

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 Pumpkin Spice Granola - herbstliches Kürbis-Müsli selbstgemacht <https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/> <https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/#comments> Sun, 26 Nov 2017 16:35:30 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4544> Falls ihr zu den vielen Menschen gehört, die bereits in vorweihnachtlicher Stimmung sind und einen Masterplan haben, was alles bis zum 24. Dezember erledigt sein muss, habe ich eine schlechte Nachricht für euch: Ihr müsst wohl oder übel eure To-Do-Liste um das heutige Rezept erweitern, das sich perfekt als Weihnachtsgeschenk aus der Küche eignet.

Doch eigentlich ist das heutige Rezept für die Leute entstanden, die genauso wie ich Weihnachten verdrängen und lieber noch den Herbst und die dazu gehörende Kürbiszeit genießen. Ich liebe Kürbis und probiere jedes Jahr neue Rezepte mit diesem Gemüse aus. Der letztjährige Hit war dabei die [Kürbis-Crème-Brûlée-Tarte](#), die ich innerhalb von 3 Monaten ganze 15 Mal (!) backen durfte.

Auch dieses Jahr habe ich experimentiert und habe mich von der amerikanischen Pumpkin Spice Gewürzmischung, die dort unter anderem für die Pumpkin Pie verwendet wird, inspirieren lassen. Entstanden ist ein megaleckeres Granola, ein selbstgemachtes Müsli mit Kürbis und der genannten Gewürzmischung. Das passt perfekt zu Joghurt und frischen Früchten und kann je nach Geschmack auch als knusprige Komponente auf Desserts dienen.

Falls ihr übrigens kein Pumpkin Spice in eurem Supermarkt findet ist es gar kein Problem, denn man kann diese sehr einfach aus wenigen Gewürzen zusammenmischen und in einer Gewürzdose über mehrere Monate lagern. Mache ich schon immer...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/pumpkin-spice-granola/feed/> 2 Insalata di limoni - sommerlicher Zitronensalat <https://heute-gibt.es/insalata-di-limoni/> <https://heute-gibt.es/insalata-di-limoni/#comments> Sun, 23 Jul 2017 16:00:14 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4512> Heute kommt wieder eine meiner Lieblingszutaten zum Einsatz: Zitronen! Die meisten von euch werden diese Zitrusfrucht wahrscheinlich für die Zubereitung von Nachtischen und Salatdressings benutzen. Vielleicht isst der eine oder andere unter euch diese Frucht - genauso wie ich - zwischendurch auch mal pur. Etwas komisch war für mich am Anfang die Kombi „Schnitzel und Zitrone“, denn in Italien wird die „Cotoletta“ - die italienische Variante des Schnitzels - nie damit kombiniert. Aber ich habe mich sehr schnell an diese Kombi gewöhnt und esse das nun

auch immer so.

Warum ich euch diese kleine Anekdote mit dem Schnitzel erzähle? Ganz einfach, weil ich davon ausgehe, dass viele von euch das heutige Rezept nicht kennen und manche es mit Sicherheit suspekt finden werden. Ich stelle euch heute einen Zitronensalat vor, der vor allem in den südlichen Regionen Italiens als Hausmannskost serviert wird. Das Rezept ist supereinfach, schnell zubereitet und schmeckt lecker. Wie immer gilt in einem solchen Fall: Die Auswahl der richtigen Produkte ist ausschlaggebend.

Die richtige Zitrone - Auf das richtige Verhältnis kommt es an!

Ich gehe stark davon aus, dass sich die meisten Menschen beim Kauf von Zitronen höchstens Gedanken darüber machen, ob es sich hierbei um ein Bio-Produkt handelt oder diese mit Spritzmittel behandelt wurden. Doch für diesen Salat kommt es vor allem auf das...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/insalata-di-limoni/feed/> 5 Orangen-Zimt-Parfait mit Himbeersoße <https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/>
<https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/#respond> Sun, 29 Jan 2017 09:30:36 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=3974> Seit mehr als drei Jahren blogge ich hier schon und noch nie habe euch von meiner Liebe zu Eis erzählt!!! Dass ich verrückt nach Pasta und Schokolade bin, das wird meinen treuen Lesern mittlerweile klar sein, aber was gibt es besseres als leckeres, cremiges Eis? Hmm, vielleicht ein warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern in Kombination mit einer eiskalten Kugel Himbeereis!

Ihr denkt euch nun: „Wie kann die bei den Temperaturen nur an Eis denken?!“. Tja, wenn ich mal Lust auf eine, zwei oder auch mal drei Kugeln Eis habe, dann ist es egal, was der Thermometer draußen gerade anzeigt. Blöd nur, wenn die Lieblingseisdiele in der Stadt bis März eine Winterpause einlegt und man dann selbst ohne Eismaschine ein Eis herstellen will.

