

Schokoladenmilchreis mit Vanillezucker



Mit wenigen, guten Zutaten

Sie gönnen sich sicherlich ab und zu auch einmal etwas Süßes. Das macht ja jeder. Auch wenn es sich dann später bei den Kilogramm vom Körpergewicht auf der Waage zeigt. Aber bei Niedergeschlagenheit oder Trauer tut das gut. Oder wenn man sich für etwas Belohnen möchte. Es tut einfach der Seele gut.

Dieses Rezept ist nun wahrlich nicht besonderes. Milchreis haben Sie bestimmt schon einmal zubereitet. Es ist nur eine kleine Variante eines gewöhnlichen Milchreises, der mir sehr gut geschmeckt hat und den ich Ihnen deswegen nicht vorenthalten will.

Ich habe einfach in den gegarten Milchreis einige Esslöffel Schokoladenstreusel untergerührt. Diese schmelzen im heißen Milchreis und machen ihn schön schokoladig.

Und für zusätzliche Süße gebe ich noch einige Teelöffel selbst hergestellten Vanillezucker hinzu. Also mit Zucker und ausgekratzten, halbierten Vanilleschoten hergestellt, das alles muss einige Wochen in einem verschlossenen Glas ziehen. Und schon haben Sie leckeren Vanillezucker und können den industriell hergestellten Vanillezucker aus der Tüte in die Tonne treten. Und Sie werden es auch am Milchreis schmecken, sowohl Schokolade als auch Vanillezucker schmecken ...

Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 4 EL Vanillezucker

Zubereitungszeit: 30 Min.



Lecker schokoladig

Milch in einen Topf geben und erhitzen. Milchreis dazugeben.

Alles einmal aufkochen. Milchreis gut durchrühren. Milchreis auf kleiner Temperatur zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Schokoladenstreusel und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Schokoladenstreuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Erdbeertorte



Erdbeertorte geht immer ...

Sie sind doch sicherlich mit mir einer Meinung, dass eine schöne Torte mit frischen Erdbeeren, ob in Stücken oder mit

dem pürierten Erdbeermus, immer geht? Natürlich. Das ist eine der leckersten Zubereitungen, die man für Erdbeeren wählen kann.

Ich habe in meinem Foodblog sicherlich schon ein Rezept für eine Erdbeertorte veröffentlicht. Somit müsste dies hier nicht mehr sein.

Aber eine Erdbeertorte schmeckt immer gut. Und die Erdbeeren harmonieren auch sehr gut mit Schokolade, also bekommt die Torte noch eine gute Portion Schokoladenstreusel als Dekoration.

Die Menge an Blattgelatine ist übrigens nicht zu hoch angesetzt. Der Joghurt bringt 1 l Flüssigkeit mit sich. Und die 500 g Erdbeeren ergeben ein Erdbeermus von knapp 600 ml. Also sind wir schlußendlich bei 16 Blatt Gelatine.

Und die Torte schmeckt ... mmmh.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 16 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit pürierten Erdbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen und in der Küchenmaschine zu einem Mus
pürieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen Joghurt in einem Topf leicht erhitzen. Erdbeermus
dazugeben und unterrühren.

Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, dazugeben und
mit dem Schneebesen gut verrühren. Dann noch das zweite
Joghurt dazugeben und verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben. Torte über Nacht in den
Kühlschrank geben.

Herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und
Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben,
stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Buttermilch-Nuss-Nougat-Torte



Sehr, sehr leckere Torte

Eine leckere Torte, deren Zubereitung wieder einmal der Kühlschrank und nicht der Backofen übernimmt.

Die Verwendung der Marmelade für den Boden hat sich als gut erwiesen, gibt sie doch der Torte auch eine gewisse Süße.

Für den Boden:

- 10 Toastbrot-Scheiben
- 250 g Margarine

- 200 g Pflaumenmus

Für die Füllmasse:

- 1 l Buttermilch (2 Becher à 500 ml)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 30 g gemahlener Agar Agar (2 Packungen à 15 g)

Zusätzlich:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 15 Min | Wartezeit 12 Std.



Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Margarine in einer Schale in der Mikrowelle bei 800 Watt 1 Minute erhitzen und schmelzen.

Margarine zu den Toastbrot-Würfeln geben und alles gut vermischen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Toastbrot-Masse hineingeben, verteilen und mit dem Stampfgerät fest drücken.

Mus darauf verteilen und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Eine Stunde im Kühlschrank erhitzen lassen.

Etwas Buttermilch in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar dazugeben und alles unter Rühren zwei Minuten kochen.

Restliche Buttermilch dazugeben und alles verrühren.

Nuss-Nougat-Creme dazugeben und ebenfalls gut mit dem Schneebesen verrühren.

Füllmasse auf den Boden geben. Torte über Nacht im Kühlschrank erhitzen lassen.

Herausnehmen, Backform und wenn möglich Backpapier entfernen.

Schokoladenstreusel über die Torte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Pudding **mit** **Schokoladenstreusel**



Mit viel Schokolade

Normale, frisch zubereitete Puddinge nach dem Grundrezept.

Dieses Mal allerdings verfeinert mit Schokoladenstreusel.

Die Schokoladenstreusel lösen sich in der heißen Puddingmasse teilweise auf. Teilweise beleiben sie aber auch ganz und ergeben somit beim Essen auch ein kleines Knuspererlebnis.

Außerdem werden die Puddinge natürlich vor dem Servieren mit Schokoladenstreusel garniert.