

Heidelbeertarte mit Pudding-Schmand Creme ?

Sommerzeit ist Heidelbeerzeit ? Heidelbeeren erinnern mich immer an meine Kindheit, denn ich habe bei vielen Ausflügen immer auch viele Heidelbeeren eingesammelt. Heute gehe ich gerne auf Wochenmärkte um mir meine Heidelbeeren zu kaufen ?

Diese wundervoll aromatischen Beeren lassen sich eigentlich zu allem kombinieren, sowohl zu Süßspeisen als auch im Salat. Ein Heidelbeerkuchen ist natürlich auch immer ein Muss im Sommer.

Natürlich esse ich und meine Familie immer gerne auch mal Schlagsahne zu einem Beerenkuchen. Nun mag ich aber auch sehr gerne Cremefüllungen, denn gerade bei sehr hochsommerlichen Temperaturen darf ein Kuchen auch mal gekühlt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Außerdem bevorzuge ich als Basis für den Kuchenteig im Hochsommer auch gerne einen leichteren Quark Öl Teig. Der Vorteil ist natürlich, das der Teig sofort verarbeitet werden kann und nicht nochmal gekühlt werden muss. Das Rezept werde ich euch auch in der Kategorie " Grundrezepte " verlinken

Die Kombination aus Pudding und Schmand ist wirklich super lecker und trotzdem erfrischend ? diesen Heidelbeerkuchen sollte man nicht unbedingt noch warm anschneiden, denn dann könnte die noch warme Cremefüllung zerlaufen. Also am besten noch ein paar Stunden im Kühlschrank runterkühlen.

Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – 22 oder 24er Springform oder Tarteform

Grundrezept Quark Öl Teig:

125 g Magerquark

4 El Öl

4 El Milch

50 g Zucker

200 g Mehl

1/2 Backpulver

Cremefüllung :

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

250 ml Milch

300 g Schmand

75 g Zucker

400 g Heidelbeeren oder andere Beeren

Zubereitung

Quark Öl Teig:

– den Quark mit der Milch, Öl und Zucker verrühren

– Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit einem Holzlöffel verrühren

– Teig nochmal ein wenig kneten, eventuell noch ein bisschen Mehl hinzufügen

– den Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und dann in die Form legen

– unbedingt auf einen 2 cm Rand achten

Cremefüllung:

– 5 El Milch mit dem Puddingpulver verrühren

- die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen
- Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver schnell unterrühren. Nochmal ganz kurz unter rühren aufkochen lassen und sofort mit dem Schmand verrühren
- Schmand Pudding Creme auf dem Quark Öl Teig verteilen und die Beeren darauf verteilen
- im vorgeheizten Backofen – 180°C Umluft oder 200 °C Ober/Unter Hitze – ca. 25 bis 30 Minuten backen
- abkühlen lassen und im Kühlschrank einige Stunden kühlen oder über Nacht stehen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ♥



Kokosmilchreis mit Mango – Zitronenmousse ?

Wenn die Temperaturen sehr hoch sind, dann gibt es bei uns gerne auch mal ein erfrischenden Milchreis mit Kokosmilch und

griechischen Joghurt ? denn dieser ist wirklich so lecker, dass man aufpassen sollte nicht zu viel davon zu essen ?

Ich bin ein absoluter Milchreis Fan und habe natürlich immer gerne die alten Rezepte aus meiner Kindheit, mit Vollmilch gekocht. Ist natürlich auch immer lecker, aber vor ein paar Jahren habe ich dann die Hälfte der gesamten Milchmenge mit Kokosmilch ersetzt. Eigentlich nur weil ich nicht genug Kuhmilch im Haus hatte ? aber seit dem gibt es bei uns keinen anderen Milchreis mehr Zuhause.

Ich mische übrigens nach der ersten Abkühlung noch einen Becher griechischen Joghurt mit unter den Milchreis. Ich mag gerne diese leicht säuerliche Note. Das hat einfach diesen erfrischenden Kick ?

Wer mag kann auch noch ein paar Raffaellos zerstoßen und unter die abgekühlte Masse mischen. Sehr lecker ?

