

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2016-2018

132 Rezepte

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

Inhalt

Abgeflämte Kürbis-Blüten mit Zwetschgen-Sorbet	1
Abgeschmolzener Almkäse	2
Apfel-Krapfen mit Schokoladen-Soße	3
Apfel-Kuchen mit Eis-Praline	4
Apfel-Spalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius	5
Apfelkuchen	6
Arme Ritter mit Beerenfrüchten	7
Avocado-Creme, Schoko-Streusel, Joghurt-Sorbet, Himbeeren	8
Bananen-Käse-Kuchen mit Schokoboden	9
Bananen-Pancakes mit Pistazien und Honig-Joghurt	10
Beeren-Müsli-Becher mit Joghurt-Schaum	10
Berliner Käsekuchen nach Lohse	11
Blaubeer-Pfannkuchen	12
Blaubeer-Schoko-Schnittchen	12
Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanille-Soße	13
Bratapfel mit Vanille-Soße	14
Bratapfel mit Vanille-Soße	15
Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren	16
Buttermilch-Waffeln mit Kirschgrütze und Eierlikör-Sahne	17
Cannolo siziliano, gefüllt mit Ricotta auf Obst-Ragout	18
Chantals Frühling-Smoothies	19
Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eis-Creme	20
Chia-Creme mit gegrillter Ananas und Minz-Pesto	21
Crêpe Suzette	22
Cremiges Mango-Sorbet mit Passionsfrucht-Bananen	23

Erdbeer-Biskuit-Torte	24
Erdbeer-Dessert im Glas mit Sandkuchen	25
Erdbeer-Schnittchen mit Eierlikör-Sahne	26
Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis	27
Exotische Wan-Tan auf Ingwer-Ananas-Salat	28
Flaumiger Quark-Schmarrn mit Beeren-Röster	29
Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche	30
Französische Nuss-Küchlein	31
Frucht-Tarteletts	32
Geeiste Holunder-Suppe mit Topfen-Nockerl und Beeren	33
Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren	34
Gefülltes Osternest	35
Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren	36
Geschmorte Birnen mit Biskotten und Vanille-Eis	37
Gewürzhippen	38
Grüner Smoothie mit Spinat	38
Grieß-Quark-Beeren-Auflauf	39
Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione	40
Ice Cream-Pie	41
Johannisbeer-Küchlein mit Zimt-Sabayon	42
Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis	43
Kürbis-Mascarpone-Mousse mit Lafers Gewürz-Hippen	44
Kürbis-Tarte mit Orangen-Sirup und Zimt-Eis	45
Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout	46
Kaffee-Kakao-Creme	47
Kaiser-Schmarrn	47
Kaiserschmarrn mit Beerenröster	48
Kaiserschmarrn mit Himbeeren	49
Kalte Schnauze	50
Karamellierte Apfeltarte mit Walnuss-Eis	50
Kirsch-Mandel-Kuchen	51
Kirsch-Quark-Knusper-Dessert	52

Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme	53
Kokos-Passionsfrucht-Cheese-Cake	54
Kumptners Scheiterhaufen	55
Lauwarmer Porridge mit Kokosnuss	55
Malabi mit Rosen-Wasser und Granatapfel-Kernen	56
Mandel-Jogurt-Erdbeer-Speise	57
Mandel-Kaiserschmarrn, Vanille-Zwetschgen, Mascarpone-Eis	58
Mandel-Kaiserschmarrn, Zitronen-Butter, Vanille-Rhabarber	59
Mandel-Pancake mit Rum-Ananas, Rosmarin-Joghurt-Sorbet	60
Mandel-Parfait mit Amaretto	61
Mandel-Quark-Soufflé mit flambierten Brombeeren	62
Mandel-Törtchen mit Rotwein-Trauben	63
Mango-Carpaccio mit Schoko-Kokos-Eis und Chili-Crumble	64
Marmor-Küchlein mit Nougat-Mascarpone	65
Mascarpone-Creme, Rhabarber-Kompott, Mandel-Streusel	66
Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum	66
Minikrapfen mit Vanille-Creme	67
Mocca-Küchlein, Aprikosen-Ragout, Basilikum-Kresse-Creme	68
Monte con Leche	68
Nackete Maadle mit Apfel-Sorbet und Vanille-Soße	69
New York Cheesecake-Muffins	70
Ofenfrische Scones	70
Omas Rhabarber-Crumble im Glas	71
Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe	72
Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas	73
Orangen-Soufflé, Zitrusfrucht-Salat und Joghurt-Eis	74
Oster-Eierlikör-Torte	75
Osterhase im Nest	76
Papaya mit fruchtigem Kokos-Chili-Eis	77
Papaya-Tiramisu mit Kaffee-Sorbet	78
Parma Cotta mit Maracuja	79
Pavlova mit Passionsfrucht und Mango	80

