Schoko-Creme Fraîche Muffins

Hey Mochis!

Heute gibt es für euch ein saftiges, einfaches Schoko Muffins Rezept! Passend zum Frühling könnt ihr sie unter den Kirschblüten genießen oder einfach zu einer Convention mitnehmen!

In der süßen Form könnt ihr sie auch zuckersüß als Pfötchen backen!

Die Pfötchen-Form findet ihr hier*:

Pfötchen-Muffin-Form

Rezept: Gebrannte Mandel Brownie Kuchen

Viele von euch haben sich das Rezept zu meinem Kuchen aus der

Insta Story gewünscht. Natürlich schreibe ich euch das hier gerne auf. Bitte beachtet, dass ich diesen Kuchen gestern so zusammengeworfen habe. Er wurde also bisher nur einmal gebacken und das Rezept nicht hardcore getestet.

Ich würde mich also freuen, wenn ihr fleißig das Rezept mittestet. ^-^

Merry
Christmas

Anime Rezept: Spicy Bratkartoffeln wie aus I got a cheat skill in another world and became unrivaled in the real world to!

Hey Mochis! Neues Anime Rezept mit einem uuuuultra langem Titel.

AAABER! Diese Bratkartoffeln sind der Oberhammer. Richtig lecker und mal eine tolle Abwechslung zu den normalen Bratkartoffeln.

Endlich konnte ich wieder ein neues Rezept machen, da die neue Küche nun da ist. Das macht mich soo happy. ^-^

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kochen und hoffe, dass sie euch auch so gut schmecken werden wie mir!

Anime Rezept: Bratgemüse-Spaghetti mit Garnel und Speck an Curry-Tomatensoße

wie aus By the Grace of Gods

Hey Mochis!

Heute gibt es für euch ein pfiffiges Spaghetti Rezept. Inspiriert hat micht der Anime by the Grace of gods. Dort gab es in einem Moment diese köstliche Paste und ich habe direkt versucht ein leckeres Rezept daraus zu machen. Ich muss sagen, der Geschmack mal etwas ganz anderes, frisch und knackig mit dem gewissen Kick an Würze. Natürlich könnt ihr das ganze auch ohne Garnelen oder Speck machen. So wie ihr es gerne mögt. Also ran an den Herd und lasst es euch schmecken!

By the Grace of the Gods

Anime Rezept: Herzhaftes Käse-Rührei wie in The great

Cleric

Ihr sucht noch nach einer köstlichen, herzhaften Variante vom klassischem Rührei? PErfekt für einen Brunch oder das Sonntagsfrühstück! Inspiriert hat mich dabei der Anime The great Cleric. In einer Szene bekommt der Hauptcharakter ein seeehr leckeres Frühstück und ich habe mich direkt an den Herd gestellt und ein perfektes Rührei dazu gemacht. Also was hält euch auf?! Schnell nachmachen! ^-^

Den Anime kann ich übrigens auch empfehlen. Er hat einen guten Misch aus Isekai und Slice of Life. Ich mag den Witz, den es immer wieder gibt. Da er nicht zuu aufgrgend ist, eigent er sich auch immer gut zum Runterkommen am Abend. Luciel wird (wie so oft) nach seinem Tod in einer anderen Welt wiedergeboren und erlangt dort auch magische Fähigkeiten. Jedoch nicht in der typischen Klasse Magier oder Krieger, sondern mal ganz anders als Heiler. Jedoch gibt es in der neuen Welt so einige Probleme mit den Heilern, sodass er versucht seine eigene Gerechtigkeit in der neuen Welt auszuleben. Anders, also so manche Heiler kümmert sich Luciel dabei allerdings auch im seine Verteidigungsfähigkeiten und stolpert so ein eine zweite Gilde in der er viele neue Freunde und Fähigkeiten kennenlernt.

