

Kochrezepte  
aus Fernsehsendungen  
von ARD oder ZDF

**Amateur: Dessert**

**2009-2010**

193 Rezepte

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<http://horst.hollatz.de>), 5. März 2018.

# Inhalt

Überbackenes Birnen-Ricotta-Gratin . . . . .	1
Advent-Birnen . . . . .	1
Advent-Dalken . . . . .	2
Advent-Terrassen . . . . .	2
Affen-Schnitzel im Bananen-Blatt . . . . .	3
Ananas mit Granatapfel-Kernen und Limoncello-Mascarpone . . . . .	3
Ananas-Avocado-Püree . . . . .	3
Ananas-Sashimi mit Chili-Schoko-Soße und Vanille-Eis . . . . .	4
Apfel-Crumble . . . . .	4
Apfel-Kücherl in Pfannkuchen-Teig . . . . .	5
Apfel-Kücherl . . . . .	5
Apfel-Küchlein aus Bayern mit Vanille-Soße . . . . .	6
Apfel-Pfannkuchen . . . . .	6
Apfel-Ravioli mit Zimt-Zabaione . . . . .	7
Apfel-Scheiben mit Zimt-Soße . . . . .	7
Apfel-Schmarrn mit Rosinen . . . . .	8
Apfel-Strudel-Teilchen . . . . .	8
Apfel-Tarte Normandie . . . . .	9
Apfel-Traum . . . . .	9
Apfelmus-Trifle . . . . .	9
Aprikosen-Schlupfer mit Marillen-Likör-Crème . . . . .	10
Arme Ritter . . . . .	10
Avocado-Traum . . . . .	11
Baby-Ananas in Basilikum-Marinade . . . . .	11
Balsamico-Erdbeeren mit Mozzarella-Wan-Tans . . . . .	11

Bananen-Auflauf mit Schokoladen-Avocado-Eis . . . . .	12
Bananen-Knusper-Crème . . . . .	12
Beeren-Gratin mit Sabayon . . . . .	13
Beeren-Tiramisu . . . . .	13
Beschwipste Apfelsine . . . . .	14
Beschwipster Apfel mit Quark-Zauber . . . . .	14
Blätterteig-Feigen-Törtchen . . . . .	15
Blätterteig-Kekse mit Erdbeeren und Cashew-Kernen . . . . .	15
Blitz-Orangen-Tiramisu . . . . .	16
Bratapfel mit Schokoladen-Soße . . . . .	16
Brombeer-Fool . . . . .	16
Buaba-Spitzle Schwarzwälder Art . . . . .	17
Bunte Crème-Teilchen auf Schoko-Spiegel . . . . .	17
Buttermilch-Eis mit Kartäuser Klößchen, Waldbeeren-Soße . . . . .	18
Champagner-Sabayon mit Orangen-Filet . . . . .	18
Choc Brownies . . . . .	19
Chocolat-Malheur und Heidelbeer-Sorbet . . . . .	19
Crêpe Suzette . . . . .	20
Crêpe-Zupfen mit Feige, Honig und Mascarpone . . . . .	20
Crêpes mit Pflaumenmus und Rum-Pflaumen . . . . .	20
Crespelle mirtillo mit Whisky-Likör . . . . .	21
Crustini-Frutti mit süßem Pesto . . . . .	21
Das schnellste weiße Schokoladen-Tiramisu . . . . .	22
Eier-Kuchen Crêpes Suzette . . . . .	22
Erdbeer-Becher mit Wein-Schaum-Soße . . . . .	23
Erdbeer-Himbeer-Tiramisu . . . . .	23
Erdbeer-Knödel . . . . .	24
Erdbeer-Lasagne . . . . .	24
Erdbeer-Salat mit Minze und Schoko-Spänen . . . . .	25
Erdbeer-Schoko Becher . . . . .	25
Erdbeeren mit Zimt-Zabaione . . . . .	25
Exotisches Pfirsich-Tiramisu . . . . .	26

Feigen mit Orangen-Crème . . . . .	26
Französischer Apfel-Kuchen mit Vanille-Soße . . . . .	27
Frucht-Pralinen . . . . .	27
Fruchtiger Quark-Auflauf . . . . .	28
Gebackene Bananen mit Honig . . . . .	28
Gebackene Bananen mit Pfirsich-Salat . . . . .	28
Gebackene Nektarinen mit Amaretti-Sahne . . . . .	29
Gebackene Wan-Tan mit Banane . . . . .	29
Gebackener Pfirsich mit Vanille-Quark-Nocken . . . . .	30
Gebranntes Erdbeer-Caipirinha-Törtchen . . . . .	30
Gebratene Bananen mit kandierten Mandeln . . . . .	31
Gebratene Feigen mit Marzipan-Schaum . . . . .	31
Gedünsteter Apfel mit körnigem Frischkäse . . . . .	31
Gedünstetes Obst in Joghurt-Crème . . . . .	32
Geeiste Himbeer-Crème . . . . .	32
Gefüllte Himbeeren mit Vanille-Quark, Karamell-Splittern . . . . .	33
Gefüllte Muffins auf Frucht-Spiegel . . . . .	33
Gegrillte Ananas-Scheiben mit Minze und Cognac-Soße . . . . .	34
Glasierte Birnen mit Walnuss-Crème . . . . .	34
Grapefruit mit Joghurt und Pinien-Kernen . . . . .	34
Gratinierte Feigen . . . . .	35
Gratinierte Himbeeren . . . . .	35
Gratiniertes Obst . . . . .	35
Grieß-Schnitten mit Erdbeeren . . . . .	36
Haagse Bluf met bitterkoekjes und rotem Sorbet-Eis . . . . .	36
Haselnuss-Mandel-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster . . . . .	36
Heiße Banane mit Kakao-Sirup . . . . .	37
Heiße Chili-Schokolade auf Erdbeer-Eis . . . . .	37
Heiße trifft kalte Heidelbeeren . . . . .	38
Heiße Waldbeeren mit Eier-Likör-Eis . . . . .	38
Heißer Zitronen-Kokos-Pudding . . . . .	39
Heidelbeer-Nocken mit besoffener Sahne . . . . .	39

Herbstlicher Obst-Salat . . . . .	39
Himbeer-Crème mit Frucht-Spiegel . . . . .	40
Himbeer-Tiramisu . . . . .	40
Himbeer-Tiramisu . . . . .	40
Himbeer-Wölkchen . . . . .	41
In Balsamico-Essig marinierte Erdbeeren mit Mascarpone . . . . .	41
Italienisches Himbeer-Joghurt-Eis . . . . .	41
Joghurt-Crème mit Erdbeeren und süßem Pesto . . . . .	42
Joghurt-Himbeer-Crème . . . . .	42
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott . . . . .	43
Karamell-Äpfel . . . . .	44
Karamellisierte Palatschinken-Taler mit Himbeer-Crème . . . . .	44
Kardamom-Kaffee-Crème mit Mango, Granatapfel-Kernen . . . . .	45
Kardinalspitz a la Bine . . . . .	45
Karibische Mango-Crème Noe . . . . .	46
Kipferl-Koch mit Erdbeeren und Vanille-Sahne . . . . .	46
Kleine Himbeer-Schaum-Rollen . . . . .	46
Kleines Käse-Soufflé mit einer Birnen-Trauben-Soße . . . . .	47
Knusprige Waldbeeren-Crème . . . . .	47
Lauwarmer Grieß mit Himbeer-Soße . . . . .	48
Limetten-Crème mit Erdbeeren und Schokolade . . . . .	48
Mandel-Mascarpone mit Erdbeeren . . . . .	49
Mango und Papaya, Zitronengras-Ingwer, Ziegenkäse . . . . .	49
Mango-Bananen-Cocktail . . . . .	50
Mango-Sorbet . . . . .	50
Mascarpone-Quark-Crème mit Himbeeren . . . . .	50
Mascarpone-Zitronen-Crème . . . . .	51
Minz-Ananas mit Kokos-Crème . . . . .	51
Minze-Crème mit Schokoladen-Minze-Blättchen . . . . .	51
Mit Orangen-Ragout gefüllte Crêpes mit Schokoladen-Soße . . . . .	52
Mohn-Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren . . . . .	52
Mont au chocolat . . . . .	53

Nougat-Pfannkuchen-Röllchen mit Früchte-Mikado . . . . .	53
Nuss-Brot-Auflauf mit Zitrusfrüchten . . . . .	54
Obst-Salat mit kandierten Oliven . . . . .	54
Obst-Salat . . . . .	54
Oma Lolas süßes Geheimnis . . . . .	55
Orientalische Dattel-Zimt-Crème . . . . .	55
Palatschinken mit glasierten Apfel-Spalten . . . . .	55
Palatschinken mit Marillen-Marmelade . . . . .	56
Palatschinken mit warmem Apfel-Salat . . . . .	56
Passionsfrucht-Parfait auf Bananen-Carpaccio . . . . .	57
Pasta-Pyramide mit frischen Beeren und Sahne . . . . .	57
Pavlova . . . . .	58
Pfannkuchen-Torte mit Wald-Heidelbeeren und Sahne . . . . .	58
Pfirsiche in Wein mit Orangen-Kekschen . . . . .	59
Pflaumen-Tarte . . . . .	59
Physalis-Kompott mit Portwein-Schaum . . . . .	60
Preiselbeer-Mandel-Dessert . . . . .	60
Pumpernickel-Trifle . . . . .	60
Quark-Auflauf mit Früchten . . . . .	61
Quark-Püfferchen mit Apfel-Birnen-Mus . . . . .	61
Quark-Rosinen-Schmarrn mit Aprikosen-Kompott . . . . .	62
Quark-Schaum mit frischen Himbeeren . . . . .	62
Quark-Soufflé, Johannisbeeren, Ingwer-Schoko-Soße . . . . .	63
Rhabarber-Gelée mit Erdbeer-Quark-Crème . . . . .	63
Rhabarber-Kompott mit Eier-Likör-Sahne . . . . .	64
Ricotta-Nocken mit Heidelbeer-Eis . . . . .	64
Süße Herbst-Frühlingsrollen . . . . .	65
Süße Himbeer-Bruschetta . . . . .	65
Süße Quark-Klößchen mit Himbeeren und Erdbeeren . . . . .	66
Sabayon . . . . .	66
Sacher-Waffeln mit Sauerkirsch-Ragout . . . . .	67
Salzburger Nockerln auf Erdbeer-Schaum . . . . .	67

Sanddorn-Joghurt-Sorbet auf marinierten Orangen-Filets . . . . .	68
Schnee-Eier mit Himbeer-Sorbet und gerösteten Mandeln . . . . .	68
Schnelles Beeren-Eis . . . . .	68
Schoko-Küchlein . . . . .	69
Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern . . . . .	69
Schoko-Soufflé mit gefüllter Erdbeere . . . . .	69
Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern auf Maracuja-Spiegel . . . . .	70
Schoko-Törtchen mit Preiselbeeren . . . . .	70
Schokoladen-Kuchen mit Schoko-Trüffel und Kirsch-Soße . . . . .	71
Schokoladen-Soufflé . . . . .	71
Tarte au vin . . . . .	71
Tiramisu mit Himbeeren . . . . .	72
Tiramisu . . . . .	72
Tiramisu . . . . .	72
Tonka-Bohnen-Zabaione . . . . .	73
Topfen-Erdbeer-Crème . . . . .	73
Topfen-Schmarrn mit roten Johannisbeeren . . . . .	73
Topfen-Soufflé mit Triple-Sec und Orangen-Filets . . . . .	74
Topfenmus mit marinierten Erdbeeren im Strudel-Teig . . . . .	74
Vanille-Eis mit roten Bohnen und grünem Tee . . . . .	75
Walnuss-Pfannkuchen mit Bitter-Likör-Soße . . . . .	75
Warme Muffins mit Schokoladen-Kern . . . . .	76
Warme Pflaumen-Tarte mit Crème-fraîche . . . . .	76
Warme Schokoladen-Nudeln in Vanille-Schaum . . . . .	77
Warmer Kirsch-Kuchen . . . . .	77
Warmer Zucker-Kuchen mit Bananen-Eis und Schoko-Soße . . . . .	78
Warmes Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Baiser-Haube . . . . .	78
Warmes Schoko-Küchlein an Rhabarber-Eis . . . . .	79
Warmes Schoko-Törtchen . . . . .	79
Weißes Schoko-Küchlein . . . . .	80
White Chocolate-Mint-Mousse . . . . .	80
Zimt-Mandel-Birnen auf Vanille-Joghurt . . . . .	81
Zitronen-Eis mit süßem Basilikum-Pesto . . . . .	81



Zitronen-Posset . . . . .	82
Zitrus-Gratin mit Minze . . . . .	82
Zwetschgen-Bavesen . . . . .	82
Zwetschgen-Kaiserschmarrn . . . . .	83
Zwetschgen-Knödel mit Zimt-Butter . . . . .	83
Zwetschgen-Rolle mit Vanille-Eis . . . . .	84
Zwetschgen-Sorbet . . . . .	84
<b>Index</b>	<b>85</b>



# Überbackenes Birnen-Ricotta-Gratin

## Für 2 Personen

12 Zwetschgen	1 Vanilleschote	1 Orange, unbehandelt
100 g Ricotta	3 Eier	2 EL Zucker
1 EL brauner Zucker	1 EL Rotwein, trocken	1 Prise Zimt

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den braunen Zucker bei mittlerer Hitze in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Zwetschgen dazugeben, und mit dem Rotwein ablöschen. Den Zimt hinzufügen und die Zwetschgen zwei Minuten garen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Den Ricotta mit den Eigelb, dem Zucker, dem Vanillemark, der Orangenschale und dem Saft in einer Schüssel vermengen. Die Zwetschgen in eine Auflaufform geben, die Ricottamasse dünn darauf verstreichen und im Backofen zwölf Minuten überbacken. Das Zwetschgen-Ricotta-Gratin auf Tellern anrichten.

Daniel Buttmi am 15. Oktober 2009

# Advent-Birnen

## Für 2 Personen

2 Birnen, reif	100 g Pflaumenmus	100 ml Schlagsahne
80 g Zucker	125 ml Weißwein, lieblich	200 g Marzipanrohmasse
1 TL Kardamomkapseln	100 g Krokant	

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Die Stiele nicht abschneiden. Zucker, Wein und Kardamom in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Birnen hineingeben und zehn Minuten weich garen lassen. Die Birnen anschließend abkühlen lassen. Die Marzipanrohmasse kneten, ausrollen und vier Taler oder Sterne ausstechen. Diese mit dem Krokant verzieren. Die Sahne steif schlagen. Das Pflaumenmus in einem Topf erhitzen. Je einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte eines Desserttellers geben. Die Birnenhälften darauf geben und mit je einem Teelöffel Schlagsahne garnieren. Die Marzipantaler anlegen und servieren.

Cederic Esmarch am 19. November 2009

## Advent-Dalken

### Für 2 Personen

200 g Pflaumen	1 Zitrone	500 g Quark
250 ml saure Sahne	2 Eier	40 g Mehl
2 EL Amaretto	1 Pck. Vanillezucker	3 EL Puderzucker
1 EL Zimt	1 Zimtstange	Öl
1 Prise Salz		

Die Pflaumen waschen, von den Kernen befreien und pürieren. Danach das Pflaumenmus mit dem Amaretto verrühren und die Zimtstange dazugeben. Zitronenschale abreiben und mit der sauren Sahne und dem Puderzucker verrühren. Den Quark, die Eier, das Mehl, den Vanillezucker und eine Prise Salz dazugeben und glatt rühren. Anschließend das Ganze ruhen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Dalken-Teig mit einem Löffel in die Pfanne geben und flach drücken. Die Dalken von jeder Seite drei Minuten lang braten. Die Zimtstange aus dem Pflaumenmus entfernen. Die Advents-Dalken mit der Sahnecreme und dem Pflaumenmus auf Tellern anrichten, mit dem Zimt garnieren und servieren.

Roman Kanzian am 16. Dezember 2010

## Advent-Terrassen

### Für 4 Personen

300 g Mehl	150 g kalte Butter	100 g Zucker
50 g Johannisbeergelee	8 g Vanillezucker	1 Ei
2 TL Backpulver	Mehl	Puderzucker

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker und das Ei miteinander vermengen, so dass eine feste, breiige Masse entsteht. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zügig in den Teig einkneten. Anschließend den Teig circa zehn Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig hauchdünn auf einem bemehlten Holzbrett ausrollen. Zwei verschieden große Teile ausstechen, auf das Backblech legen und im Backofen circa zehn Minuten backen. Die Plätzchen auf der Unterseite mit Johannisbeergelee bestreichen und aufeinander kleben. Das Ganze anschließend mit Puderzucker bestäuben und anrichten.

Jan Hofer am 19. Dezember 2010

## Affen-Schnitzel im Bananen-Blatt

### Für 2 Personen

4 Bananen, klein	2 Bananenblätter	100 g Himbeeren, gefroren
4 EL Honig, flüssig	100 g Butter	200 ml Sahne
100 g Sahne-Quark	200 g Puderzucker	1 Vanilleschote
Rohrzucker, braun		

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bananenblätter kurz mit dem Bunsenbrenner abbrennen, um die Wachsschicht zu entfernen. Die Bananen schälen und auf die Blätter legen. Die Butterflocken und den Honig darüber geben. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne aufschlagen und mit dem Vanillemark und etwas Rohrzucker abschmecken. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Sahne-Quark mixen. Die Bananen mit dem Himbeereis auf Tellern anrichten und zusammen mit der Vanillesahne servieren.

Mandy Hohmann am 11. Februar 2010

## Ananas mit Granatapfel-Kernen und Limoncello-Mascarpone

### Für 2 Personen

1 kleine, reife Ananas	100 g Granatapfelkerne, getrocknet	1 unbehandelte Zitrone
4 Zweige Rosmarin	2 Msp. Speisestärke	250 g Mascarpone
50 g Butter	250 g Zucker	50 ml Granatapfelsirup
100 ml Orangensaft	60 ml Cognac	30 ml Bitterorangen-Likör
50 ml eisgekühlter Limoncello		

Die Ananas schälen, entstrunken und in Scheiben schneiden. Die Granatapfelkerne in den Granatapfelsirup einlegen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und 100 Gramm Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und reduzieren. Die Speisestärke mit dem Bitterorangen-Likör verrühren und zu der Soße geben, um diese leicht zu binden. Die Ananasscheiben in die Soße geben und mit dem Cognac flambieren. Die Mascarpone mit dem übrigen Zucker süßen und mit dem Limoncello abschmecken. Die Rosmarinblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitronenschale abreiben und beides unter die Crème rühren. Die karamellisierte Ananas mit der Mascarponecreme auf Tellern anrichten und mit den Granatapfelkernen und mit Zitronenschale garnieren.

Marco Nolde am 02. Dezember 2010

## Ananas-Avocado-Püree

### Für 2 Personen

1 Baby-Ananas	1 Avocado	1 unbehandelte Zitrone
50 g Mandelblättchen	100 ml Ahornsirup	125 ml Schlagsahne

Die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch pürieren. Die Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft unter das Avocado-Püree rühren. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Ananasstücke in ein Glas füllen und mit dem Avocado-Püree bedecken. Zwei Esslöffel Schlagsahne darauf geben und mit den Mandelblättchen und dem Ahornsirup garnieren.

Maria Ludwig am 28. Oktober 2010

# Ananas-Sashimi mit Chili-Schoko-Soße und Vanille-Eis

## Für 2 Personen

1 Ananas	150 g Himbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Chilischote	200 g Zartbitterschokolade	100 g Kokosflocken
100 g Zucker	100 g Puderzucker	4 cl Bitterorangen-Likör
100 ml Ananassaft	200 ml Milch	200 ml Vanilleeis
1 Sternanis	0,5 Bund Minze	

Die Ananas schälen und in vier zentimeterdicke Balken schneiden. Die Orangenschale abreiben. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Bitterorangen-Likör und dem Ananassaft ablöschen. Anschließend die Ananasbalken hineingeben und mit der Orangenschale und Sternanis aromatisieren. Abschließend in den Kokosflocken wälzen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Schokolade in die Milch einrühren und die fein gehackten Chilistücke hinein geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren. Das Vanilleeis portionieren. Die Ananas mit der Chili-Schoko-Soße und dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und mit dem Himbeerpüree und der Minze garnieren.

Maurice Kriegs am 22. April 2010

## Apfel-Crumble

### Für 2 Personen

4 Äpfel, Granny-Smith	1 Orange, unbehandelt	25 g Haferflocken
25 g Mandeln, gehackt	1 Päck. Vanillepuddingpulver	80 g Zucker
60 g Mehl	1 Päck. Vanillezucker	1 EL Puderzucker
1 Prise Zimt	1 Ei	80 g Butter
200 ml Vanilleeis		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel Orangensaft mit zwei Esslöffeln Vanillepuddingpulver verrühren und mit 50 Gramm Zucker und den Äpfeln vermengen. Das Ei trennen. Etwas Butter zum Einfetten der Auflaufformen zurückhalten. 60 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl, die Haferflocken, den übrigen Zucker, den Vanillezucker, die Mandeln, das Eigelb und den Zimt vermengen. Die übrige Butter unterarbeiten bis Streusel entstehen. Die Auflaufformen mit etwas Butter einfetten. Die Apfel-Mischung in die Auflaufformen geben, mit den Streuseln bedecken und im Backofen etwa 20 Minuten backen. Eine Kugel Vanilleeis portionieren. Den Apfel-Crumble aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis garnieren und servieren.

Hanna Willruth am 02. September 2010

## Apfel-Kücherl in Pfannkuchen-Teig

### Für 2 Personen

1 Apfel, Elstar	1 Ei	200 g Mehl
250 ml Milch	300 ml Rapsöl	1 TL Rum
1 EL Zucker	1 TL Zimt	1 EL Puderzucker
1 Prise Salz	Himbeersoße	

Das Ei aufschlagen. Die Milch, eine Prise Salz, das Mehl, das Ei und den Rum in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in zentimeterbreite Scheiben schneiden. Den Zucker mit dem Zimt vermengen und die Apfelscheiben darin wenden. Anschließend die Scheiben in den Teig eintauchen und im Rapsöl ausbacken. Die ausgebackenen Apfelkücherl auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Apfelkücherl auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker und der Himbeersoße garnieren.

Hans Wiedemann am 18. Januar 2010

## Apfel-Kücherl

### Für 2 Personen

3 Äpfel, Elstar	200 g Mehl	300 g Himbeeren, frisch
200 ml Weizenbier	2 Eier	1 Zitrone
4 EL Butter	1 Vanilleschote	20 g Zucker
500 g Butterschmalz	50 g Puderzucker	Zimtpulver
Salz	Zitronenmelisse	

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Das Mehl, das Weizenbier, die Eigelb, das Vanillemark und etwas Zimt zu einem glatten Teig rühren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und unter den Teig heben. Das Eiweiß mit zehn Gramm Zucker und etwas Salz steif schlagen. Den Schnee vorsichtig unter den Teig heben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und anschließend die Äpfel in Zentimeter dicke Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen. Die Apfelringe durch den Teig ziehen, einen Spritzer Zitronensaft darüber geben und schwimmend im heißen Fett goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Etwas Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und die Apfelringe damit bestreuen. Die Himbeeren zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Die Apfelkücherl mit Puderzucker bestäuben und mit den passierten Himbeeren und der Zitronenmelisse auf Desserttellern anrichten.

Renate Radlmaier am 01. Oktober 2009

## Apfel-Küchlein aus Bayern mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

3 Äpfel, Boskoop	5 Eier	150 g Butter
100 g Mehl	70 g Zucker	1 EL Zimt
2 Vanilleschoten	1 EL Speisestärke	1 Flasche Weißbier
530 ml Milch	1 Prise Salz	Butterschmalz

Das Stärkemehl mit drei Esslöffeln Milch verrühren. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus schaben. 500 Milliliter Milch, drei Esslöffel Zucker und das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. In die kochende Milch das verrührte Stärkemehl einrühren. Anschließend drei Eier verquirlen, dazugeben und das Ganze zu einer Vanillesoße verrühren. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit Mehl, zwei Eiern und einer Prise Salz vermengen und so viel Bier hinzufügen, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Zwei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Zimt vermengen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelringe in dem Teig wenden und anschließend in der Pfanne ausbacken. Die Apfelküchlein mit der Vanillesoße auf Tellern anrichten und mit der Zimt-Zuckermischung garnieren.

Florian Kozok am 26. August 2010

## Apfel-Pfannkuchen

### Für 2 Personen

150 g Mehl	350 ml Milch	2 Eier
2 Äpfel, Boskoop	1 Zitrone	2 EL Butterschmalz
2 EL Zucker	2 EL Zimt	eine Prise Salz

Das Mehl, die Milch und eine Prise Salz in einer Schale zu einem glatten Brei verrühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben, mit Salz und abschmecken. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und ebenfalls zu dem Teig geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Äpfel putzen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel anschließend in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Apfelringe darin kurz anbraten und mit Zucker bestreuen. Nachdem der Zucker flüssig geworden ist, den Teig hinzufügen und ausbacken. Den Apfelpfannkuchen auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Uwe Meier am 12. Mai 2010



## Apfel-Ravioli mit Zimt-Zabaione

### Für 2 Personen

3 Äpfel, Boskoop	2 Blätter Strudelteig	50 g Rosinen, weiße
4 Eier	50 g Zucker	2 EL Zucker, braun
50 ml Apfelsaft, klar	8 cl Masala	2 cl Bitterorangen-Likör
1 TL Zimt	Pflanzenöl	Puderzucker

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Apfelstücke hinzufügen und mit dem Apfelsaft und dem Bitterorangen-Likör ablöschen. Anschließend die Rosinen hinzufügen und mit einköcheln lassen. Die Strudelteigblätter übereinander legen und in etwa 15 mal 15 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Eier trennen. Auf die Quadrate jeweils einen Esslöffel der Apfelmasse auf die Mitte setzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und zu einer Ravioli zusammenlegen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Apfelravioli goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Für die Zabaione die Eigelb über einem Wasserbad mit dem Zucker etwa zehn Minuten schaumig schlagen und den Süßwein langsam einarbeiten. Die Zabaione zusammen mit den Apfelravioli auf Tellern anrichten und servieren.

