

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2014

178 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Amarettini-Eis mit Mokka-Sahne	1
Ananas mit süßem Pesto	1
Apfel im Glas	1
Apfel-Küchlein im Bierteig mit Vanille-Sahne	2
Apfel-Mascarpone-Creme mit Amarettini	2
Apfel-Schneeballen mit Limetten-Sorbet	3
Apfel-Strudel mit Kokos-Eis	3
Apfel-Strudel mit Vanille-Soße	4
Apfel-Tarte	4
Apfel-Tiramisu mit Zitrone	5
Aprikosen-Käse-Küchlein mit Walnüssen	6
Back-Pfirsiche mit Amaretto und Vanille-Schaum	7
Banane 'italienischer Art'	7
Bananen-Quark-Stracciatella-Trifle	8
Basilikum-Rosmarin-Creme mit Erdbeer-Mus	8
Basilikum-Rosmarin-Creme mit Himbeer-Soße	9
Beeren-Mille-feuilles	9
Beschwipste Himbeer-Pfirsiche auf Sahne-Quark	10
Beschwipster Himbeer-Crumble mit Marzipan	10
Birnen-Crumble mit Marzipan-Note	11
Birnen-Zabaione	11
Biskuit-Törtchen	12
Blätterteig-Locken mit Lemon Curd	12
Blaubeer-Crêpe-Törtchen	13
Blaubeer-Mascarpone-Creme mit Nuss-Bröseln	13

Blondie-Malheur mit Orangen	14
Bratapfel im Glas mit karamellisierten Apfel-Spalten	14
Brombeer-Gratin	15
Buchweizen-Pfannkuchen mit Himbeer-Eis	15
Cannoli mit Ricotta-Füllung	16
Cantuccini-Creme-Türmchen mit Mandeln, Erdbeer-Spiegel	16
Chili-Schokoladen-Küchlein mit exotischen Früchten	17
Crêpe à l'orange	17
Cranachan	18
Creme-Dessert, Pflaumen-Kompott, Walnuss-Streusel	18
Dreierlei von der Zitrone	19
Eier-Likör-Sabayon mit Kardamom-Erdbeeren	20
Eier-Pfannkuchen mit heißer Heidelbeer-Creme und Sahne	20
Erdbeer-Mascarpone-Törtchen	21
Erdbeerschnitte	21
Flambierte Crêpes mit karamellisierten Äpfeln, Calvados	22
Flambierte Honig-Apfelsine	22
Flambiertes Bratapfel-Kompott mit Sahne-Haube	23
Foster Banane	23
Frischkäse-Creme mit Brombeer-Soße	23
Gebackene Schokolade	24
Gebackener Ricotta mit Äpfeln	24
Gebratene Ananas mit Chili-Dip	25
Gebratene Mango mit Macadamia-Nussöl, Orangen-Quark	25
Gefüllte Äpfel	25
Gegrillte Banane mit Schoko-Eierlikör-Garnitur	26
Getürmte Sahne-Ananas mit Limonen-Minz-Pesto	26
Gewürz-Aprikosen, Ricotta-Creme, Blätterteig-Plätzchen	27
Grüner-Tee-Eis mit Erdbeer-Mus	27
Grüntee-Eis mit Mango	28
Grieß-Creme mit Amarettini und Karamell-Pistazien	28
Großglockner-Törtchen mit Pasterzen-Chip	29

Haselnuss-Kuchen	29
Heiße Rum-Marzipan-Zwetschge mit Ei-Schnee	30
Himbeer-Clafoutis	30
Himbeer-Creme mit Kokos	30
Himbeer-Mascarpone-Dessert	31
Himbeer-Sorbet	31
Himbeer-Türmchen	32
Himbeer-Tiramisu	32
Himbeer-Traum	33
Ingwer-Creme mit Erdbeeren und weißer Schokolade	33
Ingwer-Passionsfrucht-Trifle im Glas	33
Innen flüssige Schoko-Chili-Küchlein, Portwein-Orangen	34
Joghurt-Creme mit Mandarinen	34
Joghurt-Früchte-Becher	35
Joghurt-Sorbet mit Orangen und Macadamia-Nüssen	35
Johannisbeer-Törtchen mit Knusper-Boden	36
Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott	36
Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott	37
Karthäuser Klößchen mit Vanille-Sahne-Soße	37
Kastanien-Creme mit Birnen	38
Kirsch-Crumble	38
Kleiner Apfel-Auflauf mit Vanille-Soße	39
Kokos-Ananas mit Ingwer-Joghurt-Mascarpone-Soße	39
Kokos-Milchreis mit Heidelbeeren	40
Kokos-Pralinen-Muffin mit Creme-Likör-Eis	41
Lauwarmes Schoko-Küchlein	41
Lava-Cake mit Himbeer-Spiegel	42
Lavendel-Pfirsiche, Ziegenkäse-Creme, Pistazien-Krokant	42
Leche Flan	43
Lemon-Posset mit Teegebäck	43
Likör-Pfirsiche mit Mandel-Waffeln	44
Lila Streif	45

Limetten-Creme mit beschwipster Mango	46
Litschi-Blaubeer-Becher	46
Mandelkuchen mit Tonkabohnen-Sahne, Rhabarber-Kompott	47
Mango Sticky Rice	47
Mango-Basilikum-Ragout mit Sabayon	48
Mango-Creme mit Kokos-Espuma	48
Mango-Joghurt-Eis mit Brombeer-Spiegel	49
Mango-Joghurt-Mousse	49
Mango-Minz-Eis im Krokant-Korb, Heidelbeer-Vanille-Soße	50
Mascarpone-Creme mit Amarena-Kirschen	50
Mascarpone-Creme mit Mango	50
Mascarpone-Creme mit marinierten Pflaumen	51
Mascarpone-Creme mit Orange und Zitrone	51
Melonen-Himbeer-Salat mit Joghurt und grünem Zucker	52
Melonen-Süppchen	52
Mohn-Parfait mit Honig-Birnen	53
Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanille-Soße	54
Mousse au chocolat auf Himbeer-Spiegel	55
Mousse au chocolat	55
Naschkugeln	56
Nougat-Soufflé mit Birnen-Kompott	56
Nuss-Nougat-Törtchen mit gelben Pflaumen	57
Omelette normande	58
Orangen-Creme mit Himbeeren	58
Orangen-Creme	58
Orangen-Mohn-Creme mit Crumble	59
Orangen-Panna-cotta mit süßem Basilikum-Pesto	59
Orangen-Prosecco-Traum	60
Orangen-Sorbet	60
Orientalisches Schicht-Dessert	60
Panettone-Ofenschlupfer mit Zwetschgen-Soße	61
Pasta-Quadrate mit frischen Beeren und Quark-Sahne	61

Pavlova mit Kiwi-Püree	62
Pekansuss-Apfel-Küchlein mit Karamell-Soße und Sahne	62
Pfannkuchen mit Sahne und marinierten Erdbeeren	63
Pfannkuchen-Rose mit Himbeer-Sahne-Soße, Mandeln	63
Pflaumen-Birnen-Crumble	64
Piña-Colada-Eiscreme	64
Rosmarin-Basilikum-Creme mit Orangen-Filets	64
Süßer Traum	65
Süßmost-Creme	65
Salzburger Nockerln	65
Schaum-Pfannkuchen mit Zimt-Äpfeln	66
Schneegestöber	66
Schneller Cheese-Cake im Glas	67
Schnelles Tiramisu	67
Schoko-Creme mit Marshmallows	67
Schoko-Flan mit Mango-Eis und Mango-Spalten	68
Schoko-Küchlein	68
Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern, Portwein-Orangen-Filets	69
Schoko-Pudding mit Cranberry-Sherry-Soße	69
Schokoladen-Auflauf mit Sauerkirsch-Eis	70
Schokoladen-Crêpe mit Mango-Ragout	70
Schokoladen-Küchlein mit Himbeeren	71
Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Aperol-Aprikosen	71
Schokoladen-Lasagne	71
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Himbeer-Amaretto-Soße	72
Schokoladen-Pudding mit Vanille-Soße	72
Schokoladen-Soufflé mit Physalis-Marmelade	73
Schwäbische Mandel-Pfannkuchen, weiße Schokoladen-Soße	73
Schwarzwälder Tiramisu	74
Schweizer Honig-Mandel-Nougat-Creme	74
Servietten-Knödel mit Kardamom, Sesam und Rosen-Wasser	75
Türkischer Syllabub	75
Tiramisu	76

Tiroler Moosbeer-Nocken	76
Topfen-Knödel im Mohn-Mantel mit Beeren-Röster	77
Topfen-Knödel	77
Topfen-Schmarrn mit Apfel-Kompott	78
Topfen-Soufflé	78
Torrone semifreddo	79
Trifle	79
Vanille-Creme mit heißen Kirschen	79
Vanille-Suppe mit Pistazien und Bananen-Spieß	80
Waffeln mit Pflaumen-Kompott und Sahne	80
Warme Beeren-Suppe mit Vanille-Sahne	81
Warme Feigen mit Kardamom-Eis	81
Weißer Quark-Mousse mit Zimt-Pflaumen	82
Weintrauben mit Knusper-Creme	82
Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster	83
Winterliches Himbeer-Mus mit Baiser-Schaum	83
Ziegen-Frischkäse im Filoteig mit Honig-Feigensenf-Soße	84
Ziegenkäse-Ravioli mit Birnen und Basilikum-Pesto	84
Zitronen-Tiramisu mit scharfen Erdbeeren	85
Zitronen-Tiramisu	85
Zitronengras-Pudding mit Mango-Soße	86
Zucchini-Nudeln mit Zitronen und Riesengarnele	86
Zuckerbrot-Pudding	87
Zwetschgen-Amarettini-Crumble mit Vanille-Soße	87

Index **88**

Amarettini-Eis mit Mokka-Sahne

Für zwei Personen

100 g Amarettini-Kekse 3 TL Zucker 2 Pck. Vanillezucker
1 Ei 300 ml Schlagsahne 125 ml Milch
1 doppelter Espresso

Das Ei trennen. Das Eigelb und ein Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. 100 Milliliter Sahne und die Milch dazugeben. Die Amarettini fein mahlen, drei Kekse als Garnierung zurückbehalten. Anschließend die Kekse unter die Masse rühren. Die Masse in eine Eismaschine geben. Die restliche Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen. Den Espresso mit dem Zucker süßen und unter die geschlagene Sahne heben. Vom Amarettini-Eis zwei Nocken formen und zusammen mit der Mokkasahne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Amarettini garnieren und servieren.

Andreas Werther am 17. April 2014

Ananas mit süßem Pesto

Für zwei Personen

2 Baby-Ananas 100 g Pinienkerne 100 g Zucker
100 ml Orangenlikör 60 g Honig 2 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl 100 ml Rapsöl

Die Ananas von Schale und Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Für das Pesto eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und zusammen mit den Pinienkernen in die Moulinette geben und pürieren. Nach und nach Honig, Rapsöl und Olivenöl dazugeben und nochmals pürieren. In einer weiteren Pfanne den Zucker karamellisieren und mit dem Orangenlikör ablöschen. Anschließend die Ananasstücke in der Karamellsauce wenden. Die Ananas mit dem süßem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 27. März 2014

Apfel im Glas

Für zwei Personen

3 Äpfel (Pink Lady) 1 Zitrone 4 EL Butter
150 g Schlagsahne 100 ml Apfelsaft naturtrüb 1 Vanilleschote
2 EL Zucker 2 EL Puderzucker 4 EL Paniermehl

Von der Zitrone etwas Schale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schlagsahne zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und anschließend die Äpfel darin garen. Dabei die ausgekratzte Vanilleschote dazu geben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Paniermehl darin rösten. Die Sahne, die gegarten Äpfel und das Paniermehl abwechselnd in ein Glas schichten.

Nicole Freitag am 09. Mai 2014

Apfel-Küchlein im Bierteig mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	80 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Ei	100 ml dunkles Bier	50 g Zucker
1 EL Puderzucker	1 TL Öl	200 ml Sahne
250 g Butterschmalz	Salz	

Zuerst das Ei trennen. Mehl, Bier, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Danach das Öl hinzufügen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Äpfel entkernen und in anderthalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in dem zuvor angerührten Teig wenden und in heißem Butterschmalz ausbacken. Die Apfelküchlerl auf Küchentrepp legen und das überflüssige Fett abtropfen lassen. Für die Vanillesahne die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne halbsteif schlagen, mit Puderzucker süßen und mit dem Mark der Vanille abschmecken. Die Apfelküchlerl auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesahne dekorieren.

Andrea Schart am 01. Oktober 2014

Apfel-Mascarpone-Creme mit Amarettini

Für zwei Personen

1 großer säuerlicher Apfel	15 g Amarettini	3 EL Zucker
175 g Mascarpone	50 g fettarmer Joghurt	10 g Butter
50 g Sahne	2 EL Ahornsirup	1 EL Calvados
1 Prise Kakaopulver		

Den Apfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelstücke darin etwa zwei Minuten andünsten. Den Sirup hinzufügen, alles aufkochen lassen und die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und nach Belieben mit einem Esslöffel Calvados glatt rühren. Die Sahne in einem Rührbecher mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben. Die Äpfel mit der Flüssigkeit in Gläsern oder Schälchen verteilen und die Crème darüber geben. Die Amarettini zerdrücken und auf die oberste Schicht streuen. Nach Belieben etwas Kakaopulver mit einem feinen Sieb über die Crèmestäuben.

Andrea Stoll am 02. Januar 2014

Apfel-Schneeballen mit Limetten-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Apfelschneeballen:

2 fein säuerliche Äpfel	1 Stück Ingwer (20 g)	3 Eier
250 ml klaren Apfelsaft	150 g Quittengelee	1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker		

Für das Limettensorbet:

1 säuerlicher Apfel	4 Limetten	150 g Zucker
---------------------	------------	--------------

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Limettensorbet die Limetten auspressen. Den Zucker mit 250 Milliliter Wasser in einer Pfanne zu Sirup einkochen und mit dem Limettensaft vermengen. Das Ganze in die Eismaschine geben. Für die Apfelschneeballen die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In einem Topf mit der Schnittfläche nach unten im Apfelsaft weichkochen, dabei zwischendurch wenden. Derweil das Quittengelee im Wasserbad etwas flüssig, aber nicht heiß werden lassen und glatt rühren. Im Anschluss daran die Eier trennen und das Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen. Das Quittengelee löffelweise unterheben. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit Zucker und Ingwer bestreuen. Nun jeweils eine Kugel Limettensorbet auf die Apfelhälften setzen und mit dem Eischnee dicht bedecken und im Ofen für vier Minuten überbacken. Die Apfelschneeballen auf Tellern servieren.

Elsbeth Rodel am 30. Oktober 2014

Apfel-Strudel mit Kokos-Eis

Für zwei Personen

1 Blätterteig	1 Apfel	2 Limetten
30 g Rosinen	50 g gehackte Mandeln	2 EL Zucker
2 EL Puderzucker	125 g Butter	100 ml Glukosesirup
300 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	5 EL Kokos-Cachaça-Likör
1 Muskatnuss	1 TL getrocknete Rosenblätter	Zimt, Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limetten waschen, trocknen und die Schale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Die Kokosmilch, die Sahne, den Glukosesirup, den Limettensaft, die geriebene Limettenschale und fünf Esslöffel Kokos-Cachaça-Likör miteinander verrühren. Die Masse für etwa zehn bis fünfzehn Minuten in die Eismaschine geben. Den Blätterteig dünn ausrollen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und den Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Den Apfel waschen, schälen und klein würfeln. In der Pfanne etwas Butter, Zucker und eine Prise Salz schmelzen lassen. Anschließend die Apfelstücke mit ein wenig Zimt, etwas abgeriebener Muskatnuss, den gehackten Mandeln und den Rosinen karamellisieren. Die Masse auf den Teig geben, austreichen und aufrollen. Etwa zehn bis fünfzehn Minuten im Ofen backen und anschließend mit Puderzucker bestreuen. Den Apfelstrudel mit dem selbstgemachten Kokoseis auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Stoll am 03. Januar 2014

Apfel-Strudel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Filoteig	4 säuerliche Äpfel	30 g Rosinen
50 g gemahlene Haselnüsse	50 g Semmelbrösel	70 g Zucker
60 g Butter	3 EL brauner Rum	10 g Zimt

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	100 g Sahne	30 g Zucker
1 Ei		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Rosinen in dem Rum einweichen, die Haselnüsse mit den Semmelbröseln in etwas Butter anrösten. Für den Strudel den Teig mit Butter bestreichen und die angerösteten Brösel und Haselnüsse darauf streuen. Die Äpfel schälen mit dem Gurkenhobel fein schneiden, danach mit Zucker und Zimt mischen und auf den Bröseln verteilen. Die Rosinen dazugeben, das Ganze zu einem Strudel rollen, mit Butter bestreichen und im Backofen circa 20 Min backen. Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Beides mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Die Masse unter kräftigem Rühren bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen. Die Sauce sollte dickflüssig sein, aber nicht stocken. Den Strudel aufschneiden und zusammen mit der Vanillesauce anrichten.

Anna Stocsits am 21. November 2014

Apfel-Tarte

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	3 Äpfel	25 g Zucker
200 ml Sahne	1 TL Zimt	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben zusammen mit dem Zimt zu dem Zucker geben. Den Blätterteig ausrollen und die Äpfel in der Pfanne damit bedecken. Den Blätterteig einstechen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer steifen Masse bearbeiten. Die Apfeltarte zusammen mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Waak am 06. Juni 2014

Apfel-Tiramisu mit Zitrone

Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	1 Orange
2 Eier	2 TL Mirin	3 EL Mandellikör
75 ml kalter Espresso	100 ml süßer Weißwein	150 ml Sahne
250 g Mascarpone	3 EL Puderzucker	2 EL Kakaopulver
75 g Löffelbiskuit	rosa Baiser	

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Dann mit zwei Esslöffeln Puderzucker und dem Weißwein pürieren. Die Eier trennen, danach ein Eigelb mit einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Mit einem Handrührgerät die Mascarpone mit dem süßen Eigelb verquirlen. Die Sahne steifschlagen und zur Mascaponemasse geben. Die zwei Eiweiße ebenfalls steifschlagen und unterheben. Die Löffelbiskuits durchbrechen und in Dessertgläser geben. Die Zitrone und die Orange halbieren und je eine Hälfte auspressen. Die Löffelbiskuits mit Mandellikör, Mirin, Orangensaft, Zitronensaft und kaltem Espresso beträufeln. Anschließend wechselweise das Apfel-püree und die Mascaponemasse in die Gläser schichten und im Tiefkühlfach kalt werden lassen. Zuletzt mit rosa Baiser garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

Erdal Yegin am 20. November 2014

Aprikosen-Käse-Küchlein mit Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Käseküchlein-Teig:

50 g getrocknete Aprikosen	1 Zitrone	4 Strudelblätter
3 Eier, Größe M	30 g Butter	250 g Ricotta
250 g Magerquark	1 EL Aprikosenkonfitüre	1 EL Bitterorangenlikör
1 Schote Vanille	100 g Zucker	50 g Walnusskerne
2 EL Speisestärke	Salz	

Für die Walnüsse:

1 EL Zucker	1 EL Butter	1 Schote Vanille
50 g Walnusskerne	1 Prise Salz	

Für die Saucen:

1 Orange	3 EL Crème-fraîche	3 EL Aprikosenkonfitüre
1 TL Bitterorangenlikör	1 Schote Vanille	4 Blätter Minze

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein die Butter in einem Topf zerlassen. Die Aprikosen in Würfel schneiden und in dem Bitterorangenlikör einlegen. Die Strudelblätter in zehn mal zehn Zentimeter große Quadrate schneiden und mit der flüssigen Butter bestreichen. Anschließend je vier Quadrate mit der gebutterten Seite nach unten und überlappend in eine Muffinform geben. Den Ricotta und den Magerquark mit einer Prise Salz und dem Zucker glatt rühren. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die Vanilleschote auskratzen. Den Zitronenabrieb und das Vanillemark mit den Eiern und einem Esslöffel Aprikosenkonfitüre verrühren. Die Speisestärke dazugeben und gut verrühren. Die eingeweichten Aprikosen abtropfen lassen. Anschließend die Aprikosen unter die Masse heben und in die vorbereiteten Strudelblätter geben. Die Küchlein 15 Minuten im Ofen backen, bis die Masse gestockt ist und die Strudelblätter einen knusprigen, goldbraunen Rand haben. - 10 - Für die Walnüsse die Vanilleschote auskratzen und die Walnusskerne grob hacken. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die ausgekratzte Vanilleschote und die Walnusskerne dazugeben und vermengen. Die Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Anschließend mit Salz abschmecken. Für die erste Sauce die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Orangenabrieb mit Crème-fraîche, dem Vanillemark und einem Schuss Bitterorangenlikör verrühren. Für die zweite Sauce die Aprikosenkonfitüre mit etwas Orangensaft verdünnen und glatt rühren. Zum Anrichten beide Saucen in abwechselnden Tupfen auf Teller geben und mit einem Zahnstocher durchziehen, so dass ein marmoriertes Muster entsteht. Die Aprikosen-Käseküchlein auf den Tellern anrichten, mit dem Walnüssen und der Minze garnieren und servieren.

Stephan Knoche am 04. Dezember 2014

Back-Pfirsiche mit Amaretto und Vanille-Schaum

Für zwei Personen

4 gelbe Pfirsiche	50 g Amarettini	50 ml Amaretto
200 g Sahne	50 g Butter	1 Vanilleschote
30 g Puderzucker		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Ein wenig von dem Fruchtfleisch aus der Mitte ausschaben, um das Loch zu vergrößern. Die Amarettini in einem Mörser zerkleinern, anschließend mit dem entnommenen Fruchtfleisch und dem Amaretto vermengen und in die ausgehöhlten Pfirsiche füllen. Je eine Butterflocke auf jeden Pfirsich geben und anschließend für etwa 25 Minuten in den Ofen geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit der Sahne und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und halb steif schlagen. Die Pfirsiche aus dem Ofen nehmen, die Sahne darauf geben und servieren.

Lydia Schwarzer am 19. September 2014

Banane 'italienischer Art'

Für zwei Personen

50 g Butter	30 g Amarettini	2 Mini-Bananen
1 Zitrone	1 Bund Minze	20 g Vanillezucker
1 Vanilleschote	Salz	

Die Zitrone aufschneiden und auspressen. Den Zitronensaft beiseite stellen. Die Minze waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Banane schälen, klein schneiden und die Bananenschale für das Anrichten aufheben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Vanillezucker dazu geben. Die Bananenstücke in die Pfanne geben. Mit dem Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Die Amarettini fein reiben, zu den fein gehackten Minzblättern dazugeben und alles gut umrühren. Die Bananenschale zum Anrichten auf einen Teller legen, die Bananenwürfel dekorativ darauf legen und servieren.

Adam Moustafa am 12. Juni 2014

Bananen-Quark-Stracciatella-Trifle

Für zwei Personen

125 g Bananen	1 Zitrone	50 g Kokos-Zwieback
50 g Zartbitter-Schokolade	125 g Magerquark	50 g Schlagsahne
1 EL Zucker	1 EL Puderzucker	1 Prise Salz
Butter		

Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Etwas Butter und eine Prise Salz einrühren und mit der Sahne ablöschen. Die Schokolade in Locken schaben. Die Banane schälen, 50 Gramm der Banane mit einer Gabel zerdrücken, die restliche Banane in Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes über die Bananenscheiben träufeln. Den Quark mit dem Puderzucker, dem restlichen Zitronensaft und der zerdrückten Banane verrühren. Von der Schokolade 50 Gramm unterheben. Den Zwieback grob hacken, in Gläsern verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln. Die Bananenscheiben darauf verteilen und die Quarkcreme darüber geben. Abschließend die Karamellsauce darüber träufeln, mit den übrigen Schokolocken garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 13. Juni 2014

Basilikum-Rosmarin-Creme mit Erdbeer-Mus

Für zwei Personen

Für die Crème:

500 g Erdbeeren	250 g Mascarpone	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

2 EL Schokoraspel	1 Erdbeere	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Basilikum		

Den Rosmarin und das Basilikum für die Crème waschen, abtupfen und fein hacken. Die Mascarpone, die Sahne und einen Esslöffel Puderzucker vermischen und den Basilikum und den Rosmarin unterrühren. Die Erdbeeren, waschen, vom Grün befreien und zu einem groben Mus zerdrücken. Den zweiten Esslöffel Puderzucker zu den Erdbeeren geben und vermengen. In einem Dessertglas abwechselnd die Crème und das Erdbeermus schichten und die Schokoladenraspeln darüber geben. Zum Abschluss ein Basilikumblatt, mit dem Rosmarinzweig für die Garnitur und der Erdbeere auf dem Glas drapieren. Die Basilikum-Rosmarin-Crème mit Erdbeeren im Dessertglas auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Sebastian am 31. Juli 2014

Basilikum-Rosmarin-Creme mit Himbeer-Soße

Für 2 Personen

250 g gefrorene Himbeeren	10 kandierte Kirschen	250 g Mascarpone
120 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
3 EL Puderzucker	Zitronenmelisse	

Etwa zehn Blätter Basilikum und den Rosmarin abzupfen und sehr fein hacken. Die Mascarpone und den Puderzucker in eine Schüssel geben und alles mit einem Mixer fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und langsam von Hand unterheben. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine klein hacken und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Eine Schicht Crème in ein Dessertglas geben, dann etwas Himbeersauce darauf geben. Das Ganze wiederholen und anschließend mit kandierten Kirschen belegen und kurz kaltstellen.

