Gebrannte Cashewkerne

Gebrannte Cashews gehören für mich in der Advents oder Winterzeit einfach immer dazu ?. Auf den Weihnachtsmärkten wird immer mindestens 1 Tüte gebrannte Cashews gekauft, denn sie sind leider immer so schnell alle ? und billig sind sie leider auch nicht.

Deshalb habe ich sie einfach mal selber gemacht. Ich hatte schon ein bisschen Panik, das ich meine schöne Pfanne danach vielleicht entsorgen muss ?, aber nein es ist alles gut gegangen und das Ergebnis war wirklich extrem lecker ?

Da mein Schatz gerade eine Stoffwechsel Diät macht und diese Köstlichkeit nicht probieren sollte, habe ich die gebrannten Cashewkerne erst mal mit zur Arbeit genommen und meine Kolleginnen probieren lassen.

Lange standen die Cashews nicht im Lager ? denn sie wurden förmlich inhaliert. Deshalb folgt hier auch gleich das Rezept dazu ??

Zutaten

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Wasser

1/2 Tl Zimt oder mehr

200 g Cashewkerne – natur-

1 große Pfanne

Backpapier

Zubereitung

– einen Bogen Backpapier auf ein Backblech legen

– den Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen

– mit dem Wasser in eine große Pfanne geben und aufkochen lassen

– nun die Cashewkerne hinzugeben und alles unter Rühren kochen lassen

– erst bildet sich eine trockene Zuckerkruste. Bitte unbedingt weiterrühren!!!

– so lange rühren bis die Masse anfängt zu karamellisieren

– erst aufhören zu rühren wenn die Masse leicht dunkel wird und anfängt richtig zu kleben

– nun schnell die Cashews auf dem Backpapier verteilen und mit einer Gabel oder Löffel von einander lösen

– Vorsicht, die Masse ist sehr sehr heiß !

– abkühlen lassen und dann genießen ?

Die heiße Pfanne etwas abkühlen lassen und dann mit Wasser und Spüli einweichen

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

LG Tina ❤



Schokoladen Gugelhupf mit Cheesecake Füllung ?

Ich bin ein absoluter Gugelhupf Fan ? denn er ist einfach und schnell gebacken. Man kann mit den Zutaten spielen und immer wieder etwas Neues auszuprobieren ? diesmal habe ich einen Gugelhupf gebacken, der aus einem Teil Schokolade und einem Teil Quark besteht.

Ich habe schon so oft Muffins mit Schokolade und dem Cheesecake Topping gesehen. Also habe ich diese besondere Kombination für ein neues Gugelhupf Rezept ausprobiert ?.

Es ist mir auf Anhieb gleich so gut gelungen, das ich dieses Rezept natürlich sofort auf meinem Blog verewigen muss. Ich habe auch lange überlegt ob ich diese spezielle Gugelhupf Form verwende, es ist mit Abstand meine Lieblings Backform ?, aber es hat alles bestens geklappt.

Weil ich für den Schokoteig eine bittere Schokolade genommen habe, wollte ich unbedingt noch eine süße Note als Topping setzen. So habe ich mich für eine Nuss Nougat Creme entschieden ? anschließend noch ein bisschen mit Puderzucker bestäubt, und fertig ist ein Traum von Kuchen entstanden ?

Das Rezept ist wirklich leicht und hier kommt es auch schon ?

Zutaten – für eine Gugelhupf Form

Schokoladen Teig

250 g weiche Butter

230 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier 150 g Zartbitteschokolade

1 Prise Salz

5 El Backkakau

330 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 ml Milch

Quark Füllung

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillezucker

25 g Vanillepudding Pulver

500 g Magerquark

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

– Backofen auf 170°C Ober /Unter Hitze oder 150°C Umluft vorheizen

– die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen

– Eier nach und nach dazugeben und alles mindestens 1 Minute sehr cremig schlagen

– geschmolzene Schokolade unterrühren

– nun das Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch dazu geben

– eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen und ca. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den Teig am Rand etwas hochstreichen

– für die Quark Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen

– das Vanillepudding Pulver unterrühren und anschließend den Magerquark dazu geben

– die Quark Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die Vertiefung auf den Schokoteig geben

– nun den restlichen Schokoteig auf die Quark Mischung verteilen

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder zusätzlich ein bisschen Nuss Nougat Creme erwärmen und über den Gugelhupf gießen

Und jetzt 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 ❤







Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6 Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

– frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen

– mit ein wenig Zucker bestreuen

– Gelatine in kaltem Wasser einweichen

– die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen

– die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren

– den Zucker dazugeben und gut durchmischen

– die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.

– anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren

– nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben

– die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen

– im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen

– nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren

Und nun 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 ❤



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 Plaumenmus 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 mussste 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 ❤







Plaumenmus ?

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 bischen 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 Plaumenmus 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, das 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

– wen 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 ❤





