

Saturday, June 19. 2010

Aromenspiel vom feinsten - Vietnamesischer Kaffee und frisches Schoko-Shortbread

An so einem grauen Samstag Nachmittag braucht man dringend ein "Hallo wach", wenn man in irgend einer Form noch auf die Beine kommen möchte. Eigentlich würde ich eher Couch, Buch und nicht bewegen bevorzugen. Aber einen Versuch ist es wert, den Kreislauf ein wenig anzukurbeln.

Auf der Suche nach Tamarinde für leckeres Pad Thai haben wir heute unsere halben Kucheneroberschränke ausgeräumt und vor allem wieder aufgeräumt. Dabei ist mir ein fast noch volles Päckchen vietnamesisches Kaffepulver in die Hände gefallen. Wir hatten vor einiger Zeit mal vietnamesische Kaffeefilter gekauft und dazu besagten Kaffee. Den haben wir damals in Kambodscha kennen und mögen gelernt. Er hat ein ganz tolles, tiefes Aroma, wie dunkle Schokolade und geröstete Nüsse. Und er ist stark.

Filter und Kaffee kann man bei verschiedenen Internet-Shops bestellen. Den, wo wir sie her haben, gibt es leider nicht mehr, sonst würde ich Euch den Link verraten.

Der erste Versuch, mit den exotischen Filtern selbst einen Kaffee aufzubrühen hat darin geendet, dass wir und unser Besuch fast einen Koffeinkoller bekommen hätten. Das war wohl etwas zu viel Pulver. Wie so vieles sind dann alle Utensilien in den Tiefen unserer Schränke verschwunden, da wir sowieso eher Schwarztee- als Kaffeetrinker sind.

Aber heute hatte ich so richtig Lust drauf. Vor allem nachdem ich den Blogeintrag auf "epicurean escapism" mit einem Rezept für Schoko-Shortbread gelesen habe. Ich dachte, das ist sicher eine super Kombination.

Der Vorteil an Shortbread ist, dass man den Teig wirklich schnell zusammenmischen kann. Bis die Kekse gebacken sind, hat man Zeit, unter die Dusche zu gehen und sich ein wenig zu erfrischen und besagten starken Kaffee zu brauen.

Für das Shortbread:

250 g Mehl

60 g Kakaopulver (dunkler Backkakao, nicht Kaba)

110 g Zucker

225 g Butter (1 Packung)

1 Prise Salz

Im gelesenen Rezept wird noch 1 TL Vanille-Essenz angegeben, ich hab stattdessen 4 EL Amaretto mit hinein getan.

Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Ich hab das in der Küchenmaschine gemacht, Handrührgerät geht auch. Das Mehl, Salz und das Kakaopulver unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbindet. Mit den Händen noch etwas zusammenkneten und zu einer Kugel formen.

Auf eine gut bemehlten Unterlage legen und oben auch etwas Mehl drauf streuen. Mit einem (ebenfalls bemehlten) Nudelholz auf ca. 1 cm Dicke ausrollen. Der Teig ist recht klebrig, deshalb darauf achten, dass er oben und unten gut mit Mehl beschichtet ist.

Mit einem Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und jedes ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25-30 Minuten knusprig backen.

Wirklich hart und knusprig werden die Kekse erst, wenn sie etwas abgekühlt sind.

Vietnamesischer Kaffee:

pro Tasse 1 vietnamesischen Kaffeefilter
jeweils 3 TL vietnamesischen Kaffee
heißes Wasser
gekühlte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

Ca. 2-3 TL Kondensmilch in die Tasse geben.

Das Siebchen (Teil 1 auf dem Bild unten) auf die Tasse legen, den Filter (Teil 2) darauf stellen, Kaffee einfüllen, mit dem Innenteil vom Filter (Teil 3) ein wenig plattdrücken und dort drauf dann das Wasser bis zum Rand einfüllen. Mit dem Deckel (Teil 4) abdecken, bis der Kaffee durchgefiltert ist.

Ich habe hier eine sehr gut beschriebene und sogar bebilderte Anleitung gefunden. Unser Filter ist einfacher konstruiert, dort muß man nichts schrauben, nur stecken. Aber trotzdem interessant, auf was man beim Aufbrühen achten muß, um ein perfektes Ergebnis zu kriegen.

P.S. An heißen Sommertagen schmeckt der vietnamesische Kaffee auch eiskalt! Dazu einfach die fertige Mixtur in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas gießen.

Posted by orange in plaetzchen etc, heißes, warm at 16:55

Sunday, May 23. 2010

Vietnamesischer Bananenkuchen

Vorletztes Wochenende hatten wir ein volles Haus. Anlässlich des Bassart Festival 2010 hatten sich einige unserer Freunde zur Stärkung vor der Party bei uns niedergelassen. Eigentlich wollte ich gar nicht so viel kochen, aber wenn man einmal dabei ist... kann man ja noch zum Okracurry Fisch mit sÄ¼dindisch inspiriertem Mais machen.

Das einzige was noch fehlte, war der sÄ¼Ä Part des MenÄ¼s. Und da sprachen mich aus der Obstschale meine Bananen an, daÄ ihre biologische Uhr ja auch ticken wÄ¼rde und ob ich sie vergessen hÄ¼tte. Sie waren in der Tat schon ziemlich reif und deshalb wanderten sie postwendend in den schon lange geplanten und angehimmelten vietnamesischen Bananenkuchen, entdeckt bei Almost Bourdain. Schaut Euch die Fotos dort an, da lÄ¼uft einem das Wasser im Munde zusammen!

NatÄ¼rlich kÄ¼nnen normale Bananen nicht gegen Babybananen anstinken und ich hatte fÄ¼r das Rezept auch nicht ganz die angegebene Menge, aber ich dachte, das mÄ¼Äte schon gehen.

Der Teig besteht aus einer interessanten Zusammensetzung von 1 Dose gesÄ¼Äter Kondensmilch - bei uns als MilchMÄ¼dchen bekannt (50.000 Kalorien) - gepaart mit einer ordentlichen Menge an Eiern (500.000 Kalorien), zerlassener Butter (5.000.000 Kalorien), etwas Mehl, Zucker und reifen Bananen (5... nein, so genau will das doch keiner wissen!).

Der fertige Kuchen hat eine wahrlich interessante Konsistenz. Ich finde, mit normalem Kuchen kann man das gar nicht vergleichen. Fast wie fester Pudding, aber irgendwie doch cremig oder doch eine karamellige Eierspeise mit leckerem Bananengeschmack? Auf jeden Fall habe ich nach dem schon ziemlich reichhaltigen indischen MenÄ¼ noch 2 StÄ¼cke Kuchen essen mÄ¼ssen. Das sagt - denke ich - alles :-)

Hier das Ä¼bersetzte Rezept:

12 reife Babybananen (im Asiamarkt) oder 5 normalgroÄ¼e Bananen, Reifegrad: nicht zu reif und matschig und nicht zu hart und grÄ¼n - genau zwischendrin
60 g Zucker
7 Eier
380 g gesÄ¼Äte Kondensmilch (1 Dose MilchMÄ¼dchen)
250 g Butter, zerlassen
200 g Mehl

Die Bananen in dÄ¼nne Scheiben schneiden und in einer Schale mit dem Zucker vermengen. Zur Seite stellen.

