

Pappardelle in Sahne-Sauce mit Nordseekrabben und Kapern



Leckere, sämige Sauce

Mit Sahne lässt sich eine leckere Sauce nicht nur für Fleisch oder Fisch zubereiten, sondern auch ganz einfach für Pasta, Reis oder Kartoffeln.

Hier wähle ich Pasta als Hauptzutat des Gerichts. Und zwar echte italienische Pappardelle, eine meiner Lieblings-Pasta.

Bei der Sauce gehe ich dieses Mal den eher fischigen Weg und verwende Nordseekrabben aus der Packung, die Sie bei jedem Discounter bekommen.

Dazu einige eingelegte Kapern. Und zusätzlich einige Teelöffel des Einlegewassers der Kapern, das der Sauce eine gewisse Säure verleiht.

Passend dazu noch einige Knoblauchzehen.

Gewürzt wird ganz nach der mengenmäßigen Hauptzutat für die

Sauce einfach mit etwas Bratfisch-Gewürzmischung, da mache ich es mir zugegebenermaßen etwas einfach.

Aber die Sauce gelingt gut. Und wenn Sie die Sauce noch verlängern wollen, einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 TL Kapern (Glas)
- 4 TL Einlegewasser der Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 2 TL Bratfisch-Gewürzmischung
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Mit Nordseekrabben und Kapern

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Knoblauchzehen schälen, mit einem großen Messer platt drücken und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch, Krabben und Kapern kurz anbraten. Mit dem Einlegewasser ablöschen.

Sahne dazugeben.

Mit der Gewürzmischung mischen.

Alles gut vermischen, abschmecken und kurz köcheln lassen.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben, zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Rotwein-Rosinen, Mandeln und Schokoladenstreuseln



Ein sehr gut gelungener Kuchen

Dieser Rührkuchen ist sehr luftig und locker. Man schmeckt die zugegebenen, gemahlenen Mandeln mit einem gewissen Crunch. Schmeckt die in Rotwein eingelegten Rosinen. Und auch die verwendeten Schokoladenstreuseln lösen sich beim Backen leicht auf, geben dem gebackenen Rührteig leichte Schokoladenfleckchen und harmonieren sehr gut mit den anderen Zutaten. Und last but not least verleiht der Puderzucker zum Garnieren den Kuchenstücken eine zusätzliche leicht süße Note. Alles in allem ein wirklich gelungener, wohlschmeckender Kuchen.

Und einfach in der Zubereitung. Einfach das Grundrezept für einen Rührkuchen verwenden. Und 200 g des Mehls durch Mandeln, Rosinen und Streuseln ersetzen. Fertig.



Schöner Gugelhupf

Und endlich wieder einmal ein schöner Gugelhupf, den ich leider viel zu selten zubereite. Aber so hat der Kuchen eben auch eine ansprechende Form und ein ansprechendes Äußeres, das sich auch beim Servieren gut macht.

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 100 ml roter Spätburgunder
- 50 g Mandeln
- 100 g Milchschokoladenstreuseln
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.



Locker und fluffig

Rosinen in einer Schale in Rotwein eine Stunde einweichen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln.

Rührteig in der Küchenmaschine nach dem Grundrezept zubereiten, dabei 200 g Mehl weglassen und stattdessen Rosinen – ohne den Wein –, Mandeln und Streuseln hinzugeben.

Alles mehrere Minuten gut verrühren.

Eine Gugelhupf-Backform mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig in die Backform geben und Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Backform herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Haferflocken-Apfel-Bällchen mit Vanille-Sauce



Mit leckerer Vanille-Sauce

Ich hatte schon des öfteren überlegt, was man mit einer Packung feiner Haferflocken wohl so alles zubereiten könne. Außer, sie in einem Müsli mit Milch zu essen.

Aber sie bieten sich ja auch für Kuchen und Desserts an.

Also fand ich beim Recherchieren nach geeigneten Rezepten nicht nur pikante Zubereitungen mit Wurzeln und Gewürzen, sondern auch süße Dessert-Zubereitungen mit Äpfeln.

Also habe ich diese Zubereitung einmal ausgewählt und mir ein eigenes, selbst kreiertes Rezept zusammengebastelt.

Für eine ausgiebige Mahlzeit reichen diese jeweils 10 Bällchen pro Person sicher nicht. Aber als kleine Mahlzeit, bei

geringerem Hunger, kann man sie durchaus abends vor dem Fernseher verspeisen.

