

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Crespelle mit Ricotta

Für den Pfannkuchen

- 6 Eier
- Salz
- ¾ l Milch
- 2 El Meh
- Fett zum Backen
- 200 g Parmesankäse
- Für die Ricottafüllung:
- 500 g Ricotta
- 100 g Parmesan
- 1 Eigelb
- ½ Bund Petersilie
- Muskatnuss
- Salz

Für die Tomatensauce:

- 1 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- ½ Bund Basilikum
- Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

- 4 El Butter
- 2 El Mehl
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Pfannkuchen alle Zutaten gut vermischen, so dass eine flüssige Masse von gleichmäßiger Konsistenz entsteht. Diese in eine wenig gefettete Pfanne gießen und ausbacken. Alle Zutaten der Ricottafüllung zu einer Masse verrühren.

Die Tomaten häuten und halbieren. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Fein gewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehen in Olivenöl andünsten, dann die Tomaten und das fein geschnittene Basilikum einrühren. Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen. Das restliche Olivenöl unter das Tomatenpüree ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Béchamelsauce 4 El Butter in der Pfanne zerlassen. Das Mehl dazugeben und unter Rühren die Milch aufgießen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Ricottafüllung in die Pfannkuchen einrollen. Diese in eine Ofenform legen, Tomaten- und Béchamelsauce darüber gießen. Gut mit Parmesan bestreuen und 20 Minuten bei 180 Grad im Backofen überbacken.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Grundteig für Brote und Pizza

- 500 g Mehl
- 1 Hefewürfe
- 1 Ei
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 80 ml erwärmtes Olivenöl
- 2 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz, (echtes Brot der Toskana wird ohne Salz gebacken)

Hefe und Mehl vermengen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und kneten, kneten, kneten. Wenn ihr Zeit habt, den Teigklumpen mit einem feuchten Tuch ummanteln und eine Nacht im Kühlschrank! aufgehen lassen (wenn ihr keine Zeit habt, den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, aber bitte keine "Pengschüssel" von "Tupperware" verwenden...). Anschließend den Teig nochmals durchkneten und entweder 2 Laibe formen oder als Pizzateig ganz dünn ausrollen. Auf unterster Schiene im Ofen bei 230 Grad backen.

Bracioline alle contadina

- 600 g Kalbsschnitzel, hauchdünn geschnitten
- 60 g Oliven
- 20 g Kapern
- drei kleine Sardellenfilets
- ein Eigelb
- Olivenöl
- 10 g Parmesan
- 250 g Zwiebeln
- 500 g Tomaten
- Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Salbeiblätter
-

Aus den Oliven, Kapern, Sardellenfilets, Parmesan und Eigelb mit einem Pürierstab eine Farce zubereiten.

Die Kalbschnitzel mit Olivenöl einpinseln, salzen, pfeffern und mit der Farce bestreichen. Zu einer Roulade zusammenbinden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten.

Anschließend in der Tomatensoße, die vorher aus den abgezogenen Tomaten, Olivenöl, Lorbeer- und Salbeiblättern sowie Balsamicoessig (Salz und Pfeffer) passiert und aufgekocht wurde, schmoren lassen. Die gebratenen Zwiebeln vor dem Servieren auf die Rouladen streuen.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln und Spinat. Oder einfach gute Pasta.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Bisteccine alla cacchiatora

- 4 Schweinekoteletts
- Fenchelsamen
- Mehl
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel, feingehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- hausgemachte Tomatensauce
- 1 Glas Chianti

Die Koteletts mit Fenchelsamen würzen und in Mehl wenden.

Das Öl erhitzen, die Zwiebel etwas Farbe annehmen lassen und würzen. Das Fleisch darin kurz anbraten, wenden und eine großzügige Portion hausgemachte Tomatensauce und den Rotwein darübergießen. Auf lebhaftem Feuer etwas eindicken lassen.