Ofen auf 200Ä°C vorheizen. Eine Springform buttern und die untere Platte mit Backpapier auslegen. So klebt der Kuchen nicht an der Platte fest.

Die Eier in eine Schale geben und cremig schlagen. Mit der Kondensmilch und der geschmolzenen Butter langsam vermischen, dabei weiter schlagen. Langsam das Mehl mit hinein geben. Wenn alles gut vermengt ist, vorsichtig die Bananenscheiben unterheben, so daÄ sie sich gut verteilen.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben und fÄ¼r ca. 1 Stunde backen. Der Kuchen sollte oben goldbraun sein. Wenn er zu dunkel wird, aber noch nicht durch ist, einfach mit Alufolie abdecken und noch ein paar Minuten weiter backen.

Das Rezept sieht vor, den Kuchen ca. 1 Stunde zu kÄ¼hlen und dann zu servieren. Mir schmeckt er am besten lauwarm.

Posted by orange in asien, backen, kuchen+muffins, sÄ¼Äes at 10:12

Sunday, February 28. 2010

Walnuss â€“ Kuchen

Und noch ein Mama-Kuchenrezept, denn bald ist die Fastenzeit ja vorbei, dann darf man wieder zuschlagen ;-) (Nicht daÃŸ ich das nicht auch in der Fastenzeit tÃ¤te...)

5 Eier
200 g Butter
150 g Zucker
1 PÃckchen Vanillezucker
100 g Zartbitter-Schokolade
200 g WalnÃ¼sse
200 g Mehl
1/2 TL Zimt
1 TL Rum
1 Prise Salz
1/2 PÃckchen Backpulver
1 Becher KuvertÃ¼re
9 WalnÃ¼sse

Eier trennen, NÃ¼sse mahlen, Schokolade reiben.

Butter mit Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rÃ¼hren, Rum und Schokolade zufÃ¼gen.

EiweiÃŸ zu steifem Schnee schlagen, ein Drittel unter den Teig heben.

Mehl, Backpulver und Zimt mischen, vorsichtig unterrÃ¼hren, ebenso die gemahlene WalnÃ¼sse â€“ zum Schluss restlichen Schnee unterheben.

Die Masse in eine gebutterte, mit SemmelbrÃ¶sel oder gemahlene WalnÃ¼ssen bestreute Kastenform geben und auf 2. Schiene von unten bei 172Â°C fÃ¼r 55-60 Minuten backen (StÃ¼bchenprobe!).

Nach dem Erkalten mit Schokoladen-Glasur Ã¼berziehen und mit halben WalnÃ¼ssen garnieren.

Kuchen lÃ¤sst sich gut ein paar Tage aufbewahren!

Posted by orange in kuchen+muffins at 14:21

Sunday, February 7. 2010

Eierlikörkuchen

Auch wenn ich mir dadurch einige Sprüche von meinem Freund anhören durfte, habe ich am Wochenende beim Einkaufen eine Flasche Eierlikör mit eingepackt (ich finde den so schlimm gar nicht...!). Aber nicht um ein kleines Likörkränzchen zu machen, sondern für die sonntägliche Backschlacht. Diesmal hatte ich nicht Lust auf Marmorkuchen, sondern auf Eierlikörkuchen. Das ist glaube ich der erste Kuchen, den ich je gebacken habe bzw. den mich meine Mutter damals hat ausprobieren lassen.

Ich hätte eventuell auch nach ihrem Rezept fragen sollen, denn irgendwie ist das mit dem Ei im Teig nicht so meins. Aber er ist trotzdem schön aufgegangen und lecker ist er schon auch. Aber ich habe ihn weniger artig in Erinnerung und werde deshalb nochmal im Familienfundus recherchieren :-)

4 Eier
180 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Eierlikör
200 ml Ei
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 EL gemahlene Mandeln
Schoko-Raspel

Backofen vorheizen auf 180°C.

Die Eier in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter rühren. Eierlikör und Ei langsam hinein gießen und kräftig weiter schlagen. Wenn alles drin ist, noch 3-5 Minuten rühren.

Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen. Dann ebenfalls nach und nach in die Eimasse einrühren. Mit der letzten Ladung Mehl auch die Schokoraspel mit in den Teig geben (Menge nach Geschmack).

Teig in eine gefettete Kastenform geben und für ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Nach Wunsch mit Glasur oder Schokolade überziehen, oder Puderzucker darüber streuen.

Nachtrag:

Das Rezept meiner Mutter hat lustigerweise die selbe Menge an Ei, wobei man auch einfach etwas weniger nehmen kann. In ihrem Rezept wird allerdings ein Ei (also 5 Stück) benutzt.

Posted by orange in kuchen+muffins at 12:41

Wednesday, January 20, 2010

Mokkacreme - Torte am Morgen

Jaaa so ist das, wenn man seinen Eltern die bunte Welt des Internets zeigt... da findet man morgens in seinem E-Mail-Postfach erstmal Fotos von ein paar wunderbaren, frisch gebackenen Torten und Kuchen, die es in den letzten so Tagen gab... Da kann mein Bäcker nicht dagegen anstinken (Wurzelkaffee und Balisto)... geeemein! :-)

Für jeden, der gerne die leckeren Stücke nachbacken möchte (und mir davon eine Kostprobe ins Büro schicken möchte), habe ich hier die Rezepte:

Mokkacreme-Torte

Mandelbisquit herstellen

4 Eier
140 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Mandeln
80 g Mehl
1 Prise Salz
1 gestrichener TL Backpulver

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Danach Eidotter, Zucker und Vanillezucker mit etwas warmen Wasser sehr schaumig rühren, den Eischnee dazugeben.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nacheinander mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelb/Eischneemasse heben; ebenso die gemahlene Mandeln.

In eine am Boden mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenform geben und bei 190 Grad auf mittlerer Schiene 25 – 30 Minuten backen. Den Rand mit einem Messer lösen und auf ein Kuchengitter stützen. Gut auskühlen lassen.

Mokka – Buttercreme

250 g Butter (Zimmertemperatur)
50 g Puderzucker
1 Vanillepudding-Pulver
300 ml Milch
125 ml starker Kaffee

Nach Anweisung auf der Packung einen Vanillepudding herstellen, Kaffee dazurühren, abkühlen lassen, danach durch ein feines Sieb streichen, damit keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Butter mit Puderzucker schaumig rühren, dann portionsweise die Puddingmasse (muss gleiche Temperatur wie Butter haben, damit Creme nicht gerinnt), unterrühren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, die Böden mit Creme bestreichen und aufeinander setzen. Mit Creme überziehen und Rand mit Schokoladenstreusel oder gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit Creme-Rosetten aus der Spritztüle (der Fantasie ist keine Grenzen gesetzt) und Schoko-Mokkabohnen verzieren.

Schmeckt sehr fein!

