Schneebälle ❄

Als meine Töchter noch klein waren, haben wir uns immer zusammen Schneebälle bei unserem Bäcker gekauft. Zumindest in dieser Jahreszeit zwischen Dezember und Februar wurde dieses Gebäck angeboten. Diese Schneebälle bestanden aus einem Brandteig, der mit einer leckeren Vanillecreme gefüllt war. Leider ist nun unser Bäcker nicht mehr da, deshalb war es nun an der Zeit meine eigenen Schneebälle zu Kreieren.

Ich habe mich auch schon mehrmals an diesen kleinen Teilchen ausprobiert, war aber nie wirklich zufrieden. Entweder war der Teig zu fest oder einfach zu fettig, weil er beim frittieren zu viel Fett aufgenommen hat. Nun habe ich es einfach mal mit einem Quarkteig probiert und im Ofen gebacken.

Das hat mich letztendlich überzeugt. Die Quarkbällchen lassen sich wunderbar mit der leckereren Vanillecreme füllen und wenn es mal schnell gehen soll tut es auch einfach ein fertiger Vanillepudding.

Anschließend einfach die Bällchen dick mit Puderzucker bestäuben und fertig sind die Schneebälle.

Übrigens kann man diese auch wunderbar mit Äpfeln backen, das Rezept dazu verlinke ich euch am Ende.

Schneebälle ?

Zutaten – für ca. 9 – 12 Bällchen, je nach Größe

- 200 g Magerquark
- 100 ml Rapsöl
- 90 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- geriebene Vanille
- Saft und Schale einer Zitrone
- 300 g Mehl

- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Puderzucker zum bestäuben

Vanillecreme

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

- für die Vanillecreme, Vanilleschote auskratzen und mit der Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen
- in einem anderen Topf das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke vermischen
- die sehr heiße Milch anschließend langsam zur Eiercreme geben und dabei ständig rühren
- alles wieder auf die heiße Platte stellen und so lange rühren bis eine cremige Masse entsteht
- Vanillecreme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen
- Ofen auf 180 C Umluft vorheizen
- für die Bällchen, Magerquark mit dem Öl und Zucker verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle reiben
- Saft und Schale der Zitrone unterrühren
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten
- nun die Hände mit ein wenig Öl einreiben, kleine Bällchen formen und diese auf dem Backblech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- die Vanillecreme in einen vorbereiteten Spritzbeutel

füllen, am besten mit einer spitzen langen Tülle, und mehrmals in die Quarkbällchen einstechen um die Vanillecreme zu verteilen

- zum Schluss die Teilchen dick mit Puderzucker bestäuben

Und fertig sind die Schneebälle

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Schneebälle



Apfel – Mandel Bällchen ?

Nuss Nugat Muffins

Die Mischung aus kräftiger Schokolade und Haselnuss-Nugat ist einfach nur genial. Ich habe schon seit längerer Zeit mit Nuss Nugat Muffins herum experimentiert und war nie wirklich zufrieden mit dem Ergebnis. Entweder waren mir die Muffins zu süß oder die Konsistenz hat einfach nicht gestimmt. Nun habe ich endlich das perfekte Rezept für meine Nuss Nugat Muffins gefunden und möchte es auch gleich unbedingt mit Euch teilen ?

Ich habe in meinem Blogbeitrag ganz bewusst auf Werbung verzichtet, denn ich denke man muss für dieses Rezept nicht unbedingt ein ganz bestimmtes Markenprodukt verwenden. Es sind mittlerweile schon sehr leckere Alternativen in verschiedenen Diskountern erhältlich.

Die Muffins, oder ja eigentlich Cupcakes, sind die absoluten Seelentröster und eignen sich hervorragend für eine kleine Auszeit von Stress, Frust oder ähnliches ? genau in dieser Situation war ich nämlich auch gerade. Stress in der Firma und Stress im Privaten, wobei nicht alles Negativ behaftet war. Aber man muss halt immer irgendwie funktionieren ? und ich brauche dann hin und wieder etwas Süßes. Ich entspanne auch am liebsten wenn ich etwas backen kann. Die glücklichen Gesichter meiner Familie, Freunde oder Arbeitskollegen geben mir auf jeden Fall ein gutes Gefühl und sind Bestätigung genug.