Involtini con pecorino e prosciutto crudo

- 6 Rinderrouladen
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 125g Pecorino
- 2 Scheiben rohen Schinken
- 3 Knoblauchzehen
- Petersilie, Basilikum,
- Olivenöl
- für die Sosse:
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kg Tomaten
- ggf. Tomatenmark
- 1/8 l Chianti Classico oder Morellino di Scansano
(natürlich den Wein, den du zum Essen trinken möchtest)

Fleisch mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Für die Füllung Pecorino, gehackten Schinken, Knoblauch, Petersilie (ca. 3 El), Basilikum (ca. 1El) in einer Schüssel gut vermengen und gleichmäßig auf die Rouladen verteilen. Fleisch aufrollen und zubinden und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Zwiebeln und Knoblauch in dieser Pfanne kurz anbraten. Tomaten und Wein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen, die Rouladen hinzugeben und bei geschlossener Pfanne bei schwacher Hitze 1 1/2 bis 2 Stunden schmoren. Dann servieren.

Guten Appetit.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Pollo con le olive

- Poularde von 1500
- Salz, Pfeffer
- paar Lorbeerblätter
- 1 Rosmarinzweig
- Olivenöl zum Braten
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Glas Weißwein
- 150g schwarze Oliven

Huhn innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, Lorbeer und Rosmarin in den Bauch stecken, zusammenbinden, Öl drüber gießen, Knoblauch und Zwiebeln um das Huhn legen und mit Wein beträufeln. Eine knappe Stunde bei 180 Grad im Ofen braten und immer mit dem Sud übergießen. 10 Minuten bevor das Huhn fertig ist, die Oliven dazugeben. Nach der Garzeit das Huhn noch 15 min. im Ofen ruhen lassen. Dazu Brot oder Bandnudeln servieren.

Insalata di rucola e fichi

- 225 g Rucola
- 125 g frische, reife, geviertelte Feigen
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2-3 EL fruchtiges, natives Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Ruccolablätter waschen, in kleine Stücke rupfen und trocknen. Rucola und Feigen locker miteinander vermischen und Zitronensaft, Olivenöl und Gewürze darüber geben. Sofort servieren.

Trüffelkäse auf Rote Beete und Rucola

Caprese ist wohl eine der bekanntesten italienischen Vorspeisen, die bekannterweise aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum besteht- sieht einerseits in den Nationalfarben toll aus und schmeckt zudem noch gut. Insbesondere wenn Caprese mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufelt wird.

Im Winter hat man damit ein Problem, denn es fehlt einfach an den aromatischen Tomaten für dieses Gericht. Eine wunderbare Alternative, die man ganz einfach zuhause nachmachen kann ist Trüffelkäse auf Rote Beete und Rucola. Man nimmt gekochte Rote Beete - diese werden in Scheiben geschnitten und angemacht wie Salat, d.h. mit Essig, Öl und etwas Zwiebeln. Auf einem großen Teller außen einen breiten Ring Rucola anrichten, dann zur Mitte hin schön die Rote-Beete-Scheiben drauflegen und darauf dünne Scheiben Trüffelkäse anrichten. Trüffelkäse gibt es in verschiedenen Variationen -

Die Rezepte der Toskanababy



Nachkochen erwünscht!

bitte keinen Camembert o.ä.. sondern festen oder halbfesten Schnittkäse, Pecorino o.ä. verwenden. Etwas Pfeffer aus der Mühle drüber - fertig. Sieht supertoll aus und schmeckt hervorragend.

Rote Beete

Wir ernteten während eines Schwedenurlaubes die Rüben, die uns hauptsächlich als Konserve bekannt ist, mit Stängel und legten diese in eine feuerfeste Form. Dann gaben wir etwas Wasser in die Schüssel, beträufelten die Rote Beete mit reichlich italienischen Kräutern und toskanischem Olivenöl und legten sie etwa 60 Minuten bei 220 Grad in den Backofen. (ggf. mit einem Holzstab überprüfen, ob die Beete gar ist.) Das Gemüse entweder als warme Beilage reichen oder gewürfelt und mit einer Vinaigrette aus Senf, Öl, und Essig als Salat reichen.