Rehrücken - Igelkuchen (Rezept hier)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄÄes at 18:31

RehrÄcken mit Mandelstiften (Igelkuchen)

Fortsetzung von "Mokkacreme - Torte am Morgen" ...
Noch ein leckeres Kuchenrezept von meiner Mutter :-)

FÄr den Teig:

100 g Butter oder Margarine

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelbe

100 g Schokolade (Zartbitter)

4 EiweiÄ

125 g gemahlene Mandeln,

40 g SemmelbrÄsel

FÄr den GuÄ:

200 g SchokoladenkuvertÄre

Zum Verzieren:

40 g Mandelstifte

Butter oder Margarine in einer SchÄssel mit den Schneebesen des HandrÄhrgerÄtes schaumig schlagen. Zucker und Salz zufÄgen und darunter rÄhren. Dann ein Eigelb nach dem anderen einrÄhren.

Schokolade in einen Topf brÄckeln und im Wasserbad auflÄsen (man kann auch die Schokolade reiben) und unter den Teig rÄhren.

EiweiÄ sehr steif schlagen, Mandeln und BrÄsel unterziehen. AnschlieÄend den Eischnee locker unter den Teig heben.

In eine gut gefettete RehrÄckenform fÄllen. Im vor geheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten backen. Den Kuchen aus der Form stÄrzen und auf einem Kuchenrost auskÄhlen lassen. Schokoladen â KuvertÄre nach Anweisung auf der Packung auflÄsen und den Kuchen damit Äberziehen., fest werden lassen und die OberflÄche mit Mandelstiften gleichmÄÄig spicken.

Backzeit: ca. 35-40 Minuten bei 200 Grad (E-Herd) (HolzstÄbchen â Test machen)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄÄes at 18:25

Sunday, January 10. 2010

Schokoholic Marmorkuchen - 2/3 schwarz und 1/3 weiÃ

Seit Freitag hatte ich schon eine sinnlose aber nicht zu verleugnende Lust auf ein StÃck Marmorkuchen. Als wir am Freitag beim BÃcker unsere Wochenenddosis Brot gekauft haben ist meine Aufmerksamkeit sofort auf ein wunderschÃnes abgepacktes (aber frisches) StÃck Kuchen gefallen, das dort ganz unschuldig auf der Theke lag und leise meinen Namen flÃsterte.

Als ich dann jedoch erfahren muÃte, daÃ ich es nur fÃr ca. 5 EUR mit nach Hause nehmen darf, habe ich mich entschieden, einfach ein paar Eier zu kaufen und mit den restlichen Sachen, die man sowieso zuhause hat, einen eigenen zu backen. Zum FrÃhstÃck. Ganz groÃ und viel. Nur fÃr mich allein. HAHA :D

250 g Butter
250 g Zucker
1 PÃckchen Vanillinzucker
5 Eier
1 Messerspitze Salz
1/8 Liter Milch (je mehr Amaretto, desto weniger Milch ;-)
375 g Mehl
1 PÃckchen Backpulver
6 EL Kakaopulver (Backkacao ohne Zucker)
ein Schluck Amaretto, wer will

Butter und Zucker mit HandrÃhrgerÃt oder KÃchenmaschine schaumig schlagen. Mehl in einer SchÃssel mit Backpulver, Vanillezucker und der Prise Salz vermengen. Nacheinander Eier, Mehl, Milch und Amaretto in die RÃhrschÃssel geben und alles gut zu einem Teig vermengen.

Die HÃlfte des Teigs (oder wie ich nur 1/3, weil ich mehr von dem Schokopart haben wollte) in eine andere Schale geben. Kakaopulver in den verbleibenden Teig rÃhren.

In eine mit Butter ausgefettete Kastenform jeweils abwechselnd eine Schicht Schokoteig und normalen Teig streichen. Mit einer Gabel an einem Ende in den Teig stechen und in Wellenbewegung hoch ziehen und alle paar cm wieder einstechen, um die zwei Teigfarben zu marmorieren.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen fÃr 1 1/4 Stunden backen. Dabei eine Schiene unter der mittleren wÃhlen, daÃ er am Ende nicht zu dunkel wird. Sollte er trotzdem dazu tendieren, einfach in den letzten Minuten ein StÃck Alufolie drÃber legen.

Posted by orange in kuchen+muffins, sÃÃes at 14:03

Saturday, November 21. 2009

Rotweinkuchen mit hochprozentigen Rosinen

Wenn man so an seine Omas denkt, wird bei den Meisten wahrscheinlich erstmal die Erinnerung an etwas leckeres zu essen geweckt. Gute Hausmannskost wie Braten, Eintöpfe, Schnitzel, aber mit Sicherheit auch etwas frisch Gebackenes, wo einem der süße Duft in Gedanken in die Nase steigt. Meine Omas waren definitiv die Könniginnen der Buttercremepätzchen, Dampfnudeln, Linzertorten und Rotweinkuchen.

Die Buttercremepätzchen (Rezept hier) habe ich schon geschafft, erfolgreich nachzubacken und nun war der Rotweinkuchen dran! Außerdem habe ich den fertigen Rotweinkelch (Rezept hier), den ich vor ein paar Wochen angesetzt hatte, nun in Flaschen abgefüllt und übrig geblieben sind die wunderbar durchgezogenen, intensiv nach Rotwein und Rum schmeckenden Rosinen. Viel zu schade, um weggeworfen zu werden. Deshalb wanderten sie mit in den Kuchen!

250 g zimmerwarme, weiche Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Schokostreusel (ich habe 1 Riegel Kuvertüre im Reibeufsatz der Küchenmaschine grob geraspelt)

100 g gemahlene Mandeln

1/4 Liter Rotwein

1 EL Zimtpulver

1 EL ungesüßtes Kakaopulver

optional:

1 Nelke und 1 kleines Pimentkorn -> im Mörser zu Pulver zerrieben

3-4 EL von den Rosinen, die im Rotweinkelch mitgezogen haben oder Rosinen, die ein paar Stunden vorher in Rotwein und einem Schluck braunem Rum oder Amaretto eingelegt wurden

Ofen auf 175°C vorheizen. Kastenform ausfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken, damit der Kuchen nicht festklebt.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao, Mandeln und den Gewürzen (Zimt, Piment, Nelke) in einer Schale vermengen und dann langsam zu der Eimasse geben und gut verquirlen. Rosinen unterheben und den Rotwein schluckweise mit einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen (3/4 voll) und ca. 1 Stunde backen. Dann Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen innen schon fest ist und wenn er fertig ist herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Schlagsahne servieren und genießen.

Ich hatte sogar noch Teig für 3 kleine Soufflörtörtchen übrig. Das ist sehr praktisch, da der Kuchen so lecker duftet, damit man eine Stunde fast nicht aushält ;-) Die kleinen Küchlein sind schon nach der Hälfte der Zeit fertig und sehen noch dazu sehr hübsch aus!

Posted by orange in backen, kuchen+muffins at 14:53

Monday, November 9, 2009

Apfelbrot

Heute steuert meine Mama mal eines ihrer leckeren Rezepte bei. Ich war am Wochenende zu Besuch und konnte mir ein Bild davon machen, wieviel ein paar Apfelbäume und ein Walnußbaum im Garten so abwerfen. Ich kann nur sagen, das ganze Gästezimmer wurde zur Vorratskammer umfunktioniert und steht voller Kisten.

Um das alles zu verwerten gibt es Apfelkuchen, Apfelkompott, Apfelmus, Apfel pur... hab ich noch was vergessen?

