

heute gibt es...

Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Naturjoghurt
- 2 Messerspitzen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/feed/> 4 Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln – Wir backen mit Leila <https://heute-gibt.es/apfel-zimt-muffins-mit-streuseln/> <https://heute-gibt.es/apfel-zimt-muffins-mit-streuseln/#comments> Sun, 15 Feb 2015 06:30:05 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2697> [Zimt](#): Als Kind bin ich diesem Gewürz gerne aus dem Weg gegangen. Heutzutage kann ich diesem – wie ihr ja vielleicht [bereits wisst](#) – nur schwer aus dem Weg gehen. Eine meiner liebsten Kombinationen ist Zimt mit Apfel – der Klassiker schlechthin. Diese zieht mich immer magisch an, ich kann nichts dafür ☹



So war das auch als ich das Wanderbuch „Backen mit Leila“ von Leila Lindholm der lieben Bettina vom Blog „[homemade and baked](#)“ aufschlug: ein leckeres Rezept nach dem anderen und für welches entschied ich mich? Genau, für Apfel-Zimt-Muffins! Im Vergleich zu meinem Standardrezept hierzu, hatten diese Muffins noch Streusel, deshalb mussten sie unbedingt ausprobiert werden!

Apfel-Zimt-Muffins mit Streuseln

Zutaten: (für 12 Muffins)

- 3 Eier
- 200g + 2 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 100g + 2 EL Butter
- 100ml Milch
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale und Saft einer 1 Zitrone
- 4 große Äpfel
- 1 TL Zimt

Für die Streusel:

- 40g kalte Butter
- 30g Haferflocken
- 30g Mehl
- 40g Zucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel entkernen und in Stücke schneiden. mit 2 EL Butter, 2 EL Zucker und Zimt ein paar Minuten in einer heißen Pfanne dünsten und anschließend abkühlen lassen.
3. Eier, 200g Zucker und Vanillezucker locker und schaumig schlagen.
4. Nun 100g Butter schmelzen, mit der Milch mischen und gut unter die Eimasse rühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/apfel-zimt-muffins-mit-streuseln/feed/> 6
American-Apple-Pie-Pops - kleiner gedeckter Apfelkuchen am Stiel
<https://heute-gibt.es/american-apple-pie-pops/>
<https://heute-gibt.es/american-apple-pie-pops/#comments> Sun, 06 Apr 2014 09:30:51 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=2060> Einen schönen Sonntag ihr Lieben,

heute habe ich euch eine kleine Leckerei mitgebracht, die wieder mal beweist, dass die kleinen Dinge oft die Besten sind ☺ Bei so einem tollen Wetter - während ich diesen Beitrag schreibe zwitschern im Garten die Vögel *hach* - kann man schon sehr bald das erste Picknick mit seinem Liebsten oder mit Freunden veranstalten. Diese kleine Küchlein eignen sich perfekt dafür, da sie nicht viel Platz zum Transportieren und auch kein Besteck zum Essen benötigen. Wie praktisch, nicht wahr? ☺



Leider muss ich gestehen, dass ich die große Version der Apple-Pie-Pops – also den klassischen American Apple Pie – noch nie gebacken habe. Zwar steht dieser schon seit Ewigkeiten auf meiner Nachbackliste, aber es gab noch nie die richtige Gelegenheit dazu. Doch da die Mini-Version schon so lecker schmeckt, wird es den klassischen Kuchen auch bald geben!



Heute gibt es aber zunächst mal die Cake-Pop Variante:

Apple-Pie-Pops

Zutaten: (für 10-12 Stück)

Für den Teig:

- 240g Mehl
- 120g Butter
- 70g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (davon die Schale)
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 20g zerlassene Butter
- 2 Äpfel
- 80g Rohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 EL Vanillezucker bzw. Mark einer ½ Vanilleschote wenn es vanilliger sein darf

Zusätzlich:

- 1 Ei
- Lollipop-Sticks
- etwas Rohrzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/american-apple-pie-pops/feed/> 6 Rote-Bete-Salat mit Mango <https://heute-gibt.es/rote-bete-salat-mit-mango/>
<https://heute-gibt.es/rote-bete-salat-mit-mango/#comments> Sun, 23 Mar 2014 08:00:53 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=2032> Einen wunderschönen Sonntag!

