

Grüner Spargel, Knoblauch, Basilikum, Burrata und Penne Rigate

Was meinen Sie wohl, kann man mit den in der Überschrift beschriebenen Zutaten zubereiten? Natürlich, ein leckeres Pastagericht, das man am besten gleich selbst kreiert.



Mit wenigen, frischen Zutaten

Ich sage es Ihnen gleich zu Anfang: Das Gericht schmeckt hervorragend. Als Hauptzutaten fungieren der grüne Spargel, wirklich viel Knoblauch und ein Topf Basilikum. Als Würze verwende ich nur Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker. Und um der Sauce ein wenig Geschmack zu geben, kommt noch etwas Currypulver hinein.

Die Burrata wird nur kleingeschnitten und kurz vor dem Servieren unter das Pastagericht gehoben und mit ihm

vermischt.

Wenn Sie die Sauce ein wenig verlängern wollen, bietet sich wie immer an, einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta zu verwenden.

Für 2 Personen:

- 500 g grüner Spargel (1 Bund)
- 10 Knoblauchzehen
- 1 Topf frischer Basilikum
- 1 Burrata
- 350 g Penne Rigate
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Curry
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Schmackhaft und lecker

Grünen Spargel putzen, von den holzigen Ende befreien und quer in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Blätter des Basilikum abzupfen und kleinschneiden.

Burrata in kleine Stücke schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel und Knoblauch darin gute 5 Minuten unter Rühren anbraten. Basilikum dazugeben. Einen Schluck Wasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Bei Bedarf die Sauce mit dem Kochwasser der Pasta verlängern.

Burrata dazugeben und ebenfalls unterheben.

Gericht auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte

Diese Torte ist bedingt gelungen. Ich schreibe Ihnen auch gleich auf, welche Fehler ich beim Zubereiten gemacht habe.



Leckere und schmackhafte Torte

Aber zunächst einmal ist es eine fruchtige Obsttorte, die dank Globalisierung mit Erdbeeren aus Spanien zubereitet werden kann. Natürlich, im Februar gibt es noch keine Erdbeeren in Deutschland. Und Spanien als EU-Land ist eigentlich noch akzeptabel, da muss man nicht auf Erdbeeren aus Israel oder Ägypten ausweichen.

Ja, die zwei Fehler bei dieser Torte.

Zum einen hätte die Füllmasse durchaus noch zwei Blätter Gelatine vertragen können. Die Füllmasse ist gerade einmal so leicht erhärtet, aber hart an der Grenze. Aber es waren 1 l Milch und 200 g Erdbeerbrei, den ich als Füllmasse verwendet habe. 12 Blätter Gelatine hätten eigentlich reichen sollen.

Und dann ist ein Missgeschick passiert, das meistens auftritt, verwendet man für die Füllmasse richtige Flüssigkeiten und keinen Joghurt oder Quark.

Sie wissen ja, der Tortenboden besteht aus Toastbrotwürfeln und Margarine. Letztere erhärtet im Kühlschrank und macht den Boden fest und kompakt.

Die Füllmasse hat jedoch durch das Auflösen der Gelatine in ihr mindestens eine Temperatur von 50 °C. Füllt man nun diese flüssige Füllmasse auf den Tortenboden, passiert manchmal folgendes.

Die warme Flüssigkeit löst die Margarine auf. Zum einen können sich nun einzelne Toastbrotwürfel aus dem Boden lösen und in die Füllmasse diffundieren, sprich, nach oben schwimmen. Zum anderen kann die Füllmasse den Boden unterwandern und nach unten gelangen. Ein Teil der Flüssigkeit sammelt sich dann unter dem Boden, der ja eigentlich zuunterst sein soll, an und bildet somit eine dritte Schicht.

Das ist schwierig zu verhindern. Man kann versuchen, die Flüssigkeit nicht zu sehr zu erhitzen oder sie abkühlen zu lassen. Zum besseren Gelingen verwendet man aber einfach Joghurt, Frischkäse und Quark anstelle eine Flüssigkeit. Dann gelingt eine feste, kompakte und schmackhafte Torte.



Mit krossem, crunchigem Dekor

Apropos Schmackhaft, die Torte ist dennoch lecker und schmackhaft. Und die obenauf gegebenen gehäckselten Nüsse und Rosinen geben der Torte noch einen gewissen Crunch.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Reismilch
- 250 g Erdbeeren (1 Schale)
- 12 Blätter Gelatine (Korrektur: besser 14 Blätter Gelatine verwenden)

Zum Dekorieren:

- 1 geröstete Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, 50 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Brei verrühren.