Hier ist meine kleine Anleitung zum glücklich sein ??

Zutaten – für 12 Muffins

90g Butter

100g Zartbitterschokolade

90g Kakao

2 Eier

180g Zucker

2 Vanillezucker

250ml Buttermilch oder Naturjoghurt

290g Mehl

1TL Natron

1TL Backpulver

1 Prise Salz

12 Nuss – Nugat Pralinen

Für das Topping:

120g Butter / Zimmertemperatur

150g Puderzucker

1 Schuss Sahne

225g Nuss – Nugat Creme

6 Nuss – Nugat Pralinen

100g Haselnusskrokant oder gehackte Haselnüsse

Zubereitung

- Backofen auf 200 C Ober/Unter Hitze oder 180 C Umluft vorheizen
- die Butter mit der Schokolade und Backkakao in einem

kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen
- das Mehl mit dem Natron, Backpulver und Salz mischen
- Eier mit dem Zucker einige Minuten sehr schaumig schlagen
- anschließend die Buttermilch oder Joghurt unterrühren
- danach die Schokoladenmischung unterziehen
- zum Schluss dann die Mehlmischung hinzufügen. Diese bitte nicht zu lange rühren
- etwas mehr als die Hälfte des Teiges in die Muffinform verteilen
- nun in jedes Förmchen eine Nuss – Nugat Praline drücken
- den restlichen Teig auf die Pralinen verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, bitte eine Stäbchenprobe machen
- die fertigen Muffins abkühlen lassen

Für das Topping :

- die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker einige Minuten sehr schaumig rühren
- dann die Sahne und die Nuss – Nugat Creme unterrühren bis eine cremige Masse entsteht
- die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins verteilen
- anschließend die Muffins mit dem Haselnusskrokant bestreuen oder mit der Creme drehen
- zum Schluss wird jeweils eine halbe Nuss – Nugat Praline in die Buttercreme gedrückt

Und nun staunen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤









Streuseltaler

> Ich liebe Streuseltaler oder Streuselschnecken. Am liebsten mit Vanillepudding, und wenn ich mir irgendetwas beim Bäcker gönne, dann eben genau diese Leckerei. Seit Jahren nehme ich mir vor Streuseltaler selbst zu backen, aber dann ist wieder ein anderes Rezept wichtiger gewesen als meine geliebten Streuseltaler, und so schlummerte es immer in meinem Kopf und geriet in Vergessenheit.

Nun endlich habe ich mir ganz spontan die Zeit genommen und dabei gleich noch ein bisschen rumexperimentiert. Ich habe zum

Beispiel den Hefeteig mit Skyr statt Milch angesetzt und die Streusel mit Haferflocken gemischt, um noch ein bisschen Crunch reinzubringen.

Die Creme ist eine Mischung aus Vanillepudding und Schmand, um auch hier eine gewisse Leichtigkeit in den Geschmack zu bringen. Also perfekt geeignet um auch im Sommer dieses Rezept mit Beeren zu backen. Ich habe mich aber passend zur Jahreszeit für Pflaumen entschieden.

Das Ergebnis, was soll ich sagen, ist extrem lecker. Man möchte diese Teilchen förmlich inhalieren, vor allem wenn sie noch lauwarm sind. Also absolute Suchtgefahr ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen? Hier kommt es ??