Michelina Ingraio am 07. März 2014

Beeren-Mille-feuilles

Für zwei Personen

1 Pck. Blätterteig	200 g Beerenmischung	200 ml Sahne
100 g Frischkäse	2 EL Ahornsirup	1 Limette
2 Blätter Zitronenmelisse	Zucker, Puderzucker	Minze

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Blätterteig rund ausstechen und mit Zucker bestreuen. Für etwa sechs Minuten in den Backofen geben. Den Blätterteig herausnehmen, abkühlen lassen und die Oberseite von der Unterseite trennen. Die Sahne aufschlagen und den Frischkäse und den Ahornsirup dazugeben. Die Zitronenmelisse feinhacken und dazugeben. Die Limettenschale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Mit dem Limettenabrieb- und Saft abschmecken und gegebenenfalls in einen Spritzbeutel füllen. Auf die untere Hälfte des gebackenen Blätterteigs eine dünne Schicht der Crème geben. Mit reichlich Beeren garnieren und einen Spritzer der Crème obenauf setzen. Mit einem Blatt Minze und den übrigen Beeren garnieren, die obere Hälfte des Blätterteigs mit Puderzucker bestreuen und anlehnen.

Markus Fütterer am 07. August 2014

Beschwipste Himbeer-Pfirsiche auf Sahne-Quark

Für 2 Personen

300 g Himbeeren	1 Orange	2 Pfirsiche
1 Zitrone	1 Vanilleschote	5 EL Zucker
150 g Speisequark (40%)	200 g Sahne	1 EL Orangensaft
2 EL Grand Manier	1 Stück Zartbitterschokolade	

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Himbeeren waschen, pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Schale von einer Orange und einer Zitrone abreiben. Die Orangenschale und die Zitronenschale zusammen mit dem Orangensaft und dem Likör unter das Himbeerpüree mengen. Mit Zucker abschmecken und kalt stellen. Die Pfirsiche im kochenden Wasser 20 Sekunden ziehen lassen und anschließend im Eiswasser kühlen. Anschließend schälen, vierteln und entsteinen. Die Pfirsichstücke im Kühlschrank kalt stellen. Für den Sahnequark das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Quark mit Zucker und dem Vanillemark anrühren. Die Sahne schlagen und unter den Quark heben. Die Pfirsiche mit dem Himbeerpüree mischen und auf dem Sahnequark anrichten. Mit der Schokolade garnieren.

Matthias Jünger am 09. Oktober 2014

Beschwipster Himbeer-Crumble mit Marzipan

Für zwei Personen

100 g frische Himbeeren	60 g Mehl	60 g Zucker
1 Vanilleschote	50 g Butter	250 ml Sahne
40 g Marzipanrohmasse	2 EL Himbeerlikör	1 Prise Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Anschließend die Himbeeren in eine kleine Auflaufform geben, mit Himbeerlikör beträufeln und mit Zimt bestreuen. Die Butter, das Marzipan, das Mehl und 50 g Zucker zu Streuseln verkneten und diese anschließend über die Himbeeren streuen. Die Himbeeren mit den Streuseln für etwa 20 Minuten im Ofen backen. Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Mark gemeinsam mit 10 g Zucker und der Sahne steif schlagen. Den Himbeer-Crumble lauwarm mit der Sahne servieren.

Julia Schlegel am 24. April 2014

Birnen-Crumble mit Marzipan-Note

Für zwei Personen

250 g Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Walnusskerne
25 g Mehl	25 g Marzipan	10 g Zucker
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	20 g Butter
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufform mit circa zehn Gramm der Butter einfetten. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Mehl mit den Nüssen, dem Marzipan, dem Zucker, der restlichen Butter, einer Prise Salz und dem Vanillemark vermengen und zu Streuseln kneten. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft über die Birnen geben. Die Birnen anschließend in die gefettete Form geben und mit den Streuseln bedecken. Den braunen Zucker darüber verteilen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ilse Schoppe-Marschall am 23. Januar 2014

Birnen-Zabaione

Für zwei Personen

1 reife Birne, Williams	1 Zitrone	80 g Zucker
1 TL Speisestärke	2 Eier	20 ml Bitterorangenlikör
50 ml Weißwein		

Für das Birnenkompott die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und anschließend klein schneiden. In einem Topf mit etwa 30 Gramm Zucker und dem Saft der Zitrone kurz aufkochen und für ungefähr fünf Minuten einkochen lassen, anschließend mit etwas Speisestärke abbinden. Die Eier trennen und die zwei Eigelbe mit 40 Gramm des Zuckers und dem Goldmuskateller in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Eigelbmasse im Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig schlagen und anschließend mit dem Bitterorangenlikör noch etwa drei Minuten weiterschlagen. In einem Dessertglas das Birnenkompott anrichten, mit der Zabaione auffüllen und servieren.

Norbert Makowski am 12. Juni 2014

Biskuit-Törtchen

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	6 EL Mehl	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	11 EL Zucker	3 Eier
250 g Quark	2 EL Joghurt	4 EL Sonnenblumenöl

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl, sechs Esslöffel Zucker, den Vanillezucker, das Backpulver und vier Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Eier aufschlagen und ebenfalls in die Schüssel geben. Das Ganze zu einem Biskuitteig verrühren und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den Biskuitteig für 20 Minuten backen. Währenddessen 150 Gramm Erdbeeren waschen, von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Den Quark, den Joghurt, fünf Esslöffel Zucker und die Erdbeeren in einer Schüssel zu einer Masse verrühren. Den Biskuitteig aus dem Backofen nehmen und mit dem Dessertring Ringe ausstechen. Die Ringe horizontal aufschneiden. Die Erdbeermasse zwischen die aufgeschnittenen Hälften geben. Das Biskuit-Törtchen auf Tellern anrichten und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Christopher Weh am 10. April 2014

Blätterteig-Locken mit Lemon Curd

Für 2 Personen

2 große Platten Blätterteig	1 Ei	100 g Schmand
50 g Crème-double	1 gehäufter EL Lemon Curd	1 EL Puderzucker
Zitronenmelisse		

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Ei trennen und die Blätterteigplatten mit Eigelb bestreichen. Die Platten mit einem Messer in handgroße Stücke schneiden. Die Metallzylinder damit wie eine Locke unwickeln etwa zehn Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit den Schmand, die Crème-double und den Lemon Curd mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren und in eine Spritztüle füllen. Die Blätterteiglocken aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit der Crème befüllen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Mit der Zitronenmelisse auf einem Teller dekorieren und warm servieren.

Corina Mitulescu am 07. März 2014

Blaubeer-Crêpe-Törtchen

Für zwei Personen

500 g Blaubeeren	1 Blatt Gelatine	200 g Sahne
75 g Zucker	20 g Blockschokolade	1 Zweig Minze
45 g Mehl	1 Ei	45 ml Milch
45 ml Wasser	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Butter

Die Blattgelatine in lauwarmem Wasser einlegen. Die Blaubeeren waschen, trocken tupfen und in einem Topf mit 50 Gramm von dem Zucker erhitzen. Das Mehl, mit dem Ei, dem Wasser, der Milch und dem restlichen 25 Gramm Zucker zu einem Teig verrühren, anschließend das Sonnenblumenöl und die Prise Salz dazugeben. In einer Pfanne etwa vier bis fünf Crêpes backen und sie anschließend mit dem Ausstecher gleichmäßige Kreise ausstechen. Die Gelatine in den Topf mit den Blaubeeren geben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und anschließend auf dem Crêpe die Heidelbeeren und die Sahne verteilen und zusammenrollen. Den aufgerollten Crêpe danach in der Mitte teilen und als Törtchen auf dem Teller anrichten. Die Blockschokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem Teller mit dem Crêpe-Törtchen anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Franziska Müller am 28. August 2014

Blaubeer-Mascarpone-Creme mit Nuss-Bröseln

Für zwei Personen

4 frische Blaubeeren	150 g Mascarpone	70 g Blaubeermarmelade
200 g Blaubeerkompott	30 g Macadamianüsse	150 ml Schlagsahne
50 g Mehl	50 g brauner Zucker	20 g Butterwürfel, kalt

Den Backofen auf 180° Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Macadamianüsse zusammen mit dem braunen Zucker, dem Mehl und der Butter in die Moulinette geben und hacken. Die Mischung anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und für circa zehn bis 15 Minuten goldgelb und knusprig backen. Anschließend abkühlen lassen. Die Mascarpone mit der Sahne und der Marmelade steif geschlagen. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Kompott, die Crème und das Crumble schichtweise in kleine Gläser füllen und servieren.

Tanja Hirsch am 14. März 2014

Blondie-Malheur mit Orangen

Für zwei Personen

2 Orangen	1 Limette	150 g weiße Schokolade
60 g Zucker	2 Eier	1 Vanilleschote
1 EL Mehl	2 EL Butter	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Orangen schälen und filetieren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Förmchen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Eines der Eier trennen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei, 30 Gramm des Zuckers und der Hälfte des Vanillemarks aufschlagen. Das Mehl unterheben und anschließend die flüssige Schokolade unterrühren. Die Masse in die gefetteten Förmchen füllen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. mehr als die Hälfte der Orangenfilets und das restliche Vanillemark pürieren. Mit etwas Limettensaft abschmecken. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und drei bis vier Minuten ruhen lassen. Die übrigen Orangenfilets auf Desserttellern verteilen und die Blondies darauf stürzen. Das Püree darüber geben, mit etwas Zucker bestreuen und servieren.

Ralf Röder am 27. Februar 2014

Bratapfel im Glas mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 2 Personen

2 Äpfel	1 Zweig Minze	2 Eier
30 g Marzipan	30 g Butter	200 ml Sahne
3 EL Zucker	3 EL Mehl	1 TL Zimt
Schokosauce		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen der Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Marzipan ebenfalls würfeln. Aus der Butter, dem Zucker und dem Mehl Streusel herstellen. Eine Drittel der Streusel zur Seite legen. Zwei Eier trennen und das Eigelb mit der Sahne verquirlen. Apfel-, Marzipanwürfel sowie Streusel zugeben und mit Zimt und Zucker abschmecken. Die Masse in feuerfeste Förmchen geben und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Alles für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In der Zwischenzeit einen Apfel in Scheiben schneiden. Danach die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker zugeben. Die Apfelspalten darin schwenken. Den Bratapfel im Glas zusammen mit den karamellisierten Apfelspalten auf einem Teller anrichten und servieren.

Matthias Kiefer am 23. Oktober 2014

Brombeer-Gratin

Für zwei Personen

500 g Brombeeren 40 g Zucker 2 Eier
80 ml Sahne

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eins der Eier trennen und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Zucker steif schlagen. Das übrige Ei ebenfalls trennen und beide Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Eigelbschaum vermengen. Anschließend den Eischnee ebenfalls unterheben. Die Brombeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Ei-Sahne-Mischung in eine Gratinform füllen und die Beeren darauf verteilen. Das Gratin für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Brombeer-Gratin auf einem Teller anrichten und servieren

Ricky Vogel am 25. September 2014

Buchweizen-Pfannkuchen mit Himbeer-Eis

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK	200 g Mehl	200 g Buchweizenmehl
200 g Sojamehl	1 EL dunkle Kuvertüre	2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	Puderzucker	Sonnenblumenöl
2 EL Agavensirup	500 ml Sojareisdrink	500 ml vegane Schlagsahne
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ EL Zimtpulver	

Das Mehl, das Buchweizenmehl, das Sojamehl, den Sojareisdrink, den Zucker, den Vanillezucker, das Zimtpulver und den Agavensirup in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Himbeeren zusammen mit dem Puderzucker und dem Vanillemark pürieren. Die Schlagsahne aufschlagen. Anschließend unter die Himbeeren rühren und das Eis kühl stellen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen backen. Die Kuvertüre in einem Topf erwärmen. Die Buchweizenpfannkuchen mit dem Himbeereis auf Tellern anrichten, mit der flüssigen Kuvertüre und etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Britta Clausen am 16. April 2014

Cannoli mit Ricotta-Füllung

Für 2 Personen

200 g Mehl	40 g Schweineschmalz	120 g Zucker
1,5 EL Vanillezucker	250 g Ricotta	2 Eier
100 g Pistazien	50 g kandierte Kirschen	100 g Schokotropfen, zartbitter
1 Prise Zimt	25 ml Marsala	Olivenöl
1 Prise Salz		

200 Gramm Mehl auf eine Tischplatte geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Ein Ei, 40 Gramm Schweineschmalz, 20 Gramm Zucker, 25 Milliliter Marsala und je eine Prise Vanillezucker und Salz in die Mulde hineingeben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Metallzylinder mit Öl bestreichen, damit sich der Teig besser lösen kann. Die einzelnen Teigkreise um die Zylinder formen und ebenfalls mit Öl bestreichen. Ein Ei trennen und die übereinander liegenden Teigblätter mit etwas Eiweiß bestreichen und leicht andrücken. In Speiseöl innen und außen hellbraun backen. Die Cannoli von den Zylindern abziehen. Den Ricotta mit einer Gabel verrühren, anschließend Zucker, Vanillezucker, etwas warmes Wasser und Zimt untermischen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Pistazien mittelgrob hacken und die Schokotropfen unterheben. Die Ricottacreme in die Cannoli füllen und diese auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Kirschen dekorieren. Kühl servieren.

Michelina Ingraio am 05. März 2014

Cantuccini-Creme-Türmchen mit Mandeln, Erdbeer-Spiegel

Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	200 g Cantuccini	125 g Mandelblätter
70 g Zucker	2 EL brauner Zucker	

Für die Crème:

1 Zitrone	250 g Mascarpone	250 g Sahne
2 EL Amaretto	1 Schote Vanille	3 EL brauner Zucker

Den weißen Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Mandelblättchen darin karamellisieren. Für die Crème die Sahne steif schlagen und anschließend mit der Mascarpone vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Hälfte des Saftes dazugeben. Den restlichen Saft beiseite stellen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem braunen Zucker und dem Amaretto zu der Crème geben. Zum Schluss die Cantuccini grob hacken und ebenfalls untermengen. Die Erdbeeren mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker abschmecken, pürieren und passieren. Die Cantuccini abwechselnd mit der Crème schichten. Das Cantuccini-Crème-Türmchen mit Erdbeerspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Lennart Fricke am 17. Juli 2014

Chili-Schokoladen-Küchlein mit exotischen Früchten

Für zwei Personen

50 g dunkle Schokolade, 60%	$\frac{1}{2}$ TL rote Chiliflocken	2 Eier
60 g Zucker	1 Prise Salz	50 g Butter
50 g Mehl	1 Thai-Mango	1 Papaya
1 Limette	Butter, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Dessertgläser mit der Butter einfetten und zuckern. Die Schokolade zusammen mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel geben und über dem leicht siedenden Wasserbad schmelzen lassen. Die Chiliflocken in die geschmolzene Schokolade geben. Eines der beiden Eier trennen. In einer Schüssel ein Ei, ein Eigelb, den Zucker und das Salz mit einem Handrührgerät verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Chili-Buttermasse zugeben und zusammen mit dem Mehl unterrühren. Den Kuchenteig in die beiden Dessertgläser füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten backen lassen. Die Mango und die Papaya schälen, vom Kern befreien und in Scheiben schneiden. Auf zwei Tellern verteilen und die Papaya mit dem ausgepressten Saft der Limette marinieren. Die Dessertgläser mit den Chili-Schoko-Küchlein und den exotischen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhold Blatz am 17. Juli 2014

Crêpe à l'orange

Für zwei Personen

6 Orangen	125 g gemischte Beeren, TK	125 g Mehl
125 g Butter	1 EL Zucker	2 EL Puderzucker
2 Eier	250 ml Milch	2 EL Akazienhonig
1 TL Anispulver	1 Prise Salz	Butter

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mischen. Die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät glattrühren. Danach die Eier und die flüssige Butter unterziehen. Eine kleine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken. Vier Orangen auspressen und 300 Milliliter Saft in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Den Akazienhonig mit dem Anispulver verrühren und mit dem Orangensaft vermengen. Die restlichen Orangen schälen, filetieren, mit den Beeren in den Orangensirup geben und etwa zehn Minuten darin ziehen lassen. Die fertigen Crêpes dünn aufrollen oder einfach zusammenfalten, mit den Orangenfilets und den Beeren füllen und mit Puderzucker bestäubt servieren

Erdal Yegin am 21. November 2014

Cranachan

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	60 g kernige Haferflocken	70 g brauner Zucker
3 EL Akazienhonig	200 ml Crème-fraîche	200 ml Sahne
4 EL schottischer Whisky		

Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind und abkühlen lassen. Danach mit dem braunen Zucker karamellisieren. Die Sahne schlagen, bis sie angedickt, aber nicht vollständig steif ist. Die Crème-fraîche unterrühren. Den Whisky sowie den Honig vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. In jedes Glas einige Himbeeren legen. Einige Beeren zur Dekoration zur Seite und die restlichen Beeren pürieren und das Püree zu der Crème geben. Abwechselnd die Crème, die Haferflocken und die Beeren in die Gläser schichten. Zum Schluss mit einer Schicht Crème abschließen und mit Haferflocken und Beeren dekorieren.

Lisa Kauer am 26. September 2014

Crème-Dessert, Pflaumen-Kompott, Walnuss-Streusel

Für zwei Personen

6 Pflaumen, TK	1 Zitrone	100 g Walnusskerne
40 g Vollkornmehl	40 g Weizenmehl	50 g brauner Zucker
3 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	50 g kalte Butter
100 g Griechischer Joghurt	100 g Mascarpone	150 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamon	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Anis	1 Prise Salz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Kompott die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Saft zusammen mit den Pflaumen, zwei Esslöffeln Zucker und einem Esslöffel Wasser in einem mittelgroßen Topf für 15 Minuten bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Das Kompott anschließend abkühlen lassen. Für die Streusel das Vollkorn- und Weizenmehl, die Butter, den braunen Zucker und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Fingern zu einem Streuselteig kneten. Die Walnusskerne untermischen und die Streusel anschließend auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Backofen für 15 Minuten backen und die Streusel hinterher abkühlen lassen. Die Sahne, den griechischen Joghurt und die Mascarpone in einer großen Schüssel zu einer Crème rühren und eine halbe Packung Vanillezucker, einen Esslöffel Zucker, den Kardamon und den Anis unterheben. Alles etwa 30 Sekunden mit dem Handrührgerät aufschlagen. Ein Drittel der Streusel auf zwei Dessertgläser verteilen und mit zwei Dritteln des Kompotts und der Crème bedecken. Darauf erneut ein Drittel der Streusel verteilen, die restliche Crème und das restliche Kompott darüber geben. Das Crèmedessert mit dem Pflaumenkompott und den Walnussstreuseln auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Ziegert am 02. Januar 2014

Dreierlei von der Zitrone

Für 2 Personen

Für die Crêpes:

60 g Mehl	1 Ei	10 g Butter
120 ml Milch	Pflanzenöl	1 Prise Salz

Für die Zitrone:

1 Zitrone	1 EL Butter	1 EL Akazienhonig
2 cl Orangenlikör	2 cl Gin	2 EL Puderzucker
2 Stiele Thymian		

Für den Zitronencreme:

2 Zitronen	2 Ei	80 g Kristallzucker
Vanillezucker	30 g Puderzucker	15 g Sofortgelatine

Für die Zitronenküchlein:

1 Zitrone	2 Eier	40 g Mehl
60 ml Olivenöl	60 g Zucker	

Eine flache Metallschale in das Tiefkühlfach des Kühlschranks geben. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Zitronenschaum zwei Eier trennen. Eine Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer ein paar Zesten von der Schale kratzen und den Saft aus beiden Zitronen pressen. Den Zucker, das Eiweiß, die Gelatine, die Zesten und den Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben und acht Minuten auf höchster Stufe schlagen. Anschließend den Schaum in die Metallschale füllen und in das Tiefkühlfach geben. Für die Zitronenküchlein die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Backförmchen buttern und mit Zucker bestreuen. Die Eier trennen und die Eiweiß mit 20 Gramm Zucker steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Das Olivenöl, Zitronenabrieb und etwa ein Drittel von dem Zitronensaft unter das Eigelb heben und das Mehl langsam einrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Souffléförmchen füllen und 20 Minuten im Ofen backen. Für die Crêpes die Butter in einem Topf zerlassen und in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Mehl, der Milch und dem Ei zu einem homogenen Teig vermengen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und kleine Portionen von dem Teig goldgelb ausbacken. Für die flambierte Zitrone die Butter in einer Pfanne zerlassen. Anschließend den Puderzucker dazugeben und verrühren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Den Thymian und die Zitronenscheiben zu der Butter geben. Anschließend den Orangenlikör und den Gin zugeben und mit dem Bunsenbrenner entzünden. Die Pfanne dabei hin- und herschwenken, sodass die Flamme von allein erlischt. Die Crêpes mit der Zitronencreme und der flambierten Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ehlert am 09. Oktober 2014

Eier-Likör-Sabayon mit Kardamom-Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die marinierten Beeren:

300g frische Erdbeeren	2 EL Kokosmilch	1 Vanilleschote
gemahlener Kardamom	Puderzucker	

Für die Zabaione:

1 Ei	1 Eigelb	2 TL Zucker
30ml weißer Portwein	50ml Eierlikör	gehackte Pistazien
Minze		

Die Erdbeeren waschen säubern und vierteln. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Fünf Beeren pürieren und mit Vanille, Kardamom und Kokosmilch abschmecken. Eventuell mit etwas Puderzucker nachsüßen. Für die Zabaione ein Ei trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Ein weiteres Ei trennen und die beiden Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Den Portwein und Eierlikör zugeben und weiter schlagen. Die Masse über dem Wasserbad cremig rühren, bis sie anfängt fest zu werden. Danach über Eiswasser runterkühlen und kühl stellen. Die Beeren und die Crème in ein Glas schichten. Mit gemahlener Vanille und Pistazien und Minze dekorieren.

Kathleen Schulze am 18. September 2014

Eier-Pfannkuchen mit heißer Heidelbeer-Creme und Sahne

Für zwei Personen

200 g Heidelbeeren	200 g Mehl	2 EL Stärkemehl
3 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
4 Blätter Minze	250 ml Milch	250 ml Schlagsahne
100 ml Mineralwasser	Rapsöl	

Die Milch mit den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Mineralwasser verrühren. Nach und nach das Mehl unterrühren, bis der Teig eine sämige Konsistenz hat. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken. Die Heidelbeeren zusammen mit dem Saft erhitzen und mit der Stärke andicken. Die Sahne schlagen. Die Pfannkuchen zusammen mit der Heidelbeercreme und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Jörg Tews am 27. Februar 2014

Erdbeer-Mascarpone-Törtchen

Für zwei Personen

200 g frische Erdbeeren	60 g getrocknete Datteln	100 g Mascarpone
100 g Speisequark, 20%	40 g Mandeln, ohne Haut	40 g Cashewkerne
2 TL Agavendicksaft	10 g Mohnsamen	1 Vanilleschote
3 TL Wasser	1 EL Zucker	Zartbitterschokolade

Die Mandeln, Cashewkerne und Datteln grob hacken. Mit dem Mohn und dem Agavendicksaft zusammen in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Bei Bedarf zwei bis drei Teelöffel kaltes Wasser zufügen. Die Masse in kleine Tarteförmchen geben, fest andrücken und in das Gefrierfach stellen. 100 Gramm der Erdbeeren kleinschneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, den Quark, das Mark der Vanilleschote und den Zucker verrühren und mit den Erdbeeren vermischen. Die restlichen Erdbeeren vierteln. Die Törtchen aus dem Gefrierfach nehmen, mit der Mascarpone-Masse füllen und mit den Erdbeer-Stückchen dekorieren. Die Törtchen auf Tellern anrichten und mit Schokoladen-Raspeln bestreuen.

Katja Reuschlein am 24. Juli 2014

Erdbeerschnitte

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	1 Blätterteigplatten	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Pistazien	150 g Mascarpone	75 g Magerquark
4 EL Puderzucker	1 EL Puderzucker	40 ml Erdbeerlimes
Mehl		

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätterteigplatten mit einem Nudelholz und etwas Mehl drei Millimeter dünn ausrollen. Anschließend die Blätterteigplatte in vier Teile schneiden und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Danach den Blätterteig aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und die Hälfte davon mit den vier Esslöffeln Puderzucker pürieren, die andere Hälfte der Erdbeeren klein schneiden. Die Mascarpone, den Quark und den Abrieb der Zitrone mit dem Erdbeerlimes glatt rühren und das Erdbeerpüree, die gehackten Pistazien und die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben. Zwei der vier Blätterteigplatten mit der Erdbeer-Mascarponecreme bestreichen und mit jeweils eine Blätterteigplatte belegen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzuckerstaub garnieren und servieren.