Die Kombination mit Mango finde ich persönlich am besten aber natürlich lässt sich jede Fruchtart dazu kombinieren. Das ist ja das schönste am Sommer, diese Vielfalt der Beeren und Früchte aller Art ?

Den Milchreis nehme ich übrigens auch immer mal gerne mit zur Arbeit, denn es ist eine Mahlzeit die nicht belastet bei großer Hitze ?

Wer keine frischen Mangos im Supermarkt bekommt oder diese einfach gerade zu teuer sind, kann auch wunderbar die TK Mangos für das Mousse verwenden.

Genug erzählt, jetzt kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – ca. 4 Personen

500 ml Kokosmilch

500 ml Kuhmilch

50 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Milchreis o. Rundkornreis

150 g griechischer Joghurt natur

1 – 2 Mangos, alternativ 1 Päckchen TK Mangos

Saft einer Zitrone

Raffaellos nach Bedarf

Zubereitung

– in einem großen Topf die beiden Milchsorten mit dem Salz, Zucker und Reis aufkochen

– Hitze auf ein Minimum reduzieren und den Reis quellen lassen, dabei aber immer wieder umrühren damit nichts anbrennen kann. Das dauert ca. 35 Minuten

– Milchreis abkühlen lassen und anschließend den Joghurt unterrühren

– Raffaellos zerstoßen und ebenfalls unterrühren

– Mango schälen und ein wenig zerkleinern. Mit dem Saft der Zitrone mischen und alles fein pürieren

– das Mangomousse auf dem fertigen Kokosmilch verteilen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Kirsch – Vanille Konfitüre mit Schuss ?

Oh ich liebe die Früchte im Frühling und Sommer so sehr ? vor allem weil man immer einen Grund hat, seine eigene Konfitüre herzustellen ? und ich finde bei selbst gekochten Konfitüre sind beim experimentieren der Geschmäcker keine Grenzen gesetzt. Ich habe wirklich schon sehr viel ausprobiert. Und in wirklich jeder Marmelade darf der Vanille Geschmack nicht fehlen.

Ich liebe einfach die Kombination mit dieser wunderbaren Schote, denn der Geschmack ist einfach fantastisch ? leider ist eine echte Vanilleschote mittlerweile eine kostspielige Angelegenheit geworden. Trotzdem lohnt es sich immer wieder ?

Wir haben noch ein Kirschdestillat aus Österreich und weil dieser mit Kern gebrannt ist, hat er ein leichtes Mandelaroma. Also wie ein Amaretto nur nicht so süß.

Die Kombination mit Kirschen und Vanille ist geradezu perfekt. Ich verwende für meine Marmelade ausschließlich Sauerkirschen, denn sonst ist mir das Ergebnis zu süß ? deshalb könnt ihr

auch wunderbar auf TK Sauerkirschen ausweichen, wenn es sauberer und schneller gehen soll.

Wenn ihr lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, dann empfehle ich euch einfach den Saft einer Zitrone ?

Das Schönste an selbstgemachter Marmelade ist immer das erste Kosten auf frischem Baguette oder Zwieback. Einfach himmlisch ?

Genug gelabert, hier kommt das Rezept ??

Zutaten

1kg Kirschen

2 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanilleextrakt

500 g Gelierzucker 2/1

75 ml Kirschbrand oder Saft einer Zitrone

Einmachgläser mit Schraubverschluss

Zubereitung

- frische Sauerkirschen entsteinen oder TK Sauerkirschen in einem größeren Topf füllen
- die Kirschen nach Bedarf fein oder grob pürieren
- das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und zum Kirschmuß geben
- wenn ihr Zitronensaft verwendet, dann diesen jetzt hineingeben
- Gelierzucker hinzufügen und alles aufkochen lassen
- je nach Anleitung 3 – 4 Minuten köcheln lassen
- Topf vom Herd nehmen und den Kirschbrand zugießen

– die heiße Masse in die Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum

– nun alles abkühlen lassen und genießen oder verschenken ?

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

LG Tina ♥



Mediterranes Kräuterbrot ??

Also dieses Kräuterbrot ist einfach der Knaller ? und weil ich in diesem Brot sehr viele Kräuter und Gemüse verarbeitet habe, nenne ich es ein mediterranes Kräuterbrot. Es ist wunderbar als Beilage zum Grillen geeignet und eignet sich auch perfekt zum Rösten auf dem Grill oder im Toaster ?