Es ist wieder soweit: Heute gibt es etwas aus der „Nicht-Nachtisch-Kategorie“. Ich muss zugeben, dass die Rezepte auf meinem Blog in letzter Zeit sehr süßlastig gewesen sind. Und das während der Fastenzeit! Zum Glück faste ich nicht und kann deshalb ohne schlechtes Gewissen von den süßen Leckereien probieren.



Aber kommen wir zurück zum heutigen Gericht: Rote-Bete-Salat mit Mango. Wahrscheinlich werden die Meisten spätestens jetzt diesen Beitrag weggeklickt haben, denn Rote Bete gehört neben Rosenkohl zu den unbeliebtesten Lebensmitteln. Viele Menschen machen einen großen Bogen um beide Gemüsesorten, was ich selbst nicht wirklich verstehen kann.



Falls du noch am Lesen bist: Es freut mich, dass du – ich nehme mal an, dass es so ist – auch unter den Liebhabern dieser Gemüsesorte bist. Ich kann dir versichern, dass dieser Salat richtig lecker schmeckt und nicht unbedingt zu den Klassikern gehört. Aber vielleicht ist genau DAS das besondere daran!?

Das ursprüngliche Rezept, welches ich etwas verändert habe, stammt aus der Zeitschrift „deli“ (1/2012).

Rote-Bete-Salat mit Mango

Zutaten: (für 4-6 Personen)

- 500g Rote Bete (fertig gegart, vakuumiert)
- 2 säuerliche Äpfel
- 2 Stangen Staudensellerie
- 5 EL Weißweinessig
- 4 EL Rapsöl
- 1 reife Mango
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Rote Bete und Äpfel schälen, in feine Stifte raspeln und in eine Schüssel...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/rote-bete-salat-mit-mango/feed/> 5 Pinza della Befana - und ein Giveaway für Feinschmecker <https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/>

<https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/#comments> Mon, 06 Jan 2014 16:30:24 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=1765> Während zumindest wir hier im Süden Deutschlands zu den Glücklichen gehören, die heute wegen dem „Dreikönigstag“ frei haben, ist in ganz Italien ein ganz besonderer Tag. Doch anders als bei uns stehen nicht nur die Heiligen drei Könige im Fokus, sondern besonders für die Kinder spielt die „Befana“ eine große Rolle.



In meinem Heimatland werden die Kinder nämlich nicht am 6. Dezember vom Nikolaus beschenkt – diesen gibt es in Italien gar nicht – sondern man wartet sehnsüchtig auf die Nacht zum 6. Januar und somit auf die Befana. Der Sage nach ist die Befana ein weiblicher Dämon, der in Gestalt einer alten Frau oder Hexe auftritt. Sie wollte – wie auch die Heiligen drei Könige – nach Bethlehem zum Jesuskind, brach aber zu spät auf und verpasste dadurch den Stern, der sie dorthin führen sollte. Seitdem fliegt sie auf der Suche nach dem Christkind mit ihrem Besen von Haus zu Haus, wobei sie die artigen Kinder mit Süßem belohnt und die bösen mit „Kohle“ – symbolisch wird schwarzgefärbter Baiser verwendet – bestraft. Ähnlich wie hier zum Nikolaustag, hängen die Kinder am Abend vorher eine Socke an die Tür, die sie am nächsten Tag befüllt wiederfinden.



