

Reiskuchen



Nussiger Reiskuchen

Dies ist kein Reiskuchen, wie man ihn vielleicht aus einem asiatischen Restaurant kennt.

Nein, es ist ein gewöhnlicher Rührkuchen. Nur habe ich dieses Mal anstelle einem Pfund Weizenmehl ein Pfund Vollkorn-Basmati-Reis verwendet.

Gemahlener Reis ist grobkörniger als Weizenmehl.

Deswegen wird der Rührkuchen auch etwas gröber als man es von einem gewöhnlichen Rührkuchen mit Weizenmehl gewohnt ist.

Aber der Reiskuchen schmeckt sehr gut, er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack.

Ich verfeinere den Reiskuchen nach dem Backen noch mit etwas Pflaumen-Marmelade, die ich obenauf mit dem Backpinsel

aufstreiche.

Dreierlei Mandel-Plätzchen mit Superfood



Drei unterschiedliche Sorten

Meine dritten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.

Ich hatte dreierlei Superfood vorrätig, das sind Nahrungsergänzungsmittel. Einmal Spirulinapulver, das ist eine grüne Algenart. Dann gemahlener Hanfsamen, das dürfte bekannt sein. Und Macapulver, das ist eine Knollenart aus Peru.

Ich habe für die Mandel-Plätzchen den Teig zubereitet und dann gedrittelt. Und jeweils ein Superfood in ein Drittel des Teigs eingearbeitet. Man erhält somit auf diese Weise drei verschieden Mandel-Plätzchen.

Und bei den einen Mandel-Plätzchen kann man dann nicht nur singen, „Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie grün sind Deine Blätter ...“, sondern dieses Mal sind auch die Plätzchen aufgrund der verwendeten Alge grün.

Und um die drei Plätzchen auch optisch auseinander halten zu können, verwende ich für jedes Superfood eine eigene Ausstechform.

Die grünen, fast runden Plätzchen sind mit Spirulina. Die blattförmigen Plätzchen sind mit dem gemahlenden Hanfsamen. Und die sternförmigen Plätzchen sind mit dem Macapulver.

Lecker!

Mandel-Makronen



Leckere Makronen

Meine zweiten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke. Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.

Ich hatte mir schon selbst ein Rezept überlegt und kreiert, wie diese Makronen zuzubereiten sind. Eischnee, gemahlene Mandeln und Zucker. Dazu Obladen, auf die man die Mandelmasse mit einem Spritzbeutel aufspritzt. Mehr braucht es nicht.

Ich habe dennoch im Internet nach einem Rezept für solche Makronen gesucht. Aber ich fand keine Neuheiten über die Zubereitung. Die Rezepte besanden meistens aus den schon selbst überlegten Zutaten. Nur einige Verfeinerungen fand ich in einigen Rezepten, wie z.B. die Zugabe von Zitronenschalen-Abrieb. Ich habe das anders gemacht. Und die Verfeinerungen nicht aufgriff. Nur die erwähnten Grundzutaten.

Wie man allerdings mit weniger Zutaten, wie ich sie verwende, wie es in einem Rezept vermerkt ist, mehr Plätzchen zubereiten

kann, als es mir gelungen ist, ist mir etwas schleierhaft. Nun gut, man spritzt eben weniger Mandelmasse auf die Obladen. ☐

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen sehr gut und schmecken hervorragend.

Süße Tarte mit Bananen und Kaki-Frucht



Süße Tarte

Hier ein Rezept für eine einfache, süße Tarte.

Dieses Mal habe ich für die Füllmasse sehr reife Bananen und

eine Kaki-Frucht verwendet.

Zusätzlich gebe ich der Tarte noch mit einem Teelöffel Zimt einen besonderen Geschmack.

Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



Herzhafte und pikante Tarte

Hier ein Rezept für eine leckere pikante und herzhafte Tarte mit einem Hefeteig und Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Ich gebe die Kartoffelscheiben, die ich sehr dünn schneide,

die Zwiebeln und den Speck roh in die Füllmasse der Tarte.

Denn immerhin garen ja die Zutaten noch eine Stunde im Backofen bei hoher Temperatur.

Allerdings bietet es sich fast an, die Kartoffeln doch vorzugaren. Die sehr dünnen Kartoffelscheiben haben nach dem Backen gerade die Grenze erreicht, dass sie durchgegart und essbar sind. Aber sie sind doch noch recht fest. Vorgegarte Kartoffelscheiben wären deutlich weicher, besser zu essen und schmackhafter.

**Dry aged Rumpsteak mit
gegrillten Kürbisscheiben**



Alles gegrillt

Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak.

Die Rumpsteaks sind aus dem Roastbeef vom Simmentaler Jungbullen.

Sie schmecken exzellent und sind sehr lecker.

Ich grille die Rumpsteaks nach dem Grillen der Kürbisscheiben auf jeder Seite 3 Minuten, damit gelingt der Gargrad medium.

Bunter Salat



Bunter Salat

Ein frischer, bunter Salat.

Kann man immer essen.

Gesund, leicht verdaulich, schmackhaft.

Einfach die Zutaten kleinschneiden.

Ein leckeres Dressing mit Salatkräutern zubereiten.

Anmachen, etwas durchziehen lassen und servieren.

Gebratene Rühreier mit Kürbis und Steckrübe



Mit leckerem Kürbis

Ein einfaches Rezept.

Für das ich Gemüse verwende solches, das von manchen Personen nicht so häufig verwendet wird.

Kürbis sollte in der Saison in Herbst und Winter allerdings bei allen schon richtig angekommen sein.