Zutaten – für 8 Stück

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 frischer Würfel
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g sehr weiche oder etwas abgekühlte flüssige Butter
- 150 g Skyr – Natur oder Vanille
- 1 Ei
- ev. 1 El Milch

Für die Schmandcreme:

- 250 ml Milch
- 1 Vanillepuddingpulver
- 60 g Zucker
- 200g Schmand

Für die Streusel:

- 120 g kalte Butter in Stückchen
- 150 g Mehl

- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 80 g kernige Haferflocken
- ca. 20 Pflaumen oder Früchte eurer Wahl
- Puderzucker zu bestäuben

Zubereitung

- für den Hefeteig das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und der Prise Salz mischen
- dann die flüssigen Zutaten, Skyr, Butter und das Ei hinzufügen und mindestens 3 Minuten durchkneten
- wenn der Teig zu trocken ist bitte noch ein wenig Milch hinzufügen. Der Teig sollte nicht zu trocken oder zu feucht sein
- nun den Hefeteig mindestens 30 Minuten an einem warmen Plätzchen gehen lassen
- für die Schmandcreme in der Zwischenzeit ca. 5 El von der Milch in ein Schüsselchen geben und mit dem Vanillepuddingpulver mischen
- die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und mit dem angerührten Pudding mischen
- nochmal ganz kurz alles aufkochen, dabei ständig rühren bis es eindickt
- den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen und anschließend mit dem Schmand verquirlen
- für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und beiseite stellen
- den Ofen auf 180 C Ober/Unter Hitze oder 160 C Umluft vorheizen
- den Hefeteig in 8 Stückchen teilen und auf einer bemehlten Flächen ausrollen
- jedes Teilchen mit der Schmandcreme bestreichen und mit den geviertelten Pflaumen oder Beeren eurer Wahl belegen
- zum Schluss die belegten Taler üppig mit den Streuseln bestreuen

- im vorgeheizten Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen
- etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt einfach nur genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Hafertaler Oatmeal Cookies

Wer kennt nicht diese unglaublich leckeren Hafertaler, die man in einem schwedischen Möbelhaus erwerben kann. Ein Keks probiert, und schon ist die halbe Packung weg. Hafertaler selber herstellen ist aber auch ganz einfach, und sie schmecken mindestens genauso gut. Ich finde sogar noch besser. Allerdings sind sie bei mir nicht ganz so flach, aber hey dafür sind selbstgemachte Oatmeal Cookies eben einzigartig.

Ich habe in meinem Rezept Zartbitterschokolade verwendet, allerdings schmecken die Cookies auch mit Rosinen oder anderen getrockneten Zutaten wie Nüssen sehr lecker. Wer so wie ich sehr wenig oder fast gar nicht frühstückt in der Woche, für den ist es der perfekte kleine Snack zum Kaffee oder Tee am Morgen.

Die Zubereitung dieser wunderbaren Haferflocken Kekse ist auch Kinderleicht, also perfekt um auch schon mal den Nachwuchs mithelfen zu lassen. Ich finde es sowieso sehr wichtig, die Kinder so früh wie möglich mit Backen oder auch Kochen vertraut zu machen und sie immer wieder auch mithelfen zu lassen. So lernen sie viel über Lebensmittel und können sich selbst auch mal ausprobieren.

Es lohnt sich in jedem Fall dieses wirklich leichte Rezept mal auszuprobieren. Also auch für absolute Anfänger geeignet ??

Zutaten – ca. 40 Stück

100 g weiche Butter

140 g brauner Rohrzucker

1 Ei

1 TL Vanillearoma

85 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Haferflocken – weich oder kernig oder gemischt

100 g Zartbitterschokolade oder eine Zutat deiner Wahl

Zubereitung

- den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- das Ei und Vanillearoma hinzufügen und weiterrühren bis die Masse schön hell und cremig ist
- Mehl, Backpulver und das Salz miteinander mischen und zur Butter-Ei-Mischung geben und alles gut verrühren
- die Schokolade oder Ähnliches grob hacken und mit den Haferflocken zum Teig geben
- alles kurz verrühren bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben
- ein Backblech mit Backpapier auslegen
- aus dem Teig kleine Kügelchen formen und mit genügend Abstand auf das Blech setzen
- die Kügelchen ein wenig flach drücken
- im vorgeheizten Ofen ca. 15- 20 Minuten backen

Die Haferkekse schmecken zum Frühstück, zum Kaffee und natürlich zwischendurch einfach wunderbar.

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ?