Ich habe mich für eingelegte Balsamico Zwiebeln, Zucchini, Parmesan, getrocknete Tomaten und jede Menge frische mediterrane Kräuter entschieden ? aber da ist eurer Fantasie und Geschmacksvorliebe keine Grenze gesetzt.

Wie ich schon mehrfach erwähnt habe ist Kochen und Backen bei mir immer ein Ausprobieren und Experimentieren. Ich finde es

spannend mit den unterschiedlichen Lebensmitteln beim Zubereiten zu Spielen und dabei ganz neue Kreationen zu schaffen ?

Ich habe das Kräuterbrot am letzten Wochenende zum ersten Mal kreiert und bin selber total begeistert. Es war wirklich eine Herausforderung für mich mit dem Probieren zu warten, weil zum einen Bilder für meinen Blog und Instagram Account gemacht werden mussten und zum anderen wollte ich, dass wir alle gemeinsam Abends zum Grillen das Brot probieren ? also hieß es noch ein paar Stunden warten bis endlich unsere Freunde eintrudelten ?

Alle waren begeistert und so muss es auch gleich hier verewigt werden. Dieses Kräuterbrot wird ohne Hefe zubereitet und ist auf Buttermilch Basis hergestellt. Also gesund und leicht. Allerdings auch sehr sättigend ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

80 g eingelegte Balsamico Zwiebeln

80 g grob geriebene Zucchini

120 g geriebener Parmesan oder Grano

6 getrocknete Tomaten

Thymian, Oregano und Rosmarin je nach Bedarf

1 Tl Kräutersalz

Pfeffer

2 Eier

300 ml Buttermilch

3 El Olivenöl

350 g Mehl

2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

Meersalz und Kräuter zum garnieren



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kastenform mit Backpapier auslegen
- Zwiebeln und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- die Zucchini grob raspeln und den Parmesan fein reiben
- Kräuter nach Bedarf klein schneiden und zu den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Zucchini geben
- die Eier mit der Buttermilch verquirlen und das Salz und den Pfeffer untermischen
- alles mit der Gemüse und Kräutermischung vermengen
- das Mehl mit dem Backpulver und Natron in die flüssigen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel unterheben
- zum Schluss den Parmesan zu geben und nochmal verrühren
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und nochmal mit Kräutern und Meersalz garnieren

- im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen
- eine Stäbchen Probe machen
- das Brot abkühlen lassen, schneiden und nach Bedarf nochmal kurz auf den Grill legen oder Toasten

Und jetzt genießen ?

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



LG Tina ♥



Buttermilk Cake ??

Kuchen ist ja eigentlich immer eine gute Idee ? aber im Hochsommer oder bei hohen Temperaturen muss der Kuchen

natürlich auch leicht und frisch sein. Da sind Joghurt, Quark oder Buttermilch natürlich die besten Zutaten. Das tolle ist, wenn eine dieser Zutaten verwendet wird, dann ist der Kuchen im Kühlschrank am besten aufgehoben ? und der Frischekick ist garantiert.

Ich habe für dieses Rezept Buttermilch genommen und die Verbindung mit frischer Zitrone ist geschmacklich unglaublich lecker. Wer noch das Eis " Buttermilk Fresh " kennt, weiß wie erfrischend Buttermilch mit Zitrone schmeckt ?

Um den Rührkuchen noch zu perfektionieren habe ich frische Heidelbeeren in den fertigen Teig gegeben. Ich denke aber auch mit Erdbeeren, Himbeeren usw. ist der so leckere Geschmack garantiert ?

Ich habe meinen Buttermilk Cake wie schon erwähnt im Kühlschrank gelagert, denn wir hatten hier in Berlin zwischenzeitlich über 30 Grad. Dadurch war der Genuss leicht und erfrischend zugleich. Einfach perfekt ?

Ihr könnt den Kuchen sowohl wie ich in einer Kastenform oder in einer Gugelhupfform backen. Wichtig dabei ist auf jeden Fall, das der fertige Kuchen absolut abgekühlt sein muss bevor er gestürzt wird. Denn durch den sehr lockeren Teig würde er schnell auseinanderfallen.