Friederike Binder am 21. Januar 2010

## Apfel-Scheiben mit Zimt-Soße

### Für 2 Personen

2 Äpfel, rot, Cox	2 EL Wild-Preiselbeeren	20 g Butter
1 Ei	150 g Crème-fraîche	2 EL Calvados
1 Bund Zitronenmelisse	2 TL Zimt, gemahlen	3 EL Zucker

Das Ei mit der Crème-fraîche und zwei Esslöffeln Zucker in einem kleinen Topf verrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen lassen. Anschließend einen Teelöffel Zimt und den Calvados hinzugeben. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in 0,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den restlichen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelscheiben zugeben und von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Die Apfelscheiben mit den Wild-Preiselbeeren auf Tellern anrichten und mit Zimt und Zitronenmelisse garnieren.

Christina Meiering am 10. Dezember 2009

## Apfel-Schmarrn mit Rosinen

### Für 2 Personen

2 Äpfel, säuerlich	1 Zitrone, unbehandelt	75 g Mehl
2 Eier	25 g Rosinen	50 g Butter
25 g Zucker	100 ml Milch	1 Prise Salz
Puderzucker		

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zitronenschale abreiben und den Saft der Zitrone auspressen. Etwas Wasser mit zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen und darin die Apfelspalten einlegen. Das Mehl mit der Milch und einer Prise Salz verquirlen, die Eier, Rosinen und die Zitronenschale unterrühren. In einer Pfanne 30 Gramm Butter aufschäumen lassen, die Apfelspalten abtropfen lassen und in der Butter etwa drei Minuten andünsten. Anschließend die Äpfel mit dem Zucker bestreuen und unter Wenden leicht karamellisieren. Den Teig darüber gießen und einen Deckel auflegen. Den Pfannkuchen bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten backen, anschließend wenden, dabei die restliche Butter in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen offen noch weitere drei Minuten backen, in der Pfanne in Stücke reißen und unter Wenden kurz weiter braten. Den Apfelschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Maria Scharrer am 08. April 2010

## Apfel-Strudel-Teilchen

### Für 2 Personen

1 Platte Blätterteig, TK	4 Äpfel	1 Orange
100 g Rosinen	200 g Butter	2 TL Zimt
50 g Zucker	1 TL Vanillezucker	

Den Backofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit Hilfe des Siebs den Saft herauspressen. Den Saft auffangen. Die Rosinen, Zimt und den Vanillezucker zugeben. Die Butter zum Schmelzen bringen. Den Teig ausbreiten und mit der Butter bestreichen. Einen Esslöffel der Füllung auf die Mitte der einen Hälfte geben. Den Teig umschlagen und wieder mit der Butter bestreichen und mit der Füllung bedecken. Dieses Verfahren wiederholen, bis man ein rechteckiges Päckchen erhält. Den Strudel circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Orange halbieren und auspressen. Den Saft zusammen mit dem restlichen Zucker aufkochen, bis ein Sirup entsteht. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, halbieren und auf Tellern anrichten. Den Sirup über die Hälften träufeln und mit der warmen Vanillesoße übergießen.

Yasin Demirel am 27. Mai 2010

## Apfel-Tarte Normandie

### Für 2 Personen

2 Äpfel, süß	1 Paket Blätterteig, frisch	125 g Crème-double
60 ml Calvados	6 EL Apfelkompott	6 EL Aprikosenmarmelade
2 Blätter Minze	Puderzucker	

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig aufrollen, in eine Tarteletteform legen und den Rand abschneiden. Nun je drei Esslöffel Apfelkompott auf die Tartelettes verteilen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in zwölf Spalten schneiden. Die Spalten sternförmig auf den Törtchen verteilen. Die Aprikosenmarmelade mit zwei Esslöffeln Calvados verrühren und auf die Apfelstücke streichen. Das Ganze auf der unteren Schiene im Backofen 30 Minuten backen. Die Crème double mit etwas Puderzucker und zwei Esslöffeln Calvados verrühren. Die Apfeltarte auf Tellern anrichten, mit der Crème und den Minzeblättern dekorieren und mit dem restlichen Calvados im Glas servieren.

Luitgard Rühmann am 03. September 2009

## Apfel-Traum

### Für 2 Personen

1 Apfel, sauer	1 Apfel-in-Scheiben, gefroren	4 cl Calvados
1 Prise Zimt	100 g Butter	1 Zitrone, unbehandelt
110 g Puderzucker		

Den Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zehn Gramm Puderzucker zusammen mit der Butter in einer Pfanne karamellisieren. Zwei Centiliter Calvados hinzufügen, die Apfelscheiben hineinlegen und mit dem Zimt verfeinern. Die gefrorenen Apfelscheiben zusammen mit dem restlichen Puderzucker und dem übrigen Calvados in einer Moulinette zu Eis verarbeiten. Die lauwarmen Apfelscheiben mit einer Kugel Eis servieren.

Ingo Punzmann am 17. September 2009

## Apfelmus-Trifle

### Für 2 Personen

1 Apfel	1 Zitrone	60 g Amaretti
50 g Mascarpone	125 g Magerquark	4 EL fettarme Milch
150 g Apfelmus	1 TL Zucker	

Die Mascarpone, den Quark, die Milch und den Zucker verrühren. Den Apfel waschen und vierteln, danach entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Einige Apfelscheiben zum Garnieren beiseitelegen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Mit einem Teelöffel des Zitronensafts die Apfelscheiben beträufeln. Das Apfelmus auf zwei Dessertgläser verteilen. Die Amaretti grob zerbröseln. Ein Esslöffel Amaretti-Brösel beiseitelegen, die anderen auf das Apfelmus streuen. Die Apfelscheiben ohne Zitronensaft in die Gläser geben und mit der Mascarponekreme bedecken. Das Ganze 15 Minuten lang bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Apfelmus-Trifle mit den restlichen Apfelscheiben und den restlichen Amaretti-Bröseln garnieren und servieren.

Che Gerber am 16. Dezember 2010

## Aprikosen-Schlupfer mit Marillen-Likör-Crème

### Für 2 Personen

50 g getrocknete Aprikosen	50 g Biskuitboden	50 g Mascarpone
3 EL Marillenlikör	30 g Marzipanrohmasse	1 Vanilleschote
2 Ei	125 ml Sahne	20 g Zucker
1 EL Mandelblättchen	200 g Himbeeren	40 g Puderzucker
3 EL Aprikosensaft		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Die Aprikosen und den Biskuit in kleine Stücke schneiden. Das Marzipan zu einem Streifen ausrollen. Eine halbe Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein Ei und ein Eigelb, Sahne, Vanillemark und Zucker miteinander verquirlen. Den Rand der Förmchen mit dem Marzipan auslegen. Biskuit und Aprikosen gemischt in die Förmchen geben. Die angerührte Masse drübergießen. Die Mandelblättchen drüberstreuen und die Schlupfer für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 20 Gramm Puderzucker vermischen. Mascarpone, Marillenlikör, Aprikosensaft und 20 Gramm Puderzucker verrühren. Die Schlupfer aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Die Himbeersoße auf einem Teller anrichten und den Schlupfer drauf geben. Einige Tupfer Marillenlikörcreme dazugeben. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Angela Zahn am 14. Januar 2010

## Arme Ritter

### Für 2 Personen

4 Weißbrotscheiben	50 g Erdbeeren	50 g Brombeeren
1 säuerlichen Apfel	4 EL Zucker	200 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	4 Eier
30 g Puderzucker	30 ml Ahornsirup	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Die Milch und die Sahne in eine Schüssel geben und zusammen mit den Eiern zu einer einheitlichen Masse verrühren. Den Zucker mit einer Prise Zimt und mit einer Prise Salz vermischen und dazugeben. Das Ganze nun gut vermengen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Brotscheiben in die Masse geben und mehrmals darin wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotscheiben hineingeben und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe vierteln oder halbieren. Den Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die noch warmen Brotscheiben mit den Erdbeeren, den Brombeeren und den Apfelspalten auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Ahornsirup garnieren.

Christoph Lenger am 15. Juli 2010

## Avocado-Traum

### Für 2 Personen

2 Avocados, reif	1 Zitrone, unbehandelt	12 Blätter Zitronenmelisse
200 g Frischkäse, vollfett	2 EL Joghurt, vollfett	5 EL Honig, flüssig
2 EL Ahornsirup	3 EL Rohrzucker	Kakaopulver

Die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Fruchtfleisch mit dem Saft pürieren. Mit dem Zucker, dem Frischkäse und dem Joghurt vermengen. Den Honig und den Ahornsirup vermengen. Die Crème auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Die Zitronenmelisse dekorieren. Das Kakaopulver mit Hilfe eines Siebs über den gesamten Teller geben.

Jana Förster am 25. März 2010

## Baby-Ananas in Basilikum-Marinade

### Für 2 Personen

2 Baby-Ananas	1 Zitrone	200 g Brombeeren
0,5 Bund Basilikum	2 EL Bitterorangen-Likör	2 EL Weißwein
2 EL Zucker		

Die Ananas schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in den Kühlschrank stellen. Für die Marinade die Zitrone halbieren und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft mit einem Esslöffel Zucker, dem Weißwein und drei Esslöffeln des Bitterorangen-Likörs vermengen. Das Ganze bei schwacher Hitze zwei Minuten kochen lassen, dann abkühlen lassen. Die Basilikumblätter abzupfen, fein hacken, in die abgekühlte Weinsoße geben und die Ananas damit marinieren. Für den Brombeerspiegel die Brombeeren, einen Esslöffel Zitronensaft, den restlichen Zucker und den restlichen Bitterorangen-Likör im Mixer pürieren und das Ganze durch ein Sieb passieren. Die Brombeersoße als Spiegel auf Tellern anrichten und die Ananasscheiben darauf arrangieren.

Gabriele Bosse am 15. Oktober 2009

## Balsamico-Erdbeeren mit Mozzarella-Wan-Tans

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	8 Mozzarellakugeln, klein	8 Wan-Tan-Teigblätter
1 Ei	50 g Zucker	100 ml Balsamico-Essig, dunkel
100 ml trockener Rotwein	Öl	Puderzucker

Die Fritteuse auf 200 Grad vorheizen. Den Balsamico-Essig, den Rotwein und den Zucker in einem Topf verrühren und auf ein Drittel einkochen lassen. Anschließend den Sirup abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und anschließend mit dem Sirup vermengen. Die Wan-Tan Blätter auslegen und je mit einer Mozzarellakugel belegen. Das Ei trennen und die Ränder der Teigblätter mit dem Eigelb bestreichen. Anschließend die Teigblätter zusammenklappen. Die Wan-Tans in die Friteuse geben und vier Minuten goldbraun ausbacken. Die Wan-Tans mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Claudia Weigenand am 24. Juni 2010

## Bananen-Auflauf mit Schokoladen-Avocado-Eis

### Für 2 Personen

3 Bananen	1 Avocado	5 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Sahne-Eis	20 g Butter
40 ml Kondensmilch, gezuckert	5 EL Kakaopulver	125 ml Milch
1 EL Stärkemehl	1 EL Zimt	35 g Zucker
Butter		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form einfetten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und schichtweise in die Form legen. Den Zimt und 20 Gramm Zucker vermengen und über die Bananenstücke streuen. Die Zitrone halbieren, auspressen und vier Esslöffel Saft und mit Butterflocken beträufeln. Die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Stärkemehl verquirlen. Anschließend das Ganze über die Bananen gießen. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend vier Esslöffel Zucker dazugeben, über die Bananenmasse geben und für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen. Die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und pürieren. Die Kondensmilch und das Kakaopulver dazugeben und anschließend mit dem Sahne-Eis vermengen und kühl stellen. Den Bananenaufbau aus dem Ofen nehmen und mit dem Schokoladen - Avocadoeis auf Tellern anrichten.

Danila Otto am 26. November 2009

## Bananen-Knusper-Crème

### Für 2 Personen

2 Bananen, reif	1 Banane, normal	0,5 Bund Minze
8 Butterkekse	20 Amarettinikekse	200 ml Schlagsahne
250 g Speisequark	40 g Zucker	Zimt
reiner Kakao		

Die zwei reifen Bananen schälen, in eine Schüssel geben und zu einem Mus pürieren. Anschließend Zimt hinzugeben und nochmals kurz pürieren. Die Schlagsahne mit zwei Esslöffel Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker mit dem Quark vermengen. Anschließend das Bananenmus mit dem gezuckerten Quark vermengen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die Quark-Masse heben. Die Butterkekse und die Amarettinikekse zerbröseln. Die restliche Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Bananenscheiben in Dessertgläser füllen, dann die Quark-Crème und anschließend die Keksbrösel hinzugeben. Das Ganze nochmals in gleicher Reihenfolge schichten. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Bananen-Knuspercreme in den Dessertgläsern anrichten und mit dem Kakao und den Minzblättern garnieren.

Denise Schenester am 10. März 2010

## Beeren-Gratin mit Sabayon

### Für 2 Personen

50 g Blaubeeren, TK	50 g Brombeeren, TK	50 g Erdbeeren, TK
50 g Himbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
50 ml Bitterorangen-Likör	2 EL Zucker	

Den Backofen auf Grillstufe auf 200 Grad vorheizen. Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Die Beeren verlesen, große Beeren halbieren oder vierteln. Anschließend die Beeren gleichmäßig auf zwei Gratinschälchen verteilen und in den Kühlschrank stellen. Für die Sabayon etwas Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Bitterorangen-Likör in einer großen, hitzebeständigen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Den Topf mit dem Wasser vom Herd nehmen und die Schüssel über das erwärmte, nicht mehr kochende Wasser setzen. Dabei darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Die Mischung über dem Wasserbad schaumig aufschlagen bis sie so dick ist, dass sie bandartig vom Schneebesen fließt. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die abgeriebene Zitronenschale darunter rühren und die Sabayon ein bis zwei Minuten weiterschlagen, bis sie etwas abgekühlt ist. Die Schälchen mit den Beeren aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Backblech stellen. Die Sabayon über die Beeren gießen. Die Schälchen mit auf mittlerer Schiene ein bis zwei Minuten überbacken, bis die Sabayon goldbraun ist. Das Beerengratin mit Sabayon in den Schälchen auf Tellern anrichten und servieren.

Regina Streitl am 31. März 2010

## Beeren-Tiramisu

### Für 2 Personen

50 g Himbeeren	50 g Erdbeeren	50 g Blaubeeren
25 g Walnusskerne	50 g Eierplätzchen	75 g Mascarpone
25 g Zucker, braun	75 g Vollmilch-Joghurt	1 Zitrone, unbehandelt
2 EL Himbeergeist	20 g Puderzucker	1 Zweig Zitronenmelisse

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mascarpone mit 20 Gramm Zucker, dem Joghurt und der Hälfte des Zitronensafts gleichmäßig verrühren. Die Walnusskerne klein hacken, in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die Eierplätzchen zerkleinern. Den Himbeergeist mit dem restlichen Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Die Eierplätzchen mit Himbeergeistgemisch beträufeln. Je eine Beere beiseite legen. In einem hohen Cocktailglas die Eierplätzchen mit den übrigen Beeren, den Walnüssen und der Mascarpone-Crème einschichten. Mit dem Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Beeren und der Zitronenmelisse garnieren.

Eva Schaefers am 29. Oktober 2009

## Beschwipste Apfelsine

### Für 2 Personen

2 feinsäuerliche Äpfel	2 unbehandelte Orangen, klein	100 g Mascarpone
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	1 Zweig Minze
40 ml Orangenlikör	1 EL Zucker	

Die Orangen halbieren und vorsichtig auspressen, so dass die Schale als ganzes Stück erhalten bleibt. Die Äpfel schälen und in feine Stifte hobeln. Anschließend den Saft der Orangen und den Likör über die Äpfel geben, alles vermengen und ziehen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die Mascarpone vermengen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die durchzogenen Äpfel mit einem Esslöffel der Flüssigkeit unter die Sahne-Mascarpone-Mischung heben. Anschließend die Masse in die leeren Orangenschalen füllen und zehn Minuten im Gefrierfach abkühlen lassen. Die Minze zupfen. Die beschwipste Apfelsine auf Tellern anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Alfred Voltenauer am 06. Mai 2010

## Beschwipster Apfel mit Quark-Zauber

### Für 2 Personen

1 Apfel (Elstar)	20 ml Calvados	250 g Quark (40%)
125 ml Sahne	1 Pck. Vanillezucker	50 g Brauner Zucker
80 g Zucker	Butter	Minze

Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Butter und 40 Gramm des Zuckers in der Pfanne karamellisieren. Dann mit dem Calvados ablöschen und flambieren. Den Quark mit dem restlichen Zucker vermischen. Die Sahne schlagen und mit dem Vanillezucker und dem süßen Quark glatt rühren. Anschließend mit Zucker und Calvados abschmecken. In einem tiefen Teller die Apfelscheiben mit dem Quark bedecken und mit dem braunen Zucker bestreuen, dann mit der Flamme karamellisieren. Zum Abschluss mit den Minzblättern garnieren.

Dieter Rothmann am 11. November 2010



## Blätterteig-Feigen-Törtchen

### Für 2 Personen

3 blaue Feigen      1 Orange      3 Thymianzweige  
1 Rolle Blätterteig   4 EL flüssige Butter   2 EL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen, den Stiel entfernen und die Früchte halbieren. Die feste Butter und den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne setzen. Eine halbe Orange auspressen und den Saft in die Pfanne geben. Die Feigen so lange schmoren, bis der Saft vollständig verdampft ist und die Schnittflächen karamellisieren. Anschließend die Feigen wenden, den Thymian hinzufügen und nochmals kurz durchschwenken. Zwei Esslöffel Butter schmelzen. Zwei Kreise, mit einem Durchmesser von zehn Zentimeter, aus dem Blätterteig ausschneiden, mit der flüssigen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Die Kreise auf ein Backblech setzen und mit einem Kuchengitter beschweren, damit der Blätterteig nicht zu sehr aufgeht. Das Blech für zehn Minuten in den Ofen geben. Das Kuchengitter von dem Blätterteig nehmen und jeweils zwei Feigenhälften auf den Teig setzen. Den Blätterteig weitere drei Minuten backen. Das Gebäck ist fertig, sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt. Die andere Hälfte der Orange auspressen und den Saft in die Pfanne zu dem Sud geben. Der Karamellansatz mit dem Saft verkochen und damit die Feigentörtchen beträufeln. Die beträufelten Feigentörtchen auf einem Teller anrichten und servieren.

Frank Stellmach am 22. Dezember 2010

## Blätterteig-Kekse mit Erdbeeren und Cashew-Kernen

### Für 2 Personen

50 g Blätterteig      250 g Erdbeeren      150 ml Eiswein  
1 EL flüssiger Honig   1 Zweig Minze      1 EL Cashewkerne  
2 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in Streifen schneiden und mit einem Messer mehrmals hinein stechen. Die Teigstreifen auf das Blech legen und im Backofen für zehn Minuten backen. Die Hälfte des Eisweins mit dem Honig vermengen. Einen Teil davon kurz vor Ende der Backzeit über die Teigstreifen geben und diese weiterbacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln und mit etwas Puderzucker und dem übrigen Eiswein vermengen. Die Cashewkerne in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser befeuchten. Anschließend den Puderzucker dazugeben. Die Cashewkerne in einer Pfanne anrösten und karamellisieren. Abschließend etwas von der Eiswein-Honig-Mischung hinzufügen und die Pfanne vom Herd nehmen. Einen Teil der Erdbeeren pürieren und die übrige Eiswein-Honig-Mischung unterheben. Die Blätter der Minze abzupfen. Die Blätterteigkekse mit den marinierten Erdbeeren, Cashewkernen und der Erdbeersöße anrichten und mit den Minzeblättern garnieren.

Claudia Schuss am 20. Mai 2010

## Blitz-Orangen-Tiramisu

### Für 2 Personen

2 Orangen, unbehandelt	125 g Mascarpone	50 g Zucker
2 Eier	6 Löffelbiskuits	3 EL Espresso, kalt
3 EL Orangenlikör	4 EL Schokoladenspäne	

Die Orangenschale fein abreiben und mit der Mascarpone und dem Zucker in einer Schale glatt rühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Anschließend die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Drei Löffelbiskuits nebeneinander auf Tellern legen. Den Espresso mit dem Orangenlikör mischen und die Biskuits damit beträufeln. Anschließend die Mascarponecreme auf die Biskuits verteilen und die Orangenscheiben darauf legen. Das Tiramisu in Dessertgläser anrichten und mit den Schokoladenspänen garnieren.

Jürgen Lienhardt am 18. Januar 2010

## Bratapfel mit Schokoladen-Soße

### Für 2 Personen

4 Äpfel, Boskoop, groß	200 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
200 g Kuvertüre, dunkel	2 Stangen Zimt	200 g Butter
200 ml Weißwein, trocken	100 ml leichter Rum	

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Auf halber Höhe einige Zentimeter einschneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Äpfel einsetzen. Den Weißwein in die Auflaufform geben. Den braunen Zucker in die Öffnung der Äpfel füllen. Einige Scheiben Butter darüber legen. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen stellen. In einem Wasserbad die Kuvertüre schmelzen lassen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zu der Schokolade geben. Den Rum dazugeben. Einen Bratapfel auf einem Teller anrichten und die Soße dazugeben. Mit einer Zimtstange dekorieren.

Martin Greifenhagen am 04. Februar 2010

## Brombeer-Fool

### Für 2 Personen

125 g TK Brombeeren	100 g Schlagsahne	25 g Zucker
150 g Quark (40%)	60 g Amaretti-Kekse	

Die Brombeeren etwas antauen lassen und mit dem Mixstab pürieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Amaretti-Kekse zerbröseln. Abwechselnd Brombeermus, Sahnequark und Kekse auf ein Dessertglas schichten und servieren.

Andreas Hollerbach am 29. Dezember 2010

## Buaba-Spitzle Schwarzwälder Art

### Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	250 g Kirschen, entkernt	40 ml Kirschwasser
40 g Butter	30 g Mehl	10 g Speisestärke
1 Kugel Vanilleeis	1 Ei	75 g Zucker
1 Prise Zimtpulver		

Die Kartoffeln pürieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker darin leicht karamellisieren und mit dem Kirschwasser ablöschen. Anschließend die Kirschen hinzugeben und das Ganze leicht einköcheln lassen. Das Ei trennen und zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke und den Kartoffeln zu einem glatten Teig kneten. Aus dem fertigen Teig etwa fingerdicke Rollen formen. Salzwasser in einem Kochtopf erhitzen und die Buabasitzle darin solange kochen lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Abschließend die Spitzle in etwas Zimt und Zucker wälzen und mit der Kirschoße und einer Kugel Vanilleeis auf Tellern anrichten.

Axel Finkelnburg am 28. Januar 2010

## Bunte Crème-Teilchen auf Schoko-Spiegel

### Für 2 Personen

1 Blätterteigrolle	500 g Himbeeren	100 g Zartbitterschokolade
20 g geschälte Pistazien	1 Vanilleschote	Zucker
25 g Puderzucker	1 Pck. Sahnesteif	1 Ei
200 g Mascarpone	300 ml Schlagsahne	3 EL Sahne-Quark

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Aus dem Blätterteig Kreise von ca. zehn Zentimetern Durchmesser ausstechen, mit dem Eigelb bestreichen, auf ein Backblech geben und im Backofen goldbraun backen. 200 Milliliter Sahne steif schlagen. Die Himbeeren, bis auf ein paar zum Dekorieren, pürieren. Anschließend die Mascarpone unterrühren und die steif geschlagenen Sahne unterheben. Das Ganze mit etwas Zucker abschmecken und danach im Kühlschrank kalt stellen. Die Pistazien, bis auf drei zum Dekorieren, klein hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in die restliche Sahne geben. Den Puderzucker und das Sahnesteif hinzugeben und alles aufschlagen. Anschließend den Sahne-Quark und die klein gehackten Pistazien unterheben und die Sahne-Pistazien-Crème ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Blätterteigteile aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und waagrecht aufschneiden. Die Himbeer-Mascarpone-Crème und die Ei-Pistazien-Crème aus dem Kühlschrank nehmen, auf die halben Blätterteigteilchen verteilen und anschließend die zweite Hälfte als Deckel oben draufgeben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die bunten Crèmeteilchen auf dem Schokospiegel anrichten und mit den restlichen Himbeeren und Pistazien garnieren.

