

heute gibt es...

Spekulatius-Aufstrich

Zutaten: (für 2 Gläser à 200ml)

- 125ml Kondensmilch (Fettgehalt 7,5%)
- 75g brauner Zucker
- 50g Butter
- 200g Gewürz-Spekulatius
- ¼ TL gemahlene Nelke
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Die Kondensmilch zusammen mit dem Zucker und der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/spekulatus-aufstrich/feed/> 6 Pumpkin Spice Granola - herbstliches Kürbis-Müsli selbstgemacht <https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/> <https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/#comments> Sun, 26 Nov 2017 16:35:30 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4544> Falls ihr zu den vielen Menschen gehört, die bereits in vorweihnachtlicher Stimmung sind und einen Masterplan haben, was alles bis zum 24. Dezember erledigt sein muss, habe ich eine schlechte Nachricht für euch: Ihr müsst wohl oder übel eure To-Do-Liste um das heutige Rezept erweitern, das sich perfekt als Weihnachtsgeschenk aus der Küche eignet.

Doch eigentlich ist das heutige Rezept für die Leute entstanden, die genauso wie ich Weihnachten verdrängen und lieber noch den Herbst und die dazu gehörende Kürbiszeit genießen. Ich liebe Kürbis und probiere jedes Jahr neue Rezepte mit diesem Gemüse aus. Der letztjährige Hit war dabei die [Kürbis-Crème-Brûlée-Tarte](#), die ich innerhalb von 3 Monaten ganze 15 Mal (!) backen durfte.



Auch dieses Jahr habe ich experimentiert und habe mich von der amerikanischen Pumpkin Spice Gewürzmischung, die dort unter anderem für die Pumpkin Pie verwendet wird, inspirieren lassen. Entstanden ist ein megaleckeres Granola, ein selbstgemachtes Müsli mit Kürbis und der genannten Gewürzmischung. Das passt perfekt zu Joghurt und frischen Früchten und kann je nach Geschmack auch als knusprige Komponente auf Desserts dienen.

Falls ihr übrigens kein Pumpkin Spice in eurem Supermarkt findet ist es gar kein Problem, denn man kann diese sehr einfach aus wenigen Gewürzen zusammenmischen und in einer Gewürzdose über mehrere Monate lagern. Mache ich schon immer...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/feed/ 2](https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/feed/2) Pesto genovese - und Tipps für ein perfektes Pesto <https://heute-gibt.es/pesto-genovese/> <https://heute-gibt.es/pesto-genovese/#comments> Sun, 07 May 2017 10:00:47 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4375> Es gibt Gerichte, die kann man sich aus seinem Leben gar nicht mehr weg denken. Gerichte, die uns schon in der Kindheit geprägt haben und einfach dazu gehören. Bei mir ist das ganz klar Pasta.

Mein Leben lang gab es jeden Abend als ersten Gang Pasta. Für diejenigen unter euch die jetzt etwas verduzt schauen: Ja, bei meinen Eltern besteht das Abendessen aus mehreren Gängen, was bei den meisten italienischen Familien (aus unserer Region) üblich ist. Falls mal der Hunger nicht so groß war, dann wurde lieber das Fleisch- und nicht das Nudelgericht weggelassen.

Jeden Tag Pasta, wird das auf Dauer nicht langweilig? Auf keinen Fall, denn Nudeln sind so vielseitig! Selbst wenn man oft die gleiche Nudelsorte verwendet, kann man mit den Soßen mit Sicherheit einen Monat lang täglich ein anderes Gericht servieren. Gerade bei gekauften Nudeln ist die Qualität der Soße entscheidend und für mich der eigentliche Star auf dem Teller.

Genau aus diesem Grund heißt es im Mai sonntags auf dem Blog: „**Cucina italiana - Lerne alles zum Thema KLASSISCHE PASTASOßEN!**“. Den Anfang macht heute ein Klassiker, der vor allem wenn es schnell gehen muss die perfekte Lösung ist: **Pesto!**



Was ist eigentlich ein Pesto?

