



ALIAS

die Küchenchaotin

Mias süße Kleinigkeiten

Rezepte der
Küchenchaotin

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Fotos: Mia Hoechst, Franzi Schädel
(Covervorderseite, S. 90/91),
Ines Möller (S. 7, S. 70/71, S. 134)
Druck: Himmer AG, Augsburg
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-0585-7

Inhalt

	Süßes aus der Chaoscüche	<u>6</u>
1.	Auf die Hand	<u>8</u>
2.	Törtchen und Küchlein	<u>32</u>
3.	Aus Schüsseln und Gläsern	<u>58</u>
4.	Tartes und Tartelettes	<u>82</u>
5.	Aus dem Eisschrank	<u>108</u>

Süßes aus der Chaosküche

Als ich am 16.1.2012 mein Foodblog www.kuechenchaotin.de startete, tippte ich folgende Zeilen in die

»Über mich«-Seite:

»Der ganz große Traum? Irgendwann ein Buch mit meinem Namen auf dem Einband in den Händen zu halten! Bis dahin kann ich hier ja schon mal üben.«

Das Aufsetzen meines Blogs war ganz schön aufregend, und ich hätte nicht gedacht, dass ich jemals aufgeregter so ein paar Wörter tippen würde. Aber ich muss sagen: Das hier toppt alles. Ich habe getippt und gelöscht und getippt und gelöscht und getippt und gelöscht. Ungefähr 29351 Mal. Und ich weiß immer noch nicht, wo ich mit diesem Vorwort anfangen soll. Vielleicht ganz am Anfang?

Mein Name ist Mirja – Freunde dürfen mich aber Mia nennen – und ich wohne mit einer Katze namens Brunhilde in Kiel, wo ich sehr viel Zeit in meiner kleinen Küche verbringe. Für zwei Dinge brennt mein Herz: gutes Essen und tolle Fotos.

Deshalb verbringe ich damit auch die meiste Zeit. Hauptberuflich bin ich Fotografin und nebenbei bin ich seit ein paar Jahren als »Küchenchaotin« im Internet unterwegs. Dafür

kreiere ich Rezepte, die ich anschließend zubereite, fotografiere, vernasche und auf mein Blog stelle.

Irgendwann kam eine Mail. »Ein Buch?« war der Betreff. Ich dachte mir nicht viel dabei, öffnete die Mail und – schwupps – war meine Welt auf den Kopf gestellt. Ein bisschen später legte ich kiloweise Mehl, Zucker und Butter auf die Laufbänder unterschiedlicher Geschäfte meines Vertrauens. Ich rührte, knetete, richtete an, vernaschte kiloweise süße Kleinigkeiten, war zufrieden – oder machte es noch mal – und tippte, bis die Tasten glühten.

Zwischendurch war es nicht immer einfach, aber was bleibt, ist nur eins: Glück. Pures Glück! Denn hier ist es. Das Buch! Eine unfassbare Menge an Liebe, Muße und Zeit ist in den

letzten Monaten in dieses Projekt geflossen. Und alles hat seinen Platz gefunden: heißgeliebte Kindheitserinnerungen genauso wie eine gehörige Portion »neumodischer Krams«.

Ich hoffe, dass es dir gefällt und die ein oder andere süße Kleinigkeit dein Herz so erobert wie meins.

Guten Appetit,

Mia





1.

KAPITEL

Auf die Hand!

»Auf die Hand?« Genau! Auf die Hand!

Tellerchen sind hier fehl am Platz, denn in diesem Kapitel finden sich lauter süße Kleinigkeiten, die blitzschnell direkt aus der Hand in den Mund wandern wollen.

Und sie passen in jede Situation. Auf dem Sofa? Na klar! Bei der Arbeit? Ganz sicher. Gerade auf dem Sprung? Immer her damit!

Mein Idealbild: Ein Schokotäschchen links, ein Trüffelchen rechts und noch ein kleiner Proviant-Kaffeekeks in der Handtasche. Und das Allerbeste: Weil alles auf den folgenden 20 Seiten blitzschnell vernascht ist, kann man auch ruhig zweimal zugreifen. Oder dreimal. Oder achtmal! Aber pssst!