Michele Nafziger am 21. Oktober 2010

## Buttermilch-Eis mit Kartäuser Klößchen, Waldbeeren-Soße

### Für 2 Personen

300 g Waldbeerenmischung	1 Brötchen	1 Ei
250 ml Milch	1 Zitrone	2 Vanilleschoten
0,5 Bund Minze	330 g Puderzucker	1000 ml Buttermilch
800 ml Sahne	50 g Kakaopulver, ungesüßt	1 Prise Salz
2 EL Vanillezucker	1 Prise Zucker	Pflanzenöl
Paniermehl		

Die Buttermilch mit 300 Gramm Puderzucker und der Sahne verrühren. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Buttermilch geben. Die Masse in die Eismaschine geben und fest werden lassen. Die Schale der Zitrone reiben. Die Milch, das Ei, eine Prise Salz, Vanillezucker, etwas Zucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Semmel entrinden und vierteln. Dann in die Flüssigkeit legen. Hieraus Knödel formen und mit dem Paniermehl panieren. Anschließend in die Fritteuse geben, bis sie goldbraun sind. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und in einer Mischung aus Kakao und Zucker rollen. Die Zitrone halbieren und mit den Waldbeeren und dem restlichem Puderzucker vermischen und pürieren. Den Fruchtspiegel auf den Tellern anrichten. Aus dem Eis Nocken formen und auf dem Fruchtspiegel anrichten. Die Klößchen neben dem Eis anrichten und servieren.

Ariane Prantl am 11. November 2010

## Champagner-Sabayon mit Orangen-Filet

### Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	3 Zweige Minze
3 Eier	100 ml Champagner	4 EL Bitterorangen-Likör
3 EL Zucker		

Die Orangen mit dem Messer schälen und die Filets herausschneiden. Die Filets mit dem Bitterorangen-/Cognac- Likör beträufeln und in die Dessertgläser füllen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Schale einer halben Zitrone reiben. Das Eigelb, den Zucker, den Champagner und den Zitronenabrieb in eine Schüssel füllen. Das Ganze in einem Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Crème in die Gläser auf die Orangenfilets anrichten und mit der Minze dekorieren.

Heike Ames am 10. März 2010

## Choc Brownies

### Für 2 Personen

2 EL Kakao	100 g Schokodrops	100 g Vanilleeis
175 g Puderzucker	100 g Butter	100 g Zartbitterschokolade
80 g Mehl	2 Eier	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter und die Schokolade in einem Topf zum Schmelzen bringen und anschließend den Zucker und die Eier unterrühren. Den Kakao und das Mehl fein sieben und in die Schokoladenmasse rühren. Die Schokoladen-Drops dazugeben, anschließend den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und zwanzig Minuten im Ofen backen. Die Choc Brownies auf Tellern anrichten, mit Vanilleeis garnieren und servieren.

Natascha May am 10. Juni 2010

## Chocolat-Malheur und Heidelbeer-Sorbet

### Für 2 Personen

125 g Edelbitter-Schokolade	120 g Heidelbeeren, angetaut	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	70 g Butter	50 g Zucker
1 Stil Minze	1 EL Mehl	

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Schokolade hacken und 60 Gramm Butter in kleine Stücke schneiden. Anschließend zusammen im Wasserbad schmelzen lassen und abkühlen lassen. Währenddessen die Förmchen mit der restlichen Butter einfetten und je einem Esslöffel Zucker ausstreuen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Heidelbeeren, den restlichen Zucker und einen Esslöffel Zitronensaft zu einem cremigen Sorbet pürieren. Anschließend das Ganze mit Zucker abschmecken und in die Eismaschine geben. Von einem Ei das Eigelb trennen und mit dem übrigen Ei und 30 Gramm Zucker fünf Minuten schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und die Schokolade hinzufügen. Die Förmchen zu drei Viertel mit der Schokomasse füllen und für 14 Minuten in den Backofen geben. Die Minze zupfen. Die Chocolat Malheur und das Heidelbeersorbet auf Tellern anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 08. Juli 2010

## Crêpe Suzette

### Für 2 Personen

125 g Mehl	1 Ei	1 Zitrone
2 Orangen	60 g Zucker	100 ml Milch
125 ml Wasser	75 g Butter	6 cl Orangenlikör
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, das Salz, das Ei und die Milch verrühren. 25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Wasser ebenfalls zu dem Teig geben. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Kelle Teig zu einem Crepe backen. Die Crepe im Backofen warm halten. Die Orangen waschen und gut trocken reiben. Die Orangenschale fein abreiben. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin unter Rühren schmelzen. Die Orangenschale hinzufügen. Die beiden Orangen und die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft mit in die Pfanne geben. Die Soße reduzieren. Anschließend die Crepe in die Orangesoße geben und darin wenden. In einem kleinen Topf den Orangenlikör leicht erwärmen, über die Crepes Suzette gießen und flambieren Den Crepes Suzette auf einem Teller anrichten und heiß servieren.

Silke Barta am 04. November 2010

## Crêpe-Zupfen mit Feige, Honig und Mascarpone

### Für 2 Personen

8 Feigen, frisch	200 g Mascarpone	150 g Mehl
70 g Zucker	2 EL Akazienhonig, flüssig	2 Eier
150 ml Milch	40 ml Feigenlikör	2 EL Puderzucker
3 EL Butter		

Aus dem Mehl, den Eiern, 100 Millilitern Milch und dem Zucker einen Teig anrühren und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend in zwei Esslöffeln Butter dünne Crepes ausbacken. Die Feigen schälen, vierteln und in der restlichen Butter kurz andünsten. Das Ganze mit dem Feigenlikör ablöschen und köcheln lassen. Den Honig mit dem Puderzucker, der restlichen Milch und dem Mascarpone zu einer feinen Crème verrühren. Die Crepes klein zupfen, mit Mascarpone und Feigen auf Tellern schichten und abschließend mit ein wenig Feigensud beträufeln.

Markus Bastin am 24. September 2009

## Crêpes mit Pflaumenmus und Rum-Pflaumen

### Für 2 Personen

4 Rumtopfpflaumen	2 Eier	3 TL Pflaumenmus
150 g Mehl	600 ml Milch	1 TL Zimtzucker
1 Prise Salz	Butter	

Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, Zimtzucker, Milch und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig zwei Crepes goldbraun braten. Die Crepes aus der Pfanne nehmen und mit dem Pflaumenmus bestreichen. Die Crepes aufrollen und in dünne Scheiben schneiden. Die Röllchen auf den Tellern anrichten. Jeweils zwei Rumtopfpflaumen hinzugeben und mit dem Saft übergießen.

Sigrid Dillmann am 04. März 2010

## Crespelle mirtillo mit Whisky-Likör

### Für 2 Personen

100 g Heidelbeeren	5 Stück Himbeerschokolade	1 Ei
70 g Mehl	100 ml Milch	30 g Butter
1 Vanilleschote	3 EL Zucker	25 ml Rotwein
20 ml Wiskeylikör	0,5 TL Kartoffelstärke	1 Prise Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Heidelbeeren, zwei Esslöffel Zucker und das Mark in 20 Milliliter Rotwein aufkochen lassen. Die Stärke mit dem restlichen Rotwein vermischen und vorsichtig unter die Heidelbeeren rühren. Aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren. 20 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und zu dem Mehl und der Milch geben. Das Ei ebenfalls dazu geben und alles glatt rühren. Anschließend den Teig durch ein Sieb geben. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker dazu geben und karamellisieren. Mit dem Whiskylikör ablöschen. Den Teig darin ausbacken. Die Crepes anziehen lassen und wenden. Die Crepes mit Heidelbeeren und Himbeerschokolade füllen und falten. Die Crepes auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und ein paar Spritzern Whiskylikör garnieren.

Merlin Lamparth am 29. April 2010

## Crustini-Frutti mit süßem Pesto

### Für 2 Personen

1 Mango	2 Kiwi	0,25 Wassermelone
6 Erdbeeren	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Pfefferminz
0,5 Bund Basilikum	80 g geröstete Pinienkerne	4 Scheiben Toast
1 EL Puderzucker	1 EL Honig	25 cl Amaretto
1 EL Olivenöl	10 ml Milch	2 EL Zucker

Das Toastbrot mit einem Servierring rund ausstechen. Die Milch mit dem Puderzucker aufkochen und die Brot-Taler beidseitig damit bepinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Toastbrottaler darin anbraten. Die Mango und die Kiwis schälen und in Würfel schneiden. Die Wassermelone und die Erdbeeren ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, einen Esslöffel Zucker und den Amaretto zu den Früchten geben. Das Basilikum, die Pfefferminz, die Pinienkerne, den Zucker, das Olivenöl und den Honig in einem Zerkleinerer zu einer Paste mischen. Die Brotscheiben mit den Früchten belegen und eine weitere Scheibe darauf geben. Die Crustini Frutti auf einem Teller anrichten und mit dem süßen Pesto garnieren.

Heinz Schoch am 14. Oktober 2010

## Das schnellste weiße Schokoladen-Tiramisu

### Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	50 g Brombeeren
50 g Blaubeeren	200 g Schokolade, weiß	6 Löffelbiskuits
1 Zitrone	0,5 EL Puderzucker	0,5 Tasse Espresso, heiß
1 TL Amaretto		

Die Zitrone halbieren und etwa einen halben Esslöffel Saft auspressen. Alle Beeren mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker marinieren und im Gefrierfach 15 Minuten leicht anfrieren lassen. Die Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Löffelbiskuits auf Tellern verteilen und mit dem Espresso und dem Amaretto tränken. Anschließend mit den marinierten, leicht angetauten Beeren belegen. Die Schokolade vorsichtig darüber geben.

Herminio Eschle am 01. Oktober 2009

## Eier-Kuchen Crêpes Suzette

### Für 2 Personen

150 g Butter	125 g Mehl	3 Eier
2 Orangen	1 Zitrone	3 EL Zucker
6 Würfel Zucker, groß	200 ml Milch	1 EL Rum
80 ml Cognac	50 ml Bitterorangen-Likör	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl sieben und 50 Gramm Butter, drei Esslöffel Zucker, die Eier, die Milch und den Rum miteinander verkneten. Die Schale einer Orange reiben und einen Teelöffel davon mit einer Prise Salz zum Teig geben. Den Teig ruhen lassen. Eine Pfanne erhitzen, einen Esslöffel Butter hineingeben, die Crepes darin backen und anschließend im vorgeheizten Backofen warm stellen. Die restliche Orange und die Zitrone halbieren und je drei Stücke Zucker an den beiden Früchten abreiben. Einen weiteren Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zuckerstücken darin auflösen. 40 Milliliter Cognac dazugeben und den Zucker restlos auflösen. Die restliche Butter dazugeben und schaumig rühren. Den Bitterorangen-Likör und den restlichen Cognac zu der Soße geben, flambieren und die Crepes mehrfach durch die Soße ziehen. Die Crepes zum Anrichten zu einem Viereck falten und die restliche Cognacsoße darüber geben.

Dieter Morawietz am 12. November 2009



## Erdbeer-Becher mit Wein-Schaum-Soße

### Für 2 Personen

1 Paket Strudelteig	250 g Erdbeeren	2 Eier
10 ml Bitterorangen-Likör	60 ml Riesling	45 g Zucker
2 EL Puderzucker	20 g Butter	Minze

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Butter erhitzen bis sie flüssig ist und dann zur Seite stellen. Die Erdbeeren halbieren, vom Strunk befreien, in einen Becher füllen und mit dem Likör beträufeln. Die Eier trennen und das Eigelb, den Zucker und den Riesling im Wasserbad aufschlagen bis die Masse schäumt. Dann die Weinschaumsoße auf den Erdbeeren verteilen. Aus dem Strudelteig ein blechgroßes Stück herausschneiden und auf Backpapier auslegen, mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestäuben. Anschließend das Strudelblatt im Backofen auf der mittleren Schiene fünf Minuten goldbraun backen. Das Strudelblatt in grobe Stücke brechen und auf der Weinschaumsoße verteilen. Abschließend den Erdbeerbecher mit der Minze dekorieren.

Brigitte Enders am 08. Oktober 2009

## Erdbeer-Himbeer-Tiramisu

### Für 2 Personen

300 g Erdbeeren	300 g Himbeeren	1 Zitrone, unbehandelt
125 g Mascarpone	8 Löffelbiskuits	1 Ei
80 g Zucker	2 EL Amaretto	2 EL Orangenlikör
100 ml Schlagsahne	1 Päck. Sahnesteif	50 g Amaretti
1 EL Vanillezucker	1 EL echter Kakao	

Das Grün der Erdbeeren entfernen und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen. Die Löffelbiskuits klein brechen. Jeweils 150 Gramm der Früchte mit einem Esslöffel Zucker zu Saft pürieren, mit dem Orangenlikör und einem Esslöffel Zitronensaft mischen und für die Löffelbiskuits beiseite stellen. Die übrigen Früchte mit etwa 20 Gramm Zucker vermengen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Amaretto cremig schlagen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und das Ganze mit der Mascarpone zu einer Crème mischen. Die Löffelbiskuits in Dessertgläsern auf den Boden legen und mit dem Saft tränken. Eine Lage Früchte darauf schichten, darauf eine Schicht Crème. Nun wieder Früchte auflegen, dann die Amaretti und mit der restlichen Crème abschließen. Anschließend kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver garnieren.

Friedrich Pieper am 15. Juli 2010

## Erdbeer-Knödel

### Für 2 Personen

500 g Erdbeeren	250 g Magerquark	150 g Mehl
250 g Semmelbrösel	110 g Butter	2 Eier
Puderzucker	Salz	

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Den Quark, die Eier und 70 Gramm Butter gut vermengen. Das Mehl und eine Prise Salz dazugeben. Den Teig kurz kneten und zu einer Rolle formen. Anschließend dünne Scheiben runter schneiden, mit einer Erdbeere füllen und zu einem Knödel formen. Die Knödel im Salzwasser etwa zehn Minuten kochen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in den Semmelbröseln wenden und mit Puderzucker bestäuben. Die Erdbeerknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hayden am 02. September 2010

## Erdbeer-Lasagne

### Für 2 Personen

500 g Erdbeeren	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
0,5 Bund Minze	50 g Mehl	4 Eier
200 g Frischkäse	200 g Schlagsahne	1 EL Sahnesteif
110 g Zucker	1 EL Vanillezucker	2 EL Puderzucker
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schale von der Orange reiben. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit 50 Gramm Zucker, einer Prise Salz und der Orangenschale cremig schlagen. Zwei Eiweiße steif schlagen. Anschließend die Eigelbcreme unter den Eischnee ziehen. Das Mehl über die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen und für zehn Minuten im Ofen goldgelb backen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Frischkäse mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und einem Esslöffel Zitronensaft glatt rühren. Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. Den Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und in vier gleich große Stücke schneiden. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und klein schneiden. 150 Gramm Erdbeeren mit dem Puderzucker und einem Esslöffel Zitronensaft pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Jeweils ein Biskuitstück mit einem Viertel der Crème bestreichen, mit ein paar der restlichen Erdbeeren belegen und etwas Erdbeerpüree darüber geben. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Lage soll aus Erdbeeren und Erdbeerpüree bestehen. Die Minze zupfen. Die Erdbeer-Lasagne auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Karola Vosen am 06. Mai 2010

## Erdbeer-Salat mit Minze und Schoko-Spänen

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	50 g Bitterkuvertüre	100 g Mandelsplitter
100 g brauner Zucker	50 g Butter	1 TL weißer Balsamico
1 Bund Minze	100 ml trockener Weißwein	schwarzer Pfeffer

Die Minzblätter abzupfen und fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln, mit der Minze, dem Balsamico und einer Prise Pfeffer vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Die Erdbeeren dazu geben und durch schwenken. Die Kuvertüre raspeln. Den Erdbeersalat mit Minze und Schokospänen in Dessertgläsern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Alexander Lenhard am 22. Juli 2010

## Erdbeer-Schoko Becher

### Für 2 Personen

100 g Zartbitterschokolade	150 g Erdbeeren	200 g Sahne
1 Pck Bourbon-Vanillezucker		

Die Schokolade in Stücke brechen und zwei Stücke beiseitelegen. 100 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Die Schokolade hinzu geben und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die dünnflüssige Schokosahne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die zwei Schokoladenstücke klein raspeln. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln und anschließend in einem Whiskyglas anrichten. Die Schokosoße und Vanillesahne darüber geben, mit Schokoraspeln garnieren und servieren.

Julian Schürbücher am 01. Juli 2010

## Erdbeeren mit Zimt-Zabaione

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	2 Orangen, unbehandelt	3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker	0,5 TL Zimt	2 EL Zucker
20 ml Bitterorangen-Likör		

Die Erdbeeren vom Strunk befreien. Den Saft der Orangen auspressen. Die Eier trennen. Eine Metallschüssel ins Wasserbad stellen. Darin das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Orangensaft und dem Zimt etwa zwei Minuten aufschlagen bis die Masse andickt. Abschließend den Orangenlikör unter die Zabaione schlagen. Die Erdbeeren auf einem Desserteller mit der Zimtzabaione anrichten und servieren.

Stanislaw Schmidt am 20. Mai 2010

## Exotisches Pfirsich-Tiramisu

### Für 2 Personen

6 Löffelbiskuits, groß	1 Pfirsich	1 Mango
1 Baby-Ananas	1 Orange	1 Ei
40 ml Orangenlikör	250 g Mascarpone	200 ml Schlagsahne, gekühlt
50 g Zucker, braun	4 EL Kokosraspeln	Salz

Das Ei trennen und das Eigelb, die Mascarpone und den braunen Zucker verrühren. Die Sahne und eine Prise Salz mit einem elektrischen Schneebesen in einem hohen Gefäß aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Anschließend die Crème kalt stellen. Den Pfirsich, die Mango und die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange halbieren, eine Hälfte filetieren und die andere Hälfte auspressen. Den Orangensaft mit dem Orangenlikör mischen und damit die Löffelbiskuits beträufeln. In Dessertschalen die getränkten Biskuits, die Früchte und die Crème schichten und am Ende mit den Kokosraspeln bestreuen.

Carsten Helfrich am 28. Januar 2010

## Feigen mit Orangen-Crème

### Für 2 Personen

3 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt	2 Feigen, reif
100 g Magerquark	2 TL flüssiger Honig	60 g Puderzucker
1 Zimtstange		

Eine Orange schälen, die weiße Haut vollständig entfernen und in sechs Scheiben schneiden. Die restlichen Orangen halbieren und auspressen. Den Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Orangensaft, einen Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel Honig und eine viertel Zimtstange vermengen. Anschließend bei schwacher Hitze fünf Minuten einkochen lassen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Schale vom Fruchtfleisch lösen, anschließend das Fruchtfleisch auf Desserttellern anrichten. Die Zimtstange von der Orangensoße entfernen und mit einem Esslöffel Zitronensaft und dem restlichen Honig abschmecken. Das Ganze abkühlen lassen, anschließend mit dem Quark verrühren und um die Feigen träufeln. Die Feigen mit der Orangencreme auf Tellern anrichten und je mit drei Orangenscheiben garnieren.

Nehle Scholtz am 08. Juli 2010

## Französischer Apfel-Kuchen mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

150 g Blätterteig	3 Äpfel, säuerlich	1 EL Speisestärke
45 g Butter	1 Ei	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 TL Zimt	Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus 25 Gramm Zucker und 25 Gramm Butter einen hellen Karamell zubereiten und in eine feuerfeste Form geben. Aus den Äpfeln Spalten schneiden und kreisförmig in die Form legen. Anschließend etwas Zimt und Zucker darüber streuen und die restliche Butterflocken darauf verteilen. Den Blätterteig etwas größer als die Förmchen ausrollen und die Form damit verschließen. Den Rand fest andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die Tarte in den Ofen geben und 20 Minuten backen. Ein Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit einem Teelöffel Zucker, mit etwas Wasser und Speisestärke vermengen. Alles in einem Topf glatt rühren und die Sahne dazu geben. Eine Vanilleschote aufschneiden und das Mark und die Schote zu der Soße geben. Die Soße langsam erwärmen, aber nicht zum kochen bringen. Anschließend die Soße von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Tarte Tatin mit der Vanillesoße auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 03. Dezember 2009

## Frucht-Pralinen

### Für 2 Personen

100 g Marzipanrohmasse	100 g Kuvertüre, weiß	100 g Kuvertüre, Vollmilch
125 ml Orangenlikör	50 g Orangeat	5 Aprikosen, getrocknet
10 Amarena-Kirschen	20 g Pistazien, gehackt	

Die beiden Kuvertüren in Wasserbädern schmelzen. Das Orangeat pürieren und mit der Marzipanrohmasse und einem Schuss Orangenlikör kneten. Die Amarena-Kirschen abtropfen lassen und die Aprikosen in feine Würfel schneiden. Immer einige der Kirschstückchen in etwas Marzipanmasse geben und kleine Kugeln formen. Das gleiche mit den Aprikosenstückchen wiederholen. Die Aprikosenkugeln in der weißen, die Amarenakirschkugeln in der Zartbitterkuvertüre wälzen, mit einem Löffel herausnehmen und auf etwas Alufolie legen. Einige Pistazienkerne darüber streuen und die fertigen Pralinen im Tiefkühlfach erkalten lassen. Die gekühlten Fruchtpralinen mit der weißen und der Zartbitterkuvertüre verzieren. Die Fruchtpralinen auf Tellern anrichten und servieren.

Rosemarie Wagner am 31. März 2010

## Fruchtiger Quark-Auflauf

### Für 2 Personen

500 g Quark	300 g Pfirsiche	50 g Butter
100 g Zucker	100 g Mehl	2 Eier
1 Zitrone	5 g Backpulver	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	Kokosflocken	Butter

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Quark zusammen mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter hinzufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen. Etwas Schale von der Zitrone abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten und zur Hälfte mit der Quarkmasse füllen. Die Pfirsiche auf die Masse geben und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Auflaufformen bis unter den Rand mit der Quarkmasse auffüllen und wieder mit Kokosraspeln und außerdem etwas Zucker bestreuen. Den Quarkauflauf im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Oberseite schön braun geworden ist. Den Auflauf auf einen Teller anrichten und servieren.

Jessica Peter am 04. November 2010

## Gebackene Bananen mit Honig

### Für 2 Personen

2 Bananen	4 EL Mehl	2 Eier
50 ml Milch	1 Prise Salz	0,5 TL Backpulver
1 EL flüssiger Honig	2 EL weiße Sesamsamen	Rapsöl

Aus dem Mehl, der Milch, den Eiern, Salz und dem Backpulver einen Teig herstellen. Die Bananen schälen, jede sowohl längs als auch quer halbieren und mit dem Teig ummanteln. Das Öl in der Fritteuse erhitzen, die Bananen darin goldgelb ausbacken, anschließend auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und leicht mit dem Honig beträufeln. Den Sesam in einer Pfanne leicht anrösten. Die gebackenen Bananen auf Tellern anrichten und mit dem Sesam garnieren.

Sebastian Bauer am 05. August 2010

## Gebackene Bananen mit Pfirsich-Salat

### Für 2 Personen

2 Bananen	3 Pfirsiche	1 Orange, unbehandelt
30 g Himbeeren, TK	2 TL flüssigen Honig	1 EL Butter
1 EL Kokosflocken	1 Prise Zimtpulver	

Die Bananen pellen, längs halbieren und kurz in der Butter rundum anrösten. Anschließend die Bananen mit den Kokosflocken bestreuen. Die Orange auspressen und den Saft mit dem Honig und dem Zimt verrühren. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und mit der Soße vermischen. Die Bananen mit dem Pfirsichsalat anrichten und mit den Himbeeren garnieren.

Jens Opitz am 25. Februar 2010

## Gebackene Nektarinen mit Amaretti-Sahne

### Für 2 Personen

4 Nektarinen	1 Orange, unbehandelt	30 g Amarettini
3 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	2 EL Butter
250 g Mascarpone	150 ml Schlagsahne	1 EL Amaretto
2 EL Sonnenblumenöl		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit dem Sonnenblumenöl bestreichen Die Nektarinen halbieren, entkernen, auf das Backblech legen, mit dem Puderzucker bestäuben und jeweils ein kleines Stück Butter darauf geben. Das Ganze in den Backofen geben und etwa zehn Minuten backen. Die Amarettinis zerkrümeln und einen Esslöffel für die Dekoration beiseite legen. In einer Schüssel die Schlagsahne halb steif schlagen. In einer zweiten Schüssel die Mascarpone mit dem Amaretto aufschlagen. Anschließend die Masse unter die Sahne heben und zwei Drittel der Amarettinis unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und aus einer Hälfte das Vanillemark herauschaben. Die Schale der Orange abreiben. Das Vanillemark und die Orangenschale unter die Amaretti-Sahne mengen. Die Nektarinen aus dem Backofen nehmen. Die gebackenen Nektarinen mit der Amaretti-Sahne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Amarettini-Krümeln garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 09. September 2010

## Gebackene Wan-Tan mit Banane

### Für 2 Personen

125 g Wan-Tan-Teig, TK	1 Banane	30 g Datteln
50 g Himbeeren	100 g Vanilleeis	50 ml Ahornsirup
15 g Mandelblättchen	1 Prise Zimtpulver	0,5 Bund Minze
Himbeersoße	Puderzucker	Rapsöl

Die Datteln entkernen und klein hacken. Die Banane schälen und eine Hälfte klein schneiden. Die Mandelblättchen etwas zerstoßen und mit der Banane, den Datteln, dem Ahornsirup und dem Zimtpulver vermengen. Anschließend jeweils zwei Teelöffel Fruchtmasse in die Mitte einer Wan-Tan-Hülle geben und die Ecken mit Wasser einpinseln. Eine zweite Wan-Tan-Hülle so darauf setzen, dass eine Sternform entsteht. Die Ränder gut zusammen drücken. Die Wan-Tan-Päckchen auf ein Holzbrett legen und darauf achten, dass sie nicht aneinander kleben. Anschließend die Wan-Tan-Päckchen in der Friteuse ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Päckchen mit Puderzucker bestäuben. Die gebackene Wan Tan mit dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und mit der Himbeersoße, den Himbeeren und den Minzezweigen garnieren.