Stollenkonfekt

Stollenkonfekt mit Marzipan ist schon etwas Feines und natürlich sehr weihnachtlich ?. Normalerweise mag ich den Christstollen nicht so sehr, und trotzdem habe ich mal das Stollenkonfekt mit Marzipan ausprobiert. Eigentlich um es schön zu verpacken und pünklich zum Weihnachtsfest zu verschenken. Allerdings wird es nicht mehr so viel davon geben, denn es ist einfach zu gut um es nicht selbst zu genießen ?

Ich hatte noch sehr viel Marzipanrohmasse und habe mich deshalb spontan entschieden dieses himmliche Weihnachtsgebäck

selbst herzustellen. Wenn man sich dann auch eingehend mit dem Rezept beschäftigt, dann ist der Aufwand eigentlich eher gering, im Vergleich zu anderen Rezepten ?

Der Teig muss zweimal aufgehen, und man sollte natürlich ein wenig Zeit investieren, aber das Ergebnis lässt sich sehen und natürlich genießen. Es ist in jedem Fall am Vormittag oder Nachmittags zu schaffen.

Ihr könnt euch natürlich mit den Zutaten ausprobieren. Ich habe mich allerdings ganz klassisch für Rosinen mit Zitronat und Orangat entschieden. Sehr interressant stelle ich es mir aber auch mit Cranberries und Schokolade vor ?. Ich habe statt Mandeln zum Beispiel auch Haselnüsse genommen, denn die hatte ich gerade zur Hand.

In jedem Fall ist es eine wundervolle Geschenkidee für die Familie oder Freunde und Kollegen.

Nun schaut euch doch einfach mal das Rezept an ??

Zutaten – für ca. 65 Stück

Für den Teig :

500 g Mehl

2 EL Zucker

120 ml lauwarme Milch

2 Päckchen Trockenhefe oder ein Würfel frische Hefe

2 TL Pumpkin Spice Gewürz, das verlinke ich euch extra am Ende

1 Prise Salz

200 g sehr weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Marzipanrohmasse

Zum Unterheben:

250 g Rosinen, Orangat, Zitronat, Cranberries usw. oder eine Mischung aus allen Zutaten, die ihr mögt

100 g gehackte Mandeln oder andere Nüsse

50 ml Rum, wer es nicht mag lässt ihn natürlich weg

5 Tropfen Bittermandelöl

Nach dem Backen:

250 g Butter

250 g Puderzucker oder Streuzucker

Zubereitung

– das Mehl mit dem Zucker, Salz und dem Pumpkin Spice Gewürz in eine große Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken

– die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung zum Mehlgemisch gießen

– die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ich mache das übrigens bei Hefeteig nicht mit einem Tuch sondern mit einer einfachen Duschhaube, die ich über die Schüssel ziehe, so entsteht mehr Wärme und der Teig geht schneller auf

– in der Zwischenzeit die Rosinen und Nüsse oder die Zutaten nach Wahl in Rum einweichen und das Bittermandelöl dazumischen

– das Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder reißen und ein wenig in der Mikrowelle erwärmen

– nun die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Marzipan sehr schaumig schlagen

– nach ca. 20 – 30 Minuten die Hefemilch mit der Mehlmischung leicht verkneten, das geht am besten mit einem elektrischen

Knethaken

– die Butter-Marzipan Mischung hinzu geben und zum Schluss die eingeweichten Nüsse und Zutaten eurer Wahl unterheben

– alles gut durchkneten und nochmal ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

– den Backofen auf 200°C Ober/ Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– den fertigen Hefeteig in kleine Stücke teilen und diese zu schmalen Rollen formen

– nun einfach immer kleine Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen

– das Konfekt ca. 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist

– in der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Puderzucker in einen tiefen Teller füllen

– nun die fertigen aber noch heißen Stollenstückchen in Butter schwenken und anschließend im Zucker wälzen

– auf dem Blech abkühlen lassen und eventuell nochmals mit Puderzucker bestäuben

Das Stollenkonfekt hält sich in einer Blechbüchse wunderbar frisch und schmeckt mit der Zeit sogar noch besser. Haltbarkeit ca. 4 Wochen

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤





Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

Florentiner

Das Florentiner Gebäck habe ich schon immer geliebt ?. Meine Großeltern hatten früher immer Florentiner Plätzchen im Schrank. Diese wurden dann gerne auch mal statt Kuchen zum Kaffee gereicht. Es gab bei uns immer die sehr klassische Variante der Florentiner mit Mandeln und Schokolade.

