

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/> 6 Tartufo – klassische Eisspezialität aus Italien <https://heute-gibt.es/tartufo/>
<https://heute-gibt.es/tartufo/#respond> Sun, 30 Apr 2017 17:00:22 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=4336> Kaum zu glauben, dass der April quasi schon vorbei ist. In diesem Monat ging es hier sonntags immer süß zu, denn ich habe euch in meiner [Blogreihe „Cucina italiana – Lerne alles zum Thema...“](#) gezeigt, wie ihr ganz einfach italienische Dessertklassiker zubereitet.

Welcher Nachtisch war denn bisher euer Favorit?

Die heutige Nachspeise werden wahrscheinlich wieder einige von euch kennen: Tartufo. Hierbei handelt es sich um eine Eisspezialität aus Schokoladen- und Haselnusseis, die mit einer Kakaoschicht ummantelt ist. Inspiriert ist diese Eiskomposition von den bekannten Trüffelpralinen. Es gibt mittlerweile gefühlt tausende Variationen dieses Desserts, wobei die klassische Variante – der sogenannte Tartufo di pizzo – immer aus diesen zwei Eissorten besteht und im Kern noch Schokoladenganache hat.



Im Vergleich zu den anderen hier vorgestellten Dessertklassikern ist die Zubereitung des Tartufo um einiges komplizierter und zeitaufwändiger. Leute, die keine Geduld haben, sollten vielleicht ein anderes Dessert wählen bzw. eine vereinfachte Form – ohne Ganachefüllung – probieren.

Meine hier vorgestellte Version entspricht nicht hundertprozentig dem Original, da dieses in Kalabrien von den Eisverkäufern innerhalb kürzester Zeit vor dem Kunden mithilfe der Hände geformt wird. Ich habe mich für eine Variante entschieden, die meiner Meinung nach daheim eher praktikierbar ist.

Außer...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/tartufo/feed/> 0 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 [Tiramisu](#) – 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/> 9 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>