

Maike kocht



Foto: LiliGraphie



MaLu's Brombeer-Tarte:

Zutaten für eine Tarteform 11 x 35 cm

Mürbeteig:

- * 75 g weiche Butter
- * 50 g Puderzucker
- * 15 g gemahlene Mandeln
- * 125 g Mehl Type 550
- * 1 Ei Größe S (30 g verschlagenes Ei)
- * 1 Prise Salz

Mandelcreme:

- * 70 g weiche Butter
- * 30 g Rohrzucker
- * 1 Ei
- * 80 g gemahlene Mandeln
- * 1 Prise Salz
- * Einige Tropfen Bittermandelaroma

Beerenkompott:

- * 1 Tütchen Tortenguss
- * 250 g Beerenpüree (fertig oder selbstgemacht)
- * 3 EL Zucker

Belag:

- * 20 bis 28 frische Brombeeren
- * 200 ml Schlagsahne
- * 1 EL Zucker



Tipp:

Aus den Resten des Teigrandes lassen sich gut Mürbeteigplätzchen backen.



1. Für den Mürbeteig: Butter und Puderzucker verrühren. Das Ei verrühren. Anschließend die übrigen Zutaten kurz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 bis 2 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank kühlen.
2. Eine Tarteform gut fetten. Den Teig rasch ausrollen und die Form damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden.
3. Für die Mandelcreme: Butter und Zucker verrühren. Ei, Mandeln, Salz und Bittermandelaroma zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Mandelcreme in die vorbereitete Tarteform füllen und glattstreichen. Für 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Anschließend abkühlen.
4. Für das Beerenkompott: den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Beerenpüree und dem Zucker aufkochen und auf der Tarte verteilen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel (am besten mit St. Honoré Tülle füllen) und schlangenförmig entlang der Brombeeren spritzen.

mit



Maren Lubbe

Text und Fotos: Maike Büttner-Mommsen ♦ Redaktion: Kirsten Müller ♦ Gestaltung: Bartosz Rittmann



Köstlichkeiten brachten kreative Wende im Leben



Es duftet köstlich aus MaLu's Küche. Auf dem Küchentisch stehen schon, hübsch angerichtet, die ersten kleinen Verlockungen ihres Lieblingsgebäcks: Macarons. Die kleinen Leckerbissen waren der Anfang für eine Wende in ihrem Leben. Der Aufbau des eigenen Backblogs mit dem wunderbaren Namen „MaLu's Köstlichkeiten“ begann. Aber der Reihe nach. MaLu ist natürlich nicht ihr richtiger Name. Sie heißt Maren Lubbe und wohnt mit ihrem Mann in Borgstedt im Kreis Rendsburg-Eckernförde. Ihre Backleidenschaft begann schon im Kindesalter. Mit 16 Jahren schrieb Maren die Rezepte ihrer Mutter in einem eigenen Koch- und Backbuch zusammen: ihr erstes Ideenbuch entstand. Mittlerweile reihen sich drei weitere Bücher in die Riege der Selbstschöpfungen mit ein. „Ich habe immer ein Ideenbüchlein bei der Arbeit und un-

terwegs mit dabei“, verrät die gelernte Arzthelferin. In jüngeren Jahren fand sie kaum Zeit für ihre Passion. Als berufstätige Mutter genoss sie die freie Zeit mit ihren zwei Kindern. Als die Kinder auszogen, spürte die Mittfünfzigerin, dass sie eine Wende in ihrem Leben braucht. Vor einigen Jahren bekam sie von ihrer Tochter selbstgebackene Macarons geschenkt. Die kleinen Schönheiten entfachten ihre Leidenschaft für die französische und italienische Pâtisserie. Allerdings gehen heute die eigenen Backrezeptideen und Kreationen weit über Macarons hinaus. „Ich liebe (Back)Herausforderungen“,

gesteht die Hobbybäckerin. Schon lange schwebte ihr ein eigener Backblog vor. Außenstehende sollten an ihren Backexperimenten teilhaben und mitwirken. Im September 2013 war es dann soweit: „MaLu's Köstlichkeiten“ ging online. Den Aufbau und die Gestaltung der Seiten nahm die Autodidaktin selbst in die Hand. Zudem entdeckte sie das Fotografieren für sich und füllte den Blog mit wunderschönen Fotos. Die Zeit, der Aufwand und das Engagement haben sich gelohnt: Seit dem Blogstart riefen 1.030.000 Interessierte aus aller Welt die Seiten auf. Viel Spaß beim Stöbern.



Was ist eigentlich ein Blog?

Das Wort „Blog“ lässt sich am einfachsten erklären, wenn man den internationalen Begriff „Weblog“ auseinander nimmt. Es handelt sich um eine Wortkreuzung aus „Web“ und „Log“, also sozusagen Internet und Logbuch. Blogs sind somit öffentliche Internettagebücher und bereichern seit den 90er Jahren das World Wide Web. In den letzten 20 Jahren entwickelten sich weltweit Millionen unterschiedliche Blogs und gewannen nicht

nur an Quantität, sondern auch an Qualität. Das Ziel der „Blogger“ ist es, dass Texte und Artikel von anderen Menschen gelesen und im besten Fall kommentiert und weiter verlinkt werden. Kann eigentlich jeder „Bloggen“? Aber ja. Eine der Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches „Bloggen“ ist im Vorwege die richtige Themenwahl. Eine weitere wichtige Rolle spielt die Zeit. Das Aktualisieren, der Austausch mit der

Gemeinschaft (Community) und das Beantworten von Kommentaren gehören einfach zum Bloggen dazu und steigern den Bekanntheitsgrad des Weblogs. Bekannte Anbieter zum Aufbau eines eigenen Blogs: Blogger.com, Wordpress.com oder Tumblr.



www.bauernblatt.com

Weitere Anregungen finden Sie auf MaLu's Blog: <https://maluskoestlichkeiten.wordpress.com/>