

heute gibt es...

Scharfer Mangostrudel

Zutaten: (für 6 kleine Strudel)

Teig:

- 25g Butter
- 1 Rolle...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/scharfer-mangostrudel/feed/ 0 Mandel-Schoko-Kuchen https://heute-gibt.es/mandel-schoko-kuchen/ https://heute-gibt.es/mandel-schoko-kuchen/#comments Sat, 13 Dec 2014 09:00:29 +0000 http://heute-gibt.es/?p=2627 Heute wird es hier wieder süß und nicht unbedingt perfekt, denn auch mir passieren beim Backen manchmal Fehler. Aber fangen wir von vorne an...](https://heute-gibt.es/scharfer-mangostrudel/feed/)

Meine liebe Bloggerkollegin Karen vom Blog [Karens Backwahn](#) veranstaltet dieses Jahr eine Wanderbuchaktion, bei der ein Backbuch auf Reise geht und währenddessen die Rezepte von verschiedenen Foodbloggern nachgebacken und veröffentlicht werden. Endlich hat das Buch – hierbei handelt es sich um „Lust auf Backen“ von Hannes Weber – einen Zwischenstopp bei mir eingelegt. Die Wahl des Rezeptes viel mir nicht leicht, aber schließlich entschied ich mich für den Mandel-Schoko-Kuchen.

Das Ergebnis?

Optisch leider nicht perfekt, da ich die falsche Guglform verwendet habe. Aus diesem Grund ist aus dem Gugl eher ein Kranz geworden... Aber geschmacklich ist der Kuchen richtig lecker!

Mandel-Schoko-Kuchen

Zutaten: (Durchmesser Guglform: 20cm, 1l Inhalt)

Für den Teig:

- 1 Vanilleschote
- 80g weiche Butter
- 20g Honig
- 1 Prise Salz
- 70g weiße Kuvertüre
- 60g Zucker
- 4 Eier
- 45g Zartbitterkuvertüre
- 45g gemahlene Mandeln
- 30g Mehl

Für die Glausur:

- 75g Zartbitterkuvertüre
- 15g geschmacksneutrales Öl

Außerdem:

- 40g Mandelblättchen
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

1. Zunächst die Guglform einfetten und mit Mandelblättchen ausstreuen.
2. Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/mandel-schoko-kuchen/feed/> 6 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 herzhaftere 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/> 9 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](https://heute-gibt.es/muhallabia/feed/)