

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 ♥



–

Joghurt-Sahne Dessert ??

Also dieses Joghurt-Sahne Dessert befindet sich glaube ich schon seit meiner Kindheit in unserer Rezeptesammlung innerhalb unserer Familie ? und ich weiß gar nicht woher oder von wem meine Mutter dieses Rezept eigentlich ursprünglich bekommen hat ?. Aber dieses Joghurt-Sahne Dessert passt auf jeden Fall immer als Kleinigkeit nach einem guten Essen, oder natürlich auch zwischendurch ?

Es ist trotz der Sahne eine sehr erfrischende und leichte Nachspeise. Dieser wunderbare Joghurt Geschmack wird durch die Verwendung von frischem Zitronensaft noch verstärkt. Der Geschmack der Himbeeren in Verbindung mit der Joghurt Sahne ist dann einfach nur unbeschreiblich lecker?

Außerdem ist dieses Dessert wirklich sehr schnell zubereitet und am besten sogar noch am Abend davor, denn die Gelatine darf ruhig noch mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden. Es ist auf jeden Fall eine leichtere Alternative zur Panna Cotta ?

Bei uns gab es dieses himmlische Dessert immer gerne nach einem schwererem Essen oder Abends als süße Kleinigkeit zum Buffet. Also ihr seht, es passt irgendwie immer ?

Genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – für ca. 10 kleine Portionen oder 4-6 Personen

1 großer Becher Joghurt 500-600 gr

2 Becher Schlagsahne

150 g Zucker

1 Vanillezucker

Saft einer Zitrone

1/4 L Milch

6 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

Zubereitung

- frische oder gefrorene Himbeeren in einer großen Schüssel oder mehreren kleinen Schälchen verteilen
- mit ein wenig Zucker bestreuen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- die Schlagsahne steif schlagen und beiseite stellen
- die Zitrone ausspressen und mit dem Joghurt verrühren
- den Zucker dazugeben und gut durchmischen
- die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, vom Herd nehmen und mit ein wenig Milch verrühren.
- anschließend die Milch Gelatine Mischung zur restlichen Milch rühren
- nun die ganze Milch Gelatine Mischung zum Joghurt geben
- die geschlagene Sahne unterheben und auf den Himbeeren verteilen
- im Kühlschrank mindestens 2 Stunden stehen lassen
- nach bedarf noch mit Himbeeren und frischer Minze dekorieren

Und nun genießen ??

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

LG Tina ♥



Kaiserschmarrn ?? ♥

Also wenn es echte Liebe zum Essen gibt, dann steht der Kaiserschmarrn bei mir ganz oben auf der Liste ? ich verbinde diese wunderbare Eierspeise natürlich immer mit Urlaub ? denn bevor wir im Sommer nach San Remo fahren, wird immer ein Abstecher nach Thiersee gemacht. Das liegt oberhalb von Kufstein, und eine Wanderung rauf auf den Pendling ist schon zur Pflicht geworden ? den Kaiserschmarrn gönnen wir uns dann entweder oben am Gipfel auf der Pendlingalm oder am Gasthaus Schneeberg, wo wir auch gleich übernachten.

Das Essen ist einfach unglaublich lecker, und der Kaiserschmarrn ist nur eines der Schmankerln, die der Gasthof zu bieten hat ? ich habe natürlich auch schon in anderen Gasthäusern Kaiserschmarrn genossen, und stelle einfach fest, dass er nirgendwo so gut ist wie in Österreich ?

Natürlich muss ich hin und wieder diese Leckerei auch bei mir

Zuhause, in meiner Küche machen. Wir essen den Kaiserschmarrn aber hauptsächlich zum Frühstück, denn er ist ja nun mal sehr reichhaltig.

Ich liebe sowieso Süßes zum Frühstück, und kann da immer richtig reinhauen ? denn über den Tag kann man ja wieder viel an Kalorien verbrennen ?

Natürlich habe ich auch schon sehr viele Rezepte ausprobiert, aber dieses hier, übrigens ein Original aus Österreich, schmeckt einfach am besten.

Ich mag den Kaiserschmarrn am liebsten nicht ganz so süß, weil ich eh gerne entweder Apfelkompott oder frisches Obst dazu kombiniere. Der Puderzucker ist ja dann auch noch als Topping mit dabei ?

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 große Portionen

4 Eier

50 g Mehl

200 ml Milch

2 EL Zucker

1 Prise Salz

30 g Rosinen – wer mag

50 g Butter

Puderzucker zum bestäuben

Apfelkompott oder frisches Obst

Zubereitung

– den Ofen auf 180 C Umluft vorheizen

- Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu steifen Schnee schlagen
- Eigelb mit dem Zucker hellgelb aufschlagen und anschließend die Milch und das Mehl unterheben
- nun den Eischnee zum Teig geben und gegebenenfalls die Rosinen hinzufügen
- die Butter langsam in einer sehr großen Pfanne schmelzen und einen EL abnehmen
- den Teig in die Pfanne gießen. Bitte achtet darauf das die Hitze nicht zu hoch ist
- wenn sich am Rand ein Ring bildet, also der Teig leicht bräunlich wird, die Pfanne in den Ofen schieben
- im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig backen
- wenn er goldbraun ist, dann reist ihn mit 2 Löffeln einfach in Stücke und anschließend die flüssige Butter unterrühren
- nun noch mit dem Puderzucker bestäuben, und den Apfelkompott oder das Obst dazu servieren

Wir essen den Kaiserschmarrn auch sehr gerne direkt aus der Pfanne ?



