Futjes

Leckeres norddeutsches Gebäck

Futjes sind ein nordfriesisches Gebäck. Das aber sehr variiert wird. Es wird traditionell auch zu Weihnachten oder Sylvester gegessen.

Beim Recherchieren fand ich Rezepte der Insel Sylt, der Stadt St. Peter-Ording und auch vom Nordfriesland-Tourismus. Alle trafen nicht das, was ich über dieses Gebäck wusste.

Fündig wurde ich dann bei einem Rezept der Halbinsel Nordstrand, von Großmutter Duewel. Darin fanden sich sowohl die beiden verschiedenen Teige – Brandteig als auch Hefeteig – als auch die Zugabe von Rosinen wieder. Als buk ich dies einmal nach.

Rezepten für Süßspeisen und Gebäck soll man eigentlich immer wort- und vor allem mengengetreu folgen. Sie können sonst schnell schief gehen. Aber auch bei dem gefundenen Rezept fand

ich Ungereimtheiten. Ein Brandteig nur mit Milch und Mehl, danach die Zugabe von Eiern? In anderen Grundrezepten für einen Brandteig fand sich zumindest auch noch Fett vor. Also habe ich das Rezept abgeändert.

Und Hefe mit Zucker, Salz und Backpulver verrühren, damit sie sich auflöst? Ohne Flüssigkeit? Erschien mir nicht schlüssig. Wobei ich den aufgeführten Natron schon durch Backpulver ersetzt hatte.

Und diese Hefemischung zum Brandteig geben, damit vermischen und alles 3 Stunden gehen lassen? Aber danach zusätzlich nochmals Mehl untermischen und nochmals gehen lassen? Auch das ist nicht schlüssig.

Also habe ich nochmals modifiziert: 1 Esslöffel Wasser zur Hefe zum Auflösen. Und das Mehl direkt zur Hefe-Brandteig-Mischung und dann 3 Stunden gehen lassen. Und als Finishing die Rosinen untermischen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Wichtig ist aber noch der folgende Umstand: Die wenigsten privaten Amateur-Küchen verfügen über zwei Fritteusen, wie sie Profiköche in ihren Küchen im Restaurant haben. Eine für die pikanten, herzhaften, salzigen Produkte zum Frittieren. Und die zweite für süße Produkte für Süßspeisen oder Gebäck. Machen Sie auf keinen Fall den Fehler, die Futjes als Süßspeise in einer Fritteuse zu frittieren, in der Sie Tage zuvor Pommes Frites, Fleisch oder Innereien frittiert haben. Und das Frittierfett entsprechend braun und gebraucht aussieht und die Aromen dieser Speisen angenommen hat. Verwenden Sie auf alle Fälle nur eine Fritteuse, die a) nur für Süßspeisen verwendet wird oder b) in der Sie das Frittierfett frisch erneuert haben. Und das somit goldgelb, frisch, rein und aromenfrei ist.

Sie haben sonst das gleiche Ergebnis, wie wenn Sie mit einem Messer auf einem Schneidebrett, mit und auf dem Sie zuerst die Zwiebeln für den Braten geschnitten haben, nun auch das Obst

für das Dessert schneiden: Die Süßspeise schmeckt nach Zwiebeln!

Die Arbeit und das Hantieren mit dem Brandteig macht Spaß, es ist anders, als wenn man einen Hefeteig oder Mürbeteig zubereitet. Und die oben aufgeführten Änderungen im originalen Rezept haben sich als gut bewahrheitet. Denn der Brandteig und somit die Futjes gelingen wirklich hervorragend.

Sie formen übrigens aus dem Hefe-Brandteig keine Kugeln, sondern drücken oder zupfen die mit dem Backlöffel abgestochenen Stückchen in etwa kugelförmig zurecht. Es entstehen somit eher unförmige Brocken oder Teilchen. Aber das macht das Gebäck gerade so ansprechend und liebenswert.

Futjes sind kein leichtes Gebäck wie ein Blätterteig oder ein Soufflé, sondern ein eher schweres Gebäck. Das hängt allein schon damit zusammen, dass sie ja frittiert werden und somit eher fett sind. Aber sie sind lecker. Und sie schmecken aufgrund der Zutaten für den Hefeteig sowohl süß als auch salzig. Nachbacken!

Zutaten für etwa 15 Futjes:

Für den Brandteig:

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier

Für den Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Natron

- 1 EL Salz
- 1 EL Wasser
- 250 g Mehl

Zusätzlich:

- 125 g Rosinen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 4 Stdn. | Frittierzeit 6–8 Min. pro Durchgang je nach Größe der Futjes

Kross und knusprig

Zubereitung:

Für den Brandteig:

Milch, Wasser, Salz und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hinzufügen und sofort mit einem Koch- oder Backlöffel zu einem kompakten Teig verrühren.