Pfannkuchen-Roulade mit Zucchini-Mus	81
Pfirsich-Kuchen	82
Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma	83
Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren	84
Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis	85
Quark-Zimt-Soufflé mit geblähten Pfeffer-Pflaumen	86
Röllchen aus Kokos, Mango mit Schokolade und Kokos-Eis	87
Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen	88
Rhöner Luft mit Stachelbeeren	89
Rhabarber-Himbeer-Hippe mit flambierter Baiserhaube	90
Rote Grütze mit Vanille-Eis	91
Rotwein-Soufflé mit Passionsfrucht-Apfel-Ragout und Eis	92
Süße Calzone mit Birnen und Nougat	93
Süße Kartoffel-Apfel-Puffer mit Nuss-Quark	94
Süße Polenta mit Zitronen-Thymian, Portwein-Zwetschgen	95
Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet	96
Salzburger Nockerl	97
Schoko-Bananen vom Grill mit Himbeer-Eis, Schokoladen-Erde	97
Schoko-Creme brûlée-Törtchen mit Bananen-Sorbet	98
Schoko-Eis mit Gummibärchen-Espuma und Kiwano-Quark	99
Schoko-Kokos-Kuchen	100
Schoko-Kuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping	101
Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum	102
Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney	103
Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube	104
Schwarzwälder Kirsch 2.0	105
Schwarzwälder Kirsch im Glas	106
Scones mit Clotted Cream	107
Soufflierter Kaiser-Schmarrn mit Rhabarber-Kompott	108
Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sorbet	109
Spekulatius-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen	110
Streusel-Törtchen mit Äpfeln und saurer Sahne-Haube	110

Susi-Wong-Tiramisu	111
Tante Annas beschwipster Apfelkuchen	112
Timbale à la Meta	113
Topfen-Pfannkuchen mit Blaubeeren und Mandel-Sahne	114
Vanille-Soufflé, Passionsfrucht-Ragout, Sorbet	115
Vanille-Tiramisu mit Orangen-Spiegel	116
Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	117
Warme Schokoladen-Tarte mit Ananas-Kompott, Kokos-Eis	118
Weißes Glühwein-Sorbet, Bratbirne, Macadamia-Nüsse	119
Zitronen-Kuchen mit Erdbeeren und weißer Schoko-Creme	120
Zwei Sorten Eis mit Soja	121

Index **122**

Abgeflämte Kürbis-Blüten mit Zwetschgen-Sorbet

Für 4 Personen

Für das Zwetschgensorbet:

600 g Zwetschgen	100 g Zucker	1 Zitrone
100 ml Wasser	3 cl Gin	1 Eiweiß
Chiliflocken	Rote-Bete-Saft	

Für den Strudelteig:

3 Blätter Strudelteig	50 g Butter
-----------------------	-------------

Für die Kürbis-Blüten:

1 Muskatkürbis	75 g Zucker	60 ml frisch gepresster
Orangensaft	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Eier
100 g Butter	100 g Zucker	50 g Wasser
2 Eiweiß	1 Prise Salz	

Für die Zabaione:

4 Eigelb	80 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 ml Weißwein		

Für das Zwetschgensorbet:

Für das Sorbet die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Zwetschgen, den Zitronensaft, den Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und mit Chili würzen. 5 Minuten köcheln lassen und dann pürieren. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Den Gin und das Eiweiß zugeben und unterrühren. Für eine schöne rote Färbung einen Schuss Rote-Bete-Saft dazugeben. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Strudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter schmelzen, die Strudelblätter dünn damit bestreichen und übereinander legen. Anschließend in 12 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Quadrate in 12 Vertiefungen eines Muffinsblechs legen und andrücken. Die Ecken dürfen etwas hervorstehen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Kürbis-Blüten:

