

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 Birnen-Trauben-Marmelade - herbstlich, lecker und supereasy <https://heute-gibt.es/birnen-trauben-marmelade/> <https://heute-gibt.es/birnen-trauben-marmelade/#comments> Mon, 21 Nov 2016 17:30:32 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3664> Ich bin ein großer Fan von Marmeladen! Umso schlimmer ist es, dass ich letztens durch Zufall feststellen musste, dass ich hier auf dem Blog bisher nur meine [Pflaumen-Kaki](#)- und [Bananenmarmelade](#) vorgestellt habe!

Standardsorten wie Erdbeere und Aprikose gibt es hier immer wieder, trotzdem probiere ich gerne

neue Sorten aus und halte fleißig danach Ausschau. Eine herbstliche Variante habe ich vor Monaten im Buch „*Süße Überraschungen – Feinste Geschenke aus der Küche*“ von Mona Binner und Luisa Marschall entdeckt. Diese wurde nachgekocht und für lecker befunden, weshalb ich sie euch nicht vorenthalten möchte.

## Birnen-Trauben-Marmelade

### Zutaten: (für ca. 600g)

- 300g Birnen
- 200g rote, kernlose Trauben
- 300g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote

### Zubereitung:

1. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen, die Trauben waschen und die Früchte klein schneiden.
2. Anschließend das Obst grob bzw. fein, je nachdem was euch persönlich lieber ist, pürieren.
3. Den Gelierzucker und das Mark der Vanilleschote zum Fruchtepüree dazugeben und unter Rühren 10 Minuten kochen.
4. Die heiße Masse danach sofort randvoll in sterilisierte Gläser füllen, diese fest verschließen und für 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.