Die Hälfte der Milch in einem Topf leicht erhitzen.

12 Blätter Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben. Erdbeerbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Nuss-Rosinen-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln. Auf der Torte verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Grünes Thai-Curry

Sie kennen grünes Thai-Curry? Ein Rezept zu rotem Thai-Curry habe ich ja vor einigen Tagen veröffentlicht. Ich hatte noch ein Glas mit grüner Thai-Curry-Paste vorrätig. Und auch Kokosmilch, die ja für die eigentliche Flüssigkeit der Sauce verwendet wird.



Leckeres, grünes Thai-Curry

Grüne Thai-Curry-Paste besteht zu 20 % aus grünen Chilis. Dann sind noch Knoblauch, Zitronengras, Ingwer, Limettenschalen, Kreuzkümmel und Koriander enthalten. Ehrlich gesagt ist das grüne Thai-Curry nicht mein Favorit. Ich habe es nur zubereitet, um den Rest der Paste aufzubrauchen. Mein Favorit ist eindeutig rotes Thai-Curry, bei dem die roten Chilis einfach besser herausschmecken und das Gericht eben schön scharf machen.

Was ich schon lange nicht mehr zubereitet und auch nicht mehr vorrätig habe, ist gelbes Thai-Curry. Das ist mir geschmacklich auch noch gut in Erinnerung. Ich sollte beim nächsten Einkauf im Asiashop oder in der Internationale-Lebensmittel-Abteilung meines Supermarktes unbedingt einmal ein Glas mit gelber Thai-Curry-Paste kaufen, um auch hier noch Vergleiche anstellen zu können.

Als Hauptzutat habe ich eine Innerei gewählt. Ungewöhnlich, aber sehr schmackhaft und lecker. Und zwar Hähnchenherzen. Diese bekommen Sie mittlerweile auch bei jedem gut sortierten

Discounter in der Kühltheke für Fleischwaren.

Dazu kommen noch einige Gemüsesorten. Die Sauce wird, wie erwähnt, mit Kokosmilch und der grünen Thai-Curry-Paste gebildet.

Als Sättigungsbeilage gibt es wie erwartet Langkornreis.

Probieren Sie es aus. Welches Thai-Curry schmeckt Ihnen am besten und ist Ihr Favorit? Rotes, grünes oder gelbes Thai-Curry? Hinterlassen Sie mir gern einen Kommentar beim Rezept, ich bin daran immer gern interessiert.

Für 2 Personen:

- 200 g Hähnchenherzen (1/2 Packung)
- 2 Blätter Chinakohl
- ein Stück Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Kokosmilch (1/2 Dose)
- 2–3 EL grüne Thai-Curry-Paste
- Salz
- Zucker
- 1 Tasse Langkornreis
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 17 Min.



Mit Hähnchenherzen

Reis in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 17 Minuten garen.

Parallel dazu Gemüse putzen.

Lauchzwiebeln in grobe Stücke schneiden. Chinakohlblätter quer in feine Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Zucchini zuerst längs vierteln, dann quer in feine Scheiben schneiden. Alles in eine Schale geben.

Hähnchenherzen quer in feine Scheiben schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Herzen und Gemüse darin kurz anbraten. Kokosmilch und Thai-Curry-Paste dazugeben, gut verrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Grünes Thai-Curry großzügig mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsesuppe mit Fleischeinlage

Frisch, frisch, frisch. So lautet der Kommentar zu dieser Suppe. Denn es kommen tatsächlich nur sehr frische Zutaten hinein.



Leckere Suppe

Ich wollte diese Suppe zuerst als Minestrone bezeichnen. Aber eine Minestrone ist eine italienische Gemüsesuppe und hat keine Fleischeinlage.

Dann wollte ich auch Suppenfleisch in die Suppe hineingeben und mitkochen. Aber ich hatte keines gekauft und auch nicht

vorrätig. Aber eine kleine Portion Putengeschnetzeltes hatte ich vorrätig.

Somit wurde es eine leckere, frische Suppe mit mehreren Gemüsesorten und etwas Putenfleisch. Garniert mit frischem Schnittlauch.

Und das Beste ist: Sie brauchen nur 4 Minuten, um sie zuzubereiten. Das ist doch was, oder?

