

MEIN LIEBLINGSREZEPT FÜR STUDENTENFUTTER UND DIE KOSTENLOSE WEBSITE DER METRO

*** Dieses Rezept enthält Werbung*

MEIN LIEBLINGSREZEPT FÜR STUDENTENFUTTER UND DIE KOSTENLOSE WEBSITE DER METRO

Das Jahr neigt sich mal wieder dem Ende zu und in Gedanken bastle ich schon wieder an meinem Jahresrückblick. Was ist passiert, was habe ich erlebt, was hat sich verändert. Dabei schweife ich irgendwie immer ab und denke an die Anfänge dieses Blogs vor über sechs Jahren – und was sich seit dem verändert hat ist wirklich kaum zu glauben. Von den Fotos über das Blogdesign und Dinge von denen ich früher nie etwas gehört habe, wie alt-Attribute für Fotos oder Suchmaschinenoptimierung, damit ihr meine Rezepte überhaupt findet. Hätte ich den Blog je mit dem Gedanken gegründet ein Business daraus zu machen wäre ich damals innerhalb kürzester Zeit an Unwissenheit gescheitert. Zum Glück ist der Blog nur mein Hobby, beziehungsweise steuerlich korrekt betrachtet nur ein Kleingewerbe, und ich konnte ganz gemütlich meine Fehler machen, daraus lernen und nach und nach an den Verbesserungen tüfteln. Und (ich kann das nicht oft genug erwähnen) meine Fotos verbessern – wer würde mir sonst schon glauben, dass mein Essen schmeckt? Worauf ich aber hinaus will ist, dass man diese Zeit zum Üben und Basteln natürlich nicht hat, wenn man als Gastronom seine potentiellen Kunden zu einem Besuch vor Ort verleiten möchte. Blöd ist es ja schon, wenn man mit seinem Gastro-Betrieb gar nicht erst gefunden wird weil eben die Suchmaschinenoptimierung fehlt. Aber wenn man dann online gefunden wurde und die Seite nicht den Appetit der Besucher weckt hat man ja auch nichts gewonnen – denn nichts ist schlimmer als gute Inhalte die niemand anguckt, nur weil sie schlecht verpackt sind. Und tatsächlich hat sich die METRO da mit [HoReCa.digital](#)** für ihre Gastro Kunden einen tollen und vor allem kostenfreien Service überlegt. Mit der kostenlosen Website der Metro wird einem ein modernes, individualisierbares Design zur Verfügung gestellt das auch schon für mobile Geräte optimiert ist und mit dem sich die Suchmaschinen nicht schwer tun. Da kann man sich dann in Ruhe auf seinen Gastro-Betrieb konzentrieren während der Rest nur ein wenig optische Bastelei ist. Nicht schlecht, oder?



Und weil man beim konzentrierten Basteln an der kostenlosen Website immer auch einen leckeren Snack braucht habe ich hier passend dazu mein Lieblingsrezept für Studentenfutter für euch.

Oder eher meinen Lieblingsmix... Habt ihr beim Studentenfutter „no-go's“? Ich kann Erdnüsse in meinem Studentenfutter überhaupt nicht leiden. Brrr... die haben da nix drin verloren. Als Kind mochte ich die Haselnüsse nicht, die hat immer mein Hamster bekommen. Was ich aber mochte waren die blanchierten Mandeln, also die ohne „Pelle“. Trotzdem habe ich immer das Gefühl ich würde schummeln wenn ich nur blanchierte Mandeln verwende und keine normalen. Rosinen mag ich gerne, aber ich ergänze sie gerne noch um ein paar getrocknete Kirschen. Probiert das mal aus, es ist wirklich lecker. Walnüsse, Paranüsse und unbedingt ein paar Cashewkerne – dann hat man meinen Lieblingsmix in der Schüssel. Nun denkt ihr möglicherweise „ja toll, und was mache ich mit den restlichen Nüssen?“ – da habe ich euch unten in der Zutatenliste ein paar Rezeptideen hier auf dem Blog verlinkt, aber ein noch viel besseres Stichwort ist wohl „last minute Geschenke aus der Küche“. In Gläschen verpackt, mit einem Schleifchen drum ist das nämlich eine nette Idee für alle die mal wieder ganz plötzlich von Weihnachten überrascht werden oder dieses Jahr einfach keine Zeit haben – das Mischen der Nüsse dauert maximal zwei Minuten, eine Minute um mein Lieblings-Studentenfutter in Gläser zu füllen und nochmal zwei oder drei Minuten um überall ein Schleifchen drum zu binden. Schon ist der kleine Snack als Nervennahrung fertig!



ZUTATEN FÜR 6-8 GLÄSCHEN:

100g Walnuskerne (für die restlichen Nüsse z.B. [diese Bananencreme](#))

70g blanchierte Mandeln (für die restlichen Mandeln z.B. [diese Plätzchen](#))

50g Mandeln (für die restlichen Mandeln z.B. [diese Chili-Mandeln](#))

50g Haselnuskerne

50g Paranüsse

70g Cashewkerne (für die restlichen Cashewkerne z.B. [diese Pasta](#))

80g Rosinen (für die restlichen Rosinen z.B. [diese gebackene Blutwurst](#))

100g getrocknete Kirschen

(ihr könnt das Mischverhältnis natürlich auch euren ganz persönlichen Vorlieben anpassen)

ZUBEREITUNG:

Alle Nüsse und Früchte in eine ausreichend große Schüssel geben und gut vermischen. Die zum Snacken benötigte Menge Studentenfutter in einem Schälchen auf den Tisch stellen, den Rest in einem fest verschlossenen Schraubglas aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen aufbrauchen.

Zum Verschenken das Studentenfutter möglichst erst kurz vorher in die kleinen Gläser füllen, fest verschließen, beschriften und / oder mit einem Geschenkband und einem hübschen Anhänger dekorieren.

Viel Spaß beim Snacken!



***Dieser Beitrag ist in freundlicher Zusammenarbeit mit der METRO entstanden. Meine Meinung zur kostenlosen Website, der Beitrag und das Rezept sind davon natürlich nicht beeinflusst.*