Holger André am 08. April 2010

## Gebackener Pfirsich mit Vanille-Quark-Nocken

### Für 2 Personen

2 Pfirsiche, weiß	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
1 Vanilleschote	50 g Mandeln, ganz	50 g Pistazienkerne
330 g Quark, 3,5%	40 g Hartweizengrieß	30 g Mehl
170 g Butter	80 g Zucker	100 g Semmelbrösel
1 Päckchen Vanillezucker		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf einem Backblech das Butterbrot-papier auslegen und mit zehn Gramm Butter bestreichen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Pfirsiche darin für 30 Sekunden abbrühen. Anschließend die Pfirsiche aus dem Wasser entnehmen, mit Eiswasser abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und auf je einen Bogen legen. Die Mandeln und die Pistazien in einem Mixer zerkleinern und mit 100 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker verrühren. Anschließend die Pfirsiche mit der Masse bestreichen, das Papier verschließen, mit Küchengarnt fixieren und für 15 Minuten im Backofen garen. Für die Nocken den Quark in einem Geschirrhandtuch gründlich ausdrücken. Den Topf mit dem Pfirsichwasser erneut zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und in eine Rührschüssel geben. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier, den Quark, das Mehl, 30 Gramm Zucker, Zitronenabrieb und den Grieß zum Vanillemark geben und verquirlen. Zwei Löffel befeuchten, Nocken aus der Quarkmasse formen und in das siedende Wasser geben. Etwa fünf Minuten kochen lassen und anschließend aus dem Wasser schöpfen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker anrösten und die Nocken darin wenden. Abschließend die Pfirsiche aus dem Backofen nehmen, mit den Nocken auf Tellern anrichten und mit etwas Sud vom Butterbrotpapier beträufeln.

Lena Endelmann am 22. Oktober 2009

## Gebranntes Erdbeer-Caipirinha-Törtchen

### Für 2 Personen

14 Erdbeeren	2 Limetten	50 g Löffelbiskuit
250 g Mascarpone	5 cl Apfelsaft, trüb	4 cl Zuckerrohrschnaps
20 g Sofortgelatine	30 g Butter	2 EL Mascobado-Zucker
2 EL Zucker, braun		

Eine Limette halbieren, auspressen und etwas von der Schale abreiben. Die Mascarpone, den Limettenabrieb, den Limettensaft, den Apfelsaft, Mascobado-Zucker, dem Zuckerrohrschnaps und 15 Gramm der Gelatine vermengen. Zwölf Erdbeeren pürieren und mit der restlichen Gelatine vermengen. Den Löffelbiskuit zerstampfen und mit der Butter verkneten. Den Löffelbiskuitteig in einem Dessertring einen halben Zentimeter hoch füllen und fest andrücken. Anschließend im Wechsel eine Schicht Mascarponecreme und eine Schicht Erdbeeren einfüllen. Das Ganze für 15 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend den Dessertring entfernen, mit dem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Abschließend die übrigen Erdbeeren halbieren, die restliche Limette vierteln und neben den Törtchen auf Tellern anrichten.

Henning Engelage am 22. Oktober 2009



## Gebratene Bananen mit kandierten Mandeln

### Für 2 Personen

4 Bananen, sehr reif    60 g Mandeln, gehobelt    40 g Butter  
4 EL Puderzucker    Kakao, ungesüßt

Die Bananen schälen, in zwei Hälften schneiden und nochmals querteilen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Puderzucker hineinstreuen. Die gehobelten Mandeln dazugeben, kurz schwenken und karamellisieren lassen. Die Bananen dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Die Bananen auf Tellern anrichten und mit dem Kakao garnieren.

Knut Fuljahn am 07. Januar 2010

## Gebratene Feigen mit Marzipan-Schaum

### Für 2 Personen

4 Feigen    1 Orange    250 g Sahne  
100 g Marzipan    100 g Puderzucker    100 g Butter  
100 g Pistazien, gehackt    250 ml Milch    100 ml Amaretto

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Feigen waschen, von dem Strunk befreien und die Schale mit einer Nadel mehrmals einstechen. Nun die Feigen halbieren, die Schnittflächen mit etwas Puderzucker bestreuen, in der Butter anschwitzen und anschließend für fünf Minuten in den Backofen geben. Die Orange schälen und gleichmäßige Filets herausschneiden. In einem Topf die Milch erhitzen, das Marzipan, und den Amaretto hinzugeben und aufkochen lassen. Währenddessen die Sahne schlagen und nach kurzem abkühlen der Milch unter rühren. Die Orangenfilets, den Marzipanschaum mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit gehackten Pistazien garnieren.

Friedrich Teltscher am 03. Dezember 2009

## Gedünsteter Apfel mit körnigem Frischkäse

### Für 2 Personen

3 Äpfel, leicht säuerlich    200 g körniger Frischkäse    75 ml Cidre, trocken  
1 unbehandelte Zitrone    1 Nelke    2 Stiele Minze  
3 EL Zucker

Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Etwas Zitronenschale abreiben, die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Cidre, den Zitronensaft und die Gewürznelke mit den Apfelspalten in den Topf geben und sieben Minuten dünsten lassen. Anschließend das Ganze abkühlen und die Nelke entfernen. Die Minze zupfen und vier Minzblätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Minzblätter in Streifen schneiden und unter die Apfelspalten heben. Den Frischkäse mit den Apfelspalten auf Tellern anrichten und mit der geriebenen Zitronenschale und den restlichen Minzblättern garnieren.

Max Thiell am 24. Juni 2010

## Gedünstetes Obst in Joghurt-Crème

### Für 2 Personen

2 Feigen, violett	75 g Joghurt	1 Birne
1 Stange Zimt	3 EL Mascarpone	1 EL Butter
1,5 EL Ahornsirup	10 g Zucker	50 ml Portwein, rot

Die Feigen säubern und dabei die Schale nicht abziehen. Die Feige und die Birne in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und die Feigen mit der Zimtstange und dem Zucker kurz darin andünsten. Anschließend die Feigen herausnehmen und auf einen separaten Teller legen. Den Sud mit dem Portwein ablöschen, die Birne hinzugeben und das Ganze circa. zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend den Zimt entfernen und das Ganze etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Joghurt mit der Mascarpone und dem Ahornsirup cremig rühren. Anschließend die Feigen unter die Birne mischen und mit der Joghurtcreme vermengen.

Karin Depping am 04. Februar 2010

## Geeiste Himbeer-Crème

### Für 2 Personen

200 g Himbeeren, (TK)	200 ml Schlagsahne	250 g Quark
100 ml Milch	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
50 g Zucker	1 Päckchen Sahnesteif	0,5 Bund Minze

Die Schalen der Zitrone und der Orange abreiben und mit dem Zucker, der Milch und dem Quark verrühren. Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmischung heben. Die Hälfte der Masse zu den Himbeeren geben, wobei acht Himbeeren beiseitegelegt werden. Die Himbeersahne mit dem Stabmixer pürieren und vier Minzblätter abzupfen. Die pürierte Masse schichtweise in Dessertgläser füllen und dabei immer mit der anderen Masse abwechseln. Mit den ganzen Beeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Frank Meyer am 07. Oktober 2010

## Gefüllte Himbeeren mit Vanille-Quark, Karamell-Splittern

### Für 2 Personen

125 g Himbeeren	15 Karamellbonbons	1 Limette, unbehandelt
150 g Speisequark	25 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
0,25 Bund Zitronenmelisse	1 EL Balsamico	1 EL Puderzucker
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schale der Limette abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte herauschaben. Das Vanillemark mit dem Speisequark, der Sahne, dem Zucker und der Limettenschale zu einer glatten Masse verrühren. Mit einem Spritzbeutel den Vanillequark auf die Desserteller spritzen. Die Zitronenmelisse abzupfen. Die Himbeeren verlesen und mit der Öffnung nach oben auf den Vanillequark setzen und den Balsamico vorsichtig in die Himbeeren träufeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Karamellbonbons darauf verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten schmelzen lassen. Anschließend das Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und die Karamellschicht mit einer weiteren Schicht Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz zu einer dünnen Schicht ausrollen. Das Ganze einige Minuten abkühlen lassen und das Karamell in feine Stücke brechen. Die gefüllten Himbeeren mit dem Vanillequark und den Karamellsplittern auf Dessertellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Sarah Hemmerling am 14. Oktober 2010

## Gefüllte Muffins auf Frucht-Spiegel

### Für 2 Personen

400 g gemischte Beeren	4 Eier	250 g Butter
50 g Schokoladenpralinen	100 g Kakaopulver	100 g Puderzucker
1 TL Backpulver	300 g Zucker	125 g Mehl
100 g gehackte Mandeln	20 ml Rum	10 ml Pfefferminzlikör
20 ml Bitterorangen-Likör	4 Minzblätter	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Beeren mit dem Puderzucker und dem Pfefferminzlikör pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren. Den Bitterorangen-Likör mit zu der Soße geben und aufkochen lassen. Anschließend kurz flambieren und die Flamme mit dem Deckel ersticken. Die weiche Butter, den Zucker und die Eier schaumig rühren. Die gehackten Mandeln und den Rum unterrühren. Das Kakaopulver, das Mehl und das Backpulver sieben, zufügen und zu einem Teig verrühren. Die Muffinförmchen zur Hälfte mit dem Teig füllen. Anschließend drei bis vier Schokoladenpralinen auf den Teig geben und mit dem restlichen Teig auffüllen. Die Muffins etwa fünfzehn Minuten im Backofen backen. Den Fruchtspiegel auf die Teller geben. Die Muffins aus dem Ofen nehmen, auf dem Fruchtspiegel anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Svenja Sick am 29. Juli 2010

## Gegrillte Ananas-Scheiben mit Minze und Cognac-Soße

### Für 2 Personen

1 Baby-Ananas	2 Zweige Minze	3 TL Cognac
200 ml Sahne	1 EL Butter	2 Eier
1 Muskatnuss	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker

Für die Soße den Cognac mit der Sahne und zwei Eigelb verrühren. Das Ganze mit dem Vanillezucker, dem Zucker und etwas Muskat abschmecken. Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und einer Grillpfanne rundum anbraten. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Ananasscheiben mit der Minze bestreuen und mit der Soße auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 28. Januar 2010

## Glasierte Birnen mit Walnuss-Crème

### Für 2 Personen

2 Birnen, reif, mit Stiel	1 Vanilleschote	1 Orange
100 g Mascarpone	100 g Walnusskerne	80 g brauner Zucker
200 ml Rotwein, trocken		

Den Backofen auf 220 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker, Wein und Vanillemark miteinander vermengen. Die Schale der Orange reiben. Anschließend die Schale halbieren und eine Hälfte auspressen. Schale und Saft zusammen mit den Birnen und der Vanilleschote zu der Soße geben und in einem Topf zum kochen bringen. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform füllen und zum Garen in den Ofen geben. Die Hälfte der Walnüsse ebenfalls in die Auflaufform geben. Zwischendurch die Birnen immer wieder mit dem Saft übergießen. Die restlichen Walnüsse auf dem Backblech verteilen und im Backofen rösten. Die Vanilleschote herausnehmen. Die gerösteten Walnüsse zerstoßen und mit der Mascarpone vermengen. Die andere Hälfte der Orange auspressen und den Saft hinzugeben. Die Birnen aus dem Ofen nehmen und mit den kandierten Walnüssen, sowie der Crème anrichten. Das Ganze mit dem Soße übergießen und servieren.

Adrian Grabe am 15. April 2010

## Grapefruit mit Joghurt und Pinien-Kernen

### Für 2 Personen

2 Grapefruits	250 g griechischer Joghurt	25 g Pinienkerne
1 EL Orangenlikör	2 EL Akazienhonig	1 TL Vanillezucker
1 Msp. Zimtpulver	1 Prise gemahlener Koriander	

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten. Die Grapefruits samt der weißen Haut schälen und anschließend die Grapefruitfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten entfernen. Den Honig mit dem Zimt, dem Koriander und dem Vanillezucker verrühren. Den gewürzten Honig und die Pinienkerne mit den Grapefruitfilets vermischen. Abschließend mit etwas Orangenlikör abschmecken. Den Joghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Die marinierten Grapefruitfilets abwechselnd mit dem Joghurt in Portionsgläser schichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Daniel Müller am 19. August 2010

## Gratinierte Feigen

### Für 2 Personen

4 reife Feigen	1 unbehandelte Orange	100 g Magerquark
1 Ei	25 g Butter	3 EL Zucker
1 EL Speisestärke	1 Pk. Vanillezucker	Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Die Orangenschale abreiben. Aus dem Quark, dem Eigelb, der Butter, dem Vanillezucker, zwei Esslöffel Zucker, der Speisestärke und der Orangenschale eine cremige Masse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei einen Esslöffel Zucker unterrühren. Anschließend den Eiweißschaum behutsam unter die Quarkmasse heben. Die Feigen waschen, vierteln und in eine kleine Auflaufform geben. Anschließend die Quarkmasse über die Feigen verteilen und im Backofen etwa zwölf Minuten backen. Die gratinierten Feigen auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Schabmüller am 05. August 2010

## Gratinierte Himbeeren

### Für 2 Personen

250 g Himbeeren	1 Ei	1 EL Magerquark
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Zucker	100 g Sahne
Salz	Puderzucker	

Backofen auf 200 Grad Grill vorheizen. Das Ei aufschlagen und trennen. Etwas Zitronenschale von der Zitrone reiben. Das Eigelb mit zwei Esslöffeln Puderzucker und einer halben Messerspitze Zitronenabrieb schaumig schlagen. Anschließend in den Quark unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Die Sahne steif schlagen. Eine Hälfte der Sahne unter den Eiweißschnee heben und die andere Hälfte unter die Eigelbmasse heben. Beides zusammenfügen. Die Himbeeren in eine ofenfeste Form füllen und die Eiersahne darüber verteilen. Im Backofen drei Minuten gratinieren. Die gratinierten Himbeeren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Eva Hülsenbeck am 18. März 2010

## Gratiniertes Obst

### Für 2 Personen

2 Pfirsiche, reif	2 Baby-Ananas	1 Mango, reif
1 Birne, reif	1 Zweig Rosmarin	100 g türkischer Joghurt
1 Limette, unbehandelt	50 g Rohrzucker, braun	3 TL Vanille Zucker
2 EL Honig		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Obst schälen und in große Stücke schneiden und mit der flachen Seite nach oben in die Auflaufform legen. Die Früchte mit Rohr- und Vanillezucker bestreuen und zwölf Minuten gratinieren lassen. Für die Soße den Rosmarin fein hacken und die Limette auspressen. Das Ganze mit dem Honig und dem Joghurt verrühren. Anschließend etwas durchziehen lassen und über das Obst geben. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Jauslin am 11. Februar 2010

## Grieß-Schnitten mit Erdbeeren

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren    500 ml Milch    40 g Zucker  
90 g Dinkelgrieß    20 g Butter    40 g Zucker, braun  
2 EL Vanillesirup

Die Milch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Dinkelgrieß einrühren und zu einem dicken Brei kochen. Den Brei zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einer zentimeterdicken Platte ausrollen und abkühlen lassen. Anschließend die Platte in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den braunen Zucker darin karamellisieren. Die Erdbeeren vom Grün befreien, vierteln und mit dem Zucker und dem Sirup vermengen. Die Grießschnitten mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Bartel am 02. September 2010

## Haagse Bluf met bitterkoekjes und rotem Sorbet-Eis

### Für 2 Personen

2 Eier    200 ml Johannisbeersaft    50 g Johannisbeeren  
50 g Bitterkoekjes    160 g Puderzucker    200 ml Waldfruchtsorbet  
1 Zweig Minze    Salz

Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Messerspitze Salz steif schlagen, dabei 100 Gramm Puderzucker einrieseln lassen. Sobald das Eiweiß steif wird, 150 Milliliter Johannisbeersaft dazugeben und solange weiter schlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Eiweißmasse auf eine Seite der Dessertteller geben und um die Masse die Bitterkoekjes legen. Auf die andere Seite der Teller zwei Kugeln Waldfruchtsorbet legen und mit dem restlichen Johannisbeersaft übergießen. Die Teller mit einigen Minzeblättchen, frischen Johannisbeeren und etwas Puderzucker dekorieren.

Maggy Crüts am 19. November 2009

## Haselnuss-Mandel-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster

### Für 2 Personen

5 Zwetschgen    2 EL Rosinen    2 Eier  
3 EL Butterschmalz    40 g Weizenmehl    125 ml Milch  
1 EL Schlagsahne    50 ml lieblicher Rotwein    1 EL Vanillezucker  
2 EL Puderzucker    1 TL Zimt    40 g gemahlene Haselnüsse  
40 g gemahlene Mandeln

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und zusammen mit dem Rotwein, dem Vanillezucker und dem Zimt kompottartig einkochen. Für den Teig die Eier trennen, das Eigelb schaumig rühren und mit dem Mehl, der Schlagsahne, dem Puderzucker, den Haselnüssen, der Milch und den Mandeln vermengen. Das Eiweiß aufschlagen und unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig von unten anbraten. Auf die noch flüssige Oberseite die Rosinen streuen, den Schmarrn vorsichtig wenden und auseinander reißen. Den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Stephan Lich am 28. Oktober 2010

## Heiße Banane mit Kakao-Sirup

### Für 2 Personen

2 Bananen, süß und reif    1 Vanilleschote    100 g Kakaopulver  
1 Zitrone                      1 TL Butter        200 g Zucker  
1 Prise Salz

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Bananen schälen, halbieren und mit Zitronensaft einreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 Milliliter Wasser, den Zucker, eine Prise Salz und das Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend das Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren und alles unter ständigem Rühren fünf Minuten kochen lassen. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Bananen eine Minute von jeder Seite anbraten. Die Bananen mit dem Sirup auf Tellern anrichten.

Öznur Yildirim am 10. Dezember 2009

## Heiße Chili-Schokolade auf Erdbeer-Eis

### Für 2 Personen

4 Strudelteigblätter                      4 Trüffelpralinen, dunkel    200 g Erdbeeren, TK  
1 Vanilleschote                            1 EL Butter                      4 EL Puderzucker  
75 ml Milch                                 75 ml Sahne                      100 ml Rotwein, trocken  
1 Prise Chilipulver geschrotet    1 Prise Stärkemehl              1 Prise Zucker  
4 Erdbeeren

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit die Strudelteigblätter in zwei 10 x 10 cm große Stücke schneiden und mit der zerlassenen Butter bestreichen. In die Mitte der Strudelteigstücke jeweils eine Praline setzen und mit etwas geschrotetem Chili bestreuen. Die Pralinen zu kleinen Säckchen zusammenfalten. Die Säckchen zum Backen in den Ofen geben. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker und das Mark zu der Milch geben und köcheln lassen. Die Vanillemilch schaumig schlagen. Fünf Esslöffel der Erdbeeren in einen Topf geben, mit zwei Esslöffeln Puderzucker karamellisieren und dann mit Rotwein ablöschen. Anschließend die Erdbeermasse auf die Hälfte einkochen, mit etwas Stärke sämig binden und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die gefrorenen Erdbeeren mit dem restlichem Puderzucker und der Sahne zu einem cremigen Eis pürieren. Die Erdbeermasse auf die Teller verteilen und jeweils ein Strudelsäckchen darauf setzen. Zwei Portionen von dem Erdbeereis hinzufügen. Mit dem Vanillemilch-Schaum dekorieren.

Doreen Macartney am 15. April 2010

## Heiße trifft kalte Heidelbeeren

### Für 2 Personen

200 g Heidelbeeren, (TK)	100 g frische Heidelbeeren	250 g Mascarpone
80 g Naturjoghurt	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
3 EL Bitterorangen-Likör	20 g Schlagsahne	2 EL Crème-fraîche
40 g Puderzucker	3 EL Feinkristallzucker	1 Zweig Minze

Die Zitronenschale und die Orangenschale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Mascarpone, den Joghurt, die Hälfte des Zitronensafts, den Zucker, zwei Esslöffel Bitterorangen-Likör und etwas Orangen- und Zitronenabrieb mit einem Handmixer verrühren und kalt stellen. Die Heidelbeeren mit 30 Gramm Puderzucker, der Crème-fraîche und der Schlagsahne in einem hohen Gefäß pürieren und in das Gefrierfach geben. Eine Pfanne erhitzen und die frischen Heidelbeeren, bis auf vier Stück, in dem übrigen Puderzucker karamellisieren und mit dem restlichen Bitterorangen-Likör ablöschen. In ein Dessertglas zunächst die kalten Heidelbeeren einfüllen, dann die Mascarponecreme draufgeben, anschließend die heißen Heidelbeeren einfüllen und mit der Crème abschließen. Das Dessert mit den übrigen Früchten und dem Minzezweig garnieren.

Ilse Digby am 07. Oktober 2010

## Heiße Waldbeeren mit Eier-Likör-Eis

### Für 2 Personen

100 g Brombeeren TK	100 g Himbeeren TK	2 Eier
200 ml Milch	200 ml Sahne	3 EL Orangensaft
200 ml Rotwein	5 EL Eierlikör	3 EL Kirschlikör
4 EL Crème-de-Cassis	200 g Puderzucker	50 g brauner Rohrzucker
2 EL Vanillezucker		

Die Eier trennen und das Eigelb mit der Sahne, der Milch, der Hälfte des Puderzuckers und dem Eierlikör glatt rühren und die Masse anschließend in die Eismaschine geben. Den restlichen Puderzucker mit dem Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Den Vanillezucker, den Orangensaft, den Kirschlikör und die Crème de Cassis dazugeben und den Sirup einkochen lassen. Anschließend die Himbeeren und die Brombeeren darin wenden und die Pfanne vom Herd nehmen, die Masse ein wenig abkühlen lassen. Das Eis aus der Eismaschine nehmen und Nocken daraus formen. Die heißen Waldbeeren zusammen mit dem Eierlikör-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

O´Droma am 12. Mai 2010



## Heißer Zitronen-Kokos-Pudding

### Für 2 Personen

1 Zitrone, unbehandelt	25 g Kokosraspeln	110 g Zucker, fein
2 EL Mehl	0,5 TL Backpulver	1 Ei
80 ml Milch	15 g Butter	Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, den Zucker, das Backpulver und die Kokosraspeln in einer Schüssel vermengen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer zweiten Schüssel das Ei, die Milch, die flüssige Butter, den Zitronensaft und die Zitronenschale vermengen. Die beiden Mischungen zusammen geben und zu einem glatten Teig vermengen. Zwei Auflaufförmchen mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und alles ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Puddings sich goldbraun färben, aber innen noch weich sind. Den heißen Zitronen-Kokos-Pudding auf Tellern anrichten und servieren.

Erich Miketta am 22. Juli 2010

## Heidelbeer-Nocken mit besoffener Sahne

### Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren, TK	50 g Mehl	1 Ei
50 g Zucker	1 Vanilleschote	1 TL Amaretto
100 g Butter	250 ml Schlagsahne	Puderzucker
Melissenblätter		

Die Heidelbeeren mit dem Mehl bestäuben und vermengen. Anschließend das Ei beifügen und nochmals gut vermengen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und einen gehäuften Esslöffel Heidelbeermasse nach und nach in die heiße Butter einlegen, etwas flach drücken und beidseitig goldbraun ausbacken. Die Sahne schlagen, mit etwas Puderzucker und dem Amaretto vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und hinzufügen. Die Nocken auf Tellern anrichten mit Puderzucker und Melissenblättern garnieren und mit der Sahne-Soße servieren.

Reinhard Hofstätter am 15. Dezember 2009

## Herbstlicher Obst-Salat

### Für 2 Personen

1 Orange	200 g blaue Trauben	1 Apfel
1 Birne	1 Zitrone	1 Feige
50 g Walnusskerne	150 g Sahne-Joghurt	2 EL Honig
1 EL Orangenlikör		

Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft mit dem Honig aufkochen. Nach drei Minuten den Topf vom Herd nehmen und den Orangenlikör dazugeben. Die Trauben waschen und halbieren. Den Apfel und die Birne halbieren und jeweils eine Hälfte in Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft auf die Äpfel, Birnen und Trauben geben. Die Feige waschen und in Achtel schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Die Orangensoße mit dem Obst und den Walnusskernen vermischen. Den Sahne-Joghurt cremig rühren. Den Obstsalat mit dem Sahne-Joghurt auf einem Teller anrichten und servieren.

Christoph Stöhr am 04. November 2010

## Himbeer-Crème mit Frucht-Spiegel

### Für 2 Personen

500 g Himbeeren, TK	250 g Stracciatella-Joghurt	200 g Magerquark
200 ml Schlagsahne	1 Zweig Minze	Zucker

Die Sahne mit einer Prise Zucker steif schlagen. Den Stracciatella-Joghurt und den Magerquark mit der Sahne vermengen. 250 Gramm Himbeeren unterheben und die Masse mit dem Zucker abschmecken. Die restlichen Himbeeren pürieren. Die Himbeercreme mit dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und mit Minzblättern garnieren.

