

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 ♥







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 probieren ?

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 unwiderstehlich 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 Streusel :

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 ♥



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 Topf 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 ♥



–

Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– Papierförmchen in die Muffinform setzen oder die Form einfetten und bemehlen

– getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden

– Cocktailtomaten einmal durchschneiden

– sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

– Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen

– die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben

– den Teig in die Förmchen verteilen

– nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

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

LG Tina ♥



Apple Roses ?? Apfelrosen in Blätterteig

Ja, ich glaube die wunderschönen Apfelrosen in Blätterteig gehören mit zu den einfachsten kleinen Köstlichkeiten, die man in der Küche im Handumdrehen zaubern kann ? wie sagt man so schön " kleiner Aufwand mit großer Wirkung " ? die Apfelrosen sind einfach wunderbar zu jeder Gelegenheit ? als Dankeschön, kleine Aufmerksamkeit oder als Abschluss eines schönen Menüs. Oder einfach mal um sich den Tag zu versüßen ?

Sie sind auf jeden Fall so wunderschön anzusehen, dass man sie am liebsten garnicht essen möchte ? wenn sie dann doch nicht so lecker wären.

Ich habe in diesem Rezept mal eine Variante gewählt, die ein wenig Alkohol enthält, denn ich füge zur Marillenkönfitüre, die in den Blätterteig verstrichen wird, noch ein bisschen Marillenbrand hinzu ? wer lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, der nimmt stattdessen einfach etwas Wasser ?

Diese kleinen hübschen Apfelrosen passen hervorragend zu frischer Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce. Am besten natürlich wenn sie noch warm sind, denn vom Geschmack erinnern sie sehr an einen Strudel ?

Auf jeden Fall kann man damit echt beeindrucken, denn jedes kleine Teilchen ist einzigartig und so wunderschön ?

Nun schaut euch einfach mal das Rezept dazu an ?

Zutaten – 4 Stück

1 roter Apfel

1 Packung Blätterteig

Saft einer halben Zitrone

3 El Marillenkönfitüre

1 1/2 El Marillenbrand

Zucker, Zimt

Butter und Mehl für die Muffinform

Puderzucker



Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen

- Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem guten Hobel, den man verstellen kann. Aber ein scharfes Messer reicht natürlich auch. Die Scheiben sollten auf jeden Fall biegsam sein
- in einer Schüssel mit Wasser gibt ihr den Saft einer halben Zitrone
- die Apfelscheiben gibt ihr dann in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden
- die Marillenkönfitüre wird mit dem Brand vermischt, wenn ihr die alkoholfreie Variante bevorzugt dann nehmt einfach Wasser
- nun den Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen schneiden
- auf jeden Streifen streicht nun die Könfitüre. Gebt über das Ganze noch ein wenig Zucker und Zimt
- nun werden die dünnen Apfelscheiben fächerartig halb in den Teig hineingelegt. Keine Sorge, auch kaputte Scheiben dürfen genommen werden, denn die schöne Form entsteht durch das rollen
- nun wird die nicht belegte Hälfte des Blätterteiges über die Apfelscheiben geklappt.
- jetzt wird alles vorsichtig längs aufgerollt und in die vorbereitete Muffinform gesetzt. Ja, jetzt sehen sie schon wunderschön aus ?
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Sollten die Röschen zu dunkel werden, bitte mit Backpapier abdecken
- nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen
- mit Puderzucker bestäuben und servieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