Susanne Huber am 14. August 2014

Flambierte Crêpes mit karamellisierten Äpfeln, Calvados

Für zwei Personen

1 Apfel, Boskoop	3 Eier	250g Mehl
40g Zucker	2 EL brauner Zucker	1 TL Butter
1 TL Salzbutter	½ Liter Milch, kalt	20 ml Calvados
150 ml Cidre	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Salz

Den Apfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, anschließend in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne mit Butter und dem Zucker karamellisieren lassen. Die Eier aufschlagen, in einer Schüssel mit dem Mehl vermengen und gut verrühren. Die kalte Milch nach und nach zu dem Teig geben. Anschließend den Zucker, eine Prise Salz und das Sonnenöl hinzufügen. Eine Pfanne stark erhitzen und mit Hilfe eines Küchentuchs mit der Salzbutter einfetten. Den Crêpe-Teig hauchdünn in die Pfanne gießen und von beiden Seiten backen. Die karamellisierten Äpfel nun auf die fertigen Crêpes geben und in der Mitte einschlagen. Den Calvados kurz in einem kleinen Topf erwärmen, anschließend auf einen Esslöffel geben, ihn mit Hilfe eines Feuerzeugs anzünden und auf die Crêpes fließen lassen, Zwei flambierte Crêpes mit karamellisierten Äpfeln und Calvados auf einem Teller anrichten und dazu den Cidre servieren.

Sabine Heise am 28. Mai 2014

Flambierte Honig-Apfelsine

Für zwei Personen

3 Apfelsinen	2 EL gehackte Haselnusskerne	2 EL Honig
2 EL weißer Rum, 54%		

Eine feuerfeste Platte im Ofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Zwei Esslöffel Wasser mit dem Honig in einem Topf erhitzen. Die Apfelsinen sorgfältig schälen, sodass keine weiße Schale mehr zu sehen ist, in Scheiben schneiden und vorsichtig die Kerne auslösen. Die Scheiben auf der erwärmten Platte anrichten und das Honigwasser darüber geben. Anschließend mit den Haselnusskernen bestreuen. Den Rum in einem Topf erhitzen und gleichmäßig über die Apfelsinenscheiben geben. Anschließend flambieren und ausbrennen lassen. Die flambierte Honigapfelsine auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 13. November 2014

Flambiertes Bratapfel-Kompott mit Sahne-Haube

Für zwei Personen

3-4 Äpfel, Boskoop	50 g Rosinen	50 g Mandelblättchen
50 g Walnusskerne	50 g Marzipanrohmasse	50 g brauner Zucker
200 ml Sahne	30 ml Whisky	1 Zimtstange
Zimtpulver		

Eine Pfanne erhitzen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Anschließend in der heißen Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen und die Äpfel dazugeben. Die Mandeln, die Walnüsse und die Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Danach die Masse mit dem Whisky ablöschen und flambieren. Das Marzipan klein schneiden, unter die heiße Masse mischen und abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen. Die Sahne steif schlagen. Das flambierte Bratapfelkompott mit Sahnehaube auf Tellern anrichten, mit etwas Zimtpulver garnieren und servieren.

Norbert Okon am 20. Februar 2014

Foster Banane

Für zwei Personen

2 rote Kochbananen	50 g Sultaninen	100 g Rohrzucker
75 g Zucker	2 Vanilleschoten	2 g Agar-Agar
1 g Sojalecithin	200 ml dunkler Rum	300 ml Sahne
150 ml Milch	1 kg Eiswürfel	

Die Sultaninen in dem Rum einweichen. Eine der Vanilleschoten zusammen mit der Milch, 100 Millimetern der Sahne, dem Sojalecithin sowie dem Agar-Agar in einem Topf aufkochen. Den Zucker einrühren und die Vanilleschote entfernen. Die Masse über den Eiswürfeln kalt schlagen, pürieren und für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die übrige Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Rohrzucker in der heißen Butter karamellisieren lassen, die Bananenscheiben, die Rum-Rosinen und den Rum, bis auf einen Schuss, nach nun nach zugeben. Das Vanillemark unterrühren. Die übrige Sahne steif schlagen, etwas Zucker und den restlichen Rum unterrühren. Das Eis zusammen mit der Foster Banane und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Georg Krüger am 28. Mai 2014

Frischkäse-Creme mit Brombeer-Soße

Für zwei Personen

500 g Brombeeren	1 Limette	200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Walnusskerne	40 g Fruchtzucker	125 ml Holundersaft
50 ml Sahne	2 EL Portwein	

Die Limette halbieren und auspressen. Den Doppelrahm-Frischkäse mit dem Limettensaft und der Hälfte des Fruchtzuckers verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Den Holundersaft mit dem restlichen Fruchtzucker und dem Portwein in einem Topf aufkochen, die Brombeeren dazugeben und eine Minute köcheln lassen. Die Frischkäsecreme mit der Brombeersauce auf Tellern anrichten, mit den Walnüssen garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 21. März 2014

Gebackene Schokolade

Für zwei Personen

50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier	10 g Zucker
50 g Butter	200 ml Sahne	1 EL Kakao
10 g Mehl	1 Vanilleschote	1 Blatt frische Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen.. Die Schokolade fein hacken und im Wasserbad schmelzen, die Butter dazu geben und ebenfalls schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eines der Eier trennen. Das übrige Ei, das Eigelb, den Zucker und das Vanillemark cremig aufschlagen. Anschließend die Schokobutter unterrühren. Das Mehl darüber sieben und einrühren. Formen ausbuttern, die Masse hineingeben und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schokolade aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hirsch am 13. März 2014

Gebackener Ricotta mit Äpfeln

Für zwei Personen

1 Apfel	1 Zitrone	50 g Butter
1 Ei	250 g Ricotta	40 ml Calvados
100 g Zucker	40 g Puderzucker	2 EL gehackte Haselnusskerne

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufförmchen mit etwas Butter einfetten und anschließend mit Zucker bestäuben, sodass sie gleichmäßig mit Zucker bedeckt sind. Das Ei aufbrechen und zusammen mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Die Zitronenschale reiben und etwas von dem Abrieb in die Schüssel geben. Den Ricotta ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig anschließend in die Auflaufförmchen geben und im vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen. Währenddessen eine Pfanne erhitzen und die gehackten Haselnusskerne darin kurz goldbraun rösten. Anschließend die Kerne zur Seite stellen und abkühlen lassen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zucker in eine Schüssel geben und die Apfelstücke darin wenden. Die Apfelstücke in die Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft zusammen mit etwas Calvados zum Lösen des Karamells und zum Flambieren nutzen. Den Ricotta aus dem Backofen nehmen und auf Tellern stürzen. Den gebackenen Ricotta mit Äpfeln auf Tellern anrichten und mit den Haselnusskernen garnieren.

Dennis Thöner am 05. Juni 2014

Gebratene Ananas mit Chili-Dip

Für zwei Personen

1 Ananas	1 Limette	2 rote Chilis
1 EL Butter	200 g Crème-fraîche	50 ml weißer Balsamicoessig
2 EL Puderzucker	Pfeffer	

Die Ananas schälen, quer halbieren, die Hälfte längs vierteln und den Strunk entfernen. Die Stücke längs in Spalten schneiden und mit Pfeffer würzen. Für den Dip die Crème-fraîche und den Puderzucker glatt rühren. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Anschließend die Crème-fraîche mit der Chili, dem Limettenabrieb und dem Limettensaft vermengen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Ananasstücke von allen Seiten anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und drei Minuten einkochen lassen. Die gebratene Ananas mit Chili-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Curt Regner am 13. November 2014

Gebratene Mango mit Macadamia-Nussöl, Orangen-Quark

Für zwei Personen

1 Mango	2 Orangen	4 Erdbeeren
100 g kernlose Weintrauben	2 EL Macadamianüsse	500 g Quark
2 TL Honig	1 TL Koriander	1 TL Kardamom
1 TL Kurkuma	3 EL Macadamianussöl	

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Macadamianussöl erwärmen und die Mangoscheiben darin leicht anbraten. Die Weintrauben und die Erdbeeren waschen. Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne anrösten. Eine Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Orange schälen und in Spalten teilen. Den Quark mit dem Koriander, dem Kardamom, dem Kurkuma, dem Honig und dem Orangensaft vermischen. Die Mangospalten mit dem Quark auf zwei Tellern anrichten und mit den Erdbeeren, den Weintrauben und den Macadamianüssen garnieren.

Karl-Heinz Jakubczik am 24. April 2014

Gefüllte Äpfel

Für 2 Personen

2 saure Äpfel, Boskoop	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Walnüsse
175 ml Sahne	175 g Zucker	2 EL Honig
Minze		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen und das Gehäuse mit einem Apfelsstecher entfernen. Die Nüsse klein hacken und in einen Topf geben. Mit Milch, einem Esslöffel Zucker und der Stärke aufkochen. Anschließend kurz abkühlen lassen und die Äpfel mit der Masse füllen und circa 20 Minuten backen. Den restlichen Zucker in etwas Wasser auflösen. Die Sahne steif schlagen. Die Äpfel auf einem Teller anrichten, mit etwas Zuckerwasser begießen. Mit etwas Schlagsahne anrichten und servieren.

Christian Beiteke am 05. März 2014

Gegrillte Banane mit Schoko-Eierlikör-Garnitur

Für zwei Personen

2 reife Bananen	100 g Bitterschokolade	2 EL Butter
250 g Sahne	60 ml Eierlikör	50 g Mandelstifte
2 EL Puderzucker	5 Sahnebonbons	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bananen mit der Schale auf den Grill legen und grillen, bis die Schale schwarz ist. 100 Gramm Sahne mit der Butter und der Bitterschokolade schmelzen und mit Puderzucker abschmecken. Die restliche Sahne in einem separaten Gefäß aufschlagen. Eine Pfanne erhitzen und die Mandelstifte darin anrösten. Die Sahnebonbons auf einem Backpapier im Ofen schmelzen lassen. Aus dem flüssigen Karamell anschließend auf einem weiteren Stück Backpapier Fäden für die Garnitur ziehen. Die Bananen halbieren, mit der Schalenseite auf den Teller legen, mit der Schokolade und dem Eierlikör begießen, von der Sahne dazwischen geben und mit den Mandelstiften bestreuen. Die gegrillte Banane mit Schoko-Eierlikör-Garnitur auf Tellern anrichten und mit den Karamellfäden garnieren.

Renate Sebastian am 01. August 2014

Getürmte Sahne-Ananas mit Limonen-Minz-Pesto

Für zwei Personen

1 Limette	1 Ananas	100 g Ziegenfrischkäse
200 ml Sahne	1 Bund Minze	6 EL brauner Zucker
Zucker		

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren. Die Minze waschen, trocknen und zwei Blätter abpflücken. Den Rest grob hacken. Diese dann mit einem Teelöffel braunem Zucker im Mörser zerkleinern und Limettensaft dazugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Minz-Pesto kalt stellen. Auf einem Stück Alufolie jeweils zwei Esslöffel braunen Zucker streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, bis kleine Taler entstehen. Diese abkühlen lassen, von der Alufolie trennen und beiseite stellen. Die Ananas schälen und zwei Zentimeter dicke Blöcke abschneiden und mit dem Servierring kleine Taler ausstechen. Die Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Ananastaler und die Zuckertaler leicht versetzt auf Tellern anrichten und mit den Minz-Pesto, einem Minzblatt und der Schlagsahne garnieren.

Sebastian Noack am 16. Januar 2014

Gewürz-Aprikosen, Ricotta-Creme, Blätterteig-Plätzchen

Für zwei Personen

4 mittelreife Aprikosen	1 Zitrone	10x10cm Blätterteig
2 Kapseln Kardamom	1 Sternanis	35 g Waldhonig
75 g Ricotta	75 g Sahne-Quark	20 g Mandeln
10 g Pistazienkerne	2 EL Aprikosenmarmelade	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zitrone abreiben, auspressen und den Saft auffangen. Die Kardamomkapseln zerdrücken, die Samen lösen und mit dem Sternanis, 30 Gramm Honig, etwas Abrieb der Zitronenschale und zwei Esslöffeln Zitronensaft in einen Topf geben. Das Ganze kurz erhitzen und beiseite stellen. Die Aprikosen waschen, halbieren, vom Kern entfernen und mit der Schnittfläche nach unten in den Gewürzhonig legen und ziehen lassen. Für die Crème, den Ricotta, den Sahne-Quark und einen Teelöffel Honig verrühren. Die Mandeln und die Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend unter die Crème rühren. Einige Nüsse zum Bestreuen beiseite stellen und die Crème kalt stellen. Aus dem Blätterteig mit einer Ausstechform kleine Plätzchen ausstechen und dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Plätzchen im Backofen für circa zehn Minuten backen. Die Aprikosenhälften von jeder Seite zwei bis drei Minuten grillen. Die Aprikosen mit dem restlichen Gewürzhonig beträufeln, mit der Crème und den Blätterteig-Plätzchen auf Tellern anrichten und mit den restlichen Nüssen garnieren.

Katja Reuschlein am 25. Juli 2014

Grüner-Tee-Eis mit Erdbeer-Mus

Für zwei Personen

100 g Erdbeeren	2 Eier	200 ml Sahne
100 ml Milch	2 TL Matcha-Pulver	40 g brauner Zucker
9 EL Puderzucker	Minze	

Die Milch in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Zwei Eier trennen und das Eigelb mit dem braunen Zucker vermengen. Den Topf mit Milch von der Herdplatte nehmen und den Zucker und das Ei unterheben. Die Masse anschließend erneut erhitzen, bis sie cremig wird und dann erneut von der Platte nehmen. 50 Milliliter Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Das heiße Wasser über das Matcha-Pulver geben und zusammen mit der Sahne unter die Masse im Topf mengen. Alles zusammen in die Eismaschine geben. Die Erdbeeren währenddessen waschen und anschließend pürieren. Einen Spiegel Erdbeermus auf Tellern anrichten, das Grüner-Tee-Eis daraufsetzen und mit dem Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

Julian Urban am 10. April 2014

Grüntee-Eis mit Mango

Für zwei Personen

1 reife Mango 1 TL Matchapuder 3 TL Agavensirup
160 ml Kokosmilch Duftveilchen

Die Kokosmilch, das Matchapuder und den Agavensirup mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Masse kurz im Topf erwärmen und anschließend in die Eismaschine geben. Die Mango schälen, kleinschneiden und pürieren. Das Mangopüree danach gegebenenfalls durch ein Sieb passieren. Das Eis in Gläsern anrichten, das Coulis über das Eis geben und das Ganze mit Blüten garnieren.

Franca Breyer am 07. August 2014

Grieß-Creme mit Amarettini und Karamell-Pistazien

Für zwei Personen

250 ml Milch 30 g Grieß 50 g Nuss-Nugat-Crème
250g Schlagsahne 20 g Amarettini 20 g Pistazienkerne
4 Physalis 2 EL Zucker

Die Milch aufkochen, anschließend den Grieß mit dem Zucker darin einrühren und acht Minuten kochen lassen. Die Nuss-Nugat-Crème erwärmen und die Sahne darin einrühren. Die Physalis waschen und halbieren, anschließend die Amarettini zerbröseln und in die Nugat-Crème einrühren. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, die Pistazienkerne dazugeben und verrühren, anschließend die karamellisierten Pistazienkerne auf eine Alufolie legen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den Grieß heben. Die Grieß- und Nugat-Crème abwechseln in der Dessertschale schichten, anschließend mit der Physalis und den Karamell-Pistazien garnieren und servieren.

Michael Kargus am 03. April 2014

Großglockner-Törtchen mit Pasterzen-Chip

Für zwei Personen

Für den Biskuitteig:

3 Eier	45 g Feinkristallzucker	55 g griffiges Mehl (700)
1 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver	1 TL Rum
Salz		

Für den Pasterzen-Chip:

6 Eiszapfen (Zuckerl)

Für den Baiser:

4 Eier (trennen)	Salz	40 g Feinkristallzucker
100 g Staubzucker	150 g Brombeeren	4 cl Cassis

Den Backofen für den Biskuit auf 200 Grad vorheizen. Einen weiteren Backofen für den Pasterzen-Chip auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier mit etwas Salz und dem Zucker schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten, das Mehl, den Kakao und das Backpulver vermischen und anschließend mit der Eimasse verrühren. Backpapier auf einem Backblech auslegen und die Teigmasse etwa zwei Zentimeter dick darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Heißluft etwa zwölf Minuten backen. Für den Pasterzen-Chip den blauen Zucker in einem Mixer fein reiben, den Staub anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und bei 120 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten schmelzen lassen. Den fertigen Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und mit einem Ausstecher zwei Kreise mit Durchmesser etwa acht Zentimeter ausstechen. Für den Baiser die Gradzahl im Ofen von 200 Grad auf 240 Grad erhöhen. Den Pasterzen-Chip aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Für den Baiser die Eier trennen, das Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zucker steif schlagen und den Staubzucker nach und nach in die Eiweißmasse sieben und unterheben. Die Biskuitkreise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen, fünf Brombeeren mit dem Cassis zerdrücken und auf das Biskuit verstreichen, die restlichen Brombeeren draufsetzen, zum Schluss den Eischnee mit einer Lochtülle rund um das Eis spritzen bis die Kugel verschwindet und im vorgeheizten Rohr etwa zwei bis drei Minuten backen. Das Törtchen heraus nehmen und den Chip drauf setzen, mit Staubzucker garnieren und servieren.

Silvia Muster am 20. Juni 2014

Haselnuss-Kuchen

Für zwei Personen

200 g Blätterteig	1 Zitrone	120 g Haselnüsse
3 Eier	3 EL Himbeermarmelade	130 g Puderzucker

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und in der Tartform auslegen. Mit einer Gabel einstechen und ruhen lassen. Die Zitrone waschen, trocknen und etwas von der Schale abreiben. Die Eier trennen und das Eiweiß aufbewahren. Die Nüsse, das Eiweiß, 120 Gramm Puderzucker und die geriebene Zitronenschale vermischen. Den Blätterteig mit der Himbeermarmelade bestreichen und die Nuss-Masse auf den Blätterteig geben. Diesen nun für 20 Minuten backen. Den Haselnusskuchen auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Hans Steurer am 17. Januar 2014

Heiße Rum-Marzipan-Zwetschge mit Ei-Schnee

Für zwei Personen

Für die Rum-Marzipan-Zwetschge:

200 g Zwetschgen 1 Zitrone 25 g Marzipanrohmasse
2 EL brauner Rum Butter

Für den Eischnee:

1 Zitrone 1 Ei 40 g Zucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rum-Marzipan-Zwetschgen die Souffléförmchen mit der Butter einfetten. Die Zwetschgen putzen, entkernen und vierteln. Die Zitrone waschen und die Zesten mit dem Zestenreißer von der Schale kratzen. Anschließend die Zwetschgen mit dem Rum, dem Marzipan und dem Zitronensaft, sowie einigen Zesten mischen und in die Förmchen geben. Für den Eischnee das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zitronenabrieb steif schlagen. Anschließend den Zucker vorsichtig untermengen. Die Eiweißmischung auf die Zwetschgen geben und die Förmchen für zehn Minuten im Ofen backen bis die Eiweißspitzen golden werden. Die Rum-Marzipan-Zwetschgen mit Eischnee möglichst heiß servieren.

Alexandra Ehlert am 10. Oktober 2014

Himbeer-Clafoutis

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK 1 EL Mehl 80 g Puderzucker
400 g Crème double 2 Eier 20 ml Himbeergeist

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gefrorenen Himbeeren in zwei kleine Auflaufformen geben und mit dem Himbeergeist beträufeln und mit etwas Puderzucker leicht bestäuben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Puderzucker, dem Mehl und der Crème double verrühren und anschließend über die Himbeeren gießen. Das Ganze in den Backofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Das Himbeer-Clafoutis im heißen Zustand anrichten und servieren.

Andreas Werther am 16. April 2014

Himbeer-Creme mit Kokos

Für zwei Personen

250 g TK-Himbeeren 35 g Zucker $\frac{1}{2}$ Zitrone
100 g Schmand 125 g Magerquark 50 g Schlagsahne
1 EL Kokosraspel Minze

Die Zitronenhälfte auspressen. Ein paar Himbeeren für die Garnitur beiseite legen, den Rest zusammen mit einem Esslöffel Zitronensaft und zehn Gramm Zucker pürieren. Den Schmand mit Magerquark, dem restlichen Zucker und den Kokosraspeln verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schmand-Quark-Masse heben. Etwas Himbeerpüree unter die Quarkmasse rühren, so dass Streifen sichtbar werden. Nun abwechselnd Himbeerpüree und Schmand-Quark-Masse in Dessertgläser schichten. Mit den restlichen Himbeeren und frischer Minze garniert servieren.

Marco Kehr am 30. Oktober 2014

Himbeer-Mascarpone-Dessert

Für zwei Personen

300 g Himbeeren 1 Vanilleschote 50 ml Kokosraspeln
250 g Mascarpone 100 ml Kokosmilch 1 Pkt. Vanillinzucker
brauner Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone zusammen mit der Kokosmilch, den Kokosraspeln, dem Vanillemark und dem Vanillinzucker glatt rühren. Einen Teil der Himbeeren in das Dessertglas geben. Die Mascarponecreme darüber geben und anschließend den zweiten Teil der Himbeeren darauf verteilen. Eine weitere Schicht der Crème über die Beeren streichen. Das Dessert zum Abschluss mit braunem Zucker bestreuen, so dass eine süße Schicht entsteht; und servieren.

Brigitta Engeler am 15. Mai 2014

Himbeer-Sorbet

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, frisch 60 g Puderzucker 100 ml trockener Rotwein
1 Eiweiß 1 Prise Salz 1/2 Bund Minze
30g Mandelsplitter

Die frischen Himbeeren zum Waschen in ein großes Abtropfsieb legen, vorsichtig in kaltes Wasser tauchen und abtropfen lassen. Anschließend die Himbeeren und den Puderzucker mit dem Handrührgerät mixen, den Rotwein und die Minze begeben und nochmals durch mixen. Die Himbeermasse durch ein feines Haar-Sieb treiben, damit die Kerne gefiltert werden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, anschließend vorsichtig unter die Himbeermasse ziehen. Die Masse in eine Eismaschine geben. Auf einem Teller das Himbeersorbet anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Gunnar Pormann am 15. August 2014

Himbeer-Türmchen

Für zwei Personen

Für das Topping:

150 g TK-Himbeeren 10 frische Himbeeren 4 EL Joghurt, 10%
2 EL Schmand 2 EL Zucker

Für den Eierkuchen:

1 Ei 2 EL Mehl 1 EL Zucker
2 EL Milch 1 EL Butter 2 EL Mandelblättchen
1 EL Mineralwasser 1 EL Sonnenblumenöl 3 Stängel Minze
Puderzucker

Für den Teig das Ei und das Mehl mit dem Mixer verrühren. Dann den Zucker dazugeben und wieder verrühren. Anschließend die Milch und das Mineralwasser untermischen und die Masse kneten, bis ein luftiger Teig entstanden ist. Dann das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun ausbacken und zum Schluss die Butter mit in die Pfanne geben. Für das Topping in einem Mixer die TK-Himbeeren mit dem Joghurt, dem Schmand und dem Zucker vermischen. Zum Anrichten den Eierkuchen mit dem Ausstecher in kleine Plätzchen teilen. Dann das Dessert

als Türmchen in folgende Reihenfolge aufschichten:

Eierkuchenplätzchen, Himbeerjoghurt, frische Himbeeren und Mandelblättchen. Zum Schluss die Türmchen auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker, den Mandelblättchen und den Minzeblättern garnieren.

Monika Thomaier am 27. November 2014

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

200 g Himbeeren 250 g Mascarpone 1 Packung Amarettini
200 ml Sahne 2 Espresso 3 EL Amaretto
100 g Kakao 80 g Zucker

Die Mascarpone mit dem Zucker und dem Amaretto verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die Himbeeren waschen, zerdrücken und passieren. Amarettini zerstoßen. Himbeersauce in ein Glas geben, darauf die zerstoßenen Amarettini geben und mit dem Espresso beträufeln. Anschließend mit der Crème bedecken. Abschließend mit dem Kakao bestreuen und servieren.

Julia Wiesmann am 23. Januar 2014

Himbeer-Traum

Für zwei Personen

250 g frische Himbeeren (oder TK) 1 Zitrone 70 g Baiser
1 Pck. Vanillezucker 200 g Sahne (30 %) 200 g Natur-Joghurt (10 %)
1 EL Himbeergeist

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Zitrone auspressen. Anschließend den Naturjoghurt unterheben und mit dem Saft der Zitrone abschmecken. Himbeergeist unterrühren. Danach das Baiser etwas zerkleinern. Zum Servieren schichtweise Baiser, Himbeeren und die Sahne-Joghurt-Masse in einen tiefen Teller geben. Mit einer Schicht der Sahne-Joghurt-Masse abschließen und mit Himbeeren garnieren.