Na neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform oder Gugelhupfform

250 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

400 g Mehl

3 Tl Backpulver

200 ml Buttermilch

Saft einer Zitrone

200 g Heidelbeeren

Butter und Mehl für die Form

Für den Guss :

100 g Puderzucker

3 El Zitronensaft oder Heidelbeersaft

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kasten oder Gugelhupfform fetten und bemehlen
- Zitronenschale fein reiben und den Saft auspressen
- weiche Butter mit dem Zucker, Salz und der geriebenen Zitrone schaumig schlagen
- nach und nach die Eier dazugeben und nochmal schön schaumig schlagen
- Buttermilch und Zitronensaft dazugeben
- nun das Mehl und Backpulver untermischen und zu einem glatten Teig mixen
- zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 75 – 80 Minuten backen

- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertigen Kuchen unbedingt vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen
- für den Guss den Saft mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen. Nach Bedarf noch mit ein paar Beeren garnieren
- im Kühlschrank lagern. Ist ca. 3 – 4 Tage haltbar

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



LG Tina ♥



Erdbeer – Mango – Marmelade ???

Eine selbstgekochte Marmelade ist ja wohl das leckerste und beste zum Frühstück ? und außerdem ist Marmelade so schnell und einfach herzustellen. Ich finde selbstgemachte Marmelade ist auch ein wunderbares Mitbringsel für Freunde und Familie ?

Ich probiere auch gerne mal verschiedene Zutaten aus. Denn der Geschmack von frischen Erdbeeren ist so toll mit anderen Früchten kombinierbar.

In meinem Rezept gesellen sich zu den Erdbeeren noch Mango und Zitrone ? diese Zitrusnote ist sehr erfrischend und gibt auch eine tolle Farbe ?

Ich habe auch schon Erdbeeren mit frischer Minze ausprobiert oder mit Prosecco ? dazu legt ihr die frischen Erdbeeren 1000 g einfach für mehrere Stunden oder über Nacht in 200 ml Prosecco ein ? dann kommt noch der Saft einer Zitrone hinzu und ca. 650 g Gelierzucker. Ich nehme immer das 1:2 Verhältnis.

Aber nun wieder zur Erdbeeren – Mango – Zitronen Marmelade. Das Rezept kommt hier ??

Zutaten

600 g Erdbeeren

400 g Mango

Saft einer Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1

Einmachgläser

Zubereitung

- Erdbeeren und Mango in kleine Stücke schneiden und alles in einem größeren hohen Topf verteilen
- den Saft der Zitrone dazugeben und das Obst pürieren
- Gelierzucker untermischen und die Masse nach Anleitung aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Dabei aber immer umrühren
- den Topf vom Herd nehmen und die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen
- die geschlossenen Gläser dann ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. So entsteht ein Vakuum

So und jetzt genießen ? ich muss dann immer sofort etwas auf einem Toast probieren ?

Solltet ihr nicht gleich alles verschenken sondern aufbewahren, dann ab damit in den Tiefkühler. Denn so bleibt die Farbe erhalten. Erdbeermarmelade wird leider nach einiger Zeit Grau und unansehnlich ? auch wenn sie dunkel gelagert wird.

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

LG Tina ♥



Spargeltarte ??

Liebt ihr Spargel genauso wie ich ?? Dann dürfte euch dieses Rezept gefallen ? ich muss gestehen, dass ich den Spargel am liebsten ganz klassisch esse. Also Spargel mit Kartoffeln, Schinken, Schnitzel oder Fisch und natürlich mit einer Hollandaise. Aber das Problem dabei ist immer das alles irgendwie gleichzeitig vorbereitet und zubereitet werden muss, und alle schnell am Tisch sitzen müssen, damit alles dann auch noch heiß oder warm gegessen werden kann ?

Mit meiner Rezept Idee ist dieses kleine Problem zumindest gelöst ? ich habe einfach einen salzigen Quark Öl Teig gemacht und sämtliche Zutaten auf dem Teig verteilt, alles mit einer Soße Hollandaise getoppt und anschließend im Ofen gebacken ? also einfacher geht es nicht ?