Antonia Engelhardt am 07. Januar 2010

## Himbeer-Tiramisu

### Für 2 Personen

200 g Mascarpone	100 g Löffelbiskuits	100 g Himbeeren, frisch
150 ml kalten Espresso	1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Eierlikör
2 EL Amaretto	2 EL Puderzucker	50 g Schokolade, 70%

Den Boden einer Auflaufform mit den Biskuits auslegen und mit dem Espresso und dem Amaretto tränken. Die Mascarpone mit dem Eierlikör mischen. Etwas Zitronenschale abreiben, mit dem Puderzucker in die Mascarpone rühren und cremig aufschlagen. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuits verteilen. Nun eine zweite Lage Löffelbiskuits mit Mascarponecreme darauf schichten. Auf die oberste Lage die Himbeeren verteilen und die dunkle Schokolade darüber raspeln. Das Himbeer-Tiramisu auf Tellern anrichten.

Petra Rusch am 16. September 2010

## Himbeer-Tiramisu

### Für 2 Personen

250 g Himbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Löffelbiskuit
2 Eier	200 g Mascarpone	130 g Zucker, fein

Die Eier trennen und das Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Den Mascarpone unterschlagen bis eine glatte Masse entsteht. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Eiweiß mit einem Spritzer Zitrone in einem weiteren Gefäß steif schlagen. Ein paar Himbeeren zum Dekorieren beiseite stellen. Eine Pfanne mit 30 Gramm Zucker leicht karamellisieren und die Himbeeren hinzugeben. Den Löffelbiskuit mit den karamellisierten Himbeeren tränken. Anschließend das geschlagene Eiweiß unter die Mascarponecreme heben. Das Ganze geschichtet auf die getränkten Löffelbiskuits geben. Das Himbeer-Tiramisu auf Tellern anrichten und mit frischen Himbeeren garnieren.

Karin Both am 21. Januar 2010

## Himbeer-Wölkchen

### Für 2 Personen

600 g Himbeeren, TK    200 ml Sahne    50 g Mascarpone  
50 g Quark            1 Vanilleschote    2 Zweige Minze  
3 EL Vanillezucker

Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark und der Mascarpone gut verrühren. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Quarkmasse mit dem Vanillezucker und dem –mark süßen. Die Minze zupfen, fein hacken und unter die Masse heben. Die Masse nun abwechselnd mit den Himbeeren in Dessertgläsern schichten und mit jeweils einem Minzblatt garnieren.

Yvonne Theiß am 25. Februar 2010

## In Balsamico-Essig marinierte Erdbeeren mit Mascarpone

### Für 2 Personen

300 g Erdbeeren, frisch    50 ml Balsamico-Essig, dunkel    1 Vanilleschote  
250 g Mascarpone            2 Zweige Basilikum                    2 Zweige Minze  
7 EL Zucker

Die Erdbeeren halbieren, ordentlich zuckern, mit dem Essig beträufeln, durchmischen und in der Marinade ziehen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark ausschaben. Das Vanillemark unter die Mascarpone rühren. Den Basilikum und die Minze zupfen und in dekorative Streifen schneiden. Die Mascarpone auf einen Teller verteilen, die marinierten Erdbeeren darauf platzieren und zusätzlich mit etwas Marinade beträufeln. Das Ganze mit den Basilikum- und Minzblättern dekoriert anrichten.

Max Thieme am 16. September 2010

## Italienisches Himbeer-Joghurt-Eis

### Für 2 Personen

400 g Himbeeren            1 Orange, unbehandelt    250 g griechischer Joghurt  
200 ml Schlagsahne    1 Vanilleschote                    4 TL Zucker

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus schaben. Die Schale der Orange abreiben. Die gefrorenen Himbeeren mit der Sahne und dem Joghurt pürieren. Das Ganze mit dem Zucker, dem Vanillemark und einem Esslöffel Orangenschale abschmecken. Das italienische Himbeer-Joghurt-Eis in einer Dessertschale anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 21. Oktober 2010

## Joghurt-Crème mit Erdbeeren und süßem Pesto

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	40 g weiße Schokolade
200 g griechischer Joghurt	3 EL Sonnenblumenöl	4 EL Zucker
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Zitronenmelisse	1 Zweig Minze
2 EL gemahlene Haselnüsse		

Die Erdbeeren putzen, vom Grün befreien, in Scheiben schneiden, mit einem Esslöffel Zucker mischen und beiseite stellen. Zwei Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für das Pesto die Basilikum- und Zitronenmelisseblätter von den Stielen abzupfen und mit drei Esslöffeln Öl, einem halben Esslöffel Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker fein pürieren, die gemahlene Haselnüsse dazu geben und gut durchrühren. Für die Joghurtcreme gut zwei Drittel der Schokolade fein reiben und den Rest für die Garnitur grob hacken. Den Joghurt mit zwei Esslöffeln Zucker und zwei Esslöffeln Zitronensaft vermengen, und die Schokolade in die Joghurtcreme einrühren. Die Minzeblätter abzupfen. Je zwei Esslöffel Erdbeeren in ein Glas füllen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Anschließend zwei Teelöffel Pesto draufgeben und ebenfalls zwei Esslöffel Joghurtcreme darauf verteilen. Die Schichtung nochmals wiederholen und mit einer Erdbeere, einem Minzeblatt und der grob gehackten Schokolade garnieren.

Inge Gaida am 05. August 2010

## Joghurt-Himbeer-Crème

### Für 2 Personen

100 g Himbeeren, frische	150 g Himbeermark	150 g Joghurt, natur
1 Zitrone, unbehandelt	3 Blatt Gelatine, weiß	125 ml Sahne
50 g Puderzucker	4 Minzblätter	

Den Joghurt mit dem Himbeermark und dem Puderzucker verrühren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft zu dem Joghurt geben. Die Gelatine in Wasser auflösen und mit unter die Crème rühren. Die Sahne schlagen und unter die Crème heben. Das Ganze in Gläser füllen und reichlich Himbeeren oben auf geben. Mit den Minzblättern garnieren. Vor dem Servieren kalt stellen.

Angela Hottner am 25. März 2010

## Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

### Für 2 Personen

200 g Zwetschgen	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
60 g Mehl	125 ml Milch	20 g Butter, braun
20 g Butter	2 Vanilleschoten	1 EL Rumrosinen
1 EL Mandelblätter, gebräunt	20 g Rohrzucker	25 g Zucker
1 TL Vanillezucker	1 cl Rum	1 EL Zwetschgenwasser
1 Stange Zimt	Salz	

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Einen Teelöffel Zitronenschale abreiben, die Zitrone anschließend halbieren und auspressen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Rohrzucker, die Zwetschgen, einen Esslöffel Zitronensaft, die Vanilleschote und die Zimtstange in einen Topf geben und bei niedriger Hitze sieben Minuten kochen lassen. Anschließend das Zwetschgenwasser und einen weiteren Esslöffel Zitronensaft hinzugeben und das Ganze weitere fünf Minuten kochen lassen. Die Eier trennen. Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Nun die Eigelb, das Vanillemark und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit einem Esslöffel Zucker und einer Messerspitze Salz zu einer cremigen Masse schlagen und unter den Teig heben. Die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben und bei milder Hitze aufschäumen lassen. Den Teig in die gebräunte Butter geben und danach die Unterseite des Teiges langsam goldgelb werden lassen. Nun die Mandelblätter, die Rumrosinen und den Vanillezucker gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Danach die Pfanne in den Backofen geben und drei Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Anschließend den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und diesen auf einem Brett mit zwei Gabeln in große Stücke zerteilen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, die restliche Butter darin zerlassen, den restlichen Zucker ebenfalls hinzugeben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn hinzugeben und darin goldbraun fertig backen. Danach den Kaiserschmarrn aus der Pfanne nehmen und zusammen mit dem Zwetschgenkompott auf Desserttellern anrichten.

Sabine Greiner am 19. November 2009

## Karamell-Äpfel

### Für 2 Personen

3 feinsäuerliche Äpfel, groß	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zitronensorbet, TK
75 g Zucker	2 Zweige Melisse	100 ml Apfelsaft
60 ml Calvados	1 TL Zimtpulver	1 TL Nelkenpulver

Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Dann die Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Anschließend den Apfelsaft dazu gießen und den Karamell loskochen. Dann die Apfelspalten in die Karamelloße geben, mit Zimt und Nelken würzen und das Ganze kurz ziehen lassen. Die Karamelläpfel aus der Soße nehmen und den Calvados darüber geben. Den übrigen Apfel waschen und halbieren. Die Apfelhälften mit einem Kugelausstecher großzügig aushöhlen, mit Zitronensaft beträufeln und anschließend mit Zitronensorbet füllen. Die Melisseblätter abzupfen. Die Apfelhälften mit den Karamelläpfeln auf Tellern anrichten und mit den Melisseblättern garnieren.

Irene Wagner am 03. Juni 2010

## Karamellisierte Palatschinken-Taler mit Himbeer-Crème

### Für 2 Personen

250 g Himbeeren	250 ml Mascarpone	2 Eier
250 ml Milch	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl
50 g Puderzucker	100 ml Mineralwasser	100 g Zucker
2 cl Rum		

Mehl, Milch und etwas Salz vermischen und die Eier dazugeben. Mit Mineralwasser verdünnen und zu einem flüssigen Pfannkuchenteig rühren. Anschließend etwas ruhen lassen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft herauspressen. Den Zitronensaft mit der Hälfte der Himbeeren, Zucker, Rum und Mascarpone mixen. Danach kalt stellen. Den Pfannkuchenteig in Butter dünn backen. Anschließend vier Taler aus dem Palatschinken ausstechen. Einen Teller mit Puderzucker betreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die Palatschinken-Taler mit der Himbeercreme bestreichen. Auf dem karamellisierten Teller den Palatschinken anrichten und mit einigen Himbeeren garnieren.

Manfred Folie am 29. April 2010

## Kardamom-Kaffee-Crème mit Mango, Granatapfel-Kernen

### Für 2 Personen

1 Mango	1 Orange	1 Granatapfel
1 Zitrone	100 g Mangomark	1 TL gehackte Pistazien
1 TL Chiliflocken, mild	20 g Zucker	2 Blätter Gelatine
1 Ei	150 ml Sahne	30 ml Espresso
1 EL Stroh-Rum	1 EL Orangenlikör	1 TL Arabisches Kaffeegewürz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Espresso, dem Rum und dem Zucker in eine Schüssel geben und über einem Topf mit köchelndem Wasser zu einer Masse verrühren. Mit dem arabischen Kaffeegewürz abschmecken. Anschließend die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Die Schüssel ins Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen in die Kaffeemasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Crème in die Anrichtringe füllen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Zitrone anschließend halbieren und den Saft auspressen. Etwa einen halben Teelöffel der Orangenschale abreiben. Die Mango schälen und in Zentimeter große Würfel schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Die Mangowürfel und die Granatapfelkerne mit dem Mangomark mischen und mit den Chiliflocken, einigen Tropfen Zitronensaft, dem Orangenabrieb und dem Orangenlikör abschmecken. Die Crème aus den Ringen lösen, mit den Früchten auf Tellern anrichten und mit den Pistazien garnieren.

Roland Eser am 29. Juli 2010

## Kardinalspitz a la Bine

### Für 2 Personen

5 Erdbeeren	50 g Heidelbeeren	5 Eier
50 g Puderzucker	80 g Zucker	2 EL Vanillezucker
20 g Mehl	1 Msp Backpulver	1 TL Weingeistessig
4 EL Johannisbeermarmelade	100 ml Schlagsahne	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Vier Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, den Zucker und Essig zugeben und weiter schlagen. Die drei Eigelb und ein ganzes Ei vermengen. 30 Gramm Puderzucker und den Vanillezucker hinzufügen. Das Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen und in den Ofen geben. Eiweißmischung in einen Spritzbeutel füllen, vier Häubchen auf das Backpapier spritzen und ebenfalls in den Ofen geben. Die Sahne steif schlagen. Die Muffins aus der Form lösen und mit Johannisbeermarmelade bestreichen. Die Schlagsahne draufgeben und die Baiserhäubchen daraufsetzen. Mit den Erdbeeren und Heidelbeeren dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Sabine Berger am 12. August 2010

## Karibische Mango-Crème Noe

### Für 2 Personen

3 reife Mangos	100 g griechischer Joghurt	2 Eier
100 g dunkle Chili-Schokolade, 70%	100 g Vollmilchschokolade	1 Vanilleschote
1 Zweig Zitronenmelisse	150 g brauner Zucker	

Die Mangos schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit dem Joghurt sämig pürieren. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem braunen Zucker aufschlagen. Die Schokolade klein raspeln, hinzugeben und alles in der Eismaschine leicht anfrieren lassen. Die Zitronenmelisseblätter abzupfen. Die Mangocreme in Dessertgläser anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Stella Igl am 02. Dezember 2010

## Kipferl-Koch mit Erdbeeren und Vanille-Sahne

### Für 2 Personen

200 g Erdbeeren	120 g Milchbrötchen	250 ml Milch
3 Eier	1 EL Rosinen	1 EL Pistazien, ungesalzen
125 ml Schlagsahne	1 Orange, unbehandelt	1 TL Vanillezucker
1 EL Butter	2 EL Zucker	

Den Backofen auf 280 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl in kleine Stücke schneiden. Die Milch mit den Eiern und den Rosinen vermengen, über die Kipferl gießen und einziehen lassen. Die Formen ausbuttern, mit Zucker austreuen und anschließend mit der Kipferlmasse füllen. In eine geräumige Pfanne zwei Zentimeter hoch heißes Wasser füllen. Die Formen in das Wasserbad setzen und im Backofen bei etwa 20 Minuten backen. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker halbsteif schlagen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Pistazien fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, mit dem Orangensaft, einer Prise Zucker und den Pistazien marinieren. Das Kipferlkoch auf Tellern stürzen und mit der Vanillesahne und den Erdbeeren garnieren.

Ingrid Martinek am 15. Juli 2010

## Kleine Himbeer-Schaum-Rollen

### Für 2 Personen

1 Rolle Blätterteig	30 g Himbeeren	220 g Puderzucker
1 Ei		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in 15 gleiche Streifen mit einer Breite von zwei Zentimetern und einer Länge von ca. 20 Zentimetern schneiden. Je einen Streifen über eine Schaumrollenform drehen und immer vier Millimeter überlappen lassen. Die Rollen auf ein Backblech geben und für 20 Minuten in den Ofen geben. Das Ei trennen und das Eiweiß mit 50 Gramm Puderzucker aufschlagen. Den restlichen Puderzucker mit 65 Milliliter Wasser unter ständigem Rühren aufkochen bis die Masse klar ist. Die Zucker-Masse im heißen Zustand unter die Eiweiß-Masse mengen bis sie dicklich ist. Die Blätterteigrollen aus dem Ofen nehmen. Die Zucker-Ei-Masse in die Spritztüte geben und die Rollen damit füllen. Die Himbeeren putzen. Die Schaumrollen auf Tellern anrichten und mit den Himbeeren garnieren.

Ludovika Ruesch am 10. März 2010



## Kleines Käse-Soufflé mit einer Birnen-Trauben-Soße

### Für 2 Personen

100 g Roquefort	1 reife Birne	100 g blaue Weintrauben, kernlos
1 Zitrone	3 Eier	30 ml Grappa
50 g Studentenfutter	1 Muskatnuss	1 Prise Cayennepfeffer
50 g Butter	1 TL Stärke	4 EL Zucker
1 TL Puderzucker	125 ml Rotwein	125 ml Traubensaft
125 ml Milch	1 TL Balsamico	2 Zweige Rosmarin
Mehl	Salz	

Den Backofen auf 160 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter einreiben und mit Mehl bestäuben. Den Käse mit zwei Esslöffeln Butter zum Schmelzen bringen. Das restliche Mehl, und die Milch einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb in die Käsemasse und den Eischnee unterheben. Die Förmchen mit der Käsemasse füllen und im Dampfbad pochieren. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Birnenwürfel geben. Die Birnen mit dem Puderzucker karamellisieren. Den Rotwein, Balsamico und den Traubensaft aufkochen und die Birnenwürfel hineingeben. Die Hälfte des Zuckers unterrühren und das Ganze pürieren und mit der Stärke binden. Die Trauben halbieren und Marc de Champagne zugeben. Aus dem restlichen Zucker und etwas Wasser Läuterzucker herstellen. Das Studentenfutter damit übergießen. Die Rosmarinzwige zupfen und dazu geben. Das Ganze zum Karamellisieren in den Ofen geben Die Birnen-Trauben-Soße auf Teller geben. Das Soufflé auf die Soße stürzen. Das Studentenfutter neben das Soufflé streuen und servieren.

Renate Tritschler-Braun am 11. November 2010

## Knusprige Waldbeeren-Crème

### Für 2 Personen

250 g Waldbeeren	125 g Gewürzspekulatius	300 g Magerquark
50 g Rohrzucker	2 TL Zimt	200 g Sahne

Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren und mit dem Zimt vermengen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter den Quark heben. Die Gewürzspekulatius zerbröseln. Abwechselnd Sahne-Quark, Beerenmus und Kekse in zwei Gläser schichten. Die Beeren-Crème anschließend in für 25 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Petra Strobel am 10. Dezember 2009

## Lauwarmer Grieß mit Himbeer-Soße

### Für 2 Personen

30 g Hartweizengrieß	200 g Himbeeren, TK	1 Zitrone
1 Orange	125 ml Milch	100 ml Sahne
50 g Zucker	50 g Puderzucker	1 Ei
1 Vanilleschote	1 Blatt Gelatine	1 EL Himbeergeist

Die Himbeeren aus dem Kühlfach nehmen und abtropfen lassen. Die Milch und 40 Gramm Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Vanillemark und die Schote zur Milch geben. Die Orange reiben und den Abrieb ebenfalls zur Milch geben. Den Grieß in die kochende Milch geben, eine Minute kochen lassen und vom Herd nehmen. Anschließend den Grieß zehn Minuten quellen lassen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und unter den Grieß rühren. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne und den Zucker ebenfalls schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die Grießmasse heben. Anschließend die Masse in eine Souffléform füllen und kalt stellen. Die Zitrone reiben. Den Zitronenabrieb, die Himbeeren, Puderzucker, und 1 Esslöffel Himbeergeist pürieren und durch ein feines Sieb geben. Den Grieß aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form stürzen und mit Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Fröbrich am 26. November 2009

## Limetten-Crème mit Erdbeeren und Schokolade

### Für 2 Personen

1 Biskuitboden, dunkel	300 g Mascarpone	250 g Erdbeeren, frisch
10 Schokotäfelchen	1 Limette, unbehandelt	4 EL Milch
4 EL Puderzucker	3 EL Kirschwasser	

Aus dem Biskuitboden mit Hilfe der Serviergläser acht Scheiben stechen. Die Schale der Limette abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Mascarpone mit der Milch, zwei Esslöffeln Puderzucker, dem Saft der Limette und dem Limettenabrieb verrühren. Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Die Schokotäfelchen in grobe Stücke brechen. Das Kirschwasser mit drei Esslöffeln Wasser und dem restlichen Puderzucker vermischen. Die Biskuittaler in Kirschwasser tränken.

Die Schichten in folgender Reihenfolge in die Gläser legen: Erdbeeren, Mascarpone-Crème, Schokosplitter

Biskuit. Insgesamt vier Schichten einlegen und mit Erdbeeren, Mascarpone-Crème und Schokosplitter abschließen.

Georg Bernhofer am 03. September 2009

## Mandel-Mascarpone mit Erdbeeren

### Für 2 Personen

200 g Erdbeeren, TK	4 EL Mandeln, gemahlene	250 g Mascarpone
40 g Puderzucker	2 EL Amaretto	3 EL Milch
1 Zitrone	12 Amarettinis	Zimt

Die gemahlenden Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Mandeln mit der Mascarpone, drei Esslöffeln Puderzucker, dem Amaretto, der Milch und einer Prise Zimt verrühren. Die Erdbeeren waschen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Erdbeeren zusammen mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und 20 Gramm Puderzucker pürieren. Die Erdbeeren durch ein Sieb geben und die Kerne heraussieben. Die Mandelmascarpone und das Erdbeer-Püree in Dessertgläsern abwechselnd schichten. Die Amarettini zerstoßen. Die Mandelmascarpone mit Erdbeerpüree anrichten und mit den zerstoßenen Amarettinis garnieren.

Christine Sztrajt am 18. März 2010

## Mango und Papaya, Zitronengras-Ingwer, Ziegenkäse

### Für 2 Personen

100 g Pattaya-Mango, reif	100 g Papaya , reif	50 g Ziegen-Frischkäse
125 g Crème-fraîche	1 Limette	1 Zitrone
2 Knollen Ingwer	1 Stange Zitronengras	1 Zweig Minze
60 g Akazienhonig	5 Teebeutel Fencheltee	20 ml Rum, weiß

Die Mango und die Papaya schälen und klein schneiden. Die Limette halbieren, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eine Knolle Ingwer schälen und reiben. Die Mangostücke in dem Limettensaft, der geriebenen Limettenschale und dem geriebenen Ingwer marinieren. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Papayastücke in dem Zitronensaft, der geriebenen Zitronenschale und dem Rum marinieren. Für den Sud den restlichen Ingwer abziehen und klein schneiden. Wasser kochen und den Fencheltee brühen. Den Ingwer mit dem Fencheltee und dem Zitronengras vermengen. Den Sud durch ein Teesieb geben und 50 Gramm Honig hinzufügen. Das Ganze kurz vor dem Servieren mixen. Die Blätter von der Minze abzupfen. Den Ziegen-Frischkäse, die Crème-fraîche, den restlichen Honig und die Minze gut vermengen. Die Mango- und Papayastücke auf Tellern anrichten und mit dem Sud und dem Ziegen-Frischkäse garnieren.

Constanze Steffenhagen am 08. Oktober 2009

## Mango-Bananen-Cocktail

### Für 2 Personen

1 Banane	1 Mango	1 unbehandelte Limone
1 EL Weizenmehl	1 EL Butter	1 EL braunen Zucker
1 EL Kokosmilch	125 ml Schlagsahne	1 Prise Zimt

Die Limone auspressen. Die Mango und die Banane schälen und in Würfel schneiden. Das Obst in Cocktailgläser füllen und mit dem Limonensaft übergießen. Die Kokosmilch, die Butter, den Zucker und eine Prise Zimt in einen Topf geben und während des Erhitzens das Mehl einrühren. Den Zucker vollständig schmelzen lassen und die Mischung anschließend über das Obst geben. Die Sahne steif schlagen. Den Mango-Bananen-Cocktail mit der Sahne garnieren und anrichten.

Wolfgang Losacker am 30. September 2010

## Mango-Sorbet

### Für 2 Personen

3 Flugmangos, vollreif	3 Limetten	3 Eier
450 g Läuterzucker	500 ml Mineralwasser	100 g Crushed-Ice
30 ml Grenadine		

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. Das Fruchtfleisch pürieren und den Läuterzucker und das Mineralwasser hinzugeben. Die Limetten halbieren und auspressen. Den Saft ebenfalls zu der Masse geben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse in die Eismaschine geben. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Kurz bevor das Sorbet fest ist, das Eiweiß unterheben. Zum Servieren das Crushed-Ice in Gläser füllen, bis etwa die Hälfte bedeckt ist. Die Grenadine über das Crushed-Ice. Darauf zwei Nocken des Mangosorbets geben.

Judith Käßlinger am 15. April 2010

## Mascarpone-Quark-Crème mit Himbeeren

### Für 2 Personen

125 g Mascarpone	125 g Magerquark	1 Zitrone, unbehandelt
75 g Himbeeren	50 g weiße Schokolade	40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	5 EL Milch	

Die Himbeeren, bis auf ein paar zum Dekorieren, auf vier Dessertgläser verteilen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit dem Quark, der Mascarpone, dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer glatten Crème vermengen. Wenn die Crème zu dickflüssig ist, mit etwas Milch verdünnen. Anschließend die Crème in den Dessertgläsern auf die Himbeeren verteilen. Die weiße Schokolade grob reiben und auf der Crème verteilen. Die Mascarpone-Quark-Crème mit den Himbeeren anrichten, mit jeweils einer Himbeere garnieren und servieren.

Marina Guz am 22. Juli 2010

## Mascarpone-Zitronen-Crème

### Für 2 Personen

3 Zitronen, unbehandelt    3 Eier    500 g Mascarpone  
8 EL Zucker

Eine Zitrone waschen und Zesten von der Schale reißen. Diese und eine weitere Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die dritte Zitrone ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden. Vier Scheiben davon zum Garnieren beiseite stellen. Die anderen Scheiben von der Schale befreien und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker zu einer Crème glatt rühren. Den Mascarpone dabei löffelweise zugeben. Den Zitronensaft unter die Crème rühren bis sie eine geschmeidige Konsistenz hat. Anschließend das Fruchtfleisch und ein Drittel der Zesten untermengen. Das restliche Ei trennen, das Eiweiß aufschlagen und zum Schluss unter die Crème heben. Die Mascarpone-Zitronen-Crème in Dessertschälchen anrichten und mit den restlichen Zitronenzesten und den Zitronenscheiben garnieren.