Für alle, die auf viel Action stehen ist der Anime bisher nichts. Aber für alle, die das gemütliche Leben in einer anderen Welt mögen, mit Konflikten und dem Alltagsleben kann ich den Anime empfehlen. Auf jeden Fall 3 von 5 Punkten.

Anime Rezept: Mille Feuille wie aus Sacrificial Princess and the King of Beasts

Hey Mochis! Heute gibt es für euch ein ULTRA köstliches und einfaches Dessert! Es schmeckt so unglaublich lecker und als ich den Namen im Anime entdeckt habe musste ich euch direkt mein Rezept dafür zeigen. Es eignet sich auch super, um Sommerfrüchte in Szene zu setzen oder wenn ihr mal ein bisschen mehr auf die Optik achten möchtet. Denn eines ist sicher, Mille Feuille ist nicht nur super lecker sondern auch richtig cute mit ein paar Beeren und Deko.

Anime: ***Sacrificial Princess and the King of Beasts*** Autor: Yū Tomofuji

Anime Rezept: Vegetarischer Tomaten-Käse Eintopf wie in Pokémon

Hey Mochis!

Heute gibt es für euch einen köstlichen vegetarischen Eintopf. Es ist zwar gerade Sommer und man denkt vielleicht bei der Hitze nicht gerade an Eintopf, aber manchmal muss es doch mal etwas warmes sein. Und da kommt so ein leichter, frischer und fruchtiger Eintopf echt super an! Viele verschiedene Gemüsesorten geben euch da einen richtigen Kick und die Bohnen sorgen mit den Eiweißen für eine gute Sättigung. Im Anime dient die Flamme von Schneckmag als Kochquelle, wir haben zwar gerade kein Schneckmag da aber es wird trotzdem super lecker sein! Also nichts wie ran an den Herd.

POKÉMON

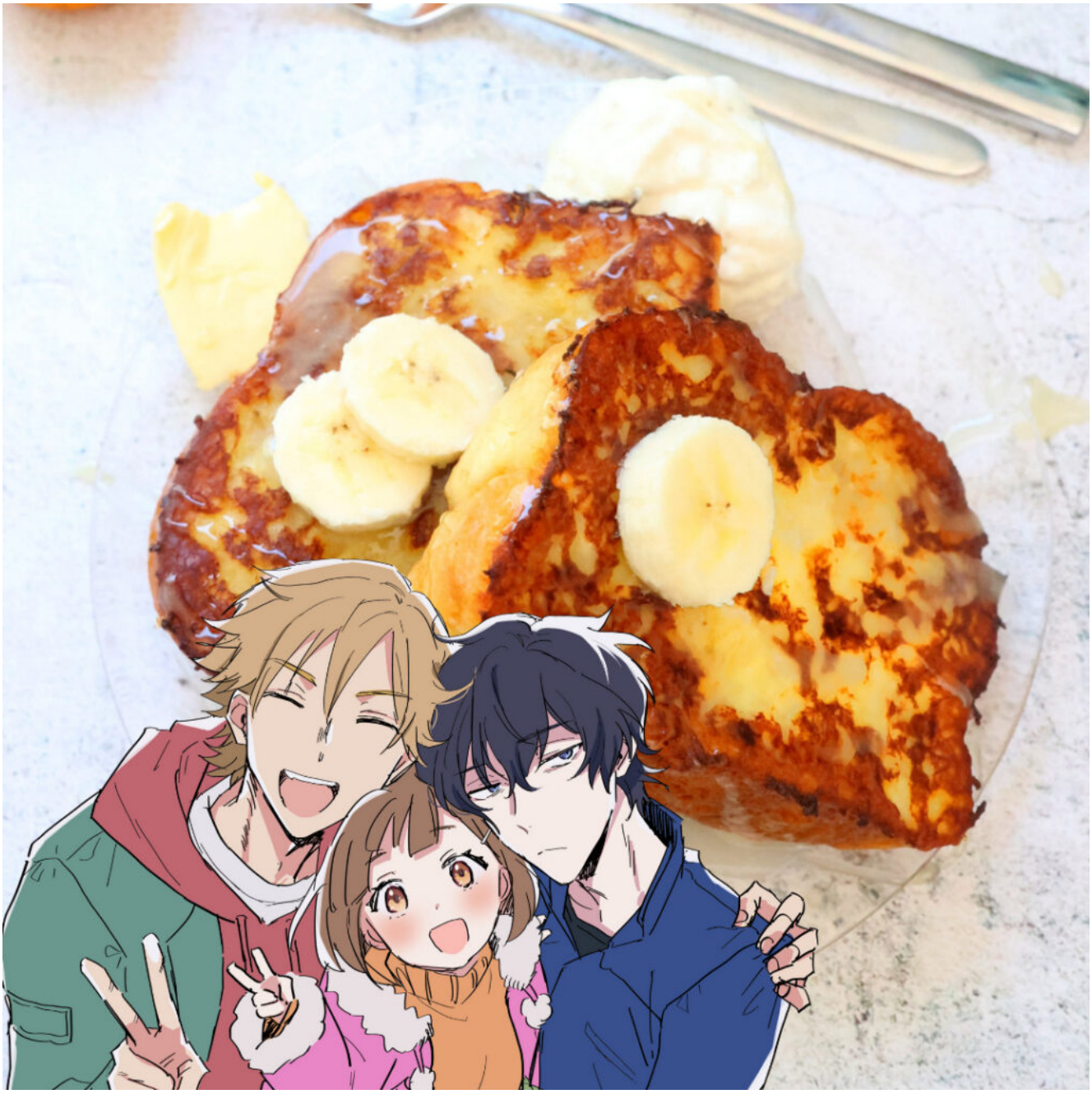
Anime: Pokémon – Das von Schneckmag angetriebene Zuhause Von: The Pokémon Company

Anime: Pokémon – Das von Schneckmag angetriebene Zuhause Von: The Pokémon Company

Anime-Rezept: Bananen French Toast wie in Buddy Daddies

Hey Mochis! Heute gibt es für euch mein absolutes lieblings Rezept von French Toast! Im Anime Buddy Daddies habe ich French Toast entdeckt und nehme diese Gelegnheit um euch mein Rezept davon zu präsentieren. Ich mache mir das seeeeehr oft an Sonntagen, an denen ich nicht auf einer Messe oder Convention bin. Die Banane gibt dem ganzen eine tolle fruchtige Süße ohne zusätzlichen Zucker. Aber wenn ihr es so richtig dekadent wollt nehmt ihr ne ordentliche Portion Schlagsahne und Honig drauf.

In Japan sind die French Toast tatsächlich viel dicker als bei uns. Dadruch schmecken sie auch viel besser! Ich nehme für mein Rezept gerne Brioche am Stück oder mein japanisches Milchbrot aus dem Manga Kochbuch Japanisch 2. Und jetzt ran an den Herd!



Anime: Buddy Daddies Geschaffen von: Aniplex; Nitroplus; P.A. Works; Vio Shimokura (original story)

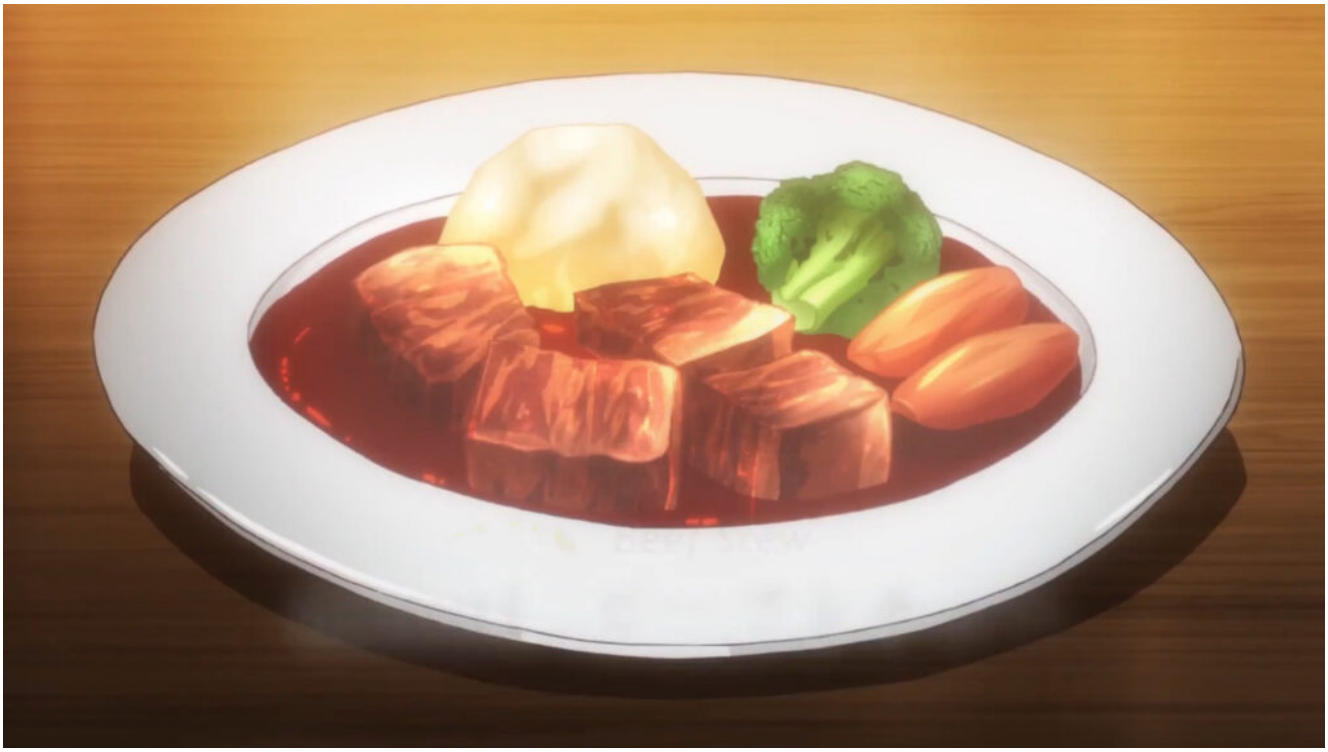
Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an

Ein Beitrag geteilt von Angelina Paustian (@mangakochbuch)

