

Tag 9: Schwedischer Besuchskuchen - Gebäck



(8 bis 10 Stück)

Dieser Kuchen ist weder in irgendeiner Form orientalisch, noch lässt sich der Name besonders formvollendet übersetzen, aber er ist extrem einfach herzustellen, gelingt immer, schmeckt köstlich und ist nicht zu mächtig.

225 g Zucker und etwas mehr zum Bestreuen
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 große Eier
1/4 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Bittermandelaroma
150 g Mehl
120 g Butter, geschmolzen
60 ml gehobelte Mandeln

1. Ofen auf 175°C vorheizen und eine Muffinform fetten (oder eine Kuchenform von 22 cm Durchmesser).
2. Zucker und Zitronenschale verrühren. Eier, Vanilleextrakt und Bittermandelaroma mit einem Schneebesen unterrühren.
3. Mehl mit einem Spatel unterrühren, Butter unterziehen.
4. Teig in die Muffinförmchen füllen und nur etwa 1 cm unter dem Rand freilassen, weil der Teig nicht sehr aufgeht.
5. Gehobelte Mandeln gleichmäßig auf den Küchlein verteilen und jede Portion mit ein wenig Zucker bestreuen. Etwa 25 Minuten backen, bis die Küchlein goldbraun und leicht knusprig, aber innen noch sehr saftig sind.
6. Küchlein 5 min in der Form abkühlen lassen, mit einem Messer am Rand entlangfahren und aus der Form lösen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Tag 10: Gefüllte Aprikosen - Dessert



(4 Portionen)

Dieses türkische Dessert macht wenig Arbeit, sieht beeindruckend aus und hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.

- 250 g getrocknete Aprikosen (hier würde ich geschwefelten den Vorzug geben, weil sie eindeutig hübscher aussehen)
- 250 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 125 g Crème fraîche (im Original werden die Aprikosen mit Kaymak gefüllt, aber der ist in Deutschland schwierig zu bekommen und Dosenzeugs mag ich nicht; alternativ kann Mascarpone oder Ricotta verwendet werden)
- 50 g gemahlene Pistazien

1. Aprikosen seitlich einschneiden, sodaß eine Tasche entsteht.
2. Zucker und Wasser aufkochen, Zitronensaft zufügen, Aprikosen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Aprikosen im Sirup abkühlen lassen.
4. Aprikosen aus dem Sirup nehmen, abtropfen lassen und mit der Crème fraîche füllen. Crème fraîche mit Pistazien bestreuen.
5. Auf einer Servierplatte anrichten und bis zum Verzehr kühl stellen.

Tag 11: Revani - Gebäck



(16 Stücke)

Dieser türkische Grießkuchen ist dank des Eischnees locker, dank des Sirups saftig und aufgrund der feinen Zutaten ziemlich dekadent. Er schmeckt gut mit einem Klecks Sahne oder Crème fraîche.

Für den Sirup:

750 g Zucker
750 ml Wasser
2 EL Zitronensaft

Für den Teig:

100 g Mehl
8 Eier, getrennt
30 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Prise Salz
200 g Grieß
50 g gemahlene Pistazien

Butter und Mehl für die Form

nach Belieben gemahlene Pistazien oder Kokosflocken zum Bestreuen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen und 5 min sprudelnd kochen lassen. Hitze reduzieren und 15 min köcheln lassen. Zitronensaft einrühren und beiseite stellen.
3. Eine Backform von 25x40 cm (Habe ich nie gefunden, ich nehme einen Backrahmen, den ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stelle) mit Butter auspinseln und Mehl bestäuben und bis zur Verwendung kühl stellen (ich spare mir den Arbeitsschritt, weil sich der Kuchen vom Backrahmen leicht losschneiden lässt).
4. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
5. Eigelb mit Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Grieß, Mehl und Pistazien untermischen, Eiweiß unterheben.
6. Mischung in die Backform geben und glattstreichen. Auf der mittleren Schiene backen, bis er goldbraun ist, etwa 35 Minuten.
7. Den heißen Kuchen in Stücke schneiden und mit dem abgekühlten Sirup begießen (auch hier nehme ich nie den gesamten Sirup, sondern schaue, wieviel der Kuchen aufsaugt...es wird meistens die Hälfte). Ein paar Stunden kühl stellen und vor dem Servieren mit Pistazien oder Kokos bestreuen.

Tag 12: Zimtbällchen - Gebäck



(50 Stück)

Leckere makronenartige Kekse, die außerdem dekorativ sind.

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL gemahlener Zimt
300 g gemahlene Haselnüsse
50 ganze Haselnüsse
Pralinhülsen

1. Backofen auf 150°C vorheizen.
2. Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Etwa 4 EL Eischneemasse beiseite stellen.
3. Zimt und gemahlene Haselnüsse unter den restlichen Eischnee heben. Masse mit nassen Händen zu walnussgroßen Kugeln formen.
4. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und mit einem Holzlöffelstiel eine kleine Delle eindrücken. Die Bällchen mit dem restlichen Eischnee bestreichen und je eine Haselnuss in die Vertiefungen setzen.
5. Etwa 25 bis 30 Minuten backen; der Eischnee soll nicht dunkel werden. Auf Kuchengittern abkühlen lassen und in Pralinhülsen setzen.

Tag 13: Algerische Mchewek - Gebäck



(ca. 60 Stück)

Dieses traditionelle algerische Rezept ist einfach aber köstlich, die Kekse werden außen knusprig, innen saftig, und sehen hübsch aus.

500 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
3 kleine Eier
1 1/2 TL Backpulver
1 TL Vanillearoma
200 g gehobelte Mandeln, gehackt
Pralinhülsen

1. Ofen auf 170°C vorheizen.
2. Gemahlene Mandeln, Zucker, Eier, Backpulver und Vanillearoma zu einem Teig verkneten.
3. Aus je einem Teelöffel runde Bällchen formen, in den gehackten Mandelblättchen wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
4. Ca. 12 Minuten backen; die Mandelbällchen dürfen nicht dunkel werden.
5. Auf Kuchengittern abkühlen lassen und in Pralinhülsen setzen.

Tag 14: Kadayif - Gebäck



(10 Portionen)

Kadayif ist ein türkisches Dessert aus Fadennudelteig, das üblicherweise mit einer Nußmischung oder Käse gefüllt wird. Ich habe es aber auch schon mit Milchpudding zubereitet. Es wird normalerweise in einer großen Form gebacken, aber ich finde die einzelnen Portionen nicht nur hübscher, sondern sie haben auch den Vorteil, daß das fertige Produkt knuspriger wird.

Für den Sirup:

250 g Zucker

250 g Wasser

1 EL Zitronensaft

Für das Kadayif:

250 g Kadayif-Teig

75 g Butter, geschmolzen

100 g gemahlene Walnüsse

2 EL Zucker

optional: gemahlene Pistazien zum Bestreuen

1. Backofen auf 175°C vorheizen.
2. Zucker und Wasser aufkochen und 10 min köcheln lassen. Zitronensaft unterrühren und beiseite stellen. (Tipp: Wie Ihr wisst, bin ich mit dem Sirup sparsam, und würde darum vermutlich die aufbewahrte Hälfte Sirup vom Galaktobourek nehmen)
3. Kadayif-Teig in eine Schüssel geben, mit der Butter begießen und vorsichtig mit den Fingern kneten, bis der Teig weich und gleichmäßig von Butter überzogen ist.
4. Walnüsse und Zucker mischen. Eine Kaffeetasse zur Hälfte mit Teig füllen, gut andrücken, sodaß in der Mitte eine kleine Vertiefung entsteht. Einen Eßlöffel Nußmischung auf den Teig geben und mit mehr Teig abdecken. Leicht andrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Den gesamten Teig so verarbeiten und goldbraun backen, etwa 15 bis 20 Minuten.
5. Kadayifportionen in eine Backform stellen und mit dem Sirup begießen. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, auf eine Servierplatte geben und nach Wunsch mit gemahlenen Pistazien bestreuen. Ein Klecks Sahne (Kaymak, Crème fraîche, Schlagsahne) oder sogar eine Kugel Vanilleeis schmeckt gut dazu.

Tag 15: Schokoladen-Pistazien-Biscotti - Gebäck



(ca. 44 Stück)

Schokoladig, knusprig, nicht zu süß und mit Pistazien...eine von vielleicht fünf Kekssorten, die ich auch selbst esse.

250 g Mehl
200 g Zucker
1 1/2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
150 g ungesalzene Pistazienkerne
100 g Herenschokolade, gehackt
3 große Eier
2 EL Walnußöl (oder geschmacksneutrales Pflanzenöl)
1 TL Vanilleextract
30 g Kakaopulver

1. Ofen auf 170°C vorheizen.
2. Mehl, 150 g Zucker, Backpulver, Salz, Pistazien und Schokolade mischen.
3. Eier, Öl, Vanille und Kakao verquirlen. Eimischung in die Mehlmischung rühren.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Teig halbieren und auf dem Blech zu zwei 5 cm breiten und etwa 25 cm langen Laiben formen, jeden mit je einem EL Zucker bestreuen und backen, bis sie fest sind, 15 bis 20 Minuten.
5. Laibe auf dem Blech 30 Minuten abkühlen lassen und mit einem Brotmesser in 22 Scheiben schneiden und auf dem Blech ausbreiten. Ofen auf 150°C stellen und die Kekse backen, bis sie trocken sind, 15 bis 20 Minuten.
6. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tag 16: Sütlac - Dessert



(6 Portionen)

Türkischer Reispudding.

1 l Milch
100 g Milchreis
1/2 l Wasser
4 EL Sahne
180 g Zucker
3 EL Speisestärke
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextract
Zimt

1. Milchreis und Wasser in einem mittleren Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und ca. 20 min köcheln, bis das Wasser verdunstet und der Reis einigermaßen gar ist.

2. 1 Tasse Milch beiseite stellen, den Rest mit Zucker und Sahne unter den Reis rühren. Alles auf mittlerer Hitze aufkochen.

3. Stärke in der Tasse Milch verquirlen, unter Rühren zum kochenden Pudding geben, Salz und Vanille zufügen. Hitze herunterschalten und den Pudding 15 min unter häufigem Rühren kochen lassen. In sechs Portionsschälchen füllen, abkühlen lassen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit gemahlenem Zimt bestäuben.