

heute gibt es...

Erdnussbutter-Schoko-Granolabars

Zutaten: (für eine 23 x 23cm Form, am besten mit entfernbarem Rand)

- 60g Butter
- 150g Erdnussbutter
- 115g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 240g zarte Haferflocken
- 60g Dinkel gepufft (alternativ Rice Crispies)
- 50g Kakaonibs
- 100g...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/feed/> 2

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 Classic Brownies – oder: Wie mir Schokolade aus „Blogkrisen“ hilft! <https://heute-gibt.es/classic-brownies/> <https://heute-gibt.es/classic-brownies/#comments> Sun, 01 Nov 2015 09:00:33 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2756> Nach längerer Abwesenheit bin ich wieder zurück. Es gab – wie euch sicher aufgefallen ist – eine längere Blogpause.

Wieso?

Die Lust war plötzlich verpufft. Gespräche rund um das Thema Bloggen haben es leider nicht besser gemacht, denn es ging bei einigen Mitbloggern immer mehr um das Verdienen von Geld. Bloggen aus Spaß? Irgendwie habe ich das Gefühl, dass das immer mehr in den Hintergrund gerät. Beiträge von anderen teilen ohne ein Vorteil davon zu ziehen oder mit anderen zusammen etwas erreichen wollen – das ist in anderen Ländern oft kein Problem, in Deutschland scheint das aber fast unmöglich zu sein. Da beneide ich meine italienischen Bloggerkollegen, wo der soziale Charakter einfach viel ausgeprägter ist.

Bevor es zu Missverständnissen kommt:

Ich möchte dies nun nicht für alle deutschen Blogger verallgemeinern, denn mir ist bewusst, dass es immer noch den ein oder anderen gibt, der einfach Leidenschaft am Bloggen hat. Mit Sicherheit ist die negative Entwicklung aber nicht nur mir aufgefallen.

Aus dem Sommerloch heraus ging es dann direkt in eine Blogdepriphase. Ich habe nicht nur bei mir pausiert, sondern hatte plötzlich auch gar keine Lust andere Blogartikel zu lesen oder mich bei Facebook und Co. zu melden. Und wisst ihr was vielleicht das Schlimmste ist? Ich bereue diese längere Auszeit kein bisschen. Ich hatte auch nur sehr selten ein schlechtes Gewissen meinen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/classic-brownies/feed/> 6 Country Potatoes – und warum kochen ein Hexenwerk ist <https://heute-gibt.es/country-potatoes/> <https://heute-gibt.es/country-potatoes/#comments> Fri, 20 Feb 2015 16:30:15 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2314> Wusstet ihr schon, dass Kochen und Backen sehr kompliziert und natürlich auch super zeitaufwändig sind? Und wer hat heutzutage schon Zeit übrig? Aber zum Glück gibt es in den Regalen und Tiefkühltruhen der Supermärkte reichlich Auswahl. Päckchen auf und ab in den Ofen bzw. in die Mikrowelle. Obwohl ab und zu muss auch noch die ein oder andere frische Zutat hinzugefügt und anschließend das Ganze in einem Topf erhitzt werden. Dann ist ja schon fast Kochen oder nicht? Achja, geschmacklich ist das auch superlecker – wie hätte man es bloß ohne die Hilfe der Lebensmittelindustrie alleine hinbekommen? Wir haben es ja heute wirklich gut...

Aber genug der Ironie, denn Kochen/Backen ist kein Hexenwerk – zumindest wenn es sich um einfache Gerichte handelt ☐ Und wie ich oft erschreckenderweise feststellen darf, werden selbst die einfachsten Sachen fertig gekauft. Was da alles drin ist und unter welchen Bedingungen das ein oder andere hergestellt wird ist den Verbrauchern oftmals egal. Hauptsache es geht schnell und „schmeckt“.

<https://heute-gibt.es/country-potatoes/feed/> 4 Vanille Johannisbeer-Shortbreads – ein Gastbeitrag von „Kitchencloud“ <https://heute-gibt.es/vanille-johannisbeer-shortbreads/> <https://heute-gibt.es/vanille-johannisbeer-shortbreads/#comments> Sun, 03 Aug 2014 06:30:52 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2328> *Heute darf ich meinen ersten Gast während meiner angekündigten Sommerpause begrüßen. Ich freue mich, euch die liebe Nathalie vom Blog „Kitchencloud“ vorzustellen. Dort zeigt die Rheinländerin ihren Lesern nicht nur Selbstgebackenes, sondern erzählt auch aus ihrem Leben als Mama einer süßen Tochter, die bald ein kleines Geschwisterchen bekommt.*

Für euch stand Nathalie in ihrer Küche und hat etwas ganz leckeres gezaubert. Aber ich überlasse ihr mal das Wort:

Für die Sommerpause von der lieben Elena habe ich mir eine leckere Kleinigkeit ausgedacht- praktisch für unterwegs, schmilzt nicht und ist trotzdem lecker sommerlich!

Vanille Johannisbeer-Shortbreads!



Natürlich ist es kein „typisches“ Shortbread Rezept aber mit Vanille und den säuerlichen Johannisbeeren sehr lecker und genau das Richtige für die Sommerpause!

Und los geht's.

Vanille Johannisbeer-Shortbreads

Zutaten:(für ca. 15 Stück)

- 400g Mehl
- 250g Butter
- 125g Zucker
- Prise Salz
- Ein Päckchen Vanillezucker
- Das Mark einer Vanilleschote
- Drei Hand voll entstielt Johannisbeeren

Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer die Johannisbeeren mit kühlen Händen zu einem glatten Teig verkneten und daraus ein Rechteck formen. Dies sollte ca. 4cm breit und knapp 2cm hoch sein. (Länge egal). Dieses in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.
2. Die Johannisbeeren gut waschen und dann auf einige Blatt Küchenrolle...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/vanille-johannisbeer-shortbreads/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/vanille-johannisbeer-shortbreads/feed/> 4

Thymian-Zitronen-Cupcakes – zu Gast bei „fabulous food“

<https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/>

<https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/#comments> Sat, 02 Aug 2014 19:30:24 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=2330> Bei allem, was die letzten Tage hier – also im Leben 1.0 – los war, habe ich ganz vergessen euch zu erzählen, dass ich bei der lieben Dani vom Blog „fabulous food“ zu Besuch war. Für sie habe ich leckere Thymian-Zitronen-Cupcakes mit glasierten Nektarinen gebacken.



Hört sich etwas speziell an? Naja, mittlerweile kennt ihr mich ja vielleicht schon ein bisschen und wisst, dass ich gerne ungewöhnliche Kombinationen ausprobiere. Und dieses Mal hat es sich wieder einmal gelohnt experimentierfreudig zu sein!

>>>>[HIER GEHT ES ZUM REZEPT](#)<<<<



Falls ihr nicht gerne experimentiert und eher auf Klassiker steht, dann empfehle ich euch diese [Zitronencupcakes](#).

Übrigens werde ich hier die nächsten Tage den ein oder anderen Gast willkommen heißen, der für euch die kleine Sommerpause, welche ich mehr oder weniger ungewollt einlege, mit leckeren Köstlichkeiten überbrückt. Seid gespannt!

Liebe Grüße

Elena

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]>](#) <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/feed/> 2