Für 2 Personen:

- 800 ml [Gemüsefond](#)
- 200 g Putengeschnetzeltes
- ein Stück Zucchini
- 1/2 Stängel Staudensellerie
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück rote Paprika
- etwas frischer Schnittlauch
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 4 Min.



Sehr frisch

Gemüse putzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln in grobe Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren und quer in feine, halbkreisförmige Scheiben schneiden. Staudensellerie quer in feine Streifen schneiden. Paprika längs in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch kleinschneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Fleisch und Gemüse hineingeben und alles 4 Minuten garen. Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Schnittlauch garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate in Avocado-Peperoni-Pesto

Sie kennen sicherlich diese Rezepte. Einfach eine Sorte leckere Pasta. Und dann erfindet man dazu ein Pesto. Das man aus den vorhandenen Zutaten zubereitet.



Pesto mit Avocado und Peperoni

In diesem Fall sind es reife Avocados. Und farblich dreierlei Peperoni. Allerdings keine scharfen Peperoni, Sie brauchen keine Bedenken haben, dass das Pesto zu scharf gelingt.

Nein, es wird einfach ein grünes Pesto, aus dem die farbigen Peperonistücke ein wenig hervorschauen.

Als weitere grüne Zutaten kommen frische Petersilie und Schnittlauch dazu. Und natürlich darf Parmesan nicht fehlen. Ich verwende dafür ein Stück Grano Padano, das ich in der Küchenmaschine fein reibe und unter das Pesto mische. Natürlich darf eine große Portion Olivenöl für schöne

Schlotzigkeit nicht fehlen.

Ich püriere das Pesto übrigens nicht mit dem Pürierstab, sondern zerdrücke einfach die sehr reifen Avocadostücke mit dem Kochlöffel im Topf und erhalte somit auch ein feines, sehr schmackhaftes Pesto.

Für 2 Personen:

- 2 reife Avocado
- 3 farblich unterschiedliche Peperoni
- 4 Knoblauchzehen
- eine Portion frische Petersilie
- eine Portion frischer Schnittlauch
- 1 Stück Grano Padano
- Chardonnay
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- 350 g Penne Rigate
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Leckeres, grünes Pesto

Avocados schälen, Kern entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Peperoni putzen und quer in feine Ringe schneiden. Die Kerne können darin bleiben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Frische Kräuter kleinwiegen.

Grano Padano in der Küchenmaschine fein reiben.

Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Knoblauch und Peperoni in einer großen Portion Olivenöl in einem Topf anbraten. Avocadostücke dazugeben und mit anbraten. Mit einem guten Schluck Chardonnay ablöschen. Kräuter und Käse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Avocadostücke mit dem Kochlöffel zerdrücken.

Pesto abschmecken und kurz köcheln lassen.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Rotes Thai-Curry

Sie essen gern asiatisch? Auch gern thailändisch? Und hier gern eines der vielen Currys, die die thailändische Küche anbietet? Bekannt sind mir so aus dem Stehgreif rotes, grünes und gelbes Thai-Curry. Aber es dürfte sicherlich noch mehr solcher Sauce in der thailändischen Küche geben.



Leckeres rotes Thai-Curry

Wenn Sie das gern essen, dann ist dieses Rezept das richtige für Sie. Sie stellen sich sicherlich von vornherein darauf

ein, dass das Gericht scharf wird. Denn die rote Thai-Curry-Paste besteht zu etwa 30 % aus getrockneten, roten Chilis. Das ist eine Menge. Dazu kommen Zitronengras, Knoblauch, Schalotten, Limettenschalen, Koriandersamen und Kreuzkümmelpulver. Also eine aromatische und sehr schmackhafte Mischung.

Genau genommen ist diese Paste ja ein Convenienceprodukt. Eine vorgefertigte Sauce. Aber ich bitte Sie, glauben Sie wirklich, in Restaurants und Imbissen wird nicht auf solche Pasten zurückgegriffen? Ich gehe davon aus, dass wirklich nur in den sehr gehobenen Restaurants diese Thai-Curry-Pasten selbst gemacht werden. Aber das Chinarestaurant an der Ecke und der Chinaimbiss einige Straßen weiter greifen auch auf die fertigen Pasten zurück.

Denn zumindest ist es ein Produkt, das in Thailand hergestellt wird. Und somit eigentlich authentische thailändische Küche darstellt.

