

Zimtrezepte

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 11. Oktober 2020 22:41

Eben gesehen und natürlich an euch gedacht: Zimtschnecken!

<https://pin.it/1ztTO5v>

Habt ihr mehr Zimtrezepte? süß oder "herzhaft" (übrigens auch so'n regionales Wort...)

Beitrag von „Websheriff“ vom 12. Oktober 2020 00:41

Kommt vielleicht auf's selbe raus: Bolus (weil Zeeland noch frei ist):

<https://www.vvvzeeland.nl/de/essen-und-t...e/rezept-bolus/>

Beitrag von „Websheriff“ vom 12. Oktober 2020 00:50

... und herzhaft: Khoresht (bei mir mit zwei eingeweichten und dann dem Topf zugesetzten frischen Datteln):

<https://www.chefkoch.de/rezepte/209291...tml?portionen=8>

Beitrag von „CDL“ vom 12. Oktober 2020 13:54

Die marokkanische Küche ist voller zimthaltiger, rezenter Gerichte. Zu meinen Favoriten gehören z.B. die (für europäische Gaumen angesichts der Kombi aus süß und herzhaft gewöhnungsbedürftige Gaumenfreude) Hähnchen-Pastilla (<http://atlaskueche.com/recipe/haehnchen-pastilla/>) oder auch diverse Tajine-Rezepte (z.B.: <http://atlaskueche.com/recipe/lamm-mi...ndere-anlaesse/> <http://atlaskueche.com/recipe/tajine->

[...sierte-quitten/ http://ataskueche.com/recipe/lamm-mi...-und-aprikosen/](http://ataskueche.com/recipe/lamm-mi...-und-aprikosen/)).

Sehr gerne (ich bin allerdings auch aus Marokko einfach entsprechende Kombinationen gewöhnt) kombiniere ich auch Zimt zu Hackfleischgerichten. Meine spezielle Bolognese-Sauce wäre ohne Zimt, Kurkuma und Ras el Hanout (enthält auch nochmal u.a. Zimt und Kurkuma) undenkbar. Auch Schmorgerichte (nicht nur Tajines, sondern auch der gudde deutsche Braten) aller Art (egal ob mit oder ohne Fleisch) bekommen durch die Kombi von Zimt und Dörrobst wie Pflaumen, Datteln oder Aprikosen das gewisse Etwas. Kann ich auch außerhalb der Weihnachtszeit sehr empfehlen, um gewohnte Rezepte einfach mal etwas zu verändern und in einer anderen Geschmackswelt zu landen ohne großen Aufwand.

(Meine Frühstücksladung Zimt hole ich mir übrigens immer über den Milchkaffee am Morgen, den ich mit Golden Milk-Pulver, Zimt und etwas Bourbon Vanille-Pulver in eine kleine Geschmacksexplosion verwandle.)

Beitrag von „fossi74“ vom 12. Oktober 2020 15:10

[Zitat von samu](#)

"herzhaft" (übrigens auch so'n regionales Wort...)

Findest Du? Ich finde eher, dass

[Zitat von CDL](#)

rezent[...]

ein regionaler Ausdruck ist, aber sowas von!

Ich könnte hier jetzt mit einem Rezept für gar himmlische Zimtwaffeln aufwarten, die wir gern sonntags statt Kuchen essen und die durch den Zimt nicht nur einen feinen Geschmack, sondern auch eine ganz eigene, samtige Konsistenz erhalten... aber noch sitze ich "im G'schäft" (noch so ein regionaler Ausdruck) und komme nicht an das altmodisch-analoge Kochbuch ran, wo sie drinstehen. Reiche ich heute abend nach.

Beitrag von „gingergirl“ vom 12. Oktober 2020 18:07

Ha, zerscht wrrd halt no a bissle geschafft. Aber immer her mit dem Zimtwaffelrezept!

"Rezent" habe ich außerhalb des Ländles wirklich noch nie gehört.

Wir essen ja auch gerne Quarkbällchen mit Zimtzuckerkruste. Ganz toll wird dieses Rezept nach Amanda: <https://www.google.com/url?q=https://...H1KuWlpnpRbkGrn>

Beitrag von „Humblebee“ vom 12. Oktober 2020 18:32

Dieser Thread ist mein Horror! ZIMT 🤢🤮!!!

Beitrag von „Zauberwald“ vom 12. Oktober 2020 18:57

Apfel-Zimtkuchen

Zutaten:

250g Margarine oder Butter

250g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

200g gemahlene Haselnüsse

2 Eßl. Zimt

300g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 große Äpfel

Schokoglasur

Ca. 120ml Milch

Zucker und Margarine schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Zimt, Nüssen, Mehl unterheben. Milch dazugeben.

Kuchenform (Kasten oder Marmorkuchen) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen, bei

175 Grad 1 Stunde backen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Mit Schokoguss überziehen.

Bon appétit !!!

Beitrag von „Zauberwald“ vom 12. Oktober 2020 18:59

[Zitat von fossi74](#)

Ich könnte hier jetzt mit einem Rezept für gar himmlische Zimtwaffeln aufwarten, die wir gern sonntags statt Kuchen essen und die durch den Zimt nicht nur einen feinen Geschmack, sondern auch eine ganz eigene, samtige Konsistenz erhalten... aber noch sitze ich "im G'schäft" (noch so ein regionaler Ausdruck) und komme nicht an das altmodisch-analoge Kochbuch ran, wo sie drinstehen. Reiche ich heute abend nach.