Den Kürbis im Ganzen in den Ofen schieben und bei 150 – 180 Grad für 1,5 Stunden garen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein Sieb passieren. 50 g von dem Mus mit dem Zucker, dem Orangensaft und dem Vanillemark gut durchrühren. Die Eier und die Butter zugeben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Die Kürbiscreme im Kühlschrank (oder auf einem Eiswasserbad) abkühlen lassen. (Das restliche Kürbis-Mus kann einfach in Portionen im Tiefkühlfach eingefroren und nach Bedarf, zum Beispiel für eine Kürbissuppe, wieder aufgetaut werden.) Den Zucker in dem Wasser für 20 Minuten einkochen lassen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den aufgelösten Zucker langsam in die Eiweißmasse gießen und dabei weiter schlagen. Dadurch bekommt man einen schön festen Eischnee. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Strudelblüten auf eine Platte setzen, mit der Kürbiscreme befüllen. Einen guten Tupfen Eischnee darauf setzen und mit dem Bunsenbrenner vorsichtig goldbraun abflämmen.

Für die Zabaione:

Die Zutaten verrühren und auf dem heißen Wasserbad intensiv schlagen. Einen Zabaione-Spiegel auf einen Teller geben, eine Kürbisblüte darauf setzen und mit dem Sorbet servieren.

Johann Lafer am 30. September 2017

Abgeschmolzener Almkäse

Für 4 Personen

Für die Käsecreme:

500 g Taleggio entrindet	250 g würziger Almkäse	50 g Weißlacker, klein geschnitten
75 g Sahne	25 ml Brühe	1 EL Kümmelsamen
1 EL Fenchelsamen	1 Prise Puderzucker	Zimt, Anis
Pfeffer	Koriander	1 Tropfen Trüffelöl

Für die Brotwürfel:

2 Minibaguettes	Butter oder Öl	mildes Chilusalz
bayerisches Brotgewürz		

Nach Belieben:

gepellte, heiße Minikartoffeln	Pane Carasatu	Olivenöl
Birne	Trauben	Trüffelhonig
Chutneys	Zimt, Kümmel	Anis, schwarzer Pfeffer

Für die Käsecreme:

Die Käsesorten mit der Sahne, der Brühe und dem Kümmel in einem Schlagkessel mischen. Auf dem Wasserbad bei sanfter Hitze auf max. 60 bis 70 Grad erhitzen, dabei immer wieder rühren. Vorsicht, der Käse darf nicht zu heiß werden, da er sonst gerinnt.

Mit Zimt, Anis, schwarzem Pfeffer und einem Tropfen Trüffelöl würzen. Die Fenchel und Kümmelsamen in einer Pfanne fettfrei anrösten.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Für die Brotwürfel:

Das Brot in große Würfel oder Scheiben schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Butter oder Öl goldbraun rösten. Mit Chilusalz und Brotgewürz würzen.

Nach Belieben:

Kartoffeln längs halbieren. In einer Pfanne mit Öl durchschwenken und mit Zimt, Kümmel, Anis und schwarzem Pfeffer würzen.

Das dünne Brot kurz aufbacken und anschließend mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.

Die Käsecreme in 4 warme Schalen oder Töpfchen füllen. Die Brote, die karamellisierten Samen und nach Belieben Honig, Chutney und kleingeschnittene Früchte dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 27. Januar 2018

Apfel-Krapfen mit Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	125 g Mehl	100 ml Weißwein
3 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Zucker	Salz

Für die Äpfel:

1 Apfel	2 cl Calvados	3 EL Mehl
3 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 TL Zimt
500 ml Pflanzenöl		

Für die Schokoladensauce:

60 g Bitterkuvertüre	125 ml Milch	1 Vanilleschote
3 Eier	3 EL Zucker	

Pflanzenöl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Apfel schälen, mit dem Kernausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Calvados beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Einige Minuten marinieren.

Für die Sauce Milch in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs einritzen, auskratzen und mit dem Mark in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker verrühren. Milch aufkochen und langsam über die Eimischung gießen, dabei ständig rühren. Masse über heißem Wasserbad rühren, bis sie eingedickt und cremig wird. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Kuvertüre raspeln, in heißer Sauce schmelzen und warm halten.