Als kleine Abwechslung hat sie am Wochenende Apfelbrot gebacken. Das sieht aus und hat eine Konsistenz wie Kletzen- oder Fruchtbrot, nur mit Apfel, statt mit Feigen etc. Schmeckt saftig, lecker duftend mit weihnachtlichen Gewürzen und knusprig durch die Nüsse. Perfekt super als Frühstück oder nachmittags zum Kaffee. Stärkungsmittel und nicht zu süß.

Hier ist das Rezept für alle, die es sich bald mit einer Scheibe auf der Couch gemütlich machen wollen:

1 kg Äpfel,
200 g Zucker (darf auch brauner Zucker sein)
250 g Rosinen
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz ca.8-10 g (Inhalt = 15g)
1 EL Kakao
1 TL Zimt
1 TL gemahlene Nelken
200 g grob zerkleinerte Nüsse (Hasel- oder Walnüsse - am besten schmecken aber Walnüsse)
500 g Mehl Typ 405 " (mit Vollkornmehl noch nicht probiert)
1 Päckchen Backpulver

Am Vortag Äpfel schälen und hobeln, mit 200 g Zucker über Nacht Saft ziehen lassen, ebenso Rosinen mit Rum tränken und weichen lassen.

Am nächsten Tag die Rosinen zu den Äpfeln geben, das Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen und jeweils in kleinen Portionen zu der Apfel-Rosinenmischung sieben und untermengen (kann ruhig mit der Hand nachgeholfen werden) Am Schluss die Walnüsse grob zerkleinern (mit Messer oder Hand) und unter den Teig mischen (vorsichtshalber kontrollieren, ob sich keine Schalenreste mehr unter den Nüssen befinden).

Backofen vorheizen: 200° C Ober- und Unterhitze
Zwei Kastenformen ca. 31 cm Länge ausfetten, mit Semmelbrösel oder gemahlene Haselnüssen (geschmacklich besser) bestreuen und jeweils die Hälfte der Masse einfüllen.

Die zwei Kastenformen der Länge nach in den Backofen geben und bei 200° C 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen! :-)

Das Apfelbrot hält in Alufolie gewickelt und kühl gelagert 2-3 Wochen, wenn sich nicht schon vorher alle darüber her gemacht haben.

Häbsch in Klarsichtfolie verpackt und mit Schleifen versehen ein willkommenes Geschenk oder Mitbringsel in der Adventszeit.

Saturday, October 3. 2009

Fruchtige Blätterteig - Windräder

Ich habe mir heute zum Frühstück ganz dringend diese leckeren, fluffigen Blätterteigtaschen eingebildet. Ich weiß nicht mehr warum, aber irgendwie ist mir in den letzten Tagen eingefallen, dass die Mutter meiner damaligen besten Freundin (vor langer, langer Zeit) die immer spontan gemacht hat, wenn jemand zum Kaffee kam. Und ich habe sie geliebt, auch wenn man sich meist vor Gier die Zunge an der Füllung verbrannt hat ;-)

Man braucht nur 3 Zutaten und sie gehen wirklich verdammt schnell. Meinen Gästen hat es auch geschmeckt. Ein super Spontan-Rezept also! Die Variation mit Marmelade ist auch toll - schmeckt gut und Marmelade hat man ja eigentlich immer greifbar.

1 Rolle frischer Blätterteig aus der Kühltheke
1 Dose Mandarin-Orangen
evtl. Marmelade nach Wahl
Puderzucker

Ofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig in ca. 12x12 cm große Vierecke schneiden. Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen.

Für Windräder, die Ecken der Blätterteigvierecke je ca. 3-4 cm einschneiden. In die Mitte ein paar Fruchtstücke oder einen Klecks Marmelade geben und jede 2. Eckenspitze über der Füllung zusammendrücken. (Ich hoffe, das ist einigermaßen verständlich erklärt %).

Für die Fruchttaschen etwas Fruchtfüllung in die Mitte des Blätterteigvierecks geben und einmal in der Mitte umklappen, dass die Enden auf der anderen Seite aufeinandertreffen. Zum Verschließen der Tasche die Ränder vorsichtig festdrücken und die lange Randseite ca. 1,5 cm einschneiden.

Fruchttaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und goldbraun backen (ca. 10 Minuten). Mit Puderzucker bestreuen und warm zu Kaffee oder Tee (oder Glühwein - bald ist es soweit ;-)) servieren.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, plätzchen etc, saves at 14:48

Sunday, September 27. 2009

Schnelle Blätterteig - (Ziegen-) Käsestangen

1 Rolle frischer Blätterteig (Ich hatte nur noch eine halbe Rolle übrig, deshalb nicht von den 4 Stangen auf dem Bild irritieren lassen. Normalerweise sind es doppelt so viele!)

Ziegenfrischkäse

etwas geriebener Käse - wenn gerade zur Hand

Salz, Pfeffer

Würzung nach Wunsch und Geschmack, z.B. Paprikapulver, getrockneter Oregano, etwas Knoblauch aus der Mühle, oder auch Chilipulver

Kümmel/Kreuzkümmel

1 Eigelb

Backofen auf 200°C vorheizen.

Blätterteig aufklappen/aufrollen und den ganzen Teig nicht zu dick mit Ziegenfrischkäse einstreichen. Nach Wunsch und Geschmack würzen. Wer möchte, kann noch ein wenig geriebenen Käse drauf streuen - ich hatte gerade zufällig einen da - geht aber auch ohne. Die Teigplatte in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen einmal in der Mitte zusammenklappen, so dass die Füllung geschützt ist und dann eine leichte Drehung in den Strang bringen.

Die gedrehten Streifen mit Eigelb bepinseln und Kümmel oder Kreuzkümmel darüber streuen. Ich habe Halbe/Halbe gemacht. Ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Super für den Hunger zwischendurch oder als Snack zum Bier oder Wein.

Posted by orange in [brot+deftiges](#), [snacks/vorspeisen](#), [vegetarisch](#) at 21:37

Thursday, September 24. 2009

Palets de Dames - nussige Kekse aus MÄ¼rbeig

Dieses Rezept habe ich bei Lea Linster in der Sendung "Lea's Kochlust" gesehen (die Sendung mit dem Lehrling *g*). Und spÄ¼testens mit der Aussage "Die sind so einfach zu machen. Wenn man den Teig einfriert, hat man immer spontan innerhalb von ein paar Minuten frische Kekse" hatte sie mich im Sack. Jetzt kÄ¼nnen also immer Leute spontan auf einen Tee und ein wenig Geplauder reinschauen... dann gibt's auch einen Keks *hint* ;-)

Leider habe ich in einem unaufmerksamen Moment genau diese Sendung gelÄ¼scht und habe im Internet nirgends das Rezept gefunden. Irgendwie geht bei mir die sr-online.de-Seite zur Sendung nicht. LÄ¼dt einfach nicht. Bei chefkoch kam dann die Rettung. Ich schreibe Euch das ergatterte Rezept in meiner Version auf, daÄ¼ Ihr, wenn Ihr die leckeren Kekse backen wollt, nicht so lang suchen mÄ¼Ä¼t :-)

Jetzt kann der Herbst kommen. Mit dieser feinen, nussigen, mÄ¼rben, nicht zu sÄ¼Ä¼en Begleitung ist jeder Tee "royal"...