Meinst du die Zimtwaffeln im Zimtwaffeleisen, also das Weihnachtsgebäck? Da habe ich doch neulich das Rezept gepostet. Hier, aber ich weiß nicht mehr, wo...

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 12. Oktober 2020 19:16

[Zitat von Humblebee](#)

Dieser Thread ist mein Horror!

Sieh es als Zimtdesensibilisierungsinterventionsmaßnahmenstrategie.

Beitrag von „fossi74“ vom 12. Oktober 2020 19:29

[Zitat von Zauberwald](#)

Meinst du die Zimtwaffeln im Zimtwaffeleisen, also das Weihnachtsgebäck? Da habe ich doch neulich das Rezept gepostet. Hier, aber ich weiß nicht mehr, wo...

Nein, ganz normale Herzwaffeln. Rezept folgt.

Beitrag von „Zauberwald“ vom 12. Oktober 2020 20:09

[Zitat von fossi74](#)

Nein, ganz normale Herzwaffeln. Rezept folgt.

Bestimmt lecker. Schade, die Kinder haben mein normales Waffeleisen geschrottet ...also meine eigenen. Vllt. bringt mir ja der Nikolaus eins.



Hier fehlen die Weihnachtssmileys.

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 12. Oktober 2020 20:43

[Zitat von Zauberwald](#)

Hier fehlen die Weihnachtssmileys.

Wir sind hier! 

Beitrag von „Palim“ vom 13. Oktober 2020 00:28

[Zitat von samu](#)

"herzhaft" (übrigens auch so'n regionales Wort...)

ähm, nö

[Zitat von fossi74](#)

Ich finde eher, dass "rezent"

ein regionaler Ausdruck ist, aber sowas von!

... ich habe überlegt, ob es ein Tippfehler ist ... Was heißt das denn?

Beitrag von „fossi74“ vom 13. Oktober 2020 08:47

"herzhaft", "scharf", "pikant". In der Schweiz (und in Südwürttemberg?) sagt man wohl "räss" zu dieser Geschmacksrichtung.

Beitrag von „UrlaubVomUrlaub“ vom 13. Oktober 2020 08:53

[Zitat von fossi74](#)

Schweiz (und in Südwürttemberg?) sagt man wohl "räss" zu dieser Geschmacksrichtung.

Stimmt! Das hab ich auch schon gehört...

Mir fiel noch salzig und deftig ein. Wie sagt man im Norden?

[Palim](#) , wir haben zu Hause nie "herzhaft" gesagt, daher dachte ich, es wäre ein regionales Wort...

Beitrag von „gingergirl“ vom 13. Oktober 2020 09:22

Ne, Fossi74, das ist meiner Meinung nach was anderes. Räß und rezent werden unterschiedlich verwendet. Rezent ist ein Käse, wenn er ein gewisses Aroma hat, aber durchaus schmackhaft ist. Ist er räß, dann hat er zwar auch Aroma, ist aber schon seeeehr kräftig, beinahe über den Punkt und nicht mehr ganz so lecker, aber noch essbar. Der Schwabe kann definitiv zwischen räß und rezent unterscheiden.

Es gibt auch räßen Wein, der ist dann (zu) sauer.

Beitrag von „fossi74“ vom 13. Oktober 2020 09:30

Ha no, again what learnt, Kerle! Danke für die Klarstellung - Schwäbisch ist für mich Zweitsprache.

Beitrag von „gingergirl“ vom 13. Oktober 2020 09:57

Für mich eigentlich auch (neigschmeckte Muddr), aber wer in BW im Kindi war, der kennt sich aus.

Beitrag von „Humblebee“ vom 13. Oktober 2020 10:26

[Zitat von samu](#)

Stimmt! Das hab ich auch schon gehört...

Mir fiele noch salzig und deftig ein. Wie sagt man im Norden?

[Palim](#) , wir haben zu Hause nie "herzhaft" gesagt, daher dachte ich, es wäre ein regionales Wort...

Ich verwende sowohl "herzhaft" als auch "deftig", letzteres aber eher selten und wenn, dann bezogen auf eine Hauptmahlzeit (also z. B. Grünkohl als "deftige Mahlzeit"). Wenn ich bspw. von Muffins spreche, die nicht süß sind, dann sage ich auch "herzhaft". "Würzig" würde mir in dem Zusammenhang noch einfallen.

[Zitat von Zauberwald](#)

Meinst du die Zimtwaffeln im Zimtwaffeleisen, also das Weihnachtsgebäck? Da habe ich doch neulich das Rezept gepostet. Hier, aber ich weiß nicht mehr, wo...

Was ist denn ein "Zimtwaffeleisen"? Ich kenne gar keine "Zimtwaffeln" (die ich ja wahrscheinlich auch nicht mögen würde 😊) . Hier im Norden gibt es die "ostfriesischen Neujahrskuchen", auch "Krüllkuchen" bzw. "Krüllkoken" genannt. Diese werden in einem speziellen, etwas schwereren Waffeleisen zubereitet, weil sie sehr dünn sein sollen, damit man sie zusammenrollen kann. Ist das wohl sowas ähnliches wie ein Zimtwaffeleisen?

Beitrag von „Palim“ vom 13. Oktober 2020 12:16

Herzhaft kannte ich,

aber danke für die Erklärung von rezent und räss.