

Sunday, February 28. 2010

## Frische Waffeln mit Puderzucker

Sonntag ist Kuchentag! Keine Ahnung warum, aber in den letzten Wochen habe ich sonntags immer Lust auf Kuchen (siehe auch: Kuchen der letzten Wochen: "Eierlikörkuchen" und "Schokoholic Marmorkuchen", Liste aller Kuchenrezepte: hier).

Da ich nicht jedes Wochenende zu meinen Eltern fahren kann (dort gibt's oft Kuchen und er ist meist geschmacklich unübertrefflich), ist Eigeninitiative gefragt. Nur ohne Eier wird das auch mit der größten Motivation schwer, einen guten Kuchen hinzubekommen. Da habe ich mich an das Gerüst erinnert, das seit geschätzten 6 Jahren oben auf dem Küchenschrank liegt. Noch völlig jungfräulich... mein Waffeleisen!

Bei chefkoch.de habe ich ein Rezept für Waffelteig ohne Ei gefunden und noch ein paar Leckereien dazu getan. Außerdem mag ich Butter lieber als Margarine oder Öl, deshalb habe ich auch an dieser Stelle die Zutaten ersetzt. Heraus kam ein riesen Pott Teig für bestimmt 10 oder mehr Waffeln aus folgenden Zutaten:

250 g Butter  
230 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
700 ml Milch  
1 Vanilleschote, das herausgekratzte Mark  
Butter zum Einpinseln des Waffeleisens  
wer mag: gehackte Mandeln, Schokostückchen, ein paar Löffelchen Kakaopulver

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz in einer Schale mischen. Das Mehl und die Milch unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. In den fertigen Teig vorsichtig das Vanillemark, die Mandeln, die Schokolade und den Kakao mischen.

Das Waffeleisen auf hoher Stufe erhitzen. Wenn es heiß ist, die Flächen mit Butter bepinseln und einen Schöpf-/Löffel Teig auf die untere Fläche geben. Zusammendrücken und so lange backen, bis die Waffel goldbraun ist. Die Waffel sollte sich beim Öffnen gut lösen, ansonsten etwas mit einer Gabel nachhelfen. Dann wieder mit Butter einstreichen, Teig einfüllen und warten... Das wiederholen, bis der Teig alle ist.

Die fertigen Waffeln mit Puderzucker (in einem Siebchen) bestreuen.

Diesen Tip fand ich auch gut: Am nächsten Tag kann man die Waffeln im Toaster frisch aufbacken und wärmen!

Posted by orange in [süßes](#) at 21:15

## Walnuss "Kuchen"

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

5 Eier  
200 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zartbitter-Schokolade  
200 g Walnüsse  
200 g Mehl  
1/2 TL Zimt  
1 TL Rum  
1 Prise Salz  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Becher Kuvertüre  
9 Walnüsse

Eier trennen, N  sse mahlen, Schokolade reiben.

Butter mit Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Rum und Schokolade zufügen.

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

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

Die Masse in eine gebutterte, mit Semmelbrösel oder gemahlene Walnüssen bestreute Kastenform geben und auf 2. Schiene von unten bei 172   C für 55-60 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Nach dem Erkalten mit Schokoladen-Glasur   berziehen und mit halben Walnüssen garnieren.

Kuchen lässt sich gut ein paar Tage aufbewahren!

Posted by orange in kuchen+muffins at 15:21

Saturday, February 27. 2010

### **Fenchel-Apfel-Salat mit reichlich Thymian**

Bei uns in der Nähe gab es eine nette Bar namens Cafe King. Leider hat der Laden vor kurzem geschlossen - das Gebäude wird abgerissen. Tagsüber/abends war es ein veganes Restaurant. Leider war ich dort nie essen. Aber am Abend vor der Schließung - in letzter Minute also - habe ich mir für den Heimweg noch eine ordentliche Portion Fenchel-Apfelsalat mit heim genommen. Um 4 Uhr morgens verzehrt fürht dieser überleckere Salat dazu, daß man am nächsten Tag aufwacht und sich, statt einen riesen Kater zu haben, 10 Jahre jünger fühlt. Echt wahr! \*g\*

Auf jeden Fall hoffe ich, daß das Cafe King vielleicht in einer anderen Räumlichkeit wieder aufmacht und dann werde ich mit sicherheit mal zum Essen hin gehen. Der Salat war nämlich schon mal Weltklasse.

Ich habe deshalb versucht, ihn nachzubauen und es sogar fast geschafft:

1 nicht zu kleine Fenchelknolle  
1 Apfel (knackig und nicht zu mehlig - ich hatte einen "Braeburn" da)  
reichlich Thymian - der gibt hier das spezielle Aroma  
Salz, Pfeffer  
Honig oder Agavendicksaft  
Saft von 1-2 Zitronen  
gutes, dickflüssiges Olivenöl

Fenchel waschen und in schmale Streifen schneiden. Apfel schälen und in kleine Scheibchen schneiden. Beides in einer Schale vermengen.

Mit Zitronensaft, Olivenöl, Honig und den Gewürzen anmachen. Nicht am Thymian sparen, der gibt eine ganz besondere Note! Im Sommer schmeckt frischer Thymian bestimmt auch ganz toll dazu, ich hatte diesmal nur getrockneten.

