

heute gibt es...

Bananenpancakes

Zutaten: (für ca. 16 Stück)

- 200g Mehl
- 1 Ei
- 300ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 2 Bananen
- 25g geschmolzene Butter
- etwas Öl zum Anbraten
- Ahornsirup als Topping

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf Bananen und Butter mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren. Die Bananen mit einer Gabel zerquetschen, mit der geschmolzenen Butter zum Teig dazugeben und gut unterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.
2. In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen.
3. Portionsweise den Teig in die...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/bananenpancakes/feed/](https://heute-gibt.es/bananenpancakes/feed/) 16 Crêpes Suzette
<https://heute-gibt.es/crepes-suzette/> <https://heute-gibt.es/crepes-suzette/#comments> Sun, 29 Dec 2013 08:00:50 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1702> Die Weihnachtsfeiertage sind vorbei und endlich komme ich wieder dazu euch hier zu schreiben. Hoffentlich habt ihr schöne und entspannte Tage mit euren Liebsten verbracht und habt unter dem Weihnachtsbaum nur Erfreuliches gefunden. Ich meinerseits kann mich in dieser Hinsicht nicht beschweren.

Kaum liegt Weihnachten hinter uns, beginnen die Vorbereitungen für Silvester. Wir verbringen diesen Tag dieses Jahr nicht wie üblich mit der Familie, sondern nehmen mit Freunden an einer organisierten Veranstaltung inklusive Silvesterbuffet und allem was dazugehört teil. Das erspart einiges an Vorplanung und Stress, der damit immer verbunden ist. Schließlich möchte man an Silvester nicht das Übliche auftischen – zumindest ist das bei uns immer der Fall.

Einen krönenden Abschluss für euer Menü könntet ihr mit dem heutigen Nachtisch erreichen: Crêpes Suzette. Dieses Dessert schmeckt nicht nur abgöttisch lecker, sondern sorgt für große „Aahs“ und „Ohhs“ eurer Gäste, wenn ihr die Crêpes erst am Tisch flambiert.

Crêpes Suzette

Zutaten: (für 4 Portionen)

- 25g + 1TL + 60g Butter
- 125g Mehl
- 250ml Milch

- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75g Zucker
- Schale von 1 unbehandelten Orange
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 60ml Orangenlikör
- gehobelte Mandeln und Orangenzesten zum Dekorieren

Zubereitung:

1. 25g Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen.
2. Mehl, Milch, Eier,...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/crepes-suzette/feed/> 4 Zucchini-Omelette
<https://heute-gibt.es/zucchini-omelette/> <https://heute-gibt.es/zucchini-omelette/#respond> Sat, 02 Nov 2013 19:00:01 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1133> Herzlich willkommen im November ☐ Die Weihnachtszeit steht schon quasi vor der Tür. Ich freue mich schon jetzt auf das Backen von Plätzchen, die Weihnachtsdekorationen, die tollen Weihnachtsmärkte – der bei uns in Esslingen am Neckar ist übrigens sehr zu empfehlen ☐ – und alles was dazugehört. So, nun denkt ihr wahrscheinlich, dass es bei mir heute etwas weihnachtliches gibt. Da habt ihr euch aber geirrt, denn in meiner Küche muss die Weihnachtsbäckerei noch ein bisschen warten. Schließlich gibt es noch so viele tolle Sachen, die man mit Herbstgemüse anstellen kann. Naja, Zucchini zähle ich zwar nicht zu den Herbstgemüsen, aber es gehört ja zur Kürbisfamilie, dann passt es wieder mit der Jahreszeit ☐

Das heutige Rezept geht eigentlich ganz schnell, ist nichts Kompliziertes und wahrscheinlich auch vielen bekannt. Aber muss es unbedingt immer außergewöhnliche und extravagante Sachen auf einem Blog geben? Persönlich finde ich: Nein, denn oft schmecken die einfachsten Gerichte doch am Besten.

Falls ihr also mal abends auf Kohlenhydrate verzichten wollt oder ihr einfach mal Lust auf ein leckeres Zucchini-Omelette habt, hier hätte ich ein Rezept für euch:

Zucchini-Omelette

Zutaten: (für 1 Portion)

- 1 kleine Zwiebel
- 100g Zucchini
- 15g Butter
- 2 Eier
- 1 Stängel frische Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, Zucchini waschen, beides je nach...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/zucchini-omelette/feed/> 0 New York Blintzes – ein leckerer Start in den Tag <https://heute-gibt.es/new-york-blintzes/>
<https://heute-gibt.es/new-york-blintzes/#comments> Wed, 11 Sep 2013 05:20:26 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=678> Heute gibt es mal ein Rezept für die wichtigste Mahlzeit des Tages: das Frühstück. Viele Menschen – und ich muss zugeben, dass man mich früher auch dazu zählen konnte – gehen morgens aus dem Haus ohne etwas gegessen zu haben. Man hat ja schließlich keine Zeit! Aber die Zeit muss man sich nehmen, denn mit einem leckeren Frühstück startet man besser gelaunt in den Tag.

Dies findet auch Ramona, die auf ihrem Blog „[Frl. Moonstruck kocht!](#)“ das Fräulein!“
[href="http://www.frl-moonstruck-kocht.de/2013/09/speise-morgens-wie-ein-frl.html"](http://www.frl-moonstruck-kocht.de/2013/09/speise-morgens-wie-ein-frl.html) target="_blank" class="broken_link">Blogevent „Speise morgens wie ein... Fräulein!“ gestartet hat, bei dem es genau um dieses Thema geht: das Frühstück. Ob süß oder herzhaft, einfach oder aufwändig, alles ist erlaubt. Eine Bedingung gibt es allerdings: es sollte vegetarisch sein. Da mir das Event zusagte, suchte ich gleich nach Ideen für ein geeignetes Rezept.

<https://heute-gibt.es/new-york-blintzes/feed/> 8