In das Curry kommt Putengeschnetzeltes und einige Gemüsesorten hinein. Zucchini, Lauchzwiebel und Chinakohl. Es wird alles nur einige Minuten in Kokosmilch mit der Currypaste gegart, bis das Geschnetzelte gar ist. Das Gemüse hat dann noch Biss und ist nicht verkocht. Beim anschließenden Essen ist dies besonders angenehm und schmackhaft, wenn man noch bissfestes Gemüse zwischen die Zähne bekommt und den vollen Geschmack hat.

Als Sättigungsbeilage – wie wäre es anders zu erwarten – gibt es Reis. Ich habe den verwendet, den ich gerade vorrätig hatte, es war Langkornreis.

Für 2 Personen:

- 400 g Putengeschnetzeltes
- 1/2 Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln

- 2 Blätter Chinakohl
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 1 EL rote Thai-Curry-Paste
- Salz
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 17 Min.



Mit knackfrischem Gemüse

Gemüse putzen. Lauchzwiebeln in grobe Stücke zerteilen. Zucchini längs halbieren und quer in sehr dünne, halbkreisförmige Scheiben schneiden. Chinakohlblätter quer in schmale Streifen schneiden. Gemüse in eine Schüssel geben. Putengeschnetzeltes dazugeben.

Reis nach Anleitung in 2 Tassen Wasser, das leicht gesalzen ist, 17 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Kokosmilch in einer Pfanne erhitzen. Currypaste dazugeben und auflösen.

Fleisch mit Gemüse dazugeben und unter Rühren soweit garen, dass das Fleisch durchgegart ist. Salzen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Thai-Curry mit Fleisch, Gemüse und Sauce darüber geben. Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Portobello-Pilze

Sie kennen Portobello-Pilze? Nun, sie haben ein Aussehen wie Champignons. Sind jedoch um einiges größer, denn ein Pilz hat eine Größe einer Handfläche. Aus diesem Grund eignen sie sich auch hervorragend zum Füllen.



Gefüllte Pilze vor dem Backen

Portobello-Pilze sind auch unter dem Namen Bella Gomba

bekannt. Vielleicht kennen Sie die Pilze unter diesem Namen?

Man entfernt einfach den Stiel der Pilze. Wenn Sie mögen, können Sie diese nochmals kleinschneiden und auch unter die Füllung geben.

Dann bereitet man eine leckere Füllung zu. In diesem Fall aus Hackfleisch, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Damit man auch eine Zutat in der Füllung hat, die beim Backen im Backofen schmilzt, gebe ich einen sehr kleingewürfelten Camembert mit in die Füllung. Sie sehen es an den Foodfotos nach dem Backen, sowohl viel Fleischsaft tritt beim Backen aus. Als auch zerläuft der Käse und sammelt sich zum Teil auf dem feuerfesten Teller.

Und für ein wenig Frische und ätherische Öle kommen noch frischer Schnittlauch und Petersilie in die Füllung.



Gefüllte Pilze nach dem Backen
Für 2 Personen:

- 400 g Portobello-Pilze (2 Packungen à 200 g, 4 Stück)

Für die Füllung:

- 500 g Schweinehackfleisch
- 1 Camembert (150 g)
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- eine Portion frischer Schnittlauch
- eine Portion frische Petersilie
- Fleischgewürzsalz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 180 °C Umluft*



Gefüllter, gebackener Pilz

Stiele der Pilze entfernen. Unterseite der Pilze mit den Lamellen salzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen und gegebenenfalls schälen. Sehr kleinschneiden und zum Hackfleisch geben.

Camembert in sehr kleine Würfel schneiden und ebenfalls dazugeben.

Kräuter kleinschneiden und dazugeben.

Alles gut mit Fleischgewürzsalz würzen.

Mit der Hand vermischen und vier große Kugeln daraus formen.

Jeweils eine Kugel auf einen Pilz geben und festdrücken.

Pilze mit der Füllung auf einen feuerfesten Teller geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils zwei Pilze auf einen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

**Backbuch „Torten“ nun auch
als ePub-eBook erhältlich**



Das Backbuch „Torten – Kein-Back-Torten mit Milchprodukten und Obst“ ist nun auch als ePub-eBook erhältlich.

ISBN 978-3-941695-66-5, Printversion, 14,90 €

ISBN 978-3-941695-90-0, PDF-eBook, 11,99 €

ISBN 978-3-941695-76-4, ePub-eBook, 11,99 €

Bei Ihrem Buchgeschäft vor Ort, in einem Buch-Onlineshop oder in meinem kleinen Buchshop.