250 g Mehl
150 g Butter direkt aus dem KÄ¼hlschrank
150 g Zucker
6 Eigelb
1 ganzes Ei
100 g gemahlene Mandeln
100 g Kokosraspel
8 g Salz (ich habe etwas weniger genommen)
Mein Zusatz: ein groÄ¼ziger Schluck Amaretto

Mehl sieben, mit kalter Butter, Zucker und Salz verrÄ¼hren. Eine KÄ¼chenmaschine eignet sich dafÄ¼r besser, als ein HandrÄ¼hrgerÄ¼t, da man sonst die ganze KÄ¼che voll Mehl hat! :-) Mit der Hand geht es sicher auch, ist aber wahrscheinlich eine ziemliche Batzerei.

Das Ei und das Eigelb mit unterrÄ¼hren. Die gemahlene Mandeln und die Kokosraspel untermengen.

Teig auf Frischhaltefolie zu einer Wurst rollen. Mit Eigelb einstreichen und in Zucker wÄ¼rzen. Kaltstellen oder einfrieren.

Von der Rolle 1-2 cm dicke Taler abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ich habe zwei verschiedene GrÄ¼Ä¼en gemacht: Meine Rolle war ca. Lebkuchendick, also waren ganze Scheiben ebenfalls ungefÄ¼hr so groÄ¼ wie Lebkuchen. Die Teigmenge ergab zwei Bleche. Das zweite Blech habe ich mit halbierten Scheiben gemacht. Ich habe noch jeweils eine gehÄ¼utete ganze Mandel leicht in den Teig gedrÄ¼ckt.

Bei 170 Grad im Ofen goldbraun backen. Das hat bei mir - je nach GrÄ¼Ä¼e - 15-20 Minuten gedauert.

Posted by orange in plaetzchen etc, sÄ¼Ä¼es at 20:59

Sunday, July 19. 2009

Apfelstrudel zum Frühstück

"Er behüte deine Fluren, schirme deiner Städte Bau
Und erhalte dir die Farben Seines Himmels, weiß und blau"

Jaja, der Texter der Bayernhymne wußte schon, wovon er spricht... Dieses Wochenende habe ich zwei Tage Kurzaufenthalt bei meinen Eltern in Niederbayern gemacht. Auch wenn ich dort unten wahrscheinlich nicht leben könnte - bin halt ein Stadtkind - es ist schon wunderschön.

Die gute Luft, überall gibt es frische Lebensmittel vom Bauern um die Ecke, das gute Bier und die vielen Feste und die teils noch recht unberührte Natur. Von Alledem habe ich in den 2 Tagen so viel mitgenommen, wie es geht ;-)

In Sachen Natur bin ich diesmal zwar nicht weit über den elterlichen Garten hinaus gekommen, aber ich hab sage und schreibe fast 300 Blüten-Makros geschossen, so ein Blumenmeer war das.

Wir konnten am Freitag noch das schöne Wetter genießen - am Samstag kamen ja wieder winterliche Temperaturen zurück - und deshalb haben wir uns die Zeit mit Lasagne essen, im Liegestuhl liegen und quatschen, Stachelbeeren sammeln und später Aprikosenknödel vernaschen vertrieben.

Nachdem wir genug entspannt hatten, sind wir in die Innenstadt gefahren, da in einem Innenhof auf dem Marienplatz eine Liveband gespielt hat. Das war ein sehr lustiges Fest, wir saßen einige Zeit zusammen am Biertisch und haben sogar noch zufällig Verwandte von mir getroffen.

Die zwei Tage gingen viel zu schnell vorbei - ich könnte problemlos noch eine Woche Urlaub vertragen. Aber da ich dieses Wochenende keine Arbeit mehr habe, hat mir meine Mama Gulasch vorgekocht und einen Apfelstrudel-"Bausatz" mitgegeben:

Der Apfelbaum im Garten wirft ständig Äpfel ab, deshalb hat sie mir ein paar klein geschnitten, mit Mandelstücken und Rumrosinen vermischt und eingepackt.

Ich habe heute nur noch eine Packung Blätterteig abgerollt, sie großzügig mit Schmand eingestrichen (am Rand ca. 1 cm aussparen), etwas Zimt und Zucker darüber gestreut und die Apfelmischung darauf verteilt. Dann den Teig zu einer Rolle aufgerollt und die Enden zusammengedrückt. Das Ganze kam bei 200°C für ca. 30 Minuten in den Backofen (man sieht ja ganz gut, ob der Blätterteig schon durch ist - falls er davor schon zu dunkel wird, einfach ein Stück Alufolie für die letzten Minuten darüber legen).

Und so kam ich ganz stressfrei zu meinem lecker-heißen Frühstück! So kann der Tag ruhig weiter beginnen :-)

Blog Export: ooooooh'rangenblog, <http://www.oh-range.com/>

Posted by orange in backen, für alle sinne, kuchen+muffins at 10:35

Sunday, May 10. 2009

Buttermilch - Kokos - Kuchen

Lecker, saftig und schnell gemacht :-). Das Rezept habe ich bei chefkoch.de gefunden - von Kokosliebhabern für Kokosliebhaber.

Für den Kuchen:

300 g Mehl
200 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 ml Buttermilch
1 EL Öl

Für den Belag:

100 g Zucker
150 g Butter
100 g Kokosraspel

Backofen auf 175°C vorheizen.

Das Mehl mit 200 g Zucker, Vanillezucker und Backpulver, den Eiern, der Buttermilch und dem Öl mit einem Handrührgerät zu einem Teig verrühren. In eine gefettete Springform geben und für 10-15 Minuten in den Backofen geben.

In einem Topf die Butter und 100 g Zucker zergehen lassen und die Kokosraspeln untermengen. Den Kuchen kurz aus dem Ofen holen und den Belag auf den Kuchen streichen. Den Kuchen dann backen, bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr dran klebt - 10-20 Minuten. Falls der Belag dabei zu dunkel wird, eine Alufolie darüber legen.

Posted by orange in [kuchen+muffins](#) at 18:13

Tuesday, January 13. 2009

Pocky Sticks

Dieses Jahr habe ich zu Weihnachten keine Plätzchen gebacken. Ich hatte kurz davor dieses tolle Rezept entdeckt und wollte es unbedingt ausprobieren. Paßt übrigens auch super zu anderen Jahreszeiten, da man den Guß nach Lust und Laune variieren kann.

Pocky Sticks sind selbst gebackene "Mikado Sticks", nur hat der Teig mehr Pfiff. Man bekommt sie zwar selber nicht ganz so schön hin wie das Original, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Wie man die Pockys glasiert und dekoriert - da ist der Kreativität keine Grenze gesetzt.

Ich habe mir folgende Sorten ausgesucht und ausgedacht:

- "Zen-Pocky": Weiße Schokolade, gemischt mit grünem Teepuder + getrocknete Cranberries
- "Weihnachts-Pocky": Dunkle Schokolade + Zimtpulver + Mandelscheiben
- "Genießer-Pocky": Dunkle Schokolade + Zimtpulver + Orangenzesten
- "Feuer-Pocky": Dunkle Schokolade + Chilipulver
- "Power-Pocky": Dunkle Schokolade + grob zerstoßene Kaffeebohnen
- "India-Pocky": Weiße Schokolade + Kardamompulver + Kokosflakes

Teig für ca. 65 Sticks:

- 185 g Mehl
- 1/4 TL Salz
- 13 g Puderzucker
- 6 g Trockenhefe
- 65 ml lauwarme Milch
- 16 g Tahini (Sesammus)
- 25 g Honig
- Zesten von 1/2 Mandarine oder 1/4 Orange
- 25 g Butter mit Raumtemperatur

Hefe und Milch in einer kleinen Schale verrühren. Einen Teighaken in die Küchenmaschine einlegen und die trockenen Zutaten langsam vermengen.

