

KitKat Sorten Teil 2

Japanische Kit Kat Sorten 2 und wo ihr sie herbekommt! ☐

Wiedermal habe ich ein paar Kit Kat Sorten zum Testen bestellt. Heute finden sich dabei die Sorten : Haselnuss, Süßkartoffel und die Sondersorten Chili und Rosine-Rum. Klingt verführerisch. (^.^)

Zunächst die Sorte Süßkartoffel. Etwas skeptisch probiere ich den Schokoriegel und stelle fest: Wunderbar! Süßkartoffel kann ich echt nur empfehlen. Ein ganz leichter Süßkartoffelgeschmack, der hervorragend zu der weißen Schokolade passt und nicht zu süß ist. Die Süßkartoffel Kit Kat lassen sich übrigens auch wieder im Backofen zubereiten. Dazu erst einfrieren und dann ja nach Backofen bei 200 °C ca.2-5 Minuten backen.

Als nächstes folgt Haselnuss. Diese Kit Kat Sorte ist auf jedenfall lecker und dem europäischen Gaumen angepasst. Die dunkle Schokolade kann man gut durchschmecken und das macht den Riegel auch nicht zu süß. Ich würde sagen, dass der Haselnussgeschmack etwas anders als deutsche Schokoladenprodukte mit Haselnuss schmeckt, aber nicht viel. Also ein guter Einsteiger-Kit Kat in die Sortenvielfalt.

Nun kommen wir zu den Sondereditionen. Chili Ichimi und Rosine-Rum.

Von Außen machen sie auf jedenfall schon etwas her. Anstelle einer Plastikverpackung werden sie in einem Karton mit jeweils 12 Riegeln geliefert. Aufgrund der Sorten sind sie allerdings auch fast 3 Mal so teuer, wie die Sorten in der Plastikverpackung.

Chili Ichimi, mein Angstgegner. Ich bin nicht gerade ein Liebhaber von scharfen Speisen. Aber für euch wage ich mich mal mutig an diese interessante Sorte:

Beim ersten Probieren merke ich noch nichts, weder scharf noch

ein Chiligeschmack. Dann kommt so langsam eine kleine Schärfe. Eigentlich schmeckt der Kit Kat wie ein Kit Kat mit dunkler Schokolade und dann etwas Schärfe. Wenn man ganz genau schmeckt, dann noch etwas würzig, aber das war es dann auch schon. Also für echte Schärfe-Fans wird dieser Kit Kat eine Enttäuschung sein, aber für alle die auf ein gut gewürztes Schokoladiges Erlebnis hoffen eine gute Wahl.

So nun zu der letzten Sorte, Rosine-Rum:

Der Kit Kat ist in weißer Schokolade. Beim ersten Probieren schmeckt man sofort einen intensiven, aber nicht zu starken Rosinen bzw. den typischen japanischen Trubengeschmack. Dann im nachhinein kommt ein leckerer Rumgeschmack zum Tragen. Ich bin überrascht und freue mich eine so leckere Sorte probiert zu haben. Diese Sorte kann ich echt empfehlen. (^.^) Sie eignet sich bestimmt auch super um echten Japan- oder Kit Kat-Fans zum Geburtstag eine Freude zu machen, da die Verpackung einiges hergibt.

Alles in allem kann man alle Sorten gut naschen, jedoch war ich von Chili Ichimi was die Schärfe an sich angeht etwas enttäuscht (Da hat man sich extra getraut.. :D). Aber das ist natürlich wie alles Geschmackssache. Vielleicht hat dem einen oder anderen vor dem Kauf ja diese Information genützt. (^.^) So und nun die Bezugsquellen:

Regelmäßig wechselnde Kit Kat Sorten allgemein:

http://www.candysan.com/?id_lang=1

Süßkartoffel Kit Kat:

<https://jbox.com/regkit012>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>

Haselnuss kit Kat:

<http://www.amazon.com/Nestle-Kit-Kat-Premium-H.../.../B016110W78>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>

Chili Kit Kat Ichimi:

<http://shop.darada.co.uk/.../nestle-kitkat-mini-gift-box-hot.../>

Rum-Rosinen Kit Kat:

<http://www.amazon.de/Japanese-Kit-Kat-Raisin-C.../.../B00A315L60>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>



KitKat Sorten Teil 1

Probiert! – verrückte Kit Kat Sorten 1

Japan ist verrückt nach Kit Kat und es gibt davon schon mehr als hundert verschiedene Sorten. Zu jedem beliebigen Anlass erscheint eine neue Sorte. Grund genug für mich, die verschiedenen Kit Kat Sorten zu testen und das Ergebnis euch mitzuteilen.

