

heute gibt es...

Erdnussbutter-Schoko-Granolabars

Zutaten: (für eine 23 x 23cm Form, am besten mit entfernbarem Rand)

- 60g Butter
- 150g Erdnussbutter
- 115g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 240g zarte Haferflocken
- 60g Dinkel gepufft (alternativ Rice Crispies)
- 50g Kakaonibs
- 100g...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/feed/](https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/feed/) 2

Tiramisù Cupcakes – eine etwas andere Variante des italienischen Klassikers

<https://heute-gibt.es/tiramisu-cupcakes/> <https://heute-gibt.es/tiramisu-cupcakes/#comments> Sat, 02

Apr 2016 07:00:49 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=3478> **Manchmal**, steckt hinter einem

Rezept ein tieferer Sinn.

Man verbindet bestimmte Erinnerungen damit oder bestimmte Gefühle, die dadurch wieder ans Tageslicht kommen.

Manchmal, kommt das ursprüngliche Rezept von einer geliebten Person und man ist so davon begeistert, dass man es in Ehren nachkocht und dabei an diesen besonderen Menschen denkt.

Und manchmal, sind Rezepte so, wie dieses hier: Neu und wie ein leeres Blatt.

Man hat es davor nie ausprobiert und weiß auch nicht, ob es wirklich schmecken wird.

Aber sind solche Rezepte unbedingt schlechter? Nur weil sie vielleicht zweckmäßig entstanden sind?

Ich finde nicht!

<https://heute-gibt.es/tiramisu-cupcakes/feed/> 5 Familienrezept: Muffuletti – sizilianische

Gewürzbrötchen traditionell zur Osterzeit <https://heute-gibt.es/muffuletti-familienrezept/>

<https://heute-gibt.es/muffuletti-familienrezept/#comments> Thu, 24 Mar 2016 18:30:30 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=3484> Das heutige Rezept ist sehr speziell, die meisten von euch haben noch nie etwas davon gehört und haben es mit Sicherheit auch noch nie probiert. Es ist eine Spezialität aus Sizilien, die außerhalb der Insel nicht wirklich bekannt ist.

Und das ist meiner Meinung nach schlimm, sehr schlimm sogar, denn die Leute wissen nicht, was ihnen da entgeht! Es handelt sich hierbei um die sogenannten „Muffuletti“, eine Art Gewürzbrötchen, die an Karfreitag gerne mit Thunfisch und optional Käse und sonst auch mit Salsiccia (italienische Bratwurst) gegessen werden.

Der Geschmack dieser Brötchen ist sehr besonders, was durch die Verwendung von Anis und Nelke bewirkt wird. Gerade aufgrund dieser zwei Gewürze, ist nicht jeder ein Fan der Muffuletti.

Ich dagegen freue mich jedes Mal, wenn Mama oder Oma sagen: „*Facciamo i muffuletti?*“ (Sollen wir mal wieder Muffuletti machen?).

Wie das geht und unser persönliches Familienrezept hierzu, verrate ich euch heute hier.

Kleine Anekdote nebenbei: Es war gar nicht so leicht das Familienrezept zu ergattern, da Mama immer alles nach Gefühl macht. Deshalb habe ich alles schön abgewogen bevor sie es zusammen vermischt hat. Ihre komischen Blicke dabei – UNBEZAHLBAR ☹

Das Einzige was nicht so einfach war, ist die Menge des Wassers. Die angegebene Menge ist ein Richtwert. Näheres hierzu dann im Rezept. Und nun mag ich euch gar nicht länger auf die Folter...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/muffuletti-familienrezept/feed/8> Pizza Pull Apart Muffins – Stück für Stück ein Genuss <https://heute-gibt.es/pizza-pull-apart-muffins/>
<https://heute-gibt.es/pizza-pull-apart-muffins/#comments> Thu, 11 Feb 2016 17:00:34 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=3380> Kennt ihr den Geruch von frisch gebackener Pizza, frischen Kräutern und leckerem, schmelzenden Käse? Einen Duft, wie man ihn vielleicht aus dem Italienurlaub oder vom Besuch beim Lieblingsitaliener kennt. Genau so riecht es, wenn man das heutige Rezept nachbackt – für mich wie ein Stückchen [Heimat](#).

Ich liebe es Rezepte neu zu interpretieren oder mit einem italienischen Touch zu versehen. Aus diesem Grund war für mich, als ich mir einen besonderen Muffin für unsere [Pop Up Bakery am kommenden Samstag](#) überlegen sollte, gleich klar, dass dieser mediterran angehaucht sein muss. Aus einem Gedanken ist eine Idee und anschließend dann das Rezept für die Pizza Pull Apart Muffins entstanden.

Doch ohne Probebacken servieren wir – das sind [Judy](#), [Natalie](#), [Sonja](#) und meine Wenigkeit oder auch bekannt als das [Kuchenquartett 0711](#) – nichts auf unserer Pop Up Bakery. Mit den nötigen Zutaten und einem Fernsehteam im Gepäck ☹ machten wir uns auf den Weg in meine Küche und versuchten uns daran 4 Köstlichkeiten aus der Muffinform zu kreieren.

Wenn ihr uns (nochmal) live in Aktion sehen wollt, schaut am besten [den Beitrag zu unserer Pop Up Bakery](#) an, der am 11.02.16 bei SWR „Essgeschichten“ erschienen ist. (Wir sind ab der 23. Minute zu sehen ☹)

Da meine Pizza Pull Apart Muffins nicht nur gut aussahen, sondern auch richtig lecker geschmeckt haben, möchte ich euch das genaue Rezept hierfür...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/pizza-pull-apart-muffins/feed/14>