In einer zweiten Schale Honig und Tahini vermengen. Diesen Mix und die Milch mit der Hefe zu den trockenen Zutaten in die Küchenmaschine geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit einen Teig herstellen. Orangenzesten, Butter und 60 ml Wasser dazu geben und weiter rühren, bis ein schöner elastischer Teig entsteht. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazu geben, falls er zu trocken ist etwas Wasser dazu geben.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Teig in der Mitte teilen und die Stücke etwas kneten. Dann ca. 4mm dick ausrollen. 5mm x 15 cm Streifen aus dem Teig ausschneiden und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Ofen für 10-15 Minuten backen (vorsicht, am Ende kann es sehr schnell gehen, da der Teig zu dunkel wird!). Sie sollen goldbraun werden. Nicht zu hell - sonst werden sie zu weich - und nicht zu dunkel, sonst werden sie bitter und hart.

Wenn die Pockies abgekühlt sind, kann man mit der Glasur beginnen. Dazu Schokolade nach Wahl im Wasserbad schmelzen und Pockys eintauchen. Auf die feuchte Schokolade die Deko aufstreuen und trocknen lassen.

- Tolle Idee und Grundrezept gefunden bei "Not Quite Nigella" -

Posted by orange in backen at 00:40

Thursday, June 5. 2008

Genießer - Bananenkuchen mit Nuss

Einer meiner absoluten Lieblingskuchen...

3 sehr reife Bananen
125 g Butter
100 g Zucker
4 EL Amaretto
2 Eier
½ TL Natron
2 EL Milch
1 TL Backpulver
200 g Vollkornmehl
¼ TL Zimt
Samen von 1 Kardamomkapsel, zerstoßen
5 EL Schokoflocken
1 Hand voll Walnüsse
1 Hand voll Haselnüsse

Die Bananen fein zerdrücken. Nüsse grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Bananen und Natron zugeben. Die Milch und das mit Backpulver vermengte Mehl unterrühren. Amaretto, Zimt, Kardamom, Nüsse und Schokoladenflocken untermengen und gut vermischen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 190°C etwa 50 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Wenn der Kuchen anfängt zu dunkel zu werden, mit Alufolie abdecken.

Den noch heißen Kuchen mit Honig bestreichen.
Sooooooooo lecker!!!!

Posted by orange in kuchen+muffins at 19:51

Sunday, May 11. 2008

Amaretto-Bananen-Erdbeermuffins

1 sehr reife Banane, in kleine WÄ¼rfel geschnitten
5 groÄe Erdbeeren, in kleine WÄ¼rfel geschnitten
75 g dunkle Schokolade, gehackt
4 EL Kakaopulver
2 EL Kokosraspeln
1 Hand voll WalnÄ¼sse, grob gehackt
300 g Mehl
3 TL Backpulver
Ä½ TL Natron und Salz
150 g Butter
75 g Zucker
100 ml Milch
100 ml Amaretto
2 Eier
evtl. Fett fÄ¼r die Form

Backofen auf 190ÄC vorheizen und Muffinblech einfetten oder PapierÄ¼rmchen verwenden.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer SchÄ¼ssel mischen. In einer zweiten SchÄ¼ssel Eier, Butter, Zucker schaumig schlagen. Amaretto, Milch, gehackte Schokolade, Kakaopulver und Kokosraspeln nach und nach zugeben. Mehlgemisch, FrÄ¼chte, und NÄ¼sse dazugeben und unterrÄ¼hren.

Teig in die FÄ¼rmchen fÄ¼llen und ca. 20-25 Minuten backen. StÄ¼bchenprobe!

~~~

orange: Das ist mein Standard-Muffinrezept, das immer gut gelingt. Nur die Geschmacksgeber variieren jedes Mal ein bisschen. Ich tu das rein, was grad da ist. FrÄ¼chte, NÄ¼sse, Schokolade und sÄ¼Äer Alkohol sind zusammen immer eine gute Mischung, egal welcher Art oder Geschmacksrichtung.

~~~

Posted by orange in kuchen+muffins at 11:03

Sunday, April 13. 2008

Buttercreme - Plaetzchen wie bei Oma

Grundrezept Buttercreme:

1 Pckg. Puddingpulver Vanille, nach Packungsanleitung zubereitet, ausgekühlt für 550g fertigen Pudding
250 g Butter, zimmerwarm
1 Vanilleschote das Mark, ausgekratzt
50 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzugeben, nochmals gründlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben.

Grundrezept Muerbteig:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Eier
2 Eigelb
Salz

Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Mit Ei, Eigelb und der weichen Butter schnell zu einem glatten Teig kneten.

Vor der Verwendung einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und mit einem Trinkglas runde Plaetzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 15 Minuten backen. Die Plaetzchen sollten nicht braun werden.

Plaetzchen heraus nehmen und auskuehlen lassen. 2 Plaetzchen mit Buttercreme zusammenkleben.

Zuckerguss:

Puderzucker
Wasser
Spritzer Zitronensaft
nach Geschmack ein Schuss Grenadinesirup zum rot faerben

Alles zusammenruehren, dass es eine zaehe Masse wird und die Plaetzchen damit bestreichen. Dann kuehlen, sonst wird die Creme zu weich.

Am besten schmecken die Plaetzchen am naechsten Tag wenn sie durchgezogen sind!

Posted by orange in plaetzchen etc at 19:00

Sunday, March 23. 2008

Olivenbrot mit Tomaten

1 Wuerfel frische Hefe (42 g)
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
3 EL Olivenoel
400 g Weizenmehl (Type 550)
70 g getrocknete Tomaten
70 g schwarze Oliven (ohne Stein)
40 g gruene Oliven (ohne Stein)
30 g Pinienkerne
1 Eiweiss zum Bestreichen
2 EL Rosmarinnadeln
Mehl fuer die Arbeitsflaeche

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Salz und Oel mit dem Mehl in einer Schuessel vermischen, die Hefe dazugießen und alles mit den Knethaken des elektischen Handruehrgeraets zu einem Teig verkneten. Falls noetig, noch etwas Wasser oder Mehl unterkneten. In einer bemehlten Schuessel zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Tomaten und beide Olivensorten grob hacken und mit den Pinienkernen unter den Teig kneten. Den Teig in 2 Portionen teilen, diese laenglich ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt noch etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Sooo lecker!!!! Und so einfach.

