe, ihr habt keine Sturmschäden wegzuräumen heute Morgen und könnt einfach nur die kurze Verschnaufpause genießen, bis es wieder heißer wird!

Man könnte zwar heute wieder backen, aber gestern war es ein Ding der Unmöglichkeit, den Backofen anzuwerfen. Da ich es aber einfach nicht lange ohne Backen aushalte, habe ich gestern den allerersten Kühlschrankkuchen ohne Backen meines Lebens gemacht.

Es war eine spontane Idee und trotz kleiner Zweifel funktionierte sie sogar auf Anhieb einwandfrei! Ich bin ganz stolz und glücklich, euch meine leichte Sommertarte vorzustellen. Sie braucht keinen extra Zucker, sondern wird mit etwas weißer Schokolade gesüßt und erfrischt mit Obst und Zitrone. Sie müsste genauso gut mit Joghurt oder griechischem Joghurt gelingen, das muss ich demnächst mal ausprobieren.



Für 1

Form mit 24 cm Ø:

70 g Zwieback

45 g geschmolzene Butter

500 g Soyade, pur, ganz leicht gesüßt

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 gehäufter EL Stärke

1 EL Zitronensaft

50 g geschmolzene weiße Schokolade
1 Tütchen Agartine (pflanzliches Geliermittel)

1 Pfirsich
etwa 20 Himbeeren

(es gehen natürlich auch Nektarinen, Melone, andere Beeren, ...)

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.

Über den Boden einer Springform Frischhaltefolie oder Backpapier spannen.

Man kann den Kuchen auch direkt auf der Platte herstellen, auf der man ihn anrichten möchte. Das ist fast besser, da er keinen sehr festen Boden hat und sich deswegen nicht so gut umsetzen lässt. In dem Fall den Torten- oder Springformring auf einen großen Teller oder eine Kuchenplatte setzen. Der Boden muss ganz eben sein.

Den Zwieback in eine Gefriertüte geben und mit dem Nudelholz zu feinen Bröseln mahlen. (Wenn man die Tüte dabei nicht ganz verschließt, kann sie auch nicht platzen.)

Die Butter mit den Bröseln mischen und alles gut in die Form drücken, damit ein fester, gleichmäßiger Boden entsteht. Den Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

In dieser Zeit in dem kleinen Topf die weiße Schokolade langsam zergehen lassen. (Der Topf darf nicht zu heiß werden, sonst brennt die Schoki an!)

In einer Schüssel etwa 1/3 der Sojade mit dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb, der Agartine und dem Löffel Stärke mit dem Schneebesen verrühren. Ist die Schokolade geschmolzen, die Soyademischung in den Topf geben, alles gut verrühren und etwa 2 Minuten aufkochen lassen, bis es andickt. Dann die Masse aus dem Topf mit der restlichen Soyade mischen und alles auf den Teig gießen. Glatt streichen und mit Pfirsichspalten und Himbeeren nach Belieben belegen.

Einige Stunden im Kühlschrank durchkühlen und fest werden lassen.

Dann den Ring entfernen. Ich musste dafür nicht mal mit einem Messer am Rand entlang fahren.[nurkochen]



Die nächste Hitzewelle kommt bestimmt und vielleicht habt ihr Lust, euch mit dieser Tarte darauf vorzubereiten. ;) Habt eine genussvolle Zeit, eure Judith