Beim Frittieren sollte man drauf achten, dass man nicht vorher im gleichen Frittierfett sehr stark gewürzte, herzhafte Zutaten frittiert hat.

Aber auf diese Weise kann man Haferflocken durchaus auch einmal zubereiten und einem leckeren Dessert zuführen.

Für 2 Personen (etwa 20 Bällchen):

Für die Bällchen:

- 200 g feine Haferflocken
- 2 Äpfel
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Leinsamensaft
- 4 Eier
- 50 g Zucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Zubereitungszeit 5 Min.



Mit Haferflocken und Apfel

Äpfel putzen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel vierteln. In der Küchenmaschine fein reiben.

Leinsamen- und Sesamsaat und Haferflocken in einer Getreidemühle fein zu Mehl mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben.

Alle anderen Zutaten dazu geben.

Alles gut mit der Hand vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen, damit auch die Haferflocken etwas aufquellen.

Sollte der Teig zu flüssig sein, mit zusätzlichen Haferflocken nachhelfen.

Hände mit etwas Mehl bestäuben und jeweils einen Esslöffel der Masse in den Händen zu einer kleinen Kugel formen. Auf einen großen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen im siedenden Fett etwa 3–4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.
Parallel dazu die Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.
Bällchen auf zwei Teller verteilen.
Vanille-Sauce in einer Schale dazu reichen.
Servieren. Guten Appetit!

Geräucherter Lachs mit Mayonnaise



Lachs von der Ostsee

Mein Bruder und seine Freundin verbrachten einen diesjährigen, 1 $\frac{1}{2}$ -wöchigen Urlaub bei Lübeck an der Ostsee. Und bei der Rückfahrt nach Weinheim/Odenwald fragte ich sie, ob sie nicht bei mir zum Kaffeetrinken vorbeikommen wollten, meine Wohnung

sei von der Autobahn-Abfahrt nur 5 Minuten in Hamburg entfernt.

Gesagt, getan. So sah ich meinen älteren Bruder seit 15 Jahren das erste Mal wieder. Und lernte auch seine Partnerin kennen. Und die beiden konnten sich meine für ihn neue Wohnung anschauen, in der ich allerdings schon seit 17 Jahren lebe.

Es war auf beiden Seiten eine große Freude beim Besuch.

Und die beiden brachten mir auch noch frisch geräucherten Lachs mit, den sie am gleichen Morgen noch in einer Räucherei an der Ostsee gekauft hatten.

Diesen habe ich dann am gleichen Abend als Snack, mit einer frisch zubereiten Mayonnaise, am Fernsehabend serviert und verspeist.

Die Zubereitung ist ja nichts weltbewegendes, der Fisch ist ja schon fertig geräuchert. Und die Mayonnaise bereite ich nach dem Grundrezept zu.

Für 1 Person:

- eine große Portion geräucherter Lachs (etwa 300 g)

Für die Mayonnaise:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: 2 Min.



Frische Mayonnaise

Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Lachs auf einem Teller servieren.

Mayonnaise in einer Schale dazu reichen.

Guten Appetit!

Pappardelle in Hummerbutter-Sauce mit Nordseekrabben



Mit viel Nordseekrabben

Hummerbutter hat zwei Vorteile: Sie lässt sich in der Dose im Kühlschrank sehr lange aufbewahren. Und man kann mit ihr die besten Suppen oder Saucen mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereiten. Und die Zubereitung ist natürlich sehr einfach und gelingt eigentlich immer.

Hier gebe ich Nordseekrabben in die Hummerbutter. Die Krabben bekommen Sie bei jedem Discounter.

Die Sauce wird abgelöscht einmal mit Sahne. Und zum anderen mit etwas trockenem Weißwein verlängert.

Fertig ist eine leckere Sauce, die der Pasta beim Anrichten einen leicht rötlichen Touch verleiht.

Als Pasta gibt es echte italienische Pasta, und zwar Pappardelle.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 EL Hummerbutter

- 200 ml Sahne
- weißer Spätburgunder
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Schöne, rote Sauce

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Hummerbutter in einem kleinen Topf erhitzen.

Krabben hineingeben und kurz anbraten.

Mit Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausnehmen, in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Süße, gefüllte Hefeklöße mit Vanille-Sauce



Kräftige Zuckerbombe

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner

formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich die Klöße fülle.

Und zum anderen, dass ich zwei unterschiedliche Füllungen verwende, einmal eine Sauerkirsche-Marmelade und einmal in Cognac eingelegte Rosinen.