Hännes Beck am 10. März 2010

## Minz-Ananas mit Kokos-Crème

### Für 2 Personen

1 Ananas                    1 Vanillestange    250 g Mascarpone  
100 g Zucker            1 Bund Minze    3 EL Kokosraspeln  
3 EL Ananassaft        Zucker

Die Ananas vom Strunk befreien, schälen und in dünne Stücke schneiden. Die Minze mit dem Zucker zu einer Paste vermengen. Den Minz-Zucker über die Ananas geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Mascarpone, dem Ananassaft, Kokosraspeln und einer Prise Zucker vermengen. Die Kokoscreme in einem Glas anrichten und mit der Minz-Ananas garnieren.

Silke Wingens am 08. Dezember 2010

## Minze-Crème mit Schokoladen-Minze-Blättchen

### Für 2 Personen

1 Banane                    1 Apfel                    1 unbehandelte Zitrone  
1 unbehandelte Limette    1 Bund Minze            125 ml Sahne  
250 g Magerquark        50 g Zartbitterkuvertüre

Die Zitrone und die Limette halbieren und jeweils den Saft auspressen. Die Banane und den Apfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Limettensaft und dem Zitronensaft beträufeln. Den Großteil der Minzeblätter zupfen und zusammen mit der Banane, dem Apfel und der Sahne pürieren. Den Quark mit der Minze-Crème vermengen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über ein lauwarmes Wasserbad stellen und zum Schmelzen bringen. Die Minzeblätter mit der Schokolade bestreichen, einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und anschließend kühl stellen. Die Minze-Crème auf Tellern anrichten und mit den Schokoblättern garnieren.

Josefine Kunz am 26. August 2010

## Mit Orangen-Ragout gefüllte Crêpes mit Schokoladen-Soße

### Für 2 Personen

150 g Mehl	3 Eier	200 ml Milch
300 g Zucker	50 g Vollmilchschokolade	50 g Zartbitterschokolade
2 Orangen, unbehandelt	100 ml Orangensaft	40 ml Bitterorangen-Likör
Speisestärke	Pflanzenöl	

Die Schokolade zusammen mit 50 Gramm Milch in einem Topf schmelzen und beiseite stellen. 150 Gramm Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen, mit dem Orangensaft und dem Bitterorangen-Likör ablöschen und mit etwas Speisestärke abbinden. Die Orangen schälen, filetieren und die Filets mit in den Orangensaft geben. Das Mehl mit den Eiern, der Milch und dem restlichen Zucker zu einem glatten Teig rühren und etwas aufquellen lassen. Anschließend Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Crepes goldgelb ausbacken. Die Crepes mit dem Orangenragout füllen, auf Tellern anrichten und mit der Schokoladensoße beträufeln.

Patrick Loehl am 15. Dezember 2009

## Mohn-Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren

### Für 2 Personen

150 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
Puderzucker	2 Eier	1 EL saure Sahne
50 g Butterschmalz	50 g Butter	60 g Mehl
25 g gemahlener Mohn	1 TL Speisestärke	75 g Zucker
1 EL flüssiger Honig	60 ml Milch	25 ml Orangensaft
50 ml Holundersaft	2 cl weißer Rum	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mohn, den Orangensaft und den Rum miteinander vermengen. Die Eier trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen. Anschließend das Mehl, 50 Gramm Zucker und die saure Sahne hinzugeben. Das Ganze verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben. Die Mohnmischung ebenfalls unterrühren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und den Teig darin braten, bis dieser unten braun ist. Die Pfanne für 15 Minuten in den Backofen geben. Den Honig in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Holundersaft, das Vanillemark und die Zimtstange in die Pfanne geben und drei Minuten köcheln lassen. Abschließend mit der Speisestärke binden. Die Mohnschmarrn aus dem Backofen nehmen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen, und mit dem Mohnschmarrn auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Manuel Laschkowski am 30. September 2010

## Mont au chocolat

### Für 2 Personen

120 g Edelbitter-Schokolade	25 g Eier	25 g Butter
20 g Zucker	100 g Eiweiß	5 Konfekt
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Mont au chocolat die Schokolade und die Butter schmelzen. Die Eier trennen und die Eigelb mit der zerlassenen Schokoladenbutter und dem Zucker vermengen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Souffleeförmchen ausbuttern und die Masse einfüllen. Mittig ein Stück Konfekt platzieren und im Backofen etwa 15 Minuten backen lassen. Das Mont au chocolat auf Tellern stürzen.

Meggi Strässer am 08. April 2010

## Nougat-Pfannkuchen-Röllchen mit Früchte-Mikado

### Für 2 Personen

140 g Nuss-Nougat-Crème	10 Gebäckstangen mit Schokolade	150 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker	3 Eier	1 Banane
1 Sternfrucht	1 Kiwi	1 Erdbeere
150 ml Milch	100 ml Sahne	Puderzucker
Butterschmalz	Schokoraspel	

Die Eier aufschlagen und mit Milch, Sahne, Mehl und Vanillezucker zu einem glatten Teig verrühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig circa drei Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen auf einem Teller abkühlen lassen. Dann die Pfannkuchen großzügig mit der Nuss-Nougat-Crème bestreichen, einrollen und in den Kühlschrank legen. Die Früchte bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Gebäckstangen aufspießen. Die Pfannkuchenröllchen aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Dann auf die Zahnstocher aufspießen. Dann die Zahnstocher herausziehen und die Gebäckstangen durchschieben. Die Pfannkuchen zusammen mit dem Früchte-Mikado auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Anne Schröder am 27. Mai 2010

## Nuss-Brot-Auflauf mit Zitrusfrüchten

### Für 2 Personen

5 Scheiben Brioche	50 g weiße Schokolade	1 Orange
1 rosa Grapefruit	1 gelbe Grapefruit	1 Ei
2 EL gehackte Haselnüsse	2 EL gehackte Mandeln	2 EL Zucker
2 EL Orangenlikör		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Schokolade feinhacken. Das Brot entrinden und in circa einen Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schokolade, das Brot, die Haselnüsse und Mandeln mit einem Esslöffel Zucker und dem Ei vermischen. Die Masse in die Förmchen geben und für circa 14 Minuten im Backofen knusprig braun backen. Die Grapefruits und die Orange schälen und filetieren. Die Filets mit dem restlichen Zucker und dem Orangenlikör marinieren. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und mit den Zitrusfrüchten belegen und sofort servieren.

Kornelia Fink am 08. Dezember 2010

## Obst-Salat mit kandierten Oliven

### Für 2 Personen

5 Brombeeren	5 Himbeeren	5 Oliven, schwarz
2 Orangen	2 Kaffeebohnen	1 Pampelmuse
1 Limette	1 Papaya	1 Mango
1 Granatapfel	20 ml Portwein	2 EL Olivenöl
1 EL Pfefferkörner schwarz	1 Zweig Thymian	Zucker

Die Oliven in einer Zuckerlösung einlegen. Für das Dressing die Orangen, die Pampelmuse und die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Olivenöl mischen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Mango und die Papaya schälen und in feine Scheiben schneiden und in etwas Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Oliven dazu geben und mit dem Portwein ablöschen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel einige Kerne herauslösen. Die Früchte aus der Pfanne auf Tellern mit den Brom- und Himbeeren anrichten, das Dressing darüber träufeln und mit den Granatapfelkernen dekorieren.

Jan-Philipp Cleusters am 05. November 2009

## Obst-Salat

### Für 2 Personen

200 ml Joghurt	6 Erdbeeren	1 Apfelsine
1 Banane	1 Kiwi	1 Zitrone
1 Traube Weintrauben, blau	4 EL Puderzucker	1 TL Honig

Die Erdbeeren vom Grün befreien und halbieren. Die Apfelsine, die Kiwi und die Banane schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Weintrauben entkernen und ebenfalls halbieren. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Joghurt mit dem Honig, dem Zitronensaft und dem Puderzucker vermengen. Das Dressing über das Obst geben, alles gut vermengen und anrichten.

Franziska Laas am 24. September 2009



## Oma Lolas süßes Geheimnis

### Für 2 Personen

100 g Baiser                      250 g Himbeeren    250 ml Sahne  
20 ml Himbeergeist

Die Sahne fast steif schlagen. Die Hälfte der Baisers grob in eine Auflaufform krümeln. Darauf die Hälfte der gefrorenen Himbeeren verteilen und mit der Hälfte des Alkohols beträufeln. Die Hälfte der Schlagsahne oben auf geben und die restlichen Zutaten ebenso schichten.

Dirk Friedrichs am 29. Juli 2010

## Orientalische Dattel-Zimt-Crème

### Für 2 Personen

75 g getrocknete Datteln    1 Orange                      3 EL Doppelrahmfrischkäse  
150 g Sahne-Joghurt        1 TL Pistazien    1 Prise Zimtpulver  
150 ml Orangensaft

Die Schale der Orange reiben. Den Orangensaft aufkochen und beiseite stellen. Die Datteln entsteinen, würfeln und zusammen mit einem Teelöffel der Orangenschale und einer Prise Zimt zu dem Orangensaft geben. Den Frischkäse cremig rühren. Den Joghurt nach und nach unterrühren. Das eingekochte Dattelkompott in zwei Dessertgläser füllen. Die Joghurtcreme darauf verteilen, mit den Pistazien bestreuen und servieren.

Holger Janssen am 08. Dezember 2010

## Palatschinken mit glasierten Apfel-Spalten

### Für 2 Personen

2 Äpfel                      2 Eier                      300 g Zucker  
200 ml Milch                125 ml Weißwein    100 g Mehl  
100 g Butter                30 g Margarine      2 EL Balsamico-Essig  
Salz

Das Mehl mit der Milch vermischen, Salz und 20 Gramm Zucker dazugeben und die Eier unterrühren. Nacheinander zwei Palatschinken in Margarine ausbacken. Die Butter mit dem restlichen Zucker schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel halbieren und entkernen. Die Hälften in feine Spalten schneiden und dazugeben. Das Apfelragout mit Balsamico abschmecken und zusammen mit den Palatschinken anrichten.

Stephan Werner am 10. September 2009

## Palatschinken mit Marillen-Marmelade

### Für 2 Personen

250 g Marillenmarmelade	200 g Schlagsahne	200 g Mehl
1 Ei	200 ml Milch	200 ml Wasser
Himbeeren	Pfefferminzblätter	Butterschmalz
Puderzucker	Salz	

Das Wasser mit dem Mehl und der Milch zu einem Teig mischen und mit Salz abschmecken. Den Teig einen Moment ziehen lassen. Die Sahne schlagen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig hauchdünn hineingeben und goldbraun braten. Den Palatschinken aus der Pfanne nehmen, mit Marillenmarmelade füllen und einrollen. Abschließend den Palatschinken auf einem Teller anrichten, etwas Sahne darauf geben, mit Himbeere, Pfefferminzblättern und Puderzucker dekorieren und servieren.

Manfred Froschmayer am 22. Dezember 2010

## Palatschinken mit warmem Apfel-Salat

### Für 2 Personen

2 Äpfel	150 g Mehl	50 ml Sahne
175 ml Milch	200 ml Wasser	2 Eier
1,5 EL Butter	1 Zitrone	2 EL Ahornsirup
1 EL Semmelbrösel	1 EL Rosinen	25 g Mandeln, gehackt
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rosinen in Wasser einweichen. Für den Teig die Eier trennen. Das Mehl mit der Sahne, dem Wasser, der Milch, dem Eigelb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und quellen lassen. Die Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Die Schale der Zitrone abreiben, so dass etwa ein halber Esslöffel entsteht. Die Rosinen mit dem Einweichwasser und dem Zitronenabrieb zu den Äpfeln geben und etwa drei Minuten mitköcheln. Anschließend vom Herd nehmen und warm stellen. Die Semmelbrösel mit den Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. In einer beschichteten Pfanne die restliche Butter erhitzen, nacheinander zwei dünne Palatschinken aus dem Teig ausbacken. Die fertigen Palatschinken im Backofen warm halten. Die Palatschinken mit dem Apfelsalat auf Tellern anrichten, mit der gerösteten Mandel-Bröselmischung und dem Ahornsirup servieren.

Hartmut Götz am 01. Oktober 2009

## Passionsfrucht-Parfait auf Bananen-Carpaccio

### Für 2 Personen

100 g Himbeeren	2 Passionsfrüchte	1 Banane
4 Eier	100 ml Passionsfruchtsaft	200 ml Sahne
150 g Puderzucker		

Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker mischen und schaumig schlagen. Den Passionsfruchtsaft unterrühren und weiter schlagen. Die Sahne schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Die Masse dünn auf Backpapier auftragen und ins Gefrierfach geben. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit dem Passionsfruchtmark bestreichen. Die Himbeeren um das Bananenbett anrichten. Das Parfait auf dem Bananencarpaccio anrichten.

Robert Kronester am 04. März 2010

## Pasta-Pyramide mit frischen Beeren und Sahne

### Für 2 Personen

200 ml Schlagsahne	100 g Erdbeeren	100 g Blaubeeren
100 g Himbeeren	1 Passionsfrucht	1 Ei
80 g Mehl	1 Vanilleschote	1 EL Zucker
1 TL Puderzucker	Pflanzenöl	Salz

Aus dem Mehl, etwas Salz, dem Ei und 15 Millilitern Pflanzenöl einen Nudelteig kneten und bei Bedarf etwas lauwarmes Wasser dazu geben. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und in Rechtecke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, die Nudelplatten darin gar kochen und anschließend aus dem Wasser nehmen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Nudelplatten darin ausbacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus schaben. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker steif schlagen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und vierteln. Anschließend die Erdbeeren, die Himbeeren und die Blaubeeren mit der Vanillesahne vermengen. Die Passionsfrucht halbieren, aushöhlen und dazu geben. Die Nudelplatten mit der Früchtesahne schichtweise auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Isabell Goldhammer am 19. August 2010

# Pavlova

## Für 2 Personen

1 Kiwi	1 Passionsfrucht	2 Erdbeeren
1 Ei	50 g feiner Zucker	100 ml Schlagsahne
1 TL Weißweinessig	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß in einer Schüssel so lange schlagen, bis die Masse anfängt, fest zu werden. Anschließend den Zucker nach und nach mit in die Schüssel geben und die Eiweiß-Zucker-Masse steif schlagen. Den Essig nun vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die fertige Pavlovamasse mittig auf dem Backblech verteilen und für etwa 20 Minuten in den Backofen geben. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien und die Passionsfrucht halbieren. Anschließend die Passionsfrucht mit einem Löffel aushöhlen. Kurz vor Ende der Backzeit die Schlagsahne steif schlagen. Die Sahne in die Mitte des Pavlova geben und die Kiwischeiben zusammen mit den Erdbeeren auf der Sahne verteilen. Den Pavlova auf Tellern anrichten und mit den Kernen der Passionsfrucht garnieren.

Michael Eastham am 10. Juni 2010

# Pfannkuchen-Torte mit Wald-Heidelbeeren und Sahne

## Für 2 Personen

80 g Mehl	150 g Waldheidelbeermarmelade	5 Eier
3 EL Butter	325 ml Sahne, süß	500 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl	1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Zucker
Salz		

Drei Eier trennen. Das Eigelb mit den restlichen Eiern vermengen und mit 250 Milliliter Milch, dem Mehl, dem Vanillezucker, dem Zucker und einer Prise Salz so lange verrühren, bis der Teig glatt ist. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und zusammen mit der restlichen Milch und 125 Milliliter Sahne unter den Teig rühren. Den Teig beiseite stellen und ruhen lassen. Vor dem Braten der Pfannkuchen den Teig noch einmal durchrühren. Eine Pfanne mit dem Öl auspinseln und die Pfannkuchen darin goldgelb backen. Die fertigen Pfannkuchen mit einem Servierring ausstechen, mit der Marmelade bestreichen und vier Lagen übereinander schichten. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Pfannkuchentorte auf Tellern anrichten und mit der Sahne garnieren.

Lidwina Ollenborger am 14. Januar 2010

## Pfirsiche in Wein mit Orangen-Keks

### Für 2 Personen

4 Pfirsiche	2 Saftorangen	250 g Zucker
300 g Mehl	50 ml Milch	100 g Butter
1 Paket Backpulver	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
4 EL Honig, Lavendel	2 Gewürznelken	1 Stange Zimt
250 ml Süßwein		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Wein mit dem Zimt und den Nelken in einen Topf geben. Die Zitrone halbieren, die Hälfte der Schale abreiben und mit 50 Gramm Zucker und dem Honig in den Topf geben. Das Ganze zehn Minuten kochen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Pfirsiche überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, vom Stein befreien und zu dem Weinsud geben. Die Orangen halbieren und auspressen. Den restlichen Zucker, den Orangensaft, die Eier und die Hälfte der Milch vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl und die Hälfte vom Backpulver unterrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und ebenfalls mit der restlichen Milch unterrühren. Den Teig mit einem Esslöffel auf einem Backblech verteilen, so dass Keksstücke entstehen. Die Kekse zehn Minuten in den Backofen geben. Die Pfirsiche mit den Orangenkeksen auf Tellern anrichten und servieren.

Martin H. Lorenz am 08. Oktober 2009

## Pflaumen-Tarte

### Für 2 Personen

200 g Blätterteig	4 blaue Pflaumen, groß	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Marzipan	1 Ei	30 g Butter
1 TL Zimt	1 TL Puderzucker	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß mit dem Marzipan zu einer Crème verarbeiten. Aus dem Blätterteig runde Scheiben von etwa zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen, mit etwas Zimt bestäuben, mit einer Gabel einstechen und die Marzipanmasse darauf verteilen. Die Pflaumen putzen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Zitronensaft vermengen. Die Pflaumenscheiben fächerförmig auf dem Blätterteig verteilen und mit der Butter-Zitronen-Mischung bestreichen. Die Tarte etwa 15 Minuten backen, anschließend aus dem Backofen nehmen. Die Pflaumentarte auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Petra Herrmann am 09. September 2010

## Physalis-Kompott mit Portwein-Schaum

### Für 2 Personen

150 g Physalis	15 g Ingwer	1 Limette
2 Eier	40 g Zucker	1 TL Zimt
1 TL Speisestärke	50 ml Portwein	100 ml heller Traubensaft

Die Physalis von den Blättern befreien. Den Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Schale von der Limette abreiben, dann die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Physalis, den Ingwer, die Limettenschale, 15 Gramm Zucker, etwas Zimt, sowie einen Esslöffel Limettensaft und den Traubensaft in einem Topf aufkochen. Die Früchte circa drei Minuten in dem Sud garen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und in den Sud geben. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 25 g Zucker, etwas Zimt und dem Portwein verrühren. Über dem heißen Wasserbad circa fünf Minuten zu einer dicklichen Soße aufschlagen. Das Kompott mit dem Portweinschaum in eine Schale füllen und sofort servieren.

Jürgen Becker am 29. Dezember 2010

## Preiselbeer-Mandel-Dessert

### Für 2 Personen

250 g Bitterschokolade	100 g Wildpreiselbeeren	30 g Johannisbeeren, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	50 g Mandelblättchen	2 EL Zucker
200 g Mascarpone	200 g Joghurt, natur	

Eine Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin rösten. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft glatt rühren. Anschließend die Crème teilen und eine Hälfte mit den Wildpreiselbeeren mischen. Die rote und die weiße Crème jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd mit den frischen Preiselbeeren in Gläser füllen. Flocken von der Schokolade reiben. Die Crème mit den Mandelblättchen und der Schokolade auf Tellern anrichten und mit den frischen Preiselbeeren garnieren.

Astrid Schmitt am 21. Januar 2010

## Pumpernickel-Trifle

### Für 2 Personen

200 g Sauerkirschen	200 g Pumpernickel	100 g Schokolade, dunkel
1 Zitrone, unbehandelt	0,5 Bund Minze	100 g Ricotta
100 g Joghurt	200 ml Sahne, süß	40 ml Wasser
40 ml Kirschwasser	50 g Zucker	20 g Vanillezucker

Zwei Kirschen zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Sauerkirschen mit dem Kirschwasser trinken. Die Schale von der Zitrone reiben. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. 150 ml Sahne mit dem Vanillezucker halb steif schlagen. Anschließend Ricotta und Joghurt unterrühren. Das Ganze mit Zucker und der Zitronenschale abschmecken. 50 Gramm Zucker mit Wasser aufkochen, karamellisieren und anschließend 50 ml Sahne unterrühren. Den Pumpernickel zerbröseln und dazugeben. Die Dessertgläser abwechselnd mit der Crème, dem Pumpernickel und den Sauerkirschen schichten. Die Schokolade raspeln. Das Pumpernickeltrifle mit Schokoraspelein, einer Kirsche und den Minzblättern garnieren.

Rita Schneider am 04. Februar 2010

## Quark-Auflauf mit Früchten

### Für 2 Personen

6 Physalis	1 Banane	45 g Magerquark
10 Amarettini	2 EL Nuss-Nougat-Crème	2 Eier
30 g Zucker	1 EL Mohn	1 Prise Salz
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die Amarettini zerbröseln. Den Mohn, die Amarettini, die Nuss-Nougat Crème, den Quark und eine Prise Salz dazugeben und unterrühren. Die Förmchen mit Butter ausfetten und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Quarkmasse in die Förmchen füllen. Eine Auflaufform mit heißen Wasser füllen und die Förmchen hineinsetzen. Das Ganze für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Banane in Scheiben schneiden. Die Physalis halbieren. Beides auf Tellern anrichten. Den Quarkauflauf aus den Förmchen lösen und auf die Obsthälften stürzen.

Said Bourechem am 04. März 2010

## Quark-Püfferchen mit Apfel-Birnen-Mus

### Für 2 Personen

2 milde, mürbe Äpfel	2 Birnen	1 Ei
1 Zitrone	125 g Quark	100 g Puderzucker
2 EL Zucker	2 EL Mehl	200 ml milder Apfelsaft
Butter	Pflanzenöl	

Die Zitrone auspressen. Das Mehl mit dem Ei, einem Esslöffel Zitronensaft, dem Quark und einem Esslöffel Zucker zu einem Teig verarbeiten. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Quarkpüfferchen von beiden Seiten anbraten. Die Äpfel und Birnen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend die Früchte hinzugeben und Farbe annehmen lassen. Den Apfelsaft hinzufügen und alles zusammen garen und danach pürieren. Das Apfel-Birnenmus auf Tellern anrichten und mit den Quarkpüfferchen servieren.

Rolf Scherer am 08. Dezember 2010

## Quark-Rosinen-Schmarrn mit Aprikosen-Kompott

### Für 2 Personen

6 Aprikosen	2 Eier, groß	180 g Mehl
100 g Quark	2 EL Rosinen	15 g Vanillezucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Butter
3 TL Butterschmalz	2 cl Rum	2 EL Apfelsaft
100 ml Milch	1 TL Zimt	6 TL Zucker
2 TL Puderzucker		

Die Rosinen etwa zehn Minuten in Apfelsaft einweichen. Die Aprikosen entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit einem Teelöffel Zucker, sowie einem Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Aprikosenscheiben darin schwenken, durchziehen lassen und warmstellen. Die Eier trennen, das Eiweiß schlagen und Zitronenschale abreiben. Das Mehl und die Milch mit dem Eigelb verrühren. Quark, zwei Teelöffel Zucker und den Vanillezucker dazugeben und den Zitronenabrieb und den Rum unterrühren. Anschließend das Eiweiß unterheben, die Rosinen kurz abtropfen und ebenfalls einrühren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Masse dabei nicht zu dick einlaufen lassen und beidseitig goldgelb backen. Den Quark-Rosinen-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und mit Zimt, dem restlichen Zucker und Aprikosenkompott servieren.

Renate Kändler am 15. Dezember 2009

## Quark-Schaum mit frischen Himbeeren

### Für 2 Personen

100 g Magerquark	100 g Himbeeren, frisch	1 Vanilleschote
1 Ei	1 TL Zucker	1 TL Zucker, braun

Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Quark vermengen. Eine Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit dem Zucker zu dem Quark geben. Das Ganze mit einem Handrührgerät aufschlagen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Nun die Masse kalt stellen. Die Himbeeren mit dem Quarkschaum in Dessertgläsern anrichten und mit braunem Zucker garnieren.

Christel Müller am 03. Dezember 2009



## Quark-Soufflé, Johannisbeeren, Ingwer-Schoko-Soße

### Für 2 Personen

100 g schwarze Johannisbeeren	100 g Magerquark	70 g dunkle Schokolade, 70%
20 g Ingwer	50 g Zucker	2 Eier
2 EL Mehl	1 EL Butter	1 Prise Salz
Puderrucker	Butter	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Zwei Souffléförmchen einfetten und mit Zucker austreuen. Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Quark und dem Mehl glattrühren. Das restliche Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Diesen Eischnee mit der Quarkmasse unter die Johannisbeeren rühren. Die Masse in die Förmchen füllen und im Ofen circa 15 Minuten backen lassen. Währenddessen die dunkle Schokolade im Wasserbad mit etwas Butter schmelzen. Den Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse zu der Schokoladenmasse drücken. Die Quarksoufflés auf Tellern verteilen und mit Puderrucker bestäuben. Die Ingwerschokolade in kleinen Schälchen dazu reichen.

Veronika Lutz am 16. September 2010

## Rhabarber-Gelée mit Erdbeer-Quark-Crème

### Für 2 Personen

300 g Rhabarber	250 g Erdbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 EL Vanillezucker	2 Eier	2 Blatt Gelatine
0,5 Limette, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	25 g Zucker
25 g Akazienhonig mit Vanille	125 g Quark	100 ml Weißwein

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker mit dem Orangensaft, dem Weißwein und dem Vanillemark aufkochen, die Rhabarberstücke hinzugeben, zwei Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und zum Auflösen hineingeben, anschließend den Sud und die Rhabarberstücke in Gläser verteilen und kalt stellen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zwei Esslöffel Akazienhonig zugeben. Die Schale der Limette mit einem Zestenreißer abschälen und den Saft auspressen. Den Quark mit dem Honigrest, dem Vanillezucker und dem ausgepressten Limettensaft mischen und den Eischnee unterheben. Die Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte mit zwei Esslöffeln Puderrucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren und auf den gelierten Rhabarber legen. Die Quarkcreme darauf geben und mit dem Erdbeerpüree garnieren und servieren.

Christian Glatzl am 01. Juli 2010

## Rhabarber-Kompott mit Eier-Likör-Sahne

### Für 2 Personen

200 g Rhabarber (frisch)	2 EL Zucker	2 TL Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepudding	100 ml Sahne	200 ml Apfelsaft
20 ml Eierlikör	Raspelschokolade	

Den Apfelsaft in einem Topf erhitzen. Den Rhabarber abziehen, würfeln und zusammen mit dem Zucker im Apfelsaft kurz kochen lassen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren, anschließend in die Rhabarbermasse geben und nochmals aufkochen. Dann das Rhabarberkompott in Schälchen füllen. Zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen und gelegentlich umrühren. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Dann den Eierlikör unter die Sahne heben. Die Schlagsahne auf die Schälchen verteilen und mit etwas Eierlikör und Raspelschokolade garnieren.

Otto Bröckel am 27. Mai 2010

## Ricotta-Nocken mit Heidelbeer-Eis

### Für 2 Personen

200 g Heidelbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
100 g Ricotta	100 ml Milch	1 EL Butterschmalz
50 g Semmelbrösel	0,5 Vanilleschote	1 TL Zimt
1,5 EL Zucker	1 EL Puderzucker	

Für die Nocken die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Messerspitze Zucker steif schlagen. Die Zitronenschale abreiben. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und mit dem Eigelb, den Semmelbröseln, dem Ricotta und einer Messerspitze abgeriebener Zitronenschale vermengen. Den Eischnee unterheben. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Von der Ricottamasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und im heißen Butterschmalz goldbraun backen. Anschließend die Nocken aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Zimt mit einem Teelöffel Zucker vermengen und über die Nocken streuen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die tiefgekühlten Heidelbeeren, den Puderzucker, die Milch und zwei Esslöffel Zitronensaft in ein hohes Rührgefäß geben, zu cremigem Eis pürieren und im Tiefkühlfach kalt stellen. Mit dem Eisportionierer Kugeln vom Heidelbeereis ausstechen und zusammen mit den Ricottanocken auf Tellern anrichten.

Renate Eichinger am 06. Mai 2010

## Süße Herbst-Frühlingsrollen

### Für 2 Personen

2 Blätter Frühlingsrollenteig    1 Apfel, Boskoop    1 unbehandelte Limette  
75 g Zartbitter-Schokolade    75 g Puderzucker    10 g Zucker  
1 TL Butter    75 ml Milch    1 Ei  
1,5 Liter Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 80 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Die Frühlingsrollenblätter jeweils mit einer Spitze nach unten auf ein großes Brett legen und auftauen lassen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Apfel schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Anschließend mit fünf Esslöffeln Zucker und dem Limettensaft in einer flachen Auflaufform marinieren. Das Öl auf 170 Grad in einem großen Topf oder eine Fritteuse erhitzen. Die Temperatur mit einem Holzstäbchen prüfen. Für die Soße die Milch und den restlichen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Kuvertüre fein hacken, unterrühren, in der Zuckermilch schmelzen, beiseite stellen und abkühlen lassen. Das Ei trennen. Die Apfelstreifen auf den Blättern verteilen. Die untere Teigspitze darüber schlagen und die seitlichen Spitzen nach innen einschlagen. Die obere Spitze mit Eigelb einpinseln. Die Rolle aufrollen und den Teig andrücken. Im vorgeheizten Öl etwa drei Minuten lang ausbacken. Die süßen Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit der Soße und dem Puderzucker garnieren.

Katrin Theiler am 07. Oktober 2010

## Süße Himbeer-Bruschetta

### Für 2 Personen

4 Scheiben Brioche    250 g Himbeeren    1 Zitrone, unbehandelt  
4 EL Blütenhonig, flüssig    200 g Crème-fraîche

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Brotscheiben auf einem Blech in den Backofen geben und goldbraun rösten. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft und den Abrieb mit der Crème fraîche und zwei Esslöffel Honig verrühren. Die Masse mit einem Spritzbeutel auf den Brotscheiben verteilen und mit den Himbeeren belegen. Die Bruschetta auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Honig garnieren.

Christoph Buchmüller am 14. Januar 2010

## Süße Quark-Klößchen mit Himbeeren und Erdbeeren

### Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	3 EL Grieß
1 EL Mehl	1 Ei	250 g Schichtkäse
3 EL Butter	4 EL Paniermehl	Puderzucker

Das Ei aufschlagen und mit dem Grieß, dem Mehl und dem Schichtkäse zu einer glatten Masse verrühren und etwas quellen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und dann die Hitze verringern. Aus der Quark-Grieß-Masse kleine Klößchen formen und im siedenden Wasser etwa acht Minuten ziehen lassen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Paniermehl darin anrösten. Die Quarkklößchen in dem Paniermehl wenden und etwas mitrösten lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien. Die Quarkklößchen mit Puderzucker bestreuen, mit den Erdbeeren und den Himbeeren garnieren und servieren.

Elke Wagner am 30. September 2010

## Sabayon

### Für 2 Personen

2 Eier	100 ml trockener Weißwein	1 Limette, unbehandelt
2 EL Zucker		

Das Eigelb vom Eiweiß trennen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend den Weißwein unterrühren. Die Crème im heißen Wasserbad langsam dickflüssig schlagen und die Limette reiben. Die warme Sabayon in einer Champagnerschale anrichten und mit etwas Limettenschale garnieren.

Frederic Janz am 03. Juni 2010

## Sacher-Waffeln mit Sauerkirsch-Ragout

### Für 2 Personen

300 g Sauerkirschen TK	1 Zitrone, unbehandelt	1 Orange, unbehandelt
200 g Butter	120 g Mehl	50 g Haselnüsse, gemahlen
3 Eier	70 g Speisestärke	175 g Zucker
1 TL Vanillezucker	2 EL Kakaopulver, stark entölt	1 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver	1 Stange Zimt	2 EL Rum
4 Tropfen Bittermandelaroma	1 Prise Salz	

Das Waffeleisen warm werden lassen. Für den Waffelteig 150 Gramm Butter mit 150 Gramm Zucker, den Eiern, dem Vanillezucker, dem Bittermandelaroma und einer Prise Salz vermengen und schaumig rühren. 60 Gramm Speisestärke mit dem Mehl, dem Kakaopulver und dem Backpulver vermischen und anschließend die geriebenen Haselnüsse und das Zimtpulver dazugeben. Alles gut miteinander vermengen. Anschließend die Mehlmischung unter das Buttergemisch geben und den Rum dazugeben. Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Von der Zitrone und der Orange etwa die Hälfte der Schale abreiben. Den Kirschsafte in einer Pfanne zusammen mit einer Zimtstange, dem restlichen Zucker und dem Zitronen- und Orangenschalenabrieb einkochen lassen. In der Zwischenzeit das heiße Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und ausbacken. Die Zimtstange wieder aus dem eingekochten Kirschsafte entnehmen, die Soße mit einem Esslöffel Speisestärke abbinden und noch einmal aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und warm werden lassen. Die Waffeln mit dem Sauerkirschragout auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Rokitta am 31. März 2010

## Salzburger Nockerln auf Erdbeer-Schaum

### Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	20 g Ingwer	100 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 EL Puderzucker	20 g Mehl
100 ml Sahne	7 Eier	Zucker
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und zu Eischnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach dazu geben. Den Vanillezucker und zwei Eigelb zufügen. Anschließend das Mehl unterheben. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Nockerlnmasse mit einer Teigkarte pyramidenförmig in die Form geben und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren vom Grün befreien und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Erdbeeren zusammen mit dem Ingwer pürieren und mit der Sahne zu einem Schaum aufschlagen. Bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Die Salzburger Nockerln zusammen mit dem Erdbeerschaum auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 19. August 2010

## Sanddorn-Joghurt-Sorbet auf marinierten Orangen-Filets

### Für 2 Personen

500 ml Sahne-Joghurt	150 ml Sanddornaufstrich	50 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	100 g Puderzucker	3 Orangen, unbehandelt, kernlos
1 Zitrone, unbehandelt	100 Zucker	100 ml Orangensaft
100 ml Cointreau		

Den Sahne-Joghurt mit Sanddornaufstrich glattrühren und den Puderzucker dazugeben. Zitronenschale reiben und dazugeben. In die Eismaschine geben, nach 25 Minuten ist das Sorbet fertig. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker karamellisieren. Einige Zesten von der Orange reißen und in die Pfanne geben. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen und mit in die Pfanne geben. Den Cointreau dazugeben, die Orange filetieren und die Orangenfilets in dem Sud ziehen lassen. Die Orangenfilets auf einem Teller anrichten und das Sorbet dazu geben. Mit einigen Schokoraspeln garnieren.

Hildegard Gerecke am 01. Juli 2010

## Schnee-Eier mit Himbeer-Sorbet und gerösteten Mandeln

### Für 2 Personen

10 Eier	2 EL Zucker	100 g Mandelblättchen
250 g Himbeeren	1 Zweige Minze	4 Eiswürfel
1l Milch	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Mit zwei Esslöffeln 12 Nocken abstechen und in einem breiten Topf mit der leicht siedenden Milch etwa fünf Minuten gar ziehen lassen. Die Minzeblätter abzupfen und die Blätter mit den Himbeeren dem Zucker und den Eiswürfeln pürieren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei etwas salzen und zuckern. Die Schnee- Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schnee-Eier mit dem Himbeersorbet auf Tellern anrichten und mit den Mandeln garnieren.

Mathias Rudolph am 08. April 2010

## Schnelles Beeren-Eis

### Für 2 Personen

200 g Beerenfrüchte-Mix, TK	30 g Himbeeren, frisch	150 ml Milch
100 ml Sahne	6 Schoko-Deko-Blätter	1 Zweig Minze
Zucker	Vanillezucker	

Die Beerenfrüchte tiefgefroren in ein hohes Rührgefäß geben. Die Sahne, die Milch, den Zucker und den Vanille- Zucker dazugeben. Das Ganze pürieren und in Dessertgläsern anrichten. Mit frischen Früchten, Minze und Schoko-Dekor verzieren und servieren.

Bettina Graf am 03. September 2009

## Schoko-Küchlein

### Für 2 Personen

200 g Zartbitterkuvertüre 5 Eier 50 g Butter

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Zwei Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Servierringe zuckern und buttern. Die Butter schaumig schlagen, die drei Eier und die zwei Eigelb hinzugeben und das Ganze zu einem Teig rühren. Die geschmolzene Kuvertüre unterheben und die Masse in die Servierringe füllen. Im Backofen sieben Minuten lang backen. Die Küchlein aus den Servierringen herausnehmen und auf Tellern anrichten.

Inge Wolf am 29. April 2010

## Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern

### Für 2 Personen

75 g Zartbitterschokoladen-Linsen	50 g weiche Butter	2 Eier
2 Cognacbohnen	3 EL Rohrzucker	2 EL Eierlikör
1 Päck. Vanillezucker	2 EL Weizenmehl	Mehl
1 TL Backpulver	Butter	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufförmchen mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und anschließend in den Kühlschrank stellen. Ein Ei trennen. Das übrige Ei mit dem Eigelb, dem Rohrzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Schokolinsen mit der weichen Butter und dem Mehl unterrühren. Anschließend die Masse in die Auflaufförmchen geben und die Cognacbohnen jeweils in die Mitte der Masse hineinstecken. Das Ganze für etwa elf Minuten in den Backofen geben. Den Eierlikör auf Tellern anrichten, den Schokokuchen auf die Teller stürzen und servieren.

Joachim Herbst am 22. April 2010

## Schoko-Soufflé mit gefüllter Erdbeere

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren	100 g Frischkäse	45 g Zartbitterkuvertüre
40 g Zucker	40 g Mehl	100 ml Schlagsahne
50 g Butter	2 Eier	1 TL Vanillezucker
1 TL Sahnesteif		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schlagsahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Frischkäse abtropfen und in einer anderen Schüssel cremig schlagen. Den Frischkäse unter die Sahne heben. Die Erdbeeren waschen und von ihrem Strunk befreien. Anschließend werden die Erdbeeren kreuzweise eingeschnitten. Die Sahne in den Spritzbeutel geben und die Erdbeeren damit füllen. Die Butter zusammen mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das eine Ei trennen und nur das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei unterziehen. Das Mehl hinzugeben und gut vermengen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und zu der Masse geben. Das Ganze in die Auflaufförmchen füllen und im Backofen backen.

Anna Prizkau am 27. Mai 2010

## Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern auf Maracuja-Spiegel

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren, TK	2 Maracuja	1 Orange, unbehandelt
80 g Puderzucker	25 g Mehl	70 g Butter
25 g Mandeln, fein gemahlen	45 g Bitterschokolade	2 Schokotrüffel
2 Eier	2 EL Crème-fraîche	1 TL flüssiger Honig
1 Zweig Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Erdbeeren leicht antauen lassen. Etwa acht Minzeblätter abzupfen, kleinhacken und anschließend zusammen mit 30 Gramm Puderzucker und der Crème-fraîche unter die Erdbeeren mengen. Für die Törtchen drei Förmchen mit Butter einfetten und mit zehn Gramm der Mandeln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß halbsteif schlagen. Die übrige Butter erhitzen und leicht braun werden lassen. Die Schokolade klein hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend Mehl, die übrigen Mandeln und 45 Gramm Puderzucker mit einem Schneebesen vermengen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die geschmolzene Schokolade, den Honig und die Orangensaft dazu geben. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, die Masse in die Förmchen füllen und jeweils einen Schokotrüffel dazugeben. Zehn Minuten kalt stellen und anschließend für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Maracujas halbieren, aushöhlen und durch ein Sieb passieren. Den entstandenen Saft als einen Spiegel auf kalte Teller geben. Die Erdbeeren pürieren. Die Schokotörtchen mit dem Maracujaspiegel und dem Eis auf Tellern anrichten und mit einem Minzeblatt und dem übrigen Puderzucker garnieren.

Chiara Fleischhacker am 20. Mai 2010

## Schoko-Törtchen mit Preiselbeeren

### Für 2 Personen

100 g Zartbitter-Schokolade, 70%	50 g Zartbitter-Schokolade, 50%	200 g Preiselbeeren
250 ml Schlagsahne	100g Butter	2 Eier
100 g Puderzucker	1 TL Mehl	1 Prise Salz

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Beide Sorten Schokolade in einem Topf schmelzen. Die Butter und den Puderzucker schaumig rühren. Die flüssige Schokolade, die Eier, das Mehl und eine Prise Salz dazugeben und kurziterrühren. Den Schokoladenteig in ein Förmchen füllen und zehn Minuten im Backofen backen. Die Sahne steif schlagen, die Preiselbeeren unterheben. Anschließend die Schokotörtchen mit der Preiselbeersahne bestreichen. Die Schokotörtchen auf einem Teller anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Alenka Schneider am 12. Mai 2010



## Schokoladen-Kuchen mit Schoko-Trüffel und Kirsch-Soße

### Für 2 Personen

100 g Schattenmorellen	1 Orange	150 g dunkle Schokolade, 70%
3 Champagnertrüffel	4 Eier	80 g Zucker
90 g Mehl	1 EL Speisestärke	80 g Butter
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	1 TL Kirschwasser
50 ml Kirschsafft	50 ml Rotwein	Butter
Zucker		

Die Trüffel ins Gefrierfach legen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier mit 50 Gramm Zucker fünf Minuten kräftig schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade und das Mehl unterrühren. Die Auflaufformen mit Butter und Zucker fetten, zur Hälfte mit Teig füllen, die gekühlten Trüffel hinzugeben, die Form mit Teig auffüllen und etwa zehn Minuten backen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schattenmorellen und 30 Gramm Zucker karamellisieren. Mit dem Kirschwasser ablöschen. Die Vanilleschote einschneiden. Das Vanillemark, den Rotwein und die Zimtstange dazugeben, Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und alles unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen. Die Schale der Orange abreiben und ebenfalls hinzufügen. Mit Kirschsafft verdünnen. Den Schokoladenkuchen und die Kirschsoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Birgit Hausen am 22. Dezember 2010

## Schokoladen-Soufflé

### Für 2 Personen

100 g Schokolade	80 g Zucker	60 g Butter
25 g Mehl	125 ml Milch	2 Eier
2 EL Puderzucker	1 EL Amaretto	6 TL Espressopulver
1 Päckchen Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Mehl in 30 Gramm Butter anschwitzen. 125 Milliliter Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren andicken lassen. Die Schokolade raspeln, hinzugeben und schmelzen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen. Die Souffléformen einfetten und die Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Das Eigelb und den Amaretto mit der abgekühlten Mehlmasse vermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Souffléformen geben und für 25 Minuten im Ofen ausbacken. Das Espressopulver in die Kanne füllen und aufsetzen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Espresso servieren.

Romina Andolina am 05. November 2009

## Tarte au vin

### Für 2 Personen

1 Kuchenteig, ausgerollt	40 g Butter	150 g Zucker
1 TL Zimt	3 EL Mehl	150 ml Rotwein

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein Backblech geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Alle Zutaten miteinander verrühren und auf den Teigboden geben. Anschließend in den Backofen geben und circa 20 Minuten backen. Die Tarte au vin auf Desserttellern anrichten.

Francois Rominger am 25. März 2010

## Tiramisu mit Himbeeren

### Für 2 Personen

500g Löffelbiskuit	100g Himbeeren	125g Zucker
3 Eier	100g Kakao	500g Mascarpone
1 Tasse Milchkaffee		

Die Eier trennen, die Eigelb in eine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend den Zucker dazugeben und verrühren. Dann den Mascarpone dazugeben und verrühren. Die Löffelbiskuit in einer Auflaufform auslegen und die Hälfte des Milchkaffees darüber träufeln. Die Mascarpone-masse darauf geben und das ganze wiederholen. Anschließend den Kakao darüber stäuben. Das Tiramisu auf einem Teller anrichten und mit Himbeeren garnieren.

Florian Wilhelm am 12. Mai 2010

## Tiramisu

### Für 2 Personen

300 g Mascarpone	150 g Löffelbiskuits	100 g Himbeeren
2 EL Zucker	1 EL Puderzucker	100 g Kakaopulver, herb
120 ml Kaffee, warm	20 ml Masala	

Die Mascarpone, den Zucker und den Masala in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Anschließend Mascarponecreme in eine Auflaufform geben. Die Löffelbiskuits kurz in den Kaffee tauchen und auf die Mascarpone geben. Eine Schicht Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits geben und diese erneut mit eingeweichten Löffelbiskuits belegen, anschließend den Rest der Crème darauf verteilen und das ganze kühl stellen. Das Kakaopulver gleichmäßig auf dem Tiramisu verteilen. Die Himbeeren waschen. Das Tiramisu auf Tellern anrichten. Die Himbeeren dazu anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Leonardo Vaccina am 10. Juni 2010

## Tiramisu

### Für 2 Personen

100 g Löffelbiskuit	25 g Kakaopulver	1 Pck Sahnesteif
1 Pck Vanillezucker	1 Pck Vanillepudding	250 g Mascarpone
300 ml Schlagsahne	400 ml Kaffee	

Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Auflaufform auslegen und die Hälfte des Kaffees darüber geben. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen, die Mascarpone, den Vanillezucker und den Vanillepudding dazugeben und alles zu einer cremigen Masse vermengen. Die Hälfte der Crème auf die Löffelbiskuits in die Auflaufform geben, anschließend mit den restlichen Löffelbiskuits bedecken und mit dem restlichen Kaffee übergießen. Die restliche Crème darauf geben und mit dem Kakaopulver bestäuben. Das Tiramisu auf Dessertellern anrichten und servieren.

Bahar Döner am 09. September 2010

## Tonka-Bohnen-Zabaione

### Für 2 Personen

1 Tonkabohne      2 Eier    100 ml Marsala  
100 g Puderzucker

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Nach und nach den Marsala dazugeben. Die Masse auf einem Wasserbad unter ständigem Rühren aufschlagen. von der Tonkabohne reiben und zu der Zabaione geben. Die Zabaione in einem Glas anrichten und servieren.

Gabriele Schmidt-Tukay am 29. Dezember 2010

## Topfen-Erdbeer-Crème

### Für 2 Personen

125 g Erdbeeren      1 Zitrone      125 g Quark  
50 g Puderzucker      125 ml Sahne    25 ml Eierlikör  
1 Päckchen Vanillezucker    1 Zweig Minze

Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Viertel Zitrone auspressen und über die Erdbeeren gießen. Anschließend zehn Gramm Puderzucker hinzugeben. Den Quark mit dem restlichen Puderzucker, der Hälfte des Vanillezuckers und einem halben Esslöffel Zitronensaft verrühren. Die Sahne cremig schlagen und in die Quarkmasse untermischen. Die Erdbeeren und die Quarkcreme abwechselnd in zwei Gläser schichten und abschließend mit dem Eierlikör und der Minze garnieren.

Angela Spöttl am 22. Oktober 2009

## Topfen-Schmarrn mit roten Johannisbeeren

### Für 2 Personen

75 g Johannisbeeren    1 Orange, unbehandelt    1 Zitrone, unbehandelt  
2 Eier      50 g Quark      30 g Butter  
1 Vanilleschote      50 g Mehl      35 g Zucker  
1 EL Puderzucker      125 ml Milch      1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herausheben. Von der Zitrone die Schale abreiben. Die Eier trennen. Das Mehl, das Vanillemark, den Zitronenabrieb, das Eigelb, den Quark und die Milch miteinander zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers dazugeben und den steifen Eischnee unter den Teig heben. In zwei kleinen Pfannen je einen Teelöffel Butter erhitzen, in beiden Pfannen den Teig verteilen und goldbraun ausbacken. Anschließend die zwei Pfannen auf der untersten Schiene in den Backofen stellen und goldbraun backen. Die Johannisbeeren vom Stängel befreien. Einen Streifen Orangenschale von der Orange abschneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter schmelzen, den Puderzucker einstreuen und die Johannisbeeren und den Streifen Orangenschale dazugeben und kurz erhitzen. Den Topfenschmarrn mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen, die restliche Butter und Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Den Topfenschmarrn und die Johannisbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Anschließend servieren.

Stefan Gröger am 12. August 2010

## Topfen-Soufflé mit Triple-Sec und Orangen-Filets

### Für 2 Personen

100 g Sahne-Quark	2 Eier	1 Orange, groß
1 Zitrone, unbehandelt	40 g Zucker	50 g Vanillezucker
100 g Butter	100 ml Orangenlikör	100 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Von der Zitrone etwa einen Teelöffel Schale abreiben. In einer Schüssel den Quark mit dem Eigelb, dem Zucker und der Zitronenschale schaumig schlagen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit 40 Gramm Vanillezucker bestreuen. Das geschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse heben und anschließend in die Souffléförmchen geben. Die Förmchen auf ein Backblech stellen und etwa zwei Zentimeter hoch heißes Wasser auf das Blech gießen. Im Ofen 25 Minuten backen. Anschließend die Soufflés mit dem restlichen Vanillezucker bestäuben. Die Orange filetieren und zehn Minuten in dem Orangenlikör marinieren. Die Sahne steif schlagen. Das Topfensoufflé auf einem Teller anrichten und mit den Orangenscheiben und Sahne-Tupfern garnieren.

Cornelia Thielmann am 14. Oktober 2010

## Topfenmus mit marinierten Erdbeeren im Strudel-Teig

### Für 2 Personen

2 Orangen, unbehandelt	2 Zitronen, unbehandelt	250 g Erdbeeren
2 Blätter Strudelteig	0,5 Bund Minze	500 g Quark
300 g Schlagsahne	Butter	1 EL Orangenlikör
2 Vanilleschoten	120 g Zucker	Puderzucker

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Zwei kleine Dessertförmchen mit Butter leicht einfetten und den Strudelteig in die Formen geben. Anschließend die Förmchen für fünf Minuten im Ofen backen. Die Erdbeeren putzen, vierteln, zuckern und den Orangenlikör darüber geben. Die Zitronen auspressen und die Erdbeeren damit marinieren. Alles gut verrühren und ziehen lassen. Den Quark und die Sahne in eine Schüssel geben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit dem restlichen Zucker zur Quark-Sahne-Masse geben und alles leicht umrühren. Anschließend die Orangen halbieren, auspressen und ebenfalls unter die Quarkmasse heben. Die Mischung in eine Espumafflasche füllen. Den Strudelteig aus dem Ofen nehmen und dann aus der Form nehmen. Zuerst die marinierten Erdbeeren und dann etwas Schaum von der Quarkmasse darauf spritzen. Anschließend wieder eine Schicht Erdbeeren und Schaum darauf geben. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Den Topfenmus mit den marinierten Erdbeeren im Strudelteig auf Tellern anrichten und mit jeweils einem Minzblatt und etwas Puderzucker garnieren.