**Schweinebauch mit
Schwarzwurzeln in Buttersauce**



Knusprig und kross gebratener Schweinebauch

Haben Sie schon einmal Schwarzwurzeln zubereitet? Es ist das Wintergemüse als Pendant zum Spargel als Frühlings- oder Sommergemüse.

Optisch ähneln Schwarzwurzeln auch dem Spargel. Geschmacklich sind sie natürlich ein Unterschied, denn der Spargel ist ja die Königin des Gemüses. Aber die Schwarzwurzeln, richtig zubereitet, schmecken auch sehr lecker.

Viele Menschen bereiten aber Schwarzwurzeln nur sehr ungern zu. Das hat einen einfachen Grund. Wie der Name schon sagt, sind Schwarzwurzeln eben schwarz, also sehr erdig. Und man holt sich beim Waschen und Schälen eben leider recht dreckige Finger. Deswegen sind Schwarzwurzeln auch beim Discounter oder Supermarkt nicht so verbreitet und bei den Kunden auch nicht so beliebt.

Aber das ist ein Trugschluss. Man nimmt gern ein wenig Aufwand und auch schmutzige Hände in Kauf, wenn man ein solch schmackhaftes Wintergemüse bekommt und es zubereiten kann.

Versuchen Sie es ruhig aus!

Für 2 Personen:

- 4 Scheiben Schweinebauch
- 500 g Schwarzwurzeln
- 1 Schuss Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Zucker
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Schwarzwurzeln in sämiger, weißer Sauce

Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in mundgerechte Stücke

schneiden. In einem Topf mit Wasser und einem Schuss Essig bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für die Sauce eine Mehlschwitze zubereiten. Dazu Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und leicht unter Rühren anbraten und dann einen guten Schluck Milch dazugeben. Solange rühren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Schwarzwurzeln in die Sauce geben, darin erhitzen und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel dazu Schweinebauchscheiben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf jeweils beiden Seiten würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Scheiben darin auf jeder Seite 1–2 Minuten bei mittlerer Temperatur kross und knusprig anbraten.

Jeweils zwei Scheiben auf einen Teller geben. Schwarzwurzeln mit Sauce dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Marmorkuchen mit Puderzucker

Ein Klassiker. Sie kennen ihn sicherlich auch. Oder haben ihn schon mehrmals (?) zubereitet und gebacken.



Schöner Gugelhupf

Und weil es sich um einen Klassiker eines Rührkuchens handelt, wird er auch in einer klassischen Form gebacken. Als Gugelhupf. Endlich wird diese Backform einmal wieder verwendet. Und nicht die gewöhnliche Kastenbackform.

Also somit ein Klassiker in zweierlei Hinsicht.



Feiner Kuchen

Ich musste bei diesem Marmorkuchen aber ein wenig improvisieren. Mein Discounter hatte keinen Kakao vorrätig. Also, was tun? Im Grunde muss ja aber einfach nur Kakao oder Schokolade in die eine Hälfte des Rührteigs. Also habe ich einfach eine halbe Packung Schokoladenraspeln, die gewöhnlich zum Dekorieren verwendet werden, genommen, habe sie in der Küchenmaschine fein gemahlen und unter die zweite Hälfte des Rührteigs gemischt. Sollte auf diese Weise auch funktionieren.

Einfach nur einen Rührteig zuzubereiten reicht bei einem Marmorkuchen aber nicht aus. Gut, die Zutaten sind die gewöhnlichen Zutaten für einen Rührteig. Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Margarine.

Aber dann wird dieser gerührte Rührteig in zwei Hälften geteilt. In eine Hälfte kommt der Kakao, die Schokolade oder in diesem Fall die fein gemahlenen Schokoladenraspeln. Also ein Schokoladenrührteig, wie er auch für einen Schokoladen- oder Kakaokuchen zubereitet wird.

Dann gibt man portionsweise die erste, weiße Hälfte des Teigs in die geölte und mit Paniermehl bestreute Gugelhupfform. Und schließlich ebenso portionsweise die zweite, dunkle Hälfte des Teigs darüber. Und verstreicht den Teig oben etwas. Und dann zieht man mit einer Gabel in kreisförmiger Bewegung die obere Hälfte des Teigs in die untere Hälfte des Teigs hinein. Und verstreicht den Teig zum Schluss oben nochmals plan.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Schokoladenrapeln (1/2 Packung)

*Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 170 °C*



Marmorkuchen bedingt gelungen

Schokoladenraspeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Teig halbieren und in zwei Schüsseln geben.