Teig bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis er sich zu einem

Kloß formt und vom Topfboden ablöst. Teig mit dem Koch- oder Backlöffel mehrmals auf den Topfboden drücken und einige Minuten „abbrennen“, wodurch sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden bildet. Dann Topf vom Herd nehmen.

Brandteig in eine Schüssel geben und mehrere Minuten ruhen und erkalten lassen. Es ist wichtig, dass Sie die Eier einzeln aufschlagen, verquirlen und dann unter den Brandteig rühren und vermischen. Geben Sie die Eier auf einmal hinzu, ist der Brandteig nicht in der Lage, alle Eier aufzunehmen und sich mit ihnen zu vermischen und die beiden Teile trennen sich. Also jedes Ei einzeln aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Schneebesen verquirlen, zum Brandteig geben und untermischen. Das Prozedere noch drei Male wiederholen. Dann den Teig so lange kneten oder rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Brandteig ist fertig, wenn er einen schönen Glanz hat und zäh vom Löffel fällt.

Für den Hefeteig:

Hefe, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schale geben. Wasser dazugeben und alles gut auflösen und verrühren. Unter den Brandteig mischen. Mehl dazugeben, alles vermischen und verkneten und den Teig in der Schüssel zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Zum Schluss:

Rosinen in den Teig geben und untermischen. Die gesamte Masse nochmals in der Schüssel 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für das Frittieren:

Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Mit dem Backlöffel grobe Stückchen aus dem Teig herausdrücken und grob kugelförmig zusammendrücken. Sie sollen die Größe eines Golfballs oder maximal Tennisballs haben. Je nach Größe der Brocken die oben angegebene Frittierzeit in das siedende Fett

geben. Futjes in mehreren Durchgängen frittieren. Jeden Durchgang auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Whiskyrosinen-Kuchen

Leckerer Rührkuchen mit Beigabe

Der Kuchen benötigt einen Tag Vorbereitungszeit. Denn so lange werden die Rosinen in einer Schüssel in einem halben Liter Whisky eingeweicht.

Die Rosinen im gebackenen Rührkuchen sind sehr saftig. Der Whsikygeschmack ist allerdings sehr im Hintergrund und fast nur noch zu erahnen.

Ansonsten wird das Rezept für einen normalen Rührkuchen verwendet, aber mit einem zusätzlichen Ei, denn die Rosinen bringen ja mit 250 g doch noch zusätzliches Gewicht mit.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 250 g Rosinen (1 Packung)
- 500 ml Scotch-Whisky
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C

Mit saftigen Rosinen

Rosinen in eine Schüssel geben, Whisky darüber gießen und die Rosinen einen Tag lang im Kühlschrank im Whisky einweichen.

Am darauffolgenden Tag den Rührteig nach dem Grundrezept

zubereiten. Dabei das zusätzliche Ei hinzugeben.

Rosinen durch ein Küchensieb geben und somit den Whisky abschütten. Rosinen in den Rührteig geben und unterrühren.

Rührteig in einer Kasten-Backform auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Quark-Torte mit gemischtem Trockenobst

Für diese Torte, die mal wieder eine Kein-Backen-Torte ist,

habe ich für die Füllmasse gewöhnlichen Quark verwendet.

Zuerst wollte ich italienischen Mascarpone, also Frischkäse, verwenden. Für die Füllmasse benötige ich allerdings 1 kg von diesem Frischkäse. Und bei einem Preis von 1,60 € für 250 g Mascarpone komme ich allein für diese Füllmasse auf über 6 €. Das war mir zuviel.

Preiswert kann man solch eine Torte mit 1 l Naturjoghurt zubereiten, dies kostet gerade mal 2 €. Ich habe dann aber den Zwischenweg gewählt und mich für 1 kg deutschen Quark entschieden, für insgesamt 4 €. Damit ist die Füllmasse auch sehr fest und kompakt. Und hat eben auch den Vorteil, dass das hinzugegebene Trockenobst nicht sofort auf den Boden der Torte sinkt und sich dort ansammelt.

Ja, ich habe für diese Torte kein frisches Obst verwendet. Sondern eine Tüte gemischtes Trockenobst gewählt, zu dem ich noch eine Portion Rosinen gegeben habe.