Für den Teig Ei trennen. Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Eigelb, Weißwein, Öl, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Apfelscheiben abtropfen lassen, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Fett portionsweise etwa zwei Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Goldbraune Apfelkrapfen im Zimtzucker wälzen und auf Tellern verteilen. Mit Schokoladensauce beträufelt servieren.

Nelson Müller am 08. Januar 2016

Apfel-Kuchen mit Eis-Praline

Für 8 Portionen

1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel	250 g zimmerwarme Butter	250 g Zucker
350 g Mehl	5 Eier	1 Pckg. Vanillezucker
1 Pckg. Backpulver	6 EL gehackte Nusskerne	8 Kugeln Vanilleeis

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Äpfel dünn schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse würfeln. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine hell und cremig aufschlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und unterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier aufschlagen und einzeln nacheinander unterheben.

Mehl und Backpulver sieben und in zwei Portionen schnell unter den Teig mischen. Abschließend die Apfelstücke unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und je nach Blechgröße einen Backrahmen aufsetzen. Den Teig etwa 2 Fingerbreit hoch auf dem Blech verteilen bzw. in den Backrahmen einfüllen und im heißen Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, mindestens lauwarm abkühlen und in Stücke aufschneiden.

In der Zwischenzeit die gehackten Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen flachen Teller umfüllen und abkühlen lassen. Die Eiskugeln vor dem Servieren durch die gerösteten Nüsse rollen, bis sie rundum von Nussstücken bedeckt sind.

Den Apfelkuchen mit je 1 Eispraline auf Teller verteilen und servieren.

Frank Rosin am 08. März 2016

Apfel-Spalten mit Glühwein-Eis und Spekulatius

Für zwei Personen

Für das Eis:

1,20 l trockener Rotwein	0,80 l roter Portwein	1 EL Glühweingewürz
200 g Zucker	8 Eier, davon das Eigelb	2 Vanilleschoten
200 g kalte Butter		

Für die Apfelspalten:

2 Cox Orange-Äpfel	2 $\frac{1}{2}$ EL Zucker	30 ml Calvados
30 ml Apfelsaft		

Für den Spekulatius:

3 Spekulatius	1 EL Mascarpone	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 Msp. Spekulatiusgewürz		

Für das Eis:

Rotwein und Portwein in einem großen Topf bei mittlerer Hitze langsam köcheln lassen, auf 800 ml Flüssigkeit reduzieren und etwas abkühlen lassen. Den reduzierten Wein in einem Anschlagkessel über dem Wasserbad erwärmen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark mit Glühweingewürz und Zucker einrühren.

Die Eier trennen, die Eigelbe unterrühren und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zur Rose abziehen.

Die gebundene Masse mit kalten Butterwürfeln aufmontieren und in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Apfelspalten:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren und die Apfelscheiben darauf geben. Den Apfel etwa 2 Minuten von beiden Seiten rösten. Das Apfel-Karamell mit Calvados ablöschen, kurz aufkochen und den Apfelsaft angießen.

Die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.

Für den Spekulatius:

Den Spekulatius in einer Moulinette fein mixen. Die Mascarpone mit Spekulatiusbröseln, etwas Zucker und Spekulatiusgewürz cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

Die karamellisierten Apfelfringe auf Tellern überlappend auslegen, eine Kugel Glühwein-Eis darauf setzen und mit der Spekulatiuscreme rundum garniert servieren.

Nelson Müller am 22. Dezember 2017

Apfelkuchen

Für einen Kuchen

Für den Kuchen:

5 Eier	250 g Butter	250 g Mandelgrieß
80 g Zucker	Zimt	Backpulver
1-3 EL Mehl	5 Äpfel	

Für die Karamellsoße:

125 g Butter	Zucker
--------------	--------

Für die Äpfel:

1 Apfel	Zucker, Wasser	evt. Vanilleeis
---------	----------------	-----------------

Für den Kuchen:

Eine Springform fetten und mehlen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus Butter, Mandelgrieß, Zucker, Eiern, Zimt und Backpulver einen Teig erstellen. Je nachdem, wie feucht der Teig ist, entsprechend Mehl in den Teig einrühren und anschließend in die Springform geben. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und darüber verteilen.

