

heute gibt es...

Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Naturjoghurt
- 2 Messerspitzen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/feed/> 4 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 Pinza della Befana - und ein Giveaway für Feinschmecker https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/ https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/#comments Mon, 06 Jan 2014 16:30:24 +0000 http://heute-gibt.es/?p=1765 Während zumindest wir hier im Süden Deutschlands zu den Glücklichen gehören, die heute wegen dem „Dreikönigstag“ frei haben, ist in ganz Italien ein ganz besonderer Tag. Doch anders als bei uns stehen nicht nur die Heiligen drei Könige im Fokus, sondern besonders für die Kinder spielt die „Befana“ eine große Rolle.](#)

In meinem Heimatland werden die Kinder nämlich nicht am 6. Dezember vom Nikolaus beschenkt - diesen gibt es in Italien gar nicht - sondern man wartet sehnsüchtig auf die Nacht zum 6. Januar und somit auf die Befana. Der Sage nach ist die Befana ein weiblicher Dämon, der in Gestalt einer alten Frau oder Hexe auftritt. Sie wollte - wie auch die Heiligen drei Könige - nach Bethlehem zum Jesuskind, brach aber zu spät auf und verpasste dadurch den Stern, der sie dorthin führen sollte. Seitdem fliegt sie auf der Suche nach dem Christkind mit ihrem Besen von Haus zu Haus, wobei sie die artigen Kinder mit Süßem belohnt und die bösen mit „Kohle“ - symbolisch wird schwarzgefärbter Baiser verwendet - bestraft. Ähnlich wie hier zum Nikolaustag, hängen die Kinder am Abend vorher eine Socke an die Tür, die sie am nächsten Tag befüllt wiederfinden.

In manchen Regionen Italiens - vorwiegend im Nordosten - wird zu diesem Anlass die „Pinza“ gebacken, wobei es hiervon je nach Geschmack unterschiedliche Varianten gibt. Hierbei handelt es sich um eine Art Kuchen, der mit Nüssen...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/pinza-della-befana/feed/ 10 Vogelnestchen - nussige Plätzchen mit weißem Kern https://heute-gibt.es/vogelnestchen/ https://heute-gibt.es/vogelnestchen/#comments Sun, 15 Dec 2013 07:00:10 +0000 http://heute-gibt.es/?p=1640 Advent, Advent, das dritte Lichtlein brennt... - Einen schönen dritten Advent euch allen!](#)

Während ich gerade gemütlich mit meinen Bloggerkollegen aus und um Stuttgart beim Weihnachtsbrunch sitze, geht es hier auf meinem Blog weiter mit einem Rezept aus meiner diesjährigen Weihnachtsbäckerei. Diese läuft zur Zeit auf Hochtouren und es entstehen mehrmals die Woche irgendwelche Kekse. Dieses Jahr geht dank eines tollen Geschenkes alles noch viel schneller und einfacher. Um was es hierbei genau geht wird noch nicht verraten, denn dazu werde ich noch einen eigenen Beitrag veröffentlichen.

Beim heutigen Rezept handelt es sich nicht wirklich um typisches Weihnachtsgebäck und auch das Aussehen lässt dies nicht vermuten, Trotzdem passen diese geschmacklich sehr gut zur Weihnachtsbäckerei, was sie einem meiner Lieblingsgewürze verdanken: Zimt. Von diesen Plätzchen sind nicht nur wir begeistert, sondern auch meine Tauschpartnerin von „[Post aus meiner Küche](#)„. Sie hat nämlich auch eine Kostprobe dieser köstlichen Nester erhalten und wollte unbedingt das Rezept dazu haben. Hier ist es:

Vogelnestchen

Zutaten: (für ca. 30 Stück)

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Puderzucker
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen.
2. Den Puderzucker portionsweise unter Rühren zum Eischnee dazugeben und anschließend für eine weitere Minuteiterrühren.

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/vogelnestchen/feed/ 2 Radicchiosalat mit Birnen, Walnüssen und Ziegenkäse https://heute-gibt.es/radicchiosalat-mit-birnen-und-ziegenkaese/ https://heute-gibt.es/radicchiosalat-mit-birnen-und-ziegenkaese/#comments Wed, 04 Dec 2013 21:00:14 +0000 http://heute-gibt.es/?p=1368 Weihnachtsplätzchen, Stollen, Früchtebrot, Lebkuchen,...](#)
Irgendwie habe ich das Gefühl, dass im Dezember süße Rezepte das Internet dominieren. Verstehe ich voll und ganz, denn auch ich warte das ganze Jahr über sehnsüchtig auf die Weihnachtszeit, um endlich mit der Weihnachtsbäckerei zu starten. Doch gerade wenn man vorrangig mit von Zucker dominierten Rezepten konfrontiert wird, sehne ich mich nach etwas Herzhaftem. Deshalb gibt es heute genau dieses.

[https://heute-gibt.es/radicchiosalat-mit-birnen-und-ziegenkaese/feed/ 1](https://heute-gibt.es/radicchiosalat-mit-birnen-und-ziegenkaese/feed/)