Karin Emme am 02. Oktober 2014

Ingwer-Creme mit Erdbeeren und weißer Schokolade

Für zwei Personen

10 g Ingwer 20 g Akazienhonig 10 Erdbeeren (ca. 100 g)
100 g Sahne 1 Vanilleschote 15 g weiße Schokolade
1 Packung Sahnesteif 2 EL Puderzucker

Für das Dessert den Ingwer schälen und mit dem Julienne-Schneider dünne Streifen abschälen. Einen Teelöffel Akazienhonig in einem kleinen Topf karamellisieren und den Ingwer zwei Minuten darin garen. Das Ganze beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vom grünen Ende befreien und vierteln. Den Saft auffangen. Den Puderzucker in der Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert ist und anschließend die Erdbeeren kurz darin schwenken. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark halbsteif schlagen, den restlichen Honig und den Saft der Erdbeeren dazugeben und danach steif schlagen. Nun zuerst die Sahne, anschließend ein wenig Ingwer und am Ende die Erdbeeren in ein Portionsglas schichten. Zum Schluss die Schokolade feinraspeln und zur Garnitur über die Erdbeeren geben.

Barbara Schrimpf am 24. Juli 2014

Ingwer-Passionsfrucht-Trifle im Glas

Für zwei Personen

100 g Shortbreads 2 Passionsfrüchte 1 Zitrone
1 Wurzel Ingwer, à 3 cm 200 g Sahne 100 g Mascarpone
2 Stiele Minze 300 g Zucker

Einen Topf mit 200 Milliliter Wasser erhitzen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen, kleinschneiden und mit 250 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft zu einem Sirup einkochen. Die Kekse in Stücke brechen und in ein Dessertglas schichten. Die Sahne steif schlagen, den restlichen Zucker untermengen, etwas Zitronenabrieb hinzugeben und die Mascarpone untermengen. Ingwersirup über die Kekse träufeln und die Sahne-Mascarpone-Masse darauf schichten. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch in das Glas geben. Das Ingwer-Passionsfrucht-Trifle mit frischer Minze dekorieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 07. November 2014

Innen flüssige Schoko-Chili-Küchlein, Portwein-Orangen

Für zwei Personen

100 g Schokolade, 70%	30 g Mehl	150 g Zucker
Puderrucker	1 Orange	3 Eier, Größe M
100 g Butter	150 ml Portwein	150 ml Orangensaft
1 Zweig Pfefferminze	1 TL gemahlene Zimtblüte	3 Prisen Chilipulver
1 TL Piment	Fett, Zucker	Puderrucker, Chili-Fäden
Öl, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Zwei Keramikförmchen mit Butter einfetten, mit Zucker ausstreuen und in das Gefrierfach stellen. Die Schokolade grob hacken und mit 100 Gramm Butter in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterheben. Zum Schluss noch 3 Prisen Chilipulver unterrühren. Die Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen und die Küchlein auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten backen. Für die Portwein-Orangen 50 Gramm Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Dazu den Orangensaft angießen, die gemahlene Zimtblüte und den grob zerstoßenen Piment hinzugeben und reduzieren lassen. Die Orange schälen, die Filets herausschneiden und für etwa fünf Minuten in die Portweinsauce geben. Die Küchlein stürzen und auf einem Teller zusammen mit den Portwein-Orangen anrichten. Mit einem Minzzweig, den Chilifäden und etwas Puderrucker dekorieren und die Schoko-Chili-Küchlein servieren.

Fabian Eckel am 06. Februar 2014

Joghurt-Creme mit Mandarinen

Für zwei Personen

200 g Mandarinen	1 unbehandelte Zitrone	125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. weißes Gelatinepulver	2 Eier
300 g Joghurt, 1,5 %	Pistazien	Zartbitterschokolade

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit zwei Esslöffeln heißem Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Schale von der Zitrone abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zitronenschale und den -saft hinzufügen unditerrühren. Danach den Joghurt dazugeben. Die Gelatine in etwas Wasser auflösen und unter die Masse heben. Nun die Crème kühl stellen. Die Eiweiße steif schlagen. Wenn die Masse beginnt fest zu werden, den Eischnee unterheben. Die Mandarinen schälen und pürieren. Die Joghurtcreme abwechselnd mit den Mandarinen in Gläser schichten. Mit der Joghurtcreme abschließen. Die Pistazien grob hacken und die Schokolade grob raspeln. Die Joghurtcreme mit den Mandarinen auf Tellern anrichten, mit den Pistazien und der Schokolade garnieren und servieren.

Willi Kays am 20. März 2014

Joghurt-Früchte-Becher

Für zwei Personen

1 Birne	1 Apfel	1 Banane
500 g griechischer Joghurt	2 EL Honig	2 EL Aprikosenmarmelade
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Walnusskerne	50 g Löffelbiskuit
100 g Schokoraspel		

Den Joghurt mit dem Honig, dem Vanillezucker sowie der Marmelade cremig aufschlagen. Die Walnüsse und die Löffelbiskuit hacken. Die Birne sowie den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen und die Früchte darin karamellisieren. Die Banane schälen, ebenfalls klein schneiden und mit den karamellisierten Früchten mischen. Die Joghurt-Mischung mit den Früchten sowie den Walnüssen und den Biskuits in ein Glas schichten. Abschließend mit den Schokoraspeln garnieren und servieren.

Anastasia Grammenoudi am 13. März 2014

Joghurt-Sorbet mit Orangen und Macadamia-Nüssen

Für zwei Personen

Für das Joghurtsorbet:

300 g Joghurt	1 Zitrone	1 Vanilleschote
60 g Puderzucker	60 ml Crème double	

Für die Orangen:

4 Orangen	1 Stange Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Weizenstärke
2 TL brauner Zucker	2 TL Zucker	

Für die Macadamianüsse:

50 g Macadamianüsse	40 ml Mandellikör	2 TL brauner Zucker
1 Prise Zimtpulver		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben und danach auspressen. Das Mark der Vanille auskratzen. Anschließend den Joghurt mit dem Abrieb und Saft der Zitrone, Puderzucker, Mark der Vanilleschote und Crème double glatt rühren und 25 Minuten in der Eismaschine zu einem Eis gefrieren lassen. Die Orangen schälen und filetieren. Im Ofen mit etwas Zucker und einer Zimtstange schmoren. Die restlichen Orangen herauspressen und zusammen mit Orangenabrieb und etwas braunem Zucker einköcheln. Zum Schluss mit angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden. Danach die Nüsse in einer Auflaufform in den Ofen geben und rösten. Für die Nüsse den braunen Zucker mit Amaretto und etwas Wasser in einen Topf geben. Solange einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Die gerösteten Macadamianüsse hinzugeben und karamellisieren. Dann sofort aus dem Topf nehmen und auf einen Teller stürzen. Das Sorbet mit den geschmorten Orangen und den Nüssen in einem tiefen Teller anrichten. Etwas Zimt darüber stäuben und servieren.

Sarah Bokop am 30. Oktober 2014

Johannisbeer-Törtchen mit Knusper-Boden

Für zwei Personen

150 g Johannisbeeren	100 g Cornflakes	50 g gehackte Mandeln
100 g weiße Schokolade	200 g Frischkäse	200 g Sahne
1 Schote Vanille	1 Päckchen Vanillezucker	80 g Zucker

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Cornflakes und Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen und im Servierring in Form bringen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker glattrühren. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Sahne steif schlagen. Anschließend zu dem Frischkäse geben. Einige Johannisbeeren für die Garnitur aufbewahren. Die restlichen Johannisbeeren unter die Masse heben, auf den Knusperboden geben und erneut kaltstellen. Das Törtchen aus dem Ring lösen. Das Johannisbeer-Törtchen mit Knusperboden auf Tellern anrichten und mit den Johannisbeeren garnieren.

Christine Buchholz am 16. Oktober 2014

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

300 g Mehl	750 g süßliche Äpfel	1 unbehandelte Zitrone
80 g Rosinen	100 g Zucker	50 g Butter
50 g Butterschmalz	5-6 Eier	500 ml Milch
2 EL Rum	250 ml Calvados	Puderzucker, Salz

Die Eier trennen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Für den Teig das Mehl, die Milch, die zerlassene Butter, die Eigelbe und eine Prise Salz vermengen. Anschließend den Rum und die Rosinen unterrühren. Danach die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Anschließend den Teig in die Pfanne geben und braten lassen. Danach den Teig wenden und weiter braten. Nun den Teig in größere Stücke reißen und goldgelb backen. Von der Zitrone die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Die Äpfel schälen, halbieren, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In einem Topf 500 Milliliter Wasser, den Zucker und die Zitronenschale zum Kochen bringen. Anschließend den Zitronensaft und den Calvados dazugeben. Danach die Äpfel hinzufügen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt gar ziehen lassen. Den Kaiserschmarrn mit dem Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Elfriede Obermaier am 20. Februar 2014

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Rosinen	3 EL brauner Rum	1 Eier
25 g Butter	125 g Mehl	250 ml Milch
1 TL Vanillezucker	1 EL Zucker	2 TL Puderzucker
1 Prise Salz	Olivenöl	

Für das Apfelkompott:

1 Apfel, Boskoop	25 g Rosinen	1 Päckchen Vanillezucker
1 Zimtstange	100 ml Apfelsaft	

Die Rosinen in dem Rum mindestens eine halbe Stunde vorher einlegen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einen Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und in den Teig einrühren. Das Eiweiß steif schlagen und langsam unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne Rum unterrühren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Teig eingießen. Die Hitze etwas reduzieren und goldgelb backen lassen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder backen lassen. Abschließend in mundgerechte Stücke teilen, mit zwei Teelöffeln Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Den Apfel schälen, entkernen, klein schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft, dem Vanillezucker, der Zimtstange sowie den eingelegten Rosinen aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und köcheln lassen, bis der Apfel leicht verkocht ist. Den Kaiserschmarrn zusammen mit dem Apfelkompott auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Stefan Nicodemus am 23. Oktober 2014

Karthäuser Klößchen mit Vanille-Sahne-Soße

Für zwei Personen

2 Milchbrötchen, vom Vortag	4 EL Zucker	1 Ei
250 ml Rapsöl	200 ml Milch	200 ml Sahne
1 Vanilleschote	1 TL Zimt	

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Hälfte der Milch mit zwei Esslöffeln Zucker vermengen, das Vanillemark hinzufügen und in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen. Das Brötchen abreiben und halbieren. Das Ei, die restliche Milch und den Zimt verquirlen und das Brötchen darin einweichen. Das Brötchen herausnehmen, leicht ausdrücken und im Brötchenabrieb wenden. Anschließend im heißen Fett in einer Pfanne etwa zehn Minuten herausbacken. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die abgekühlte Vanillemilch heben. Die Karthäuser Klößchen mit der Vanille-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Ebert am 30. April 2014

Kastanien-Creme mit Birnen

Für zwei Personen

Für die Kastaniencreme:

200g gegarte Esskastanien	1 EL Rum	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
$\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver	1 Pck. Vanillezucker	150 g Sahne
10 g Zucker		

Für die Birne:

1 große Birne, süß	1 Zitrone	2 EL Ahornsirup
2 Stängel Minze	2 TL Puderzucker	

Die Kastanien grob hacken und zusammen mit Rum, Sahne, Vanillezucker, Zucker, Zimt und Kakao fein pürieren. Die Masse zudecken und bis zum Servieren kaltstellen. Die Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. In einem Topf die Birne mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft sowie dem Ahornsirup erhitzen. Offen bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten köcheln lassen und dann zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Zum Servieren mithilfe von Esslöffeln Nocken aus der Crème abstechen und auf Tellern anrichten. Das Kompott daneben verteilen. Mit Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Hendrik Teutenberg am 20. November 2014

Kirsch-Crumble

Für zwei Personen

200 g Sauerkirschen	200 g Mehl	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	50 g Speisestärke	1 TL Backpulver
100 g Butter	250 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Aus dem Mehl, 100 Gramm Zucker, der Butter, einem Päckchen Vanillezucker und dem Backpulver einen Streuselteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf zwei Tortelett-Förmchen verteilen. Die Kirschen mit dem Saft, dem restlichen Vanillezucker und circa 50 Gramm Zucker in einen Topf geben. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Anschließend die Kirsch-Zucker-Masse zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Danach die Kirschen auf die Tortelett-Förmchen verteilen. Aus dem restlichen Teig Streusel herstellen und auf die Kirschen geben. Anschließend für etwa 15 bis 18 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel gebräunt sind. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem restlichen Zucker aufschlagen und kalt stellen. Den Kirschcrumble auf Tellern anrichten und servieren.

Cindy Terrahe am 16. April 2014

Kleiner Apfel-Auflauf mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

3 säuerliche Äpfel 60 g Butter 70 ml lieblichen Weißwein
90 g Mehl 50 g Zucker 1 Prise Zimt

Für die Sauce:

1 Ei 125 ml Sahne 1 Schote Vanille
1 EL Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Auflauf die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Eine kleine Tarteform mit Butter einfetten, die Apfelspalten hineinlegen und den Weißwein zugeben. Das Mehl mit dem Zucker, 50 Gramm Butter und dem Zimt vermengen und die entstandenen Streusel gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen. Den Apfelaufbau 25 Minuten im Ofen backen. Für die Sauce die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend von der heißen Herdplatte ziehen und zehn Minuten ziehen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb mit dem Handrührgerät verquirlen und unter die Sahne mengen. Langsam bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen und anschließend mit dem Handrührgerät kräftig schlagen. Die Sahne abkühlen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Silke Riedelbauch am 13. November 2014

Kokos-Ananas mit Ingwer-Joghurt-Mascarpone-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Ananas 100 g Kokosraspel 1 Pck. kandierte Ingwerstäbchen
100 g Joghurt, 3,8% 100 g Mascarpone $\frac{1}{2}$ Zitrone
150 g Rohrzucker Tonkabohnen, Pfeffer Zwergbasilikum

Die Ananas schälen und in gleichmäßige Quader schneiden, danach die Ananasstücke auf Holzstäbe spießen und in Kokosraspeln und Zucker wälzen. Das Obst zwischen Kochpergament im Kontaktgrill grillen. Derweil die Schale einer halben Zitrone abreiben und zusammen mit Joghurt, Mascarpone und den Ingwerstäbchen pürieren. Danach die Crème mit 100 Gramm Zucker und Tonkabohnen und Pfeffer abschmecken. Den Ingwerjoghurt auf Tellern verteilen und jeweils zwei Ananassticks anlegen. Mit Zwergbasilikum dekorieren.

Katrin Bunner am 04. September 2014

Kokos-Milchreis mit Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

65 g Milchreis	1 Zitrone	375 ml Milch
125 ml Kokosmilch	1 Vanilleschote	5 grüne Kardamomkapseln
2 EL Zucker	Kokosraspeln	

Für die Heidelbeeren:

125 g Heidelbeeren	1 EL gehackte Pistazien	1 TL Puderzucker
1 TL gemahlener Kardamom	2 TL Orangenlikör	

Den Milchreis zusammen mit der Milch sowie der Kokosmilch in einen Topf geben. Das Mark der halben Vanilleschote auskratzen, das Mark, die ausgekratzte Vanilleschote, die Kardamomkapseln, eine Prise Salz zugeben und zum Kochen bringen. Leicht köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, bis der Reis weich gekocht ist. Die Heidelbeeren putzen, waschen und trocken tupfen. Die Heidelbeeren mit den Pistazien mischen, mit dem Puderzucker bestäuben, den Likör darüber träufeln und alles vermengen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas Zitronenabrieb unter den Milchreis rühren. Den Vanilleschote sowie die Kardamomkapseln entfernen. Den Milchreis zusammen mit den Heidelbeeren auf einem Teller anrichten. Mit etwas Kardamompulver, Kokosraspeln und etwas geriebener Limettenschale bestreuen und servieren.

Jasmin Faisst am 28. August 2014

Kokos-Pralinen-Muffin mit Creme-Likör-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

2 Eier	100 g Puderzucker	250 ml Sahne
250 ml Vollmilch	50 ml Crèmelikör	

Für den Muffin:

3 Eier	250 g Mehl	1 TL Natron
1 EL Backpulver	3 EL Kakaopulver	3 Nougatpralinen
100 g Zucker	2 EL Puderzucker	50 g Kokosflocken
1 Prise Salz	50 ml Sonnenblumenöl	150 g saure Sahne

Butter, Mehl

Für die Garnitur:

100 g Heidelbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Zwei Eier trennen, das Eigelb der beiden zusammen mit einem ganzen Ei in einer hohen Schüssel mit dem Puderzucker schaumig schlagen, dann langsam die auf Zimmertemperatur befindliche Sahne und die erwärmte Milch unterheben. Anschließend den Crèmelikör einrühren und alles in die Eismaschine geben. Das Mehl und das Backpulver mit dem Natron vermengen. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker verrühren und schaumig schlagen. Langsam und unter Rühren das Sonnenblumenöl dazugeben, anschließend mit dem Kakaopulver, der sauren Sahne und einer Prise Salz vermengen. Die Mehlmischung durch ein feines Sieb dazugeben und die Teigmasse dabei ständig rühren. Als letztes die Kokosflocken unterheben. Zwei Muffinformen mit der Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Zu einem Drittel mit dem Teig füllen, mittig die Nougat-Praline einsetzen und mit zwei weiteren Esslöffeln Teig umschließen. Die Muffins für 20 Minuten im Ofen hochbacken lassen. Die Kokos-Pralinen-Muffins mit selbstgemachtem Crèmeliköreis auf Tellern anrichten und mit den Heidelbeeren garnieren.

Judith Postler am 11. September 2014

Lauwarmes Schoko-Küchlein

Für zwei Personen

2 Eier	60 g Zartbitterschokolade	25 g Nougat-Honig-Mandel-Schokolade
70 g Butter	40 g Puderzucker	25 g Mehl

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade mit 60 Gramm Butter in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend das Mehl sieben und zusammen mit dem Puderzucker unter die Schokolade heben. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Die Muffinformen mit der restlichen Butter fetten und den Teig einfüllen. Anschließend acht Minuten im Ofen backen. Die Schokoküchlein warm servieren.

Guy Kohlen am 06. November 2014

Lava-Cake mit Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

200 g Himbeeren, TK	2 Limetten	60 g Butter
2 Eier	75 g Schokolade, 70%	90g Zucker
40 g Mehl	10 g Kakaopulver	100 g Puderzucker

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Souffléförmchen mit etwas Butter einfetten. Das Kakaopulver mit zehn Gramm Zucker vermischen und diese Mischung in die eingefetteten Souffléförmchen streuen. Die Eier in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Anschließend die geschmolzene Butter-Schokoladen-Masse unter die Eier-Zucker-Masse heben. Das Mehl dazugeben und alles verrühren, bis ein Teig entsteht. Den Teig in die Souffléförmchen geben und für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Währenddessen die Limetten halbieren und auspressen. Für den Himbeerspiegel den Limettensaft, dreiviertel der aufgetauten Himbeeren und den Puderzucker pürieren. Die Lava-Cakes auf dem Himbeerspiegel anrichten und mit den restlichen Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Kristina Heilgeist am 27. März 2014

Lavendel-Pfirsiche, Ziegenkäse-Creme, Pistazien-Krokant

Für zwei Personen

2 frische Pfirsiche	½ Bund Lavendel	15 g Pistazienkerne
75 g Ziegenfrischkäse	2 EL Zucker	1 EL Butter
75 g Crème-fraîche	2 EL flüssiger Honig	

Den Backofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen und grob hacken. Drei Esslöffel Wasser mit dem Zucker in einem Topf geben und nicht verrühren. Den Topf erhitzen. Wenn sich der Zucker gelöst hat und goldbraun geworden ist, die Pistazien unterrühren. Das Karamell auf ein Stück Backpapier gießen und fest werden lassen. Anschließend das Pistazienkrokant mit einem Nudelholz grob zerdrücken. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Pfirsiche auf der Oberseite kreuzweise leicht einritzen, kurz in das kochende Wasser geben, kalt abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben. Die Pfirsiche mit dem Honig, ein paar Butterflocken und etwas Lavendel belegen und auf mittlerer Schiene im Ofen etwa zehn Minuten grillen. Die Crème-fraîche mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Lavendel-Pfirsiche mit der Ziegenkäsecreme und dem Pistazienkrokant auf Tellern anrichten, mit etwas Sud und Lavendel garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 20. März 2014

Leche Flan

Für zwei Personen

125 g Kondensmilch	125 g gestüßte Kondensmilch	5 Eier
200 g Zucker	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Stiel Minze	Zucker	

50 Gramm Zucker in einem Topf erhitzen, bis er karamellisiert und hellbraun ist. Das Karamell daraufhin vorsichtig in zwei Souffléförmchen gießen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Das Karamell anschließend auskühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem restlichen Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Beide Sorten Kondensmilch langsam hinzugeben und verrühren. Die Schale einer halben Orange abreiben, das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und beides der Masse hinzufügen. Nun die Masse bis kurz vor dem Rand in die Förmchen gießen. Einen Dampfgarer mit Wasser aufsetzen. Die Förmchen in den Einsatz legen und 15 bis 20 Minuten dämpfen.

Nach Ende der Garzeit mit einem Zahnstocher hineinstecken:

Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist es fertig. Die Leche Flan kaltstellen und zum Servieren auf einen Teller stürzen.

Benedikt Strehle am 04. September 2014

Lemon-Posset mit Teegebäck

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Posset:

1 Zitrone	1 Orange	1 Ei
40 g Puderzucker	1 EL Orangenzucker	4 EL trockener Weißwein
180 ml Schlagsahne		

Für das Teegebäck:

1 Ei	2 Vanilleschoten	1 Tonkabohne
250 g Mehl	250 g weiche Butter	175 g Zucker
150 g Speisestärke	Salz	

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauslösen. Mit einer Reibe eine Prise von der Schale der Tonkabohne abreiben. Die Butter, den Zucker, das Ei, eine Prise Salz, den Tonkabohnen-Abrieb und das Vanillemark miteinander vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl und die Stärke unterheben und zu einem weichen Teig kneten. Mit Hilfe von Frischhaltefolie den Teig zu Stangen formen und für circa zehn Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig herausnehmen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden, diese auf einem Blech verteilen und zehn Minuten im Ofen goldbraun backen lassen. Eine Zitrone waschen, halbieren und den Saft herauspressen. Mit einer Reibe etwa die Menge für einen Teelöffel der Zitronenschale abreiben. Zwei dünne Scheiben abschneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Den Zitronensaft, den Abrieb, den Wein und den Puderzucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne hinzugeben und alles steif schlagen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß schlagen, bis es steif ist und unter die Sahne heben. Eine Prise von der Orangenschale abreiben. Das Lemon-Posset in ein Dessertglas füllen, mit dem Orangenabrieb und dem Orangenzucker garnieren, Die beiden Zitronenscheiben einschneiden und auf dem Rand des Dessertglases platzieren. Das Lemon-Posset im Dessertglas mit dem selbstgemachten Teegebäck auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Karollus am 31. Juli 2014

Likör-Pfirsiche mit Mandel-Waffeln

Für zwei Personen

2 Pfirsiche	100 g gemahlene Mandeln	50 g Mandelblättchen
300 g Mehl	1 TL Backpulver	150 g Zucker
1 TL Vanillezucker	2 Eier	200 ml Milch
200 ml Schlagsahne	100 ml Mandellikör	

Aus dem Mehl, der Milch, 100 Gramm Zucker, den gemahlenden Mandeln, den Eiern, dem Backpulver und dem Vanillezucker einen Waffelteig herstellen und im Waffeleisen ausbacken. Den Pfirsich halbieren, entkernen, in eine Pfanne legen und anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und anschließend mit dem Mandellikör ablöschen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Likör-Pfirsiche mit den Mandelwaffeln auf Tellern anrichten, mit der Sahne und den Mandelblättchen garnieren und servieren.

Barbara Wolf am 30. April 2014

Lila Streif

Für zwei Personen

300 g Sahne	200 g Heidelbeeren, frisch	200 g Heidelbeeren, TK
250 g gezuckerte, Heidelbeeren	200 g Quark, 40%	1 EL Kartoffelstärke
10 Pistazienkerne	1 Vanilleschote	2 EL Puderzucker
2 EL Zucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit einem Esslöffel Zucker in den Sahnequark geben und gut verrühren. Den Sahnequark in drei Schälchen aufteilen und damit die verschiedenen Heidelbeerschichten zubereiten. Die frischen Heidelbeeren waschen und mit einem Teil Sahnequark zu einer weiß-gesprenkelten Crème vermengen. Die eingelegten Heidelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, zwei Drittel der Früchte mit dem Sahnequark zu einer hell- lilafarbenen Crème verrühren. Die tiefgekühlten Heidelbeeren antauen lassen, in den Mixer geben und einen Esslöffel Zucker hinzu geben. Anschließend daraus ein dunkel-lila-geistes Schnellsorbet zubereiten. Für die Zubereitung der Heidelbeersauce zuerst den Saft der eingelegten Heidelbeeren auffangen und in den Topf geben. Mit der Kartoffelstärke und einem Esslöffel Zucker in einem Topf erwärmen und verrühren. Anschließend mit den eingelegten Heidelbeeren vermischen. Das übrige Schälchen Sahnequark zur Seite stellen. Diese bildet ohne die Heidelbeeren die oberste weiße Schicht im Dessertglas. Den Puderzucker auf einem Backpapier platzieren, in den Backofen geben und eine Minute darin karamellisieren lassen. Anschließend zu Knusperzucker zerbröseln. Zuletzt die Pistazienkerne klein hacken.