Die Brote mehrmals quer einschneiden. Das Eiweiss leicht verquirlen, die Brote damit bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200 Grad herunterschalten und die Brote 15 bis 20 Minuten fertig backen.

~~~

Fazit: Total einfach und schnell zu machen. Ich habe die Kuechenmaschine dafuer verwendet. Und schmeckt super gut! Das Rezept stammt aus dem Buch 'Antipasti & Tapas' vom ZS Verlag. Das Brot gab es bei uns mit den nachfolgenden Pasten. Knoooooooooofelalarm! :-)

~~~

Posted by orange in [brot+deftiges](#) at 19:14

Friday, August 24. 2007

Amaretto-Kirsch-Muffins

1 grosses Glas Sauerkirschen
75 g dunkle Schokolade, gehackt
300 g Mehl
3 TL Backpulver
½ TL Natron
½ TL Salz
150 g Butter
75 g Zucker
75 g Kuvertüre oder Schokolade, klein gehackt
2 Eier
100 ml Milch
150 ml Amaretto
50 g gemahlene Haselnüsse

Butter zum Form ausfetten

Backofen auf vorheizen auf 190°C. Muffinblech mit Butter einfetten.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel Eier, Butter und Zucker schaumig schlagen.

Den Amaretto, die Milch, die gehackte Schokolade und die gemahlene Haselnüsse nach und nach mit in die Schüssel geben.

Mehlgemisch und Kirschen mit hinein schütten und unterrühren.

Teig in die Formchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

~~~  
orange: Grundrezept von chefkoch. Hab etwas mehr Amaretto rein getan und andere Nüsse. Seeehr lecker!!!  
Schmeckt auch mit anderen Likören sehr lecker, z.B. Batida de Coco und Kokosraspeln statt Haselnüssen!

~~~

Posted by orange in kuchen+muffins at 14:09

Monday, August 20. 2007

Schnelles Schokobrot ohne Ei

500 g Mehl
1 Msp. Salz
1 Pkt. Backpulver
250 g Zucker
70 g Kakaopulver (dunkles, ungezuckertes)
½ Liter Milch
Fett für die Form
nach Belieben noch eine Hand voll grob zerbröckelter Walnusskerne

Sämtliche Zutaten verrühren (ohne Klümpchen!). In eine gefettete Form geben und bei 200° 50-60min backen. Das Brot schmeckt gut warm, aber auch ausgekühlt an den folgenden Tagen mit Butter bestrichen.

~~~

orange: Kann sein, daß das Brot nach dem Backen eine etwas harte Kruste hat. Bei mir war das zumindest so. Dann einfach nachdem es ein bisschen abgekühlt ist aus der Backform stürzen, in Alufolie einpacken und ein halbes Stündchen warten. Dann wird es lecker weich :-)

Eine prima Abwechslung für ein Frühstücksbrot, nicht allzu süß und schön schokoladig. Hat in etwa eine Konsistenz wie Honigkuchen (den man im Reformhaus kaufen kann), ist aber weniger süß. Und es dauert nur 10 Minuten, um den Teig zu machen.

Schmeckt lecker mit Butter drauf. Mein Liebster hats auch mit Käse probiert. Ob das so pervers schmeckt wie es sich anhört, muß er selber schreiben \*g\*

~~~

Posted by orange in kuchen+muffins at 19:00

Thursday, August 9, 2007

Zucchinimuffins mit Feta, Oliven, getrockneten Tomaten und Pinienkernen

1 mittelgroße Zucchini
375 g Mehl (Dinkel-Vollkornmehl)
1/2 Pckg. Backpulver
2 Eier
250 ml Milch
80 ml Öl
7 eingelegte, getrocknete Tomaten
1 Hand voll schwarze Oliven ohne Kern
150 g Feta-Käse, zerbröckelt
3 EL Pinienkerne
3 kleine getrocknete rote Chilis
2 Zehen Knoblauch
1 TL Salz
Pfeffer

Backofen auf 180°C vorheizen.

Zucchini putzen, waschen und grob raspeln. Die Flüssigkeit aus den Raspeln rausdrücken. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, 2 Zehen Knoblauch rein pressen, 3 Chilis zerbröckeln und die Zucchini damit kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oliven in Ringe schneiden, getrocknete Tomaten in Streifen. Feta mit der Hand oder Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit den Zucchini, Oliven und Tomaten und Pinienkernen vermengen. Muffinform fetten.

Eier trennen und das Eiweiß schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb mit Milch und Öl mischen und in die Mulde gießen. Zu einem Teig verrühren. Die Zucchini- und Feta-Masse dazugeben und gut vermengen. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben und den Teig sofort in die Muffinform füllen. Ca. 25 - 30 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe!). Muffins in der Form 5 Minuten auskühlen lassen und dann herauslösen. Lauwarm oder abgekühlt essen.

Posted by orange in backen, brot+deftiges, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 18:00

Monday, July 23. 2007

Italienischer Käsekuchen

30 g getrocknete Aprikosen
60 g Cranberries
4 EL Rotwein o. Sherry
1 EL Butter
4 EL Maisgriess
400 g Ricotta
4 Eier
100 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
2 Zitronen (abgeriebene Schale)
Puderzucker zum Bestreuen
Maisgriess (Polenta) und Butter zum Form ausfetten

Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen.

Aprikosen klein wÄ¼rfeln, mit Cranberries ca. 30 Minuten in Rotwein oder Sherry marinieren, bis sie die FlÄ¼ssigkeit aufgenommen haben. Eine Backform einfetten und mit Maisgriess ausstreuen.

Zucker und Eigelb schaumig rÄ¼hren. Ricotta durch ein Sieb passieren, GrieÄ und Zitronensaft dazugeben und verrÄ¼hren. Cranberries, Aprikosen und abgeriebene Zitronenschale zufÄ¼gen und verrÄ¼hren.

EiweiÄ steif schlagen und unterheben.

Masse in die Backform fÄ¼llen, glatt streichen und ca. 30-35 Minuten backen, abkÄ¼hlen lassen, aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestÄ¼uben und nach Wunsch mit ein paar MinzblÄ¼ttern garnieren.

~~~

Mein erster KÄsekuchen. Bin sehr begeistert, er ist wirklich gut geworden. Ich habe die Cranberries weggelassen und dafÄ¼r mehr Aprikosen genommen. Statt Rotwein oder Sherry habe ich selbst gemachten SanddornlikÄ¼r zum Marinieren benutzt. Man kann ja auch mit Sachen experimentieren, die man da hat :-). Nicht wundern, das ist ein "niedriger" Kuchen. Also er wird nur ein paar cm hoch. Das ist aber scheinbar normal.

~~~

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, sÄ¼Äes at 16:37

Sunday, June 3. 2007

1. Versuch mit Brotbackmischung

Heute habe ich zufaellig in den Tiefen unserer Vorratsschranks eine Brotbackmischung ausgegraben. Da sie da wohl schon laenger liegt und droht abzulaufen, dachte ich mir, ist doch ein prima Zeitpunkt das Brot backen mal auszuprobieren.

Und ich bin hellauf begeistert. Es sieht aus wie Brot, duftet prima und ist aussen knusprig und innen ganz locker geworden. Und zudem war die Zubereitung voellig unkompliziert (Teig mit Wasser anruehren, 30 Min. gehen lassen, zu 2 Laiben formen, nochmal 40 Min gehen lassen, 55 Min auf 220 Grad backen).