Aber Steckrübe wird eigentlich weniger verwendet. Obwohl man sie gut als Beilage, in Würfel geschnitten und gekocht oder als Stampf sehr gut servieren kann.

Ich habe beide Gemüse in sehr kleine Würfel geschnitten und in der Pfanne gebraten.

Eier darüber, würzen, fertig ist ein schnelles, sehr schmackhaftes Gericht.

Sojabohnensprossen-Salat



Frischer, gesunder Salat

Sojabohnensprossen verwendet man ja eher für asiatische Gerichte.

Ich habe es mir einfach gemacht und einen einfachen, leckeren Salat zubereitet.

Das dauert keine zwei Minuten.

Dressing zubereiten, über die Sojabohnensprossen geben, servieren.

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler



Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhaftete Tarte.

Ich bereite sie wie gewohnt nach dem Grundrezept zu.



Schöne Tarte

Für die Füllmasse verwende ich zusätzlich Champignons und Emmentaler.

Zusätzlich würzen muss man die Tarte nicht, der Emmentaler bringt genügend Würze mit.

HaseInuss-Plätzchen mit Bitter-Schokolade



Mit vielen ...

Meine ersten Plätzchen in diesem Jahr für die Adventszeit, die ich nicht an die Verwandtschaft verschicke.

Sondern allein für mich zum Genießen zubereite und backe.



... verschiedenen Ausstechformen

Diese Plätzchen sind einfach zuzubereiten, gelingen gut und schmecken sehr lecker.

Der Teig ist im Grunde ein einfacher Mürbeteig, nur wird er hier eben mit einem Anteil gemahlener Haselnüsse zubereitet. Sie können sich beim Teig auch durchaus an meinem Grundrezept für Mürbeteig orientieren.

Der Teig ist aufgrund der Haselnüsse recht weich.



Jeweils zur Hälfte mit Schokolade bestrichen

Vergessen Sie auf keinen Fall, beim Ausrollen des Teiges auf dem Arbeitsbrett für das Arbeitsbrett und das Backholz Mehl zu verwenden.

Gefüllte Paprika



Mit leckerer Füllung

Dieses Gericht ist schnell zubereitet.

Man braucht allerdings, da ich die Füllmasse für die Paprika nicht vorgare, doch eine halbe Stunde Zeit zum Garen.

Man sollte auf alle Fälle die Paprika nur etwa zu 3/4 füllen.

Da Couscous und Quinoa noch nicht gegart sind, gehen sie beim Garen im Wasserdampf noch auf und quellen etwas, so dass die Füllung sich nach oben drückt und ausweitet.

Bis auf die verwendeten Eier ist das Gericht vegetarisch, lässt man die Eier weg, hat man sogar ein veganes Gericht. Und die Paprika halten ja die Füllung im Inneren zusammen.

Zwei Paprika sind vollkommen ausreichend für eine Mahlzeit für eine Person. Da braucht es keine weitere Beilagen.

Kürbis-Pudding mit Rosmarin



Mit feinem Geschmack nach Rosmarin

Hier ein Rezept für einen leckeren Kürbis-Pudding.

Ich habe ihn mit frischem, kleingehacktem Rosmarin verfeinert.

Der Pudding schmeckt sehr gut nach Kürbis und hat einen leichten, feinen Beigeschmack nach Rosmarin.

Lecker.

Kürbis-Risotto



Lecker und würzig mit Kürbis

Da Kürbis in der Herbst-/Winterzeit immer saisonal vorhanden ist, veröffentliche ich hier ein Rezept für ein Risotto mit Kürbis.

Das Risotto mit dem Kürbis hat eine schöne, gelbe Farbe.

Und schmeckt köstlich.

Und das Risotto ist sehr einfach und schnell zubereitet.

Foodblog-Event: „Torte“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event, dieses Mal passend zur Adventszeit. Da ich im zurückliegenden Jahr einige selbst kreierte Torten-Rezepte zubereitet und diese gebacken habe, widme ich dieses Foodblog-Event dem Thema „Torte“.

Was ist Ihre liebste Torten-Rezept? Eher traditionell oder doch eher experimentell selbst kreiert? Mit Biskuit-Boden? Buttercreme? Farbig mit Lebensmittelfarbe? Oder vielleicht gar nicht im Backofen gebacken, sondern kalt mit einer Füllmasse mit Gelatine im Kühlschrank erkalten lassen? Und haben Sie schon einmal eine Torte zubereitet oder gebacken, die leider nicht gelungen ist? Auch dieses Rezept können Sie beim Foodblog-Event einreichen.

Backen Sie die Torte oder bereiten Sie sie zu, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.

Ich lobe als Preise für drei Gewinner jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal drei Wochen, ich beende ihn am 21.12.2020. Ich informiere die Gewinner per Mail und es verbleibt dann genug Zeit, die Preise noch vor Weihnachten an die Gewinner zu versenden. Und ich veröffentliche die Blogbeiträge der Teilnehmer.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere

Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 21. Dezember. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Rezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/01/foodblog-event-torte/" target="_blank" title="Blogevent Torte"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/11/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Backen!

Glückwünsche



Schöne Weihnachtszeit

Moin, ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und auch Kunden eine besinnliche Adventszeit, Frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2021.

Lassen wir uns nicht unterkriegen von diesen wahrlich beschwerlichen Zeiten. Ich rechne auch im kommenden Jahr wieder mit Euren zahlreichen Besuchen auf meinem Foodblog. Bei vielen interessanten, kulinarischen Rezepten. ☐