Warum diese wunderbaren Plätzchen Florentiner heißen ist nicht wirklich bekannt, aber sie stammen definitiv nicht aus Italien bzw. aus Florenz ?. Sie sind in Süddeutschland allerdings ein klassisches Weihnachtsgebäck.

Ich habe schon lange mit dem Gedanken gespielt, diese Plätzchen zu backen, war aber immer ängstlich weil sie ja auch ziemlich zerlaufen im heißen Ofen. Nun habe ich vor ein paar Tagen ein sehr altes Rezept gefunden, noch aus den alten Backbüchern meiner lieben Oma ?

Nach diesem Rezept habe ich nun die klassischen Florentiner gebacken und war überglücklich, dass sie so leicht und ohne viel Aufwand herzustellen sind. Sie zerlaufen natürlich etwas im Ofen, aber man kann sie noch heiß wieder sehr schnell in Form schieben.

Wer mag kann natürlich die Florentiner auch mit kandierten Früchten und Zimt backen, ich habe mich allerdings für die klassische Variante mit Mandeln entschieden.

Am besten ist natürlich die Schokolade, die möglichst dick auf die Rückseite der abgekühlten Florentiner gestrichen wird. Ich liebe es ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen ? hier kommt es ?

Zutaten – ca. 30 Stück

100 g Butter

80 g Zucker

1 EL Honig

2 EL Kondensmilch

2 EL Mehl

1/2 Vanilleschote

80 g gemahlene Mandeln

100 g Mandelblättchen

2 EL Mandelstifte

200 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

– Ofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober Unter/ Hitze vorheizen

– Butter, Zucker, Honig, Kondensmilch und das Mehl unter Rühren in einem Topf aufkochen lassen

– Topf vom Herd ziehen und das Mark der Vanilleschote und alle Mandeln unterheben

– mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bitte unbedingt viel Abstand zwischen den Teighäufchen lassen

– im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten backen, ungedingt darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden

– herausnehmen, und die Florentiner eventuell noch etwas in Form schieben, falls sie zu auseinander gelaufen sind

– unbedingt komplett auskühlen lassen

– die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die flüssige

Schokolade auf die Rückseite der abgekühlten Plätzchen streichen

– die Vorderseite nach unten legen und trocknen lassen

So, und nun einfach genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal ??

LG Tina ❤





Pflaumenmuffins

Wie ich den Herbst liebe kann ich garnicht in Worte fassen ??. Die Farben, die klare Luft, Kerzenschein und natürlich auch die Pflaumen. Pflaumenkuchenrezepte habe ich ja schon genug auf meinem Blog, deshalb mussten dieses Jahr mal ein paar Pflaumenmuffins her ?.

Meine Pflaumenmuffins sind aus einem Teig mit Ricotta. Dazu habe ich ein paar Walnüsse karamellisiert und on Top sind noch ein paar Butterstreusel auf den Muffins verteilt. Natürlich mit einer leichten Zimtnote versehen ?

Wenn die Pflaumenmuffins dann im Ofen fertigbacken ist die Wohnung mit einem so wundervollen Duft erfüllt, das man es kaum erwarten kann, die Muffins endlich zu probierten ?

Da es ja eigentlich auch kleine Miniküchlein sind kann ich euch auf jeden Fall ein bisschen Sahne dazu empfehlen, oder wenn sie noch warm gegessen werden, natürlich ein wenig Vanilleeis ?

Also wie schon erwähnt, ich liebe den Herbst schon deswegen, weil Pflaumen und oder Äpfel im Kuchen oder Gebäck einfach unwiederstehlich sind.

