Gewürzkuchen

Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.
Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

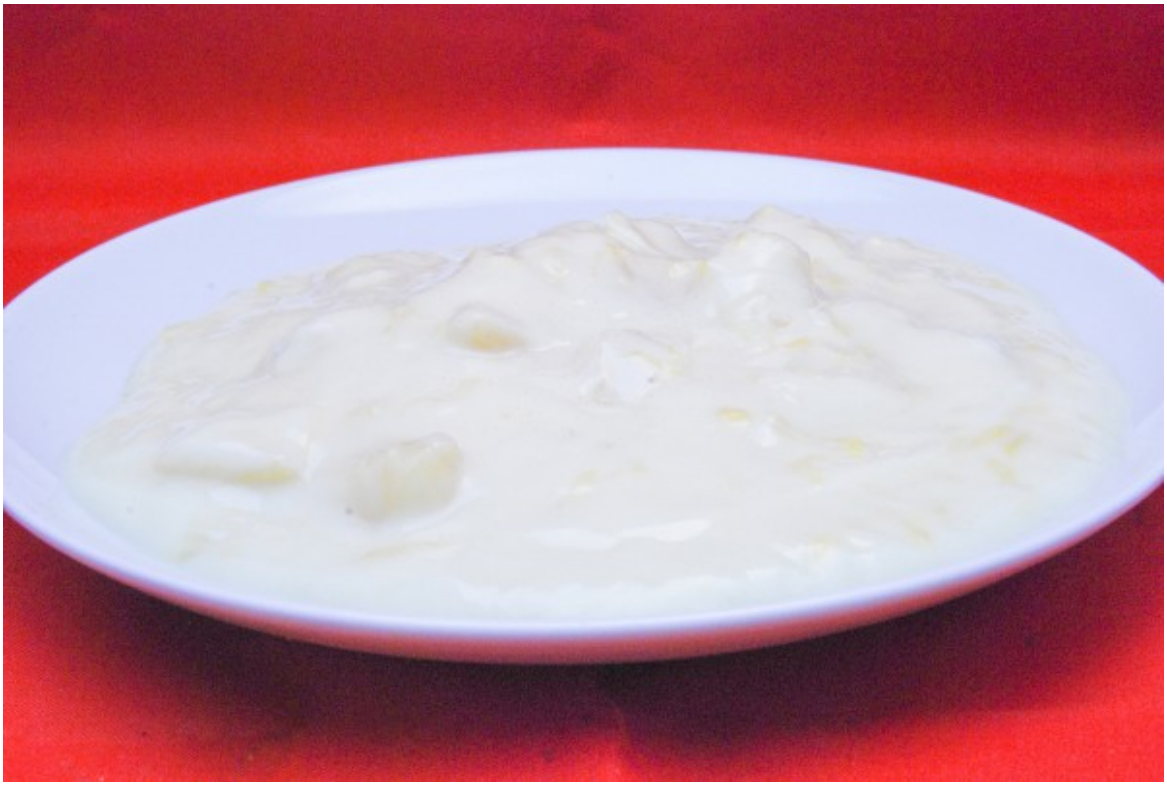
Rürhteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Bakcform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Bakcform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Pudding mit Orange



Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys eher eine Cremespeise

Nochmals ein Vanille-Pudding. Diesmal verfeinere ich ihn mit Orange. Und für mehr Aroma mariniere ich die Orangenstückchen in Whiskey. Orangensaft und Whiskey gebe ich natürlich zum Pudding hinzu.

Mein Rat: Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys etwas weniger Milch verwenden. Der Pudding wird sonst nicht fest und es wird eher eine Cremespeise.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 40 g Vanille-Zucker
- 500 ml Milch
- ½ Orange

- 4 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 2 Stdn.

Orange schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Whiskey dazugeben, verrühren und alles 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Etwas Milch in eine Schale geben, Vanillepulver und Zucker dazugeben und gut verrühren.

Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Von der Herdplatte nehmen und Milch-Vanillepulver-Zucker-Mischung dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen, Orange mit Whiskey dazugeben und verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, etwas verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Pudding jeweils auf einen kleinen Teller stürzen und servieren.

Vanille-Pudding mit Apfel

Schöner Pudding mit etwas Gin

Ein Vanille-Pudding. Aus der Packung. Dies ist kein Rezept, das ich normalerweise im Foodblog veröffentliche.

Aber ich verfeinere den Vanille-Pudding noch etwas. Ich reibe einen Apfel grob auf einer Küchenreibe. Und gare ihn in etwas Gin.

Dann verwende ich zur Zubereitung des Puddings selbst zubereiteten Vanille-Zucker und verfeinere ihn auch damit.

Mein Rat: Der grob zerriebene Apfel oxidiert an der Luft sehr schnell und wird leicht bräunlich. Das ist nicht weiter schlimm, da er sich so zumindest vom hellen Pudding ein wenig optisch unterscheidet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 500 ml Milch
- 40 g Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 8 cl Ungava-Gin

Zubereitungszeit: 10 Min.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine grob in eine Schüssel reiben.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen, Apfel dazugeben und einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gin völlig verkochen lassen. Apfel in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Etwas Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker dazugeben und alles gut verrühren.

Restliche Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, Milch mit Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, Apfel dazugeben und gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, verteilen und für einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen herausnehmen, Pudding auf jeweils einen kleinen Teller stürzen, jeweils etwas Gin darüber geben und servieren.