Denn die leckeren Süßigkeiten nach Deutschland zu bestellen ist zwar nicht schwer, aber etwas teuer. Man sollte also wissen, woran man ist.

Heute teste ich für euch: Matcha Kit Kat aus Kyoto, Cheesecake Kit Kat und Pumpkin Pudding Kit Kat (Kürbis).

Zunächst zu dem Matcha Kit Kat. Dieses ist mit weißer Schokolade, welche mit Matchageschck versehen wurde überzogen. In der Packung sind wie immer 12 Mini Kit Kat. Der Gehmack ist sehr gut, nicht zu stark oder zu süß. Der Geschmack von Matcha kommt gut durch, wer Matcha mag wird diese Kit Kat lieben ^^

Die nächsten beiden Sorten sind etwas spezieller. Der neueste Kit Kat Trend in Japan ist, dass die Kit Kat im Backofen gebacken werden können. Dadurch soll der Geschmack der Sorten noch authentischer sein. Wie z.B. ein warmer Kürbispudding oder Cheesecake.

Die Sorte Kürbispudding gab es speziell zu Halloween. Daher steht auf den einzelnen Kit Kat auch trick or treat und ähnliches. Sehr niedlich ^^.

Die Riegel sollen also in den Backofen – gesagt getan. Zunächst müssen sie aber kurz eingefroren werden, dann bei 175C* Temperatur in den Backofen für 1-5 Minuten (je nach Backofen), fertig. Ihr könnt auf einem der Fotos sehen, wie die Kit Kat nach dem Backen aussehen. Darunter ist immer nochmal die gleiche Sorte ungebacken. Links Pumkin Pudding und rechts Cheesecake.

Der Geschmack ist interessant. Pumkin Pudding mochte ich persönlich warm lieber. Es schmeckt nach weißer Schokolade mit einer kleinen Kürbisnote und recht süß.

Cheesecake hat eine sehr starke Zitronennote, sowohl kalt, aber noch viel stärker warm. Ein Käsearoma wie bei einem typischen Käsekuchen ist auch wahrnehmbar. Also wer Zitrone und Käsekuchen mag ist hier genau richtig.

Natürlich ist es immer geschmackssache! ^^ Aber das Backen war sehr einfach und die Packung hält, was sie verspricht! Leckere gebackene Kit Kat.

Bekommen könnt ihr Kit Kat in verschiedenen Geschmacksrichtungen z.B. hier:

www.candysan.com

oder hier:

Ebay



Japanische Schriftzeichen für Plätzchen

Weihnachtsplätzchen auf japanisch! (^.^)

Da morgen der 1. Advent ist, habe ich heute mal ein Gadget getestet, welches einen langsam in Weihnachtsstimmung versetzt. Wer witzige Keksbotschaften oder einfach nur japanische Schriftzeichen liebt ist hier gut aufgehoben. ^^

Getestet habe ich die Cookie Stamps Katakana. Diese habe ich in einem 100 Yen Shop in Kyoto gekauft, sie sind aber auch im Internet zu erhalten, dazu später mehr.

Die Stempel kommen als ein Schriftzeichengitter an und haben eine Schiene zum Einsetzen der einzelnen Zeichen. Also müssen am Anfang alle Schriftzeichen einzeln ausgeschnitten werden. Dabei muss direkt am Zeichen abgeschnitten werden, damit es später alles passt. (Ja.. das habe ich dann bemerkt, als ich schon alle einmal abgeschnitten hatte XD)

Dann können sie in die Schiene eingesetzt werden, aber Achtung! Alle Schriftzeichen sind spiegelverkehrt. Also ein gutes Training. ^^ Dazu muss der Anfangsbuchstabe des Wortes ganz rechts in die Schiene und dann links der 2. usw. Also etwas Frikelarbeit.