(Dieser Text wurde in einem Zustand der Glückseligkeit mit einer Scheibe Schokoladensalami zur Linken und einer ganzen Menge Erdnussbutterkekse im Bauch geschrieben.)

Kleine Brioche mit Brombeerbutter

Allein der Geruch von frischem Brioche lässt mich vor Verzückung glucksen. Und weil diese süßen, kleinen Brioche garantiert gelingsicher sind, gibt es hier regelmäßig Gluckskonzerte! Dazu braucht es nicht viel – deshalb reiche ich am liebsten eine Beerenbutter dazu!

Die Butter für die Brioche schmelzen, 50 ml Milch hinzugeben und lauwarm erhitzen. Die Hefe und 1 Teelöffel Zucker hineinschütten und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. ★ In einer Schüssel das Mehl, das Salz und den restlichen Zucker vermischen und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Das Milch-Hefe-Gemisch in die Mulde geben und mit etwas Mehlmischung vermengen. Danach alles vollständig mit der Mehlmischung bedecken, ein Geschirrtuch über die Schüssel legen und den Teig ca. 15 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen. ★ Währenddessen die Muffinform ausfetten und bemehlen. ★ Das Mark der ½ Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der restlichen Milch zum Hefegemisch geben. Alles mit den Knet- haken eines Handrührgeräts mindestens 5 Minuten lang rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. ★ Danach erneut mit dem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten lang gehen lassen, sodass der Teig sich verdoppeln kann. ★ Eine Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig daraufgeben. Er muss in 9 Teile geteilt werden. Diese 9 Teile noch einmal in jeweils 3 gleich große Stücke teilen. Diese zu Bällchen formen und jeweils zu dritt in eine Mulde der Muffinform drücken. Die Muffinform abdecken und den Teig ein letztes Mal ca. 15 Minuten gehen lassen. ★ Währenddessen den Ofen auf 175 °C vorheizen. ★ Das Eigelb und einen kleinen Schuss Milch verrühren, die Brioche vorsichtig damit einpinseln und ca. 15 Minuten lang backen. ★ Die Brombeeren sehr klein schneiden und zusammen mit der Butter und dem Vanillezucker so lange cremig rühren, bis die Butter eine satt- lila Farbe angenommen hat. Zusammen mit den lauwarmen Brioche servieren. ★ **Fertig!**



Für die Brioche

35 g Butter
100 ml + 1 Schuss Milch
1 Päckchen Trockenhefe
35 g + 1 TL Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
½ Vanilleschote
1 Eigelb

Für die Brombeerbutter

7–10 Brombeeren
125 g zimmerwarme Butter
1 Päckchen Vanillezucker

9 kleine Brioche

Erdnussbutter- Frühstückskekse

Als bekennender Frühstücksmuffel kommen mir diese Kekse gerade recht. Denn von Keksen aus Haferflocken und Erdnussbutter kann man ruhig auch schon morgens einen verdrücken. Oder zwei. Oder fünf!

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. ★ Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. ★ Nun die Erdnussbutter mit dem braunen Zucker, dem Salz und dem Vanillemark cremig verrühren. Die Eier nacheinander hinzugeben und so lange weiterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. ★ Anschließend die Haferflocken ebenfalls vorsichtig unterrühren. ★ Jeweils 1 Esslöffel des zähen, klebrigen Teigs abstechen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und leicht flach drücken. ★ Die Kekse können ruhig dicht beieinander 10-15 Minuten lang im vorgeheizten Ofen gebacken werden – sie verlaufen nicht! ★ **Fertig!**



½ Vanilleschote
180 g cremige Erdnussbutter
110 g brauner Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 g kernige Haferflocken

ca. 14 Kekse

Gefüllte Quarktäschchen

Dieses Rezept ist eines der ersten, das ich als Kind kennengelernt habe, und die Täschchen waren schon damals mein absoluter Liebling auf der Kaffeetafel. Und zum Frühstück. Und als Betthupferl. Und zwischendurch! Ein Klassiker, der für mich nie seinen Reiz verlieren wird!

