Blätterteig Tarte mit Kürbis

In der Herbstzeit darf der Kürbis natürlich nicht fehlen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis zum Beispiel. Früher war diese Frucht für mich völlig inakzeptabel, weil sie sehr oft nur eingekocht wurde und geschmacklich nicht wirklich toll war. Ich kann mich auch an einen Hokkaido Kürbis nicht wirklich erinnern, denn meistens wurden ja die normalen großen Kürbisse, die eher geschmacksneutral sind zum einkochen genommen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis, stand leider nie auf dem Speiseplan.

Ich bin generell ein großer Fan von Blätterteig wenn es mal schnell gehen soll. Natürlich eignet sich auch ein salziger Quark-Öl-Teig, allerdings ist hier natürlich noch mehr Vorbereitung notwendig. Manchmal fehlt aber genau diese Zeit, um trotzdem ein gutes, gesundes und vor allem leckeres Essen auf den Tisch zu bringen.

Dieses schnelle Essen kann man sowohl mit Fleisch, ich habe Hähnchenbrust vorher angebraten, oder als vegetarische Variante mit altem trockenen Brot zubereiten. Wie immer sind der Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich sehe meine Rezepte immer als Grundgerüst und freue mich wenn ihr euch ein wenig ausprobiert und experimentiert, denn das macht jedes Gericht immer zu etwas einzigartigen und besonderen.

Ich habe mich für 3 Käsesorten entschieden, nämlich eine Mischung aus Ziege, Schaf und Gouda. Das entscheidende sind natürlich die vielen Kräuter, die dem Geschmack die entscheidende Note geben. Seit dabei nicht zu sparsam, denn der Kürbis hat ja relativ wenig Eigengeschmack.

So, und nun schaut mal in mein Rezept rein ?

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig – gesalzener Quark-Öl-Teig (Verlinkung folgt am Ende des Rezeptes)
- 1 ganzer oder halber Hokkaido Kürbis, je nach Größe
- 350 g Hähnchen oder Putenbrust – bei der vegetarischen Variante altes trockenes Brot
- 200 g Schmand oder Creme Fraiche
- 2 Eier
- 2 Hand voll frische Kräuter / Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie
- 200 g Feta / Ziege und Schaf
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g Pinienkerne
- etwas Rucola
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Kürbis in Würfel schneiden und mit Olivenöl und groben Meersalz in einer großen Schüssel mischen und beiseite stellen
- das Fleisch in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten und beiseite stellen / Brot grob würfeln
- den Ofen auf 180 C Umluft oder 200 C Ober/Unter Hitze vorheizen
- nun den Schmand mit den Eiern verschlagen und die gehackten Kräuter unterrühren. Alles kräftig würzen
- eine Tarteform oder Blech mit dem Blätterteig auslegen
- die Schmandcreme auf dem Blätterteig verteilen
- nun den marinierten Kürbis auf der Creme verteilen
- anschließend das Fleisch oder Brot auf den Kürbis geben
- den gewürfelten Feta auf die Masse streuen und anschließend alles mit dem Gouda bedecken
- im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und 10 Minuten vor Ende die Pinienkerne zufügen
- nach dem Backen, vor dem Servieren die Tarte mit Rucola garnieren

So, und nun lasst es Euch schmecken und genießt die Tarte mit

einem guten Rotwein oder Rose ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Quark – Öl Teig // süß / salzig

Carrot Cake

Ich liebe den Carrot Cake oder Rüblikuchen, und nicht nur zu Ostern. Nein ich verwende sehr gerne viel Zimt und der passt ja bekanntlich eher in den Herbst oder Winter. Allerdings habe ich nun meine eigene Kreation zum Osterfest gebacken und kann ihn euch nur ans Herz legen. Mein Carrot Cake beinhaltet außer Möhren auch Walnüsse und gehackte Schokolade.

Ich habe zusätzlich noch die Walnüsse vorher in der Pfanne karamellisiert und zum Abrunden des Geschmacks Kokosflocken in den Teig gegeben. Es ist also ein richtig kerniger Kuchen geworden.

Weil der Kuchen schon sehr amerikanisch angehaucht ist, darf natürlich ein richtig gutes Frosting nicht fehlen. Allerdings ist mir die amerikanische Buttercreme viel zu fett und mächtig. Ich habe mich deshalb für die wesentlich leichtere Swiss Meringue entschieden.

