

Tonkabohnen-Milchreis



Mit geriebener Tonkabohne

Suchen Sie etwas besonderes? Für dieses Rezept benötigen Sie Tonkabohnen. Sie bekommen sie nur in einem gut sortierten Supermarkt mit einer großen Gewürzabteilung. Dort werden meistens auch besondere Gewürzspezialitäten angeboten, zu denen die Tonkabohne zählt.

Ansonsten erfordert dieses Rezept nicht viele Besonderheiten. Sie kochen einfach Milchreis in Milch. Und kurz vor dem Servieren geben Sie die halbe, geriebene Tonkabohne dazu und mischen sie unter. Am besten auf einer feinen Muskatreibe reiben.

Der Milchreis hat ein besonderes Aroma, Vanille, Kokos, aber auch ein Hauch von Ammoniak. Sehr lecker.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1/2 Tonkabohne

Zubereitungszeit: 1 Std.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis dazugeben, verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker dazugeben und untermischen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und ebenfalls hineingeben. Alles vermischen.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Pudding mit ganzen Himbeeren

Essen Sie gerne ausgefallene, selten zubereitete Desserts? Vielleicht mit einem Hauch Tonkabohnenaroma? Dann sollten Sie ein solches einmal zubereiten und es probieren.



Mit einem feinen Aroma

Sie bekommen Tonkabohnen allerdings nicht in jedem Geschäft. Discounter sind da schon einmal außen vor. Gehen Sie am besten zu einem sehr großen, wirklich gut sortierten Supermarkt. Der eine große Gewürzabteilung hat. Dort bekommen Sie nämlich nicht nur gemahlene Gewürze wie Paprika, Oregano oder Zimt. Sondern auch ausgefallene, ganze Gewürze wie Kardamomkapseln, Szechuanpfeffer oder eben Tonkabohnen. Kalkulieren Sie schon einmal einen höheren Preis, die Tonkabohnen, etwa 5 Bohnen in einer Dose, sind nicht unter 5 € zu bekommen.

Das Dessert ist eigentlich ganz normaler Pudding. Zubereitet nach dem Grundrezept für Puddinge. Es kommt in die Puddingmasse nur eine halbe, fein geriebene Tonkabohne hinein. Und vor dem Verteilen der Puddingmasse auf Puddingformen wird noch eine Schale ganze Himbeeren untergehoben.

Der Pudding schmeckt sehr gut. Aromatisch. Ausgefallen. Er ist nicht mit einem Vanillepudding zu vergleichen. Das Tonkabohnenaroma ist anders. Es schmeckt leicht wie Kokosnuss. Auch etwas vanillig. Und hat deutlich Ammoniakaromen. Eben

sehr eigen. Und sehr gut.

Probieren Sie es aus. Sie werden eine neue kulinarische Entdeckung machen.

Die Menge für den Pudding – also 500 ml Milch plus Zusätze –, ergibt drei Puddinge. Somit sind eine halbe, fein geriebene Tonkabohne für drei Desserts für insgesamt drei Personen nicht zuviel.

Für 3 Personen:

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1/2 Tonkabohne
- 125 g ganze Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle Vanillezucker gewöhnlichen Zucker verwenden.

In die Puddingmasse eine halbe Tonkabohne auf einer Muskatnussreibe fein hinein reiben. Alles vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und vorsichtig unterheben und vermischen.

Puddingmasse auf drei Puddingformen verteilen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Jeweils einen Pudding in der Puddingform auf

einen Dessertteller stürzen. Servieren. Guten Appetit!

Pudding mit Heidelbeeren

Jetzt ist der Pudding endlich gelungen.



Gelungener Pudding

Zubereitung nach dem Grundrezept:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Zusätzlich kommt eine Schale mit Heidelbeeren mit 125 g hinzu.

Und zur Vorsicht bekommt auch dieser Pudding anstelle 2 Esslöffel Speisestärke 3 Esslöffel Speisestärke. Und er bindet gut ab und wird im Kühlschrank fest.

Lecker!