Schaut euch doch jetzt erstmal das Rezept an ??

Zutaten – für 12 Muffins

3 Eier

150 g braunen Zucker

150g weiche Butter

250 g Ricotta

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Eine Prise Salz

Für den Belag :

Ca. 300 g Pflaumen

50 g Walnüsse

30 g Zucker

30 ml Wasser

Für die Streußel :

30 g brauner Rohrzucker

60 g Mehl

50 g Butter

Zimt nach Bedarf

Zubereitung

– Wasser mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen

– wenn die Masse kocht, die Walnusshälften mit in die Pfanne geben und ständig rühren, dabei die Hitze ein wenig reduzieren

– wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren, bitte unbedingt weiterrühren bis die Nüsse anfangen zu glänzen

– die Nüsse auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen

lassen

– Ofen auf 170 °C Umluft oder 180 °C Ober/ Unter Hitze vorheizen

– für die Streusel, den Zucker und das Mehl mit dem Zimt mischen

– kalte Butter in kleinen Stückchen hinzufügen und alles zu Streuseln kneten

– in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen

– weiche Butter und den Ricotta unterrühren

– nun das Mehl, Backpulver und Salz dazugeben

– den Teig in die vorbereitete Muffinform füllen

– nun die gewaschenen Pflaumen vierteln und nach Lust und Laune in dem Teig verteilen

– die inzwischen abgekühlten Walnüsse leicht zerbröseln und zwischen die Pflaumen verteilen

– zum Schluss die Butterstreusel auf Pflaumen und Nüsse verteilen

– die Muffinform in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen

– bitte eine Garprobe machen

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Nun entweder Pur, mit Sahne oder Vanilleeis genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤





Cherry Chocolate Chip Cookies

Diese Cookies gehören ganz klar zu meinen absoluten Favoriten ? weil sie so reichhaltig von den Zutaten sind. Die Cherry Chocolate Chip Cookies passen deshalb auch wunderbar zum Frühstück wenn man mal nicht so viel Zeit hat oder einfach nur eine Kleinigkeit zum Kaffee oder Tee essen möchte ?.

Der Keks ist so wunderbar knackig weil vorher noch ein paar gestiftete Mandeln angeröstet werden, das ergibt ein wunderbar nussiges Aroma. Auserdem sind in diesem Keks kernige Haferflocken und natürlich getrocknete Kirschen enthalten.

Allerdings sind auch hier wieder der Fantasie keine Grenzen gesetzt, also probiert euch mit den Zutaten einfach aus, indem ihr z.Bsp. Cashews oder Cranberries. … nehmt ?. Was allerdings nicht fehlen darf ist natürlich die grob gehackte Zartbitter Schokolade ?

Ich liebe diese Kombination weil sie so köstlich ist und deshalb backe ich sie auch immer wieder so gerne.

Übrigens sind diese Cookies auch ein schönes Mitbringsel für Kollegen und Freunde. Sie werden euch dafür lieben ?

Na, neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – ergibt ca. 22 Cookies

140 g Mehl

1/2 Tl Natron

1/4 Tl Salz

140 g Butter

80 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

1 Ei

1 Tl Vanilleextrakt

100 g kernige Haferflocken

200 g Zartbitter Schokolade

120 g getrocknete Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

Zubereitung

– Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten

– Sauerkirschen in warmen Wasser ca. 10 Minuten einweichen

– Schokolade grob hacken

– den Ofen auf 175°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen

– die trockenen Zutaten : Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen

– in einer anderen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker gut verschlagen

– anschließend das Ei und den Vanilleextrakt untermischen

– die Mehlmischung dazugeben und nur kurz verrühren

– zum Schluss noch die Schokolade, Haferflocken, Mandelstifte und die Kirschen unterheben

– mit einem Esslöffel den Teig auf dem Backblech verteilen, dabei unbedingt genug Abstand lassen ! Ich habe immer 9 Teig Häufchen auf einem großen Blech verteilen

– im vorgeheizten Backofen ca . 10 – 13 Minuten backen, die Cookies sollten goldbraun sein

– die Cookies unbedingt abkühlen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤





Budino di Riso Milchreis Törtchen

Budino di Riso ist eine köstliche kleine Sünde und eine Spezialität aus Florenz in der Toskana. Diese kleinen Törtchen bestehen aus einem Mürbeteig, der mit einer Mischung aus Milchreis und Pudding gefüllt wird ?.