Ich habe die beiden Worte Merry Christmas (auf japanisch) und Angi (in dem Fall Anjii) zusammengebaut. Da war dann auch schon das erste Problem. Es gibt alle Zeichen nur einmal. Das heißt in einem Wort, in dem z.B. "su" zweimal vorkommt, wie bei "Meri- kurisumasu" kann man nur bis "ma" bauen, muss stanzen und dann das "su" nochmal einzeln einfügen. Etwas mühselig. Außerdem gibt es kein " – " also musste ich ein "ni" nehmen und den zweiten Strich auf dem Keks wegdrücken.

Aber: es funktioniert! Mit etwas Geduld und nach dem Backen kann man nette japanische Schriftzeichen sehen. Echt süß! Die Katakana sind natürlich wunderbar geeignet, um damit Namen in japanischen Schriftzeichen auf die Kekse zu bringen.

Alles in Allem kann ich die Cookie Stamps für alle empfehlen, die gerne japanische Schriftzeichen auf den Keksen hätten und dabei etwas Frikelarbeit und Zeit investieren möchten. Der Arbeitsaufwand ist zwar etwas höher, aber das Ergebnis sind einzigartige Kekse. Die Schriftzeichen gibt es auch in Hiragana und bekommen könnt ihr sie z.B. hier:

<http://www.amazon.com/Cookie-Stamp-Katakana-Ja.../.../B00HVVTAY8>

<http://www.amazon.co.uk/Cookie-Stamp-Katakana-.../.../B00HVVTAY8>

Ebay.com Suche : cookie stamp katakana oder hiragana

Und jetzt noch mein Rezept für die leckeren Plätzchen:

Schnelle Mandel-Zimt- Plätzchen

Für ca. 24 Stück:

150 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

1 Ei

100 g Magerine

125 g Zucker

1 TL Zimt

optional: 100 g Zartbitterschokolade

1. Den Backofen auf 200 C° vorheizen. Alle Zutaten (bis auf die Schokolade) zu einem Teig kneten. Den Teig zu kleinen Kugeln rollen und zwischen den Handflächen platt drücken. Entweder so auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen oder noch mit einem Plätzchenausstecher ausstechen.

2. Wer nun die Cookie Stamps hat, kann diese jetzt anwenden und Zeichen auf die Kekse drücken. Dabei gleichmäßig viel Druck einsetzen. Das Backblech in den Ofen schieben. Je nach Größe der ausgestochenen Form 5-7 Minuten backen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Kekse abkühlen lassen.

3. Schokolade: Die Schokolade zu Stücken auseinanderbrechen und in eine Schüssel geben. Diese ca. 2 Minuten bei 80 % Leistung in der Mikrowelle stellen oder über einem Wasserbad schmelzen. Die Kekse nach Belieben in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapierbogen trocknen lassen.

Ich wünsche euch eine schöne und leckere Adventszeit! (^.^)Y



Pokémon Ramen im Test

Heute mal wieder etwas aus der Kategorie verrücktes Essen aus Japan. ☐

Als ich in Kyoto im Supermarkt unterwegs war konnte ich einfach nicht an diesem süßen Pokemon Ramen vorbeigehen. <3

Also eingepackt und getestet. ^^

Von Außen ist die Aufmachung schonmal sehr süß. Wird das Ramen geöffnet hat man ein typisches Instantramen vor sich plus Pickachugesichter aus Fischeiweiß ☐ Wie die typischen Surimi also.

Außerdem gibt es ein kleines Extra, einen Sticker aus der aktuellen Serie Pokemon X/Y. (Mein Favorit <3 Das Spiel war genial.)

Die Zubereitung ist wie bei jedem anderen Instantramen. Öffnen-> Sticker raus -> kochendes Wasser rein-> 3 Minuten ziehen lassen bei geschlossenem Deckel-> genießen.