Joschkas Seeteufel auf Toscanische Art

- 400 g Seeteufel
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund Petersilie
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Den Fisch salzen, leicht pfeffern, mit Zitronensaft würzen und in Olivenöl braten oder grillen. Wer möchte kann den Seeteufel auch in Alufolie gewickelt und mit Olivenöl beträufelt in den Backofen schieben. Bei 200 Grad höchstens 10 Minuten backen. Olivenöl, Knoblauch, Petersilie zu eine sämigen Sauce mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Die leckere Sauce über den Fisch geben. Wer den Knoblauch etwas milder möchte, kocht ihn vor dem Mixen 2-3 Minuten in Salzwasser ab. Zu Joschkas Seeteufel schmeckt am besten Brot und Salat.

Rezeptquelle: Wahlkampfbroschüre der Grünen zur Bundestagswahl 2002

Minestra di zucca con arancia

- 500 g Kürbis
- 200 g Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von 1 Orange
- einen halben Liter Gemüsebrühe
- 2-3 Esslöffel Butter oder feines ! Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Die Rezepte der Toskanababy



Nachkochen erwünscht!

Die Zwiebeln fein hacken und mit der gepressten Knoblauchzehe in Butter glasig andünsten. Gewürfelte Möhren und anschließend das ebenfalls gewürfelte Fruchtfleisch des Kürbisses hinzugeben. Mit Orangensaft ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 15 Minuten auf dem Herd köcheln lassen und dann mit einem Stabmixer pürieren. Frisches Brot als Beilage reichen.

Tagliatelle al ragu di cinghiale "toskanababy"

Die Zutaten für 10 Personen:

- 2000 g Wildschweingulasch (pro Person ca. 200g)
- 2 Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Rotwein z.B. Chianti
- 1000 g Fleischtomaten
- 3 Mohrrüben
- 1 große Sellerieknolle oder 3 Stangen Bleichsellerie
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 10 Lorbeerblätter
- 10 Wachholderbeeren
- 2 Esslöffel Fenchelsamen
- Tomatenmark
- Olivenöl
- zum Abschmecken: Salz, Pfeffer
- breite Bandnudeln (Tagliatelle)
- Parmesan

Abgetupftes Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einen großen Topf mit Olivenöl anbraten. Überflüssigen Bratensaft anschließend abgießen. Mit dem Rotwein das Fleisch aufgießen. Mohrrüben, Sellerie und enthäutete Tomaten hinzugeben. Die Gewürze in eine Gewürzkugel oder Säckchen legen und mit dem Sud auf kleinster Stufe kochen lassen. Ab und zu umrühren und warten, warten, warten. Erfahrungsgemäß bietet es sich an, das Ragout am Vortag ca. 6 Stunden auf dem Herd köcheln zu lassen. So können sich die Aromen optimal entfalten.

Am nächsten Tag die Gewürze entnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Tomatenmark andicken und noch ca. eine Stunde kochen lassen. Das fertige Sugo mit den Tagliatelle servieren.

Reicht zum Essen noch einen schönen Rotwein aus der Toskana, wir garantieren euch einen Gaumenschmaus!

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Linguini mit Orangenduft

- Linguini
- Mascarpone
- 2 Orangen

500 g Linguini kochen. Dann die heißen Nudeln in einer Schüssel mit einer Sosse, die aus 200g Mascarpone und 2 Orangen gerührt wurde, vermengen. Eventuell mit Pfeffer würzen und mit frischem Parmesan bestreuen. Fertig. So simpel, so lecker!