In Florenz und natürlich auch in anderen toskanischen Städten oder Dörfern wird diese Köstlichkeit in fast allen Bäckereien verkauft. Traditionell werden die Budino di Riso zum Frühstück mit einem Kaffee genossen.

Ich habe sie einmal in Sanremo gegessen und habe seither immer wieder daran gedacht, sie Zuhause nachzubacken. Im übrigen kann man diese Spezialität auch gleich als ganzen Kuchen backen. Die Torta di Riso kommt nämlich auch genau aus dieser

wunderschönen Gegend, der Toskana ?

Ich persönlich mag es immer nicht ganz so süß, deshalb habe ich den Zucker gleich mal um die Hälfte reduziert ? und bin jetzt mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Die Zubereitung ist eigentlich auch garnicht schwer, denn wie schon erwähnt wird erst der Mürbeteig zubereitet, kaltgestellt und in der Zwischenzeit wird der Milchreis und die Pudding Creme gekocht.

Diese Törtchen lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und sind auch zum einfrieren geeignet ?

Übrigens, ich hatte noch etwas Mürbeteig übrig und habe gleich noch ein paar Canestrelli daraus gezaubert ?

Canestrelli ?

Genug geschrieben, jetzt kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für eine 12er Muffinform

Klassischer Mürbeteig mit einem Eigelb zusätzlich:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Milchreisfüllung:

950 ml Milch

150 g Milchreis oder Italienischen Risottoreis

80 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Zitronenzeste , Orangenzeste

1 Ei + 1 Eigelb

35 g Mehl

Etwas Butter

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

– zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen

– 600 ml der Milch in einem Topf geben

– das Mark der Vanilleschote und die Schote, den Zucker, die Zesten der Zitrone und Orange und das Salz mit in den Top geben und alles erhitzen

– wenn die Milch kocht, den Topf kurz von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote und die Zesten entfernen

– den Milchreis einstreuen und den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, dabei ständig rühren

– die Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dabei bitte immer wieder umrühren

– das Ei mit dem Eigelb mischen und das Mehl unterrühren

– in einem anderen Topf die restliche Milch, 350 ml , erhitzen

– wenn die Milch kocht den Topf vom Herd nehmen und etwas Milch in die Eier rühren, unbedingt immer rühren

– nun die Mischung wieder zur restlichen Milch geben und nochmal auf der heißen Platte aufkochen lassen, Hitze ausschalten und so lange rühren bis eine dicke Puddingcreme entsteht. Das dauert ca. 2 Minuten. Abkühlen lassen

– wenn der Milchreis fertig ist, also schön eingedickt ist, ein wenig Butter unterrühren und auch abkühlen lassen. Dann die Puddingcreme unterrühren

– die Muffinform buttern und bemehlen

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen

– den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen

– mit einem runden Ausstecher von ca. 9 cm Kreise ausstechen und in die Muffinform damit auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen

– die Milchreiscreme nun in die Mürbeteigtaschen füllen

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten dann aber bitte die Hitze reduzieren auf 160 ° bzw. 145 °

– die fertigen Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤









_

Baci di Sanremo

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “ Küsschen „, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ?. Denn die Baci di Sanremo gibt es eingentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ?.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ?. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ?. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach

Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ?

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

– den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen

– die gemahlenen Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen

– Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen

– mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakau Mischung, dann den Honig unterheben

– die Masse in einen Spritzeutel füllen und eine große

Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh

– auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen

– in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem aufkochen ist vom Herd nehmen

– die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen

– die Masse gut verrühren und abkühlen lassen

– nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen, bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

– in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen

– dann mit mit einem anderen Baiser zusammenfügen

– bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤



