Schokolade-Chili-Risotto

Scharf, süß und würzig

Er gibt sein Leben …

Dies ist mein traditionelles Ostergericht, da ich es auch

letztes Jahr an Ostern zubereitet habe.

Leider muss dafür ein Oster-Schokoladenhase sein Leben lassen. Aber in Verbindung mit Pul biber ergibt dies ein ganz tolles, spezielles Risotto. Und um dem Ganzen noch einen draufzusetzen, gebe ich noch Pfirsich-Fruchtgummis hinzu, die sich – da hauptsächlich aus Glukosesirup bestehend – beim Andünsten in der Butter auflösen.

Für das Risotto verwendet man speziellen Risottoreis. Dieser hat die Eigenschaft, dass er – al dente gekocht – außen gegart und weich ist, der innere Kern ist jedoch noch leicht fest und hat Biss.

Die Zubereitung eines Risotto ist einfach und überschaubar. Man benötigt einige Minuten Vorbereitungszeit, um etwas Gemüse zu schneiden. Und dann verbringt man 20 Minuten bei ständigem Rühren am Herd. Man gibt nacheinander portionsweise Flüssigkeit zum Reis und lässt den Reis die Flüssigkeit aufnehmen. Ein Teil der Flüssigkeit verkocht auch. Hat man zum Ende der Zubereitung zuviel Flüssigkeit, hat man einen Reiseintopf. Reduziert man zuviel, geht man Gefahr, dass der Reis anbrennt. Das Risotto ist fertig, wenn der Reis gegart und die Flüssigkeit weitestgehend reduziert ist.

Es gibt zwar auch die alternative Zubereitungsweise, alle Zutaten einschließlich der zu verwendenden Flüssigkeit in einen Topf zu geben und alles zugedeckt bei mittlerer Temperatur köcheln zu lassen. Bis der Reis gegart ist. Ich bin aber der Meinung, dass die traditionelle Zubereitungsweise unter ständigem Rühren ein besseres Ergebnis liefert.

… für dieses herrliche Risotto

Dieses Ergebnis ist – mit den Worten eines früheren Bekannten – ein schlotziges Risotto. Es schmeckt gehörig scharf, süß-fruchtig und salzig-würzig.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Pfirsich-Fruchtgummis
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Oster-Schokoladenhase (50 g)
- 1 TL Pul biber
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin

andünsten. Fruchtgummi dazugeben und auflösen. Reis hinzugeben und kurz mit anbraten.

Nun nacheinander bei mittlerer Temperatur jeweils einen halben Schopflöffel Fond dazugeben, verrühren und den Reis unter ständigem Rühren die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Reicht die Menge des Fonds nicht zum Garen des Reis, kann man zum Ende der Garzeit auch etwas trockenen Weißwein verwenden. Bei der letzten Flüssigkeitzugabe Schokoladenhase hineinbröckeln und schmelzen. Pul biber dazugeben. Zitronensaft ebenfalls dazugeben. Salzen. Alles gut vermischen und abschmecken.

In einem tiefen Nudelteller servieren.

Schokoladenkuchen

Leckerer Kuchen, ein wenig mit flüssigem Schokoladenkern

Dieser Schokoladenkuchen ist gut gelungen. Ich habe diesmal die Schokolade für den Teig nicht im Wasserbad verflüssigt und unter den Teig gerührt. Rührkuchen mit verflüssigter Schokolade ist mir bisher nicht so gut gelungen. Sondern ich habe die Schokolade in der Küchenmaschine fein gerieben und die feinen Schokoladenspäne untergehoben. Die Späne bleiben jedoch nicht stabil und fest, sondern vermischen sich mit dem Teig zu einer kompakten Masse. Aber auch bei dieser Art der Zubereitung hat der Kuchen Hohlräume und ist im Kern nach dem Backen noch leicht flüssig. Das scheint nun tatsächlich eine Eigenart von Schokoladenkuchen zu sein.

Da Rührkuchen durchaus flexibel in Bezug auf die Menge der verwendeten Zutaten ist, ist er auch mit 220 g Butter anstelle der üblichen 250 g sehr schmackhaft geworden.