Da ich schon öfter von niedlichen Verpackungen gelockt und dann geschmacklich mehr als enttäuscht wurde (z.B. Instant Kinder Curry mit Pretty Cure), bin ich immer etwas misstrauisch. Doch der Geschmack ist super. Ein normales Sojaramen mit Frühlingszwiebeln und Mais. Einfach und lecker.

Mit seiner kleinen Größe (Kindergröße) und den 157 kcal eignet es sich gut als Snack zwischendurch für die kalten Tage.

Pokefans und Ramenfans werden also nicht enttäuscht sein. Bekommen könnt ihr das Pokeramem z.B. über www.candysan.com . Einen Testbericht über diese Seite habe ich schon geschrieben.

Also, guten Appetit ! (^.^) Gotta catch'em all !





Probiert! : Süße Neko-Marshmallow

Ich liebe den Herbst! ^.^

Und zum Entspannen gibt es dann erstmal eine gemütliche Tasse warmen Kakao. Doch dieser Kakao hat etwas ganz besonderes! Heute möchte ich euch die super niedlichen und dazu noch leckeren Kätzchen-Marshmallows von Cafe Cat&Paw vorstellen ☐

Die kleinen süßen Teilchen wurden in Japan handgemacht und werden auch international verschickt. In einer kleinen Box für 860 Yen finden sich 2 Kätzchen- und 4 Pfötchenmarshmallows.

Diese schmecken wirklich sehr lecker und duften auch herrlich, wenn man die Verpackung öffnet. In einem heißen Getränk fangen sie nach und nach an sich aufzulösen. Rührt man nicht um, bleibt das Gesicht auch aufgelöst erhalten.

Ein kleines Problem ist die Haltbarkeit. Als die Marshmallows bei mir ankamen, waren sie nur noch 2 Wochen haltbar. Aber darüber kann man hinwegsehen. Vor allem, weil diese handgemacht sind und somit weniger Chemie enthalten ☐

Im Shop gibt es auch noch viele andere niedliche Leckereien. Klickt man auf der Seite auf International Shipping, bekommt

man eine genaue Anleitung, wie das Formular ausgefüllt werden muss, da es auf japanisch ist. (Die Anleitung ist auf Englisch). Bezahlt werden kann mit einer Kreditkarte. Ich habe über Tenso.com bestellt. Das ist eine Seite, bei der ihr eine japanische Adresse bekommt. Ihr füllt das Bestellformular dann mit eurer japanischen Adresse aus und könnt dann Tenso.com mit Paypal bezahlen. Diese Firma schickt euch die Pakete aus Japan dann zu. Damit könnt ihr übrigens auf allen japanischen Webseiten shoppen, auch wenn sie kein international shipping anbieten.

Finden könnt ihr die Kätzchenmarshmallows hier:
<http://sanpasta.ocnk.net/>

Also ein ganz besonderes Geschenk für alle Katzenliebhaber, Naschkatzen und Leckermäulchen. Oder einfach um sich selbst mal etwas zu gönnen.

Nun können die kalten Tage kommen. (^//.//^)

Probiert: Sakura Soba und Matcha Soba

Heute gab es zum Mittag leckere Sakura Soba und Matcha Soba, ein Sommergericht aus Japan. ☐

Die Matchasoba haben wunderbar nach grünem Tee geschmeckt und die Sakura Soba duften schon beim Kochen nach Kirschblüte.

Beim Essen hatte sie einen ganz leichte Kirschblütennote, sehr angenehm und beide Sorten waren sehr erfrischend!

Dazu gab es die Tsuyu Soße und Frühlingszwiebeln.

Leider sind die Sakura Soba in Deutschland relativ schwer zu

bekommen. Aber einen Shop habe ich dennoch, erwerben könnt ihr
sie bei NAGOMI
(<http://japanische-lebensart.de/.../nudeln/sakura-soba-honda-2...>).

Also für alle, die mal eine andere Sorte Soba ausprobieren
wollen, an die Töpfe, fertig, los (^.^)