Happy Birthday!



Zum 60. Geburtstag!

Es gab einen sehr runden Geburtstag zu feiern. In meiner Straße, keine 200 m entfernt, befindet sich ein kleines Kiosk. Mit Getränken, Tabak und den notwendigsten Lebensmitteln für diejenigen, die es nicht mehr zu Aldi oder Edeka schaffen. Und natürlich Lesestoff in Form von Zeitschriften und Zeitungen. Außerdem ist der Kiosk ein Paketshop von DHL, bei dem ich meine Pakete zum Versenden aufgebe.

Nun aber zum Wesentlichen. Der Kiosk wurde früher von einem Türken geführt, der aber diesen vor 12 Jahren aufgab. Der jetzige Inhaber ist Deutscher, der lange Jahre für einen Kleidungskonzern weltweit für den Einkauf tätig war. Dann ist er nach langen Jahren der Abwesenheit aus seiner Heimatstadt Hamburg wieder zurückgekommen, hat sich selbstständig gemacht und eben diesen Kiosk übernommen.

Ich selbst bin 1-2 Mal pro Woche im Kiosk, trinke dort

wahlweise ein leckeres Limo oder ein ebenso leckeres, alkoholfreies Bier und schnacke mit ihm oder einem der Stammkunden, die dort auch zeitweise im Kiosk sind.

Und eben dieser Geschäftsführer hat Ende Oktober seinen 60. Geburtstag gefeiert! Er hat natürlich, da Ende Oktober auch noch ein Brückentag mit dem Feiertag war, in dieser Zeit 1 1/2 Wochen Urlaub genommen, den Kiosk in dieser Zeit geschlossen und mit seiner Familie und Freunden diesen runden Geburtstag angemessen gefeiert.

Seit Montag, den 3. November, ist er wieder zurück und der Kiosk ist jetzt wieder geöffnet.

Ich habe es mir nicht nehmen lassen und habe ihm zum 60. Geburtstag nachträglich einen kleinen Kuchen gebacken. Dekoriert mit 6 kleinen Geburtstagskerzen, für jedes Lebensjahrzehnt 1 Kerze. Und habe ihm diesen kleinen Kuchen am Montag vorbeigebracht, vorher natürlich die Kerzen angezündet und ihm gebührend nachträglich zum Geburtstag gratuliert.

Was soll ich sagen, er hat sich riesig darüber gefreut und den kleinen Kuchen mit den brennenden Geburtstagskerzen gleich abgelichtet, vermutlich um das Präsent Familie und Freunden zu zeigen.

Und hier im Foodblog will ich natürlich das Rezept für den kleinen Kuchen und vor allem auch die Zubereitung nicht zurückhalten. Denn es war kein kompletter Rührkuchen, den ich gebacken habe. Sondern jeweils ein Viertel einer solchen Kuchenmasse – verfeinert mit drei Obstsorten – in vier feuerfesten, passenden, großen Schalen. Aber da musste ich schon ein wenig ausprobieren, um die richtige Backdauer herauszufinden, denn ein Viertel der Backmasse in kleinen Formen benötigt eben keine Stunde Backzeit eines gewöhnlichen Rührkuchens. Die Küchlein sind übrigens zucker- und fettreduziert.

Für 4 kleine Kuchen:

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 300 g Weizenmehl
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Äpfel
- entkernte, getrocknete Pflaumen (1 Packung, 50 g)
- entkernte, getrocknete Datteln (1 Packung, 50 g)

Zusätzlich:

- 4 feuerfeste Schalen
- Öl
- •8 EL Paniermehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel längs in Viertel und dann in feine Scheiben und schließlich quer in sehr kleine Stückchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Pflaumen und Datteln ebenso in sehr kleine Stücke schneiden, dazugeben und alles gut vermischen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen alles gut verquirlen. Mehl, Backpulver und die Margarine in kleinen Stücken dazugeben und alles mit der Hand oder der Küchenmaschine vermischen. Obstmischung dazugeben und ebenfalls nochmals mit der Hand alles vermischen.

Schalen mit etwas Öl und einem Backpinsel einreiben, dann jeweils 2 EL Paniermehl hineingeben und somit den ganzen inneren Teil der Schalen mit Paniermehl besteuben. Damit lößen sich die Küchlein besser von den Schalen.

Jeweils etwa 4 EL der Kuchenmasse in eine Schale geben. Den Kuchenteig dann mit dem Backlöffel glatt streichen. Alle 4 Schalen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene die angegebene Zeit in den Backofen geben.

Schalen herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen, dann jeweils auf ein Arbeitsbrett stürzen. Nach Belieben weiter verwenden oder einzeln servieren und essen. Guten Appetit! Und herzlichen Glückwunsch zum 60. Geburtstag, lieber Arnd!

Pflaumenquark



Einfaches, leckeres Dessert

Ab und zu ein leckeres Dessert schmeckt immer gut. Und man kann auch gern einmal auf gekaufte Desserts verzichten und dies selbst zubereiten. Es braucht nicht viele Zutaten und ist schnell zubereitet. Quark, frische Pflaumen und etwas brauner Rohrzucker.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Quark (2 Packungen à 500 g)
- 8 reife Pflaumen
- 2 EL brauner Rohrzucker

Zubereitungszeit: 5 Min.

