

SCHOKO-BANANEN-MILCHSHAKE MIT ERDNUSSBUTTER

Mögt ihr Milchshakes oder ist das eher nicht so euer Ding? Ich liebe diese cremigen Drinks und könnte sie ständig trinken... oder muss man da naschen sagen? Tatsächlich mache ich sie aber nur selten - wenn sie dann jedoch so in ihrem Glas auf dem Tisch stehen werden sie bis auf den letzten Tropfen ausgetrunken. Diesmal waren die Zutaten schnell klar, eine sehr reife Banane wollte verwertet werden, das Kakaopulver hat mich auch angelacht und irgendwie ist dann noch das Kakaopulver mit in den Mixer gehüpft. Das Ergebnis? Dieser super leckere Schoko-Bananen-Milchshake mit Erdnussbutter! Wer möchte ein Gläschen?



ZUTATEN FÜR 4-5 KLEINE GLÄSER:

- 1 reife Banane
- 1 großer EL Erdnussbutter
- 2 gehäufte EL Kakaopulver (hier Nesquick)
- 5-6 Eiswürfel

500ml Milch

ZUBEREITUNG:

Die Milch, die Erdnussbutter, die Banane, das Kakaopulver und die Eiswürfel zusammen in den Standmixer* geben.

Alles mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Durch Kakaopulver und Banane wird der Milchshake nicht nur schokoladig sondern auch wunderbar süß.

Den Schoko-Bananen-Milchshake mit Erdnussbutter auf passende Gläser verteilen und sofort genießen.

Solltet ihr nicht alles sofort trinken muss der Rest in den Kühlschrank gestellt werden.

Genießt euren Milchshake!



SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

Rote Bete Schokoladenkuchen stand schon lange auf meiner „Back-Liste“, aber ich bin einfach nie dazu gekommen ihn zu machen. Dank der reichlichen Ernte in diesem Jahr war es aber höchste Zeit und das Ergebnis war ein super saftiger Kuchen mit einem ganz leichten rote Bete Aroma. Den

habe ich mit ins Büro genommen und schon zum Mittag war der halbe Kuchen verputzt... die zweite Hälfte stand dann auch nicht mehr lange!



Zutaten für eine 26cm ø große Springform:

500g frische rote Bete

300ml Rapsöl

300g Zucker

300g Mehl

5 Eier

50g Kakaopulver

100g Zartbitterschokolade

2 EL Vanilleextrakt

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Die rote Bete putzen und im Ofen backen. Abkühlen lassen und pellen. Grob würfeln und im Standmixer zusammen mit dem Öl klein mixen. In einem Topf erwärmen und die Schokoladenstücken darin schmelzen.

Alle anderen Zutaten in die Küchenmaschine geben.



Das rote Bete-Schokoladen Püree zu den restlichen Zutaten geben und in der Küchenmaschine gut vermengen.



Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig in die Form füllen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.



70 Minuten backen und anschließend komplett abkühlen lassen. Aus der Form lösen...



... und mit Puderzucker bestäuben. Dazu den Puderzucker durch ein feines Sieb stäuben.



Anschneiden und mit einem Glas kalter Milch genießen.

Lasst es euch schmecken!



Die rote Bete ist ein schönes Herbst- und Wintergemüse und extrem vielseitig einsetzbar – sowohl in süßen, als auch in herzhaften Gerichten. Deshalb habe ich diesen rote Bete Schokoladenkuchen eingereicht für das Event Wintergemüse im Küchenatlas Blog:



SCHOKOLADIGSTER PECANUSS KUCHEN

Schokoladigster Pecanuss Kuchen

Schokolade ist einfach großartig. Ich meine, was gibt es schöneres als einen super schokoladigen Kuchen oder saftige Brownies? Nicht viel... finde ich. Und nachdem ich so lange neidisch war, wie schön die Küchlein auf so vielen anderen Blogs angerichtet waren, habe ich mich doppelt gefreut, als ich auf endlichzuhaus diese Tortenplatte entdeckt habe. Die macht sich einfach super auf den Fotos... und auf der Kaffeetafel natürlich auch ☺ Außerdem habe ich eine super süße Muffinglocke gefunden, die ich euch unbedingt zeigen muss. Und weil der Frühling kommt ein paar sommerliche, orange Platzdeckchen... na wie das immer so ist. Euch interessiert aber vermutlich weniger mein Onlineshopping-Flash, als vielmehr die Details zu dieser kleinen Schokobombe. Auch bei einer 16cm Ø großen/kleinen Springform kann man locker 6 Leute versorgen.



Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

250g Butter

200g zartbitter Schokolade

30g Kakaopulver

120g Zucker

3 Eier

180g Mehl

1 EL Vanillekonzentrat

1 große Hand voll Pecanüsse

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Ich lasse die Butter mit der Schokolade bei geringer Hitze im Topf schmelzen. Das Kakaopulver einrühren und die Schokosauce einige Minuten (so ca. 5) abkühlen lassen. Dann kommt zuerst der Zucker dazu, dann nacheinander die drei Eier. Das Mehl und das Vanillekonzentrat einrühren.



