

Baharat-Plätzchen



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.

Reis-Tarte



Mit verschiedenen Körnern

Mit Reis bereitet man ja auch Süßspeisen zu. Wie z.B. Milchreis mit Zucker und Gewürzen.

Daher hier auch ein Rezept für eine Tarte mit Reis.

Für den Reis verwende ich drei Packungen mit vorgedämpftem Reis à 250 g, den ich in der Mikrowelle gare.

Es ist Basmati-Reis, Quinoa, brauner Basmati-Reis und Wildreis.

So sorgt der Reis auch für ein wenig Farbe in der Tarte.

Wie bei einem Dessert mit Milch gebe ich in die Tarte auch ein Süßspeisen-Gewürz. Und zwar Baharat. Es würzt die Tarte angenehm süß und auch ein wenig scharf.

Die Tarte gelingt fest und kompakt und sie schmeckt sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1226]

Baharat-Apfel-Torte



Leicht süß-scharf

Ein Rezept für eine Torte mit der Gewürzmischung Baharat. Mit einer Füllmasse aus Speisequark und frischen Äpfeln.

Die Zubereitung von Pudding mit der Gewürzmischung Baharat war gut gelungen. Der Pudding schmeckte fein, leicht nach Zimt und Koriander, aber auch ein wenig scharf nach schwarzem Pfeffer. Denn die Gewürzmischung Baharat besteht aus den Gewürzen Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Es bot sich somit an, diese Erfahrung mit dieser Gewürzmischung zu vertiefen. Und ich entschied mich dazu, eine Torte mit der Gewürzmischung zuzubereiten.

Da Äpfel gut zu Zimt, Nelken und Koriander passen, entschied ich mich dafür, Äpfel für die Torte zu verwenden.

Es ist meine zweite Torte ohne Backen. Der Boden besteht aus kleingestampften Vollkorn-Keks und zerlassener Butter. Und die Füllmasse aus Quark, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker,

Baharat und Blattgelatine.

Die Torte wird über Nacht im Kühlschrank aufgrund der verwendeten Blattgelatine fest und kompakt und kann dann angeschnitten werden.

Stellen Sie sich darauf ein, nicht nur den Geschmack von der Süße des Zuckers und von Zimt, Nelken und Koriander im Mund zu haben. Sondern auch eine gewisse Schärfe von schwarzem Pfeffer und Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:1217]

Baharat-Pudding



Süß und scharf

Hier ein Rezept für die Zubereitung eines Puddings mit dem Gewürz Baharat.

Dieses Gewürz wird vorwiegend im Nahen Osten verwendet.

Es ist eine Gewürzmischung und findet aufgrund der verwendeten Gewürze sowohl bei der Zubereitung von herzhaften als auch von süßen Speisen Verwendung. Bestandteile von Baharat sind Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Ich habe es hier für Pudding verwendet.

Hervorherrschend beim Pudding sind die Gewürze Zimt und Kreuzkümmel und, man wird es nicht glauben, eine leicht scharfe Note von schwarzem Pfeffer.

Der Pudding schmeckt ungewohnt, aber sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1210]

Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich

gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]