Gebratene Rührеier 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, herzhafte 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.

Haselnuss-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 liebstes 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
```



Querformat 400×90:

```
<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
```



Hochformat 130×350:

```
<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.

Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikat.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



Mit Quinoa, Schokolade und Chili

Ein weiterer Kuchen mit Quinoa. Also mit Quinoamehl anstelle Weizenmehl. Der erste Kuchen mit Quinoamehl war gut gelungen und das Quinoamehl hat gebacken sehr gut geschmeckt. Also sehr

kräftig und gehaltvoll.

Eine weitere Zutat für diesen Kuchen ist eine Tafel Vollmilch-Schokolade.

Und als Kontrast dazu gebe ich zwei kleingehäckselte Chili-Schoten in den Rührteig.

Die Chili-Schoten schmecken man aber fast gar nicht. Der Kuchen hat nur im Nachgeschmack eine ganz leicht scharfe Note.

Ansonsten ist es ein ganz normaler Rührkuchen aus Rührteig.

100% reiner Kürbiskuchen

Dieser Kuchen war ein Experiment. Ein Rührkuchen aus 100 % Kürbis. Anstelle von 500 g Mehl.

Und er ist nur bedingt gelungen.

Er wurde zwar aufgrund der verwendeten Eier kompakt. Aber es ist doch eher eine feste Cremespeise, die ich da gebacken habe. Diese schmeckt aber zugegebenerweise sehr gut.

Es fehlt definitiv das Mehl. Denn dieses bindet ja die Zutaten aufgrund seiner Eigenschaften. Und so kann eben dieser Kuchen aufgrund des Backpulvers nicht aufgehen. Und er bindet auch nur wenig der Margarine, sondern es läuft sehr viel Fett nach dem Backen und Ablegen auf eine Kuchenplatte aus.

Somit sollte man also keinen Kuchen aus reinen 100 % Gemüse wie Kürbis, Zucchini oder Wurzeln zubereiten. Das gelingt nicht so richtig. Sondern diese Produkte als, wie es das Wort

schon sagt, eher Zu-Tat verwenden. Und einem Rührkuchen zumindest 250 g Mehl hinzufügen, damit man eine feste Bindung hat.

Aber ich wollte dies schon seit langem wissen, ob man einen Rührkuchen eben auch aus 100 % eines solchen Produktes zubereiten kann und habe es jetzt zumindest ausprobiert.

Wie gesagt, es gelingt bedingt.

Einen richtigen Rührkuchen bereitet man daraus nicht zu.

Lebkuchen



Leckere Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug

Lebkuchen kennt man ja eigentlich nur in recht großer Größe, also auf Obladen von etwa 9–10 cm. Ich habe solch große Obladen leider bei meinem Supermarkt nicht bekommen, sondern nur die Obladen mit der halben Größe, also 5 cm.

Somit sind dies eher Lebkuchen-Plätzchen.

Aber sie schmecken sehr lecker, gerade mit dem Schokoaldenüberzug.

Das Rezept ist übrigens von Kathi von Kochfrosch, das ist die Tochter von Petra von Chili und Ciabatta.

Das Rezept wurde ursprünglich von Chefkoch übernommen und dann abgewandelt und mofiziert. Ich bin eigentlich kein großer Fan von Rezepten von Chefkoch, denn dort kann wirklich jeder seine Rezepte veröffentlichen. Aber als Rat von Petra habe ich das Rezept dann doch gern übernommen, die Lebkuchen zubereitet und gebacken. Und die Lebkuchen sind gut gelungen.

Es sind definitiv sehr gute, saftige Lebkuchen, in denen man Orangeat und Zitronat nur im Gesamten schmeckt, aber nicht einzeln herausschmeckt.

Die Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie einige Tage durchgezogen haben.



Anstelle Backpapier mit Alufolie

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Lebkuchengewürz bekommt man nicht das ganze Jahr über beim Supermarkt, meistens nur in der (Vor-)Adventszeit. Außerdem ist es recht teuer. Man kann es aber selbst herstellen. Man gibt einfach die gewünschte Menge der unten bei den Zutaten angegebenen Gewürzen in einen Mörser und mörsert alles fein. Schon hat man ein selbst zubereitetes, leckeres Lebkuchengewürz. Genaueres finden Sie auch auf Wikipedia.

Orangeat und Zitronat muss man übrigens in der Küchenmaschine fein häckseln. Sind Orangeat und Zitronat nicht klein genug, wird die Oberfläche der Lebkuchen nicht richtig glatt.

Instagram

Meine Beiträge in meinem Foodblog sind ja auch zeitgleich auf Facebook, Twitter und Tumblr zu lesen.

Ich habe mich nun entschieden, meine Foodfotos auch auf Instagram zu teilen.

Dazu habe ich meinen alten, vor längerer Zeit eingerichteten Instagram-Account reaktiviert. Auf diesem werde ich jetzt bei jeder Veröffentlichung eines Beitrages auch das entsprechende Beitragsbild teilen.

Ich habe längere Zeit nach einem Plugin gesucht, das ein automatisches Crossposting über die Plattformen WordPress und Instagram vornimmt.

Das achon installierte Plugin JetPack bietet leider nicht die Möglichkeit, von WordPress auf Instagram zu teilen. Sondern nur umgekehrt.

Und ich fand nur zwei Plugins, die dies ermöglichen, beide sind aber kostenpflichtig.

Vielleicht weiß einer meiner Leser hier ein kostenloses Plugin, das das Teilen eines Beitragsbildes – eventuell mit einem kurzen Teaser – auf Instagram automatisch vornimmt?

Kürbis-Bagels



Leckeres Gebäck mit Kürbis
Mit Kürbis gebacken habe ich schon des öfteren einmal. Aber immer nur Kuchen oder Tartes. Ich habe noch nie Gebäck mit Kürbis zubereitet und gebacken.

Daher habe ich dieses Rezept von Zorra von 1x umrühren aka Kochtopf, die ihren Foodblog seit 2004 betreibt, gern aufgegriffen und diese Bagels nachgebacken.

Dieses Rezept ergibt flauschige, leicht süssliche Bagels, mit Kürbis-Püree und Mehl gebacken.

Die Bagels sind wirklich sehr lecker und munden hervorragend.

Wer möchte, kann Toppings wie Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam, Mohn o.a. auf die Bagels geben und festdrücken.

Einfacher geht es, wenn man die Kürbiskerne des Kürbis verwendet, säubert, in einer Pfanne ohne Fett kross anbrät und

auf die Bagels aufdrückt. Sie sind kross und knusprig.

Baharat-Plätzchen



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.