Die Pecanüsse zerbröseln und zum Schokoteig geben.



Gut umrühren und in die Backform füllen.

Für 30-35 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen verschwinden lassen. Es duftet im ganzen Haus so wunderbar nach Schokolade... Den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig rundherum mit dem Messer aus der Form lösen.



Vollständig auskühlen lassen.



Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auf die Tortenplatte verfrachten.



Anschneiden, auf Tellerchen platzieren und bis auf den letzten Krümel vernaschen!



Super saftig, schokoladig und nussig!



2-MINUTEN MOUSSE AU CHOCOLAT

2-Minuten Mousse au chocolat

Mousse au chocolat in 2 Minuten ist unmöglich? Na gut, wenn man es allzu streng nimmt vielleicht. Aber wenn ich nicht verrate das ich geschummelt habe, und ihr es nicht verratet, dann wird es auch keiner so schnell merken. Bessere Hälfte wünscht sich ein Dessert und im Fernsehen kam gerade Werbung für Schoki mit Schokomousse. Ein Blick in den Kühlschrank – Ricotta. Hmm... nicht das typische Dessert, aber ein Anfang. Was kommt dazu? Nutella, schließlich muss das fehlende Fett aus dem Ricotta ja irgendwie ausgeglichen werden. Noch etwas Kakao und Schokosplitter – perfekt! Wenn ihr heute also noch ein schnelles Valentinstags-Dessert sucht ist das vielleicht die Antwort!



Zutaten für 2 Schälchen:

250g Ricotta

1 riesengroßen Löffel Nutella

2 TL Kakaopulver

2 EL Schokosplitter

Zubereitung:

Es dauert in etwa 1 Minute um den Ricotta und die Nutella mit dem Kakaopulver und der Hälfte der Schokosplitter in eine Schüssel zu geben. Mit dem Handrührgerät eine weitere Minuten lang schaumig rühren.

Die Schoko-Mousse auf zwei Schälchen verteilen und mit den restlichen Schokosplittern bestreuen.

Viel Spaß beim Genießen!



HIRSCHSTEAK MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND BROMBEERSAUCE

HIRSCHSTEAK MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND BROMBEERSAUCE

Mit Wild kann man wilde Dinge machen... oder man bleibt eher klassisch - so wie ich hier. Mit Oregano in Butter gebratene Kartoffeln, leckere Pilze, zart rosa gebratenes Hirschsteak, Birnenspalten und eine Brombeersauce mit einem Hauch Schokolade. Eine sehr feine Kombination, wir mögen das!



Zutaten für 2 Personen:

400g Hirschsteak (hier aus der Keule)

Pfeffer & Salz

150g Kräuterseitlinge

1/2 Zwiebel

etwas Rapsöl

4 mittelgroße Kartoffeln

2 EL Butter

etwas Oregano

1/4 Birne

Für die Sauce:

100g Brombeeren

2 EL Butter

1 Prise Zucker

60 ml Rotwein (trocken)

1/2 TL Kakaopulver

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Wie immer geht es da los wo am meisten Zeit gebraucht wird und das sind die Kartoffeln. Die werden geschält, geviertelt und in Salzwasser gar gekocht. Das dauert ungefähr 15 Minuten.

In der Zeit putze ich die Pilze, viertel sie und brate sie in etwas Rapsöl an bis sie Farbe bekommen. Mit Pfeffer & Salz würzen, dann kommt die fein gewürfelte Zwiebel dazu.



Die Kartoffeln abgießen und mit Butter in einer größeren Pfanne leicht gold-braun braten. Den Oregano fein hacken und mit in die Pfanne geben.



Die Steaks salzen und in der Steakpfanne etwas Rapsöl erhitzen. Die Hirschsteaks reinlegen und von jeder Seite 3 Minuten braten. Je nach Dicke sollten sie dann wie hier medium sein.

In die Pilzpfanne kommen jetzt die dünn aufgeschnittenen Birnenscheiben. Dafür schiebe ich die

Pilze einfach ein wenig beiseite.

Jetzt fehlt noch die Sauce – ich lasse die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und gebe die Hälfte der Brombeeren mit einer Prise Zucker dazu. Erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Aufkochen, die Brombeeren mit der Gabel zerdrücken und das Ganze ein wenig einreduzieren lassen. Das Kakaopulver einrühren, gut umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Jetzt wird angerichtet. Ich platziere die Pilze, die Birnenscheiben und die Kartoffeln auf dem Teller. Die Brombeersauce über die Birnen geben und die Hirschsteaks aufschneiden und daneben leicht auftürmen. Die restlichen Brombeeren auf beide Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!