Gugelhupfform mit Öl einfetten und mit Paniermehl innen bestreuen.

Eine Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel in die Backform geben.

Schokoladenraspeln zu der zweiten Hälfte des Teigs geben und mit dem Backlöffel gut vermischen.

Dunkle Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel auf die helle Hälfte des Teigs geben.

Teig oben plan mit dem Backlöffel verstreichen.

Mit einer Gabel kreisförmig die obere Teighälfte in die untere Teighälfte hineinziehen. Teig oben wieder plan verstreichen.

Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Kaki-Milch-Torte

Wenn Sie ab und zu einmal recht exotische Früchte gekauft und somit vorrätig haben, können Sie damit auch eine sehr leckere Torte zubereiten.



Mit Schokoladenraspeln dekoriert

In diesem Fall kommen drei Kaki-Früchte in die Füllmasse der Torte. Sie werden einfach geputzt und in der Küchenmaschine zu einem Brei püriert. Dieser kommt in einen Liter Milch. Vorher kommt natürlich für Festigkeit und Stabilität Gelatine in die Milch.

Alles zusammen kommt auf den Tortenboden in der Backform. Nach 6 Stunden oder über Nacht erhalten Sie eine sehr schmackhafte Torte.

Dekoriert wird die Torte noch vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenraspeln.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l vegane Milch
- 3 Kakifrüchte
- 14 Blätter Gelatine

Für das Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Milch mit etwas Frucht

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kakifrüchte putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine zu einem Brei pürrieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

500 ml Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem

Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben.

Kakifruchtebrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Mit den Schokoladenraspeln dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond

Sie finden in meinem Foodblog ja schon diverse Rezepte zur Zubereitung eines Gemüsefonds. Normalerweise verzichte ich daher darauf, ein erneutes Rezept zur Zubereitung eines solchen Fonds zu veröffentlichen.



Leckerer heller, klarer Gemüsefond

Aber dieser Fond ist anders. Die Zubereitung ist anders. Ich bereite hier einen hellen, klaren Fond zu. Und verwende nur drei Zutaten. Wenn Sie das Wasser dazuzählen, kommen Sie auf vier Zutaten.

Knollensellerie, Wurzeln und Pastinaken. Das ist alles. Und das Beste ist natürlich, sie müssen das Gemüse für die Zubereitung des Fonds nicht putzen oder schälen. Einfach in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie das Gemüse in einen Bräter, füllen Sie diesen mit Wasser auf und garen Sie das Gemüse bei mittlerer Temperatur vier Stunden.

Gemüse mit dem Schaumlöffel herausheben und im Bio-Mülleimer entsorgen. Und Gemüsefond durch ein Küchensieb geben.

In geeignete Vorratsbehälter portionsweise abfüllen und einfrieren. Fertig.

Der Fond gelingt gut und ist sehr schmackhaft.

Für 1,5 l Gemüsefond:

- 2 Knollensellerie
- 8 Wurzeln
- 2 Pastinaken
- Wasser

Zubereitungszeit: 4 Stnd.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!

Backofenkartoffeln mit Kräuterquark



Mit Kräuterquark

Dieses Rezept kennen Sie. Es ist ein verbreitetes Arme-Leute-Essen. Es wurde besonders in Kriegs- und Nachkriegszeiten zubereitet.

Es ist auch schnell zuzubereiten. Sie brauchen nur Kartoffeln. Dazu wahlweise Quark oder Butter. Und auf alle Fälle noch den Salzstreuer.

Kartoffeln mit oder ohne Schale für 30 Minuten in den Backofen geben.

Zusammen mit Quark oder Butter servieren.



Schmackhaftes, einfaches Gericht

Für 2 Personen:

- 1 kg Bio-Drillinge (etwa 30 Stück)
- 400 g Kräuterquark (2 Packungen à 200 g)
- Salz

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!

Geschmorte Hähnchenherzen in Tomatensauce auf Spaghettoni

Sie mögen Innereien? Dann ist dieses Rezept das richtige für Sie. Es ist einfach zuzubereiten. Im Grunde einfach nur die Hähnchenherzen in Tomatensauce schmoren. Und zwar sehr lang. Dazu gibt es Spaghettoni.



Sehr leckere, würzige und schmackhafte Sauce
Hähnchenherzen gibt es sogar beim Discounter. Ebenso wie
Hähnchenmägen oder -lebern. Aus allen drei Innereien kann man
schöne Gerichte zubereiten.

