

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/](https://heute-gibt.es/spekulatus-aufstrich/feed/) 6 Bananen-Tiramisù – eine koffeinfreie Variante des italienischen Klassikers
<https://heute-gibt.es/bananen-tiramisu/> <https://heute-gibt.es/bananen-tiramisu/#comments> Sun, 07 Jan 2018 17:34:29 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4561> Tiramisù gilt als einer der Klassiker der italienischen Dessertküche. Neben [Panna cotta](#) ist das wahrscheinlich der Nachtisch, den ich auf Familienfesten und anderen Feiern am häufigsten zubereiten darf. Meist entscheide ich mich hierbei für [unser persönliches Familienrezept](#). Seit ich [die eifreie Variante](#) ausprobiert habe und diese den Leuten genauso gut schmeckt, wechsele ich ab bzw. frage den Gastgeber, welche Version er bevorzugt.

<https://heute-gibt.es/bananen-tiramisu/feed/> 23 [Leoparden Kekse](#)
<https://heute-gibt.es/leoparden-kekse/> <https://heute-gibt.es/leoparden-kekse/#comments> Fri, 28 Apr 2017 07:00:02 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4307> Wenn ich auf Feiern etwas Süßes mitbringen soll und selbst entscheiden darf, was es ist – manchmal wünschen sich die Leute explizit z.B. Panna cotta oder Tiramisù – dann tendiere ich aus Erfahrung dazu, nach etwas Besonderem und meist auch Aufwendigem zu suchen. Neben meinen gefühlten tausend Backbüchern und -zeitschriften, nutze ich dafür sehr gerne Pinterest als Inspirationsquelle.

Als mich dann vor einigen Wochen Eva vom Blog [Madame Dessert](#) gefragt hat, ob ich zu ihrem virtuellen Geburtstagsbuffet etwas beisteuern würde, konnte ich natürlich nicht Nein sagen! Eva, die ich euch bereits bei meinem [Food Talk](#) vorgestellt habe, ist nämlich 30 geworden und hat ihre Lieblingsblogger zu ihrer Party unter dem Motto „[Sweet 30th – Geburtstag im Schlaraffenland](#)“ eingeladen. Auf diesem Wege also nochmal: Happy birthday!

Wie für mich üblich wollte ich natürlich etwa ganz spezielles zum Buffet beisteuern. Nachdem die Speisetafel schon voll mit Kuchen und Torten war, suchte ich nach einer Kleinigkeit. Etwas, das jeder noch probieren kann, egal wie viel er schon gegessen hat. Nach einer längeren Recherche auf Pinterest entdeckte ich auf einem [rumänischem Foodblog](#) Kekse mit Leo-Muster – und es war Liebe auf den ersten Blick! Ich liebe Tiermuster und gerade der Leoprint gehört zu meinen Favoriten. Zwar kannte ich das bisher nur aus der Mode, aber wieso nicht modische Kekse backen, die...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/leoparden-kekse/feed/](https://heute-gibt.es/leoparden-kekse/feed/) 9 Zuppa inglese
<https://heute-gibt.es/zuppa-inglese/> <https://heute-gibt.es/zuppa-inglese/#comments> Sun, 16 Apr 2017

17:00:08 +0000

<https://heute-gibt.es/?p=4244> Frohe Ostern allerseits!

Wenn ihr zu denjenigen gehört, die in letzten Wochen auf Süßes verzichtet haben, dann dürft ihr euch heute besonders freuen, denn es gibt wieder wie die letzten Aprilsonntage ein klassisches italienisches Dessert, passend zu meiner Blogreihe „Cucina italiana – Lerne alles zum Thema klassische Desserts“.

Bei der heutigen Nachspeise werden die meisten von euch vielleicht erstmal an eine Eissorte denken, da man den Namen wahrscheinlich schon am Tresen von italienischen Eisdielen gelesen hat. In Wirklichkeit handelt es sich bei diesem Nachtisch aber nicht um Eis, sondern es ist ein Schichtdessert, das meist in Gläser serviert wird und daraus genüsslich gelöffelt werden kann. Die Rede ist hier vom Klassiker „Zuppa inglese“.

Übersetzt heißt dieser Nachtisch „englische Suppe“, wobei trotz Recherche keine wirklich schlüssige Erklärung für diesen Namen finden konnte. Man sagt, dass dieses Dessert in Italien für eine englische Königin zubereitet wurde und der für England typische Trifle als Inspiration diente.