Nun einschichten:

1. Erste unterste Schicht: Schnellsorbet - dunkel-lila-geist;
2. Schicht: Frische Heidelbeeren mit Sahnequark - weiß-gesprengelt;
3. Schicht: Fruchtsoße mit Heidelbeeren und dem eingedickten Saft;
4. Vierte Schicht: Heidelbeercreme;
5. Fünfte unterste Schicht: reiner Sahnequark.

Die verschiedenen Heidelbeerschichten von dunkel-lila zu hell-lila und weiß in ein hohes schlankes Glas schichten, Zuletzt den Sahnequark mit den übrigen frischen Beeren, etwas Heidelbeersoße und Pistazien garnieren. Den Knusperzucker darüber geben und servieren.

Ude Biedinger am 30. Mai 2014

Limetten-Creme mit beschwipster Mango

Für zwei Personen

3 unbehandelte Limetten	1 unbehandelte Orange	2 Mangos
100 g brauner Zucker	200 g Mascarpone	100 g Sahnequark
200 ml Sahne	30 ml Orangenlikör	

Die Schale von zwei Limetten und der Orange abreiben. Anschließend die Limetten halbieren und auspressen. Danach den Limettensaft mit 50 Gramm braunen Zucker verrühren. Die Mascarpone mit dem Quark aufschlagen. Nun das Limetten-Zucker-Gemisch unterheben. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Limetten- und Orangenabrieb ebenfalls vorsichtig mit der Crème vermengen. Die Crème kalt stellen. Die Mangos von Schale und Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Die restliche Limette auspressen und über die Mangos träufeln, den Orangenlikör dazugeben und alles vermengen. Anschließend die Mangowürfel in zwei Dessertgläser füllen, die Crème darauf geben, den restlichen braunen Zucker darüber streuen und mit einem Bunsenbrenner gratinieren. Die Limetten-Crème mit der beschwipsten Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Okon am 21. Februar 2014

Litschi-Blaubeer-Becher

Für zwei Personen

100 g Blaubeeren	250 g Litschis im Saft	1 Stängel Minze
50 g gehackte Mandeln	50 g gehackte Haselnüsse	30 g Sesam
50 g Zucker	150 g Naturjoghurt	1 Vanilleschote

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Joghurt mit dem Vanillemark vermischen. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen. Den Sesam, die Mandeln und die Haselnüsse darin karamellisieren lassen. Anschließend den Krokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Danach in kleinere Stücke brechen. Die Litschis klein schneiden und mit den Blaubeeren vermengen. Anschließend die Hälfte der Blaubeeren und Litschis in zwei Dessertgläser schichten. Danach eine Schicht Vanillejoghurt darauf geben. Nun folgt wieder eine Schicht Obst und eine Schicht Joghurt. Die Minze abzupfen und klein hacken. Den Litschi-Blaubeer-Becher auf Tellern anrichten, mit der Minze und dem Krokant garnieren und servieren.

Cornelius Wiegmann am 30. Januar 2014

Mandelkuchen mit Tonkabohnen-Sahne, Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

500 g Rhabarber	100 g Erdbeeren	2 Tonkabohnen
200 g gemahlene Mandeln	100 g Mandelblättchen	300 g Mehl
200 g Zucker	120 g Rohrzucker	1 Pck. Backpulver
4 Eier	200g Sahne	200g Schmand
1 TL Stärke	50 ml Aprikosenlikör	200 ml Mineralwasser
1 Vanilleschote	200 ml Sonnenblumenöl	1 Zweig Zitronenmelisseblätter

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mineralwasser, mit dem Aprikosenlikör, dem Sonnenblumenöl, dem Mehl, den gemahlenden Mandeln, etwas Zucker und dem Päckchen Backpulver in einer Rührschüssel gut miteinander verrühren. Die Eier aufschlagen und dazu geben. Den Kuchen-Teig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und auf mittlerer Schiene für circa 15 Minuten backen. Die Sahne steif schlagen, anschließend mit dem Schmand vermischen und kalt stellen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit der Schmand-Sahne bestreichen, den Kuchen in schöne Rauten schneiden, anschließend die Tonkabohne reiben und über den Mandelkuchen geben. Den Rhabarber waschen, trocken tupfen und die Enden abtrennen. Mit einem Messer von dem unteren Stielansatz aus die Fasern abziehen. Anschließend den Rhabarber quer zur Faser in feine Würfel schneiden. Mit dem Rohrzucker den Rhabarber kurz aufkochen lassen, anschließend abgießen und den Saft auffangen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Mark mit der Stärke verrühren, abbinden und mit den Rhabarberstückchen vermischen. Eine große Menge der Erdbeeren waschen und im Mixer fein pürieren, im Anschluss die Erdbeersoße über den Kuchen geben. Die übrigen Erdbeeren waschen, halbieren und zum dekorieren verwenden. Den Mandelkuchen mit der Erdbeersauce und der Sahne auf einem Teller anrichten, etwas Tonkabohne über die Sahne reiben und mit den Mandelblättchen bestreuen. Dazu das Rhabarberkompott servieren, anschließend das Dessert mit den Zitronenmelisseblättern und den übrigen Erdbeeren garnieren.

Ude Biedinger am 28. Mai 2014

Mango Sticky Rice

Für zwei Personen

100 g thailändischer Klebreis	150 ml Kokosmilch, dickflüssig	1 Flugmango
1 kleine Chilischote, rot	5 g Vanillezucker	geröstete Sojabohnenkerne

Den Reis in einer ausreichenden Menge Wasser gar kochen und ziehen lassen. Die Flugmango waschen, halbieren und den Kern entfernen. Anschließend die Mango rautenförmig einschneiden, aufklappen und die Würfel des Fruchtfleisches herausschneiden. Die Sojabohnenkerne kurz in der Pfanne anrösten. Den Vanillezucker in die Kokosmilch einrühren. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Mangowürfel in eine kleine Schüssel geben, ein paar Chilistreifen hinzugeben und kurz ziehen lassen. Den Sticky Reis in einer Dessertschüssel anrichten, die Mangowürfel darauf geben und mit der Kokosmilch übergießen. Anschließend mit den Sojabohnenkernen garnieren und servieren.

Georg Krüger am 30. Mai 2014

Mango-Basilikum-Ragout mit Sabayon

Für 2 Personen

Für das Mango-Ragout:

1 Mango 1 Orange 3 EL Zucker
5 Blatt Basilikum

Für die Zabaione:

2 Eigelb 4 EL Muscato 1 EL Orangenlikör
20g Zucker

Die Mango schälen und würfeln. Die Orange auspressen. Drei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Wasser in einer Pfanne karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Mangowürfel hinzugeben und leicht einkochen. Das Basilikum waschen, fein hacken und unter das Mangoragout rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen. In einem kleinen Topf etwas Wasser erhitzen. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Likör, dem Wein und 20 Gramm Zucker in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen. Das Mangoragout und die Zabaione in einem Glas anrichten und servieren.

Kati Schulze am 19. September 2014

Mango-Creme mit Kokos-Espuma

Für zwei Personen

Für die Mangocreme:

100 g Dosen-Mango 150 ml Sahne 100 g Joghurt
10 g Vanillezucker 4 g Zucker 2 Blatt Gelatine

Für die Kokos-Espuma:

125 ml Sahne 50 ml Kokoslikör

Für die Garnitur:

Minzblätter

Die Gelatine in Wasser einweichen lassen. Währenddessen die Mango fein pürieren und mit dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Anschließend die Gelatine gut ausdrücken, in einem kleinen Topf in etwas Sahne erwärmen und anschließend unter die Mangomasse rühren. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Crème heben. Jetzt die Crème in schöne Gläser füllen und kalt stellen. Zum Schluss die übrige Sahne steif schlagen, den Kokoslikör unterrühren und in den Espuma geben. Die Dessertgläser mit dem Kokos-Espuma garnieren und servieren.

Peter Weiler am 14. August 2014

Mango-Joghurt-Eis mit Brombeer-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Mango-Joghurt-Eis:

1 reife Mango 1 Zitrone 300 g Naturjoghurt
100 g Puderzucker

Für den Brombeerspiegel:

400 g Brombeeren Brombeergeist Puderzucker

Für das Eis den Saft der Zitrone auspressen. Die Mango schälen, vom Stein lösen und das Fruchtfleisch pürieren. Anschließend den Naturjoghurt mit dem Mangopüree vermengen. Mit Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Anschließend mit Brombeergeist und Puderzucker abschmecken. Das Mango-Joghurt-Eis mit dem Brombeerspiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 06. November 2014

Mango-Joghurt-Mousse

Für zwei Personen

2 weiche Mangos 1 Zitrone 2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker 5 Blätter weiße Gelatine 250 g Vollmilch-Joghurt
100 g Schlagsahne

Die Gelatine etwa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft, den Zucker und den Vanillezucker miteinander verrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf vorsichtig auflösen. Drei Esslöffel vom Joghurt unter die Gelatine rühren, anschließend alles unter den restlichen Joghurt rühren. Die Masse etwa zehn bis 15 Minuten kalt stellen, bis der Joghurt zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Die Mangos schälen, vom Kern lösen und kurz pürieren. Die Joghurt-Mousse in Dessertgläser füllen, eine Schicht Frucht mousse darüber geben und servieren.

Cornelia Schallmaier am 02. Januar 2014

Mango-Minz-Eis im Krokant-Korb, Heidelbeer-Vanille-Soße

Für zwei Personen

130 g Heidelbeeren	200 g Mango-Stückchen, gefroren	6 EL Joghurt, 3,5 %
50 g gehackte Mandeln	1 Bund frische Minze	1 Vanilleschote
1 EL Kokosraspel	50 g Butter	60 g Zucker

Die Heidelbeeren in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend zu den Heidelbeeren 20 Gramm Butter, zwei Esslöffel Zucker, drei Esslöffel Joghurt und das Vanillemark geben, hinterher alles gut verrühren. Die übrige Butter in eine Pfanne zum Schmelzen bringen, im Anschluss 50 Gramm Zucker darin karamellisieren. Die gehackten Mandeln dazu geben und eine Minute bei schwacher Hitze verrühren. Den heißen Krokant auf einem Blatt Backpapier wie einen Teig zu einer gleichmäßigen Fläche ausbreiten und vier Minuten erkalten lassen. Hieraus anschließend zwei Förmchen formen, die als Art Eisbecher dienen. Die gefrorenen Mango-Stückchen in einen Mixer geben. Die Kokosraspel mit drei Esslöffeln Joghurt und drei Minzblättern dazugeben. In dem Mixer alles zu einer cremigen Eismasse mixen. Anschließend jeweils einen großzügigen Esslöffel Mango-Minz-Eis in die Krokant-Förmchen geben und mit Minzblättern auf der Eiskugel garnieren. Die Eisförmchen zusammen mit der Heidelbeercreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Max Schwarz am 03. April 2014

Mascarpone-Creme mit Amarena-Kirschen

Für zwei Personen

300 g Amarenakirschen	50 g Mandelblättchen	150 g Mascarpone
100 g Joghurt	50 g Schlagsahne	50 g Zucker
50 g Vanillezucker		

Den Saft der Amarenakirschen mit der Mascarpone, dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillezucker mithilfe eines Handrührgerätes vermengen. Die Sahne steif schlagen und anschließend vorsichtig unterheben. Die Amarenakirschen und die Mandelblättchen unterziehen. Die Mascarpone-Crème mit Amarenakirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 16. Oktober 2014

Mascarpone-Creme mit Mango

Für zwei Personen

250 g Mascarpone	1 Flugmango	1 Vanilleschote
2 Eier	100 g Zucker	100 g Amarettini
4 cl spanischer Likör	Zitronenmelisseblätter	

Das Eiweiß vom Eigelb trennen und schaumig schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die Mascarpone unterrühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Mango schälen und die eine Hälfte pürieren, aus der anderen Hälfte kleine Würfel ausschneiden und mit dem 43er- Likör vermengen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und zum Mangopüree geben. In ein Glas die Amarettini-Stücke geben, darauf das Mangopüree und anschließend die Mascarponecreme anrichten, mit Amarettinibrösel und einigen Zitronenmelisseblättern garnieren und servieren.

Uli Horn am 28. August 2014

Mascarpone-Creme mit marinierten Pflaumen

Für zwei Personen

Für die Pflaumen:

250 g Pflaumen	1 Orangen	4 EL Puderzucker
3 EL Mandellikör	$\frac{1}{4}$ TL Zimt	3 Stängel Minze

Für die Crème:

1 Zitrone	100 g Amarettini	150 g Mascarpone
100 g Magerquark	100 g Puderzucker	

Für die marinierten Pflaumen die Pflaumen halbieren, den Kern entfernen, in Viertel schneiden und den Saft einer Orange auspressen. Dann in einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren und mit dem Orangensaft und dem Mandellikör vermengen, bis eine zähe Flüssigkeit entstanden ist. Dann die Pflaumenviertel und den Zimt einrühren und die Pflaumen darin bewegen, bis sie von allen Seiten mariniert ist. Anschließend die Pflaumen in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Für die Crème die Schale einer Zitrone reiben, den Saft auspressen und den Abrieb und den Saft mit dem Quark, der Mascarpone und Zitronenabrieb vermengen und den Puderzucker durch ein Sieb hineingeben. Alles gut verrühren und in den Kühlschrank stellen. Die Amarettini in einem Mörser zerkleinern.

Wenn die Pflaumen kalt sind, wird das Dessert in Gläsern in folgender Reihenfolge angerichtet: erst die Mascarpone-Crème, dann die zerkleinerte Amarettini und zuletzt die Pflaumen. Dann das Dessert mit den Minzeblättern garnieren.

Monika Thomaier am 28. November 2014

Mascarpone-Creme mit Orange und Zitrone

Für zwei Personen

2 unbehandelte Zitronen	2 unbehandelte Orangen	100 g Himbeeren
150 g brauner Zucker	150 g Mascarpone	150 g Joghurt
150 ml Sahne	50 ml Himbeersirup	1 Vanilleschote

Die Zitronen und die Orangen halbieren, auspressen und jeweils eine Zitrone und eine Orange aushöhlen. Von den beiden restlichen Zitronen und Orangen die Schale abreiben. Die Mascarpone und den Joghurt mischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker unter die Crème rühren. Jeweils eine Hälfte mit dem Zitronensaft und Abrieb und die andere Hälfte mit dem Orangensaft und Abrieb vermengen. Die ausgehöhlte Orange und Zitrone mit der entsprechenden Crème befüllen und die Himbeeren zusammen mit dem Himbeersirup darüber geben. Die Mascarponecreme mit der Orange und der Zitrone auf Tellern anrichten und servieren.

Morena Scholz am 20. Februar 2014

Melonen-Himbeer-Salat mit Joghurt und grünem Zucker

Für zwei Personen

1 Cantaloup-Melone	150 g Himbeeren	2 Limetten
3 EL Magerquark	50 ml Milch	4 Stiele Minze
80 g Zucker	Blaubeeren	

Die Melone halbieren. Die eine Hälfte komplett aushöhlen, um sie als Schale zu verwenden. Die andere Hälfte entkernen und anschließend mit einem Löffel Bällchen ausschneiden. Diese in die Melonenschale füllen. Die Himbeeren waschen und hinzufügen. Den Saft einer halben Limette auspressen und darüber träufeln. Einige Blaubeeren hinzufügen. Die Limette abreiben und die Minze waschen und kleinschneiden. In einem Mörser den Zucker mit dem Limettenabrieb und der Minze so lange zerstoßen, bis grüner Zucker entsteht. Den Magerquark mit der Milch mischen. Anschließend auf die Früchte tropfen und mit dem Zucker toppen. Mit ein paar Blaubeeren dekorieren. In der Melone servieren.

Lydia Schwarzer am 18. September 2014

Melonen-Süppchen

Für zwei Personen

2 vollreife Cantaloupe-Melonen	1 Bund Minze	1 Stück Ingwer (20 g)
100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein	100 ml trockener Sekt, kalt
40 g Puderzucker	rosa Pfeffer	

Die Cantaloupe-Melonen halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus den Schalenhälften lösen. Die Minzeblättchen von zwei Zweigen abzupfen. Den Ingwer schälen und rein reiben. Das Melonenfruchtfleisch mit etwas Ingwer, den Minzeblättchen und dem Weiß- und Portwein in einem Mixer pürieren, bis alle Zutaten gleichmäßig zerkleinert sind. Das Süppchen durch ein feines Sieb streichen. Anschließend mit Puderzucker abschmecken und kalt stellen. Das Süppchen kurz vor dem Servieren mit kaltem Sekt verrühren und in Tassen füllen. Mit Minzeblättchen und rosa Pfeffer garnieren.

Dominic Stühler am 01. Oktober 2014

Mohn-Parfait mit Honig-Birnen

Für zwei Personen

Für das Mohnparfait:

160 g Zucker	50 g gemahlene Mohn	3 Eier
250 ml Sahne	50 ml Milch	8 EL Rum

Für die Honigbirnen:

5 kleine Birnen	1 Orange	1 EL tasmanischer Honig
25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Stärke	300 ml Birnensaft
1 Vanilleschote	1 Gewürznelke	1 Sternanis
Zum Garnieren:	4 Zweige Minze	Puderzucker

Für das Mohn-Parfait 100 Gramm Zucker mit 70 Millilitern Wasser zusammen in einem Topf sirupartig einkochen. Währenddessen den gemahlene Mohn mit der Milch aufkochen und die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zuckersirup schaumig schlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz erhält. Den Mohn hinzugeben und mit Rum abschmecken. Zwei Eiweiß mit 60 Gramm Zucker steif schlagen und zusammen mit der Sahne unter die Mohnmasse geben. In der Eismaschine gefrieren lassen. Den Zucker karamellisieren und mit dem Birnensaft ablöschen. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark mit dem Honig, dem Sternanis, der Gewürznelke und der Orangenschale zufügen. Die Stärke in kaltes Wasser einrühren. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen und mit der Speisestärke abbinden. Die Birnen schälen und von unten mit einem Kugelausstecher entkernen. Die Birnen in den Gewürzfond geben und nochmal aufkochen lassen. In dem Sud bis zum Servieren ziehen lassen. Das Mohn-Parfait mit Honigbirnen auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Minze garniert servieren.

Sarah Bokop am 10. Dezember 2014

Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Strudel:

2 Blätter Strudelteig	250 g Zwetschgen	1 Ei
40 g Butter	150 ml Milch	1 EL Rum
2 EL Powidl	1 EL Honig	2 EL Zwetschgenmus
70 g Zucker	120 g gemahlene Mohn	50 g gehobelte Mandeln
1 TL Zimt	Puderzucker	

Für die Vanillesauce:

100 g Sahne	1 Ei	1 Vanilleschote
30 g Zucker	1 TL Maisstärke	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für den Strudel 30 Gramm Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Für die Strudelfüllung 125 Milliliter Milch und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Den Mohn einrühren, kurz einkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Honig, den Rum, den Powidl, das Zwetschgenmus und den Zimt einrühren und etwas abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten und dazugeben. In der Zwischenzeit die Zwetschgen entkernen und vierteln. Den Strudelteig mit der restlichen Butter bestreichen und ein zweites Strudelteigblatt darüber legen. Die Mohnfüllung darauf streichen und die Zwetschgen darauf verteilen. Den Strudel von der längeren Seite her einrollen und an den Enden zusammendrücken. Das Ei mit der restlichen Milch verrühren, den Strudel damit bestreichen und für 20 Minuten im Ofen backen. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Die Vanilleschote und das Vanillemark mit dem Zucker und der Sahne aufkochen und anschließend kurz ziehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen in die Sahnemasse einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Sauce unter kräftigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Wenn die Konsistenz nicht dickflüssig genug ist, mit Maisstärke abbinden. Den Mohn-Zwetschgen-Strudel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Anna Stocsits am 10. Dezember 2014

Naschkugeln

Für zwei Personen

10 Cashewkerne	18 getrocknete Cranberries	4 Datteln
1 Zitrone	2 Sternfrüchte	2 Mango
50 g gemahlene Haselnüsse	2 E gemahlene Mandeln	1 TL Sesammus, Tahin
2 EL Mandelmus, weiss	1 EL Birnendicksaft	1 EL Agavendicksaft
1 EL Pfirsichlikör	3 EL Kokosraspeln	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Kakaopulver	1 TL Zimt	6 EL Quinoa-Vollkorn

Die getrockneten Cranberries klein würfeln, ebenso die Datteln fein würfeln. Die Cashewkerne klein hacken. Die Zitrone in 2 Hälften schneiden und den Saft auspressen. Anschließend $\frac{1}{4}$ Zitronensaft verwenden. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Dazu Vanillezucker, Quinoa-Vollkorn, Pfirsichlikör, Agavendicksaft und Birnendicksaft geben. Anschließend Mandelmus und Sesammus hinzufügen. Mit dem Eisportionierer die Kugeln formen. Anschließend mit Kakaopulver bestreuen und im Kühlschrank kalt stellen. Die Mango und Sternfrüchte klein schneiden und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Naschkugeln mit den Früchten auf einem Desserteller anrichten und servieren.

Bernd Schwarzmeier am 13. März 2014

Nougat-Soufflé mit Birnen-Kompott

Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuits	2 Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Zweig Rosmarin	6 EL Nuss-Nougat-Crème	$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke
3 Eier	3 EL Honig	180 ml Birnensaft
1 Prise feines Meersalz	Butter, Mehl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten und rundum mit Mehl bestäuben. Die Löffelbiskuits in einem Mixer fein zerkleinern. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und den Eischnee kalt stellen. Die Eigelbe schaumig schlagen. Die Nuss-Nougat-Crème in einem Topf erwärmen, anschließend in die Eigelbmasse fließen lassen und die Biskuitbrösel dazugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Für das Wasserbad heißes Wasser in ein tiefes Blech geben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen und ins Wasserbad stellen. Im Backofen circa 15 Minuten backen. Die Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, längs halbieren, entkernen und die Hälften quer in Spalten schneiden. Anschließend in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Birnenspalten zusammen mit dem Zitronensaft dazugeben und bei geringer Hitze für drei Minuten andünsten, bis sie leicht karamellisieren. Danach den Birnensaft bis auf einen Esslöffel dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Nun die Maisstärke mit dem restlichen Esslöffel Birnensaft glattrühren und unter das Kompott rühren. Den Rosmarinzwig zum Kompott geben und alles eine Minute köcheln lassen. Anschließend den Rosmarinzwig wieder entfernen. Das Nougat-Soufflé mit dem Birnenkompott auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Graw am 30. April 2014

Nuss-Nougat-Törtchen mit gelben Pflaumen

Für zwei Personen

20 g Amarettini	40 g Butterkekse	40 g Vollkorn-Butterkekse
50 g Butter	250 g Mascarpone	100 g Nuss-Nougat-Crème
2 gelbe Pflaumen	20 Weintrauben	1 Granatapfel
1 Orange	150 g weißer Portwein	70 g Zucker
1 Zweig Minze	1 Zimtstange	Puderzucker, Sternanis
Pistazienkerne, Calvados		

Die Amarettini, Butter-, und Vollkornkekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln. Die Butter in einen Topf geben und diese zerlassen. Die Keksbrösel in eine Schüssel umfüllen und die Butter über die Keksbrösel gießen. Alles miteinander vermischen. Zwei Servier-Ringe auf eine feste Unterlage stellen und diese mit Backpapier auskleiden, um die Törtchen später leichter aus der Form lösen zu können. Die Bröselmasse in die Servier-Ringe geben, gleichmäßig verteilen, und fest andrücken. Mascarpone mit der Nuss-Nougat-Crème in einer Rührschüssel verrühren und anschließend in die Servier-Ringe auf die Bröselmasse geben. Gleichmäßig auf beide Servier-Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und in den Kühlschrank stellen. Den Portwein zusammen mit 150 Milliliter Wasser, dem Zucker, der Zimtstange und einem Sternanis zum köcheln bringen. Eine gelbe Pflaume waschen, halbieren und entkernen. Die beiden Hälften mit in den Sud in den Topf geben und fünf Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Trauben und die zweite gelbe Pflaume waschen, halbieren und entkernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Fünf Minzblätter waschen und trocken tupfen. Die Minze fein hacken und zu dem Obst dazugeben. Etwas Schale von der Orange abreiben. Die Orange halbieren und den Saft aus der einen Hälfte auspressen. Den Saft, die Orangenschale und einen Teelöffel Calvados über den Obstsalat gießen und marinieren. Den Granatapfel halbieren und einige Kerne herausnehmen. Die mittlerweile abgekühlte gelbe Pflaume aus dem Sud nehmen und vorsichtig trocken tupfen. Zwei Esslöffel Pistazienkerne klein hacken Die Törtchen aus dem Kühlschrank holen. Zuerst den Servier-Ring abnehmen, danach vorsichtig das Backpapier entfernen. Die Pistazien hacken. Das Nuss-Nougat-Törtchen mit dem Trauben-Pflaumen-Salat auf Tellern anrichten und mit einigen Granatapfelkernen und Pistazien garnieren. Anschließend noch mit etwas Puderzucker und einigen Minzblättern bestreuen und servieren.