Serkan Sahanoglu am 22. Juli 2010

## Vanille-Eis mit roten Bohnen und grünem Tee

### Für 2 Personen

3 Eier	50 g Adzuki-Bohnen	2 Physalis
75 ml Sahne	175 ml Milch	60 g Zucker
2 Vanilleschoten	0,5 TL Puddingpulver, Vanille	0,5 TL grüner Tee-Pulver
2 Zweige Minze	Salz	

Eine Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote anschließend vierteln. Die Sahne, 75 Milliliter Milch und ein Viertel der Vanilleschote mit dem Mark und 50 Gramm Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier trennen und die Eigelb cremig schlagen. Die Eigelbmasse in den Topf geben und das Ganze sämig binden. Die Masse etwas abkühlen lassen und die Schote herausnehmen. Anschließend die Masse in einer Eismaschine frieren. Die restliche Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schote und Mark mit 75 Millilitern Milch und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch und dem übrigen Ei glatt rühren und damit die kochende Flüssigkeit binden. Das Teepulver mit einem Viertel Teelöffel Wasser glatt rühren und damit die Soße würzen. Die Bohnen in 25 Millilitern Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Die Bohnenmasse sollte nicht zu fest sein. Anschließend kühl stellen. Einen Esslöffel der Bohnen in die Mitte der Teller geben, eine Kugel Vanilleeis darauf setzen und die grüne Teesoße darüber geben. Mit den Pyhsalis und der Minze garnieren.

Christian Siegl am 17. September 2009

## Walnuss-Pfannkuchen mit Bitter-Likör-Soße

### Für 2 Personen

3 EL Mehl	2 Eier	50 ml Milch
2 Orangen	1 Zitrone	10 Walnusskerne, geschält
3 Feigen, getrocknet	1 EL Puderzucker	10 g Ingwer
1 Chilischote, getrocknet	0,5 Vanilleschote	2 EL Butter
2 EL Honig	100 ml Orangensaft	50 ml Orangenbitterlikör
100ml Schlagsahne	Salz	Pfeffer, schwarz

Für den Pfannkuchenteig das Mehl mit der Milch glatt rühren, Eier aufschlagen und zugeben, zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz würzen und ruhen lassen. Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Den Honig in einer Pfanne mit den Feigenwürfeln karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und reduzieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Den Orangenbitterlikör und die Vanilleschote zugeben und einkochen Die Orange filetieren und die Filets zur Soße geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Chili in einen Mörser geben und zerstoßen. Den Zitronensaft und das Chilipulver zu der Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Walnusskerne hacken und zum Pfannkuchenteig geben. In einer Pfanne Butter erhitzen und etwas Teig hineingeben und zu Pfannkuchen backen. Die Sahne halbsteif schlagen. Den Pfannkuchen auf einem Teller anrichten und die Soße dazu geben. Mit den Orangenfilets und den Feigen garnieren. Etwas von der Sahne dazu geben.

Heike von Au am 18. März 2010

## Warme Muffins mit Schokoladen-Kern

### Für 2 Personen

90 g Mehl	50 g Butter	50 g Zucker
1 Ei	1 TL Backpulver	1 EL Kakaopulver
50 g Zartbitterschokolade	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus der Butter, dem Zucker, dem Mehl, Backpulver, dem Ei und dem Kakaopulver einen glatten Teig herstellen. Die Muffinbackformen zur Hälfte mit Teig befüllen. In die Mitte ein Stück der Zartbitterschokolade legen und darauf den restlichen Teig verteilen. Dann die Muffins für etwa 18 Minuten backen. Anschließend die Muffins aus dem Backofen nehmen und etwa drei Minuten abkühlen lassen. Die Muffins auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Stefanie Hahn am 18. Januar 2010

## Warme Pflaumen-Tarte mit Crème-fraîche

### Für 2 Personen

300 g Pflaumen, blau	150 g Blätterteig	3 EL Crème-fraîche
2 EL Butter, weich	3 EL Zucker	1 TL Zimt
1 Msp. Vanillezucker		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteförmchen mit einem Esslöffel Butter großzügig auspinseln, den Boden mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen und kaltstellen. Den Blätterteig auf die Förmchen zuschneiden und damit den Boden so belegen, dass der Rand völlig frei bleibt. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teigboden eng mit den Pflaumen belegen. Diese mit Zimt und dem restlichen Zucker bestreuen, die restliche Butter auf die Pflaumen legen und die Tartes im Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Crème-fraîche mit dem Vanillezucker verrühren. Die warme Pflaumentarte auf Tellern anrichten und mit der Crème-fraîche garnieren.

Fabienne Suter am 29. Oktober 2009

## Warme Schokoladen-Nudeln in Vanille-Schaum

### Für 2 Personen

1 Limette	50 g Zartbitterschokolade 70%	2 Eier
175 g Mehl	3 EL Kakaopulver	1 Vanilleschote
1 EL Crème-fraîche	2 TL Puderzucker	25 g Zucker
1 EL mildes Olivenöl	500 ml Milch	Kakaopulver
Mandelplättchen	Minzblätter	

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Mehl aufhäufen und eine Mulde eindrücken. Eier, die flüssige Schokolade, zwei EL Kakaopulver, Puderzucker und Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten solange kräftig kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und unter einer angewärmten Schüssel kurz ruhen lassen. Den Teig in zwei bis drei Portionen teilen und jede Portion von der Mitte beginnend bis zum Rand hin dünn ausrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer Teig-Bänder in gewünschter Breite abschneiden. Die Nudeln in Milch kochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Zucker in 50 ml Milch aufkochen. Die Limette abreiben und die Hälfte des Abriebs zusammen mit der Crème-fraîche hinzufügen. Die Nudeln in etwas Milch und Kakaopulver schwenken. Abschließend auf einem Teller anrichten. Den Vanille-Mix aufschäumen und über die Nudeln geben. Mit ein paar Mandelplättchen und Minzblättern dekorieren und servieren.

Celina Schmieder am 22. Dezember 2010

## Warmer Kirsch-Kuchen

### Für 2 Personen

330 g Schattenmorellen	27 g Mehl	60 g Puderzucker
200 ml Sahne	80 ml Milch	2 EL Haselnüsse, gehackt
1 EL Zucker	1 Ei	3 Tropfen Vanilleessenz
1 EL Butter	Salz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen abseihen und eventuell entsteinen. Alles auf dem Boden einer feuerfesten, gebutterten Form verteilen. Das Eigelb und 50 Gramm Puderzucker zu einer dicken Crème schlagen. Das Mehl, die Milch und die Vanilleessenz dazugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Kirschen gießen und 20 Minuten backen. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie eine goldene Farbe annehmen. Den Zucker dazugeben und die Nüsse karamellisieren lassen. Auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen, die großen Stücke zerkleinern. Die Sahne steif schlagen. Den Kuchen mit einem Esslöffel Puderzucker bestäuben, die geschlagene Sahne darauf geben, mit Krokant bestreuen und warm servieren.

Pietro Antonio Belcastro am 12. November 2009

## Warmer Zucker-Kuchen mit Bananen-Eis und Schoko-Soße

### Für 2 Personen

1 reife Banane	50 g Schokolade	200 g Mehl
125 g Vollfettquark	125 g Butter	3 Eier
225 ml Sahne	200 ml Milch	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Backpulver	250 g Zucker	50 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl und das Backpulver vermengen, anschließend den Quark, 50 Gramm Zucker, ein Ei, das Sonnenblumenöl und zwei Esslöffel Milch hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Ein Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf ausrollen. Auf dem Teig 75 Gramm Butter verteilen und mit 100 Gramm Zucker bestreuen. Das Ganze für 15 Minuten in den Backofen geben. Die restlichen Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Banane von der Schale befreien und mit einer Gabel zerdrücken. Die Bananenmasse mit 125 Millilitern Milch und 125 Millilitern Sahne vermengen. Anschließend mit dem Eigelb verrühren. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Schokolade, den Puderzucker, die restliche Butter und die restliche Milch in einen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen. Anschließend das Ganze gut durchrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Sahne übergießen und weitere acht Minuten in den Backofen geben. Abschließend den Kuchen in dünne Streifen schneiden. Den Zuckerkuchen mit der Schokosoße und dem Bananeneis auf Tellern anrichten und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 24. Juni 2010

## Warmes Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit Baiser-Haube

### Für 2 Personen

125 g Erdbeeren	200 g Rhabarber	6 Löffelbiskuits
1 Ei	125 ml Apfelsaft	60 g Zucker
1 TL Speisestärke	2 EL Amaretto-Likör	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber putzen und in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Anschließend mit 75 Millilitern Apfelsaft aufkochen und zwei Minuten dünsten lassen. Die Speisestärke und einen Esslöffel Apfelsaft miteinander vermengen, in den Topf hinzugeben und erneut zwei Minuten kochen lassen, abschließend mit einem Esslöffel Zucker abschmecken. Die Löffelbiskuits zerbröseln, in eine Form geben und mit dem restlichen Apfelsaft und dem Amaretto-Likör beträufeln. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und unter den Rhabarber heben. Das Ganze über die Löffelbiskuits verteilen. Das Ei trennen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen, mit dem restlichen Zucker vermengen und auf dem Kompott verteilen. Das Ganze für acht Minuten in den Ofen geben. Das warme Erdbeer-Rhabarber-Dessert mit der Baiserhaube auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Hoch am 08. Juli 2010



## Warmes Schoko-Küchlein an Rhabarber-Eis

### Für 2 Personen

50 g dunkle Schokolade	2 Nougatschokolade	100 g Rhabarber
25 g Erdbeeren	2 Eier	1 unbehandelte Zitrone
75 g Mascarpone	50g Butter	25 g Rohrzucker
25 g Zucker	15 g Vanillezucker	15 g Mehl

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nougatschokolade ins Gefrierfach geben. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Ein Ei trennen. Den Zucker, mit einem Ei und dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und danach die Schoko-Buttermasse unterheben. Das übrige Eiweiß steif schlagen und vorsichtig einrühren. Die Förmchen mit etwas Butter einfetten, die Schokomasse hinein füllen und je ein Nougatstück hineindrücken. Die Schokomasse für acht Minuten in den Backofen geben. Den Rhabarber mit dem Rohrzucker einkochen. Die Erdbeeren vierteln, dazu geben und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Das Ganze anschließend mit einem Stabmixer pürieren, die Mascarpone unterheben und in die Eismaschine geben. Den Schokokuchen mit dem Rhabarbereis auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Müller am 24. Juni 2010

## Warmes Schoko-Törtchen

### Für 2 Personen

50 g Zartbitterschokolade	50 g Himbeeren, frisch	2 Eier
50 g Zucker	25 g Butter	25 g Mehl
2 EL Puderzucker	Butter	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade und die Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen. Ein Ei trennen. Das Eigelb und das andere Ei mit dem Zucker zu der Schokolade geben und schaumig rühren. Das Mehl sieben und unter die Masse geben. Das Ganze für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Förmchen ausfetten und die Masse einfüllen. Sieben Minuten im Ofen backen. Der Kern soll flüssig bleiben. Die Schokotörtchen mit Puderzucker bestreuen, den Himbeeren dekorieren und anrichten.

Astrid Lang am 11. Februar 2010

## Weißer Schoko-Küchlein

### Für 2 Personen

200 g Johannisbeeren	100 g weiße Schokolade	1 Ei
50 g Butter	30 g Zucker	20 g Mehl
1 Prise Backpulver	Puderzucker	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter einfetten und bemehlen. Die weiße Schokolade in kleine Stückchen zerbrechen und zusammen mit 25 Gramm Butter in eine Schüssel geben. Die Schüssel über ein lauwarmes Wasserbad stellen und die Schokolade mit der Butter zum Schmelzen bringen. Das Ei mit 20 Gramm Zucker schaumig rühren. Das Mehl, das Backpulver und die Schokoladen-Butter-Mischung dazu geben und zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und für etwa acht Minuten in den Backofen geben. Die Johannisbeeren vom Stängel befreien, in eine Pfanne geben und mit dem übrigen Zucker karamellisieren. Die Schokoladenküchlein aus dem Backofen nehmen und aus den Förmchen lösen. Die weißen Schokoladenküchlein mit den Johannisbeeren anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Letizia Füssenich am 26. August 2010

## White Chocolate-Mint-Mousse

### Für 2 Personen

250 g weiße Schokolade	1 Ei	2 EL Pfefferminzextrakt
0,25 Bund Minze	250 ml Sahne	

Die Schokolade in einem Dampfbad zum Schmelzen bringen. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit der Schlagsahne und dem Pfefferminzextrakt steif schlagen. Einen Löffel Schokolade in die Sahne mischen. Danach die Schokolade unter die Sahne heben. Die Mousse in Gläser füllen. Die Minze zupfen und über die Mousse streuen. Das Ganze im Kühlschrank kalt stellen.

James Boyd am 12. August 2010

## Zimt-Mandel-Birnen auf Vanille-Joghurt

### Für 2 Personen

2 harte Birnen	1 unbehandelte Orange	200 g gefrorene Himbeeren
1 Knolle Ingwer	1 Ei	5 Butterkekse
2 EL gemahlene Mandeln	50 g Butter	100 g Naturjoghurt 3,5%
100 ml Milch	50 g Zimt	3 EL Puderzucker
2 TL echten Vanillezucker	1 Vanilleschote	1 EL Mehl

Die Himbeeren auftauen. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Vanillezucker zu dem Naturjoghurt geben und vermengen. Die Birne entstrunken, entkernen, in Spalten schneiden und anschließend im Zimt und dem Mehl wälzen. Das Ei aufschlagen, zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend die Birnenspalten darin wälzen. Die Butterkekse zu Bröseln verarbeiten, mit den Mandeln vermengen und anschließend die Birnenspalten damit panieren. Die Orangenschale abreiben, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten zusammen mit den Schalenresten und etwas Ingwer darin ausbacken. Die Himbeeren pürieren und mit der Sahne und zwei Esslöffeln Puderzucker vermengen. Den Joghurt auf Tellern anrichten, die pürierten Himbeeren darauf verteilen und zusammen mit den Birnenspalten servieren.

Christina Schaidt am 02. Dezember 2010

## Zitronen-Eis mit süßem Basilikum-Pesto

### Für 2 Personen

100 g Mascarpone	5 Zitronen, unbehandelt	100 ml Zitronenlikör
200 ml Läuterzucker, abgekühlt	2 EL flüssiger Honig	4 EL Rapsöl
1 Bund Basilikum	2 EL Pinienkerne	Salz

Die Schale einer Zitrone reiben. Den Saft der übrigen Zitronen auspressen. Den Saft, den Schalenabrieb, die Mascarpone, den Zitronenlikör und den Läuterzucker miteinander verrühren und in die Eismaschine füllen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Die Blätter des Basilikums abzupfen, mit dem Honig und dem Rapsöl pürieren und dabei die Pinienkerne dazugeben. Das Ganze mit einer Prise Salz würzen und mit Honig abschmecken. Das Eis in ein hohes Glas geben, mit dem Pesto beträufeln und servieren.

Claus Waldhüter am 22. April 2010

## Zitronen-Posset

### Für 2 Personen

2 Zitronen	1 Orange	4 Teegebäck
40 g Puderzucker	1 Eier	180 ml Sahne
4 EL Weißwein	1 EL Orangenzucker	

Eine Zitrone halbieren und auspressen, etwas Schale von der restlichen Zitrone reiben und ein paar dünne Scheiben zum Garnieren abschneiden. Den Zitronensaft und die -schale mit dem Wein und dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Das Ganze vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne hinzugeben und alles steif schlagen. Ein Ei trennen, das Eiweiß in einer weiteren Schüssel steifschlagen und unter die Sahnemasse heben. Das Zitronen-Posset darauf geben und im Kühlschrank kalt stellen. Die Schale der Orange reiben. Zum Servieren etwas von der Orangenschale und dem Orangenzucker auf das Zitronen-Posset geben. Das Zitronen-Posset auf Tellern anrichten, mit dem Teegebäck garnieren und servieren.

Karl Ende am 16. Dezember 2010

## Zitrus-Gratin mit Minze

### Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	2 unbehandelte Grapefruits	2 unbehandelte Zitronen
2 Eier	10 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Bund Minze		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Minzeblätter abzupfen und fein hacken. Die Zitrusfrüchte schälen und dabei darauf achten, dass die weiße Innenschale entfernt wird. Die Früchte vierteln und den Saft dabei auffangen. Die Früchte in eine flache Auflaufform geben. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen und schaumig rühren. Den aufgefangenen Fruchtsaft unterrühren und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Minze zugeben. Die Crème über die Früchte geben und im Backofen für etwa acht Minuten goldbraun backen. Das Zitrusgratin auf Tellern anrichten und mit einem Minzeblatt garnieren.

Lea Stier am 28. Oktober 2010

## Zwetschgen-Bavesen

### Für 2 Personen

4 Scheiben Weißbrot	3 EL Pflaumenmus	3 EL espressopulver
100 ml Milch	2 Eier	1 TL Butterschmalz
1 EL Zimtpulver	2 TL Puderzucker	1 EL Zucker

Die Eier verquirlen. Das Pflaumenmus mit dem Zucker und dem Zimt vermengen und jeweils fingerdick zwischen zwei Scheiben Weißbrot streichen. Die Ränder der Brotscheiben mit der Milch tränken und im Ganzen durch die Eimasse ziehen. Nun die Zwetschgenbavesen in Butterschmalz rundum ausbacken. Währenddessen Espresso aufsetzen. Die Zwetschgenbavesen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Dazu den Espresso reichen.

Irmis Brey am 25. Februar 2010

## Zwetschgen-Kaiserschmarrn

### Für 2 Personen

200 g Zwetschgen	100 g Mehl	2 Eier
125 ml Milch	100 g Zucker	25 g Butter
30 g Mandelsplitter	40 g Sultaninen	2 cl Rum
10 g Salz	1 Msp. Zimt, gemahlen	Puderzucker

Die Sultaninen waschen, abtropfen lassen und anschließend in einer Schüssel mit dem Rum etwas quellen lassen. Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Anschließend einen Topf mit Wasser und etwa 80 Gramm Zucker und Zimt zum Kochen bringen und die Zwetschgen darin weich kochen. Die Eier trennen. Die Milch, den übrigen Zucker und die Eigelb verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Sultaninen und die Mandeln ebenfalls zu der Masse geben. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Den Teig zugeben und solange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Anschließend den Teig wenden und bei schwacher Hitze fertig backen. Abschließend mit zwei Pfannenwendern in Stücke zerreißen. Den Kaiserschmarrn mit den Zwetschgen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Paul Leuschner am 26. November 2009

## Zwetschgen-Knödel mit Zimt-Butter

### Für 2 Personen

3 große Kartoffeln, fest	6 kleine Zwetschgen	150 g Mehl
150 g Kartoffelmehl	2 Eier	100 g Butter
Zimt	Zucker	Salz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Pflaumen entsteinen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke und den Eiern zu einem Teig kneten. Aus dem Teig runde Knödel formen und jeweils eine Zwetschge in die Mitte einarbeiten. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Knödel in kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Knödel auf einem Teller anrichten, mit der flüssigen Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Karoline Orschulik am 29. Dezember 2010

## Zwetschgen-Rolle mit Vanille-Eis

### Für 2 Personen

250 g Zwetschgen, TK	100 g Mehl	250 ml Milch
250 ml Vanilleeis	2 EL Zucker	3 Eier
3 EL Zimtzucker	Salz	Margarine

Den Backofen inklusive Backblech auf 225 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Mehl mit der Milch glatt rühren, eine Prise Salz, einen Esslöffel Zucker und die Eigelb unterrühren. Das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, mit Margarine einfetten und den Teig glatt auf das Blech geben. Die Zwetschgen entsteinen, vierteln und auf dem Teig verteilen. Den Eischnee esslöffelweise auf den Teig setzen und den Zimtzucker darüber streuen. Den Eierkuchen etwa zwölf Minuten backen. Abschließend den heißen Eierkuchen aus dem Ofen nehmen, aufrollen, in Scheiben schneiden und mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Schulz am 15. Dezember 2009

## Zwetschgen-Sorbet

### Für 2 Personen

200 g Zwetschgen	75 g Zucker	20 ml Zwetschgenlikör
1 Zimtstange		

Die Zimtstange mit den Zwetschgen, zehn Millilitern Wasser und dem Zucker aufkochen und erkalten lassen. Anschließend die Zwetschgen entsteinen, das Ganze mixen und durch ein Sieb passieren. Den Zwetschgenlikör angießen und die Masse für 20 Minuten in eine Eismaschine geben.

Hubert Moser am 24. September 2009

# Index

- Ananas, 3, 4, 11, 26, 34, 35, 51  
Apfel, 5–7, 9, 10, 14, 27, 30, 31, 39, 44, 51,  
55, 56, 61, 65, 78  
Aprikosen, 9, 10, 27, 56  
Arme-Ritter, 10  
Auflauf, 12, 28, 54, 61  
  
Baiser, 55, 78  
Bananen, 3, 12, 28, 29, 31, 37, 50, 51, 54, 57,  
61, 78  
Beeren, 7, 18, 33, 47, 70  
Birnen, 1, 32, 34, 35, 39, 47, 61, 81  
Biskuit, 10, 16, 22, 23, 26, 30, 40, 48, 72, 78  
Bratapfel, 16  
Brombeeren, 10, 11, 13, 16, 22, 38, 54  
Brownies, 19  
  
Creme, 7, 9, 12, 26, 32, 38, 40, 42, 45, 47, 49,  
55, 61, 63, 65, 73, 76  
Crepe, 20, 22, 52  
Crumble, 4  
  
Eis, 12, 18, 38, 41, 68, 78, 79, 81  
Erdbeeren, 10, 11, 13, 15, 21–25, 30, 36, 41,  
42, 45, 46, 48, 49, 54, 57, 58, 63, 66,  
67, 69, 70, 73, 78, 79  
  
Feigen, 15, 26, 31, 32, 35, 39  
Früchte, 21, 27, 28, 33, 36, 39, 40, 47, 54, 57,  
58, 60, 61, 68  
  
Granatapfel, 3, 45, 54  
Grapefruit, 34, 54, 82  
Grieß, 36, 48, 66  
  
Heidelbeeren, 13, 21, 22, 38, 45, 57  
Himbeeren, 3–5, 10, 13, 17, 21, 28, 29, 32, 33,  
35, 38, 40–42, 44, 46, 48, 50, 54–57,  
62, 65, 66, 68, 79, 81  
  
Johannisbeeren, 2, 45, 60, 63, 80  
  
Kirschen, 17, 27, 38, 48, 60, 67, 71, 77  
Knödel, 24, 83  
Kokos, 4, 26, 28, 50, 51  
  
Kuchen, 6, 27, 69, 71, 77–80  
  
Mandeln, 3, 4, 10, 25, 29, 31, 33, 49, 54, 56,  
60, 67, 70, 77, 81  
Mango, 21, 26, 35, 45, 46, 49, 50, 54  
Mascarpone, 3, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 23, 26,  
29, 30, 32, 34, 38, 40, 41, 44, 48–51,  
60, 72, 79, 81  
Mousse, 80  
Muffins, 33, 76  
  
Nocken, 30, 39, 64, 67  
Nougat, 61, 79  
  
Obst, 32, 35, 39, 54  
Orangen, 1, 3, 4, 7, 8, 11, 13–16, 18, 23–29,  
31–35, 38, 39, 41, 45, 46, 48, 52, 54,  
55, 59, 63, 67, 70, 71, 73, 74, 81, 82  
  
Palatschinken, 44, 55, 56  
Parfait, 57  
Pfannkuchen, 5, 6, 53, 58, 69, 75, 79, 80  
Pflirsich, 26, 28, 35, 59  
Pflaumen, 1, 2, 82, 84  
Pudding, 4, 39, 64, 72, 75  
  
Quark, 2, 3, 9, 12, 14, 16, 17, 26, 28, 32, 33,  
35, 40, 41, 47, 50, 51, 61–63, 66, 73,  
74, 78  
  
Ravioli, 7  
Rhabarber, 63, 64, 78, 79  
  
Sabayon, 13, 18, 25, 66, 73  
Sahne, 1–3, 10, 12, 14, 16–18, 23–27, 29, 31–  
36, 38–42, 45–48, 50–52, 55–58, 60,  
64, 67–70, 72–75, 77, 78, 80, 82  
Salat, 25, 28, 39, 54, 56  
Schmarrn, 8, 36, 43, 52, 62, 73, 83  
Schoko, 4, 12, 16, 17, 19, 21, 25, 37, 42, 46,  
48, 50, 51, 53, 54, 60, 65, 68–70, 77,  
79, 80  
Sorbet, 19, 36, 44, 50, 68, 84  
Souffle, 47, 63, 69, 71, 74

Strudel, 7, 8, 23, 37, 74

Törtchen, 15, 30, 58, 70, 79

Tarte, 9, 59, 71, 76

Tiramisu, 13, 16, 22, 23, 26, 40, 72

Vanille-Eis, 4, 75, 84

Vanille-Soße, 6, 27

Waffeln, 67

Zitrone, 2, 3, 5, 7–9, 11–13, 18, 20–24, 26,  
28, 30–33, 35, 37–40, 42–51, 54, 56,  
59–62, 65, 67, 73, 74, 79, 81, 82