Optisch fällt dieser italienisch Klassiker vor allem aufgrund der roten Löffelbiskuit-Schicht auf. Traditionell wird hierbei der Likör „Alchermes“ benutzt, den man in Deutschland allem Anschein nach nicht so leicht findet. Falls es bei euch einen italienischen Supermarkt gibt, würde ich diesen als erste Anlaufstelle aufsuchen. Im Zweifelsfall nehmt...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/zuppa-inglese/feed/> 4 Selbstgemachte Schoko Crossies – Schokonikoläuse und -häschen kinderleicht verwerten

<https://heute-gibt.es/schoko-crossies/> <https://heute-gibt.es/schoko-crossies/#comments> Sat, 18 Mar 2017 07:45:28 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4134> Jedes Jahr erlebe ich immer das gleiche Phänomen: An Weihnachten oder auch an Ostern bekommen wir Schokonikoläuse oder -häschen und die meisten bleiben dann über längere Zeit im Süßigkeitenschrank. Wir mögen zwar Schokolade, aber da reicht uns meist eine kleine Menge um die Schokolust zu befriedigen.

Nicht selten haben wir dann mehrere Schokoladenfiguren im Haus, die mehrere Monate nicht angerührt werden und teilweise auch in Vergessenheit geraten.

Irgendwie scheine ich eine innere Uhr zu haben, die mich jedes Mal rechtzeitig daran erinnert, dass die Schokolade endlich gegessen werden muss.

Letzte Woche war es dann wieder soweit: Die letzten zwei Weihnachtsmänner wurden aus dem Schrank geholt und das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigte an, dass diese nur noch bis Ende März haltbar sind.

Lust die Schokolade so zu essen? Ganz klares Nein!

Aber seit einigen Jahren weiß ich, wie ich diese zu verarbeiten habe, sodass sie innerhalb von meist wenigen Tagen (!) weg ist: **Selbstgemachte Schoko Crossies!**

<https://heute-gibt.es/schoko-crossies/feed/> 2 [Cantuccini – der italienische Klassiker ganz leicht selbstgemacht](#) <https://heute-gibt.es/cantuccini/> <https://heute-gibt.es/cantuccini/#comments> Sat, 03 Dec 2016 11:06:15 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3805> [Kaum zu glauben, aber es ist wirklich schon Dezember! Höchste Eisenbahn also etwas für die Weihnachtsbäckerei zu backen. Dieses Jahr bin ich sehr spät dran, was hauptsächlich daran liegt, dass ich bisher nicht wirklich in Weihnachtsstimmung war. Mehrere Besuche auf dem Esslinger Weihnachts- und Mittelaltermarkt und die heutige Aktion, haben mich dann doch motiviert mit dem Plätzchen backen zu beginnen.](#)

Heutige Aktion? Ja, genau:

Herzlich Willkommen zu Türchen Nr. 3 vom Merry Blogmas-Adventskalender!

Gemeinsam mit anderen Foodbloggern versuche ich euch auf Weihnachten einzustimmen bzw. die Vorfreude noch etwas zu steigern. Jeden Tag gibt es dabei auf einem der teilnehmenden Blogs ein weihnachtliches Rezept. Gestern gab es zum Beispiel einen leckeren [Lebkuchenlikör](#) bei Martina von Kinderkuecheundso. Dieser passt perfekt zu meinem heutigen Mitbringsel für euch.

Lange habe ich überlegt, was ich für euch zubereite und eines war gleich klar: Es sollte etwas Klassisches aus der italienischen Küche sein. Etwas, das jeder kennt, aber die Wenigsten je selbst zubereitet haben. Achja, und Kekse sollten es sein, da meine ganzen Keksdosen noch komplett leer sind.

Auf der finalen Liste standen dann zwei Kekse: Cantuccini und Amaretti.

Da ich euch in der Vergangenheit meinen beliebten [Pfirsich-Cantuccini-Traum](#) vorgestellt, aber nie verraten habe, wie man selbst die benötigten...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/cantuccini/feed/> 13 Schmelzender Schneemann-Kekse - Last-Minute Geschenk oder Mitbringsel
<https://heute-gibt.es/schmelzender-schneemann-kekse/>
<https://heute-gibt.es/schmelzender-schneemann-kekse/#respond> Thu, 24 Dec 2015 09:32:05 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=3410> Nur noch wenige Stunden und dann ist schon Weihnachten. Alle Geschenke sind besorgt und stehen hübsch verpackt in unserem Wohnzimmer - auf Sofa, Couchtisch und Boden. Es sind über 15 Geschenke und das, obwohl nur die engsten Familienmitglieder beschenkt werden. Einen Weihnachtsbaum haben wir diesmal nicht, da wir vor wenigen Tagen spontan einen Kurzurlaub gebucht haben und nach Silvester direkt fliegen.

Dank des Wetters bin ich dieses Jahr sowieso nicht wirklich in Weihnachtsstimmung. Meine Verwandtschaft aus Sizilien, die hier zu Besuch war, hatte ja auf Schnee gehofft. Keiner von denen hat jemals Schnee gesehen, was sich nach dem Besuch leider nicht geändert hat. Selbst meine Oma sagt schon, dass es hier gar nicht so kalt ist, wie man immer sagt. Findet den Fehler!

<https://heute-gibt.es/schmelzender-schneemann-kekse/feed/> 0