Selbst mein Mann, der nicht so ein Fan von Karottenkuchen ist, ist begeistert vom Geschmack und Konsistenz dieses leckeren Carrot Cake.

Schaut mal in Mein Rezept ? ich kann es nur empfehlen?

Zutaten – für eine Kastenform oder 24er Springform

- 3 Eier
- 200g brauner Zucker
- 150 Planzenöl
- 100g Joghurt
- 280g Mehl
- 2TL Natron
- 1TL Zimt oder weniger
- 200g gob geraspelte Karotten
- 100g gehackte dunkle Schokolade
- 100 Walnüsse gehackt und bei Bedarf gebrannt
- 50g Kokosraspel

Zubereitung

- den Ofen auf 190 Grad Ober/Unterhitze oder 170 Grad Umluft vorheizen
- die Kuchenform einfetten und bemehlen
- die Schokolade grob hacken
- Möhren grob reiben
- die Walnüsse hacken und bei Bedarf karamellisieren. Rezept s. u. ?
- die Eier mit dem Zucker cremig schlagen
- anschließend das Öl und den Joghurt zugeben
- Mehl, Natron und Zimt vermischen und alles zum Teig geben, nur bis alles eben vermengt ist
- nicht zu lange rühren
- nun die Karotten, Nüsse, Schokolade und die Kokosraspel ganz locker unterheben
- gleichmäßig in der Form verteilen
- im vorgeheizten Ofen ca. 40 – 45 Minuten backen. Garprobe machen
- abkühlen lassen und aus der Form stürzen

Anschließend mit dem Frosting bestreichen und nach Lust und Laune dekorieren

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

LG Tina ❤

Gebrannte Cashewkerne

Swiss Meringue Buttercreme

Kürbis – Schoko Kekse Pumpkin Spice Cookies

Meine Pumpkin Spice Cookies sind die perfekten Seelentröster für ungemütliche Herbsttage ? allerdings liebe ich auch diese Tage wenn ich ehrlich bin. Ich liebe es bei ungemütlichem Herbstwetter mit Keksen und Tee oder Kaffee ein Buch zu lesen oder zu stricken. Natürlich dürfen bei mir Zuhause auch Kerzen nicht fehlen. Wenn dann der Duft von meinen frisch gebackenen Pumpkin Spice Cookies in der Luft liegt ist der Tag perfekt ?.

Diese wunderbaren Kekse sind eine perfekte Mischung aus dem Geschmack vom Kürbis und Schokolade. Außerdem sind in diesem Keks noch gebrannte Walnüsse enthalten. Einfach himmlisch ?

Dieser Geruch der Kürbis Gewürzmischung und den gebrannten Walnüssen erinnert schon ein bisschen an die Weihnachtszeit und verbreitet gleichzeitig so eine Wohlfühl – Atmosphäre in der Wohnung. Es ist einfach zu schön.

Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, ein paar Cookies mit Kürbis zu backen, aber bislang nie eine Idee gehabt, diese auch umzusetzen.

Die Kekse haben eine leicht Kuchen ähnliche Konsistenz denn durch die Zugabe vom Kürbispürre ist natürlich auch mehr Feuchtigkeit im Gebäck. Allerdings ist durch die Zugabe der Nüsse und Schokolade auch ein wenig Crunch vorhanden ?

Wenn ihr jetzt Lust auf diese himmlischen Cookies bekommen habt, dann schaut mal in das Rezept ??

Zutaten

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

115 g weiche Butter

1 Ei

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

170 g Kürbismus

Kürbismus ?

150 g gehackte zartbitter Schokolade

100 g gebrannte Walnüsse oder Cashews

Gebrannte Cashewkerne

Zubereitung

– die Schokolade und Nüsse grob hacken

– Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Kürbis-Gewürzmischung miteinander vermischen

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt verquirlen

– das Ei und Kürbismus hinzufügen

– die Mehlmischung vorsichtig unterheben

– zum Schluss die Schokolade und Nüsse dazumischen

– mit einem EL den Teig mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Keine Angst es muss nicht perfekt aussehen, denn die Cookies bekommen automatisch ihre Form

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine leichte Bräunung haben

– abkühlen lassen und dann genießen ??

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

LG Tina ❤

Pflaumenmuffins

Wie ich den Herbst liebe kann ich garnicht in Worte fassen ??. Die Farben, die klare Luft, Kerzenschein und natürlich auch die Pflaumen. Pflaumenkuchenrezepte habe ich ja schon genug auf meinem Blog, deshalb mussten dieses Jahr mal ein paar Pflaumenmuffins her ?.

