



CRACKER MIT OLIVENÖL

Zutaten für ungefähr 50 Stück
130 g Mehl, 130 g Dinkelvollkornmehl, reichlich Olivenöl,
1 TL Salz, Salzflocken zum Garnieren

Das ist die Art von Rezepten, die ich persönlich sofort überblättere: Zu viel Gebastel, und kann man so etwas nicht viel besser kaufen? Wofür sonst gibt es diese überbezahlten Feinkostläden? Ich sehe es schon vor mir: Mit wirrem Haar und Mehl im Gesicht kämpfe ich mit diesem Teig, der reißt und kleben bleibt und sich niemals ausrollen lassen wird. Aber ich sage Ihnen: Es wäre ein Fehler, sich nicht darauf einzulassen. Diese Cracker zu backen, ist eine Zen-Tätigkeit, ich kann es nicht anders sagen. Es kann gar nichts schiefgehen, und nach kurzer Zeit duftet die Küche, und Sie blicken so stolz auf das Blech mit den goldgelben Keksen wie auf Ihr Erstgeborenes.

In einer Schüssel mit der Hand beide Mehlsorten, 120 ml Wasser, 1 EL Olivenöl und Salz zu einem Teig vermengen. Eventuell muss man noch 1 TL Wasser dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts die Masse sehr gut kneten, ungefähr 7 Minuten lang (nicht schummeln). Der Teig sollte eine fast elastische Konsistenz haben. Wenn er zu klebrig erscheint, kann man 1 TL Mehl unterkneten. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken, 1 Stunde lang bei Zimmer-

temperatur ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auf einem Blech Backpapier auslegen. Teig in vier Teile teilen. Den ersten Teil auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem ebenso bemehlten Nudelholz sehr dünn ausrollen (ungefähr 2 mm dick). An dieser Stelle staunt man, warum der Teig so reißfest ist – ich weiß es nicht, akzeptieren wir das Wunder einfach. Mit einem scharfen Messer Teig in Rechtecke schneiden, zum Beispiel 2 cm breit und 15 cm lang, oder man schneidet kleinere Quadrate. Auf das Backblech legen, großzügig auf beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln. Die Oberseite mit Meersalzflocken bestreuen (vielleicht zusätzlich mit schwarzem Pfeffer, Oregano, was einem so einfällt). Cracker im heißen Ofen 10 bis 12 Minuten lang backen, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Mit den anderen drei Teigteilen ebenso verfahren. Man kann die Cracker ein paar Tage lang aufbewahren und kurz vor dem Servieren noch mal 5 Minuten lang im Ofen erhitzen.



JOGHURTKUCHEN MIT HIMBEEREN

Zutaten für eine Tarteform mit 26 cm Ø

150 g Mehl, 1 guter TL Backpulver, 120 g Butter plus ein wenig mehr zum Einfetten der Form,
140 g Zucker, 3 Eier, Mark von ½ Vanilleschote, 200 g griechischer Joghurt (10 % Fett),
200 g Himbeeren, Puderzucker (nach Belieben)

In neu erwachter Liebe zu Frankreich verbringe ich gerade viel Zeit auf französischen Kochblogs. Es heißt ja immer, die Küche im Nachbarland sei kompliziert und etwas hochnäsiger, das gilt aber nur für manche Restaurants. In Wirklichkeit sind die Franzosen in der Küche Minimalisten, einzige schlichte Regel: Es muss halt alles gut schmecken. Ich war bei einem Mittagessen eingeladen (es dauerte vier Stunden), bei dem der Gastgeber das prächtige Entrecôte einfach in den Kamin steckte. Dazu gab es Kartoffeln und Crème fraîche: perfekt. Beim Gespräch mit einem neunjährigen Jungen erfuhr ich, dass die Kinder in der Schule schon Koch- und Backunterricht haben. Man glaubt offenbar, das gehöre einfach zur Allgemeinbildung dazu. Der Junge sagte, er backe eine ganz hervorragende Zitrontarte, zu der er mich gern einmal einladen würde. Was sind das für tolle Nachbarn, die Franzosen! Wie kam Marine Le Pen überhaupt auf die Idee, dass sie in diesem Land eine Chance haben könnte? An die Zitrontarte traue ich mich nicht, aber der Junge empfahl mir einen

anderen Kuchen, den wirklich jeder könne: einen Joghurtkuchen, *gâteau au yaourt*. Man kann ihn mit verschiedenen Früchten zubereiten, ich habe Himbeeren genommen. Er schmeckt warm, wenn er aus dem Ofen kommt, und an ansonsten gewöhnlichen Wochentagen eignet er sich sehr gut als Frühstück. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl und Backpulver gut verrühren. Butter bei mittlerer Hitze langsam zerlassen und mit 100g Zucker und Eiern in einer anderen Schüssel vermengen, Vanillemark dazugeben. Die Mehlmischung hineinstreuen und mit den Rührbesen des Handrührgeräts alles verrühren. Die Form buttern und den Teig hineingeben. Joghurt mit restlichem Zucker (40g) vermengen und auf den Teig in der Form gießen (nicht mit dem Teig verrühren). Die Himbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und vorsichtig eindrücken. Kuchen in den Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten lang backen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben, wenn der Kuchen heiß aus dem Ofen kommt.