

heute gibt es...

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/> 24 Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen – und ein Einblick in mein „Chaosleben“ <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/> <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/#comments> Wed, 04 Mar 2015 17:30:59 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2760> Eigentlich sollte es schon gestern ein neues Rezept auf dem Blog geben. Und eigentlich sollte es etwas ganz anderes geben als das, was ich euch nun vorstelle. Aber manchmal kommt alles anders als geplant. Wobei ich das Gefühl habe, dass dieses „manchmal“ bei mir öfter als beim Durchschnitt ist. Aber alles von Anfang an:

Dienstagabend – ca. 19 Uhr: Ich sitze mit meinem Laptop auf dem knallroten Ledersofa im Wohnzimmer. Die Bilder für den neuen Blogpost sind bearbeitet und der Text, der das Rezept einrahmen soll, ist geschrieben. Gut gelaunt geht es zwei Stockwerke höher, um das Rezeptbuch aus dem Bücherregal zu holen. 5 Minuten später wurde das Buch immer noch nicht entdeckt. Vielleicht ist es in der Kommode bei den zuletzt verwendeten Büchern? Fehlanzeige. Es könnte auch im Arbeitszimmer sein, wo ich zur Zeit alles umräume. Nichts. Letzte Station: Zeitschriftenständer. Null. Nada. Niente. 30 Minuten später wurde das Buch immer noch nicht gefunden. Frustriert setze ich mich wieder auf das Sofa. Es läuft wie immer alles nach Plan. Nicht.

Tja, was soll ich sagen? Das Buch ist immer noch nicht aufgetaucht und deshalb müsst ihr auf das geplante Rezept etwas warten. Aber ich habe eine leckere Alternative für euch dabei, die einfach und vor allem auch schnell zuzubereiten ist:

Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Naturjoghurt
- 2 Messerspitzen...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/feed/ 4](#) Muhallabia - ein Gastbeitrag von „World Wild Food“ [https://heute-gibt.es/muhallabia/https://heute-gibt.es/muhallabia/#comments](#) Mon, 11 Aug 2014 08:30:36 +0000 [http://heute-gibt.es/?p=2383](#) *Einen schönen Montag wünsche ich euch ☺
Ich hoffe eure Woche hat stressfrei angefangen. Bei uns geht es gerade drunter und drüber, denn das Projekt „Traumhaus“ geht weiter. Hier wird heute fleißig gehämmert, gesägt und gebohrt. Da einige Wasser- und Gasleitungen verlegt werden müssen, ist mein „Fotoshooting-Set“ nicht gut erreichbar und es ist mir deshalb nicht möglich meine Leckereien zu fotografieren.*

Was für ein Glück, dass heute noch ein Gast auf meiner Gästeliste steht: Fiona von „[World Wild Food](#)“ nimmt uns heute in den Orient mit.

Es gibt Muhallabia. Muhawas??

Das war meine erste Reaktion als sie dieses Gericht vorgeschlagen hat. Ich liebe ja außergewöhnliche Sachen und habe gleich zugesagt.

Worum es sich nun hierbei handelt? Fiona beantwortet uns gleich diese Frage:

Hallo meine Lieben ☺

Ich freue mich, dass ich heute bei Elena zu Gast sein darf und ihr „über den Tellerrand“ zu mir rüber guckt ☺ Mein Name ist Fiona und normalerweise blogge ich auf „World Wild Food“ über Essen, Reisen und was mir sonst noch so einfällt ☺

Von meinen Reisen bringe ich gerne Rezepte mit, welche ich umso lieber mit euch teile =) Heute ist dies das Rezept für „Muhallabia“ einem leckeren, arabischen Mandel-Milch-Pudding.

Muhallabia

Zutaten: (für 6 Personen)

Für den Pudding:

- 30g Reismehl
- 750ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50g Zucker
- 80g gemahlene Mandeln
- 1 EL Rosenwasser

Für die...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/muhallabia/feed/ 1](#) Tiramisù - ein Familienrezept [https://heute-gibt.es/tiramisu/https://heute-gibt.es/tiramisu/#comments](#) Sat, 14 Sep 2013 10:00:04 +0000 [http://heute-gibt.es/?p=717](#) *Soll ich etwas mitbringen? Ja bitte, Tiramisù!*

Diese Antwort bekomme ich oft von Verwandten, Freunden und Bekannten zu hören, wenn irgendeine Feier bevorsteht. Ein italienischer Klassiker - und trotzdem macht ihn jeder ein wenig anders. Es gibt hunderte Varianten und natürlich behauptet jeder, dass seine die beste ist.

Nun ja, das behauptete ich von meinem nicht. Wieso? Ganz einfach: [Wie ihr vielleicht noch wisst mag ich](#)

[keinen Kaffee](#) und diesen schmeckt man im Tiramisù doch recht stark heraus. Ich finde ihn also nicht so lecker, oben genannte Personen hingegen umso mehr ☐

[https://heute-gibt.es/tiramisu/feed/ 6](https://heute-gibt.es/tiramisu/feed/6) Mangocreme - oder „Ich hole mir den Sommer zurück“
<https://heute-gibt.es/mangocreme/> <https://heute-gibt.es/mangocreme/#comments> Tue, 27 Aug 2013 14:33:12 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=541> Hier im Schwabenlandle scheint sich der Sommer leider langsam dem Ende entgegen zu neigen. Da ich eine sommerliebende Person bin, welche höheren Temperaturen und Sonnenschein näher steht als Kälte, Regen oder gar Schnee, nehme ich eigentlich ungern Abschied von dieser tollen Jahreszeit. Aus diesem Grund habe ich mich dazu entschlossen das Regenwetter zu ignorieren und einen Nachtisch zu machen, der den Sommer - zumindest geschmacklich - wieder zu mir nach Hause holt.
[Was eignet sich für diese Mission besser als eine leichte Creme mit einer Frucht, die sogar „tropical feeling“ verspricht?](#)

Mangocreme

Zutaten:

- 2 reife Mangos
- 40g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- Das Eiweiß von 2 Eiern
- 50ml Sahne

Zubereitung:

1. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und zusammen mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren.
2. Die Blattgelatine 5-7 Minuten in Wasser einweichen. Hier bitte auf die Packunganweisung achten, da dies je nach Marke variieren kann. Anschließend die Gelatine kurz mit den Händen auspressen und bei niedriger Hitze in einem Topf auflösen.
3. Nun 4 EL des Mangopurees zur Gelatine dazugeben, gut durchrühren und dann dem restlichen Püree untermischen.
4. Das Ganze kommt für 10 Minuten in den Kühlschrank.
5. Die Sahne steif schlagen, zum Mangopüree dazugeben und verrühren.
6. Ebenso wird nun das Eiweiß steif geschlagen und unter die Masse gerührt bis eine...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]>](#) [https://heute-gibt.es/mangocreme/feed/ 5](https://heute-gibt.es/mangocreme/feed/5)