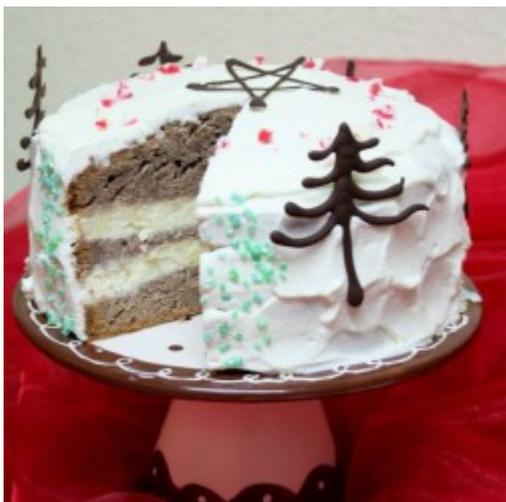
In manchen Regionen Italiens - vorwiegend im Nordosten - wird zu diesem Anlass die „Pinza“ gebacken, wobei es hiervon je nach Geschmack unterschiedliche Varianten gibt. Hierbei handelt es sich um eine Art Kuchen, der mit Nüssen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/feed/> 10 Glühweintorte - zu Gast bei „Arthurs Tochter Kocht“ <https://heute-gibt.es/gluehweintorte/> <https://heute-gibt.es/gluehweintorte/#comments> Sun, 22 Dec 2013 11:00:50 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1688> Einen schönen 4. Advent euch allen!

Die vierte und letzte Kerze des Adventskranzes wird heute angezündet und es ist einem spätestens heute bewusst, dass Weihnachten vor der Tür steht. Die Geschenke liegen bei vielen - sofern man einen besitzt - schon unter dem Weihnachtsbaum und man ist mitten in der Planung des Weihnachtsmenüs. Bei uns wird an diesen Tagen immer opulent aufgetischt: Es gibt mehrere Gänge, die wiederum aus mehreren Speisen bestehen. Einerseits freut man sich darauf, auf der anderen Seite ist man irgendwann auch froh, wenn das Ganze vorbei ist. Obwohl bei mir persönlich die Vorfreude überwiegt ☐



Wisst ihr schon, was es bei euch alles für leckere Sachen geben wird? Falls ihr noch nach einem Nachtisch sucht, habe ich heute etwas für euch: eine Glühweintorte. Diese habe ich speziell für Astrid von „[Arthurs Tochter Kocht](#)“ ausprobiert, die eine süße Woche auf ihrem Blog veranstalten wollte. Mein „Weihnachtssüß“ ist wie ich finde ganz hübsch geworden und schmeckt auch noch lecker. Wer sich Sorgen bezüglich des Glühweins macht, weil beispielsweise Kinder mitspeisen, kann diesen sicherlich mit Kinderpunsch ersetzen. Das schmeckt bestimmt auch sehr gut ☐





Und, seid ihr schon neugierig? Dann hüpf schnell zur Astrid rüber:

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

Einen schönen Sonntag und winterliche Grüße
Elena

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/gluehweintorte/feed/2> Apfelchips – gesunder Snack für Fernsehabende <https://heute-gibt.es/apfelchips/>
<https://heute-gibt.es/apfelchips/#comments> Sun, 06 Oct 2013 08:30:56 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=1006> Einen schönen Sonntag euch allen!
Während ich mich noch im Ruhrgebiet befinde, gibt es für euch heute noch ein schnelles Rezept. Vielleicht habt ihr diesen „Snack“ diese Woche schon auf meinem " auf Instagram" [href="http://instagram.com/heutegibtes" target="_blank" rel="me">Instagram-Konto](http://instagram.com/heutegibtes) gesehen. Schaut dort doch mal vorbei, da bekommt ihr Einblicke in meine bunte Welt ☐

<https://heute-gibt.es/apfelchips/feed/3> Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel – ein Salat mit Maracujadressing <https://heute-gibt.es/gratiniertes-ziegenkaese-auf-affel/>
<https://heute-gibt.es/gratiniertes-ziegenkaese-auf-affel/#comments> Sun, 15 Sep 2013 00:00:41 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=771> Für all diejenigen unter euch, die es nicht wahrhaben wollen: Es ist Herbst. Naja, zumindest der meteorologische. Dies bestätigt sich leider spätestens nach einem Blick aus dem Fenster. Alles grau und nass. Während anderswo schon ein warmes Süpplein gekocht wird, konnte mir das schlechte Wetter den Appetit auf einen sommerlichen Salat noch nicht verderben.

<https://heute-gibt.es/gratiniertes-ziegenkaese-auf-affel/feed/1>