Zubereitung nach dem oben genannten Grundrezept für einen Pudding über den Link.

Pudding mit Mango

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Nicht gelungener Pudding

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur noch eine Mango darunter gemischt. Ich habe diese geschält, den Kern entfernt, die Mango in kleine Stücke geschnitten und grob mit dem Stampfgerät zu einem Brei

zerstampft.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Mangodessert denn ein Mangopudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Die Masse ist für die Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Pudding mit Erdbeerstückchen

Irgendwie gelingt es mir in letzter Zeit nicht, einen leckeren Pudding zuzubereiten.



Lecker und sehr fruchtig

Ich bereite ihn nach dem Standard-Rezept für einen Pudding zu, mit Milch, Speisestärke, Eigelben und Zucker:

<https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/>

Ich habe nur eine Schale mit 500 g Erdbeeren noch darunter gemischt. Ich habe diese geputzt und in kleine Stücke geschnitten.

Um ganz sicher zu gehen, dass der Pudding auch erhärtet, habe ich anstelle von 40 g Speisestärke 60 g Speisestärke dazugegeben, also insgesamt 3 gehäufte Esslöffel.

Der Pudding gelingt nicht. Er bindet nicht ab und wird nicht fest. Es ist somit eher ein Erdbeerdessert denn ein Erdbeerpudding. Denn Sie können ihn nicht stürzen, sondern nur in einer Schale zum Löffeln servieren. Dem Geschmack tut dies allerdings keinen Abbruch, das Dessert schmeckt sehr gut.

Entweder bringen die Erdbeeren einfach noch zu viel zusätzliche Flüssigkeit mit. Oder die Masse ist für die

Puddingmasse einfach zusätzlich zu viel, so dass der gewünschte Pudding nicht fest wird.

Versuchen Sie es selbst, vielleicht haben Sie mehr Glück. Oder Sie nehmen vielleicht noch einen vierten Esslöffel Speisestärke dazu.

Eine Beschreibung zur Zubereitung des Puddings respektive Desserts braucht es nicht, Sie finden alles unter dem Link zum Grundrezept für einen Pudding.

Gutes Gelingen!

Curry-Erdnuss-Nudeln mit karamelierten Erdnüssen in cremiger Kokosmilchsauce mit Paprika und Spinat

Um es gleich vorweg zu schicken: Das Gericht hat mich nicht so ganz abgeholt. Kennen Sie das von asiatischen und vorwiegend indischen Gerichten, dass manche Saucen mit unterschiedlichem Currypulver manchmal sehr staubig und pulvrig schmecken? Das ist auch in diesem Gericht der Fall. Es liegt meines Erachtens am Madaras-Curry-Pulver und auch an der verwendeten Erdnussbutter, dass die Sauce ein wenig staubig gerät.



Unterschiedlichste Gewürze

Ansonsten ist alles lecker. Die Fettuccine sowieso, eine meiner Lieblingspastasorten. Die Paprika und der Spinat bringen als Gemüse einige weitere Hauptzutaten in die Gericht.

Ja, und an Erdnüssen mangelt es in dem Gericht nicht. Wie schon erwähnt, kommt Erdnussbutter in die Sauce. Und dann kommen karamalisierte Erdnüsse als Crunch und Topping auf das fertig angerichtete Gericht obenauf. Zusammen mit frischen, grünen Frühlingszwiebelringen. Der Saft der Limette, der als letztes darüber geträufelt wird, gibt dem Ganzen noch eine leichte, angenehme Säure. Und insgesamt gibt das Chilipulver dem Gericht im Nachgeschmack eine feine, leichte Schärfe, die auch gut zu dem Gericht passt.

Ach ja, und das Gericht ist vegan. Und für ein veganes Gericht kommt es doch recht kompakt und mit vielen Zutaten daher und schmeckt sehr gut. Vegane Gerichte brauchen anscheinend dieses Hinzufügen von sehr vielen unterschiedlichen Zutaten und vor allem Gewürzen. Einem Steak reichen da Salz und Pfeffer.