Nudel-Preiselbeeren-Tarte

Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Vanillepudding mit karamellisierten Mehlwürmern

Mit karamellisierten Mehlwürmern und Honig garniert

Die meisten Insekten sollte man schön kross und knusprig anbraten oder auch frittieren, dann schmecken sie am besten. Im Moment kann ich mir eine gekochte oder gedämpfte Zubereitung etwas schwer vorstellen, da dürften sie an Geschmack verlieren. Gefunden habe ich jedoch auch einige Rezepte für ein Dessert mit Insekten. Und da ich noch eine Packung gewöhnlichen Vanillepudding im Küchenschrank habe, kam ich auf die Idee, diesen mit Mehlwürmern zuzubereiten. Die Mehlwürmer werden grob gehackt, dann in Butter und Honig karamellisiert und mit einem guten Cognac flambiert. Dann kommen sie in die Puddingmasse, die dann zum Abkühlen in den Kühlschrank kommt. Garniert wird der Pudding natürlich auch mit einige Mehlwürmern. Und etwas Honig.

Wer sich übrigens das erste Mal an solch eine ungewohnte Zubereitung und dies ungewohnte Essen heranwagt: Es ist eigentlich unerheblich, ob man auf den kleinen Insektenstücken, Mandel-, Haselnussstücken oder Krokant kaut, es gibt sich im Endeffekt nicht viel. Es ist süß, kross und knusprig. Das Karamellisieren und Flambieren der Mehlwürmer

verleiht dem Pudding ein schönes Aroma. Und auch die wenigen karamellisierten Mehlwürmer zum Garnieren kauen sich knackig wie Krokant.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanillepudding
- 40 g Zucker (3 EL)
- 15 g Mehlwürmer
- 500 ml Milch
- 1 EL Honig
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 15 Min. | Abkühlzeit 1 Std.

Mehlwürmer 30 Minuten durch Einfrieren abtöten. Herausnehmen und mit einem großen Messer grob hacken. Einige Mehlwürmer zum Garnieren im Ganzen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer darin kross anbraten. Honig dazugeben und Mehlwürmer etwas karamellisieren. Vorsicht beim Karamellisieren, der Honig verbrennt leicht und dann werden die Mehlwürmer doch ziemlich dunkelbraun. Cognac dazugeben und flambieren. Dabei die wenigen ganzen Mehlwürmer ebenfalls in dieser Weise zubereiten, aber dann beiseite stellen.

Einige Esslöffel Milch, Zucker und Puddingpulver in einer Schale mit einem Schneebesen verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und die Milch-Zucker-Mischung mit dem Schneebesen gut einrühren. Nochmals auf der Herdplatte unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Mehlwürmer dazugeben und verrühren. Zwei Schalen mit kaltem Wasser auswaschen. Puddingmasse in die beiden Schalen verteilen, bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen und für 1 Stunde in den Kühlschrank zum Erkalten geben.

Puddinge aus den Schalen auf zwei Dessertteller stürzen und

mit einigen Mehlwürmern und etwas Honig garnieren.

Vanillepudding

Variante mit Rum, sehr lecker

Da ich vor kurzem auch Wurzeln mit Erbsen aus der Dose für die Zubereitung von Gerichten verwendet habe, um diese zu verwerten, bereite ich heute auch einen einfachen Vanillepudding mit etwas Pflaumenmarmelade als Topping zu. Nein, ich bereite den Pudding nicht aus frischen Zutaten zu. Seit ich vor mehreren Monaten einen Käsekuchen zubereitet habe, dümpeln noch einige Packungen Vanillepudding in meinem Küchenschrank vor sich hin. Also werden auch diese – ebenso wie die Gemüsedöschen – nach und nach verwertet. Kulinarisch nichts aufregendes, kochtechnisch nichts schwieriges und normalerweise würde ich Produkte aus Dose oder Packung nicht verwenden, aber man sollte sie – wenn schon vorhanden – auch

verbrauchen.

Ich bereite diesen handelsüblichen, gemeinen Vanillepudding nicht ohne eine gewissen Verfeinerung zu. Die Menge des Puddings reicht für zwei kleine Puddings in Schalen. In den einen Pudding wird etwas Rum mit verrührt, in den anderen etwas Rémy Martin Cœur de Cognac. Die Marmelade zum Abrunden habe ich schon erwähnt. Zum Garnieren kommen noch einige gehackte Pinienkerne darüber.

Nicht unterbleiben beim Zubereiten eines gewöhnlichen Puddings soll hier der Hinweis auf das Aufkochen der Milch. Auf alle Fälle beim Erhitzen dabeibleiben. Nur einige Sekunden nicht auf die Milch geschaut, das Aufkochen und -schäumen der Milch verpasst und zack! – steht der Herd unter Milch. So ist es mir passiert.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanillepudding
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker (3 EL)
- 0,1 cl Rum
- 0,1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- Pflaumenmarmelade
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit/Garzeit einige Minuten | Abkühlzeit 30–60 Min.

Variante mit Cognac, nicht fotogen

Einige Esslöffel der Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen zwei Schalen mit kaltem Wasser ausschwenken. Topf mit kochender Milch sofort vom Herd nehmen, die Puddingpulver-Zucker-Milch-Mischung dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Puddingmasse in die beiden Schalen aufteilen. Rum und Cognac zu jeweils einer Puddingmasse geben und mit dem Schneebesen gut ver- und unterrühren. Bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen und dann für 30–60 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

Währenddessen einige Pinienkerne grob hacken. Puddinge aus dem Kühlschrank nehmen, auf zwei Desserteller stürzen, etwas Marmelade darüber geben, mit gehackten Pinienkernen garnieren und servieren.