Probieren Sie es aus. Die Herzen sind ja Muskelfleisch, aber

sie sind eben ein sehr fester Muskel. Deswegen sind sie auch nach langem Schmoren immer noch schön fest und kompakt.

Gewürzt wird mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Sauce wird aus passierten Tomaten aus der Packung zubereitet. Manchmal darf es auch ein gutes Convenienceprodukt sein. Wenn die Sauce zu sehr einkocht, einfach mit etwas Kochwasser der Nudeln oder einem Schuss trockenem Weißwein verlängern.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 500 g passierte Tomaten (1 Packung)
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettoni
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Std.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse und Herzen darin kross anbraten. Tomatensauce dazugeben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Nudeln in einem Topf mit

kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Bei Bedarf, von dem Kochwasser oder Weißwein verwenden, um die Sauce zu verlängern.

Nudeln durch ein Nudelsieb geben. Zu den Hähnchenherzen geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Putenoberkeule mit Bandnudeln



Sehr leckeres und schmackhaftes Gericht

Dieses Gericht ist ganz nach dem Motto meines Foodblogs. Sie

kennen das Motto meines Foodblogs nicht? Und haben sich sicherlich schon mal über den Namen meines Foodblogs gewundert? Dann haben Sie sicherlich noch nicht im Menüpunkt „Über dieses Blog ...“ nachgelesen.

Der Name und somit das Motto meines Foodblogs ist meine Kindersprache gewesen, als ich 1–2 Jahre alt war und noch nicht richtig reden konnte.

Nudelheissundhos heißt nichts anderes als Nudel, Heiss und Hos – übersetzt in Erwachsenensprache bedeutet dies Nudeln, Fleisch und Sauce. Das war damals und ist auch noch heute mein Lieblingsgericht.

Und da passt dieses Gericht mit einem Braten, leckeren Nudeln und einer ebenso leckeren Sauce sehr gut in dieses Motto. Und das Gericht hat mir wirklich sehr gemundet. Ich habe das ganze Gericht, wie es auf den Foodfotos abgebildet ist, aufgegessen.

Für 2 Personen:

- 1,2 kg Putenoberkeule (mit Knochen)
- 250 g Cherrytomaten (1 Packung)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 350 g Bandnudeln
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 3 Stdn.



Ganz gemäß dem Motto des Foodblogs ...

Putenoberkeule mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer auf allen Seiten würzen.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Putenoberkeule auf allen Seiten einige Minuten kross und knusprig anbraten. Gemüsebrühe dazugeben. Tomaten hineingeben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren. Sauce bei Bedarf kurz vor Ende der Garzeit reduzieren.

Nach einer Stunde Tomaten mit einem Stampfgerät in der Sauce zerstampfen.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.

Nudeln auf zwei Teller verteilen.

Braten herausnehmen, auf ein großes Arbeitsbrett geben und in

zwei Teile zerteilen. Jeweils einen Teil auf einen Teller geben.

Sauce großzügig über Braten und Nudeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Köstliche kaffee-aromatisierte Desserts, die Sie probieren sollten

Kaffee ist nicht nur ein beliebter Muntermacher am Morgen; sein reiches, aromatisches Wesen macht ihn zu einer ausgezeichneten Zutat für Desserts. Der tiefe, robuste Geschmack von Kaffee kann eine einfache Süßigkeit in ein raffiniertes und verführerisches Erlebnis verwandeln. Für alle, die sowohl Kaffee als auch Desserts lieben, hier einige entzückende Ideen für kaffee-aromatisierte Desserts, die Ihre Geschmacksknospen begeistern werden.

Klassisches Tiramisu

Tiramisu, ein ikonisches italienisches Dessert, zeigt perfekt die Magie von Kaffee in süßen Leckereien. Schichten von in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, cremigem Mascarponekäse und einer Bestäubung von Kakaopulver schaffen eine luxuriöse Mischung aus Aromen und Texturen. Der Schlüssel zu einem großartigen Tiramisu ist die Qualität des Kaffees – ein reicher, starker Aufguss bringt das Beste in diesem Dessert zum Vorschein.

Kaffee-Käsekuchen

Stellen Sie sich vor, Sie kombinieren die cremige Reichhaltigkeit eines Käsekuchens mit dem intensiven Geschmack von Kaffee. Ein Kaffee-Käsekuchen macht genau das und bietet oft eine mit Kaffee aromatisierte Frischkäsefüllung auf einer krümeligen Keksbasis. Für einen zusätzlichen Hauch von Eleganz toppen Sie ihn mit einer kaffee-aromatisierten Glasur oder Schokoladenganache.