Schwarze Tintenfischspagetti mit Krebsfleisch

Martin zauberte uns dieses Rezept. Dafür benötigt ihr benötigt folgende Zutaten:

- 250 g schwarze Tintenfischspagetti
- 250 g Krebsfleisch
- 2 Gläser (600 ml)
- Fischfond
- 2 Schalotten
- etwas Creme Fraiche
- Butter
- Chilli

Die kleingeschnittenen Schalotten in Butter andünsten und mit dem Fischfond ablöschen. Das Krebsfleisch hinzugeben. Mit Chilli abschmecken. Aufkochen lassen. Mit etwas Creme Fraiche andicken und unter die gekochten und abgetropften Spagetti heben. Sofort servieren.

Salsa di Noci

Folgende Zutaten benötigt ihr für 8-10 Personen. Was übrig bleibt, hält sich übrigens einige Tage im Kühlschrank.

- 250g Walnusskerne
- 100g Pinienkerne
- 50g Parmesan
- 50g Pecorino
- 75 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 25 Basilikumblätter
- 0,2 l süße Sahne\
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

Ein mail an die Toskanababys: "Hallo, vielen lieben Dank für das Rezept. Ich habe es gleich nachgekocht und es ist super bei unseren Gästen angekommen.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Nochmals vielen Dank."

Alle Zutaten in eine Mixer füllen und so lange mixen, bis eine cremige Sauce entstanden ist, So viel Olivenöl (natürlich sehr gutes!) hinzugeben bis eine cremige Konsistenz erreicht wird. Die salsa dann kalt unter gekochte Bandnudeln heben. Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen. Guten Appetit.

Zuppa di pesce alla toskanababy

So machten wir uns auf, dem Hamburger Fischmarkt einen Besuch abzustatten, natürlich in der Gewissheit gute Ware zu finden. Ein Knurrhahn glotzte uns aus der Theke an. Kannst du den zubereiten? Hm... Wir wählten lieber eine sichere Variante und entschieden uns für verschiedene Fischfilets, Muschen und eine Kiste Tomaten, die wir dann in eine zuppa di pesce alla toskanababy verwandelten." (21.10.2001)

Die Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg gehäutete und entkernte Tomaten (evtl. pürieren)
- 1 kg gemischtes festfleischiges Fischfilet z.B. Knurrhahn und Lengfisch
- einige Miesmuscheln und/oder Herzmuscheln
- 2 Stengel Bleichsellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Glas Weißwein
- 3 Schalotten
- Olivenöl
- gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer und ggf. peperoncino

Die Schalotten mit Knoblauch, Petersilie und Sellerie in Olivenöl in einem großen Topf anbraten und die Muscheln dazugeben. Kurz darauf mit Weißwein ablöschen. Die Tomaten hinzugeben und bei großer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Das Fischfilet in den Sud legen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer (und ggf. peperoncino) und Salz abschmecken. Fertig. Zur Suppe Brot reichen.

Minestrone di fagioli alla toscana

- 300 g fagioli (Bohnen)
- 50 g Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Sellerie
- 1 Karotte
- 1/2 Wirsingkohl
- 2 Porreestangen
- 2 Zucchini

Die Rezepte der Toskanababy



Nachkochen erwünscht!

- 100 g Reis
- 1 Tl. Tomatenmark
- ein Schuss Rotwein
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Gewürznelke

Bohnen in Wasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen und beiseite stellen. Die Hälfte der Bohnen durch ein Sieb passieren. Knoblauch, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Rosmarin und den Speck zerkleinern und in Olivenöl anbraten. Tomatenmark, ein Schuss Rotwein und das restliche zerkleinerte Gemüse sowie die ganzen und die durchpassierten Bohnen mit ihrem Kochwasser hinzugeben. Mit Basilikum, Gewürznelke und Salz würzen. Dann die Minestrone ca. 30 Minuten köcheln lassen. Geröstetes Brot als Beilage reichen.