Olga Puhl am 16. Januar 2014

Omelette normande

Für 2 Personen

1 Apfel 2 Eier 50 g Butter
50 ml Apfelbranntwein 4 EL Zucker Salz

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Drei Esslöffel des Zuckers in einer Pfanne schmelzen und den Apfel darin karamellisieren. Mit etwas Apfelbranntwein ablöschen und vom Herd nehmen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker sowie einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen lassen und die Eimasse hineingeben. Sobald die Masse leicht stockt, die karamellisierten Äpfel darauf verteilen und das Omelette fertig garen. Anschließend auf einen Teller gleiten lassen und halb umklappen. Das Omelette auf einem Teller anrichten und servieren.

Marion Leopoldi am 23. Oktober 2014

Orangen-Creme mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für das Dessert:

1 Orangen 250 g Himbeeren, TK 300 g Schlagsahne
300 g Naturjoghurt 5 EL brauner Zucker 5 EL weißen Zucker

Für die Garnitur:

1 Orangen 4 Physalis 10 Blätter Minze

Für das Dessert mit einem Teil der Himbeeren den Boden der Dessertgläser auslegen. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Anschließend die Schale einer Orange reiben und den Saft auspressen. Den Abrieb mit einem Großteil des braunen Zuckers und dem weißen Zucker vermengen. Anschließend etwas Orangensaft und die Joghurtsahne zugeben. Für die Garnitur Filets aus der Orange herausschneiden. Zum Anrichten einen Teil der Crème über die Himbeeren verteilen. Eine weitere Schicht Himbeeren und Orangenfilets darauf geben. Anschließend die Crème darüber schichten, etwas braunen Zucker verteilen und mit einem Brenner leicht karamellisieren. Das Dessert mit einer Physalis, einem Orangenfilet und einigen Minzeblättern garnieren und servieren.

Christoph Ludwig am 04. Dezember 2014

Orangen-Creme

Für zwei Personen

3 Orangen 75 g Naturjoghurt 125 g Mascarpone
2 EL Speisestärke 2 EL Zucker 1 EL Orangenlikör
50 g Schlagsahne Schokoraspel

Zwei Orangen schälen und die weiße Haut mit entfernen. Hierbei den Saft auffangen. Die Orangenfilets auslösen und würfeln. Die übrige Orange auspressen und die Stärke damit verrühren. Den aufgefangenen Orangensaft, das Orangenlikör und einen Esslöffel Zucker in einem Topf aufkochen. Die angerührte Stärke dazugeben, aufkochen und abkühlen lassen. Die Orangenfilets zugeben. Die Sahne mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen und die Mascarpone und den Joghurt unterrühren. Die Orangencreme in Gläsern anrichten und mit Schokoraspeln garnieren

Tanja Kellner am 18. Dezember 2014

Orangen-Mohn-Creme mit Crumble

Für zwei Personen

Für die Crème:

1 Orange	100 g Mascarpone	100 g Sahne
2 TL Backmohn	1 TL Orangenlikör	1 TL Honig
1 TL Puderzucker		

Für den Crumble:

60 g Mehl	35 g Butter	25 g Brauner Zucker
1 EL Mandeln, gehackt	$\frac{1}{2}$ TL Kakaopulver, entölt	$\frac{1}{2}$ TL Spekulatiusgewürz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Crème die Orange halbieren. Eine Hälfte schälen, filetieren und die andere Hälfte auspressen. Anschließend die Orangenfilets mit dem Orangenlikör, dem Orangensaft und dem Honig abschmecken. Die Mascarpone mit dem Puderzucker, dem Backmohn und der Sahne vermengen. Für den Crumble die oben angegebenen Zutaten alle mit den Händen oder einem Rührstab verkneten und den Teigklumpen flach drücken. Anschließend auf ein Backblech geben und für zehn Minuten im Backofen backen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke brechen. Die Crème und die Orangenfilets in Gläsern in Schichten anrichten und den Crumble als letztes darüber streuen.

Angela Rüping am 27. November 2014

Orangen-Panna-cotta mit süßem Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Orangen-Panna-Cotta:

1 Vanilleschote	30 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Sternanis
4 Blätter Gelatine	300 ml Sahne	300 ml Orangensaft

Für Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	20 g Pinienkerne	20 g weiße Kuvertüre
30 g Puderzucker	70 ml Traubenkernöl	

Für die Garnitur:

1 Orange

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Das Vanillemark und den Sternanis in die Pfanne geben und alles um etwa die Hälfte reduzieren lassen. Die Gelatine einige Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen. Die weiche Gelatine und die Sahne in die Pfanne geben, diese vom Herd nehmen und die Masse kalt rühren. Die Panna-Cotta-Masse in Dessertgläser füllen und kaltstellen. Den Basilikum fein hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend mit dem Basilikum, dem Puderzucker und dem Traubenkernöl in dem Mixer geben. Die Kuvertüre in feinen Stücken darunter reiben und alles gut durchmischen. Das Pesto auf die Panna-Cotta in den Dessertgläsern geben. Die Orange filetieren. Die Orangen-Panna-Cotta mit süßem Basilikumpesto in den Dessertgläsern anrichten und mit den Orangenfilets garnieren.

Jörg Stechow am 21. August 2014

Orangen-Prosecco-Traum

Für zwei Personen

1 Orange	20 g Zartbitterschokolade	1 Päckchen Puddingpulver, Vanille
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Zucker	250 ml Schlagsahne
500 ml Orangensaft	125 ml Prosecco	1 Zweig Minze

Den Orangensaft gemeinsam mit dem Prosecco aufkochen lassen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas von der Orangensaft-Prosecco-Mischung verrühren. Die Schale von der Orange abreiben und etwas von der Schale ebenfalls unterrühren. Anschließend das Puddinggemisch aufkochen lassen, bis es andickt und danach abkühlen lassen. Die Schlagsahne zusammen mit dem Vanillezucker steifschlagen. Drei Viertel der Sahne unter die abgekühlte Puddingmasse heben. Die Orange schälen und in Spalten schneiden. Die Schokolade raspeln. Die Puddingmasse in zwei Proseccogläser füllen und mit der Schlagsahne, den Schokoladenraspeln und etwas Abrieb von der Orangenschale und einigen Minzeblättern garnieren.

Julia Schlegel am 25. April 2014

Orangen-Sorbet

Für zwei Personen

180 g Zucker	300 ml Orangensaft	1 EL Orangenblütenwasser
--------------	--------------------	--------------------------

Einen Topf mit 450 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Den Zucker dazu geben und solange köcheln lassen, bis ein Sirup entsteht. Das Sirup anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Orangensaft und das Orangenblütenwasser zu dem Sirup geben und verrühren. Die Orangen-Mischung durch ein Sieb abseihen und die Mischung anschließend in die Eismaschine geben. Das Orangensorbet auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Waak am 05. Juni 2014

Orientalisches Schicht-Dessert

Für zwei Personen

1 Orange	1 Granatapfel	1 Zitrone
40 g entkernte Datteln	1 EL Pistazienkerne	1 EL Orangenblütenwasser
1 EL Rosenwasser	200 ml Orangenlikör	150 g kalte Sahne
1 Msp. Ceylon-Zimt	1 EL Vanillezucker	1 Bund Pfefferminze
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl		

Eine Pfanne erhitzen und die Pistazienkerne darin ohne Fett anrösten. Anschließend mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Orange schälen, die Schale abreiben und die Filets ausschneiden. Die Datteln halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Die Blätter der Pfefferminze abzupfen und hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Einen Esslöffel des Saftes, das Orangenblütenwasser, das Rosenwasser, das Olivenöl und die Pfefferminze vermengen, mit Zucker abschmecken und das Obst darin marinieren. Den Granatapfel halbieren und die Kerne heraustrennen. Einige Granatapfelkerne für die Dekoration aufbewahren. Den Rest abwechselnd mit den Orangen, den Datteln und den Pistazien in einem Glas schichten. Die Sahne mit dem Zimt und dem Vanillezucker steif schlagen und in das Dessertglas geben. Das orientalische Schichtdessert anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 18. Dezember 2014

Panettone-Ofenschlupfer mit Zwetschgen-Soße

Für zwei Personen

Für den Ofenschlupfer:

1 Orange	200 g Panettone	1 EL Butter
2 EL gemahlene Mandeln	2 EL gestiftelte Mandeln	150 ml Milch
100 ml Schlagsahne	1 Ei	1 EL Zucker
1 EL Puderzucker	1 Prise Lebkuchengewürz	1 Prise Salz

Für den Zwetschgen-Sauce:

200 g Zwetschgen	1 Orange	10 ml Rum, 80 %
1 Prise Zimt	3 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Ofenschlupfer die Panettone in Würfel schneiden. Zwei Muffinformen mit Butter einfetten und mit den gemahlene Mandeln ausstreuen. Anschließend die Panettonwürfel in die Muffinformen geben. Die Schale einer Orange abreiben. Den Abrieb mit der Milch, der Schlagsahne, dem Zucker und einer Prise Salz in einem Mixbecher vermengen. Das Ei aufschlagen, dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse vermengen. Anschließend eine Prise Lebkuchengewürz untermengen und die Panettonwürfel damit übergießen. Die Muffinformen für 15 Minuten in den Ofen geben bis die Masse gestockt ist und die Oberfläche eine schöne Bräunung hat. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Für die Zwetschgen-Sauce die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Saft der Orange auspressen. Anschließend die Zwetschgen zusammen mit zwei Esslöffeln Puderzucker und etwas Orangensaft in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer so lange mixen bis eine dickflüssige, homogene Sauce entsteht. Die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren. Mit dem restlichen Puderzucker, dem Zimtpulver, dem restlichen Orangensaft und dem Rum abschmecken. Den Ofenschlupfer aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten. Dann die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit gerösteten Mandelstiften garnieren und zusammen mit der Zwetschgen-Sauce anrichten und servieren.

Stephan Knoche am 05. Dezember 2014

Pasta-Quadrate mit frischen Beeren und Quark-Sahne

Für zwei Personen

4 Lasagne-Platten	125 g Brombeeren	125 g Himbeeren
100 ml Maraschino	250 ml Rapsöl	250 ml Sahne
250 g Speisequark (20%)	125 g Kornelkirschen-Marmelade	1 Vanilleschote
Puderzucker		

Die Lasagne-Platten nach Anleitung in sprudelndem Salzwasser gar kochen. Danach die Nudelplatten kalt abspülen, trocken tupfen und in Quadrate schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Lasagne-Platten einzeln goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen und den Quark unterrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und unter den Sahnequark rühren. Die Beeren putzen und mit dem Maraschino vermengen. Zum Anrichten auf jeweils einem Teller eine Lasagne-Platte mit der Marmelade bestreichen, dann mit der Quarksahne und im Anschluss mit Beeren belegen. Alles mit Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang wiederholen und dann mit einer Lasagne-Platte abschließen. Abermals mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Leopold Labschütz am 01. Oktober 2014

Pavlova mit Kiwi-Püree

Für zwei Personen

2 grüne Kiwis	2 Eier	140 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Paket Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Weinbrandessig
250 ml Schlagsahne	3 essbare Kapuzinerblüten	Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit der Butter einfetten. Die Eier trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben und schlagen, bis es fest wird. Unter ständigem Rühren langsam den Zucker für den Eischnee hinzugeben und die Masse steif schlagen. Den Essig, den Vanillezucker und die Speisestärke unterheben und nochmals kurz aufschlagen. Diese Baisermasse abwechselnd in ein und zehn Zentimeter breite Haufen schneiden, die Oberfläche glatt streichen und auf das Backblech legen. Die Temperatur auf 100 Grad runter regeln und die Pavlova 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen und die beiden Kiwis schälen und pürieren. Die Pavlova nach dem Backen bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen. Anschließend die Sahne auf die Baisers geben, das Kiwipüree darauf schichten und mit den Blüten garnieren. Die Pavlova mit Kiwipüree und Blüten auf Tellern anrichten und servieren.

Wencke Dieken am 17. Juli 2014

Pekanness-Apfel-Küchlein mit Karamell-Soße und Sahne

Für zwei Personen

Für die Pekanness-Apfel-Küchlein:

1 säuerlicher, knackiger Apfel	1 Orange	50 g Pekannüsse
2 Blätter Blätterteig	1 EL Apfelgelee	2 Stiele Thymian
1 EL Zucker		

Für die Karamellsauce:

50 g Butter	100 ml Sahne	200 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Sahne:

200 ml gekühlte Sahne	1 Vanilleschote	1 EL Zucker
-----------------------	-----------------	-------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein aus dem Blätterteig 15 Zentimeter große Kreise ausschneiden. Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. Den Saft der Orange auspressen. Die Thymianzweige abzupfen. Das Apfelgelee auf dem Blätterteig verteilen. Die Apfelspalten zusammen mit den Pekannüssen, dem Zucker, dem Thymian und dem Orangensaft vermengen und auf dem Teig verteilen. Anschließend für zehn Minuten im Ofen backen. Für die Karamellsauce 50 Milliliter Wasser mit dem Zucker in einem Topf kochen, bis es goldbraun wird. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Butter unterrühren und die Sahne zugeben. Anschließend mit Salz abschmecken. Für die Sahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker steif schlagen. Die Pekanness-Apfel-Küchlein mit der selbstgemachten Karamellsauce und der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Weisenstein am 06. November 2014

Pfannkuchen mit Sahne und marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	2 EL Aceto Balsamico	500 ml Sahne
3 Eier	250 ml Milch	125 ml Wasser
2 EL Zucker	5 EL Vanillezucker	150 g Mehl
3 EL Sonnenblumenöl	Puderzucker, Salz	

Die Erdbeeren putzen, waschen, in eine Schüssel geben und zuckern. Den Balsamico darüber träufeln und einige Minuten ziehen lassen. Für den Pfannkuchenteig ein Ei trennen und das Eigelb mit den zwei ganzen Eiern verquirlen, anschließend das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Wasser und die Milch hinzufügen, salzen und gut verquirlen. In einer beschichteten Pfanne mit Sonnenblumenöl die Pfannkuchen ausbacken. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und zusammen mit den Erdbeeren und dem Pfannkuchen auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker garnieren und servieren.

Maik Spindler am 12. Juni 2014

Pfannkuchen-Rose mit Himbeer-Sahne-Soße, Mandeln

Für zwei Personen

50 g frische Himbeeren	100 g gefrorene Himbeeren	2 Eier
100 g Mehl	4 TL Zucker	1 EL Puderzucker
3 EL Butter	2 EL Joghurt, 3,5 %	100 ml Milch
150 ml Sahne	4 EL gehobelte Mandeln	1 Vanilleschote
6 Blätter Minze		

Die Eier aufschlagen und mit der Milch sowie zwei Teelöffeln Zucker in einer Rührschüssel kurz verschlagen. Das Mehl nach und nach unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und nacheinander zwei Pfannkuchen aus dem Teig backen. Die fertigen Pfannkuchen auf einem Backpapier abkühlen lassen. Anschließend zwei etwas dickere Pfannkuchen mit geringerem Durchmesser in der Pfanne backen. Vor dem Wenden jeweils einen Esslöffel Mandeln in die Mitte geben und anschließend wenden. Die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Die Hälfte Vanillemark mit der Sahne steif schlagen. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen lassen und die gefrorenen Himbeeren hineingeben. Sobald sie aufgetaut sind das restliche Vanillemark, den restlichen Zucker und den Joghurt unterrühren. Die Masse abkühlen lassen und anschließend unter die Sahne heben. Die Pfannkuchen in circa drei Zentimeter breite Streifen schneiden und seitlich aufrollen, so dass eine Rose entsteht. Die übrigen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Mandelpfannkuchen mit der Himbeer-Sahne-Sauce bestreichen und die Pfannkuchen-Rosen darauf setzen. Die gerösteten Mandeln sowie die frischen Himbeeren darüber geben, mit der Minze sowie etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Max Schwarz am 04. April 2014

Pflaumen-Birnen-Crumble

Für zwei Personen

250 g Zwetschgen	1 Birne	120 g Emmer Mehl
1 EL Kokosflocken	1 EL Haferflocken	50 g Butter
2 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Zimt	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Birne waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Puderzucker mit Zimt vermischen und unter das Obst rühren. Zugedeckt kurz marinieren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker, die Kokos- und Haferflocken untermischen. Dazu die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles mit den Fingerspitzen zu Bröseln zerkleinern. Eine Gratin-Form einfetten und das Obst samt Saft einlegen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und im heißen Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Das Pflaumen-Birnen-Crumble im heißen Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Kathrin Taupe am 06. Februar 2014

Piña-Colada-Eiscreme

Für zwei Personen

1 Ananas	1 Limette	30 g Mandelraspeln
100 g Rohrzucker	300 g Joghurt	100 ml Milch
100 ml Sahne	60 ml Kokossirup	40 ml Jamaica-Rum

Den Strunk und den Blütenansatz der Ananas abschneiden. Die Ananas vierteln, den Mittelstrunk von oben nach unten herausschneiden und das Fruchtfleisch von der Schale befreien. 250 Gramm des Fruchtfleischs pürieren, die Limette auspressen und den Saft hinzugeben. Alle restlichen Zutaten hinzugeben, gut verrühren und durch einen Sieb passieren. Das Ganze in den Gefrierbehälter der Eismaschine füllen. Die fertige Piña-Colada-Eiscreme in Schüsseln anrichten, mit der Ananas garnieren und servieren.

Gunnar Pormann am 14. August 2014

Rosmarin-Basilikum-Creme mit Orangen-Filets

Für zwei Personen

2 Orangen	250 g Mascarpone	100 g Naturjoghurt
50 g Puderzucker	20 Blätter Basilikum	1 Zweig junger Rosmarin
3 ml Orangenlikör		

Den Rosmarin und das Basilikum fein hacken. Die Orangen waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, schälen und filetieren. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Puderzucker und dem Orangenlikör pürieren. Von der Orangenschale einen Esslöffel unter die Crème heben. Einige der Orangenfilets in ein Glas geben, die Crème darüber geben und die restlichen Orangenfilets sowie die Schale darauf verteilen und servieren.

Ilse Schoppe-Marschall am 24. Januar 2014

Süßer Traum

Für zwei Personen

100 g TK-Himbeeren 1 Zweig Minze 50 g Baiser
2 TL Zucker 125 ml Schlagsahne

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte der Himbeeren auf zwei Dessertgläser verteilen. Die Baisers in einem Küchentuch fein zerbröseln und je die Hälfte auf die Himbeeren schichten. Anschließend die Sahne als Abschluss auf die Dessertgläser geben. Die Minzeblätter abzupfen. Den süßen Traum auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Julian Lorenz am 30. April 2014

Süßmost-Creme

Für zwei Personen

2 Äpfel 2 Eier 1 Zitrone
200 ml Schlagsahne 80 g Naturjoghurt 3 EL Zucker
150 ml naturtrüber Apfelsaft Zucker

Die Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft in eine Pfanne geben, zusätzlich etwas Zitronenabrieb hinein reiben. Die Eier, den Zucker und den Apfelsaft dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen. Kurz vor dem Kochen die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse schaumig schlagen. Anschließend in eine Schüssel geben und ins Eisfach stellen. Vor dem Servieren die Schüssel aus dem Eisfach nehmen, die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Naturjoghurt unterheben. Die Äpfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zucker in eine Pfanne geben und die Spalten darin karamellisieren. Die Süßmostcreme in einem Dessertglas anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Erich Aeschlimann am 31. Juli 2014

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 Zitrone 20 g Butter 8 Eier
15 g Mehl 10 g Maisstärke, Maizena 110 ml Milch
30 g Zucker 20 g Vanillezucker 3 EL Puderzucker
250 g Waldbeeren

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine feuerfeste Porzellanform die Milch, die Butter und die Hälfte des Vanillezuckers geben, anschließend fünf Minuten in den Backofen stellen. Die Maisstärke mit dem Mehl vermengen. Die Eier trennen, davon fünf Eigelbe zu Beginn leicht schlagen, anschließend mit dem Zucker zu Schnee steif schlagen. Die Zitrone waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben und zusammen mit drei Eigelben, dem Vanillezucker und dem mit Maisstärke vermischten Mehl vermengen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Anschließend drei große Nockerln formen und diese in einer Auflaufform gruppieren. Bei 220 Grad für acht bis zehn Minuten backen. Die Waldbeeren waschen und trocken tupfen. Die Salzburger Nockerln auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Im Anschluss mit Waldbeeren garnieren und servieren.

Laura Oberhofer am 28. Mai 2014

Schaum-Pfannkuchen mit Zimt-Äpfeln

Für zwei Personen

Für die Schaumpfannkuchen:

1 Zitrone	2 Eier	2 EL Mehl
2 TL Zucker	100 ml Milch	Salz, Puderzucker
Mandelblättchen		

Für die Zimtäpfel:

1 Apfel	1 EL Zucker	1 EL Butter
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen, die Äpfel hinzugeben und im Karamell schwenken, sodass sich dieser löst. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zimtstange reiben. Die Butter zu den Äpfeln geben, die Hälfte des Vanillemarkes hinzugeben und mit Zimt überstreuen. Die Äpfel in dem Sud garen. Für den Pfannkuchenteig die Eier trennen. Das Eiweiß und Eigelb je in ein hohes, schmales Gefäß geben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Teelöffel Zucker zu Eischnee aufschlagen. Die Eigelbe ebenfalls mit einem Teelöffel Zucker aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist und die Masse hellgelb, voluminös und cremig geworden ist. Das restliche Vanillemark dazugeben. Die Milch und das Mehl dazugeben, bis alles einen glatten Teig ergibt. Anschließend den Eischnee Stück für Stück unter den Teig heben. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und untermengen. Den Pfannkuchenteig über die Äpfel gießen, auf dem Herd stocken lassen und in den Backofen geben. Den Schaumpfannkuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und von der anderen Seite nochmals in der Pfanne braten. Den Schaumpfannkuchen mit Zimt-Äpfeln auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, die Mandelblättchen darüberstreuen und servieren.

Stephan Knoche am 10. Dezember 2014

Schneegestöber

Für zwei Personen

200 g Himbeeren, TK	20 g frische Himbeeren	1 Zitrone
1 Limette	1 Knolle Ingwer	1 Ei
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	200 ml Sahne
50 ml Joghurt, 3,5%	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker untermengen. Die Limette halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Ingwer schälen und etwas davon abreiben. Die Masse mit Limettensaft und etwas Ingwerabrieb abschmecken. Die Baiser-Crème auf einem Backpapier dünn ausstreichen und für 25 Minuten im Backofen trocknen. Währenddessen die Sahne steif schlagen, ein Päckchen Vanillezucker, sowie einen Esslöffel Joghurt dazu geben. Die Zitrone auspressen und den Zitronensaft zu der Sahne geben. Das getrocknete Baiser aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Die aufgetauten Himbeeren in ein Dessertglas füllen und die Sahne-Joghurt-Crème darüber geben. Nach dem Abkühlen das Baiser zerbröseln und auf das Dessert streuen. Das Schneegestöber mit den frischen Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Heinke Kloevokorn am 10. April 2014

Schneller Cheese-Cake im Glas

Für zwei Personen

1 Orange	2 Limetten	1 Zitrone
90 g Frischkäse	2 Eier	80 g Butter
50 g Sahne	15 g Zucker	120 g Puderzucker

Die Eier trennen. Die Orange, eine Limette, die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft in einen Topf geben. Dazu den Puderzucker, ein Ei, das Eigelb und die Butter geben und verrühren. Bei geringer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Die andere Limette halbieren und auspressen. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen. Den Frischkäse mit einem Spritzer Limettensaft verrühren und die geschlagene Sahne und das Eiweiß unterheben. Die Amaretti zerbröseln. In ein Glas eine Schicht Frischkäse geben, darüber eine Schicht Amarettibrösel und anschließend wieder eine Schicht Frischkäse. Den Cheesecake im Glas mit Orangensauce, etwas Sahne und einer Limettenspalte garnieren und servieren.

Hans Steurer am 16. Januar 2014

Schnelles Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

8 Löffelbiskuits	60 g Schokolade (70%)	4 EL Puderzucker
300 g Mascarpone	60 ml Sahne	200 ml starker Espresso
80 ml süßer Sherry	1 Vanilleschote	

Für das Tiramisu die Löffelbiskuits dicht an dicht in eine Auflaufform legen. Dann den Espresso mit zwei Esslöffeln Puderzucker verrühren, den süßen Sherry dazugeben und die Löffelbiskuits mit der Kaffee-Alkohol-Mischung übergießen. Anschließend für die Crème die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und die Mascarpone mit dem Mark und dem restlichen Puderzucker abschmecken und verrühren. Dann die Sahne unter ständigem Rühren unter die Mascarpone heben und die Crème über die Löffelbiskuits streichen, bis diese komplett bedeckt sind. Die Schokolade mit einer Reibe über die Crème raspeln und das Tiramisu für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Das Tiramisu in gleichmäßige Quadrate schneiden und auf Tellern anrichten.

