

# Apfelbrot mit Walnüssen ??

Der Herbst ist da ? und damit auch die erntereifen Früchte von den Bäumen und Sträuchern. Äpfel, Pflaumen, Birnen, Quitten und Brombeeren wollen am besten gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden ? es ist anstrengend aber auch immer wieder schön ?. Ein Apfelbrot ist fast immer das erste, das ich backe wenn die ersten Äpfel reif sind ?

Ich bin vor Jahren mal auf ein Rezept im Internet aufmerksam geworden, habe es ausprobiert und war gleich begeistert. Da ich die Kombination Äpfel und Walnüsse immer schon geliebt habe sind diese jetzt auch in meinem Rezept zu finden.

Die leichte Süße der Äpfel in Verbindung mit der Walnuss ist ein Traum ? dieses Brot schmeckt zum Frühstück genausogut wie auch zwischendurch. Besonders lecker ist es mit gesalzener Butter ?

Es lässt sich im übrigen auch wunderbar im Toaster erwärmen. Bei uns ist das Brot meistens innerhalb eines Tages schon aufgegessen, denn meine Töchter wohnen in unmittelbarer Nähe ?

Wie ihr an vielen Rezepten mittlerweile gemerkt habt, liebe ich Brote, die schnell und einfach in der Zubereitung sind. Deshalb backe ich gerne auch ohne Hefe. Diese Brote sind dadurch natürlich viel weicher und feuchter als ein Hefebrot. Aber mindestens genauso lecker ?

Hier kommt das Rezept für euch ?

## **Zutaten – für eine Kastenform**

3 – 5 Äpfel, je nach Größe

3 Eier

100 g Puderzucker

1 Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

Zimt nach Bedarf

50 g Walnüsse , grob zerkleinert



### **Zubereitung**

- eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- Zitrone auspressen
- Äpfel grob reiben und im Zitronensaft aufbewahren
- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen
- Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- gegebenenfalls Zimt und eine Prise Salz hinzufügen
- das Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz verrühren
- die geriebenen Äpfel unter die Masse ziehen und die Walnüsse hinzugefügen
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Bitte unbedingt eine Stäbchen

Probe machen

So und jetzt lasst es euch schmecken ??

LG Tina ♥



---

# Plaumenkuchen mit Zwillingsteig ?

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, dann gibt es für mich nur zwei Möglichkeiten, entweder Pflaumenmus oder Pflaumenkuchen zu kochen oder zu backen ?. Ich liebe ja den

klassischen Zwetschgen Datschi. Das ist ein Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Meine Familie hingegen mag eher Mürbe – oder Rührteig ?☞☞ also musste eine Lösung her ?

Im Internet bin ich auf den Zwillingsteig gestoßen, das ist eine Mischung aus Hefeteig und Mürbeteig. Beide Teige werden erst getrennt verarbeitet und anschließend miteinander verknetet.

Zugegeben, es ist natürlich ein bisschen aufwendiger, aber das Ergebnis ist wirklich sensationell ? denn der Teig ist trotz der Hefe schön knusprig und fluffig. Und das auch noch am nächsten Tag ?

Wer mag kann den Pflaumenkuchen noch mit Zimtstreuseln belegen. Ich habe für mein Bild nur sehr wenig davon auf den Kuchen gestreut. Also normalerweise wird der Kuchen eher üppig belegt. Ich habe aber noch einen Anderen zeitgleich gebacken und brauchte deshalb noch die größere Menge für meinen anderen Kuchen ?

So, hier kommt jetzt das Rezept ?

## **Zutaten**

Hefeteig:

250 g Mehl

1 Pack. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Creme Fraiche

Mürbeteig :

100 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter

Zimtstreusel :

100 sehr weiche Butter

60 g brauner Rohrzucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 Msp. Zimt

Ca. 1000 g Pflaumen

### **Zubereitung**

Hefeteig :

- das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten
- für ca. 30 Minuten warm stellen und gehen lassen

Mürbeteig :

- die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit dem Ei und der Butter verkneten

Zimtstreusel :

– Mehl, Zucker Salz und Zimt vermischen. Die weiche Butter zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten

– kühl stellen

Fertigstellen:

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

– beide Teige miteinander verkneten

– das Blech oder die Pizzaform fetten und bemehlen

– den Teig ausrollen und in die Form geben

– die Pflaumen teilen oder vierteln und den Teig damit üppig belegen

– die Zimtstreusel auf die Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Am besten schmeckt der fertige Kuchen übrigens noch lauwarm mit Schlagsahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥





---

## Pflaumenmus ?

Ich habe es ja schon mal erwähnt, das ich den Herbst sehr liebe ?? und ganz besonders die Zeit in der die Pflaumen reif zum verarbeiten sind. Denn im Gegensatz zu den Äpfeln, die das ganze Jahr erhältlich sind, ist die Zeit der Pflaumen sehr begrenzt ? und natürlich ist Pflaumenkuchen sehr lecker aber selbstgemachter Pflaumenmus ist im Herbst immer mein absolutes Highlight.

Das Pflaumenmus muss schön dick und schon fast schwarz sein, dann schmeckt es am besten ? . Ihn selbst herzustellen ist gar nicht so schwer wie man denkt, weil es hauptsächlich im Ofen vor sich hin gart. Das spart natürlich Zeit und Kraft, als wenn man stundenlang am Herd steht und die Pflaumen immer rühren muss.

Wer mag, und ich mag das, kann am Ende der Backzeit noch ein bisschen Rum in den fertigen Pflaumenmus geben ? das schmeckt

dann schon ziemlich lecker ?

**Wichtig** : die Zeitangaben sind nicht immer so exakt. Denn es kann das Eindicken der Pflaumen auch etwas länger dauern. Wenn die Pflaumen zum Beispiel noch sehr saftig sind.

### **Zutaten – ergibt 5 – 7 Gläser Pflaumenmus**

3 kg Pflaumen/ Zwetschgen

750 g brauner Rohrzucker

1 Messerspitze gem. Nelken

1 El gem. Zimt

Rum nach Bedarf

### **Zubereitung**

- Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden
- in einem großen Topf im eigenen Saft etwas weich kochen
- den Ofen auf 175 0°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- die weich gekochten Pflaumen nun mit mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern
- nun das Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und umrühren
- das Pflaumenmus in ein tiefes Blech, am besten eignet sich eine Fettpfanne, füllen und 200 g Zucker unterrühren
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ohne weiteres umrühren garen lassen
- dann nochmals weitere 200 g Zucker unterrühren und weitere 30 Minuten garen
- nun den restlichen Zucker unterrühren und diesmal weitere 60

Minuten garen. Zwischendurch nicht umrühren

– das Pflaumenmus ist übrigens fertig wenn ihr mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt und diese sichtbar ist

– wenn das Pflaumenmus fertig ist könnt ihr noch ein wenig Rum nach Geschmack hinzufügen und dann bitte gleich in die fertig vorbereiteten Gläser füllen

– die gefüllten Gläser bitte noch ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

So und jetzt viel Spaß beim genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

---

## **Apfelkuchen ? Crostata di Mele**

Die ersten Äpfel und Pflaumen fallen von den Bäumen und das bedeutet, dass der Herbst naht ?? und obwohl ich den Sommer ungern gehen lasse, liebe ich den Herbst abgöttisch. Diese Jahreszeit hat soviel zu bieten an Obst und Gemüse. Und die Farben der Bäume und Sträucher sind so wunderschön ? also höchste Zeit den ersten Apfelkuchen zu backen.

Wenn die ersten Äpfel vom Boden eingesammelt sind, bietet sich erstmal Apfelkompott an. Leider haben diese Äpfel ja auch immer viele braune Stellen, so das viel Abfall entsteht ? ich bevorzuge lieber Apfelkompott als Apfelmus, denn der Geschmack der Äpfel kommt dabei noch intensiver zur Geltung.

Der erste Apfel oder Pflaumenkuchen hat immer etwas besonderes und magisches für mich. Es erinnert mich seltsamerweise immer an meine Kindheit ??

Den Mürbeteig habe ich übrigens mit Öl hergestellt, denn bei einem Teigmuster sollte der Teig leicht zu verarbeiten sein und nicht kleben. Das Grundrezept dazu habe ich euch auch nochmal unter dem Menüpunkt " Grundrezepte " verlinkt ?

So und jetzt kommt erstmal das Rezept ??