Sie können übrigens für die Füllung eine beliebige Marmelade verwenden, die Sie gerade vorrätig zuhause haben.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac
- 3 TL Sauerkirsch-Marmelade
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Mit zweierlei Füllung

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einige Variante bei der Zubereitung: Rosinen in Cognac in einer Schale eine Stunde ziehen lassen.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Einmal bei drei Klößen jeweils einen Teelöffel Marmelade hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Das andere Mal bei drei Klößen jeweils einen Teil der eingelegten Rosinen – ohne den Cognac – hineingeben und wie beschrieben weiterverfahren. Dann mit dem Grundrezept weitermachen.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Vanille-Sauce über einen Hefeklöß geben.

Schließlich die Klöße noch mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Neues Design



Nudelheissundhess
Nudeln, Fleisch und Sauce ... und ein Stück Kuchen

Home Übersicht ▾ Bücher Kooperation Zum Blog Recht ▾

29. MÄRZ 2022 | MEERESFRÜCHTE | BY THOBIE | 0 COMMENTS

Pappardelle in Sahne-Sauce mit Nordseekrabben und Kapern



In über 3.000
Rezepten suchen ...

Suche ...

Blog per Feed
abonnieren

 Probleme mit RSS-
Feeds?

Auf aktuelle Client-Version
update, die aktuelle SSL-
Protokolle verarbeitet.

Blog folgen

 Diesem Blog folgen

Aktualisierung zu gegebenem Anlass

Nun bekommt mein Foodblog passend zum 10-jährigen Jubiläum Ende Mai und dem dann stattfindenden Foodblog-Event auch ein neues Design.

Das alte Design – The Magazine Basic von bavotasan.com – hat

mir 10 Jahre lang treue Dienste geleistet, ist mittlerweile jedoch etwas in die Jahre gekommen und nicht mehr zeitgemäß. Und wurde auch seit fünf Jahren vom Entwickler nicht mehr gepflegt und aktualisiert. Mir wurde auch von Kollegen schon gesagt, dass es sinnvoll wäre, zu einem neuen Design zu wechseln, das kontinuierlich aktualisiert und gepflegt wird. Dem bin ich nun nachgekommen.

Da alte Design – Name des Themes „Magazine“ – sah zwar direkt nach einem Zeitschriftendesign aus und passte auch zu meinem Schwerpunkt in meiner grafischen Tätigkeit, der Gestaltung von Zeitschriften. Aber nun ist das Design doch etwas klarer, deutlich, schlichter und aufgeräumter.

Ich habe mich zu diesem Schritt entschieden, da das alte Design bestimmte Funktionen, die ich suchte und seit einiger Zeit vermisste, nicht mitbrachte und die nur mühsam mit den genannten Plugins nachgerüstet werden konnten oder auch gar nicht verfügbar waren. Da war dann die Frage berechtigt, warum nicht gleich zu einem aktuellen und zeitgemäßen Design umsteigen, das diese Funktionen schon onboard hat?

Man sollte nicht sehr an alten Dingen kleben bleiben, wenn sie doch veraltet sind und nicht mehr gepflegt werden. Und von Zeit zu Zeit alte Zöpfe abschneiden. Gerade bei diversen Plugins für das Foodblog – also die kleinen Tools im Hintergrund für Zusatzfunktionen für das Foodblog – habe ich das vor einiger Zeit erleben müssen. Wird in der Konfiguration der WordPress-Installation des Foodblogs irgendetwas serverseitig vom Hoster geändert und aktualisiert, kommen manche alte Plugins, die nicht mehr gepflegt werden, bei dieser Umstellung nicht mehr mit und erzeugen nur noch Fehlermeldungen.

Dann sollte man also besser alles komplett aktualisieren und auf den neuesten Stand bringen. Das gewährleistet dann auch eine ansprechende, schöne und reibungslose Funktionsweise des ganzen Foodblogs.

Also, schauen Sie sich das neue Design gut an, Sie werden die eine oder andere Änderung zum alten Design erkennen. Und freuen Sie sich schon einmal mit mir auf das Jubiläum des Foodblogs und das dann stattfindende Foodblog-Event, bei dem es kulinarische Preise zu gewinnen gibt!

Pikante Hefeklöße mit Parmigiano Reggiano und Tomatensauce



Mit Parmesan gefüllt

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich Parmigiano Reggiano fein in eine Schale reibe und die Klöße damit fülle.

Und zum anderen, dass ich die pikanten Käse-Hefeklöße mit heißer Tomatensauce serviere.

