

# Happy Halloween (^-^) Schwarze Burger versüßen euer Halloweenbuffet

Für Halloween habe ich mir dieses Jahr etwas ganz besonderes ausgedacht! Ich hatte euch hier ja schon von den berühmten, schwarzen Burgern in Japan berichtet und diese dort auch probiert. Die Reaktion auf die Burger ist recht gespalten. Entweder man liebt sie, oder man ekelt sich vor ihnen. XD

Persönlich finde ich die schwarzen Speisen in Japan total witzig und dachte mir, dass ich euch den Trand auch mal nach Deutschland hole.

Ihr könnt euch entweder 8 große Burgerbuns machen oder 16 kleine. Diese eignen sich auch perfekt für ein kleines Halloweenbuffet. ^^

Wenn ihr also mal etwas ganz besonderes servieren oder eine Mutprobe machen möchtet, kann ich euch dieses Rezept nur empfehlen. Es gibt übrigens zwei Varianten, sodass ihr euch die aussuchen könnt, bei der ihr die Zutaten einfacher bekommen könnt.

Und nun wünsche ich euch noch Happy Halloween! Muahahahahahah XD

---

## Heiße Matcha Schokolade! Ein

# Genuss für kalte Wintertage

Im Moment geht es bei mir sehr stressig zu! Bald ist die Abgabe für das neue Buch und ich bin eigentlich nur noch mit Kochen und Backen beschäftigt. Da bleibt der Blog leider etwas auf der Strecke >.< Ich hoffe es ist bald geschafft, sodass ich wieder viele tolle Einträge für euch schreiben kann! : )

Bis dahin versuche ich zumindestens jede Woche ein kleines Rezept oder euch ein bisschen was über Japan auf Youtube zu erzählen. ☐

Im neuen Video findet ihr eine leckere heiße Matcha Schokolade für kalte Wintertage!

---

## 5 Onigiri Quicktipp

Ein neues Video steht auf Youtube von mir bereit! (^-^) Diese Woche geht es um 5 Onigiri Quicktipp, wie ihr eure Onigiris vielleicht mit dem ein oder anderen Tipp schneller oder einfacher zubereiten könnte. Ich stelle euch auch ein paar Onigiri Gadgets vor.

Ich hoffe ihr habt viel Spaß beim Zusehen! <3

Neue Videos gibt es immer jeden Donnerstag! (^-^)

---

# OMG! Angi bei Youtube :D

## #NeueWelt

Mein erstes Video für euch ist bei Youtube erschienen! Ich habe mir sehr viel Mühe gegeben, bin allerdings auch noch eine blutige Anfängerin. ☐

Es geht in dem Video darum, wie ihr euch euren eigenen japanischen Currywürfel machen könnt. Diese sind ja in Deutschland entweder sehr schwer zu bekommen

oder sehr teuer, oder beides. Daher habe ich für euch nun ein Rezept dazu geschrieben. Außerdem sind in den fertigen Produkten oft auch Geschmacksverstärker enthalten. Da diese nicht gerade zu einem gesunden Essen gehören ist der eigene Currywürfel eine echte Alternative.

Das beste ist, er eignet sich sowohl für Fleischliebhaber, Vegetarier und Veganer. Also ein echtes Multitalent. ^-^

Auch wenn das alles noch Neuland für mich ist, ist es doch eine tolle Erfahrung beim Kochen „beobachtet“ zu werden und nochmal eine ganz andere Erfahrung als beim Showkochen.



Mir hat das Drehen sehr viel Spaß gemacht und ich hoffe, dass ich noch viele Videos für euch machen darf.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Anschauen und natürlich Nachkochen! ^.-

---

## Süße Schokopinguine DIY

Weihnachtsgeschenk: last minute!

Heute wollte ich euch mal ein Küchenutensilien vorstellen, welches in Japan wohl am meisten am Valentinstag eingesetzt wird. ☐

Da die Förmchen aber kleine Pinguine sind, fand ich sie auch für Weihnachten ganz süß. Entweder die Förmchen an sich oder das Ergebnis : leckere Schokolade Pinguine sind ein tolles last minute Geschenk!

Die Herstellung ist ganz einfach: 100 g Schokolade habe ich in der Mikrowelle bei 80 Prozent Leistung 45 Sekunden geschmolzen. Dann die Schokolade in die Förmchen und auskühlen lassen. Da die Förmchen aus Silikon sind, kann die Schokolade ganz leicht rausgelöst werden.

Für den Bauch und das Gesicht habe ich nochmal weiße Schokolade geschmolzen und aus Fondant Augen und Schnäbel geformt. Fertig.

Schnelle und einfache süße Schokopinguine.

Die Form könnt ihr hier bekommen:

<http://www.bentoshop.de/Silikon.../Silikonform-Pinguin::47.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren! (^-^)