Hier das Ergebnis! Backmischung 'Bauernbrot' von Aehrenwort Leider hat die Cam falschrum scharf gestellt, aber man erkennt's trotzdem :-)

Posted by orange in [brot+deftiges](#) at 21:04

Friday, May 18. 2007

Apfelmus - RÄ¼hrkuchen Äj la Sylvia

300 g Mehl
160 g Zucker, (nach Wunsch brauner)
1 Pkt. Backpulver
1 Prise Salz
1 Zitrone, (unbehandelt), die Schale davon
2 Eier
300 g Apfelmus
50 ml Ä-l, (SonnenblumenÄ¶l oder RapsÄ¶l)
100 g WalnÄ¼sse, gehackt
200 g Schokolade, gehackt
(z.B. zur Verwertung von Schokohasen oder Resten von Schokotafeln)
3 EL Weinbrand oder Amaretto
1 EL Wasser, heiÄ¶
1 TL Kaffee, iÄ¶slich
250 g Puderzucker

Mehl + Zucker + Backpulver + Salz + abgeriebene Zitronenschale gut vermischen. Eier + Apfelmus + Ä-l verquirlen. Mehlmischung unterrÄ¼hren. WalnÄ¼sse und Schoki unterheben. Wer mÄ¶chte und hat, kann auch noch etwa 50-100 g Rosinen, kandierte FrÄ¼chte o.Ä¶. unterheben. In eine gefettete Napfkuchenform fÄ¼llen und glatt streichen. Bei ca. 175Ä°C (vorgeheizt) etwa 50-60 min backen (-> StÄ¶bchenprobe).

Etwas auskÄ¼hlen lassen, dann stÄ¼rzen. Inzwischen Weinbrand + heiÄ¶es Wasser mit iÄ¶slichem Kaffee gut verrÄ¼hren. Puderzucker unterrÄ¼hren. Bei Bedarf weiteres heiÄ¶es Wasser dazutrÄ¶ufeln. Noch warmen Kuchen damit glasieren und nach Wunsch verzieren.

Der Kuchen wird und bleibt durch das Apfelmus und das Ä-l schÄ¶n saftig - und kann daher gut 1-3 Tage vorm Essen gebacken werden. Dann evtl. kÄ¼hl lagern und einpacken. Anstelle der Weinbrand-Glasur passt auch gut eine Nuss- oder Zimt- oder Zitronen- oder Schokoglasur.

Rezept von Chefkoch. Ist lecker saftig und aromatisch geworden. Hab gleich das ganze Glas Apfelmus rein getan (ca. 355g), das ging auch. Den Guss habe ich mit Amaretto gemacht.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, sÄ¶Ä¶es at 20:00

Sunday, January 21. 2007

Dattel - Bananen - Nusskuchen

225 g Datteln, getrocknet, grob gewÄ¼rfelt
1 TL Natron (Backnatron)
300 ml Milch
275 g Mehl (Vollkornmehl)
Ä½ Pck. Backpulver
100 g Butter, gewÄ¼rfelt
75 g HaselnÄ¼sse, grob gehackt
2 Bananen, reif, zerdrÄ¼ckt
1 Ei

Datteln, Backnatron und Milch unter RÄ¼hren aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkÄ¼hlen lassen.

WÄ¼hrenddessen das Mehl in eine SchÄ¼ssel geben, die Butter zugeben und verkneten, bis die Mischung BrotkrÄ¼meln Ä¼hnelt. NÄ¼sse, Bananen, Ei und Datteln unterrÄ¼hren. In eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform fÄ¼llen, und bei 180Ä°C ca. 45 Minuten backen. StÄ¼bchenprobe! Aus der Form nehmen und erkalten lassen. Warmen Kuchen mit Honig bestreichen.

Dieser Kuchen kommt wirklich ganz ohne extra Zucker aus, die Bananen und Datteln besitzen genÄ¼gend SÄ¼Ä¼kraft.

JamJamJaaaaaaaaaam! Ging einfach und war sehr lecker. Ich habe 75 g gemahlene HaselnÄ¼sse und noch eine handvoll grob gehackte Walnusskerne verwendet, sowie eine Rippe ZartbitterkuvertÄ¼re, fein geraspelt. Der Kuchen hat in meinem Ofen ca. 55 Min. gebraucht.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, sÄ¼Ä¼yes at 11:03

Sunday, December 10. 2006

Florentiner zum dahinschmelzen

175 g Zucker
75 g Honig
125 g Butter
150 g Sahne
175 g Mandelblatter
100 g Korbiskerne
150 g Halbbitterkuvertere

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kocheln. Mandelblatter und Korbiskerne zugeben und alles nochmal 5 Minuten bei kleiner Hitze kocheln lassen, after umrhren.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Masse auf ein Backblech (Backpapier) streichen. Auf zweite Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auf Blech abkhlen lassen, auf Arbeitsflche strzen und Papier abziehen.

Kuvertere im Wasserbad schmelzen und glatte Seite der Florentinerplatte dnn damit bestreichen. Kuvertere ganz fest werden lassen, umdrehen und in ca. 5x2,5 cm groe Rauten schneiden.

Vorsicht, die Dinger machen so dermassen schtig!!!

Posted by orange in plaetzchen etc, syes at 12:44

Sunday, December 3. 2006

Rosenwasser-Pistazien-Kekse

100 g Butter
200 g brauner Zucker
2 Eier (Größe M)
3 TL Rosenwasser (gibt's in der Apotheke oder im Feinkostladen)
280 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
110 g Pistazien (grob gehackt)

Butter und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier und das Rosenwasser untermischen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Zum Schluss die gehackten Pistazien untermischen.

Den Teig zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig vorsichtig aus der Folie wickeln und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 12 bis 16 Minuten backen bis sie goldbraun werden.

Posted by orange in backen, plaetzchen etc, sÄyes at 15:12

Thursday, November 2. 2006

Rosinenbrötchen mit Kokosmilch

20 ml Wasser
180 ml Kokosmilch
1 EL Öl
1 TL Salz
1 EL Zucker
400 g Mehl
20 g Hefe, frisch
75 g Rosinen
Amaretto
Kokosflocken
Batida de Coco

Rosinen in Amaretto einlegen. Danach auf Küchentuch abtropfen lassen.

Kokosmilch und Wasser in einem Topf vermengen und lauwarm werden lassen.

Mehl mit Zucker, Salz und Öl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe reinbröseln. Einen Teil der lauwarmen Kokosmilch-Wasser-Mischung in die Mulde gießen und die Hefe auflösen lassen. Das Ganze mit Knethaken vermengen, den Rest der Flüssigkeit einarbeiten und die Rosinen dazu geben. Einen Schluck Batida und die Kokosflocken mit unter kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch ein wenig mehr Mehl zugeben.

Teig mit einem Küchentuch abdecken und auf die doppelte Menge gehen lassen.

Danach kleine Brötchen (Etwas kleiner als Semmeln - sie gehen ja noch auf!) formen und auf ein Backblech verteilen. Oben mit ein wenig Wasser bestreichen. Ca. 15-20 Minuten bei 200°C goldbraun backen.

Mein 3. Hefeteig - und er ist sogar gelungen! :-)) Die Dinger sind bestimmt sehr lecker zum Frühstück (wenn bis dahin noch welche übrig sind). Nicht zu süß und daher auch prima mit Marmelade essbar. Originalrezept von Chefkoch, aber wieder abgewandelt. oO(mehr Alkohol *g*)

Posted by orange in backen, süßes at 20:45