Wenn Sie möchten, können Sie die passierte Tomatensauce aus der Packung gern vor dem Erhitzen und Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen. Notwendig ist es aber nicht.

Am besten schmeckt natürlich die salzige Kruste der Hefeklöße, die ich am liebsten esse. Und die bei mir Erinnerungen an meine Kindheit hervorrufen.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 ml passierte Tomatensauce (Packung)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Krosser, salziger Boden

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einige Variante bei der Zubereitung: Vor dem Aufgehen lassen der Hefeklöße den Parmigiano Reggiano fein mit einer Küchenreibe in eine Schale reiben.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Etwas Käse hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den

Händen zu einer Kugel formen. Dann mit dem Grundrezept weiterverfahren.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Tomatensauce in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Tomatensauce über einen Hefekloß geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Pesto rustico



Würzig und lecker

„Pasta mit Pesto. Das ist ja wie eine Woche ohne Montage. ... Mmmmh, lecker! Wer braucht schon Montage!“ Frei nach der

Werbung eines bekannten Weinanbieters.

Aber dieses Rezept ist ganz nach der italienischen Küche.

Zuerst einmal italienische Pasta, und zwar Pappardelle. Eine meiner Lieblings-Pastas. Ich habe gleich einen 1-kg-Sack davon gekauft. Reicht somit 3 Mal für 2 Personen.

Dann ein echt italienisches Pesto. Zubereitet aus frischen Zutaten. Grob zerkleinert mit dem Stampfgerät.

Ja, wenn da nicht die roten Chili-Schoten wären. Chili-Schoten sind auch nicht mehr das, was sie früher einmal waren. Ich wollte dieses Gericht einmal ausnahmsweise sehr scharf haben. Ganz nach dem Grundsatz von Schärfe-Liebhabern: „Es muss brennen!“ ☐

Aber die beiden verwendeten, roten Chilis zaubern leider nur eine leichte Schärfe in das Gericht. Jeder Schuljunge würde dieses Pastagericht liebend gerne esse. Wenn man scharf mag, muss man anscheinend doch zu Habañeros oder Bih Jolokias greifen. ☐

Für 2 Personen:

Für das Pesto:

- 1 große Tomate
- 1/4 rote Paprika
- 1/4 gelbe Paprika
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Pasta:

- 350 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Pappardelle

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Salzen und pfeffern.

Unter Rühren fünf Minuten kräftig braten lassen.

Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

Pesto abschmecken.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Pasta durch ein Küchensieb absieben, aber das Kochwasser auffangen.

Etwa 10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben und dieses damit verlängern.

Pasat zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kaffeekekuchen



Kräftiger Kaffee-Geschmack

Ein (fast) gewöhnlicher Rührkuchen.

Nur in einigen Bereichen abgeändert und variiert.

Anstelle von 500 g Weizenmehl wird 200 g Weizenmehl verwendet. Dann 100 g Leinsamensaat und 100 g Sesamsaat. Beides in der Getreidemühle fein zu Mehl gemahlen.

Das Mehl aus den beiden Saaten ist sehr fett. Kein Wunder, wird ja aus Leinsamen und auch Sesam selbst Öl hergestellt, Leinöl und Sesamöl. Ich reduziere daher die Menge der zugegebenen Margarine um 50 g.

Und dann kommt natürlich, wie es der Name des Rezeptes schon sagt, Kaffee dazu. Und zwar 100 g Bohnenkaffee. Fein gemahlen in der Kaffeemühle.

Aus diesem Grund ist dieser Kuchen auch nicht für kleinere Kinder geeignet. Denn mit jedem Stück Kuchen, das man verspeist, nimmt man doch eine gehörige Portion Koffein zu sich.

Dieser Kuchen wird auch noch garniert. Und zwar mit Sesamsaat. Damit diese auf dem fertig gebackenen Kuchen hält, ich aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig habe, bereite ich einen Läuterzucker zu und bestreiche den Kuchen damit.

Im übrigen habe ich vor kurzem überlegt, warum ich eigentlich bei einem Rührkuchen immer ein Päckchen Vanillin-Zucker mit verwende. Zum einen ist dies nicht besonders sinnvoll, da es sich ja um ein industriell gefertigtes Produkt handelt, und nicht um jeweils eine frische Vanilleschote, deren Mark man verwendet. Und aus den Vanilleschoten dann selbst zubereiteten Vanillezucker herstellen kann, den man für so einen Fall dann verwendet. Und zum anderen ist es ja auch nicht für jeden Kuchen angebracht, Vanillin-Zucker zu verwenden. Gerade in diesem Fall backe ich ja einen Kuchen mit Kaffearoma, was soll da eigentlich auch noch das Vanillearoma?

Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich das bisher immer ohne große Überlegung und nur aus Gewohnheit gemacht habe,

weil mir meine Mutter in meiner Jugend dies früher so gezeigt hat, Backpulver UND Vanillezucker zu verwenden. Das ist aber eben nicht notwendig. Wo Vanille hinein muss, wie bei einem Ofenschluper, Apfelstrudel oder Kaiserschmarren, da verwendet man eine frische Vanilleschote und gibt eben das Mark hinein. Aus diesem Grund fällt ab sofort bei Rezepten wie für diesen Kaffeekuchen der Vanillezucker ersatzlos weg.

Für den Kuchen:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Leinsamensaft
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Kaffeebohnen (100% Arabica)
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 200 g Margarine
- 250 g Zucker

Für die Garnitur:

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Nicht unbedingt etwas für Kinder

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Leinsamensaat und Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Kaffeebohnen in der Kaffeemühle fein mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben. Alles zusammen schaumig rühren.

Mehl, Leinsamen- und Sesammehl, Kaffeepulver, Backpulver, Zucker und Margarine dazugeben.

Alles gut einige Minuten verrühren.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Rührteig hineingeben und gut verstreichen.

Für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Läuterzucker in einer Schale zubereiten.

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backform entfernen.

Kuchen auf der Oberseite damit mit einem Backpinsel einstreichen.

Mit Sesamsaat bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelstrudel mit Puderzucker und Vanille-Sauce für Erwachsene



Warm aus dem Backofen

Natürlich, Sie haben es schon vorausgesehen. Ein Apfelstrudel, der Alkohol enthält. Und somit nicht für Kinder, sondern nur für Erwachsene geeignet ist.

Ich habe bei diesem Rezept für einen Apfelstrudel einige Dinge im Vergleich zu meinem letzten Apfelstrudel abgeändert.

Zunächst einmal habe ich die Rosinen nicht in Wasser eingeweicht, sondern in Cognac. Sehr lecker!

Dann gebe ich auf die zerkleinerten Äpfel in der Schüssel den Saft einer Limette. Das verhindert zum einen das Braunwerden der Apfelstückchen durch den Luftsauerstoff. Und zum anderen gibt er etwas Säure zum Gericht hinzu.

Des weiteren habe ich das Volumen des Strudels etwas aufgepimpt und anstelle von 3 Äpfel satte 4 Äpfel verwendet. Ich hatte genauso viele vorrätig und sie mussten verbraucht werden.

Und schließlich habe ich die Garnitur geändert. Kein Bestreichen mit einem Eigelb vor dem Backen. Sondern den Blätterteig natur belassen. Dann jedoch nach dem Backen und vor dem Servieren eine große Portion Puderzucker mit dem Küchensieb auf den Apfelstrudel aufstäuben.

Der Blätterteig ist wie bisher ein fertiges Industrieprodukt vom Discounter. Aber ich sage Ihnen deutlich, der Blätterteig ist ein sehr gutes Produkt und schmeckt wirklich exzellent. Da die Zubereitung eines Blätterteigs doch eine gewisse Fertigkeit braucht und nicht jedermanns Sache ist, können Sie also gern zu einem solchen Industrieprodukt greifen.

Aber natürlich sollte zu einem solch leckeren, warmen Apfelstrudel eine frische, selbst zubereitete Vanille-Sauce gereicht oder um den Strudel herum drapiert werden. Da gibt es keine Abstriche an der Frische des Produkts, die Sauce sollte wirklich frisch sein. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen:

Für den Apfelstrudel:

- 4 Äpfel

- 1 Limette
- 100 g Rosinen
- 100 ml Cognac
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.



Unbedingt eine frische Vanille-Sauce dazu servieren

Rosinen in einer Schale eine Stunde in dem Cognac einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Saft der Limette auspressen und in eine Schale geben.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Limettensaft darüber verteilen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen – ohne den Cognac – ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung quer auf einem Ende des Blätterteigs ausbreiten. Zu einer großen Rolle formen.

Blätterteig zusammenrollen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 30 Minuten backen.

Strudel aus dem Backofen nehmen und in zwei Hälften schneiden. Puderzucker in ein Küchensieb geben und Strudel gut damit bestäuben.

Jeweils die Hälfte des warmen Strudels auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce dazu geben.

Servieren. Guten Appetit!

Küchenabfälle



Tiefgefrorene Küchenabfälle

Ich werde ab sofort ein Experiment durchführen.

Profiköche werden Ihnen versichern, dass in einer professionellen Küche eines Restaurants nichts weggeworfen wird. Alles wird einer Verwertung zugeführt.

So werden aus Gemüseabfällen Gemüsebrühen gekocht. Und aus den einzelnen Fleisch- und Knochenabfällen diverse Rinder-, Kalbs-, Schwein- oder Geflügelbrühen. Und natürlich aus Fisch- und Meeresfrüchtekarkassen Fisch-Fond.

Nun habe ich mir dies schon des öfteren überlegt, in meiner kleinen Hobbyküche auch so zu verfahren. Und nicht aufwändig und kostenintensiv Suppengemüse, Fleisch und Knochen im Supermarkt zu kaufen, um daraus dann die jeweilige Brühe zuzubereiten.

Aber in einer Hobbyküche, in der einmal am Tag ein Gericht für

1–2 Personen zubereitet wird, hat man nicht diese Mengen von Küchenabfällen, dass man diese einmal in der Woche für mehrere Stunden oder sogar über Nacht für eine entsprechende Brühe ansetzen kann. Und würde ich die wenigen Küchenabfälle pro Tag sammeln, um sie zu verwerten, wären sie nach einer Woche verschimmelt und könnten nicht mehr verwendet werden.

Also, was tun?

Die einzige Lösung, die mir einfiel, ist diejenige, Küchenabfälle im Gefrierschrank einzufrieren. Und sobald nach 1–2 Monaten genügend Küchenabfälle – dann tiefgefroren – zusammen kommen, eine entsprechende Brühe in einem großen Topf oder Bräter anzusetzen.

Also habe ich als erstes heute einmal eines von insgesamt vier großen Schubladenfächern in meinem Gefrierschrank für die Küchenabfälle freigeräumt.

Dann habe ich ein Gericht mit Hähnchenschenkeln und Gemüse für das Abendessen vorbereitet. Wie es aber immer bei Verhaltensänderungen und Änderungen von täglichen Gewohnheiten der Fall ist, braucht es einige Zeit, bis sich eine neue Gewohnheit einschleift. Sprich, ich habe die Küchenabfälle wie bisher gewohnt in die Bio-Mülltöne entsorgt. Und es ist mir erst einige Stunden später eingefallen, dass ich sie ja sammeln und einfrieren will.

Jetzt habe ich noch einen kleinen Zwischenschritt eingebaut. Auf der Arbeitsplatte meiner Küchenzeile, dort, wo ich Gemüse schneide und Fleisch pariere oder entbeine, habe ich einen kleinen Gefrierbehälter positioniert. Und als Augenmerk schon einmal einige Küchenabfälle hineingelegt.

Somit werde ich dazu übergehen, die Küchenabfälle nach dem Schneiden im Gefrierbehälter auf der Arbeitsplatte zu sammeln. Und die Küchenabfälle alle paar Tage, wenn der Gefrierbehälter nach der Zubereitung einiger Gerichte voll ist, in die Schublade des Gefrierschranks zu geben. Dadurch sollte ich

nach 1–2 Monaten genügend Küchenabfälle zusammen haben, die ich für eine Brühe benötige. Und auch der Handlungsablauf sollte sich so einschleifen.

Ich berichte nach der Zubereitung einer ersten Brühe in einigen Monaten, wie dieses Experiment geglückt ist oder auch nicht.

Wie handhaben Sie denn den Umgang mit Küchenabfällen? Haben Sie dazu auch einige patente Lösungen parat?

Ofenschlupfer mit Äpfeln und Vanille-Sauce



Leckeres Dessert

Ofenschlupfer ist eine beliebte Süßspeise aus Süddeutschland und ein schwäbisches Original. Da passt es ja ganz gut, dass

ich dieses Dessert zubereite, denn ich stamme gebürtig aus Baden bzw. der Kurpfalz. Angrenzend an Schwaben. Und mütterlicherseits bin ich auch halber Schwabe.

Meine Mutter, 92 Jahre alt, sagte mir am Telefon, ihr sei der Ofenschlupfer durchaus bekannt, aber sie habe ihn nie selbst zubereitet. Auch nicht ihre Mutter, gebürtig aus dem Schwabenland stammend. In Mannheim selbst, wo meine Mutter lebt und wo ich herkomme, sagt man in der Mundart auch „Ofenschlupper“ dazu.

Ich selbst habe mir nur überlegt, warum dieses Gericht eigentlich Ofenschlupfer heißt? Vielleicht weil hier doch einige Resteverwertung stattfindet und so manche Zutat in den Ofen „schlupft“?

Ofenschlupfer kommt somit aus dem Schwabenland und ist dort eine beliebte Süßspeise aus dem Ofen. Er besteht traditionell aus altem, vertrocknetem Brot oder Brötchen – in Hamburg sagt man Schrippen –, Äpfeln, Rosinen, Mandeln und einer cremigen Sahne-Ei-Mischung. Frisch aus dem Ofen zergeht dieser Brotauflauf auf der Zunge. Man isst ihn gern als Dessert oder zum Kaffee.

Es gibt aber auch herzhafte Ofenschlupfer, zum Beispiel mit Lachs und Spinat. Recherchieren Sie gerne mal danach.



Fertig gebacken in der Auflaufform

Der Ofenschlupfer gelingt hervorragend und schmeckt sehr lecker. Der Puderzucker obenauf gibt Süße, dazu die saftig gebackenen Apfelspalten und schließlich der Crunch der kross gebackenen Schrippen. Und dann kommt noch das Vanille-Aroma der Vanille-Sauce dazu. Und nicht zu vergessen der Zimt-Geschmack. Wenn man den Ofenschlupfer noch warm aus dem Ofen serviert, braucht man auch die Vanille-Sauce nicht zusätzlich erhitzen.

Für 2 Personen:

Für den Ofenschlupfer:

- 3 Äpfel
- 3 Schrippen vom Vortag
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 100 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 25 g gehobelte Mandeln

- 25 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- Margarine
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 35–45 Min.



Eine schwäbische Spezialität

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schrippen in fingerdicke Scheiben schneiden.

Eine große Auflaufform einfetten. Schrippen und Apfelspalten schräg in zwei Lagen nebeneinander in der Auflaufform nacheinander schichten. Mandeln und Rosinen darüber verteilen.

Eier aufschlagen und trennen.

Milch mit Eigelben, Sahne, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Eiweiße in einer Küchenmaschine steif schlagen und mit dem Backlöffel vorsichtig unter die Milch-Sahne-Masse unterheben.

Die flüssige Mischung über die Schrippen und Äpfel gießen.

Ofenschlupfer im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 35–45 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und warm aus der Form mit warmer oder kalter Vanille-Sauce servieren.

Vanille-Sauce



Leckere Vanille-Sauce

Frisch zubereitete Vanille-Sauce ist schnell gemacht und sehr lecker.

Sie übertrifft in Frische und Geschmack bei weitem die industriellen Pendants aus der Packung oder Tüte. Und enthält natürlich keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und was da sonst noch so enthalten ist.

Sie ist vielseitig verwendbar. Obligatorisch fast schon zum Apfelstrudel, zu anderen Strudeln mit süßer Füllung, zum Ofenschlupfer, Kaiserschmarren, Puddingen und allem weiteren süßen Desserts.

Die Zubereitung ist, wie schon erwähnt, einfach und schnell. Sie müssen nur bei einem aufpassen: Möchten Sie die Vanille-Sauce leicht warm servieren, achten Sie bitte unbedingt darauf, die Sauce nur wenige Sekunden in der Mikrowelle oder auch in einem Topf auf dem Herd zu erhitzen. Bekommt sie zuviel Hitze, erhalten Sie ein Ergebnis, das Sie nicht haben möchten: Rührei.

Übrigens, wenn Sie statt einer frischen Vanille-Schote doch ein Päckchen Vanillin-Zucker verwenden, habe ich dafür durchaus Verständnis. Ich habe dies auch lange Jahre so gemacht, bis ich auf Vanille-Schoten umgestiegen bin und mir neben der Verwendung des Vanillemarks mit den übrig gebliebenen Schoten und üblichem Handelszucker auch Vanille-Zucker selbst herstelle. Denn die Preise für eine Vanille-Schote sind schon sehr beachtlich. Beim Supermarkt Ihrer Wahl entweder 6,50 € für eine Vanille-Schote oder 10 € für einen Zweier-Pack von Vanille-Schoten, also immer noch 5 € für eine Vanille-Schote. Und Sie werden sicherlich bedenken, ob Sie für diesen Preis Vanille-Pudding für die Familie zubereiten. Wenn Sie für wenig Geld stattdessen mehrere Päckchen Vanillin-Zucker bekommen. Oder auch für den Preis einer Vanille-Schote fast schon ein preiswertes Rindersteak und somit fast schon ein ganze Mittagsgericht für eine Person. Versuchen Sie es einmal bei einem Discounter, ich kaufe dort die Vanille-