Und übrigens, bitte beim Karamelisieren der Erdnüsse im Zucker und zusammen mit dem Chilipulver gut aufpassen. Die beiden zuletzt genannten Zutaten brennen sehr schnell an und machen den Cruch dann ein klein wenig schwarz.

Für 2 Personen:

- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Babyspinat
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Limetten
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück frischer Bio-Ingwer
- 3 EL Madras-Curry-Pulver
- 1 TL Chilipulver
- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Erdnussbutter
- 100 g Erdnüsse
- 2 TL Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckerer Erdnussbutter-Sauce

Paprika putzen, Stiele und Kerne entfernen und Paprika in feine, längliche Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebeln putzen. Weißen vom grünen Teil trennen. Beides quer kleinschneiden und separat in jeweils einer Schale aufbewahren.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Ingwer mit Schale auf einer feinen Küchenreibe fein reiben und zum Knoblauch geben.

Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.

Für die Sauce:

Weißer Frühlingszwiebelringe in einem großen Schluck Öl anbraten. Knoblauch und Ingwer dazugeben und mit anbraten. Madras-Curry-Pulver und die Hälfte des Chilipulvers dazugeben. Kurz unter Rühren garen.

Dann die Kokosmilch, die Gemüsebrühe, die Hälfte des Limettensafts und die Erdnussbutter dazugeben, kurz vermischen und aufkochen lassen. Paprika dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 12 Minuten garen.

Für die Fettuccine:

Parallel dazu Fettuccine in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser ebenfalls 12 Minuten garen.

Für das Karamelisieren der Erdnüsse:

Und ebenfalls parallel dazu eine Portion Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Erdnüsse hineingeben, die zweite Hälfte des Chilipulvers dazugeben und ebenfalls den Zucker, der schmelzen soll. Die Erdnüsse bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren karamelisieren. Achtung, die Masse soll heiß bleiben bis zum Garen der anderen Zutaten, ansonsten wird der Zucker beim Erkalten fest.

Spinat in die Sauce geben, unterheben und kurz erhitzen. Fettuccine in ein Nudelsieb geben und das Kochwasser abschütten. Fettuccine in den Topf mit der Sauce, dem Paprika und dem Spinat geben. Alles gut vermischen. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Curry-Erdnuss-Nudeln auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit einem Löffel die Erdnüsse darüber verteilen. Dann die grünen Frühlingszwiebelringe ebenfalls darauf verteilen. Restlichen Limettensaft darauf träufeln.

Guten Appetit!

Süße Pizza

Kreieren Sie manchmal auch diverse Rezepte rein aus der Fantasie heraus? Entweder weil Sie einfach Lust dazu haben? Oder weil einige wichtige Zutaten in der Küche fehlen? Und Sie müssen aus den verbliebenen irgend ein essbares Gericht oder Gebäck zubereiten. Und sind dabei eben auf Ihre Kocherfahrung, Ihren Geschmack und Ihre Fantasie angewiesen.



Süßes Dessert

Ich habe bei dieser Pizza ein wenig kreierte. Sie können sie auch als Dessert bezeichnen. Denn in dieser Weise habe ich sie serviert und verspeist. Anstelle eines süßen Kuchens.

Zunächst einmal lag eine frische Ananas auf meinem Küchentisch. Was damit machen, wenn wesentliche Zutaten für einen Kuchen fehlen?

Glücklicherweise hatte ich eine Packung mit industriell hergestelltem Blätterteig vorrätig. Also, da kann man damit

doch schon etwas Leckeres als Gebäck oder Dessert zubereiten.

Dann fiel, als einziges verwertbares Überbleibsel im Küchenregal, mein Blick auf einen Rest Milchreis. Und ich wollte mir gerade mit Matchapulver einen grünen Tee zubereiten. Warum nicht die zweite Packung Matcha verwenden und den Milchreis darin anstelle von Milch garen?



