

Tag 25: Klebriger Dattelpudding - Dessert



(8 Portionen)

Extra für Hiyam, die mal nach einem Rezept gesucht hat - süß, warm, dekadent.

Für den Dattelpudding:

200 g Datteln, entsteint
300 ml kochendes Wasser
1 TL Natron
60 g Butter
140 g brauner Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
175 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Butter für die Form

Für die Karamelsauce:

125 g Butter
125 g brauner Zucker
100 ml Sahne

1. Datteln und Natron mischen, mit dem kochenden Wasser übergießen und stehen lassen, bis das Wasser abgekühlt ist. Dattelmischung pürieren.
2. Ofen auf 180°C vorheizen. Wahlweise eine quadratische Form von 20x20 cm (einfacher) oder acht Muffinformen (schicker) einfetten.
3. Butter, Zucker und Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben und die Dattelmischung unterrühren. In die Form füllen und backen, bis ein Teststäbchen sauber bleibt - 30 bis 40 Minuten für die große Form, 20 bis 25 Minuten für die Muffins.
4. In der Zwischenzeit die Karamelsauce vorbereiten: Butter, Zucker und Sahne aufkochen und fünf Minuten simmern lassen.
5. Etwas Sauce über den fertigen Dattelpudding geben und für 5 Minuten zurück in den heißen Ofen stellen. Mit der restlichen Sauce und eventuell etwas Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

Tag 26: Brombeer-Clafouti - Dessert



(4 Portionen)

Dieses französische Dessert ist eine Mischung aus Auflauf und Pfannkuchen, locker und saftig. Original mit Kirschen hergestellt, hier mit den ersten Brombeeren. Wie das Foto beweist, kann der Clafouti auch in Portionsförmchen zubereitet werden.

500 g Brombeeren
6 Eier
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
2 EL Sahne
75 g Mehl
4 EL Mandelblättchen
etwas Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Beeren waschen und gut abtropfen lassen.
3. Eier, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz 5 Minuten lang schaumig rühren. Sahne unterrühren. Mehl über die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.
4. Teig in eine gefettete Form von 24 cm Durchmesser geben, die Beeren darauf verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Auf mittlerer Schiene backen, bis der Clafoutis golden und puffig ist, etwa 30 Minuten.
5. Leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren. Wie so häufig passt ein Klecks Schlagsahne oder eine Kugel Vanilleeis gut dazu.

Tag 27: Persische Nascherei - Konfekt



(28 Stück)

Ob dieses Rezept wirklich persischen Ursprungs ist, sei dahingestellt, aber es ist einfach herzustellen, gut haltbar, variabel und köstlich.

100 g getrocknete Datteln, grob gehackt

100 g getrocknete Feigen, grob gehackt

100 g Rosinen, grob gehackt

100 g Walnüsse, grob gehackt

Zucker, Kokosraspeln, Sesamsaat, gehackte Walnüsse, gehackte Pistazien oder Kuvertüre

optional: Pralinhüllen

1. Trockenfrüchte und Walnüsse portionsweise in der Moulinette fein hacken, aber nicht pürieren. Darauf achten, daß man mit jeder Fruchtportion auch Nüsse in die Moulinette gibt, damit die Masse nicht zu klebrig wird. Falls keine Moulinette vorhanden ist, kann die Masse durch den Fleischwolf gedreht oder aber mit einem großen Messer sehr fein gehackt werden.

2. Fruchtmasse kurz durchkneten und aus je 2 TL Teig Bällchen rollen. Nach Wunsch in Zucker (probiert bei Gelegenheit den bunten Streuzucker aus der Weihnachtsbäckerei in den Farben der entsprechenden Landesflagge...Anbetung ist Euch sicher), Kokosraspeln, Sesamsaat oder gehackten Nüssen nach Wahl wälzen oder mit Kuvertüre überziehen. Nach Wunsch zum Servieren in Pralinhüllen setzen.

Tag 28: Dziriettes - Gebäck



(15 Stück)

Diese algerischen Küchlein sind etwas aufwändiger, aber dafür auch beeindruckend.

Teig:

220 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Butter, geschmolzen
75 ml Wasser

Füllung:

500 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
2 EL Orangenblütenwasser
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 große Eier

Sirup:

250 ml Wasser
150 g Zucker
2 EL Orangenblütenwasser

15 ganze Mandeln

1. Mehl und Salz mit Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, löffelweise mehr Wasser zugeben. Mit Klarsichtfolie abdecken und beiseite stellen.
2. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Orangenblütenwasser und Zitronenschale mischen, Eier einzeln untermischen. Tischtennisballgroße Bällchen formen und beiseite stellen.
3. Die Sirupzutaten aufkochen und 15 min bei niedriger Hitze köcheln lassen, beiseite stellen.
4. Währenddessen Ofen auf 180°C vorheizen. Teig auf bemehlter Oberfläche 2 mm dünn ausrollen und Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen. Je ein Mandelbällchen auf einem Teigkreis platzieren und den Teig um die Füllung schlagen; mit den Fingerspitzen die Teigränder in Falten legen. Mit je einer Mandel verzieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 20 Minuten backen, bis das Gebäck leicht golden wird.
5. Jedes Küchlein in den Sirup tauchen, gut abtropfen lassen und falls gewünscht in Muffinförmchen servieren.

ETA: Ich habe sie eben nochmal gemacht, weil mir schwante, daß mir der Zettel mit meinen Notizen abhanden gekommen war. Also: Das Rezept ergibt 25 Küchlein, und dann bleibt noch Füllung übrig. 1 1/2 EL Füllung pro Küchlein ist vielleicht etwas präziser als "tischtennisballgroß". Aus der restlichen Füllung einfach Kugeln rollen, Mandel aufsetzen und mitbacken, dann hat man noch ein paar Mandelmakronen - die müssen auch kein Sirupbad nehmen. Ich schlage auch vor, den Knetteig am Vorabend zuzubereiten und über Nacht im Kühlschrank zu lassen - es ist absolut unmöglich, einen nicht richtig entspannten Teig so hauchdünn auszurollen. Eine Stunde Ruhezeit reicht aber vermutlich auch. Die Sirupmenge ist eher klein, ich schlage vor, Ihr füllt ihn in eine Kaffeetasse, dann kann man die Küchlein sehr gut eintauchen. Und 20 Minuten macht sie sehr golden, ein Blick in den Ofen nach 15 Minuten ist ratsam. Gutes Gelingen

Tag 29: Gefüllte Feigen - Konfekt



Zum Abschluß etwas Leichtes.

getrocknete Feigen

Walnüsse

nach Wunsch etwas Zimt

1. Walnüsse in einer Pfanne etwa 10 Minuten rösten, bis sie duften; abkühlen lassen.
2. Die harten Feigenstiele abschneiden und die Feigen in der Mitte quer einschneiden. Nach Wunsch etwas Zimt auf die Schnittflächen streuen, jede Feige mit einer halben Walnuß füllen und leicht zusammendrücken.

Eleganter ist es, wenn man von unten eine Öffnung in die Feige schneidet und die Walnuß in die Frucht drückt.