Meine Pflaumenmuffins sind aus einem Teig mit Ricotta. Dazu habe ich ein paar Walnüsse karamellisiert und on Top sind noch ein paar Butterstreusel auf den Muffins verteilt. Natürlich mit einer leichten Zimtnote versehen ?

Wenn die Pflaumenmuffins dann im Ofen fertigbacken ist die Wohnung mit einem so wundervollen Duft erfüllt, das man es kaum erwarten kann, die Muffins endlich zu probierten ?

Da es ja eigentlich auch kleine Miniküchlein sind kann ich euch auf jeden Fall ein bisschen Sahne dazu empfehlen, oder wenn sie noch warm gegessen werden, natürlich ein wenig Vanilleeis ?

Also wie schon erwähnt, ich liebe den Herbst schon deswegen, weil Pflaumen und oder Äpfel im Kuchen oder Gebäck einfach unwiederstehlich sind.

Schaut euch doch jetzt erstmal das Rezept an ??

Zutaten – für 12 Muffins

3 Eier

150 g braunen Zucker

150g weiche Butter

250 g Ricotta

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Für den Belag :

Ca. 300 g Pflaumen

50 g Walnüsse

30 g Zucker

30 ml Wasser

Für die Streußel :

30 g brauner Rohrzucker

60 g Mehl

50 g Butter

Zimt nach Bedarf

Zubereitung

– Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen

– wenn die Masse kocht, die Walnusshälften mit in die Pfanne geben und ständig rühren, dabei die Hitze ein wenig reduzieren

– wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, bitte unbedingt weiterrühren bis die Nüsse anfangen zu glänzen

– die Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen

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

– für die Streusel, den Zucker und das Mehl mit dem Zimt mischen

– kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles zu Streuseln kneten

– in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen

– weiche Butter und den Ricotta unterrühren

– nun das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben

– den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen

– nun die gewaschenen Pflaumen vierteln und nach Lust und Laune in dem Teig verteilen

– die inzwischen abgekühlten Walnüsse leicht zerbröseln und zwischen die Pflaumen verteilen

– zum Schluss die Butterstreusel auf Pflaumen und Nüsse verteilen

– die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen

– bitte eine Garprobe machen

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Nun entweder Pur, mit Sahne oder Vanilleeis genießen ?

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

LG Tina ❤

Torta della Nonna

Die Torta della Nonna, also Großmutters Torte, ist eine absolute Spezialität in Italien ?. Dieser italienische Zitronenkuchen besteht aus zwei Schichten Mürbeteig, gefüllt

mit einer Pudding Creme. Als Topping kommen noch knackige Pinienkerne und Puderzucker obendrauf. Die Torta della Nonna ist für mich eine der Lieblingskuchen aus Italien ?.

Die Pudding Creme, Crema pasticcera, ist übrigens in Italien eine oft verwendete Crema für viele andere kleine Backwaren. Sie wird oft als Füllung verwendet. Auch im Sommer wird die Crema zum Beispiel auf einen gebackenen Mürbeteig gestrichen und mit viel frischen Früchten zum Dessert serviert.

Dieser Kuchen ist einfach himmlisch, und recht einfach in der Vorbereitung und Zubereitung ? manchmal sind die schlichten und einfachen Kuchen eben am leckersten ??

Hier geht es zum Rezept ?

Zutaten – für eine 24er Springform oder Tarteform

Für den klassischen Mürbeteig mit Butter:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Füllung :

1 Vanilleschote

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 Eier

3 Eigelb

120 g Zucker

2 Schnipsel Zitronenschale einer Bio Zitrone , am besten mit dem Sparschäler schälen

1 Prise Salz

70 g Mehl

Zum Bestreichen und Bestreuen :

1 Eiweiß

50 g Pinienkerne

Zubereitung

– den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und kühl stellen

– für die Füllung die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen

– die Sahne mit der Milch, der Zitronenschale, der Vanilleschote und dem Mark erhitzen

– vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen

– Zitrone und Vanilleschote entfernen

– die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen

– das Mehl und das Salz nach und nach darübersieben und gut unterrühren

– dann die noch heiße Milch unter Rühren langsam dazugießen

– alles erneut in den Top gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen

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

– ein Drittel des Teiges entnehmen und zur Seite stellen

– den restlichen Teig auf einem bemehlen Bogen Backpapier ausrollen und die Kuchenform und den Rand damit auskleiden