Mit Ananas und Reis

Also, als Ergebnis kam das Folgende dabei heraus:

Blätterteig. Leicht mit Crème fraîche – wie ein Flammkuchen – bestrichen. Darauf in Matcha gegarter Milchreis, der mit einigen Esslöffeln Zucker gesüßt wird. Darauf die in kleine Würfelchen zerteilte, frische Ananas. Fertig ist das Dessert. Das Gebäck. Die süße Pizza.

Und die Pizza schmeckt. Hervorstechend ist der Geschmack des grünen Matcha. Aber die Ananas liefert auch viel Frische und Süße.

Für 8 Stücke:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 125 g Milchreis
- 500 ml Wasser
- 1 Packung Matcha (25 g)
- 5 EL Zucker
- 1 Ananas

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen bei 180 °C Umluft 30 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen. Matcha dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Milchreis dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. In ein Küchensieb geben und die Flüssigkeit gut abtropfen lassen. Dann gut mit dem Zucker vermischen.

Strunk und grünen Teil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in feine Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Blätterteig auf dem Backpapier auf ein Backblech geben. Blätterteig fein mit der Crème fraîche bestreichen. Grünen Reis portionsweise darauf geben und gut flächig auf dem Boden verteilen. Ananasstückchen darauf geben, gut verteilen und alles ein wenig auf dem Boden festdrücken.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Zeit in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Mit einem Pizzarad in acht Stücke zerteilen. Entweder gleich servieren und genießen. Oder Backblech mit der Pizza im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit

Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat

Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

*Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 170 °C*



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Himbeerpudding



Mit veganer Milch

Sie essen sicherlich ab und zu nach einem ausgefallenen Mahl auch gern ein Dessert. Ich mache das auch gern. Und eines der einfachsten Desserts, die man selbst zubereiten kann und das immer schmeckt, ist ein Pudding.

Man bereitet ihn aus vier Grundzutaten zu: Milch, Stärke, Eigelb und Zucker. Mehr braucht es nicht.

Ich habe bei diesem Rezept versuchsweise Pudding aus veganer Milch, und zwar aus Erbsenprotein, zubereitet.

Gleich vorab die gute Nachricht, der Pudding gelingt, die Stärke quillt beim Kochen der Puddingmasse gut auf und der Pudding bindet im Kühlschrank gut ab und erhärtet.

Die nachteilige Nachricht ist, Sie können mit der veganen Milch dennoch keinen veganen Pudding zubereiten, denn Sie verwenden ja auch ... genau, Eigelbe. Also ist es eben nur ein

vegetarisches Dessert. Aber das wäre es mit tierischer Milch auch geworden. Aber es ist eben einen Versuch wert, was man mit veganer Milch so alles zubereiten kann. Und vor allem, ob das dann auch schmeckt.



Mit ganzen Himbeeren

Verfeinert habe ich den Pudding noch mit ganzen Himbeeren, die ich nach dem Aufkochen der Puddingmasse mit dem Kochlöffel einfach unter diese untergehoben habe. Dann in die Puddingformen, ab in den Kühlschrank, einige Stunden warten, herausholen und auf einen Dessertteller stürzen und ... genießen.

Bereiten Sie den Pudding einfach nach dem Grundrezept für Pudding zu. Ersetzen Sie die tierische Milch durch die vegane Milch. Und geben Sie, wie oben erwähnt, noch die Himbeeren hinzu. Fertig.

Für 3 Puddinge:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- Anstelle tierischer Milch 500 ml vegane Milch (aus Erbsenprotein)
- 125 g Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit einige Stunden

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 Ausgießstülle 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!

Tarte Tatin upgraded



Ich habe ja vor vielen Jahren schon einmal eine Tarte tatin zubereitet, unter dem Link:

<https://www.nudelheissundhos.de/2015/08/06/tarte-tatin/>

finden Sie alles wesentliche dazu, auch ausführliche Erläuterungen zur Herkunft des Namens.

Ich hatte jedoch eine große Anzahl von Äpfeln vorrätig, die verbraucht werden mussten, und so entschied ich mich, erneut eine Tarte tatin zuzubereiten.