Zuppa di Fagioli / Ribollita

Zutaten für 4 Personen

- 300 Gramm getrocknete weiße Bohnen
- ½ Glas Olivenöl
- 1 große gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Selleriestangen, grob geschnitten
- 1 Lauchstängel, grob geschnitten
- 4 Karotten, waschen, in grobe Scheiben schneiden
- einige Wirsingblätter, in grobe Streifen geschnitten
- einige Mangoldblätter oder Spinat, in grobe Streifen geschnitten
- 500 Gramm gehäutete Tomaten+
- 1 Bund Petersilie, grob gehackt
- 1 Bund Basilikum, grob gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 300 Gramm altbackenes Brot (Weißbrot)

Die Bohnen über Nacht einweichen und mit dem Einweichwasser ca. 1 ½ Stunden kochen. Das Öl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Alle grob geschnittenen Gemüse und Kräuter ebenfalls in den Kochtopf geben und gut durchschmoren lassen. Mit reichlich Wasser bedecken. Salzen, pfeffern und mindestens 2 Stunden leise köcheln lassen.

Die Hälfte der separat gekochten Bohnen durchpassieren oder mit dem Mixer pürieren. Das Mus und die ganzen Bohnen zur Suppe geben. Eventuell etwas nachwürzen. Das Brot in feine Scheiben direkt in die Suppenschüssel schneiden und die heiße, sehr

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



dickflüssige Suppe darübergießen.

Kurze Zeit stehen lassen, damit das Brot weich wird. Die berühmte Ribollita ist die wieder aufgewärmte Bohnensuppe. Sie haben am Vortag hoffentlich genug Bohnensuppe übriggelassen. Denn aufgewärmt schmeckt sie besser!

Die Suppe in eine feuerfeste Form geben. Mit dünnen Zwiebelstreifen bedecken und etwas Olivenöl darübergießen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen überbacken, bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Pecorino con miele

Ein kleines herzhaftes Rezept:

Kauft einen schönen Pecorino und serviert pro Person eine Scheibe mit einem festen, kräftigen Wald- oder Tannenhonig. Solltet ihr keinen aus der Toskana finden, empfehlen wir einen Honig "vom Imker eures Vertrauens". Unseren Honig beziehen wir von einem Hobbyimker aus der Lüneburger Heide.

Ein perfekter letzter Gang. Alternativ kann auch eine frische Birne zum Käse gereicht werden.

Toscakaka

Andere Länder, andere Rezepte: So sehen schwedische Kochbuchautoren die Toskana:

Zutaten:

- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Butter
- 1 2/3 dl Weizenmehl (schon die Maßeinheiten sind überraschend)
- für die Glasur:
- 100g Süßmandeln
- 70 g Zucker
- 50g Butter
- 2 EL Milch
- 1 EL Mehl

Ei und Zucker schaumig schlagen, Mehl und geschmolzene Butter hinzufügen und nach dem Verrühren in einer passenden Form bei 175 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Dann für die Glasur Zucker, Butter, Milch und Mehl zusammen aufkochen und die Mandeln hinzufügen. Auf dem gebackenen Teig gleichmäßig verteilen und dann den Kuchen weitere 10 Minuten in den Backofen stellen bis die Glasur schön knusprig ist.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Torta alle susine e nocciole

- 450 g Pflaumen
- 100 g Butter
- 85 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 225 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 55 g gehackte Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben. Backofen auf 190°C vorheizen. Eine Kuchenform von 20 cm Durchmesser einfetten. Pflaumen entsteinen und vierteln. Butter und Zucker zu einer lockeren Masse verrühren.

Dann nacheinander die beiden Eier dazugeben und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Vorsichtig die Pflaumen unterheben und die Masse in die vorbereitete Form geben. Mit den Haselnüssen bestreuen und 45-50 Minuten lang goldbraun backen. Die Oberfläche muss sich fest anfühlen.