Schon lange steht deshalb eine Eismaschine auf meiner Wunschliste. Da wir aber ein relativ kleines Gefrierfach haben bzw. dieses immer mit verschiedenen auf Vorrat gekochten Gerichten gefüllt ist, müsste es dann eine Eismaschine mit Kompressor sein. Bis ich das nötige Geld hierfür angespart und den idealen Platz in der Küche gefunden habe, greife ich deshalb gerne auf Sorbets und Parfaits zurück.

Heute zeige ich euch wie man ein leckeres Parfait, auch als Halbgefrorenes bekannt, herstellt. Ich habe diese winterliche Variante mit Zimt und Orangen als Dessert für unser Weihnachtsmenü im letzten Jahr serviert und es kam sehr gut an. Vor allem in...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/feed/> 0 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 vermenget 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 Granatapfel-Couscous – ein schnelles und einfaches Gericht <https://heute-gibt.es/granatapfel-couscous/> <https://heute-gibt.es/granatapfel-couscous/#comments> Fri, 29 May 2015 10:00:06 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3032> Stundenlang in der Küche stehen um ein aufwendiges Gericht zu kochen. Für viele eine Horrorvorstellung, für mich eher ein Vergnügen. Zumindest ist das so, seit wir nach einer größeren Renovierungsaktion den Koch- und Essbereich komplett erneuert haben. Nachdem ich über 5 Jahre in einer Mini-Küche mit gerade mal 1 Meter Arbeitsfläche – oder besser gesagt zweimal 50cm – kochen musste, besitze ich seit Ende Dezember meine absolute Traumküche: offen und mit VIEL Platz! Wenn ich meinen Lieblingsort in unserem Haus nennen müsste, dann wäre es mittlerweile mit Sicherheit die Küche. Die Planung hat mir riesigen Spaß gemacht – bei Gelegenheit kann ich dies falls erwünscht näher erläutern – und mit dem Ergebnis bin ich total zufrieden.

Trotzdem gibt es Tage, da hat man kaum Zeit oder möchte nicht ewig in der Küche stehen. Die perfekte Lösung? Ganz klar: Pasta. Da ich aber meine komplette Kindheit über jeden Tag Pasta in verschiedenen Variationen hatte, habe ich irgendwann nach einer Alternative gesucht. Und ich habe sie gefunden: Couscous! Wer noch nie damit gekocht hat sollte dies unbedingt tun. Es ist einfach und es geht schnell – sogar meist schneller als ein Pastagericht.

<https://heute-gibt.es/granatapfel-couscous/feed/> 8 Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen – und ein Einblick in mein „Chaosleben“ <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/> <https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/#comments> Wed, 04 Mar 2015 17:30:59 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2760> Eigentlich sollte es schon gestern ein neues Rezept auf dem Blog geben. Und eigentlich sollte es etwas ganz anderes geben als das, was ich euch nun vorstelle. Aber manchmal kommt alles anders als geplant. Wobei ich das Gefühl habe, dass dieses „manchmal“ bei mir öfter als beim Durchschnitt ist. Aber alles von Anfang an:

Dienstagabend – ca. 19 Uhr: Ich sitze mit meinem Laptop auf dem knallroten Ledersofa im Wohnzimmer. Die Bilder für den neuen Blogpost sind bearbeitet und der Text, der das Rezept einrahmen soll, ist geschrieben. Gut gelaunt geht es zwei Stockwerke höher, um das Rezeptbuch aus dem Bücherregal zu holen. 5 Minuten später wurde das Buch immer noch nicht entdeckt. Vielleicht ist es in der Kommode bei den zuletzt verwendeten Büchern? Fehlanzeige. Es könnte auch im Arbeitszimmer sein, wo ich zur Zeit alles umräume. Nichts. Letzte Station: Zeitschriftenständer. Null. Nada. Niente. 30 Minuten später wurde das Buch immer noch nicht gefunden. Frustriert setze ich mich wieder auf das Sofa. Es läuft wie immer alles nach Plan. Nicht.

Tja, was soll ich sagen? Das Buch ist immer noch nicht aufgetaucht und deshalb müsst ihr auf das

geplante Rezept etwas warten. Aber ich habe eine leckere Alternative für euch dabei, die einfach und vor allem auch schnell zuzubereiten ist:

Zimtjoghurtcreme mit Äpfeln und Rosinen

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Naturjoghurt
- 2 Messerspitzen...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/feed/](https://heute-gibt.es/zimtjoghurtcreme/feed/) 4