Und da ich einige Modifikationen in der Zubereitungsweise vorgenommen habe, wollte ich Sie auch daran teilhaben lassen und poste dieses Rezept eben jetzt noch einmal.

Zur Herkunft des Namens der Tarte tatin gibt es ja eine Anekdote, die aber sehr einleuchtend ist. Zunächst einmal ist die Tarte tatin ein französischer Klassiker eines Apfelkuchens. Und daher stammt diese Anekdote auch aus Frankreich. Eine französische Köchin soll einen Apfelkuchen

vorbereitet haben und war auf dem Weg zum Backofen. Da fiel ihr der Kuchen vom Backblech herunter und landete auf der Oberseite, somit also gestürzt, mit dem Mürbeteig nach oben. Ansonsten war die Unterseite, die Äpfel, aber nicht verschmutzt. Also packte sie den Kuchen in dieser Form – Äpfel nach unten, Mürbeteig nach oben – auf die Backform und buck ihn in dieser Weise. Nach dem Backen und Abkühlen stürzte sie den Kuchen einfach auf die Mürbeteigseite und voilà, man hatte einen „normalen“ Apfelkuchen. Und da diese Köchin den Nachnamen Tatin trug, wurde dieser Kuchen Tarte tatin benannt. Schlüssige Anekdote, nicht wahr?

Zur Zubereitung ist zu sagen, dass man einfach eine Spring-Backform nimmt, nur den Boden auf ein Arbeitsbrett legt, Backpapier darauf ausbreitet, an den Rändern nach unten drückt und dann die Backform mit der Randform schließt. In die Backform gibt man dann den Mürbeteig und drückt ihn auf dem Boden der Backform aus, ohne einen Rand. Entfernt man nun die Backform, hat man einen fertigen Boden auf dem Backpapier, der genau die gewünschte Größe der Backform hat.

Und das zerlassene Karamell gibt man dann natürlich auf ein Backpapier, das man in der Spring-Backform ausgebreitet hat, und verteilt es durch Schwenken der Backform. Dabei muss man zügig arbeiten, damit das Karamell nicht zu schnell erkaltet. Aber das Backpapier stößt das Karamell ab, so dass man nach dem Backen, Abkühlen und Stürzen des Kuchens einfach das Backpapier vom Apfelbelag abziehen kann. Und natürlich verhindert das Backpapier auch, dass Karamell an der Kante zwischen Rand und Boden der Backform austritt.

Und außerdem kommt hinzu, dass ich sechs Äpfel vorrätig hatte, und keine drei Äpfel, wie es im ersten Rezept aufgelistet ist. Das Rezept ist daher eine Tarte tatin upgraded, da ich die doppelte Menge Äpfel verwende. Und ich lege auch die feinen Apfelspalten nicht sorgfältig auf dem Mürbeteigboden in zwei Kreisen nacheinander aufeinander, sondern gebe sie einfach auf das Karamell, verteile sie etwas und drücke sie fest. Dann

lege ich den Mürbeteigboden obenauf und drücke ihn ebenfalls fest.

Das sind eigentlich die drei genannten Änderungen in der Zubereitung, die diese sehr vereinfacht haben.

Eine Tarte tatin isst man natürlich am besten lauwarm, nach einiger Zeit der Abkühlung. Aber auch am darauffolgenden Tag, nach dem Abkühlen und leichten Erhärten im Kühlschrank, ist die Tarte tatin ein sehr feiner Kuchen und einfach unsagbar lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Sechs Äpfel

Für das Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- ein Spritzer Zitrone

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



Äpfel putzen, schälen, in Viertel schneiden, dann in feine Apfelspalten und diese in eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf eine Arbeitsplatte geben, Backpapier darüber legen und an den Rändern nach unten drücken. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden der Backform ausdrücken, zu einem runden, flachen Boden. Keinen Rand hochziehen. Backform entfernen. Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butterflocken dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass es nicht allzu heiß ist, aber gut flüssig.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Karamell den Boden der Backform gießen und mit den Händen durch Schwenken

kreisförmig in der Form verteilen. Der Boden soll überall gut bedeckt sein.

