

Ich habe eine neue Leidenschaft. Sie schlich sich langsam durch die Beiträge für Nordisch.info in meinen Alltag und ist inzwischen nicht mehr zu übersehen. Überall liegen Koch- und Backbücher zu nordeuropäischen Ländern im Haus herum. Vor dem Einschlafen lese ich oft noch Rezepte oder Artikel zur Esskultur. Und ich werde nicht satt, mich damit zu beschäftigen.



Eines meiner neueren Bücher ist „[Zimtschnecken und Blaubeerkuchen - Die besten Backideen aus Skandinavien](#)“* von Miisa Mink. Wie so oft, habe ich mir die englische Version davon gekauft, da sie deutlich günstiger ist als die deutschsprachige. Für wen es ebenso keinen Unterschied macht, ob er ein Rezept auf englisch oder deutsch liest, dem

empfehle ich also „Nordic Bakery“ von Miisa Mink.



Der Blaubeerkuchen mit dem Roggenanteil ist ein typisch nordisches Produkt. Weizenanbau ist in den nördlichen Regionen schwierig bzw. bisweilen nicht möglich. Zu kurz sind die Sommer dafür. Den Platz, den bei uns der Weizen eingenommen hat, hat im hohen Norden der Roggen. In diesem Rezept wird der Boden aus einer Mischung aus Roggen- und Weizenmehl zubereitet. Dadurch schmeckt er für mitteleuropäische Gaumen nicht ganz so ungewohnt. Wer wie ich beim Rezept tiefgefrorene Blaubeeren nimmt, muss etwa 10 Minuten mehr Backzeit einplanen. Durch das Einfrieren ist die Zellstruktur in den Beeren zerstört und sie geben beim Backen mehr Flüssigkeit ab und sehen am Ende auch nicht so prall und hübsch aus, wie auf dem Buchcover. Dem Geschmack schadet das jedoch nicht.

Zutaten für eine 24er Springform:

Für den Boden

100 g zimmerwarme Butter

85 g Zucker

1 Ei

100 g Weizenmehl

60 g Roggenvollkornmehl

1 TL Backpulver

Für die Füllung

100 g Creme fraiche

150 ml Sauerrahm

1 Ei

3 EL Zucker

1 Pk Vanillezucker

250 g Blaubeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Boden Butter und Zucker fünf Minuten mixen. Das Ei in einer Tasse vequirlen und langsam unter das Buttergemisch rühren.
3. Die Mehlsorten mit dem Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Der Teig sollte nicht mehr kleben und weich sein.
4. In der Springform den Teig geben und mit den Fingern zu einem Boden drücken. Dabei an den Seiten einen kleinen Rand formen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Die Springform muss hierbei nicht zuvor gefettet werden. Der Teig hat einen so hohen Fettanteil, dass er auch so nicht anbacken wird.

5. Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren und in die ausgekleidete Form geben.

6. Am Ende noch die Blaubeeren vorsichtig auf die Füllung geben.

7. Den Kuchen für ca. 25 Minuten im Ofen backen. Am Ende der Backzeit mit einem Zahnstocher die Stäbchenprobe machen. Dafür sticht man einen Zahnstocher in die Mitte des Kuchens. Wenn noch Füllung daran kleben bleibt, entsprechend ein wenig länger backen.



Hyvää ruokahalua!

Helena

**Das Backbuch ist eine geprüfte Kaufempfehlung. Diese Empfehlung enthält einen „Partner-Link“ zu Amazon. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline, erhältlich.*