

heute gibt es...

Farfalle con salsa al limone

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Bio-Zitronen + optional 1...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/farfalle-con-salsa-al-limone/feed/> 17

Hähnchensaltimbocca mit Zitronenkartoffeln - nach Christian Henze

<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/>

<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/#comments> Fri, 01 May 2015

14:33:52 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=2904> Heute wird es hier italienisch. Schon wieder?

Naja, meiner Meinung nach ist die italienische Küche hier noch relativ selten vertreten und den Meinungen einiger [meiner Follower auf Facebook](#) nach zu urteilen, kann es hier öfter etwas aus meinem Heimatland geben. Grundlagen, Klassiker und landestypische Rezepte, die eher unbekannt, aber mindestens genauso lecker sind. Um alle zufrieden zu stellen, müsste es eine gute Abwechslung geben und ich bin schon am überlegen, wie sich dies zeitlich umsetzen lässt.

Heute gibt es eine abgewandelte Form eines italienischen Klassikers, den Saltimbocca, was so viel wie „Spring in den Mund“ bedeutet. Das Rezept stammt aus dem tollen [Buch „A Tavola! Die echte Cucina Italiana für zu Hause“ von Christian Henze](#), das ich für euch genauer unter die Lupe genommen habe. (Bis einschließlich heute Abend (1. Mai 2015) könnt ihr dieses in meiner Verlinkten Rezension gewinnen).

<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/feed/> 4 [Zitronen-Cupcakes](#)

<https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/> <https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/#comments> Fri, 21

Mar 2014 07:30:23 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=2012> [Einen schönen Freitag wünsche ich euch!](#)

Heute wird es hier bei mir schon recht frühlingshaft/sommerlich, denn es gibt ein sehr zitruslastiges Rezept. Dass ich Zitronen liebe, habe ich schon bei meiner leckeren [Zitronenrolle](#) erzählt. Egal ob frisch gepresst, als Kuchen oder Salat: bei Zitronen sage ich nie Nein!

Klar, dass ich dann gleich begeistert war, als ich von der monatlichen Serie von Ursl vom Blog [„Soap Kitchen Style“](#) erfahren habe: „1 in 3“. Hierbei wird auf drei verschiedenen Blogs - eines davon ist das von Ursl selbst - zu einem bestimmten Thema, jeweils ein passendes Rezept gepostet. Diesen Monat ist das Thema Zitrusfrüchte.

Ich hatte gleich einige Ideen zu diesem Thema und konnte mich zunächst nicht für eine Zitrusfrucht entscheiden. Schließlich fiel meine Wahl auf Zitronen, denn mit diesen kann man sowohl leckere Hauptgerichte als auch unwiderstehliche Desserts zaubern. Da Ursl sich einen Nachtsch von mir gewünscht hatte, entschied ich mich für diese Zitronen-Cupcakes.

Zitronen-Cupcakes

Zutaten: (für 12 Stück)

Für den Sponge:

- 120g Mehl

- 150g Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 40g weiche Butter
- 120ml Milch
- 1 Ei

Für das Frosting:

- 375g Puderzucker
- 120g weiche Butter
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 100g Frischkäse
- 4 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Sponge:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Zitronenschale und Butter mit dem...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/feed/ 7](https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/feed/)