Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius

Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.

Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)
3 TL Spekulatiusgewürz
100 g Butter/Margarine
50 g Birkenzucker
1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%
200 g Schmand
250 g Margerquark
100 g Birkenzucker
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
2 TL Zimt
1 Packung Vanillezucker
Saft von ½ Orange
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Eigelb
2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.
Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.
Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.
Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.

Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!
Eure Judith

Portugiesische Zimtkekse (Biscoitos de canela)

Heute hatte ich einen maximalen Katastrophentag in der Küche. Ich wollte eine Engadiener Nusstorte aus dem neuen Backbuch „Back dich um die Welt“ von Christian Hümbs machen. Das Buch werde ich euch ganz bald hier vorstellen.

Vor vielen Jahren hatte ich schon mal eine Nusstorte gebacken und obwohl diese Nascherei sehr süß ist, liebe ich sie sehr.

Mürber, knuspriger Teig, Nüsse, ein Hauch Schoki dabei, Karamell – was will man mehr? Gebloggt hatte ich den Kuchen damals nicht und das wollte ich nachholen. Allerdings ging alles mächtig schief, die Küche endete als Schlachtfeld und ich als Nervenbündel.

Das Karamell war Schuld. Keine Ahnung, was genau ich falsch machte, aber erst klumpte es teilweise zu kandisartigen Nuggets. Ich goss etwas Sahne an, aber es löste sich nicht mehr auf. Also gab ich alles durch ein Sieb, froh, dass ich die meiste Sahne nicht angegossen hatte, und startete Versuch

zwei.

Diesmal ging es besser, doch beim Ablöschen mit der Sahne (diesmal die gesamte Menge) kochte mir alles so heftig über, dass der komplette Herd eingesaut war. Das Karamell war am Pfannenboden auch wieder fest gebrannt. Nach einem kurzen und heftigen Wutausbruch dachte ich kurz über promillehaltige Selbstmedikation für mein Nervenkostüm nach – irgendwo ist es ja immer schon nach 17 Uhr, nicht wahr? Aber dann atmete ich nur tief durch und rettete, was zu retten war.

Im Endeffekt bekam Naschkater seine Engadiner Nusstorte doch noch und sie sah passabel aus und schmeckte lecker. Ich dickte die sehr flüssige Masse aus Pseudo-Karamell und Nüssen mit etwas Mehl an und der Kuchen ließ sich sogar recht gut schneiden. Aber natürlich waren die Mengen und das Rezept nun völlig verfälscht. Es wird also weiterhin keine Engadiner Nusstorte auf dem Blog geben.

Dafür backte ich aber nebenbei noch diese portugiesischen Zimtkekse aus dem gleichen Buch. Sie schmecken ganz wunderbar, sind super einfach zu backen und passen mit ihrem feinen Zimtaroma auch perfekt in die Weihnachtszeit!
Die Portugiesen essen sie das ganze Jahr über zum Galao, dem portugiesischen Milchkaffee.

Für ca. 45 Stück:

220 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

1 Prise Salz
100 g Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Gemahlener Zimt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, dann das Ei zufügen und zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten kalt stellen.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech (oder 2) mit Backpapier belegen und bereit stellen.
Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln in einer tiefen Schale in Zimt wälzen und dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen und ganz leicht andrücken.
Die Zimtkekse 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nachdem ich die Engadiner Nusstorte sicher sehr lange nicht mehr backen werde, haben diese Kekse jedoch absolutes Potential, in mein Standardrepertoire aufgenommen zu werden und ich hoffe, dass sie euch genauso gut schmecken wie uns!

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Zimt-Mandel-Kekse (vegan)

Wie letztes Wochenende schon angekündigt, gibt es heute noch einmal Kekse: Die Zimt-Mandel-Cookies waren neben den Riesen Schoko-Tahin-Cookies Naschkaters zweiter Wunsch zu seinem Geburtstag.

Auch diese Cookies stammen aus dem Buch Weeklight von Donna Hay, aber ich habe sie – wie fast alle Rezepte – ein wenig abgewandelt.
Im Rezept steht „Mandelbutter“, was laut Autorin Mandelmus zu sein scheint, wie wir es hier mittlerweile überall in Bioläden finden können. Ich habe ja immer sowohl weißes als auch braunes da und habe im Rezept eine Mischung verwendet, da ich

die Gläser leeren wollte.
Den Zimtanteil fand ich viel zu niedrig, also habe ich die angegebene Menge vervierfacht. 1 TL Zimt in dieser Menge Teig konnte man fast nicht schmecken.
Die ganzen geschälten Mandeln kann man durch Mandelblättchen ersetzen.