Man sollte den Kuchen allerdings nicht so zubereiten wie ich. Im gleichen Moment, als ich die Backform mit dem fertigen Teig in den Backofen schob, fiel mein Blick auf die Arbeitsplatte. Und dort stand die verschlossene, nicht verwendete Packung Backpulver. Also schnell die Backform wieder herausnehmen und Teig nochmals in die Rührschüssel geben. Backpulver hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Teig wieder in die Backform, verstreichen und Backform erneut in den Backofen. Ohne das Backpulver wäre der Teig nicht aufgegangen und der Kuchen vermutlich nicht genießbar. Ich habe dies in der Beschreibung der Zubereitung entsprechend geändert.

Sehr schmackhaft

Der Kuchen ist dann in der Kasten-Backform auch sehr schön aufgegangen. Er erschien mir nach dem Backen aber etwas fragil. Aus diesem Grund habe ich ihn nach dem Backen in der Backform belassen, die Glasur aufgetragen und ihn so erkalten lassen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 220 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)

Für die Glasur:

- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)
- 1 TL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade mit dem Küchengerät in eine Schüssel fein reiben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit dem Rührgerät bei hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokoladenspäne hinzugeben und alles gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade für die Glasur in grobe Stücke zerkleinern und in eine Schale geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Sesamsaat ohne Fett einige Minuten darin braun rösten. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Schöner Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit dem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen. Sesam darüber streuen. 1–2 Stunden in der Backform erkalten lassen. Kuchen dann vorsichtig aus der Backform herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

Sesam-Mandel-Kuchen

Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.

Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milchschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für die Glasur:

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

Weinbrand-Schokoladen-Gugelhupf

Erwartungsgemäß musste bei dieser Teigmenge etwas am unteren Rand abbrechen …

Ein Bekannter, gebürtiger Pole, hatte mir an Silvester ein Geschenk vorbeigebracht, eine Tafel dunkle Schokolade mit 90 % Kakao. Er hatte sie aus Polen mitgebracht und äußerte sich in der Weise, dass man Schokolade mit so hohem Kakaoanteil hier nicht kaufen könne. Ich dachte natürlich sofort daran, die Schokolade zum Kochen oder Backen zu verwenden.

Ich hatte aber zunächst definitv Probleme mit der Schokolade. Vor einigen Tagen wollte ich sie für eine Schokoladenglasur für einen Kuchen verwenden. Ich zerbrach sie in grobe Stücke und versuchte, sie in einer Schüssel im Wasserbad zu schmelzen.

Die leicht geschmolzene Schokolade war jedoch sehr dickflüssig, so dass man sie für eine Glasur nur schwer verwenden konnte. Ich gab versuchsweise etwas heißes Wasser zu der Schokolade, was jedoch bewirkte, dass die Schokolade merkwürdigerweise noch fester wurde. Ich weiß ja, dass Kakao sehr viel Fett enthält und die Schokolade daher auch etwas fett ist, war daher vielleicht Wasser die falsche Zutat zum Verdünnen? Ich versuchte es dann mit etwas Alkohol, indem ich etwas Weinbrand hinzugab. Das ergab aber das gleiche Resultat. Und merkwürdigerweise erreichte ich sogar mit einem Erhitzen in der Mikrowelle für 1–2 Minuten mit hoher Wattzahl nicht, dass sich die mittlerweile wieder feste Schokolade verflüssigte. Also ließ ich die Verwendung als Glasur zunächst fallen.

Heute entschied ich mich nun, die Schokolade doch irgendwie zu verflüssigen und damit einen Schokoladenkuchen zuzubereiten. Ich gab sie in einen Topf mit etwa 300 ml kochendem Wasser. Und siehe da, sehr langsam und zäh schmolz sie dann doch und ergab flüssige Schokolade.

Dem Gugelhupf habe ich mit 1 dl Weinbrand ein schönes Aroma gegeben. Da der Rührkuchenteig durch die Flüssigkeit aber etwas dünnflüssig wurde, spendierte ich dem Kuchen anstelle der üblichen 500 g Mehl dann doch 600 g, damit der Teig wieder mehr Bindung hat. Es war natürlich klar, dass der Kuchen mit dieser großen Teigmasse beim Backen aus der Gugelhupf-Backform stark hervorquellen musste. Deswegen ist natürlich auch ein Teil des übergequollenen, gebackenen Kuchenteigs am unteren Rand des Kuchens beim Abkühlen auf der Kuchenplatte abgebrochen.

Gugelhupf mit einem herrlichen Aroma …

Der Kuchen hat ein herrliches Aroma, nach dem ersten Probieren muss ich jedoch zugeben, dass er gern noch etwas mehr Zucker vertragen hätte.

