

heute gibt es...

Erdbeerrisotto

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/erdbeerrisotto/feed/> 0 Panna cotta-Tarte der italienische Dessertklassiker mal anders <https://heute-gibt.es/panna-cotta-tarte/>
<https://heute-gibt.es/panna-cotta-tarte/#comments> Sun, 24 May 2020 08:00:56 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=5072> Vor fast fünf Jahren habe ich euch hier unser Familienrezept für einen Dessertklassiker der italienischen Küche verraten: [Panna cotta](#). Ich behaupte bis heute noch, dass es sehr einfach in der Zubereitung und deshalb perfekt für Kochanfänger geeignet ist. Hält man sich an die Anleitung meines Rezeptes, ist ein leckerer Nachtisch garantiert. Doch um diesem Dessert ein neues Gewand zu geben, wird sie heute nicht in Gläsern, sondern in einem Tarteboden gefüllt.

<https://heute-gibt.es/panna-cotta-tarte/feed/> 2 [Avocado-Erdbeer-Carpaccio- Kochevent zum Thema Erdbeeren mit Léa Linster](#) <https://heute-gibt.es/avocado-erdbeer-carpaccio-kochevent-lea-linster/>
<https://heute-gibt.es/avocado-erdbeer-carpaccio-kochevent-lea-linster/#respond> Tue, 31 Jul 2018 14:41:50 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=4875> [Werbung] Erdbeeren: Die roten Früchtchen gehören zu meinen liebsten Beerensorten. Es gibt nichts Besseres als mit einem Körbchen über ein Erdbeerfeld zu laufen und sich die eigenen Erdbeeren zu pflücken. Dass da mal ab und zu auch eine im Mund landet ist wohl klar! Am liebsten esse ich sie pur, als Marmelade oder verarbeite sie für Desserts, wie beispielsweise in meiner Panna cotta.

Ob die rote Beere auch mehr kann? Das wollte ich bei einem Blogevent herausfinden, zu dem ich vor zwei Wochen eingeladen wurde. Gemeinsam mit der berühmten Sterne- und Fernsehköchin Léa Linster durfte ich in Stuttgart in der Kochschule [Kultweine-Kochwelten-Kunststücke](#) von Sonja Lenz ein dreigängiges Erdbeermenü zubereiten. Mit dabei waren auch meine lieben Bloggerkolleginnen Julia von [Kochliebe](#) und Sandy von [WieWoWasIstGut](#), die ebenfalls wie ich total gespannt auf das Ergebnis waren.

- Wie du den italienischen Klassiker perfekt hinbekommst"



Soll ich euch etwas verraten? Dieses Dessert ist extrem einfach vorzubereiten, geht sehr schnell und schmeckt fast jedem richtig gut. Mit dem perfekten Rezept und guter Vanille (spart bitte nicht an falscher Stelle!) klappt es auf jeden Fall!

Ich benutze seit Jahren das Geheimrezept meiner Mama, welches ich heute mit euch teilen möchte:

Panna cotta

Zutaten:

- 1l Sahne
- 100g + ca. 40g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 5 Blätter Gelatine
- ca. 600g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Die Sahne mit 100g Zucker, dem ausgelösten Vanillemark und den Vanilleschoten in einem großen Topf aufkochen und unter Rühren 15 Minuten köcheln lassen.
2. Die Blattgelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschoten aus der Sahne entfernen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen.
3. Die Panna cotta in Gläschen füllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anmerkung: Die Panna cotta sollte nicht flüssig sein,...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/panna-cotta/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/panna-cotta/feed/> 24 Erdbeer-Mascarpone-

Torte – und was das mit „Verzweiflung, 2 Eiern und Zeitmanagement“ zu tun hat

<https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/>

<https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/#comments> Tue, 26 May 2015 19:00:39 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=3016> Spontan eine Torte backen, wenn man im Haus nur zwei Eier hat, der Kühlschrank halb leer ist und die Geschäfte wegen Pfingsten geschlossen haben? *Ich liebe solche Herausforderungen!*

Eigentlich hätte ich gar nichts backen müssen, denn es waren weder Gäste angekündigt, noch sollte ich für irgendeine Feier etwas vorbereiten.

Wieso ich dann unter solchen Bedingungen eine Torte backen wollte? Sicher nicht, weil ich stressige Situationen gerne habe. Dies hat nur mit **IHM** zu tun. Und seinem Geburtstag. Und indirekt – wieder einmal – mit meinem Zeitmanagement.

Der liebe Tobias – vielen von euch wahrscheinlich als [der Kuchenbäcker](#) bekannt – hatte Geburtstag und hat sich auf seinem Blog für seine [virtuelle Geburtstagstafel](#) Kuchen gewünscht. So euphorisch wie ich oft zu Beginn einer Aktion bin, wollte ich hierbei unbedingt mitmachen.

Naja, das war vor etwa einem Monat. Zwischendrin habe ich dann – Asche auf mein Haupt – das Event total vergessen. Bis letzten Samstag Abend – 23 Uhr. Ich scrollte in Tobis Blogbeitrag zu den Teilnahmebedingungen, um dann voller Entsetzen festzustellen, dass ich nur noch bis zum nächsten Tag Zeit hätte. Panisch – und ich übertreibe hier nicht – lief ich zum Kühlschrank um festzustellen, dass ich nur 2 Eier da hatte. *2 Eier!* Da wir über Pfingsten bei Verwandten oder unterwegs sein sollten, habe ich natürlich nicht wirklich eingekauft. *Was für ein Kuchen...*

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/feed/> 11

Johannisbeer-Mini-Gugl – rote Beeren treffen auf weiße Schokolade

<https://heute-gibt.es/johannisbeer-mini-gugl/> <https://heute-gibt.es/johannisbeer-mini-gugl/#comments> Sun, 17 Aug 2014 10:00:30 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=2414> Heute dreht sich hier alles um Beeren. Naja, eigentlich ist der Star des Tages eine ganz bestimmte Beere. Obwohl man eher Beeren sagen müsste, da diese Beerensorte immer in Grüppchen vorkommt. Wir haben also ganz viele Sternchen, die heute ihren großen Auftritt haben.

Hier im Schwabenland sind sie als Träuble bekannt, in Norddeutschland werden sie oft als Ahlbeeren bezeichnet, in manchen Teilen Bayerns nennt man sie Ribiseln und in Italien kennt man sie unter der Bezeichnung Ribes. Viele Namen für ein und dieselbe Frucht: Johannisbeeren. Ich liebe diese kleinen Beeren und freue mich, wenn es diese endlich auf dem Markt zu kaufen gibt – meistens um den 24. Juni (Johannestag), woher sie ihren Namen haben.



Sofern ich die Johannisbeeren nicht einfach so esse, verwende ich sie gerne für Desserts, da deren säuerlicher Geschmack in Kombination mit Süßem sehr gut zur Geltung kommt. Ein beliebtes Beispiel hierfür wäre hier bei uns im Süden der Träubleskuchen.

Für ein Picknick mit Freunden suchte ich aber eine Leckerei, die man einfach transportieren und auch ohne Utensilien wie Besteck und Teller genießen kann. Da ich für das Picknick bereits herz hafte Muffins vorbereitet hatte wollte ich die Johannisbeeren in etwas anderer Form anbieten. Schnell war klar: Es wird geminiguglt ☐

Johannisbeer-Mini-Gugl

Zutaten: (für ca. 15 Stück)

- 120g weiche Butter
- 80g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/johannisbeer-mini-gugl/feed/](https://heute-gibt.es/johannisbeer-mini-gugl/feed/) 9