Zubereitung:

7 Pflaumen putzen, entkernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Sie können die Pflaumenstückchen nun mit dem Pürierstab fein pürieren. Oder Sie verwenden eine Gabel und zerdrücken sie kräftig. Quark dazugeben und alles gut vermischen. Rohrzucker ebenfalls dazugeben und gut untermischen.

Letzte Pflaume putzen, entkernen und längs in Streifen aufschneiden.

Quark-Pflaumen-Gemisch auf zwei Schalen verteilen. Noch ein wenig Rohrzucker darüber verteilen. Jeweils die Hälfte der aufgeschnittenen Pflaume auf eine Schale in die Mitte zur Dekoration geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Obstkuchen mit

Pflaumen, Heidelbeeren und Weintrauben



Leckerer Obstkuchen **Zutaten:**

Für den Mürbeteig:

• <u>Grundrezept</u>

Für die Streusel:

• <u>Grundrezept</u>

Für den Belag:

- 300 g halbe Pflaumen (Glas)
- 125 g Heidelbeeren (Glas)

■ 500 g weiße Weintrauben

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit knusprigen Streuseln **Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel für den Belag nach dem Grundrezept zubereiten.

Einlegewasser der Pflaumen abschütten. Pflaumen kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Weintrauben vierteln und zu den Pflaumen geben.

Saft der Heidelbeeren abschütten. Heidelbeeren dazugeben.

Obst gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Backform geben. Gut verteilen. Streusel obenauf geben und verteilen. Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte tatin aux prunes



Vor kurzem habe ich den französischen Klassiker Tarte tatin zubereitet, ein Apfelkuchen, der sozusagen gestürzt gebacken wird. Also Äpfel,unten, Mürbeteig obenauf. Vor dem Servieren wird er nochmals zur normalen Verwendung gestürzt.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt auch sehr gut. Ich kam dann aber auf die Idee, warum diesen gestürzten Kuchen nur mit Äpfeln zubereiten? Das sollte doch auch mit anderen Obstsorten funktionieren.

Also habe ich diese Tarte tatin mit Pflaumen zubereitet. Und siehe da, erstens funktioniert es und zweitens ist diese Tarte tatin aux prunes ebenfalls sehr lecker.

Also, versuchen Sie es am besten selbst und probieren Sie dieses Rezept aus. Ein wirklich sehr schmackhafter Pflaumenkuchen. Einmal anders zubereitet. Auf eine "klassische" Art.

Für den Mürbeteig:

Grundrezept

Für die Füllung:

• 1 kg Pflaumen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- •50 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf ein Arbeitsbrett legen, Backpapier darauf legen und Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden rundum ausdrücken und einen schönen, flachen Boden formen.

Backform entfernen und Mürbeteig-Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Pflaumen halbieren, entkernen und dann vierteln. Die Viertel dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zucker in einer Pfanne mit einer Ausgießtülle karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Karamell darauf ausgießen und durch Schwenken der Backform gut verteilen, so dass ein durchgängiger Boden entsteht.

Pflaumen auf dem Karamell verteilen und am besten mit einem Stampfgerät etwas fest drücken.

Mürbeteig auf die Pflaumen geben und gut festdrücken.

Auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann den Rand der Backform entfernen. Im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen.

Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen. Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Fruchtiger Salat mit Rumpsteakstreifen



Wahrlich nicht fotogen ...

Einfaches Rezept. Einfacher Salat. Aber doch ein wenig verfeinert durch ein frisches Salat-Dressing. Und auch ein wenig aufgepeppt durch die frischen, kleingeschnittenen Früchte, die zum Salat kommen.

Und natürlich nicht zu vergessen die medium gebratenen Rumpsteakstreifen, die zum einen den Salat doch sichtlich veredeln. Und ihn dadurch natürlich auch teurer machen.

Aber der einfache Salat mutiert damit automatisch zu einer vollmundigen Mahlzeit für den Mittag oder Abend.

Und natürlich alles frisch, gesund, leicht verdaulich und schlank haltend. $\ \square$

Für 2 Personen:

- 4 Romana-Salatherzen (2 Packungen mit jeweils zwei Salatherzen)
- 2 frische Feigen
- 2 frische Pflaumen
- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzsalz

- Olivenöl

Für das American Dressing:

- 2 EL Salat-Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Milch
- 2 EL Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit rosé gebratenen Rumpsteakstreifen

Schnittlauch oder Petersilie für das Dressing kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing in die Schüssel geben und daraus ein feines Dressing zubereiten. Dressing gut abschmecken. Rumpsteaks in kurze, feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz gut würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin einige Minuten unter Rühren kurz anbraten.

Parallel dazu Salatherzen putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen und Pflaumen putzen, Pflaumen entkernen und alles kleinschneiden. Auch in die Schüssel geben.

Dressing über den Salat geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Rumpsteakstreifen darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikat.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren. Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]