Äpfel auf den Karamell geben, verteilen und etwas fest drücken.

Den Mürbeteig auf die Äpfel geben. Dazu an einer Stelle das Backpapier unter dem Mürbeteig leicht nach hinten ziehen, den Mürbeteig an einem Rand der Füllung auflegen und an dieser Stelle festdrücken. Dann vorsichtig das Backpapier unter dem Boden nach hinten wegziehen. Boden gut auf den Äpfeln einpassen und andrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kuchen auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit auch der Boden Luft bekommt, und dafür auch den Rand der Backform entfernen. Vorsicht, der Karamell fließt bei heißem Kuchen an den Rändern heraus, wenn Sie das Backpapier zu sehr nach unten ziehen.

Nach etwa 10–15 Minuten Boden der Backform und Backpapier entfernen. Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und lauwarm servieren. Guten Appetit!

Restlichen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.

Hähnchenlebern

mit

geschmorten Cherry-Tomaten in Vanille-Szechuanpfeffer-Sauce auf Langkornreis

Eine schöne Kreation mit Hähnchenlebern.



Leckerer Lebergericht

Dazu eine etwas ausgefallene Sauce. Mit frischem Vanillemark, Szechuanpfeffer, Meersalz, Limettensaft und Balsamicoessig.

Das Vanillemark schmeckt man gut heraus, es gibt der Sauce den gewissen Pfiff. Der Szechuanpfeffer, der ja eigentlich kein richtiger Pfeffer ist, verleiht der Sauce eine gewisse Fruchtigkeit. Säure kommt durch die Limette hinzu. Und Balsamicoessig und Zucker süßen die Sauce ganz leicht.

Die Cherrytomaten schmelzen in der Sauce leicht und binden diese dadurch ein wenig ab.

Die Lebern zum Schluss nur kurz, also wenige Minuten, mitgaren, denn ansonsten werden sie durch langes Garen zu hart und fest.

Als Beilage gibt es einfachen, aber leckeren Langkornreis dazu.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 2 Schalotten
- 4 Lauchzwiebeln
- 400 g Cherry-Tomaten
- 2 TL Szechuanpfeffer
- 1 Vanilleschote
- 1 Limette
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Balsamicoessig
- grobes Meersalz
- Salz
- Olivenöl
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit geschmolzenen Cherry-Tomaten

Schalotten und Lauchzwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden.

Lebern grob zerkleinern

Tomaten vierteln.

Szechuanpfeffer in einem Mörser fein reiben.

Vanilleschote längs halbieren, dann mit einem Messerrücken das Mark herausschaben.

Reis in einen Topf geben, die dreifache Menge Wasser dazugeben, leicht salzen und bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.

Zucker dazugeben.

Mit dem Essig ablöschen.

Schalotten und Lauchzwiebeln dazugeben und einige Minuten andünsten.

Tomaten dazugeben und einige weitere Minuten garen.

Mit Vanillemark, Szechuanpfeffer, Meersalz und dem Saft der Limette würzen.

Leber dazugeben und noch einige Minuten garen.

Alles vermischen.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Lebern mit dem Gemüse und der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillter Schweinebauch mit glasierteren Wurzeln

Schweinebauch schmeckt immer gut. Er hat Fleischanteile, aber auch einen großen Anteil an Fett. Aber Fett ist ein Geschmacksträger und das macht den Schweinebauch so lecker.



Schön angerichtet

Ob gebraten, gegrillt, frittiert oder gekocht, er schmeckt einfach lecker.

In diesem Rezept wird der Schweinebauch in Scheiben einfach wenige Minuten auf jeder Seite gegrillt.

Dazu gibt es Wurzeln. Angedacht war zwar ein Wurzelstampf. Aber durch eine Kochsendung kam ich auf die Idee der glasierten Wurzeln. Und diese schmecken ebenfalls sehr lecker.