Mittlerweile gibt es so viele Pestoarten, das vielen gar nicht klar ist, was man darunter wirklich versteht. Allgemein kann man sagen, dass es eine kalte Soße ist, die durch das Zerstampfen...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/pesto-genovese/feed/ 3](https://heute-gibt.es/pesto-genovese/feed/3) Bärlauchsalz - Bärlauchgeschmack für's ganze Jahr <https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/> <https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/#comments> Tue, 04 Apr 2017 17:30:41 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4202> Als ich vor kurzer Zeit das Rezept für die [Schoko Crossies](#) veröffentlicht habe dachte ich, dass dies das wohl einfachste Rezept hier auf dem Blog sein würde. Doch ich habe mich ganz klar geirrt, denn heute habe ich etwas für euch, das echt kinderleicht und

mit wenig Aufwand zubereitet ist: **Bärlauchsalz!**

Mann, habe ich mich gefreut, als ich letzte Woche auf dem Wochenmarkt die grünen, nach Knoblauch riechenden Blätter gefunden habe. Jedes Jahr freue ich mich auf diesen Augenblick, denn dann ist für mich der Frühling auf jeden Fall da!

<https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/feed/6> Selbstgemachte Schoko Crossies – Schokonikoläuse und -häuschen kinderleicht verwerten <https://heute-gibt.es/schoko-crossies/>
<https://heute-gibt.es/schoko-crossies/#comments> Sat, 18 Mar 2017 07:45:28 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=4134> Jedes Jahr erlebe ich immer das gleiche Phänomen: An Weihnachten oder auch an Ostern bekommen wir Schokonikoläuse oder -häuschen und die meisten bleiben dann über längere Zeit im Süßigkeitenschrank. Wir mögen zwar Schokolade, aber da reicht uns meist eine kleine Menge um die Schokolust zu befriedigen.
[Nicht selten haben wir dann mehrere Schokoladenfiguren im Haus, die mehrere Monate nicht angerührt werden und teilweise auch in Vergessenheit geraten.](#)

Irgendwie scheine ich eine innere Uhr zu haben, die mich jedes Mal rechtzeitig daran erinnert, dass die Schokolade endlich gegessen werden muss.

Letzte Woche war es dann wieder soweit: Die letzten zwei Weihnachtsmänner wurden aus dem Schrank geholt und das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigte an, dass diese nur noch bis Ende März haltbar sind.

Lust die Schokolade so zu essen? Ganz klares Nein!

Aber seit einigen Jahren weiß ich, wie ich diese zu verarbeiten habe, sodass sie innerhalb von meist wenigen Tagen (!) weg ist: **Selbstgemachte Schoko Crossies!**

<https://heute-gibt.es/schoko-crossies/feed/2> Silvester in... Deutschland – Dreierlei Kräuterbutter – ein Gastbeitrag von „Dila vs. Kitchen“ <https://heute-gibt.es/dreierlei-kraeuterbutter/>
<https://heute-gibt.es/dreierlei-kraeuterbutter/#respond> Wed, 28 Dec 2016 10:00:22 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=3857> *Herzlich Willkommen zu unserer kleinen Reise rund um die letzte Nacht des Jahres! Schön, dass ihr wieder da seid! Nachdem wir gestern erfahren haben, wie Silvester in Portugal gefeiert wird, bleiben wir heute in Deutschland. Jetzt mag sich der ein oder andere denken: „Wie wir in Deutschland feiern, ist doch eigentlich klar!“. Tja, für Leute wie mich, die zwar hier wohnen, aber nach den Traditionen ihres Landes feiern, sind viele Bräuche immer noch unbekannt.*

Aus diesem Grund habe ich die Monica eingeladen, die uns gleich näher erzählen wird, wie Silvester in Deutschland gefeiert wird und was auf keinen Fall fehlen darf:

Wie feiert Europa eigentlich Silvester? Was sind die Unterschiede, was die Gemeinsamkeiten und welche Bräuche gibt es eigentlich in den unterschiedlichen Ländern? – Ich muss zugeben, bislang habe ich mir darüber nie so wirklich Gedanken gemacht. Bis mich Elena gefragt hat, ob ich nicht einen Gastpost zur Silvester-Gastpostreihe auf „heute gibt es...“ beisteuern mag.

Natürlich wollte ich – gar keine Frage! Bevor ich euch aber gleich etwas über Silvester in Deutschland erzählen darf, möchte ich mich ganz kurz noch selbst vorstellen: Ich bin Monica Albrecht, wohne quasi bei Elena ums Eck und blogge seit 2013 auf [Dila vs. Kitchen](#) übers Kochen, Backen & Selbermachen. Im Laufe der letzten 3 Jahre hat sich mein Blog von einer reinen Rezeptsammlung zu einer Website...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/dreierlei-kraeuterbutter/feed/0>