In der Form etwas abkühlen lassen. Mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen und noch warm servieren. Ein Glas Vin Santo reichen:

Torta Pasqualina

Für den Teig:

500g Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl, 1/4 l Wasser (alternativ könnt ihr auch fertigen Blätterteig kaufen.) Für die Füllung: 500g Spinat, Kräuter (z.B. Basilikum, Thymian, Borretsch, Petersilie, Minze), 1 kleine Zwiebel, 500g Ricotta, 100ml Milch, 100g Parmesan, Salz, Pfeffer, 6 Eier.

Teigzubereitung: Mehl, Salz, Wasser und Öl zu einem Teil verkneten. Den Teig in 10 Kugelstücke teilen und mit einem feuchten Tuch bedeckt ruhen lassen.

Gewaschenen Spinat, Zwiebel und die Kräuter fein zerkleinern, Ricotta mit Milch glatt rühren und alles mit dem geriebenen Parmesan vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eine Springform mit Öl ausstreichen. Zunächst eine Teigkugel sehr dünn ausrollen und in die Form legen. Mit Öl bestreichen. Noch 4 weitere Kugeln ausrollen und nacheinander in die Form legen. Mit Öl bestreichen. Die Ricottamasse einfüllen. Mit einem Esslöffel 6 Vertiefungen in die Masse drücken und mit den aufgeschlagenen Eiern füllen. Mit dem übrigen Teig die Masse schichtweise bedecken.

Mit Öl bestrichen und den Deckel mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Im 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Panna cotta mit Früchten

Vor einigen Jahren war Panna Cotta noch ein unbekanntes Rezept. Mittlerweile wurde ein Joghurt von "Käfer" so benannt und bei ALDI gab es kürzlich eine Doppelpackung "Dessert Panna Cotta, ohne kochen" als Puddingpulver zu kaufen...

Hat aber alles nichts mit dem Rezept der Toskanababies zu tun:

Einen halben Liter Sahne mit einem 1/4 Liter Milch, 2 Zimtstangen einer Zitronenschale und 3 Esslöffeln Zucker sanft kochen lassen und nach einigen Minuten durch ein Sieb filtern, damit die Zimtstangen und die Zitronenscheibe entfernt werden können. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und Portionsweise verteilen. Hierbei ist aufzupassen, dass die Schalen nicht zu tief gefüllt werden. Mit frisch pürierten und mit etwas Zucker gekochten Früchten oder Obst (z.B. Himbeeren, Waldbeeren, Aprikosen) nach dem Stürzen servieren.

Torta della Nonna

Wenn die Toskanababies ein Festessen zubereiten, dann darf natürlich die Torta della Nonna nicht fehlen: Zutaten für den Teig:

- 300g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung benötigt ihr:
- 4 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 2 gehäufte EL Mehl
- 0,4 l Milch
- 50 g ausgelöste Pinienkerne
- und abschließend Puderzucker

Aus den Teigzutaten mit kühlen Händen einen Mürbeteig kneten und als Kugel in Folie gewickelt eine 1/2 Stunde kaltstellen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Mehl mit einem Mixer zu einer Creme schlagen und unter ständigem Rühren die Milch hinzugeben. Die Masse auf dem Herd auf mittlerer Stufe unter ständigen Rühren mit einem Kochlöffel heiß werden lassen, nicht kochen! Wenn die Creme schön dick ist, unter rühren abkühlen lassen. Dann aus einer Hälfte des Mürbeteiges eine runde Form ausrollen und als Boden in die gefettete Springform geben. Die Creme einfüllen. Die andere Teighälfte als Deckel obenauf setzen. Die Creme darf nirgends herausquellen, auch nicht seitlich. Die Oberfläche mit Pinienkernen bestreuen und leicht andrücken. Bei 175 Grad 40 bis 50 Minuten blassbraun backen. Unterhitze notwendig. Nach dem Backen die Torta mit Puderzucker dick bestreuen. Viel Spaß beim Backen.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Torta alla Grappa

Frank servierte uns dieses Rezept, vielen Dank.