– ein Bogen Backpapier über den Teig legen und mit Backlinsen

oder Reis füllen

– für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

– die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen oder Reis, den kann man übrigens weiter verwenden, mit dem Backpapier entfernen und kurz abkühlen lassen

– die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen

– den restlichen Teig ausrollen und auf die Creme legen. Am Rand festdrücken

– mit einer Gabel mehrmals einstechen

– mit dem Eiweiß bepinseln und die Pinienkerne darüber streuen

– den Kuchen erneut 30 Minuten backen, sollten die Pinienkerne zu dunkel werden, bitte abdecken

– den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Und jetzt bitte unbedingt genießen ??

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

LG Tina ❤

Pumpkin Cheesecake ? Kürbiskäsekuchen

Ein Käsekuchen geht immer oder?? Ich habe unzählige Rezepte für Käsekuchen in meinem Büchlein ? aber trotzdem reizt mich dann doch immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Diesen Käsekuchen habe ich mal mit Kürbismus gebacken.

Ich hatte noch Kürbismus im Kühlschrank und das musste ich verbrauchen ?. Das Wochenende stand nun vor der Tür und ich hatte eigentlich vor, mal wieder einen leckeren Käsekuchen zu backen. Also warum nicht beides miteinander kombinieren, denn Kürbismus habe ja schon in verschiedenen Variationen ausprobiert.

Ich habe also erst einen ganz normalen Käsekuchenteig zusammengestellt und ihn schließlich in 2 Hälften geteilt. Eigentlich eher 1/3 zu 2/3 geteilt. Zur kleineren Hälfte habe ich dann das Kürbismus gemischt und schön mit frischem Ingwer und Zimt gewürzt.

Anschließend wird alles abwechselnd in den Mürbeteigboden

geschichtet, also die Kürbismischung zuerst, dann die andere Mischung obendrauf ?. Zum Schluss alles noch ein bisschen marmorierten und dann ab in den Ofen ?

Der Geschmack ist wirklich außergewöhnlich ? denn die Kombination aus dem gewürzten, in Verbindung mit dem klassischen Teig ist einfach wunderbar ?

Na, neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ??

Zutaten – 24er oder 26er Springform :

Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Zucker

1 Ei

65 g weiche Butter

Käsekuchenteig:

1 kg Magerquark

350 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding Pulver

100 g sehr weiche Butter

6 Eier

1 El Mehl

1 Backpulver

Saft einer halben Zitrone

250 g Kürbismus : https://brea-food-and-home.de/kuerbismus

1 Tl geriebener frischer Ingwer oder gemahlener Ingwer

1 Tl Zimt

Butter und Mehl oder Backpapier für die Form

Zubereitung

– aus den obengenannten Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, ausrollen und in die Form legen. Den Teig auch am Rand hochziehen

– mit einer Gabel mehrmals einstechen

– den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– den Magerquark mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren

– dann die Butter, Eier, das Vanillepudding Pulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kräftig aufschlagen

– die Teigmischung in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte sollte ein wenig mehr Teig beinhalteten, also 1/3 zu 2/3

– in die größere Teigmischung den Zitronensaft geben

– in die kleinere Teigmischung das Kürbismus unterziehen und mit dem restlichen Zucker, Zimt und Ingwer würzen

– zuerst die Kürbismischung auf den Mürbeteigboden geben und anschließend die andere Quarkmischung darüber verteilen

– anschließend alles mit einer Gabel ein wenig marmorieren

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im geöffneten Ofen ausdampfen lassen

– bei Bedarf mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ❤

Apfel-Joghurt Kuchen ??

Es gibt ja wirklich so viel unglaublich leckere Varianten für einen Apfelkuchen. Und dieser Apfel-Joghurt Kuchen gehört definitiv dazu ?. Eigentlich ist dieses Rezept zufällig entstanden, denn ich musste unbedingt einige Zutaten verbrauchen, und so entstand diese so leckere Kombination aus Äpfeln und einem leichten Rührteig mit Joghurt, ein Apfel-Joghurt Kuchen.

Dieser Kuchen passt so perfekt in diese so schöne Jahreszeit. Ich konnte garnicht genug Bilder von dem fertigen Apfelkuchen machen ?. Es war einfach eine wunderschöne Farbkombination in Verbindung mit der Sonne, der Deko und natürlich dem Kuchen ?.