Leon Accurso am 27. November 2014

Schoko-Creme mit Marshmallows

Für zwei Personen

125 g Vollmilchschokolade	75 g Mini Marshmallows	25 g Butter
150 ml Sahne	1 Päckchen Vanillezucker	

Die Vollmilchschokolade hacken. Einige Marshmallows zum Garnieren zur Seite legen. Die Marshmallows zusammen mit der Butter, der gehackten Schokolade sowie 30 Milliliter Wasser in einem Topf schmelzen. Die Masse anschließend abkühlen lassen. Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die abgekühlte Schokomasse heben. Die Crème in Gläser füllen, mit den restlichen Marshmallows garnieren und servieren.

Franz Eberhardt am 21. August 2014

Schoko-Flan mit Mango-Eis und Mango-Spalten

Für zwei Personen

1 Mango	300 g Mangostücke TK	150 g Zucker
40 g Mehl	10 g Speisestärke	100 g Bitterschokolade
100 g Butter	3 Eier	200 ml Sahne
50 ml Schmand	200 ml Bitterorangen-Likör	1 Zweig Zitronenmelisse
Minze, Chilifäden	Roter Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die tiefgefrorenen Mangostücke antauen lassen. Die Butter und die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Anschließend die Butter, die Schokolade, die Eier, die Speisestärke, das Mehl und 100 g Zucker mit einem Handrührgerät vermengen, nach Belieben mit rotem Pfeffer verfeinern, in eine Kuchenform geben und für acht bis zehn Minuten im Ofen backen. Für das Mangoeis die Mangostücke zusammen mit der Sahne und dem Schmand pürieren. Nach Belieben mit etwas Zucker süßen. Die Mango schälen und in Spalten schneiden. Anschließend etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und einige Mangospalten darin anrösten. Mit dem Bitterorangen-Likör ablöschen und mit einigen Chilifäden verfeinern. Den Schokoflan mit dem Mangoeis und den karamellisierten Mangospalten auf zwei Tellern anrichten und mit einigen Chilifäden und je einem Blatt Minze und Zitronenmelisse garnieren.

Dagmar Franz am 24. April 2014

Schoko-Küchlein

Für zwei Personen

2 Mangos	1 Zitrone	200 g Schokotropfen
50 g dunkle Schokolade	70 g Schokoladenpulver	240 g Mehl
1 TL Backpulver	90 g Zucker	1 Ei
125 ml Milch	100 ml Grand Marnier	3 Zweige Basilikum
60 ml Pflanzenöl	1 TL Salz	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kakaopulver, den Zucker, das Backpulver und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Anschließend die Milch, das Ei und das Pflanzenöl untermengen. Das Ganze zusammen mit dem Grand Marnier und den Schokotropfen zu einem Teig verrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und je ein kleines Schokostück in die Mitte drücken. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen. Die Zitrone waschen, ein wenig von der Schale abreiben und die eine Hälfte auspressen. Beide Mangos schälen, vom Kern befreien und in kleine Stücke schneiden. Eine davon in der Moulinette pürieren. Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, zwei Drittel davon grob hacken und die restlichen Blätter zur Dekoration aufbewahren. Die restlichen Mangostücke zusammen mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft, dem Basilikum und etwas Puderzucker marinieren. Anschließend die geschnittene Mango mit dem Mangopüree vermengen. Die Schokoküchlein mit marinierter Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Paul am 28. März 2014

Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern, Portwein-Orangen-Filets

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

50 g Zartbitterschokolade, 70%	2 Eier	50 g Butter
50 g Zucker	15 g Mehl	1 Prise Salz
1 Prise Chilipulver	Butter, Zucker	

Für die Orangenfilets:

2 Orangen	20 ml Portwein
-----------	----------------

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Kuchenformen mit der Butter einfetten, dem Zucker bestreuen und in den Eisschrank stellen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einen Einsatz für ein Wasserbad geben. Einen Topf mit etwas Wasser aufsetzen und den Einsatz hinein hängen. Die Eier, den Zucker und das Salz vermengen und schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die Schokoladen-Butter-Masse unterheben. Abschließend das Chilipulver hinzugeben. Die Masse in die eisgekühlten Formen füllen und die Schokoladenkuchen auf mittlerer Schiene etwa zehn Minuten backen lassen. In der Zwischenzeit die Orangen filetieren, auf einem Teller anrichten und dem Portwein beträufeln. Den Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und die Portwein-Orangenfilets auf Tellern anrichten und servieren.

Hermann Freuser am 11. September 2014

Schoko-Pudding mit Cranberry-Sherry-Soße

Für zwei Personen

Für den Schokopudding:

300 ml Milch	50 ml Sahne	25 g Zartbitterschokolade, 60%
15 g Speisestärke	1 TL Kakaopulver	1 TL Zimt
1 EL Zucker	1 Prise Salz	

Für die Sauce:

1 Vanilleschote	200 ml Cranberryfruchtsaft	100 ml Sherry, medium
40 g Cranberries		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit dem Cranberrysaft bei starker Hitze einkochen lassen. Den Sherry und die getrockneten Cranberries unterrühren und die Soße vollständig abkühlen lassen. Für den Schokopudding 200 Milliliter der Milch mit der Speisestärke, dem Kakao und dem Zimt verrühren. Die restliche Milch, den Zucker und die Prise Salz aufkochen. Die angerührte Stärkemischung mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen. Die Schokolade fein hacken und unter Rühren in der heißen Crème schmelzen lassen. Den Pudding in heißgespülte Gläser oder Tassen füllen und kalt stellen. Die Sahne kurz vor dem Servieren halbsteif schlagen und das Dessert damit und mit der Cranberry-Sherry-Soße garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 12. Juni 2014

Schokoladen-Auflauf mit Sauerkirsch-Eis

Für zwei Personen

300 g Sauerkirschen, TK	50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier
15 g Zucker	50 g Crème-fraîche	150 ml Schlagsahne
50 ml Kirschwasser	3 EL Puderzucker	1 Zweig Minze
Butter, Mehl		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Schokoladenuflauf die Crème-fraîche gemeinsam mit der dunklen Kuvertüre in einem Topf erwärmen und verrühren. Ein Ei trennen und das Eigelb mit dem übrigen Ei und dem Zucker schaumig rühren. Zwei bis drei Löffel Schaum unter die Kuvertüremasse rühren und den Rest des Schaums nur unterheben. Die Souffléförmchen ausbuttern, bemehlen und mit der Masse befüllen. Anschließend die Schokoauf-läufe im Backofen für zehn Minuten backen. Für das Sauerkirscheis die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Puderzucker, der Sahne und einem kleinen Schuss Kirschwasser im Standmixer pürieren. Anschließend zwei Nocken abstechen. Den Schokoaufauf mit dem Sauerkirscheis auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Hiltrud Schlüter am 05. Juni 2014

Schokoladen-Crêpe mit Mango-Ragout

Für zwei Personen

1 Mango	1 Ei	2 Vanilleschoten
1 EL Butter	2 EL Schokoladenraspeln	2 EL Zucker
2 EL brauner Zucker	50 g Mehl	1 EL Backkakao
2 EL Puderzucker	75 g Sahnequark	75 g Crème-fraîche
125 ml Milch	50 ml Orangensaft	3 EL Coîntreau
Salz		

Für die Crêpes das Ei zusammen mit der Milch, dem Mehl, dem Kakao und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend den Teig ruhen lassen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem Sahnequark, der Crème-fraîche, zwei Esslöffel der Schokoraseln und einem Esslöffel Zucker in einer weiteren Schüssel vermengen. Für das Mangoragout den Orangensaft zusammen mit dem braunen Zucker und der zweiten Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese anschließend zu dem Orangen-saft geben und für fünf Minuten mitkochen. Nach und nach den Coîntreau unterrühren. Den Teig in einer Pfanne nun portionsweise backen, sodass dünne Crêpes entstehen. Die Crêpes mit der Quarkmasse füllen und einrollen. Die Schokoladencrêpes mit dem Mangoragout auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Heilgeist am 28. März 2014

Schokoladen-Küchlein mit Himbeeren

Für zwei Personen

100 g Zartbitter-Schokolade (50%)	100 g weiche Butter	2 Eier
65g brauner Zucker	40 g Mehl	1 TL Himbeerlikör
125 g frische Himbeeren	1 Stiel Minze	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad aufstellen. Die Schokolade zusammen mit der Butter langsam über dem Wasserbad schmelzen. Derweil die Eier mit dem Zucker verquirlen. Danach das Mehl untersieben. Die flüssige Schokolade langsam unter die Eiermasse rühren. Zwei ofenfeste Förmchen mit Backpapier auskleiden. Die Kuchenmasse hineingießen und im Backofen circa 12 bis 15 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Himbeeren und Minze garniert servieren.

Franca Breyer am 08. August 2014

Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Aperol-Aprikosen

Für zwei Personen

4 Aprikosen	90 g Butter	3 Eier
90 g dunkle Schokolade	215 g Zucker	50 g Mehl
20 g Kakaopulver	100 ml Aperol	Puderzucker

Den Ofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Wasserbad vorbereiten. Butter und Schokolade über dem Wasserbad verflüssigen, anschließend die Eier und 115 Gramm Kristallzucker unterschlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver hinzufügen. Die Aprikosen entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln, 100 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Aperol ablöschen und rühren, die Aprikosen dazugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen. In die Muffinformen geben und sieben bis maximal zehn Minuten im Ofen backen.

Monique Rasch am 05. März 2014

Schokoladen-Lasagne

Für zwei Personen

5 Himbeeren	100 g dunkle Schokolade, 60%	80 g weiße Schokoraspiel
50 g dunkle Schokoraspiel	300 g Mascarpone	10 Löffelbiskuite
100 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Die dunkle Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker sowie dem Mark der Vanilleschote zu einer glatten Crème verrühren. Von der flüssigen Schokolade zwei Drittel mit einem Drittel der Mascarponecreme verrühren. Die Löffelbiskuite grob zerbröseln. Die dunkle Mascarpone auf den Boden einer flachen Glasschale streichen. Die Hälfte der Biskuitebrösel und die dunklen Schokoraspiel darauf geben. Dann den Großteil der restliche Mascarponecreme und die weiteren Biskuitebrösel darauf verteilen. Die übrige Crème darüber geben, die flüssige Schokolade darauf gießen und abschließend die weißen Schokoraspiel darüber streuen. Alles mit den Himbeeren garnieren. Die Schokoladen-Lasagne auf einem Teller anrichten und servieren.

Ramona Nixdorf am 04. April 2014

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Himbeer-Amaretto-Soße

Für zwei Personen

6 TL Mehl	120 g Schokoladendrops, dunkel	5 EL Himbeermarmelade
250 g Puderzucker	3 TL Zucker	130 g Butter
4 Eier	20 ml Amaretto	10 ml dunkler Rum
1 TL Vanilleextrakt	1 TL Butter-Vanille-Aroma	Pflanzenfett

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufförmchen mit dem Pflanzenfett einfetten und mit je einem Teelöffel Zucker bedecken. In einem Topf das Butter-Vanille-Aroma, den Rum und den Amaretto vermischen und bei geringer Hitze aufkochen lassen. Anschließend die Himbeermarmelade dazugeben und unter Rühren köcheln. In einem Topf die Butter und die Schokolade schmelzen. Zwei Eier trennen. Anschließend den Puderzucker, zwei Eier, zwei Eigelbe, das Vanilleextrakt und das Mehl dazugeben und zu einem Teig verrühren. Danach den Teig in die Auflaufförmchen füllen und im Ofen für zwölf bis 15 Minuten backen, so dass der Kern noch flüssig ist. Den Schokoladen-Lavakuchen mit der Himbeer-Amaretto-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Liz Howard am 30. Januar 2014

Schokoladen-Pudding mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

4 EL Zucker	1 EL Stärkemehl	1 TL Speisestärke
1 EL dunkles Kakaopulver	1 Ei	450 ml Milch
100 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote	

125 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen. Anschließend 125 Milliliter Milch mit zwei Esslöffeln Zucker, dem Stärkemehl und dem Kakaopulver verrühren und zur heißen Milch in den Topf geben. Den Pudding unter Rühren aufkochen und noch warm in Förmchen geben. Danach abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Milch, den restlichen Zucker und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Das Ei kurz aufschlagen. Anschließend die Speisestärke und Sahne dazugeben und alles kurz aufschlagen. Danach die Sahne-Ei-Mischung in die kochende Vanillemilch einrühren und erneut kurz aufkochen. Den Schokoladenpudding mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Julian Lorenz am 02. Mai 2014

Schokoladen-Soufflé mit Physalis-Marmelade

Für zwei Personen

Für das Schokoladensoufflé:

85 g Schokolade 70%	3 Eier	85 g Butter
45 g Mehl	110 g Zucker	1 Prise Salz

Für die Physalis-Marmelade:

200 g Physalis	3 Orangen	100 g Gelierzucker
----------------	-----------	--------------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Soufflé die Eier aufschlagen und mit dem Zucker und einer Prise Salz verrühren. Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen. Anschließend die Zucker-Ei-Mischung mit der Schokoladenmasse vermengen. Das Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Souffléförmchen geben und im Backofen zwölf Minuten backen. Für die Marmelade den Saft der Orangen auspressen und die Physalis von den Blättern befreien. Beides zusammen in einem Topf erhitzen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren und den Gelierzucker dazugeben. Wenn die Konfitüre beginnt zu stocken durch ein Sieb streichen. Das Schokoladensoufflé mit der Physalis-Marmelade auf Tellern anrichten und servieren.

Diana Lentvogt am 04. Dezember 2014

Schwäbische Mandel-Pfannkuchen, weiße Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für die Mandelpfannkuchen:

3 Eier	250 ml Milch	125 ml Wasser
100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	2 EL Zucker
1 Prise Salz	Sonnenblumenöl	

Für die Schokoladensauce:

150 g weiße Schokolade	100 ml Sahne	50 g getrocknete Aprikosen, soft
2 EL Mandelblättchen	Puderzucker	

Eins der Eier trennen und das Eigelb mit den beiden übrigen Eiern verquirlen. Das Mehl zusammen mit den gemahlten Mandeln und dem Zucker zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Die Milch sowie 125 Milliliter Wasser zufügen, salzen und alles verrühren. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldbraun zu Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen anschließend aufrollen und schräg halbieren. Die weiße Schokolade hacken. Die Sahne einmal aufkochen, vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Die Mandelpfannkuchen zusammen mit der Schokoladensauce auf einem Teller anrichten. Mit den Aprikosen sowie den Mandelblättchen bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Maik Spindler am 13. Juni 2014

Schwarzwälder Tiramisu

Für zwei Personen

10 Löffelbiskuits	200 g Sauerkirschen aus dem Glas	50 g Zartbitterschokolade
2 EL Zucker	30 g Speisestärke	250 g Mascarpone
50 ml Milch	30 ml kalter Espresso	4 EL Kirschwasser

Einen Topf erhitzen. Die Kirschen durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, den Saft in einer Schüssel auffangen. Zwei Kirschen zum Dekorieren zurück legen. Anschließend drei Esslöffel von dem Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft in dem heißen Topf aufkochen. Danach den Kirschsafte mit der Speisestärke einrühren unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Nun die Kirschgrütze abkühlen lassen. Die Mascarpone mit der Milch, zwei Esslöffeln Kirschwasser und dem Zucker verrühren. Den Espresso und das restliche Kirschwasser verrühren. Die Schokolade fein hacken. Die Dessertgläser mit einer Schicht Löffelbiskuits auslegen und mit dem Espresso-Kirschwasser-Gemisch tränken. Anschließend die Kirschgrütze darauf schichten und danach eine Lage der Mascarponecreme. Dann weiter abwechselnd schichten. Zuletzt mit der Schokolade bestreuen. Das Schwarzwälder Tiramisu auf Tellern anrichten, jeweils mit einer Kirsche garnieren und servieren.

Antonia Bohrer am 30. Januar 2014

Schweizer Honig-Mandel-Nougat-Creme

Für zwei Personen

Für die Mousse:

100 g Mandel-Nougat-Schokolade	1 Ei	2 EL Puderzucker
200 ml Sahne	Butter, Mehl	

Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Wasserbad-Schüssel geben. Diese in einen Topf mit kochendem Wasser hängen und die Schokolade so einschmelzen lassen. Das Ei aufschlagen, mit dem Puderzucker verrühren und dann unter die geschmolzene Schokoladen-Masse heben. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. In ein Dessertglas füllen und kalt stellen. Die kleinen Schokoladenhügel als Gipfel auf der Schweizer Honig-Mandel-Nougat-Mousse anrichten und servieren.

Sandra Brenneisen am 11. September 2014

Servietten-Knödel mit Kardamom, Sesam und Rosen-Wasser

Für zwei Personen

½ Hefezopf	30 g kandierter Ingwer	1 große Chilischote, rot
1 Limette	1 Mango	2 Eier
200 ml Milch	1 EL Butter	50 g Mehl
100 ml Schlagsahne	20 ml Rosenwasser	½ g Safran
1 EL Sesamsaat, weiß	3 Kardamomkapseln	3 EL Honig
1 TL Zimt	100 g Puderzucker	40 g Zucker
1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst den Hefezopf vom Vortag würfeln. Die Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Den kandierten Ingwer fein würfeln, anschließend mit Eiweiß und einer Prise Salz steif schlagen. Die Limette gut waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Milch erwärmen und mit den Eigelben verquirlen. Dazu den kandierten Ingwer, den Limettenabrieb und etwas Zucker geben. Den Hefezopfwürfel in einer Schüssel mit der Eiermilch übergießen, anschließend mit dem steifen Eiweiß unterheben. Die Hefezopfmasse in der Klarsichtfolie und der Alufolie zu einer Rolle einwickeln, anschließend in kochendes Wasser geben und ziehen lassen. Im Anschluss die Rolle aus dem Wasser nehmen, auspacken und in große Stücke schneiden. Die Samen aus den Kardamom-Kapseln herauslösen und in einem Mörser fein mahlen. In einer Pfanne die Butter, den Sesam, den Kardamon und etwas Safran mit dem Honig zum Schmelzen bringen, anschließend die Knödel darin anbraten. Die Mango waschen, schälen und pürieren, im Anschluss etwas Chili dazugeben. Das Mango-Püree auf einem Teller anrichten, darauf den Knödel platzieren, anschließend etwas Rosenwasser und Puderzucker darüber geben. Zum Schluss mit der frischen Minze garnieren und servieren.

Marcella Selis am 21. August 2014

Türkischer Syllabub

Für zwei Personen

1 Zitrone	2 EL Pistazienkerne	6 EL Orangenlikör
2 EL Rosenwasser	2 EL Orangenblütenwasser	600 ml Crème-double
4 EL Zucker		

Die Pistazienkerne hacken, die Zitrone auspressen. Den Orangenlikör mit Zitronensaft und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Unter Rühren die Crème double reinlaufen lassen und aufschlagen. Sobald die Crème dicker ist, unter Rühren das Rosen- und Orangenblütenwasser dazugeben. Die Crème bis zur gewünschten Konsistenz weiterschlagen. Den Türkischen Syllabub in kleine Gläser füllen und mit den Pistazien garnieren.

Karin Emme am 01. Oktober 2014

Tiramisu

Für zwei Personen

12 Löffelbiskuits	2 EL Puderzucker	1 Pck. Vanillezucker
125 g Mascarpone	75 g Sahne	100 ml starker Kaffee
2 EL Marsala	Kakaopulver	

Die Sahne mit einem Esslöffeln Puderzucker steif schlagen und anschließend die Mascarpone, den Vanillezucker und einen Esslöffel Marsala unterheben. Den Kaffee mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Wenn der Zucker aufgelöst ist, den restlichen Marsala dazugeben. Zwei Löffelbiskuits in den Kaffee tunken und damit den Boden von zwei Serviergläsern auslegen. Eine Schicht Mascarponecreme darüber geben. Zum Dekorieren zwei Biskuits beiseite legen und den Vorgang wiederholen, bis die Gläser voll sind. Das Tiramisu mit dem verbleibenden Kaffee beträufeln und mit dem Kakaopulver bestäuben. In jedes Glas ein Löffelbiskuit stecken und servieren.

Christian Hoffmann am 02. Januar 2014

Tiroler Moosbeer-Nocken

Für zwei Personen

125 g Wildheidelbeeren, TK	1 Zitrone	2 Eier
30 g Butter	80 g Mehl	100 g Puderzucker
150 ml Milch	125 g saure Sahne	30 ml Mineralwasser
Minzblätter, Salz		

Die Eier mit der Milch in einer Schüssel vermengen und etwas Mineralwasser darunter mischen. Nach und nach das Mehl dazugeben. Die tiefgekühlten Heidelbeeren zu dem Teig geben und das Ganze mit etwas Salz abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und anschließend kleine Portionen des Teigs in die Pfanne geben. Die Nocken flachdrücken und von beiden Seiten anbraten. Währenddessen etwas von der Zitronenschale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Den Zitronenabrieb und den Saft zusammen mit der sauren Sahne vermischen und mit etwas Puderzucker abschmecken. Die Moosbeernocken zusammen mit dem Zitronensauerrahm auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

Werner Dilitz am 27. März 2014

Topfen-Knödel im Mohn-Mantel mit Beeren-Röster

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

30 g weiche Butter	250 g Quark, 20 %	50 g Mehl
60 g Paniermehl	50 g Puderzucker	75 g geriebener Mohn
1 Ei	Salz	

Für den Beerenröster:

200 g gemischte TK-Beeren	2 Orangen	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 EL Maisstärke	30 g Butter
30ml brauner Rum	50 g Zucker	Minze

Für die Topfenknödel die weiche Butter mit Quark, Mehl, Bröseln, Ei und einer Prise Salz mischen und kurz ruhen lassen. Aus der Masse anschließend Topfenknödel formen und diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Knödel für circa zehn Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme ziehen lassen. Danach den Mohn mit dem Puderzucker vermengen und die fertigen Knödel darin wälzen. Für den Beerenröster zunächst die zwei Orangen auspressen. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Zucker darin leicht karamellisieren lassen, danach mit 50 Milliliter Orangensaft ablöschen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Ein paar Beeren für die Garnitur bei Seite legen, den Rest zusammen mit der Zimtstange und dem Vanillemark in den Topf geben und etwas einkochen lassen. Anschließend den Rum mit der Maisstärke anrühren und die Beerenmischung damit leicht abbinden. Die Topfenknödel auf dem Beerenröster anrichten und mit Beeren und Minzblättern garnieren.

Anna Stocsits am 20. November 2014

Topfen-Knödel

Für zwei Personen

30 g weiche Butter	250 g Quark, 20 %	50 g Mehl
60 g Paniermehl	50 g Puderzucker	75 g geriebener Mohn
1 Ei	Salz	

Für die Topfenknödel die weiche Butter mit Quark, Mehl, Bröseln, Ei und einer Prise Salz mischen und kurz ruhen lassen. Aus der Masse anschließend Topfenknödel formen und diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser legen. Die Knödel für circa zehn Minuten zugedeckt bei kleiner Flamme ziehen lassen. Danach den Mohn mit dem Puderzucker vermengen und die fertigen Knödel darin wälzen.