Sie sollten übrigens das Wurzelgrün nicht wegwerfen. Es gibt verschiedene Verwendungsmöglichkeiten dafür. Sie können es trocknen und damit ein trockenes Kraut zum Würzen herstellen, ein Vorgehensweise dazu gibt es in diesem Foodblog. Oder sie können es kleinschneiden, pürieren und ein Pesto daraus zubereiten. Oder Sie bewahren es einfach im Gefrierschrank auf für die nächste Zubereitung eines Gemüsefonds und kochen es dort mit.

Also alles in allem ein wirklich sehr schmackhaftes Gericht,

das Sie nachkochen sollten!

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch
- Fleisch-Gewürzsalz
- 12 Scheiben Kräuterbutter
- 12 Wurzeln
- 4 TL Zucker
- Butter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min



Mit leckeren, glasierten Wurzeln
Schweinebauch-Scheiben auf beiden Seiten mit dem Gewürzsalz würzen.

Wurzeln putzen, schälen und das Wurzelgrün abschneiden, so dass noch ein kurzer, grüner Stiel übrig bleibt.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Wurzeln darin

10 Minuten garen.

Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Zucker dazugeben und schmelzen.

Wurzeln darin auf allen Seiten karamellisieren.

Parallel dazu Öl in einer großen Grillpfanne erhitzen und Schweinebauch-Scheiben darin auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross grillen, bis er schöne Röstspuren hat.

Jeweils drei Schweinebauch-Scheiben auf einen Teller geben.

Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf eine Scheibe Schweinebauch geben.

Wurzeln auf die Teller verteilen und alles schön anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Bio-Milchreis mit Vanille und Zimt



Leckerer Milchreis

Ich bin zu einer Packung Bio-Milchreis gekommen.

Jetzt wollte ich als erstes wissen, was denn an dem Milchreis „Bio“ ist bzw. ob dieser Milchreis denn anders schmeckt als der Milchreis vom Discounter.

Also bereite ich in diesem Rezept ein Dessert zu. In Milch gegarter Bio-Milchreis. Verfeinert mit Vanille und Zimt.

Einen Unterschied konnte ich dem Bio-Milchreis schon an der Verpackung entnehmen. Es handelt sich um Mittelkornreis.

Das ist ein wenig verwunderlich, denn ich kenne diese Unterscheidung etwas anders. Langkornreis ist der gewöhnliche Reis, den man sich zu Fleisch, Fisch oder Gemüse kocht. Mittelkornreis kenne ich jedoch nur als Risotto-Reis. Steht auch so auf der Verpackung meines Risotto-Reises – Mittelkornreis. Und der Milchreis, als süßes Dessert zubereitet, besteht normalerweise aus Rundkornreis. Weil dieser noch klebriger als Mittelkornreis ist. Steht auch so auf der Verpackung meines Milchreises vom Discounter – Rundkornreis. Nun, habe ich Sie jetzt vollends verwirrt?

Daher ist die Zubereitung dieses Milchreises als

Mittelkornreis schon einmal etwas Neues, das ich so nicht kenne.

Ich verfeinere den Milchreis nach dem Garen in der Milch einfach mit etwas Vanille, Zucker und gemahlenem Zimt.

Fertig ist ein leckeres Dessert, das man sich am besten warm schmecken lässt.

Ich will Ihnen aber auf keinen Fall die Zubereitung des Milchreises vorenthalten, wie er fachmännisch auf der Packung otiert ist. Wiegen Sie für 2 Personen 125 g Milchreis ab, erhitzen Sie die vierfache Menge Milch – also 500 ml – mit einer Prise Salz in einem großen Topf und geben Sie den Milchreis hinein. Kräftig umrühren, aufkochen lassen und bei geringer Temperatur zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann einmal umrühren! Erneut 10 Minuten köcheln lassen. Dann erneut einmal umrühren! Und dann bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt nochmals 10 Minuten quellen und die restliche Milch aufsaugen lassen.