Ich habe mich diesmal für eine Kastenkuchenform entschieden, weil ich einfach gerne mal ausprobieren wollte wie sich so ein Apfelkuchen in einer etwas anderen Ausführung macht ?

Diese kleine Eigenkreation habe erst mal mit zur Arbeit genommen, denn meine Kollegen sind sehr gerne meine Geschmackstester ? und natürlich auch immer meine besten Kritiker. So weiß ich immer gleich, ob ich noch etwas verbessern kann ?. Dieser himmlische Apfelkuchen ist aber genauso perfekt wie er ist.

Wer meinen Blog hier schon ein wenig länger verfolgt, wird feststellen dass ich gerne einfache und alltagstaugliche Kuchen backe. Ich finde es sind meistens die leckersten ?.

So, und hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für eine Kastenform

3 Eier

150 g brauner Rohrzucker

250 g Joghurt natur

130 geschmolzene Butter

Schale und Saft einer Zitrone

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tl Zimt

1 Prise Salz

3 Äpfel

Mandelblättchen

Butter und Mehl für die Form oder Backpapier

Zubereitung

– Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen

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

– die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden

– mit dem Saft der Zitrone mischen

– das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und der Prise Salz

vermischen

– die Eier mit dem Zucker 1 Minute schaumig schlagen

– dann die Butter, den Joghurt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen

– nun die Mehlmischung schnell mit dem Teig vermischen

– 2/3 der Apfelscheiben in den Teig rühren

– alles in die vorbereitete Form füllen und die restlichen Äpfel fächerförmig auf den Teig legen

– die Seiten mit ein paar Mandelblättchen bestreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

Abkühlen lassen und genießen ?

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

LG Tina ❤

Kürbisbrot ? Pumpkin Bread

Herbstzeit ist natürlich auch Kürbiszeit ?. Dazu gehört für mich auch ganz klar ein Kürbisbrot. Allerdings ist es ein süßes Kürbisbrot. In Amerika wird es traditionell als Kuchen gebacken, mit einem dicken Frosting aus Frischkäse und Puderzucker obendrauf ? der sogenannte Pumpkin Spice Cake.

Charakteristisch für dieses spezielle Brot oder Kuchen sind die Gewürze. Sie sind eine Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelkenpulver und Kardamom oder Piment.

Entscheidend ist natürlich auch das Kürbismus. Das Rezept dazu findet ihr in meinem Menü bei Grundrezepten ?

Ich habe für mich aber eine etwas leichtere Variante entdeckt, denn ich mag diese Art der Brote sehr gerne zum Frühstück. Deshalb ist es auch nicht so süß wie ein Kuchen. Außerdem habe ich noch ein wenig griechischen Joghurt in die Zutaten gegeben. Dadurch wird dieses Brot sehr saftig und locker.

Wer es allerdings lieber süßer mag, gibt entweder noch mehr Zucker dazu oder mischt sich aus Frischkäse und Puderzucker noch ein leckeres Frosting als Topping ?

Na ? Neugierig geworden, dann schaut mal in mein Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

220 g Butter

150 g brauner Rohrzucker

3 Eier

250 g Kürbismus

150 g griechischer Joghurt natur

250 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Zimt

1/2 Tl gemahlenen Ingwer

1/4 Tl gemahlene Nelken

1/4 Tl Kardamom oder Piment

1 Prise Salz

Zubereitung

– den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen

– die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen

– nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren

– das Kürbismus und den Joghurt unterrühren

– das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen mischen und zuletzt unter den Teig rühren

– in eine vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten

Backofen ca. 55 Minuten backen

– bitte unbedingt einen Stäbchentest machen

– abkühlen lassen und dann genießen ? ich mag es am liebsten mit gesalzener Butter oder Honig

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

LG Tina ❤

Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum ?

Dieses Jahr hatten wir wirklich eine sehr reiche Pflaumenernte. Aber irgendwann reicht es dann auch?. Und mit den letzten Pflaumen habe ich nochmal einen sehr leckeren Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum gebacken. Das ist ein sehr schnell und einfacher Rührteig. Statt Butter wird hier einfach Mascarpone für den Teig genommen und fertig ist ein wunderbar lockerer und saftiger Pflaumenkuchen ?

Wer nicht unbedingt ein Fan von Hefeteig ist, hat hier mit diesem Rezept eine Alternative zum backen ?. Übrigens ist

dieses Rezept natürlich auch mit allen anderen Früchten geeignet.