Schoten immer zum Einzelpreis von 3 €, das ist erschwinglich und bezahlbar. Denn es gilt einfach nach wie vor, frischer ist besser. Beim Vanillin-Zucker essen Sie eben den chemischen Aromastoff Vanillin in Ihrem Dessert mit. Und es gibt Menschen, die auf künstliche Stoffe mit Magenverstimmung reagieren. Ich gehöre auch dazu. ☐

Für die Vanille-Sauce:

- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote (oder alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- 150 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker

Zubereitungszeit: 2 Min.

Mark der Vanilleschote herauskratzen und in eine Schale geben.

Sahne, Eigelbe und Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Maximal 10 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Gut mit dem Schneebesen verrühren.

Großzügig Sauce zu einem oder über ein beliebiges Dessert geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsebrühe mit Markklößchen



Frische, selbst zubereitete Gemüsebrühe

Es ist immer wieder eine Freude, eine selbst zubereitete, frische oder eben eingefrorene Gemüsebrühe zu essen. Bei der Herstellung aus Gemüse, Fleisch und Knochen noch mäßig gewürzt. Hier bei der Zubereitung einer leckeren Suppe noch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika nachgewürzt. Einfach gut.

Und hier trifft auch Frische auf Convenience.

Ich sah mich bisher noch nie veranlasst, Markklößchen selbst herzustellen. Warum auch? Man hat nur wenige Verwendungsmöglichkeiten für sie. Suppe oder eventuell als ungewohnte Beilage für Fleisch oder Fisch.

Und ich bräuchte dafür eine große Menge Markknochen. Deren Mark ich für die Klößchen verwenden müsste. Dann kann ich aber die Knochen selbst auch wieder nur für sehr wenige Gerichte verwenden. Eigentlich nur für einen Fleisch- oder Gemüsefond.

Und so greife ich eben bei Markklößchen gern zu einem Fertigprodukt. Achte aber darauf, dass ich ein gutes Produkt von guter Qualität auswähle.

Die Gemüsebrühe, schön gewürzt, mit den Markklößchen und zum Garnieren noch etwas frischem, kleingeschnittenen Schnittlauch ergibt eine leckere Suppe!

Für 2 Personen:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 500 g Markklößchen (2 Packungen à 250 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprika
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit vielen Markklößchen

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Brühe abschmecken.

Markklößchen hineingeben.

Wenn Sie oben schwimmen, spätestens nach fünf Minuten, sind sie gar.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Schnittlauch kleinschneiden und die Suppen damit garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdebraten in Gemüse-Sauce mit Bandnudeln



Mit leckeren, deutschen Bandnudeln

Ein frisch zubereiteter, leckerer Pferdebraten.

Ganz klassisch mit diversem Gemüse und Tomatenmark angebraten.

Dann mit Wein abgelöscht.

Und mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel und Zucker gewürzt.

Nach dem Schmoren des Bratenfleischs püriere ich das Gemüse in der Sauce mit dem Pürierstab fein, so dass man eine leckere, sämige Sauce erhält.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

Für 2 Personen:

- 1 kg Pferde-Bratenfleisch
- 1 Süßkartoffel
- 2 Pastinaken
- 2 Stängel Staudensellerie
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Wurzeln
- ein großes Stück frischer Ingwer
- 150 g Tomatenmark
- 1 Flasche Chianti
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Cayenne-Pfeffer
- gemahlener Kreuzkümmel
- Zucker
- 10 Lorbeerblätter
- 350 g Bandnudeln
- Olivenöl
- etwas Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Mit tomatiger Gemüse-Sauce

Fleisch auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Kreuzkümmel und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch auf allen Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Gemüse im Öl einige Minuten kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Wein ablöschen.

Fleisch wieder in den Topf geben.

Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Fleisch herausnehmen.

Lorbeerblätter entfernen.

Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren.

Sauce abschmecken.

Felsich wieder in den Topf geben und erhitzen.

Pasta auf zwei Teller verteilen.

Fleisch auf ein Arbeitsbrett geben und zerteilen. Auf die Teller dazugeben.

Sauce großzügig über die Pasta verteilen. Pasta mit etwas frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!