

heute gibt es...

Schmelzender Schneemann-Kekse

Zutaten: (für ca. 16 Stück)

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 125g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 50g...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/schmelzender-schneemann-kekse/feed/](https://heute-gibt.es/schmelzender-schneemann-kekse/feed/) 0

Schoko-Espresso-Cookies – und warum dieser Beitrag erst heute online geht

<https://heute-gibt.es/schoko-espresso-cookies/>

<https://heute-gibt.es/schoko-espresso-cookies/#respond> Sun, 15 Nov 2015 07:00:45 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=3363> Entscheidungen zu treffen – zumindest wenn ich unbegrenzt Zeit dafür habe – ist nicht meine große Stärke. Wenn es schnell gehen muss, lasse ich einfach mein Bauchgefühl entscheiden und auf dieses ist meistens Verlass.

Aus diesem Grund habe ich euch die Entscheidung gelassen, ob mein nächster Blogpost ein Cookie- oder ein Pastarezept enthalten sollte. Die Wahl auf [Facebook](#) und [Twitter](#) haben mit großem Abstand die süßen Kekse gewonnen.

Das Rezept hätte schon Freitag Abend bzw. Samstag Vormittag online gehen sollen. Als ich aber von den schrecklichen Nachrichten in Paris erfahren habe, hat mein Bauchgefühl sofort die Entscheidung getroffen: Ich kann den Beitrag nicht veröffentlichen und von Schokolade als Problemlöser erzählen. Denn leider – und das wird von vielen oft vertuscht – ist nicht immer alles perfekt und rosig. Wieso also so tun als wäre nichts geschehen?

Heute – knapp über einem Tag später – ist die Welt immer noch nicht in Ordnung und Schokolade auch keine Lösung. Trotzdem möchte ich das versprochene Rezept für leckere Schoko-Espresso-Cookies veröffentlichen, die der ein oder andere vielleicht schon im Mai in unserer [Pop-Up-Bakery](#) probiert hat.



Seid ihr Schokoholics?

Liebt ihr die Konsistenz von Brownies?

Sucht ihr ab und zu nach einer Alternative zu [klassischen Brownies](#)?

Das Backen sollte aber trotzdem schnell und einfach gehen?

JA?

Dann sind diese Cookies genau...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/schoko-espresso-cookies/feed/> 0 Ciambelle siciliane – und auf was ihr euch jetzt schon freuen könnt <https://heute-gibt.es/ciambelle-siciliane/> <https://heute-gibt.es/ciambelle-siciliane/#comments> Sun, 08 Nov 2015 13:00:20 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3340> Buongiorno e benvenuti nella mia cucina!

Keine Sorge, ich habe nicht vor in Zukunft auf italienisch zu schreiben, aber ich werde euch – wie bereits [vor Monaten angekündigt](#) – immer wieder nach Italien entführen. Und heute ist es wieder soweit, es geht nach Sizilien!

August. Die Landstraßen sind so gut wie frei. Links und rechts sieht man sämtliche Braun- und Gelbtöne. Grün findet man hier so gut wie gar nicht, denn das Gras ist bei den Temperaturen mehr als trocken. Oliven- und Zitronenbäume, Wassermelonfelder und Tunnel-Gewächshäuser „schmücken“ die sizilianische Landschaft.

Der erste Blick auf das Meer sobald man die Küste erreicht – unbezahlbar.

Da ist es, das Stadtschild „Benvenuti a Licata – città di mare“. Autos gibt es hier so einige und an Verkehrsregeln halten sich die Wenigsten. Naja, das ist nicht ganz richtig, an die inoffizielle Regel

halten sich alle: Wer zuerst da ist hat Vorfahrt. In den Augen von Touristen das reinste Chaos. Dazu kommen noch die Vespas, die sich irgendwie durchschlängeln. Die Vorfreude steigt. Nicht nur die Vorfreude die Verwandtschaft wieder zu sehen, sondern auch die Freude auf die Besuche in einer „pasticceria“ und „rosticceria“.



Eine Pasticceria ist eine Konditorei. In Sizilien kann man dort die auch im Ausland bekannten „Cannoli siciliani“ kaufen. Das sind frittierte Teigrollen, welche mit einer Creme gefüllt und mit...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/ciambelle-siciliane/feed/](https://heute-gibt.es/ciambelle-siciliane/feed/) 13