Dabei ist es völlig egal ob ihr die vegetarische Variante wählt oder Schinken, Fleisch oder Fisch dazu gebt. Sehr lecker ist die Kombination auch mit frischem Lachs ?

So könnt ihr ein sehr klassisches Gericht wunderbar vorbereiteten und müsst nicht alles auf einmal zubereiten und hoffen alle gleichzeitig an den Tisch zu bekommen ?

Na neugierig geworden ?? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Tarteform

Quark Öl Teig :

125 g Magerquark

5 El Öl

5 El Milch

200 g Mehl

1/2 Backpulver

1/2 Tl Salz

600 – 700 g gekochte Pellkartoffeln

500 g grüner Spargel

200 g Schinken, Schnitzel oder Fisch

1 Päckchen Soße Hollandaise – ich nehme übrigens die fertige Soße im Tetrapack –

2 El Creme fraiche oder Schmand

Mehl und Butter für die Form



Zubereitung

Quark Öl Teig :

- den Magerquark mit dem Öl und der Milch verrühren
 - anschließend die trockenen Zutaten mit einem elektrischen Knethaken untermischen und Kneten
 - wenn die Masse schön homogen ist, ausrollen und in die vorbereitete Tarte Form geben
 - mit einer Gabel mehrmals auf dem Boden einpieksen
-

- Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke

schneiden

- den Spargel kochen, er sollte bissfest sein und in Stücke schneiden
- die Soße Hollandaise mit der Creme fraiche oder Schmand vermischen
- wenn ihr Lachs zum Essen verwendet, dann könnt ihr ihn roh dazu geben
- gebt nun alle Zutaten auf den Quark Öl Teig
- zum Schluss die Soße Hollandaise über die Zutaten verteilen

Im vorgeheizten Backofen – 200 ° C Ober Unter Hitze oder 180 °C Umluft – ca. 25 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Weißburgunder oder Riesling Wein ??

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

LG Tina ♥



Gugelhupf mit Joghurt ?

Hach, und da ist er wieder, der Gugelhupf, mein Lieblingskuchen ♥ ich weiß nicht warum, aber so ein Gugelhupf ist einfach so herrlich unkompliziert und schnell gemacht ? außerdem kann man beim Gugelhupf so wunderbar rumexperimentieren und wirklich alles ausprobieren. Vielleicht liegt es auch daran, das ich als Kind immer bei meiner Omi den Teig ausgekratzt habe, wenn sie ein Gugelhupf gebacken hat, und sie hat oft einen gebacken ?

Dieses Rezept ist auf jeden Fall eine etwas leichtere Variante und eignet sich daher wunderbar für den Frühling und Sommer. Denn er wird mit frischen Beeren und Joghurt gebacken ?. Ich habe in meinem Rezept Erdbeeren verwendet, aber ihr könnt natürlich auf jegliche andere Beerensorte nehmen ?

Ganz wichtig ist in jedem Fall, dass ihr den Kuchen bitte erst aus der Form stürzt, wenn der Gugelhupf wirklich komplett abgekühlt ist. Denn durch die Konsistenz, er ist wirklich sehr fluffig und saftig, kann er schnell auseinanderfallen ?

Ich backe diesen Kuchen immer sehr gerne zum Wochenende, denn die Haltbarkeit wegen der Beeren ist natürlich auch begrenzt. Aber ein Wochenende übersteht der eh nicht bei uns ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?



Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Naturjoghurt – oder 125 g Erdbeerjoghurt und 125 g Naturjoghurt (Joghurt passend zu den Beeren wählen)

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale einer Zitrone

250 g Mehl

1 Backpulver

Eine Prise Salz

200 g Erdbeeren oder andere Beeren nach Wahl

Zubereitung

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

– die Backform einfetten und bemehlen

– die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein

– dann den Joghurt, das Öl und die geriebene Zitroneschale

hinzufügen und vermischen

- die Mehlmischung hinzufügen und nicht zu lange rühren
- zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben
- alles in die vorbereitete Form füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen
- mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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

LG Tina ♥



Streuseltarte ? mit griechischem Joghurt

Ich liebe schnelle Kuchen, weil sie oft noch besser schmecken als aufwendigere und geplante Torten oder Gebäcke ?. Die Streuseltarte ist so ein Projekt und aus der Not entstanden, weil sich ganz spontan Besuch angekündigt hat. Ich habe diesen schnellen Kuchen einfach so genannt, weil Tartes ja eher flach sind und der Teig eigentlich nur aus Streuseln besteht ? und wer keine frischen Beeren Zuhause hat nimmt einfach welche aus dem Tiefkühler, oder Äpfel usw.