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier

- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g dunkle Schokolade (90 % Kakao)
- 300 ml Wasser
- 1 dl Weinbrand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und im kochenden Wasser schmelzen, so dass sich flüssige Schokolade bildet.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugekhupf-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Vanillinzucker, Backpulver und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Die flüssige Schokolade dazugeben und mit verrühren.

Kuchenteig in die Backform füllen und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Marmorkuchen mit Schokoladenglasur

Leckerer Kuchen mit Glasur

Ich hatte die klassische Zubereitung eines Rührkuchens anscheinend tatsächlich falsch in Erinnerung, wie ich bei meinem zuletzt gebackenen, misslungenen Rührkuchen feststellte. Es werden nicht Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen 1:1:,1 jeweils 250 g, verwendet, sondern natürlich für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dazu 250 g Zucker und 250 g Butter. Dann sollte es klappen.

Der heute zubereitete Marmorkuchen als Rührkuchen mit Schokoladenglasur ist jedenfalls hervorragend gelungen. Ich habe das diesmal vermutlich einfache und klassische Rührkuchenrezept verwendet, einzig mit Weinbrand habe ich noch etwas Aroma dazugegeben. Und da es ja ein Rührkuchen ist, bei dem der Teig gerührt wird, ist es auch wichtig, den Rührteig ruhig einige zusätzliche Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu rühren. Denn je länger gerührt, umso besser verbinden sich die Zutaten und umso schmackhafter wird der Kuchen.

Glasur nicht optimal

Bei der Glasur habe ich noch etwas Lernbedarf, dies ist meiner Erinnerung nach eine der ersten Schokoladenglasuren, die ich auf den Kuchen nach dem Backen gegeben habe. Es ist mir nicht gelungen, die Glasur mit schön glatter, glänzender Oberfläche aufzutragen. Man sieht zu sehr immer noch die Struktur des Kuchenpinsels. Aber zumindest konnte ich dabei meinen neuen Kuchenpinsel seinem Zweck gemäß einmal einsetzen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 cl Weinbrand
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Blockschokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Eier und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und kräftig einige Minuten auf hoher Stufe verrühren. Backofen auf 180 ºC erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten. Etwa 2/3 des Rührteigs in die Backform geben und verstreichen. Kakaopulver in den restlichen Rührteig geben und verrühren. Auf den Rührteig in der Backform geben und verstreichen. Mit einer Gabel langsam den Kakaorührteig unter den hellen Rührteig heben. Nochmals verstreichen und auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine kleine Schüssel geben und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Kranz-Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und mit der Schokoladenglasur mit einem Kuchenpinsel bepinseln. Eine gute Stunde erkalten lassen.

Schokolade-Zucchini-Kuchen

Saftiger, wohlschmeckender Kuchen, mit wenig Süße

Die Mitarbeiter von GYMONDO, Deutschlands größter Online-Fitnessplattform, haben ein Weihnachtskochbuch mit gesunden „Healthy Christmas“-Rezepten herausgegeben. GYMONDO bietet nicht nur körperliche Workouts an, sondern auch Ernährungsprogramme, eine Community und ein Magazin rund um Fitness und Ernährung.

Das Kochbuch ist einerseits ein Weihnachts- und Adventskochbuch, denn es enthält für die Vorweihnachtszeit genau 24 Rezepte bis zum Heiligen Abend. Andererseits ist es auch ein kulinarischer Adventskalender, denn die erste Seite des interaktiven eBooks ist als Adventskalender gestaltet. Beim Anklicken eines bestimmten Türchens springt das eBook zu dem jeweiligen Rezept. Und gleichzeitig sollen die Rezepte gesunde Alternativen zu den (vor)weihnachtlichen Kalorienbomben sein. Das Kochbuch enthält kleinere Gerichte wie Pfannkuchen, Suppe und Salat und vorwiegend weihnachtliche Naschereien und Getränke.

