

Herbst auf der Zunge: Pflaumentartletts mit zimtiger Mandel- Marzipan- Creme



Wir haben goldenen Herbst! Es fühlt sich fast an wie die zweiten Frühlingsgefühle, wenn man in diesen Tagen nach draußen geht! Die Luft ist so klar wie der Himmel blau und die Sonne strahlt noch wunderbar warm, sofern nicht gerade ein kräftiger Herbstwindstoß die ersten Blätter von den Bäumen zupft. Diese regnen dann auf mich herunter, wenn ich mit dem Rad am Fluss entlang fahre.

Gestern bin ich auf den Münstermarkt geradelt. Den liebe ich sehr. All die Farben, Formen, Gerüche. Als „Nasentier“, das an allem riecht, bin ich da in meiner Welt und lasse mich gerne von leckeren Produkten verlocken.

Da mein Naschkater unseren neuen Backofen schon einige Male getestet hat (er überraschte mich schon bei Feierabend mit feinen Zimtbrötchen oder Pizza), ich dagegen noch nie, musste

das nun endlich geändert werden. In den letzten Wochen hatte ich einen kleinen energetischen Durchhänger, muss ich gestehen. Da ging außer arbeiten und schlafen nicht so viel. Selbst fürs Backen hatte ich keine Muse, was bedenklich, aber nun hoffentlich überwunden ist. =)

Bei den herrlichen Herbstfrüchten auf dem Markt musste es natürlich etwas Saisonales werden und da ich Pflaumen bzw. Zwetschgen über alles liebe, kaufte ich einige Handvoll der lila Früchtchen und beschloss, meine neuen Tartlett-Förmchen auszuprobieren.

Heraus kamen am Ende diese kleinen Naschwerke, die mit Zimt, Marzipan und Pflaumen perfekt die kühle Jahreszeit einläuten.



Für

ca. 8 kleine Tartes (je nach Größe der Formen):

Teig:

100 g Mehl
100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
70 g Zucker
80 g Butter
1 Ei

Creme:

100 g Marzipan
100 g Milch

1 TL Zimt
4 TL Rum (optional)
50 g gemahlene Mandeln

Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kurz kühl stellen.

Das Marzipan würfeln und mit der Milch in einen kleinen Topf geben. Langsam erwärmen, bis das Marzipan sich aufgelöst hat. Den Zimt und die Mandeln dazu geben und eventuell den Rum oder einen Schuss Amaretto, wer das mag.

Die Förmchen ganz fetten (und eventuell noch mehlen oder zuckern) oder nur am Rand und die Bodenfläche mit ausgeschnittenen Backpapierkreisen auslegen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und diese auf dem Backpapier flach drücken, so dass der Teig fast über den Rand des Papiers hinaus geht. Dann beides in die Förmchen legen und diese damit auskleiden. Den Teig bis zum Rand hochdrücken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

In jede Form etwas Mandelcreme geben und glatt streichen. Die gewaschenen, entsteinten und geviertelten Pflaumen kreisförmig auf der Masse verteilen.

Die Törtchen etwa 20 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und dann stürzen oder direkt aus den Förmchen naschen.[nurkochen]



Ich
wünsche euch genussreiche Herbsttage! Kostet die wunderbare
Zeit der Mirabellen, Zwetschgen, Trauben und Nüsse in vollen
Zügen aus!
Eure Judith



Vegane Haferflocken- Zwetschgen- Riegel mit Herbstmarmelade und Streuseln



Oft

sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.

Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)

120 g feiner Rohrohrzucker

(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)

1 TL Backpulver

220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken
200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit
Gewürzen und Brombeere gemischt)
etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren. Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.

25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate schneiden.[nurkochen]



Das Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch

reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt. Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.

Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!

Eure Judith ♥