

Schneller Snack zum Zocken und Animeschaun, Yakisoba Mini Pizzen

Heute ein schnelles Rezept für euch, wenn ihr Lust auf japanische Speisen habt, aber keine Zutaten im Haus. Wie ihr mit einem einfachen Besuch im Supermarkt alles bekommen könnt für diese leckeren, kleinen Yakisoba Mini Pizzen.

Diese eignen sich auch hervorragend wenn euch mal wieder spontan Freunde zum Zocken besuchen und ihr kleine Häppchen anbieten möchtet.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Ausprobieren!

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!

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! ^.-

Ergebnis unserer Küchenchallenge mit Rezept: Summer Poolparty Butaman

—- Ergebnis unserer Küchenchallenge!—-
Summer Poolparty Butaman □ (mit Rezept)

Man, man man, da habt ihr mich aber ganz schön auf Trapp gehalten (^-^). Eigentlich sollte es ja nur eine Eigenschaft pro Person sein, aber da es nun manchmal mehr waren, habe ich mich der härteren Herausforderung gestellt! Eure 8

Eigenschaften, die zusammengekommen sind:

1. rosa, süß, kawaii (22 Stimmen)
2. Ingwer und Knoblauch (19)
3. frisch (17)
4. scharf (11)
5. kawaii, süß, herzhaft (12)
6. sahnig oder cremig (9)
7. blau (8)
8. Erdbeeren und Melone soll drin sein (9)

Zunächst einmal sind das ganz schöne Unterschiede. □ Ihr wolltet es also süß, scharf, herzhaft, niedlich, bunt und eine unkonventionelle Kombination? Alles klar!

Ich habe hin und her überlegt und bin dann auf niedliche Butaman, in einem Erdbeerteig und mit einer Melonen-Hack-Chili-Füllung auf einem Bacon-Ananas-Schwimmring mit blauem, cremigen Schmelzkäse-Minzdipp-See gekommen. (^-^)

Rezept für 8 Stück:

Teig:

300 g Mehl

100 ml Milch

100 g Erdbeeren (frisch oder TK)

4 Tl rote Betsaft/dressing (damit es rosa wird! aus dem Glas, frisch oder Saftpackung)

50 g Zucker

3 Tl Backpulver

Füllung:

100 g Melone (Honigmelone, Cantaloupe ect.)

100 g gemischtes Hackfleisch (vegetarisch: Räuchertofu)

1 cm geschälten Ingwer

1 geschälte Knoblauchzehe

1 getrocknete Chilischote (ja nach Wunsch weniger oder mehr verwenden)

2 Tl Sojasoße

1 TL Mirin
1 Tl Sake
Salz, Pfeffer

Deko:

4 Mini-Würstchen
schwarzer Sesam

Bacon-Schwimmring:

16 Scheiben Bacon
8 Ananasringe (frisch oder Dose)

blauer Käsedipp:

200 g Sahneschmelzkäse
10 Blätter Minze oder Schnittlauch
1 EL Honig
5 Tropfen blaue Lebensmittelfarbe
Pfeffer, Salz

1. Für den Teig die Erdbeeren mit der Milch und dem rote Betsaft pürrieren (z.B. im Mixer/Stabmixer). Das Mehl mit dem Zucker und dem Backpulver mischen. Die Erdbeermilch mit dem Mehlmix mischen und mindestens 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

2. Für die Füllung Knoblauch, Chilischote und Ingwer hacken. Die Melone in sehr kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten (Auch Soßen) mit dem Hackfleisch gut mischen.

3. Aus dem Teig 8 gleichgroße Kugeln formen und diese ausrollen, füllen und zudrücken. Mit der geschlossenen Seite nach unten auf Backpapier in den Dampfgarer/Dampfeinsatz setzen. Die Mini-Würstchen in Scheiben schneiden und mit einem Zahnstocher Nasenlöcher hineindrücken. Mit dem Sesam Augen formen. Die Knödel ca. 15 Minuten dämpfen.

4. Die restlichen Wurstscheiben halbieren und Ohren formen. Diese nach dem Dämpfen an den Kopf stecken. Dazu mit einem Messer eine kleine Tasche in den Kopf schneiden. Den Bacon um

die Ananasringe legen und in einer Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Für den Dipp die Kräuter hacken und alle Zutaten vermischen und abschmecken.

5. Alles auf einem Teller schön anrichten. Passt auch in eine Bentobox! (^.-)

Ich hoffe euch hat diese Experimente genauso viel Spaß gemacht wie mir! Hat ihr Lust da mal eine Fortsetzung zu machen?