Übrigens, Milchreis lässt sich auch gut im voraus zubereiten, dann im Kühlschrank aufbewahren und einfach kurz vor dem Servieren einige Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

Wer es etwas schlotziger mag, lässt ein wenig von der Milch im Milchreis, damit man eine entsprechende Konsistenz hat.

Fazit: Der Bio-Milchreis schmeckt nicht besser oder schlechter als der Milchreis vom Discounter. Aber das ändert nichts daran, das das Dessert sehr gut schmeckt. □

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- Salz
- 1 Vanilleschote (oder alternativ 2 Päckchen Vanillin-Zucker)

- 1 EL Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- Milkschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 35 Min.



Mit Streuseln garniert

Zubereitung des Milchreis wie oben beschrieben.

Mark der Vanilleschote auskratzen und zum Milchreis geben.

Ebenso Zucker und Zimt dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit Streuseln garnieren.

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!

Vanille-Sauce



Leckere Vanille-Sauce

Frisch zubereitete Vanille-Sauce ist schnell gemacht und sehr lecker.

Sie übertrifft in Frische und Geschmack bei weitem die industriellen Pendanten aus der Packung oder Tüte. Und enthält natürlich keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und was da sonst noch so enthalten ist.

Sie ist vielseitig verwendbar. Obligatorisch fast schon zum Apfelstrudel, zu anderen Strudeln mit süßer Füllung, zum Ofenschlupfer, Kaiserschmarren, Puddingen und allem weiteren süßen Desserts.

Die Zubereitung ist, wie schon erwähnt, einfach und schnell. Sie müssen nur bei einem aufpassen: Möchten Sie die Vanille-Sauce leicht warm servieren, achten Sie bitte unbedingt darauf, die Sauce nur wenige Sekunden in der Mikrowelle oder auch in einem Topf auf dem Herd zu erhitzen. Bekommt sie zuviel Hitze, erhalten Sie ein Ergebnis, das Sie nicht haben möchten: Rührei.

Übrigens, wenn Sie statt einer frischen Vanille-Schote doch ein Päckchen Vanillin-Zucker verwenden, habe ich dafür durchaus Verständnis. Ich habe dies auch lange Jahre so gemacht, bis ich auf Vanille-Schoten umgestiegen bin und mir neben der Verwendung des Vanillemarks mit den übrig gebliebenen Schoten und üblichem Handelszucker auch Vanille-Zucker selbst herstelle. Denn die Preise für eine Vanille-Schote sind schon sehr beachtlich. Beim Supermarkt Ihrer Wahl entweder 6,50 € für eine Vanille-Schote oder 10 € für einen Zweier-Pack von Vanille-Schoten, also immer noch 5 € für eine Vanille-Schote. Und Sie werden sicherlich bedenken, ob Sie für diesen Preis Vanille-Pudding für die Familie zubereiten. Wenn Sie für wenig Geld stattdessen mehrere Päckchen Vanillin-Zucker bekommen. Oder auch für den Preis einer Vanille-Schote fast schon ein preiswertes Rindersteak und somit fast schon ein ganze Mittagsgericht für eine Person. Versuchen Sie es einmal bei einem Discounter, ich kaufe dort die Vanille-

Schoten immer zum Einzelpreis von 3 €, das ist erschwinglich und bezahlbar. Denn es gilt einfach nach wie vor, frischer ist besser. Beim Vanillin-Zucker essen Sie eben den chemischen Aromastoff Vanillin in Ihrem Dessert mit. Und es gibt Menschen, die auf künstliche Stoffe mit Magenverstimmung reagieren. Ich gehöre auch dazu. ☐

Für die Vanille-Sauce:

- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote (oder alternativ 1 Päckchen Vanillezucker)
- 150 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 EL Zucker

Zubereitungszeit: 2 Min.

Mark der Vanilleschote herauskratzen und in eine Schale geben.

Sahne, Eigelbe und Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Maximal 10 Sekunden bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Gut mit dem Schneebesen verrühren.

Großzügig Sauce zu einem oder über ein beliebiges Dessert geben.

Servieren. Guten Appetit!