Im Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Für die Karamellsoße:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker nach Gefühl dazugeben und karamellisieren lassen.

Für die Äpfel:

Einen guten Schuss Wasser erhitzen und Zucker darin schmelzen. Das Wasser-Zucker-Gemisch einreduzieren lassen und die geschälten, kleingeschnittenen Apfelstückchen dazugeben. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas erkalten lassen und aus der Form lösen. Mit Puderzucker und Mandelplättchen bestreuen.

Etwas Karamellsauce dekorativ auf die Teller geben. Ein Kuchenstück darauf setzen, die marinierten Äpfel daneben geben. Das Ganze mit Puderzucker bestreuen. Wer mag, kann eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

Maria Groß am 06. Januar 2018

Arme Ritter mit Beerenfrüchten

Für 4 Personen

Für das Toastbrot:

1 Dinkel-Toastbrot	2 Eier	250 g saure Sahne
100 ml Vollmilch	1 Vanilleschote	Zitronenabrieb
100 g Zucker	200 g Semmelbrösel	100 g brauner Zucker

Für die Beerenfrüchte:

100 g Himbeeren	100 g Johannesbeeren	100 g Brombeeren
100 g Stachelbeeren	100 ml Brombeermark	2 EL Cassis
1 Vanilleschote	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	2-3 Zweige Basilikum

Für das Vanilleeis:

0,5 l Milch	0,5 l Sahne	12 Eigelbe
150 g Zucker	2 Vanilleschoten	

Für das Toastbrot:

Das Toastbrot von der Rinde befreien und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermengen und das Brot darin einweichen. Nach ca. 10 Minuten Einweichzeit, das Brot herausnehmen und in einer Pfanne in etwas ausgelassener Butter von beiden Seiten anbraten. Die Zutaten mischen und im Ofen bei 160 Grad rösten. Anschließend die gebratenen Toastbrote darin wenden.

Für die Beerenfrüchte:

Die Beerenfrüchte waschen und vermengen.

Das Brombeermark mit dem Cassis, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft mixen. Die Beerenfrüchte mit der Marinade vermengen.

Für das Vanilleeis:

Die Milch, das Vanillemark und die Sahne zusammen mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker leicht aufschlagen. Nun die heiße Flüssigkeit zu den Eiern geben und zur Rose abziehen. Das Eis in den Kühlschrank geben und ruhen lassen. Danach in der Eismaschine frieren.

Zum Anrichten zuerst die Armen Ritter auf einen Teller geben. Mit den Beerenfrüchten dekorieren und dann das Eis dazugeben. Einige Basilikumblätter darauf drapieren.

Tarik Rose am 28. April 2018

Avocado-Creme, Schoko-Streusel, Joghurt-Sorbet, Himbeeren

Für vier Personen

Für das Joghurtsorbet:	1 Schote Tahiti-Vanille	400 g Joghurt
1-2 Zitronen	1 EL Vanillezucker	Puderzucker
Für die Schokostreusel:	80 g Mehl	20 g Stärke
20 g Kakao	50 g Haselnüsse	80 g brauner Zucker
80 g flüssige Butter	Salz	
Für die Avocado-Creme:	1 reife Avocado	10 EL Puderzucker
1 Zitrone	Vanillezucker	Ca. 1 EL Crème-fraîche
Für die Himbeeren:	50 ml mildes Olivenöl	1 Schale frische Himbeeren
2-3 EL Puderzucker	1 cl Himbeerschnaps	Salz, Zitronensaft
3 Zweige Estragon	3 Zweige Basilikum	3 Zweig Minze

Für das Joghurtsorbet:

Die Tahiti-Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Für das Joghurtsorbet den Joghurt mit Zitronensaft, Vanillezucker, einem Drittel des Vanillemarks und ggf. etwas Puderzucker verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und sämig frieren.

Für die Schokostreusel:

Für die Schokostreusel Mehl, Stärke, Kakao, gemahlene und geröstete Haselnüsse, Salz, braunen Zucker und flüssige Butter miteinander zu einem bröseligen Streuselteig verkneten. Den Teig flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ggf. nochmals etwas zerbröseln.