Anna Stocsits am 20. November 2014

Topfen-Schmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

5 süß saure Äpfel	1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	2 Eier	250 g Quark
50 g Mehl	2 EL Butterschmalz	50 g Butter
100 ml Rum	100 ml Milch	1 Zimtstange
1 EL Zimtpulver	1 Prise Salz	3 EL Zucker
Puderzucker		

Die Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Löffel herauskratzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Anschließend die Milch dazugeben und weiterschlagen. Den Quark mit der Zitronenschale und dem Rum vermengen und ebenfalls unterrühren. Abschließend das Mehl und das Eiweiß unterheben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin für etwa zehn Minuten mit einem Deckel anbraten. Danach den Schmarrn umdrehen und weitere zehn Minuten durchgaren. Den Schmarrn anschließen mit zwei Gabeln zerrupfen. Den Zucker sowie die Butter mit in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Den Schmarrn darin schwenken Für das Kompott die Äpfel schälen und mit etwas Wasser und der Zimtstange weich kochen. Das Kompott sowie den Schmarrn auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Andreas Baumgartner am 27. Februar 2014

Topfen-Soufflé

Für zwei Personen

1 Zitrone	3 Eier	200 g Magerquark
1 Schote Vanille	60 g Zucker	Puderzucker, Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Souffléförmchen mit Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und in den Kühlschrank stellen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und den Quark mit dem Eigelb, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark in einer Schüssel glattrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Ein Drittel unter die Quarkmasse ziehen und den Rest anschließend vorsichtig unterheben. Die Masse in die kalten Förmchen füllen. Das kochende Wasser in eine Auflaufform füllen und die Förmchen in das Wasserbad stellen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen backen. Die Topfensoufflés mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Curt Regner am 14. November 2014

Torrone semifreddo

Für zwei Personen

Für die Nougat-Sahne-Masse:

100 g weißer Nougat mit Mandeln 50 g Haselnüsse 250 ml Sahne
Zucker, Salz

Für die Schokoladensauce:

50 g dunkle Schokoladepellets

Die Sahne mit einer kleinen Prise Salz und einer Prise Zucker steif schlagen. Das Nougat mit einem Blitzhacker zerkleinern. Die Nüsse hinzugeben und noch ein- bis zweimal hacken, bis das Gemisch sehr fein ist. Anschließend unter die geschlagene Sahne heben und in Metallförmchen füllen. Die Förmchen auf Eis in den Gefrierschrank stellen. Für die Sauce die Schokoladenpellets im Wasserbad schmelzen. Zum Servieren die Förmchen mit der Unterseite in heißes Wasser halten und auf Dessertteller stürzen. Das Torrone semifreddo mit der Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Lönne am 18. Dezember 2014

Trifle

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	3 Orangen	1 unbehandelte Zitrone
100 g Löffelbiskuits	100 g Bitterschokolade	250 g Mascarpone
100ml fettarme Milch	80 ml Limoncello	1 Vanilleschote

Puderzucker

Die Orangen halbieren und auspressen. Anschließend den Saft in eine große Auflaufform gießen. Danach den Limoncello einrühren. Nun den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Die Schale der Zitrone abreiben, halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die Mascarpone, zwei Esslöffel Puderzucker und die Milch in eine Schüssel geben. Die Zitronenschale und den Saft der halben Zitrone hinzufügen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse auf den Löffelbiskuits verstreichen. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Anschließend auf die Crème geben, etwas Bitterschokolade darüber raspeln und das Dessert kalt stellen. Das Trifle auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Cornelius Wiegmann am 31. Januar 2014

Vanille-Creme mit heißen Kirschen

Für zwei Personen

200 g Schattenmorellen	20 ml Mandellikör	3 EL Zucker
200 g Quark, 20 %	150 g Joghurt, 3,5 %	30 ml Milch
1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote	

Die Kirschen abtropfen lassen und mit dem Mandellikör beträufeln. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kirschen unter Rühren dazugeben. Den Quark mit dem Joghurt, der Milch und dem Vanillezucker verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und unterrühren. Die Vanillecreme mit den heißen Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Ebert am 02. Mai 2014

Vanille-Suppe mit Pistazien und Bananen-Spieß

Für zwei Personen

2 Bananen	3 EL Butter	200 g Sahne
400 ml Milch	2 EL Pistazienkerne	1 EL Speisestärke
1 Vanilleschote	50 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt
Minze		

Einen Esslöffel Butter zusammen mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser in einen Topf geben, aufkochen und goldgelb einkochen lassen. Mit der Sahne und der Milch ablöschen und bei milder Hitze zehn Minuten lang kochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und in die Suppe legen. Die Speisestärke mit drei bis vier Esslöffeln kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal aufkochen und anschließend vom Herd nehmen. Die Bananen schälen und von den oberen und unteren Enden befreien. Den Mittelteil in dicke Scheiben schneiden und die Bananenstücke anschließend auf Holzspieße stecken. Die restlichen zwei Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin drei bis vier Minuten von allen Seiten braten. Zum Ende hin mit Zimt bestreuen. Die Pistazien grob hacken. Die Vanilleschote aus der Suppe entfernen und die Suppe auf tiefen Tellern oder in Gläsern anrichten. Das Ganze mit Pistazien und gehackter Minze garnieren und die Bananenspieße dazulegen.

Alexander Pollmann am 24. Juli 2014

Waffeln mit Pflaumen-Kompott und Sahne

Für zwei Personen

Für die Waffeln:

4 Eier	130 g Butter	125 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker	250 ml süße Sahne	Salz

Für das Pflaumenkompott:

250 g Pflaumen	1 EL Ingwerpulver	1 Schote Vanille
35 g Zucker	1 TL Speisestärke	125 ml Rotwein
25 ml Wasser		

Für die Waffeln die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Anschließend das Eigelb und 125 Gramm Butter mithilfe des Handrührgerätes schaumig schlagen. Das Mehl, den Vanillezucker und eine Prise Salz mit der Masse vermengen. Anschließend den Eischnee unterheben. Für das Pflaumenkompott die Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend die Stücke mit Ingwer bestreuen und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Wasser, Ingwer, Zucker und Vanillemark in einem Topf erhitzen. Danach die Pflaumen und die Vanilleschote hinzugeben. Etwa fünf Minuten kochen, bis die Pflaumen weich sind. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und den Rotwein hinzugeben. Separat einen Teelöffel Speisestärke in Wasser auflösen. Die Pflaumen aus dem Topf abschöpfen und die verbleibende Flüssigkeit mit der Speisestärke andicken. Das Pflaumenkompott in einer kleinen Schale anrichten und die Flüssigkeit darüber geben. Das Waffeleisen mit der restlichen Butter einfetten und die Waffelmasse mit einer Schöpfkelle darauf verteilen. Das Waffeleisen schließen und die Masse goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Die Waffeln mit Sahne auf Tellern anrichten, das Pflaumenkompott in der Schale daneben platzieren und servieren.

Stefan Pöllath am 16. Oktober 2014

Warme Beeren-Suppe mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

300 g gemischte Beeren, TK	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
100 g Zucker	20 g Puderzucker	100 ml Sahne
50 ml roter Dessertwein	1 Vanilleschote	

Von der Zitrone und der Orange die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. In einen Topf die Beeren, den Zucker, den Dessertwein, den Abrieb und den Saft der Früchte zusammen mit 250 Millilitern Wasser geben. Anschließend die Beerenuppe zum Kochen bringen und acht Minuten köcheln lassen. Danach ein Drittel der Beeren heraus nehmen und zurück legen. Nun den Abrieb der Früchte entfernen und die Suppe pürieren. Zuletzt die restlichen Beeren wieder in die Suppe geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die warme Beerenuppe mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Bianca Purrer am 20. Februar 2014

Warme Feigen mit Kardamom-Eis

Für zwei Personen

Für die Feigen:

4 große Feigen	1 Zitrone	75 g gehackte Pistazien
2 EL Butter	3 EL Rosensirup	100 ml Granatapfelsaft

Für die Kardamom-Eis:

50 g Zucker	250 g Crème-double	200 ml Milch
300 ml Sahne	50 ml Glukosesirup	150 ml Kardamomsirup
1 TL gemahlener Kardamom		

Für die Garnitur:

1 TL Kardamom-Pulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen oben bis zur Mitte kreuzweise einschneiden. Die Schale von der Zitrone abreiben und anschließend auspressen. Die Butter mit den Pistazien, dem Rosensirup und dem Zitronenabrieb vermischen. Je einen halben Teelöffel der Masse in die Feigen füllen. Die Feigen mit Granatapfelsaft und Zitronensaft beträufeln und anschließend 15 Minuten im Ofen weich backen. Für das Kardamom-Eis die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die restlichen Zutaten mit einem Mixer zusammenrühren, mit der Sahne vermengen und in die Eismaschine geben. Die warmen Feigen mit der Kardamom-Eiscreme auf Tellern anrichten, mit etwas Kardamompulver garnieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 10. Dezember 2014

Weißer Quark-Mousse mit Zimt-Pflaumen

Für zwei Personen

Für die Quarkmousse:

80 g weiße Schokolade 250 g Quark 100 g Sahne

Für die Pflaumen:

250 g Pflaumen 3 EL lieblicher Rotwein 30 g Puderzucker

1 Stange Zimt

Für die Quarkmousse die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Sahne untermengen. Den Quark glatt rühren und unter die Schokolade heben. Anschließend kühlstellen. Für die Pflaumen den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Pflaumen entsteinen, in dicke Scheiben schneiden und zugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. 100 Milliliter Wasser zugeben und mit der Zimtstange fünf Minuten kochen. Das Quarkmousse mit Pflaumen auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Riedelbauch am 14. November 2014

Weintrauben mit Knusper-Creme

Für zwei Personen

500 g grüne Weintrauben 200 g Speisequark 200 g Mascarpone

200 ml Schlagsahne 400 g Schokoladen-Cookies 100 g Zucker

1 Vanilleschote

Die Trauben waschen und trocken tupfen, anschließend die Hälfte der Trauben halbieren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, anschließend mit der Mascarpone und dem Quark verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und dazu geben. Anschließend die Schokoladen-Cookies zerbröseln. Die Crème, die Trauben und die Keksbrösel abwechselnd in einem Dessertglas schichten, mit den übrigen Weintrauben garnieren und servieren.

Ramona Nixdorf am 03. April 2014

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

250 g Zwetschgen, TK	6 Eier	250 ml Milch
100 g Butter	125 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Prise Zimt	2 TL Puderzucker	1 Pck. Bourbon Vanillezucker
4 EL Zucker	5 EL Rapsöl	1 Prise Salz

Drei Eier trennen, anschließend die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd einen Löffel Mehl und etwas Milch einrühren, bis die Menge aufgebraucht ist. Anschließend das Rapsöl in den Teig einrühren. Die übrigen drei Eier aufschlagen und die Eiweiße zu einem festen Eischnee schlagen, anschließend mit einem Löffel langsam unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Teig etwa einen Zentimeter hoch eingießen. Die Hitze etwas reduzieren und den Teig goldgelb anbacken lassen. Die Masse vierteln, wenden und erneut anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit etwas Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Die Zwetschgen auftauen lassen. In einem Topf drei Esslöffel Butter zerlassen, die Zwetschgen, den Zucker und eine Prise Zimt dazugeben. Die Vanilleschote als Ganzes in den Topf geben und mit köcheln lassen. Anschließend mit etwas Wasser ablöschen und zehn Minuten leicht köcheln lassen. Den Wiener Kaiserschmarrn mit dem Zwetschgenröster auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Laura Oberhofer am 30. Mai 2014

Winterliches Himbeer-Mus mit Baiser-Schaum

Für zwei Personen

500 g frische Himbeeren	1 Packung Butterkekse	1 Zitrone
50 g Butter	20 g Kartoffelstärke	2 Eier
100 g Zucker	50 ml Amaretto	Lebkuchengewürz
Salz		

Butter erhitzen, die Butterkekse leicht zerbröseln und zusammen mit der warmen Butter zu einer homogenen Masse vermengen. Das Mus mit dem Mehl ein wenig verdicken und kalt stellen. Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Amaretto aufkochen und mit dem Lebkuchengewürz verfeinern und anschließend pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für die Baisermasse die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft zusammen aufschlagen. Danach circa 100 Gramm Zucker nach und nach unter ständigem Schlagen hinzugeben bis sich der Zucker gelöst hat. Etwa fünf Millimeter hoch den Keksteig in ein Glas füllen und darüber das Mus einfüllen. Dann den Baiserschaum bis über den Glasrand platzieren, mit einem Löffel nach oben ziehen und anschließend mit dem Bunsenbrenner leicht bräunen. Das winterliche Himbeermus mit dem Baiserschaum in Dessertgläser anrichten und servieren.

Philipp Haas am 23. Januar 2014

Ziegen-Frischkäse im Filoteig mit Honig-Feigensenf-Soße

Für zwei Personen

200g Ziegenfrischkäse	4 Aprikosen	1 Paket Filoteig
3 EL warme Butter	3 EL Honig	2 EL Feigensenf
6 EL Sonnenblumenöl	2 EL Rohrzucker	

Den Honig mit der Feigensenfsoße vermischen und zur Seite stellen. Den Filoteig ausbreiten und mit weicher Butter einpinseln. Den Ziegenfrischkäse in vier Teile aufteilen. Ein Teil auf die linke Ecke des Filoteiges setzen und als Dreieck einfalten und immer wieder umklappen bis der Teig verbraucht ist. Dieses Verfahren mit den drei restlichen Teilen wiederholen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Filodreiecke von beiden Seiten kross anbraten. Anschließend mit der Honig-Feigensenfsoße bestreichen. Die Aprikosen waschen und in Streifen schneiden. In einer zweiten Pfanne Butter zerlassen, Rohrzucker unterheben und die Aprikosen darin karamellisieren. Die gebratenen Filodreiecke auf einem Teller platzieren und zusammen mit den karamellisierten Aprikosen anrichten. Noch ein wenig von der Honig-Feigensenfsoße herüberträufeln und servieren.

Maria Laftsidis-Krüger am 18. September 2014

Ziegenkäse-Ravioli mit Birnen und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

2 Blätter Strudelteig	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne	3 Birne	1 EL Honig
1 Ei	20 g Butter	100 g Ziegenfrischkäse
5 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	25 g Puderzucker
2 EL Birnenschnaps	2 EL Rapsöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Basilikumblätter abrupfen und kleinschneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die klein geschnittenen Basilikumblätter mit einem Esslöffel Honig, den gerösteten Pinienkernen und zwei Esslöffel Rapsöl vermischen. Die Birnen schälen und halbieren. Zwei Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnen hinzugeben. Mit Birnenschnaps ablöschen und mit Zitronenzesten abschmecken. Die Butter erhitzen und einen Teil für den Teigüberzug aufbewahren. Die Butter mit dem Vanillezucker und dem Ziegenfrischkäse mischen und luftig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb in die Butter-Zucker-Käse-Mischung unterrühren. Das Eiweiß schlagen und mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Den Eischnee ebenfalls unter die Masse mischen. Die Strudelblätter in etwa sechs Zentimeter breite Streifen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Etwas Füllung auf den unteren Rand jedes Teigstreifens geben und über Eck aufwickeln bis ein Dreieck entstanden ist. Das Blech mit Backpapier auslegen und mit Ravioli belegen. Bei 180 Grad für fünfzehn bis zwanzig Minuten backen und mit Puderzucker bestreuen. Die Ravioli auf einem Teller anrichten. Mit den Birnen und dem Basilikumpesto garnieren und servieren.

Brigitte Knörer am 06. Februar 2014

Zitronen-Tiramisu mit scharfen Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Zitronen-Tiramisu:

2 Zitronen	2 Zweige Minze	150 g Löffelbiskuite
60 g Zucker	250 g Mascarpone	1 Ei
100 ml Zitronenlikör		

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren, kalt	1 EL Agavendicksaft	½ Vanilleschote
2 EL Kokosöl	Cayennepfeffer	Chili

Für das Tiramisu eine Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zitronenlikör und 100 Millilitern Wasser verrühren. Die Löffelbiskuits in Zitronensaft-Mischung tauchen und vollsaugen lassen. Das Ei trennen. Das Eigelb zuerst über dem Wasserbad mit 50 Gramm des Zuckers verschlagen, anschließend kalt über den Eiswürfeln weiter schlagen bis sich eine weißliche Masse bildet. Danach die Mascarpone unter die Masse heben. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee anschließend unter die Mascarponecreme heben. Die Löffelbiskuite zusammen mit der Crème schichtweise in Schalen füllen. Das Tiramisu circa 20 Minuten kalt stellen. Die übrige Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen und trocken tupfen. Die Erdbeere putzen, waschen, trocken tupfen und vierteln. Sofern die Erdbeeren nicht kühl sind, unbedingt kalt stellen. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Den Agavendicksaft sowie das Vanillemark mit den Erdbeeren vermischen und mit etwas Cayennepfeffer oder einer Prise Chili abschmecken. Anschließend das Kokosöl über die Erdbeeren geben und fest werden lassen. Das Tiramisu mit den Zitronenscheiben sowie einigen Blätter Minze garnieren und zusammen mit den Erdbeeren anrichten.

Jörg Stechow am 22. August 2014

Zitronen-Tiramisu

Für zwei Personen

2 unbehandelte Zitronen	50 g gehackte Pistazien	15 Löffelbiskuits
100 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker	200 g Mascarpone
200 g Joghurt	2 Zweige Minze	

Die Mascarpone, den Joghurt, den Zucker, den Vanillezucker und den Saft einer Zitrone in einer Schüssel verrühren. Zitronenabrieb hinzufügen. Die Löffelbiskuits im Wechsel mit der Mascarponecreme in einem Dessertglas schichten. Die Minzblätter abzupfen. Die restliche Zitrone von der Schale befreien und die Filets heraus schneiden. Das Zitronen-Tiramisu mit den gehackten Pistazien bestreuen und mit den Minzblättern und den Zitronenfilets dekorieren und servieren.

Ismet Dogan am 16. April 2014

Zitronengras-Pudding mit Mango-Soße

Für zwei Personen

Für den Zitronengras-Pudding:

50 g Speisestärke	500 ml Milch	2 Eier
1 EL Butter	1 Vanilleschote	1 Stängel Zitronengras
200 g Zucker	1 Prise Salz	

Für die Mangosauce:

1 Mango	1 Bio-Limette	50 ml Kokosmilch
1 EL Puderzucker		

Für den Pudding die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Zitronengras längs halbieren und andrücken. Die Vanilleschote und das Mark, sowie das Zitronengras in die Milch geben. Die Eier trennen. Das Eigelb, der Zucker und die Speisestärke in die Milch rühren. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch erhitzen, jedoch nicht kochen, bis eine dickliche Masse entsteht. Die Butter untermischen und die Masse lauwarm abkühlen lassen, anschließend das Zitronengras und die Vanilleschote herausnehmen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Puddingmasse heben. Für die Sauce die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden. Die Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Die Limette anschließend halbieren und den Saft aus einer Hälfte auspressen. Die Mango, der Limettensaft und die Limettenschale zusammen mit dem Puderzucker und der Kokosmilch in einer Schüssel vermengen und fein pürieren. Den Pudding zusammen mit der Sauce in einem Dessertglas anrichten und servieren.

Lisa Kauer am 25. September 2014

Zucchini-Nudeln mit Zitronen und Riesengarnele

Für zwei Personen

1 lange Zucchini	1 lange Karotte	20 g Mandelsplitter
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	10 Zweige Zitronenthymian
100g brauner Zucker	1 rote Peperoncino	1 unbehandelte Zitrone
2 Riesen-Garnelen	Chiliflocken	Olivenöl
Malabar Pfeffer	Meersalz	

Olivenöl in Pfanne und erhitzen. Eine Knoblauchzehe ungeschält halbieren und mit der Schnittseite ins Öl legen. Die Schalotte abziehen, grob schneiden und im Öl mit anschwitzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, diese leicht andrücken, damit sie feucht werden und in braunem Zucker wenden. Die Zitronenscheiben und Mandeln in die Pfanne geben und karamellisieren. Die Möhre schälen, die Zucchini waschen. Mit dem Julienne-Schneider beide Gemüse zu Nudeln abschälen. Die Nudeln zwei bis drei Minuten in der Pfanne dünsten, bis sie bissfest sind. Das Ganze pfeffern und salzen. Die Peperoncino entkernen und in Scheiben schneiden. Die Blättchen von drei Zweigen Zitronenthymian und die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Chili mit in die Pfanne geben. Eine zweite Pfanne erhitzen und die zweite, ebenfalls ungeschält halbierte Knoblauchzehe hineingeben. Die Riesen-Garnelen mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten circa zwei Minuten scharf braten. Anschließend salzen und pfeffern. Die Nudeln mit der Tranchiergabel eindrehen und auf Teller anrichten. Die Riesen-Garnelen oben draufsetzen, mit Meersalz bestreuen und mit den verbleibenden Thymianzweigen, Peperoncino-Scheiben und Zitronenscheiben dekorieren.

Stephan Scheying am 05. September 2014

Zuckerbrot-Pudding

Für zwei Personen

1 holländisches Zuckerbrot	2 Eigelb	2 EL Zucker
30 g Vanillezucker	50 ml Milch	75 ml Sahne
1 Vanilleschote	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad erhitzen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen, bis es eine leicht gelbe Farbe hat, dann unter Rühren die Milch und die Sahne unterheben. Die Sahnemischung über das Brot geben und fest andrücken. Das Ganze 20 Minuten goldbraun backen und am Ende mit Puderzucker bestreuen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Sahne aufschlagen und das Mark der Vanilleschote und dem Vanillezucker zufügen, bis die Sahne leicht cremig ist. Den Zuckerbrotpudding auf Tellern anrichten und die Vanillesahne separat dazu servieren.

Han Lohman am 07. August 2014

Zwetschgen-Amarettini-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Zwetschgen:

250 g Zwetschgen	2 EL brauner Zucker	1 EL Amaretto
------------------	---------------------	---------------

Für den Amarettini-Streusel:

80 g Amarettini	100 g Mehl	140 g feiner Zucker
100 g Butter		

Für die Vanillesoße:

1 TL Speisestärke	1 kleines Ei	1 EL Zucker
1 Vanilleschote	250 ml Milch	Puderzucker

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschote einritzen und das Mark auskratzen. Das Mark zusammen mit dem Ei, der Speisestärke und dem Zucker glatt rühren. Die Milch erhitzen, die Ei-Mischung unterrühren und aufkochen lassen. Die Sauce anschließend abkühlen lassen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Den Amaretto und den braunen Zucker mit den Pflaumen vermengen und ziehen lassen. Die Amarettini zerkleinern. Die Butter, das Mehl, den Zucker und die Amarettini-Krümel mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Zwetschgen in eine oder mehrere Feuerfeste Formen geben und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Den Crumble zusammen mit der Vanillesauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 25. September 2014

Index

- Ananas, 1, 25, 26, 39, 64
Apfel, 1–3, 5, 24, 25, 35, 39, 58, 62, 65
Aprikosen, 6, 27, 35, 47, 71, 73, 84
Auflauf, 39, 70
- Baiser, 5, 33, 65, 83
Bananen, 7, 8, 23, 26, 35, 80
Beeren, 9, 13, 46, 65, 77, 81
Birnen, 11, 35, 38, 53, 56, 64, 84
Biskuit, 5, 12, 35, 56, 67, 71, 74, 76, 79, 85
Bratapfel, 14, 23
Brombeeren, 15, 23, 29, 49, 61
- Crêpe, 13, 17, 22, 70
Crème, 12, 18, 23, 25, 27, 28, 30, 38, 41, 42, 48, 56, 58, 64, 65, 75, 79, 81
Crumble, 10, 11, 38, 59, 64, 87
- Eis, 1, 15, 27, 28, 41, 49, 50, 64, 68, 70, 81
Erdbeeren, 8, 12, 16, 20, 21, 25, 27, 33, 47, 85
- Feigen, 81, 84
Früchte, 17, 23, 25, 33–35, 52, 56, 57, 59, 69, 82
- Granatapfel, 57, 60, 81
Grieß, 28
- Heidelbeeren, 13, 40, 41, 45, 46, 50, 52
Himbeeren, 9, 10, 15, 18, 29–33, 42, 51, 52, 58, 61, 63, 65, 66, 71, 72, 79, 83
- Johannisbeeren, 36
- Kirschen, 9, 16, 38, 50, 61, 70, 74, 79
Knödel, 75, 77
Kokos, 3, 8, 20, 28, 30, 31, 39–41, 47, 48, 50, 56, 64, 85
Kuchen, 2, 6, 17, 29, 34, 41, 47, 61, 62, 68, 69, 71, 72, 83
- Lasagne, 61, 71
Mandarinen, 34
- Mandeln, 5, 16, 21, 23, 26, 27, 32, 36, 41, 44, 46, 47, 50, 51, 56, 59, 61, 64, 74, 79, 86
Mango, 17, 25, 28, 46–50, 56, 68, 86
Mascarpone, 2, 5, 8, 9, 13, 16, 18, 21, 31–33, 39, 46, 50, 51, 57–59, 64, 67, 71, 74, 76, 79, 82, 85
Mousse, 49, 55, 82
Muffins, 41
- Nocken, 65, 76
Nougat, 41, 56, 57, 74, 79
- Orangen, 1, 5, 6, 10, 11, 14, 19, 22, 25, 34, 40, 43, 46, 48, 51, 53, 57–62, 64, 67–69, 73, 75, 79, 81
- Parfait, 53
Pfannkuchen, 2, 6, 15, 17, 20, 34, 41, 62, 63, 66, 68, 71, 73
Pflirsich, 7, 10, 42, 44, 56
Pflaumen, 18, 30, 51, 57, 61, 64, 80, 82, 87
Pudding, 60, 69, 72, 86, 87
- Quark, 8, 10, 12, 21, 25, 27, 30, 45, 46, 51, 52, 61, 78, 79, 82
- Reis, 40, 47
Rhabarber, 47
- Sabayon, 11, 20, 48
Salat, 52
Schmarrn, 36, 37, 78, 83
Schoko, 8, 14, 16, 17, 24, 26, 33–36, 41, 42, 67, 68, 71, 74, 79
Sorbet, 3, 31, 35, 60
Souffle, 56, 73, 78
Strudel, 3, 4, 6, 54, 84
Suppe, 52, 80, 81
- Törtchen, 12, 13, 21, 29, 36, 57
Tarte, 4
Teig-Taschen, 84
Tiramisu, 5, 32, 67, 74, 76, 85

Vanille-Soße, 39, 50, 72, 87

Waffeln, 44, 80