Anime Rezept: Rindereintopf wie in Restaurant to another world

Hey Mochis! Ihr wolltet schon immer mal wie in einer anderen Welt essen? Dann müsst ihr diesen Rindereintopf probieren! Es schmeckt so gut, dass er nicht aus dieser Welt sein könnte. Und das Beste: er ist ganz einfach! Ihr werft einfach alles in einen Topf und wartet. Schon ist der köstlich Eintopf fertig. Dazu passt perfekt Kartoffelpüree, damit man die Soße gut zusammen essen kann. Mhhmm.. einfach köstlich. Viel Spaß beim Kochen!

Restaurant to Another World 2
Menu



Anime: Restaurant to Another World
Autor: Junpei Inuzuka

Game Rezept: Genshin Impact Rezept Mikas Ei-Sandwich des Surveyor

Heute für euch ein super schnelles Rezept wie in Genshin Impact! Ich esse dieses Sandwich total gerne am Wochenende. Es ist eine totale Geschmacksbombe und macht durch das ganze Protein auch richtig schön satt. Veggies können den Schinken weglassen oder durch Veggie-Schinken ersetzen. Lasst es euch schmecken meine Mochis! ^-^

GENSHIN
IMPACT

Game: Genshin Impact
Entwickler: miHoYo,
Shanghai Miha Touring Film
Technology Co., Ltd.