

heute gibt es...

Mokka-Cupcakes

Zutaten:...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/mokka-cupcakes/feed/> 10 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 behaupte 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 [Pfirsich-Cantuccini-Traum](#)
<https://heute-gibt.es/pfirsich-cantuccini-traum/>
<https://heute-gibt.es/pfirsich-cantuccini-traum/#comments> Fri, 16 Aug 2013 20:24:36 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=411> Kurz vor dem Wochenende gibt es meinerseits ein Rezept für einen [Nachtisch, der schnell vorzubereiten ist und trotzdem lecker schmeckt. Das Rezept stammt ursprünglich von einer Freundin, die mir dieses freundlicherweise verraten hat. Wir haben es diese Woche auf dem Geburtstag meiner Schwiegermutter getestet und für gut befunden. Den Namen habe ich etwas abgewandelt, da ich mir unter einer „Pfirsich-Mascarpone-Creme“ oder einem „Pfirsich-Tiramisù“ etwas ganz anderes vorstelle. „Pfirsich-Cantuccini-Traum“ trifft es hier meiner Meinung nach ganz gut, aber überzeugt euch selbst:](#)

Pfirsich-Cantuccini-Traum

Zutaten:

- ca. 400g [Cantuccini](#) (abhängig von der Auflaufform)
- 500g Joghurt
- 500g Mascarpone
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 große Dose Pfirsiche
- ca. 80g Mandelblättchen
- 3EL Zucker

Zubereitung:

1. Den Joghurt mit dem Mascarpone und dem Vanillinzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut verrühren.



2. Nun werden 2EL des Pfirsichsaftes aus der Dose dazugegeben und kurz untergerührt.
3. Die Dosenpfirsiche in kleine Stücke schneiden, zu der Creme dazugeben und mit einem Löffel diese gut untermengen. Den Saft der Dosenpfirsiche unbedingt aufbewahren, da wir diesen noch benötigen!
4. Jetzt wird der Boden der Auflaufform mit Cantuccini ausgelegt. Hier muss man je nach Form ein bisschen rumpuzzeln ☐



5. Den Pfirsichsaft bis auf etwa 100ml gleichmäßig auf die Cantuccini gießen....

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/pfirsich-cantuccini-traum/feed/ 8](https://heute-gibt.es/pfirsich-cantuccini-traum/feed/)