Donna Hay empfiehlt zu diesen Keksen übrigens Chai Tee. Ein schöner Schwarztee, zum Beispiel ein Earl Grey mit etwas

Milch, passt auch hervorragend dazu.

Für 1 Blech Kekse (15–30 Stück):

150 g gemahlene Mandeln
250 g Mandelbutter*
80 g Kokoszucker
50 g Ahornsirup
4 TL Zimt
geschälte Mandeln/Mandelhälften (oder Mandelblättchen)

* *Mandelmus, braun oder weiß oder gemischt*

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
Die gemahlenen Mandeln, die Mandelbutter, den Zucker, Ahornsirup und Zimt in einer großen Schüssel verrühren. Falls die Masse noch ein klein wenig trocken scheint, ein paar Teelöffel Wasser zufügen.
Teigportionen (ca. 2 TL) zu Kugeln formen, aufs Blech setzen und flach drücken. Auf jeden Cookie eine geschälte Mandel oder ein Mandelblättchen drücken und die Kekse 12–14 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Auf dem Blech abkühlen lassen.

Am besten schmecken die Kekse frisch. Aber natürlich halten

sie sich in einer Keksdose einige Tage, wenn man sie in den Kühlschrank stellt auch noch etwas länger.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Herbst–Waffeln mit Apfel, Zimt und Maronen

Letzte Woche war im Hause Naschkatze so viel los, dass ich nicht dazu kam, etwas zu backen. Aber es war mir eh viel zu heiß dafür.
Nun wird es nachts wieder schön kühl und bei den vielen trockenen Blättern, die schon von den Bäumen gefallen sind,

meine ich manchmal, schon einen Hauch von Herbst zu riechen.

Am Wochenende war ich in der Heimat und habe meine Omi besucht. Mit ihr verbinde ich zahllose Erinnerungen ans gemeinsame Kochen und Backen, wenn ich in den Ferien bei ihr und Opa zu Besuch war. Von ihr habe ich viele Rezepte übernommen, die ich heute noch zubereite, zum Beispiel die Erbsen-/Bohnensuppe, die Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste oder die Apfelpfannkuchen mit Buttermilch.

Leider baut Omi immer mehr ab, isst nicht mehr viel und schläft fast den ganzen Tag. Meinen Besuch hat sie komplett verschlafen, aber ich war trotzdem froh, sie mal wieder sehen zu können. Ich wollte ihr noch einiges sagen und ich hoffe, sie hat es unterbewusst trotzdem gehört und vielleicht ein bisschen gespürt, dass ich da war.
Gerade in diesen Zeiten finde ich es umso wichtiger, lieben Menschen zu zeigen, wie viel sie einem bedeuten und liebe- und verständnisvoll miteinander umzugehen – auch wenn man mal unterschiedlicher Meinung ist.

Nächste Woche sind Naschkater und ich im Urlaub, aber heute gibt es jetzt noch mal was zu naschen: Waffeln mit Herbst-Aromen als süße Einstimmung auf den Wechsel der Jahreszeiten…

Für 2–4 Personen:

200 g Dinkelmehl Type 630
200 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen
50 g Zucker
4 g Trockenhefe
2 TL Zimt
1 Prise Salz
60 g Kandiszucker, fein zerstoßen (alternativ Hagelzucker)
150 g Margarine
180 ml Reisdrink
50 g Maronen, gegart und geschält, fein gehackt
1 gr. Bio-Apfel, mit Schale grob gerieben

Die ersten 7 Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine wiegen und vermischen.
Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und dann mit dem Reisdrink verrühren. Beides zur Mehlmischung geben und mit der Maschine 10 Minuten kneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen (am besten den Ofen kurz anmachen, damit er kuschlige 30–40 Grad hat, dann wieder ausmachen und die Schüssel hineinstellen). Wenn das Volumen des Teigs sich vergrößert hat, den Apfel reiben und kurz unterkneten. Das Waffeleisen aufheizen.
Esslöffelgroße Portionen* abnehmen und im leicht gefetteten Waffeleisen ca. 5–6 Minuten ausbacken.
Die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und genießen.

* [Variiert je nach Form des Waffeleisens. Ich habe einen elektrischen Tischgrill mit Waffelseite, mit dem man 6 dünne, quadratische Waffeln backen kann. Bei kleinen Portionen werden die Waffeln dann rund wie auf dem Foto. Bei runden Eisen nehmt ihr vielleicht pro Herz einen halben EL, aber am besten probiert ihr einmal mit einer Portion aus…]

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch fein!

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