

DIY Schachtel aus Schokolade für den Valentinstag!

Werbung. Ihr wollt ein tolles, selbstgemachtes Schokoladen-Geschenk zum Valentinstag für euren Liebsten machen? Dann zeige ich euch heute im Rahmen des Valentinstagevents von KAZÈ Deutschland wie ihr schnell und einfach eine Schachtel aus Schokolade machen könnt. Es passt sogar eine Liebesbotschaft oder ein kleiner Gutschein hinein!



Rezept Umeshu

DIY Origami Eier für Ostern

Ideal als Deko, für hartgekochte Eier auf dem Frühstückstisch oder für einen schönen Osterstrauß!

Ihr benötigt:

1 Ei (hartgekocht oder ausgebustet)

1 Origami Papier

1 Schere

1 Schüssel Wasser

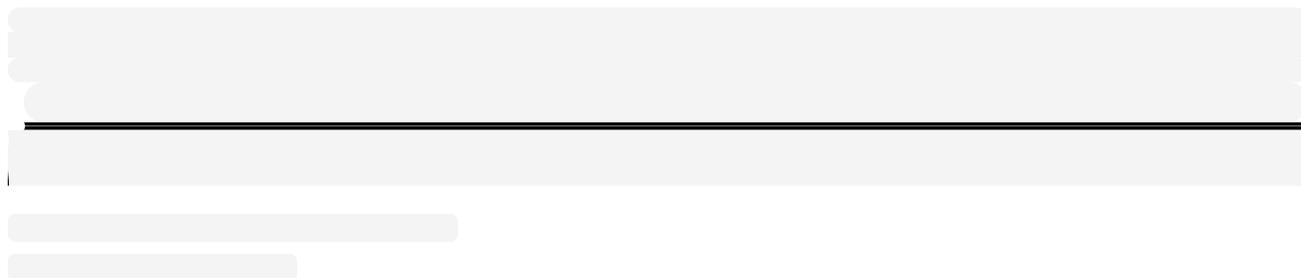
Anleitung:

Das Origamipapier im Wasser einweichen, bis es sich vollgesogen hat. Jetzt lässt sich das Papier ganz einfach wie ein Bonbonpapier um das Ei wickeln. Die Enden vom "Bonbon" vorsichtig abschneiden und fest an das Ei drücken. Nun alles trocknen lassen. Wer das Ei aufhängen möchte sollte vor dem Trocknen noch einen Zahnstocher in einer der Löcher stecken. Da das Papier nach dem trocknen hart ist wäre es schwer es hinterher zu ergänzen.

Wer seine hartgekochten Eier für den Frühstückstisch so hübsch anrichten möchte, am besten einen Tag vorher wickeln. Damit das Ei noch einen Tag trocknen kann.



[View this post on Instagram](#)



A post shared by Mangaküche (@mangakueche)



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! (^-^)

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:

[Mangaküche](#)

Viel Spaß beim Ausprobieren! (^-^)