Posted by orange in salate at 18:10

Sunday, February 7. 2010

## **Rindfleisch Tajine mit Datteln und Backpflaumen in Rotweinsauce**

Für 3 Personen:

700 g zum Schmoren geeignetes Rindfleisch, in mundgerechte St cke geschnitten

5 Datteln, halbiert

8 getrocknete Pflaumen, halbiert

2 Zwiebeln, in kleine Würfel

2 Knoblauchzehen, grob gewürfelt

200 ml Rotwein

250 ml Gemüsebrühe

Gew rmischung: je 1 TL Zimtpulver, Kurkumapulver, Kreuzk mmelpulver, 5 Nelken

1 gestrichener EL brauner Zucker

1 EL frischer Ingwer, klein gewürfelt

Zum Abschmecken: Salz, Pfeffer, ggf. etwas Korianderpulver, ggf. einen Schluck Sahne

Garnitur: reichlich frischer Koriander, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Mandelscheiben, etwas Olivenöl

Beide Tajine-Teile zuerst mindestens 15 Minuten gut wässern (wie in der Gebrauchsanleitung vorgeschrieben).

Wenn die Tajine schön gleichmässig durchfeuchtet ist, den unteren Teil auf eine Herdplatte stellen. Die Herdplatte auf höchster Stufe einschalten. Den Innenteil der Tajine mit Olivenöl auspinseln und noch 2 EL zum Braten der Zwiebeln mit hinein geben.

Wenn das Öl heiß ist, Zwiebeln, Knoblauch und die Hälfte des Ingwers ca. 5 Minuten anschwitzen. Die Gew rmischung mit in die Tajine geben und alles gut vermengen. Noch 2 Minuten weiter braten. Dann das Fleisch mit dazu geben und unter R hren anbraten. Die Herdplatte auf niedrige Hitze runter schalten. Bei meinem Elektroherd ist das 1,5... die höchste Stufe ist 3, aber die Einstellung kann bei jedem Herd variieren.

Die Trockenfrüchte untermengen und dann mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Den Deckel auflegen, daß es gut schließt (manchmal muß man ein wenig t fteln und drehen, bis man die perfekte Stellung erwischt hat) und die Dampfsperre (kleine Mulde oben) mit kaltem Wasser f llen. Auf niedriger Hitze für 1,5 Stunden langsam vor sich hin köcheln lassen.

Am Ende der Tajine-Garzeit 1 Teil Bulgur (für uns war ein 3/4 normaler Kaffeebecher die richtige Menge) mit 2 Teilen gesalzenem Wasser aufkochen, dann die Hitze runter schalten und Bulgur quellen lassen, bis das Wasser weg ist. Hin und wieder umrühren. Wenn er die richtige Konsistenz hat, mit Pfeffer und ggf. einer Prise Korianderpulver würzen und ein St ckchen Butter darin schmelzen lassen.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und ggf. Korianderpulver abschmecken. Wer mag, kann noch einen Schluck Sahne in die Sauce rühren - schmeckt sehr gut! Der Herd kann jetzt ausgeschaltet werden.

Für die Garnitur in einem Pfännchen etwas Olivenöl erhitzen, Mandeln und eine kleine Zehe grob gehackten Knoblauch goldbraun anrösten und alles über das Fleisch geben. Reichlich frisch gehackten Koriander darüber streuen. Vor dem Servieren umrühren.

Posted by orange in fleisch at 22:18

## **Eierlikörkuchen**

Auch wenn ich mir dadurch einige Spr che von meinem Freund anhören durfte, habe ich am Wochenende beim Einkaufen eine Flasche Eierlikör mit eingepackt (ich find den so schlimm gar nicht...!). Aber nicht um ein kleines Lik rkr nzchen zu machen, sondern für die sonntägliche Backschlacht. Diesmal hatte icht 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 Öl im Teig nicht so meins. Aber er ist trotzdem schön aufgegangen und lecker ist er schon auch. Aber ich habe ihn weniger häufig in Erinnerung und werde deshalb nochmal im Familienfundus recherchieren

4 Eier  
180 g Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
250 ml Eierlikör  
200 ml Öl  
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 Öl 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 Öl, 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 13:41

Saturday, February 6. 2010

### **Spinat-Gorgonzola-Lasagne mit Pinienkernen**

1 Packung TK-Blattspinat  
2 handvoll portionierbarer TK-Rahmspinat  
1/2 Becher Sahne  
3 Schalotten, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
4 EL Pinienkerne  
1 Packung Sahnegorgonzola  
Lasagneplatten  
10 Cocktailltomaten, halbiert oder geviertelt  
Parmesan, frisch gerieben  
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Blattspinat und Rahmspinat zusammen in einem Topf auftauen.

Wenn der Spinat fast aufgetaut ist, in einem Pfännchen die Pinienkerne goldbraun rösten und herausnehmen. Etwas Öl hinein geben und die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne zum Spinat geben. Ebenfalls den Gorgonzola. Gorgonzola unter Rühren aufkochen lassen und die Sauce mit etwas Sahne abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken.

In eine Auflaufform etwas Sauce geben, mit Lasagneplatten bedecken, ein paar Tomatenstücke drauf streuen, wieder Sauce, wieder Nudelplatten, etc. So weiter machen bis die Sauce alle ist (die letzte Schicht sollte Sauce sein). Die Lasagne großzügig mit Parmesan bestreuen und für 30 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene backen. Sollte der Käse zu dunkel werden, in den letzten Minuten mit Alufolie abdecken.

Posted by orange in pasta+so at 15:25