- Pinienkerne 50g
- in Grappa eingeweichte Rosinen 50g
- Edelbitterschokolade 100g
- Butter 2 El
- Grappa 60 ml
- Zucker 50g
- Mehl 70g
- Puderzucker 50g
- Wasser 1El
- Eier 3

In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne kurz anrösten. Zerteilte Schokolade mit der Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Lauwarm abkühlen lassen. Eigelbe mit Grappa und Zucker schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade, abgetropfte Rosinen, die Hälfte der Pinienkerne und das gesiebte Mehl untermengen. In einer anderen Schüssel Eiweiß mit einer Prise Salz zu festen Schnee schlagen und unter die Schokomasse heben.

Eine Springform 20 cm einfetten und mit Mehl bestäuben, die Masse einfüllen und glattstreichen. Den Teig bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen eine Stunde backen. Anschließend die abgekühlte Torte mit einer Zuckerglasur bestreichen und mit den restlichen Pinienkernen bedecken. Schmeck besonders gut, wenn der Kuchen etwa einen Tag alt ist und gut durchgeweicht ist.

Fragole all' aceto für 4 Portionen:

- 500 Gramm kleine, aromatische Erdbeeren
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 / 2 EL Zucker

Die Erdbeeren in eine Schüssel geben mit dem Zucker bestreuen und den Balsamico darüber träufeln. Vorsichtig mischen, abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Eventuell vor dem Servieren noch kurz in den Kühlschrank stellen. Nicht jedermanns Geschmack, ausprobieren

Crema di Mascarpone

Mascarpone ist als Dessert vielfältig einzusetzen, zwei Varianten gefallen uns besonders:
Man nehme 500g gekühlte Mascarpone, den Saft einer Orange und das Mark einer Vanilleschote und verrührt es. Mit Zucker abschmecken. Mascarpone einfach mit kaltem Kaffee verrühren und ebenfalls mit Zucker abschmecken.

Die Rezepte der Toskanababy

Nachkochen erwünscht!



Cantucchini Mengen für 1 Kilo Kekse

- Mehl: 500 g
- Zucker: 500 g
- geschälte Mandeln 200 g
- Eier 4
- Backpulver: ein halbes Tütchen
- geriebene Orangenschale: ein bisschen
- Vin Santo
- Butter und Mehl für das Backblech
- Salz eine Prise

Den Backofen auf 180°C vorheizen (ohne Backblech). Die Mandeln 5 Minuten lang rösten und zerstoßen. Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz in einer Schüssel aufhäufen. Ein Vertiefung in der Mitte machen und die Eier hineinschlagen, den Zucker und die geriebene Orangenschale zugeben und verkneten nach und nach etwas Wein hinzufügen, bis der Teig glatt ist. Mandeln zugeben und den Teig zu langen schmalen Rollen formen. Das Backblech mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Die Rollen auf das Blech legen und 15 Minuten backen. Die Rollen aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden (1cm dick) und weitere 25 Minuten backen.

Cantuccini mit Vin Santo oder anderem süßen Wein servieren

Roastbeef con crema di Pinoli'

Zutaten für zwei Erwachsene und zwei Kinder:

- 500 g Roastbeef am Stück
- Olivenöl
- Kräuter
- Knoblauch
- 100 Pinienkerne
- 80 g Butter
- 1/8 l Rinderfond

Das Stück Roastbeef mit einer Essenz aus Olivenöl, Knoblauch und Kräutern einreiben und bei 250 Grad (vorheizen!) auf unterer Schiene ca. 15 Minuten im Ofen braten. Weitere 15 Minuten im Ofen bei ausgeschalteter Temperatur belassen. Dann das Roastbeef in Aluminiumfolie wickeln und abkühlen lassen. Für die Soße die Pinienkerne kurz anrösten, dann mit der Butter und dem erwärmten Rinderfond zu einer cremigen Konsistenz pürieren. Als Beilage eignen sich unsere Kartoffeln, die jedoch hier nur mit Olivenöl im Ofen gebacken werden.