### **Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm**

Apfelkompott :

Ca. 10 Äpfel oder mehr

Saft einer Zitrone

Etwas brauner Zucker

Etwas Wasser

Mürbeteig mit Öl :

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/2 Backpulver

Butter und Mehl für die Form

## **Zubereitung**

Apfelkompott :

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die braunen Stellen großzügig herausschneiden
- in einen Topf geben und mit dem Saft der Zitrone mischen
- 1 El brauner Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Keine Sorge, das dauert nicht lange
- immer wieder ein wenig Wasser zur Masse geben, der Kompott sollte nicht zu flüssig sein
- wenn die Äpfel von alleine zerfallen, den Herd ausmachen und noch ein bisschen in der Restwärme köcheln lassen
- den Kompott abkühlen lassen und nochmal würzen. Dabei könnt ihr noch ein wenig Zucker, Zimt und auch Calvados nehmen

Mürbeteig mit Öl :

- die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- das Öl dazugeben und verrühren
- nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht
- 1/3 des Teiges beiseite legen
- nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen
- den ausgerollten Teig in die gefettete und bemehlte Form legen und einen kleinen Rand formen

- ca. 500 g Apfelkompott auf den Teig verteilen
- nun mit den restlichen Teig ein Gitter formen, dabei immer kleine Stücke des Teiges zu Rollen formen und nach und nach auf den Teig legen
- den fertigen Kuchen mit einem El braunem Zucker bestreuen
- im vorgeheizten Backofen, bei 180 °C Ober/Unter Hitze oder 170 °C Umluft, ca. 35 Minuten backen
- Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt natürlich wunderbar ein Schlag Sahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

# Kürbis Gnocchi ♥ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Terme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

**Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise**

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlig Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



### **Zubereitung**

- bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei " Basics " in meinem Blog
- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten

- das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben
- Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu
- alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht
- wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett
- 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein
- dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage
- verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fahrt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist
- nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt
- lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf
- in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten
- etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben
- nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben
- gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu
- alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren

– mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana “ Santa Christina von Antinori “ dazu genossen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

**Kürbislasagne ? Lasagne alla**

# Zucca

Hach, wie ich Kürbis liebe ? und dabei habe ich als Kind schon das Wort Kürbis gehasst ? ja denn früher hat man Kürbis fast immer süß sauer eingelegt gegessen ? nein das habe ich immer abgelehnt.

Und dann habe ich irgendwann, vor vielen Jahren bei Freunden das erste Mal überbackenen Kürbis gegessen ? von dem Moment an war Kürbis nicht mehr wegzudenken in meiner Küche ?

Es gibt so viele tolle Gerichte mit diesem speziellen Gemüse, und es wird auch noch einiges auf meinem Blog folgen.

Aber ich fange jetzt einfach mal mit einer wunderbaren Lasagne an. Die habe ich das erste Mal in einem Restaurant gegessen und deshalb gleich in meiner Küche ausprobiert, und noch ein bisschen mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen verfeinert.

Ich liebe die italienische Küche und es muss ja nicht immer die klassische Lasagne al forno sein ?

Also hier ist meine Rezept Idee :

## **Zutaten – 4-6 Personen**

600 g Kürbisfleisch

300 g Lasagne Platten

1 Zwiebel

ca. 50 g Parmesan

2 El Olivenöl

ca. 2 Tl Salz

120 g Butter

100 g Mehl

1 l Milch

Muskat, Pfeffer

ca 400 g Fontina Käse

mediterrane Kräuter – Rosmarin, Thymian, Oregano

30 g Pinienkerne



## Zubereitung

- Zwiebel und Kürbis in kleine Würfel schneiden
- 1 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Dann das Kürbisfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 5-8 Minuten dünsten
- Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl unterrühren. Die Milch nach und nach einrühren, so dass keine Klümpchen

entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen

– den Kürbis in die Bechamel geben und alles kurz aufkochen.  
Den Topf vom Herd nehmen

– die Lasagne Platten kurz in kochendes Salzwasser geben und  
auf einem Küchenhandtuch ausbreiten

– Ofen auf 220 ° – ober/unter Hitze – vorheizen

– den Fontina in kleine Würfel schneiden

– nun ein Teil der Bechamel Kürbis Sauce in eine Auflaufform  
geben. Danach eine Schicht Lasagne Platten. Dann wieder  
Bechamel. Mit Parmesan bestreuen und Fontina Würfel dazugeben,  
und so weiter

– zum Schluss die Bechamel mit Parmesan und Fontina bestreuen.

-Noch ein El Öl über die Lasagne geben

– im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen

– Kräuter klein hacken

Pinienkerne in einer kleinen Pfanne rösten

– die fertige Lasagne vor dem servieren mit den Kräutern und  
Pinienkernen garnieren

Bon appetito

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