Und dieses Trockenobst mit den Rosinen lege ich noch kurz in etwas Cognac ein.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fettanteil)
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)
- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trockenobst in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Rosinen dazugeben und gut vermengen. Cognac dazugeben, alles gut vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwei Packungen Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach ausdrücken, in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Trockenobst mit Rosinen in den Quark geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und 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!

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.

Einzige 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 Hefekloß geben.

Schließlich die Klöße noch mit Puderzucker bestäuben.

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!

Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln

Leckere, quarkige Torte

Manchmal kann man Zutaten, die man für ein bestimmtes Gebäck verwendet hat, auch bei einem anderen verwenden.

So verwende ich die Zutaten Äpfel, Rosinen und Mandeln, die ich vor kurzem für einen Apfelstrudel verwendet habe, dieses Mal einfach für eine Torte.

Äpfel werden einfach geputzt, geschält, entkernt und dann kleingeschnitten. Die festen und ungegarten Äpfel geben der Torte Biss und Crunch.

Die Rosinen werden ausnahmsweise einmal in Whiskey eingelegt. Allerdings schmeckt man diesen bei der fertigen Torte nicht mehr heraus.

Und die Mandeln kommen wieder in die Küchenmaschine und werden fein gehäckselt. Sie geben zusätzlichen Crunch bei der

fertigen Torte.

Der Tortenboden besteht wie im Grundrezept beschrieben aus Toastbrot und Fett.

Die Füllmasse besteht aus Quark, Sahne und Gelatine.

Die Torte gelingt gut, sie ist sehr fest und kompakt und schmeckt sehr quarkig.

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce

Mit viel frischer Vanille-Sauce

Strudel kann man herzhaft oder süß zubereiten.

Man benötigt dazu nur einen Blätterteig. Der Einfachheit halber kann man durchaus auf einen industriell gefertigten Teig auf Backpapier in der Packung zurückgreifen.

Strudel sind schnell zubereitet. Man braucht nur den Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Füllung darauf verteilen und den Strudel zusammenrollen.

Dann einfach noch eine knappe halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen backen.

Hier habe ich das erste Mal in meinem Leben einen Apfelstrudel zubereitet.

Man benötigt nicht viele Zutaten dazu. Äpfel, Mandeln und Rosinen. Dazu als Gewürz Zimt und Zucker. Und noch ein Eigelb zum Bepinseln des Strudels.

Interessanterweise schmeckt der Apfelstrudel nach dem Backen und Abkühlen auch leicht nach Marzipan. Das kommt von den fein gehäckselten Mandeln, die sich mit dem Zucker verbinden. Das sind eben die beiden Zutaten, aus dem Marzipan zubereitet wird.

Als Zulage zum Apfelstrudel bereite ich die Vanille-Sauce natürlich selbst zu. Eigelbe, Sahne, Zucker und Vanilleschote. Mehr bedarf es nicht für eine leckere Sauce. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen

Für den Apfelstrudel:

- 3 Äpfel (Pink Lady)
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 25 Min.

Mit leckerer, süßer Füllung

Rosinen in einer Schale mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

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

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

Rosinen ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung längs auf dem Blätterteig ausbreiten.

Blätterteig zusammenrollen. Enden leicht verschließen.

Mit dem Eigelb mit einem Backpinsel den Strudel bestreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Parallel dazu Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Strudel aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Sauce im heißen Wasserbad auf dem Herd unter Rühren mit dem Schneebesen leicht erhitzen.

Apfelstrudel stückweise anschneiden und jeweils die Hälfte des Strudels in Stücken auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Dinkel-Gebäck-Honig-Kuchen

Schmackhafter Kuchen

Kaum ist die Weihnachtszeit vorbei, hat mein Discounter schon wieder keine Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln. Na klar, man braucht diese ja auch nur, um Adventsplätzchen zu backen, nicht wahr?

Nein. Denn ich wollte ursprünglich einen schönen und schmackhaften Rührkuchen backen. Mit Dinkelmehl. Mit Walnüssen. Und mit Honig. Lecker!

Nun, da musste ich einfach schnell umdisponieren.

Dinkelmehl und Honig als Zutaten blieben. Nur habe ich die Walnüsse durch Vitalgebäck mit Sonnenblumenkernen und Rosinen ersetzt.

Letzteres habe ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt. So dass ich es wie das Mehl zum Backen verwenden kann.

Natürlich kommen Eier hinzu. Dann noch Margarine. Und

Backpulver und Vanillinzucker.

Wie es sich für einen Rührkuchen gehört. Und der Rührteig wird gute fünf Minuten in der Küchenmaschine gerührt. Es ist schließlich ein Rührteig.