Ich verfeinere diesen Rührteig auch gerne noch mit einem guten Schuss Rum? aber diesen kann man natürlich auch ohne weiteres weglassen. Außerdem nehme ich auch weniger Zucker weil ich am Schluss noch ein wenig Zimtzucker über den fertig vorbereiteten Kuchen streue bevor er in den Ofen geht.

Wenn ihr also einen schnellen leckeren Kuchen zaubern wollt dann schaut euch das Rezept mal an ?

Zutaten – 26er Springform

200 g Mascarpone

150 g brauner Rohrzucker

4 Eier

1/2 Tl Zimt

1 Vanilleschote oder ein paar dreher aus der Vanillemühle

1 guten Schuss Rum

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gehäufter Tl Backpulver

750 g Pflaumen

2 Handvoll Mandelblätter

2 El Zimtzucker

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Pflaumen waschen und halbieren

– den Mascarpone mit dem Zucker cremig aufschlagen

– nach und nach die Eier zugeben und schaumig schlagen

– nun den Rum, Zimt und Vanille unterrühren

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und schnell zur Mascarpone Creme geben. Bitte nicht zu lange rühren damit der Teig schön locker bleibt

– den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen

– den Teig in eine vorbereitete Backform füllen

– die halbierten Pflaumen nun Fächerartig im Kreis in den lockeren Teig schichten

– zum Schluss noch mit Mandelblättchen und Zimtzucker bestreuen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen

– nach einer kurzen Abkühlung mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt bitte mit Sahne und einem frisch gebrühten Kaffee genießen ??

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

LG Tina ❤

Kräutersalz

Was mache ich nur mit meinen Kräutern, wenn der Herbst da ist und es irgendwann richtig kalt wird ?. Diese Frage stelle ich mir jedes Jahr aufs Neue. Zugegeben einige Kräuter habe ich auch schon mit Erfolg über den Winter gerettet, aber wenn so viel vorhanden ist, dann müssen sie doch auch verarbeitet werden ?. Deshalb gibt es bei mir immer erst mal ein schön aromatisches Kräutersalz.

Und weil ich hauptsächlich mediterrane Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Basilikum besitze, wird es ein ganz wunderbares mediterranes Kräutersalz. Ich verwende allerdings auch Petersilie und frischen Knoblauch, um das Aroma richtig abzurunden.

In einigen Kochbüchern wird allerdings dazu geraten, dass die Kräuter vor oder nach der Verarbeitung getrocknet werden sollen. Ich mache das nicht, denn das Salz konserviert die Kräuter und Aromen auf natürliche Weise und ist dadurch sehr lange haltbar ?

Auserdem ist die Farbe des Kräutersalzes einfach unglaublich ? es erinnert ein bisschen an frisches Pesto. Das meiste Aroma befinden sich übrigens in den Blüten der Kräuter. Also traut euch ruhig auch die Blüten zur Verarbeitung zu verwenden.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, um schon mal ein paar selbstgemachte Geschenke aus der Küche für Weihnachten vorzubereiten ?. Und selbstgemachtes Kräutersalz ist mit Sicherheit eine sehr schöne Geschenkidee.

Zum Verarbeiten der Kräuter mit dem Salz braucht ihr lediglich einen elektrischen Zerkleinerer oder einen Mixstab. Es ist wirklich kein großer Aufwand.

Das mediterrane Kräutersalz passt übrigens hervorragend zu Rosmarinkartoffeln oder gebratenen Fleisch oder Fisch ?

Wichtig ist in jedem Fall, das ihr grobes Meersalz verwendet, den durch das Zerkleinern verbindet sich das Salz besser mit den Zutaten.

So und hier kommt das Rezept ??

Zutaten

500 g grobes Meersalz

1/2 Bund Basilikum

6 Stängel Thymian

6 Stängel Oregano

3 Stängel Salbei

1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

– 250 g grobes Meersalz in einem schmalen hohen Behälter

füllen

– die trockenen frischen Kräuter und den Knoblauch grob zerkleinern oder hacken und auf das Salz verteilen

– mit dem Mixer alles nach und nach zerkleinern

– mit dem restlichen Meersalz auffüllen und nochmal alles zerkleinern

– das fertige Kräutersalz in kleine Gläser füllen und dunkel aufbewahren oder verschenken

Das Salz ist ca. 12 Monate haltbar. Durch die frischen Kräuter kann es natürlich auch ein wenig klumpen, also bitte immer mit sauberen Fingern auf die Gerichte streuen.

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

LG Tina ❤