Ich selbst habe es nicht so sehr mit Abnehmen, Fitness oder „gesundem“ Essen. Bei mir kommt auch ab und an ein fetter

Schweinebraten auf den Teller. Aber das Rezept zu Schokolade-Zucchini-Kuchen sprach mich an, und so bereite ich diesen Kuchen einmal zu. Verwirrend sind jedoch teilweise die Mengenangaben der Zutaten bei den Rezepten im Original. Bei diesem Kuchen sind 1 ¼ Tassen Mehl angegeben. Welche Tasse ist damit gemeint, meine große Kaffeetasse, die etwas kleinere Kaffeetasse zum Servieren oder doch eher die gewöhnliche kleine Tee- und Kaffeetasse? Eine Angabe in Gramm/Milliliter würde sich für ein Kochbuch besser eignen. Ich habe die Mengenangaben der Zutaten in Gramm geändert, so dass die Zubereitung besser nachvollziehbar ist.

Ich habe das Rezept auch etwas geändert, 1 ¼ Tassen Mehl und gerade 1 Ei erscheinen mir doch recht wenig für einen Kuchen. Anstelle Walnüsse habe ich Haselnüsse verwendet, da ich keine Walnüsse vorrätig hatte. Auch die Zubereitung habe ich ein wenig geändert, die Schokolade habe ich mit der Butter zusammen im Wasserbad geschmolzen und ganz zum Schluss in den Teig gerührt.

Das kleine eBook ist ansprechend gestaltet, jedoch mit einigen typografischen Mängeln. Das Kochbuch kann hier kostenlos heruntergeladen werden: Healthy-Christmas-Kochbuch.

Mein Fazit übrigens, nachdem ich den erkalteten Kuchen angeschnitten und probiert habe: Da nur mit Datteln gesüßt – denn kalorienbewusst und „healthy“ – fehlt dem Kuchen definitiv Süße, somit Zucker.

Zutaten:

- 75 g Datteln ohne Kerne
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 200 g Zucchini
- 100 g Haselnüsse
- 3–4 EL Kakaopulver
- 100 g Bitter-Schokolade

- 125 g Butter
- ½ Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 EL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.

Schöner Kuchen, vor dem Anschneiden

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Datteln kleinschneiden und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eier dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Haselnüsse in einem Küchengerät fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Zucchini im Küchengerät ebenfalls fein reiben. Auch in die Rührschüssel geben. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben.

Dattel-Eier-Mischung zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles mit dem Rührgerät verrühren. Schokolade-Butter-Mischung dazugeben und ebenfalls einige

Minuten unterrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Schoko-Chili-Kuchen

Schmackhafter Kuchen – nicht ganz fotogen –, mit einem leicht flüssigen Kern

Ich kam vor kurzem auf die Idee, einen Kuchen auch mit Chili zuzubereiten, also mit etwas Schärfe. Beim Recherchieren stieß ich nur auf Rezepte für Schokoladen-Chili-Kuchen, so dass ich diesen Kuchen zuerst einmal zubereite. Ich bereite den Kuchen wie einen Rührkuchen zu, trenne die Eier und schlage die Eiweiße zu Eischnee. Unter den Rührteig gebe ich geschmolzene

Bitterschokolade und viel Chiliflocken für Schärfe und hebe den Eischnee unter. Nur beim üblicherweise verwendeten Rumaroma nehme ich eine Änderung vor, weil ich keines mehr vorrätig habe. Ich habe dazu einen Weinbrand gekauft, den ich auch zum Kochen und Flambieren verwenden kann.

Wenn jemand Bedenken hat wegen der Menge der verwendeten Chiliflocken, die Schärfe schmeckt nur gering hervor und bleibt dezent im Hintergrund. Aber es ist eine ungewohnte Kombination aus Süß und Scharf. Es bietet sich eventuell auch an, statt Kakaopulver zum Garnieren Puderzucker zu verwenden, das reine Kakaopulver ist doch leicht bitter.

Zutaten:

- 200 g Bitter-Schokolade
- 350 g Mehl
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Kakaopulver
- 8 Pimentkörner
- 2 TL Chiliflocken (Pul biber)
- Salz
- 2 cl Weinbrand
- Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 45 Min.

Schokolade zerkleinern und Butter in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Chiliflocken dazugeben.

Pimentkörner in einem Mörser fein mörsern. Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und

mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, Milch, Cognac, eine Prise Salz und Piment dazugeben und verrühren. Schokolade-Butter-Masse unterrühren. Eiweiße zu Eischnee verrühren und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Rührteig in die Form füllen und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, aus der Springform lösen und auf ein Kuchengitter geben. Den Kuchen gut abkühlen lassen, das Innere des Kuchens ist vermutlich nach dem Backen noch leicht flüssig, die Schokoladenmasse erhärtet dann aber. Mit etwas Kakao garnieren.