Kaffee Panna Cotta

Panna Cotta, ein glattes italienisches Dessert, kann mit Kaffee infundiert werden, um eine unwiderstehliche Leckerei zu kreieren. Der subtile Geschmack von Kaffee ergänzt die cremige Textur der Panna Cotta und macht sie zu einem raffinierten, aber einfachen Dessert. Servieren Sie es mit einem Karamellüberzug oder einer Prise Schokoladenraspeln für zusätzlichen Luxus.

Kaffee-Eiscreme

Es gibt nichts Vergleichbares wie hausgemachte Kaffee-Eiscreme – cremig, kalt und voller Kaffeegeschmack. Sie können es mit frisch gebrühtem Espresso, Instant-Kaffee oder sogar kaffee-aromatisiertem Likör herstellen. Servieren Sie es alleine oder kombinieren Sie es mit warmen Desserts wie Kuchen oder Brownies für einen herrlichen Kontrast.

Mokka-Brownies

Für Schokoladen- und Kaffeeliebhaber sind Mokka-Brownies ein wahr gewordener Traum. Diese dichten, fudgy Brownies werden mit einem Schuss Espresso oder starkem Kaffee verfeinert, der den Schokoladengeschmack intensiviert. Fügen Sie einige kaffee-aromatisierte Schokoladenstückchen für einen zusätzlichen Kaffeekick hinzu.

Kaffee-aromatisierte Macarons

Macarons, die zarten französischen Kekse, sind perfekt, wenn

sie mit Kaffee infundiert werden. Eine kaffee-aromatisierte Mandelkeks-Schale, gefüllt mit einer cremigen Kaffee-Ganache, bietet einen mundgerechten Geschmacksexplosion. Diese eleganten Leckereien sind ideal, um Gäste zu beeindrucken oder zusammen mit Ihrem Nachmittagskaffee zu genießen.

Espresso-Martini-Mousse

Inspiziert vom klassischen Espresso-Martini-Cocktail, ist dieses Mousse leicht, luftig und voller Kaffeegeschmack. Es kombiniert geschlagene Sahne, Kaffeelikör und starken Espresso und ergibt ein Dessert, das sowohl raffiniert als auch verführerisch ist. Servieren Sie es in Martinigläsern für eine stilvolle Präsentation.

Kaffee-Karamell-Trüffel

Kaffee und Karamell sind ein himmlisches Paar. Kaffee-Karamell-Trüffel haben ein weiches, cremiges Zentrum mit tiefem Kaffeegeschmack, überzogen mit reicher Schokolade und einer Prise Meersalz. Diese Trüffel eignen sich perfekt zum Verschenken oder als luxuriöse Belohnung für sich selbst.

Kaffee-aromatisierte Crème Brûlée

Eine klassische Crème Brûlée mit einem Kaffee-Twist ist eine herrliche Art, eine Mahlzeit zu beenden. Infundieren Sie die Sahne mit starkem Kaffee, bevor Sie die Custard-Grundlage schaffen. Das Ergebnis ist eine glatte, kaffee-aromatisierte Creme unter einer knackigen, karamellisierten Zuckerkruste.

Kaffee-aromatisierte Custard-Tarte

Eine Custard-Tarte, mit ihrer knusprigen Teighülle und weichen Füllung, wird mit der Zugabe von Kaffee zu einem völlig neuen Erlebnis. Der Kaffee fügt der Custard Tiefe hinzu und macht sie zu einem perfekten Dessert für diejenigen, die subtilere Kaffeenuancen genießen.

Diese kaffee-aromatisierten Desserts sind ein Beleg für die Vielseitigkeit und Anziehungskraft von Kaffee in der

kulinarischen Welt. Jedes Dessert bietet eine einzigartige Möglichkeit, die reichen und robusten Aromen von Kaffee zu genießen, egal ob Sie es in cremiger, gefrorener oder gebackener Form bevorzugen. Für Kaffeeliebhaber, die diese Rezepte zu Hause ausprobieren möchten, bietet [Kaffee Henk](#) eine Reihe von hochwertigen Kaffee-Produkten, die Ihren Desserts das perfekte Kaffee-Essenz verleihen können. Warum also nicht diese herrlichen Kombinationen erkunden und die reichen Aromen von Kaffee Ihr Dessert-Erlebnis bereichern lassen?