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

Linsen-Bulgur-Salat

Ein kleiner Salat. Der vor allem durch Bulgur, Linsen und Mungobohnen Geschmack erhält. Und durch eine kleine Portion Rosinen, die etwas Süße bringen.

Der Salat erhält seinen würzigen Geschmack vor allem durch den verwendeten Kreuzkümmel.

Alles in allem ein eher ungewöhnlicher, aber sehr schmackhafter Salat für zwischendurch.

[amd-zlrecipe-recipe:1030]

Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

Honigmelone mit Rosinen, Cognac und Schmand

Ich habe einfach einige Zutaten, die ich vorrätig hatte und die gut zusammenpassen, als Dessert zusammengestellt.

Geputzte, geschälte und kleingeschnittene Honigmelone.

Dazu Rosinen.

Ein Schluck Cognac.

Etwas Schmand.

Und für die Süße etwas Puderzucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1018]

Trippa ri Tita Messina

Ein original sizilianisches Rezept, das mir ein Kooperationspartner meines Foodblogs und auch Kollege empfahl.

Wer Innereien nicht so gern isst, sollte ruhig dieses Gericht einmal probieren. Im Gegensatz zu sauren Kutteln, die nicht jedem schmecken, profitiert dieses Gericht von der Süße der

hinzugefügten Rosinen.

Es ist zwar ein original sizilianisches Rezept, aber ich musste doch Abstriche tätigen und Zutaten ersetzen.

So hatte ich keine Lunge und Milz vorrätig, die im originalen Rezept zusätzlich zum Pansen in das Gericht kommen.

Anstelle roter Zwiebeln verwende ich weiße Zwiebeln. Anstelle Tomatenmark gestückelte Tomaten aus der Dose, da ich diese gerade vorrätig habe. Anstelle wildem Fenchel – wo bekommt man denn in Deutschland dieses frische Kraut? – gebe ich kleingewiegten frischen Thymian und Petersilie hinzu. Und anstelle Zibibbo-Trauben Rosinen. Eigentlich sind nur der Pansen und die Kartoffeln 100%ig authentisch.

Da aber schon im originalen Rezept darauf verwiesen wird, gerne beim Wein keinen sizilianischen Wein zu verwenden, sondern hier lokal und regional zu kochen und einen Wein aus der jeweiligen Gegend zu wählen, dürften diese ersetzten Zutaten dem ganzen Gericht im Geschmack keinen großen Abbruch tun.

Das Ganze ergibt trotzdem einen leckeren Eintopf, der eine leicht süßliche Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1015]

Sesam-Plätzchen

Nun ist Adventszeit und die Backzeit hat damit begonnen. Ich backe hier als erste Weihnachtsplätzchen Sesam-Plätzchen.

Im Originalrezept wird zwar Himbeergeist verwendet. Ich habe Schnaps nie zuhause vorrätig, kann damit auch schlecht kochen oder backen, habe daher das Rezept abgewandelt und stattdessen Cognac hinzugegeben.

Meine Mutter hat früher, als sie noch jünger war, immer eine große Anzahl von Plätzchen-Sorten gebacken. Und an die verstreut lebenden Familienmitglieder verschickt.

Nun ist sie vor kurzem 90 Jahre alt geworden, das Backen ist nun etwas anstrengend und auch das lange Stehen in der Küche dabei. Sie wird vermutlich in diesem jahr das erste Mal überhaupt in ihrem Leben keine Weihnachtsplätzchen backen.

Also übernehme ich hiermit einmal das Backen von Plätzchen und auch das Versenden.

Die restliche Familie besteht noch aus meiner Mutter, meinem älteren Bruder, meinem Sohn und meinen beiden Nichten. Also werde ich Plätzchen für fünf Personen backen. Das dürfte etwa zwei Mal dieses Rezept mit diesen Mengenangaben sein.

Dann erhält jeder von ihnen ein kleines Päckchen mit einer kleinen Box mit schönen, leckeren Sesam-Plätzchen und noch zwei weiteren Plätzchensorten, die noch folgen.

Lasst die Adventszeit beginnen! Und mit ihr das Backen!

[amd-zlrecipe-recipe:894]

Vanille-Pudding mit Rosinen, Cognac und Honig

Ich habe in der letzten Zeit des öfteren ein Rezept zu einem Dessert mit Vanille-Pudding veröffentlicht, den ich aus der Tüte zubereitet habe. Ich erwidere Ihnen: Ich mache alles anders. Das muss jetzt so sein. Dieses Mal bereite ich den Pudding nicht aus einer Tüte aus Pulver zu, also einem Convenience-Produkt. Sondern aus frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:871]