Um die Tarte ein bisschen saftiger zu machen, besteht die Creme in der Mitte aus griechischen Joghurt. Dieser bringt auch die Frische mit in diesem Kuchen.

Diese Streuseltarte schmeckt einfach himmlisch, vor allem wenn sie noch warm ist ? und mit frischer Sahne oder Vanilleeis wird sie quasi inhaliert ? also wie schon erwähnt, manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten ?

Bei der Zusammensetzung des Streuselteiges könnt ihr natürlich auch noch variieren und andere Zutaten mit untermischen.

Zutaten – Springform ca. 22 cm

Streusel:

120 g geschmolzene Butter

50 g weißer Zucker

50 g brauner Rohrzucker

250 g Mehl

Creme:

1 Ei

150 g griechischer Joghurt

50 g Zucker

10 g Mehl Saft einer Zitrone

1 Tl Vanilleextrakt

200- 300 g Beeren nach Wahl

Etwas Puderzucker

Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
- die Springform fetten und bemehlen
- die geschmolzene Butter mit dem weißen Zucker vermischen
- das Mehl mit dem braunen Zucker vermischen und zur Buttermischung geben
- alle mit den Händen oder mit den elektrischen Knethaken vermengen bis feine Streusel entstehen
- ca. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform geben und fest drücken

- den Joghurt mit dem Ei, Zitronensaft, Zucker, Mehl und Vanilleextrakt verquirlen
- die Creme auf den Teig in der Springform gießen
- die Beeren oder anderes Obst auf der Creme verteilen
- die restlichen Streusel darüber streuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen
- etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben

Am besten noch lauwarm genießen und mit Schlagsahne oder Vanilleeis garnieren ?

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

LG Tina ♥



Mediterraner Nudelsalat ??

Ja, so langsam geht die Grillsaison wieder los ? und dazu passend gibt es bei mir meistens einen mediterranen Nudelsalat ? denn dieser Nudelsalat geht eigentlich immer. Also nicht nur als Beilage beim Grillen, sondern auch mal als frischen Snack für die Arbeit oder auch für Zuhause.

Das tolle daran ist, er lässt sich so schnell zubereiten und vorbereiten. Man kann den Nudelsalat ruhig schon einen Tag vorher zubereiten und ihn dann nochmal richtig durchziehen lassen. Das ist ja bei vielen Salaten wichtig, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden ? dann kurz vorher nochmal nachwürzen und fertig ist der relativ kleine Aufwand zum Genießen.

Für mich gehört dieser mediterrane Nudelsalat seit Jahren im Frühling und Sommer unbedingt dazu. Übrigens auch immer sehr willkommen als Mitbringsel für ein Grillfest ?

Na, neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für ca. 6 – 8 Personen

500 g gekochte Nudeln eurer Wahl

250 g Cocktailtomaten oder mehr

Kapern nach Bedarf

Oliven nach Bedarf

1 – 2 Mozzarella

Basilikum nach Bedarf

50 g geröstete Pinienkerne

Olivenöl

Balsamico

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- zuerst werden die Nudeln al dente, also bissfest gekocht
- abkühlen lassen
- in der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden
- die abgekühlten Nudeln mit etwas Olivenöl geschmeidig machen und alle anderen Zutaten außer die Pinienkerne dazugeben
- mit Olivenöl und Balsamico mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Keine Angst die Nudeln ziehen sehr viel Salz weg, also seid ruhig ein bisschen großzügig
- den fertigen Salat ruhig ein bis zwei Stunden, oder über Nacht stehen lassen
- vor dem servieren die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das gibt diesen wunderbar nussigen Geschmack
- den Nudelsalat nochmal kräftig nachwürzen und dann die gerösteten Pinienkerne drüber streuen

So und nun lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