Butter, Quark und Mehl zügig zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Der Teig muss so im Kühlschrank mindestens 1 Stunde lang ruhen. ★ Den Ofen auf 175 °C vorheizen. ★ Den Teig auf einer großen, bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem sehr großen Glas oder einer kleinen Schüssel Kreise von ca. 11–12 cm ausstechen. ★ In die Mitte jeweils 1 gehäuften Teelöffel der gewünschten Füllung geben und die Tasche umschlagen. Den Rand vorsichtig festdrücken – erst mit den Fingern, dann mit den Zinken einer Gabel. ★ Den übriggebliebenen Teig erneut ausrollen und -stechen, bis nichts mehr übrig ist. ★ Das Eigelb verrühren, die Täschchen dünn damit bestreichen und ca. 25–30 Minuten lang im vorgeheizten Ofen backen. ★ **Fertig!**



250 g Butter
250 g Quark
250 g Mehl
18–20 gehäuften EL Nuss-Nougat-Creme oder Konfitüre nach Wahl
1 Eigelb

ca. 18–20 Quarktäschchen



2.

KAPITEL

Törtchen und Küchlein

»Hätt' ich dich heut' erwartet, hätt' ich **Kuchen da**«, sang Ernie einst nicht ohne Grund in der Sesamstraße. Denn was gibt es schon Besseres, als einen schönen Nachmittag mit tollen Menschen und einer reich gedeckten Kuchentafel zu verbringen? Die auf den nächsten Seiten folgenden Törtchen und Küchlein machen zwar ordentlich was her, der Weg auf den Teller ist für sie nach einem Zwischenstopp in der Rührschüssel und einem kleinen Aufenthalt im Ofen aber wirklich schnell und unkompliziert. Neben ein paar heißgeliebten Klassikern aus meiner Küche habe ich euch auch ein paar süße Exoten mitgebracht. Schüsseln ausschlecken und Krümel picken ist hier übrigens ausgesprochen erwünscht! Und nur, damit das klar ist: Ich habe sie natürlich alle gegessen, die Törtchen und Küchlein – und ich würde es jederzeit wieder tun!

Angebtertörtchen

Wer dieses Törtchen zu einem Geburtstag aufischt, der kann mit bewundernden Blicken rechnen. Wir verraten einfach niemandem, wie einfach er zusammengerührt ist, okay?

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. ★ Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend das Salz und nacheinander die Eier hinzugeben und gut rühren, bis das jeweilige Ei vollkommen von der Masse aufgenommen wurde. ★ Nun das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Hälfte in den Teig rühren. Die Hälfte der Milch, anschließend das restliche Mehl und zum Schluss die übrige Milch hinzugeben und nur so lange rühren, bis der Teig glatt ist. ★ Den Teig sofort in eine kleine Springform oder andere runde Form (18 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten lang backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen. ★ Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Stärke mindestens 6 Minuten lang aufschlagen, bis die Masse weiß wird. Anschließend den Frischkäse nur so lange unterheben, bis er gut mit der Buttermasse vermischt ist. ★ Das Topping mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank durchkühlen lassen. ★ Vor dem Servieren die Johannisbeeren von den Rispen streifen und bereitstellen. ★ Nun die Torte längs in zwei Böden teilen und beide mit dem Topping bestreichen. Auf der unteren Hälfte möglichst viele Johannisbeeren verteilen. Die Oberhälfte vorsichtig aufsetzen und die restlichen Beeren darauf drapieren. Mit etwas Puderzucker bestäuben. ★ **Fertig!**



Für den Teig

250 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 ml Milch

Für die Füllung und das Topping

½ Vanilleschote
250 g Butter
250 g Zucker
1 EL Stärke
400 g Frischkäse
300 g Johannisbeeren
etwas Puderzucker zum Bestäuben

ca. 8 Stückchen