Für die Avocado-Creme:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausheben und in einen Mixer geben.

Mit Puderzucker, Zitronensaft, Crème fraîche etwas Vanillezucker und einem Drittel des Vanillemarks cremig mixen, in eine Glasschüssel umfüllen, glattrühren, nochmals abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle umfüllen.

Für die marinierten Himbeeren:

Die Vanilleschote klein schneiden, mit dem restlichen Vanillemark und etwas Olivenöl in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und somit ein aromatisches Vanilleöl herstellen.

Die Himbeeren mit etwas Puderzucker und Himbeerschnaps marinieren und beiseite stellen.

Estragon-, Basilikum- und Minzblättchen von den Zweigen abzupfen und mit etwas Zitronensaft und Puderzucker kurz vor dem Anrichten marinieren.

Zum Anrichten einen Teller auf einen Plattenspieler stellen. Den Teller bei normaler Abspielgeschwindigkeit drehen lassen und mit Hilfe des Spritzbeckens die Avocado-Creme auftragen.

(Ohne Plattenspieler die Avocado-Creme mit einem Löffel auf den Teller geben und ausstreichen.)

Nun das Vanille-Öl zwischen die Avocado träufeln, Schokostreusel in die Mitte (oder als mehrere kleine Häufchen) bröseln, mit den marinierten Himbeeren belegen, eine Nocke Joghurtsorbet abstechen und in die Mitte des Tellers geben und mit den marinierten Kräuterblättchen ausgarnieren.

Alexander Herrmann am 03. Juni 2017

Bananen-Käse-Kuchen mit Schokoboden

Für 8 Stücke:

Für den Boden:

125 g Butter	250 g Zartbitterschokolade	50 g Muscovado-Zucker
70 g Zucker	50 g Mandeln, gemahlen	35 g Kakao, ungesüßt
1/2 TL Vanillesalz	1/2 TL Natron	1/4 TL Backpulver
3 Eier		

Für die Füllung:

525 g Frischkäse	125 g Zucker	3 Eier
1/4 TL Vanillesalz	1 TL Vanilleextrakt	200 g saure Sahne
1 EL Maisstärke	1 Zitrone	5 Bananen, vollreif

Butter in einem Topf zerlassen. Schokolade hacken. Den Topf mit der Butter vom Herd nehmen und die Schokoladenstücke unter rühren darin schmelzen.

Die Mischung in eine große Schüssel geben. Mit einem Handmixer beide Zuckersorten unterrühren und die Masse 15 Minuten abkühlen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine runde Backform von ca. 23 cm Durchmesser ausbuttern. In einer zweiten Schüssel Mandeln, Kakao, Vanillesalz, Natron und Backpulver vermengen.

Die Eier nacheinander mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, bis alles locker cremig ist. Die Mandelmischung mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben, bis alles gerade so vermischt ist.

Den Teig in die Backform geben, 22 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 170 Grad reduzieren.

Für die Füllung Frischkäse und Zucker mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Vanillesalz, Vanilleextrakt, saure Sahne und Maisstärke unterrühren.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Bananen schälen, zerdrücken, mit Zitronensaft mischen und unter die cremige Masse heben.

Die Backform mit dem gebackenen ausgekühlten Boden von außen mit Alufolie umwickeln und damit gut abdichten. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die eingewickelte Backform auf ein tiefes Backblech stellen und auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben. Kochend heißes Wasser auf das Blech gießen, sodass die Form 2 cm im Wasser steht. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten kontrollieren, ob die Form noch im Wasser steht.

Aus dem Ofen nehmen. Alufolie entfernen und mit einem dünnen Messer am Rand des Kuchens entlangfahren, um ein Aufreißen zu verhindern.

Ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Kuchen mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 07. Oktober 2016

Bananen-Pancakes mit Pistazien und Honig-Joghurt

Für 2 Personen:

200 g Vollkornmehl	1 TL Backpulver	1 EL Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	200 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote	2 Msp. Lebkuchengewürz	1 Banane
1 EL Butter	2 EL Ahornsirup	2 EL Pistazien
200 g Joghurt	2 EL Honig	

Vollkornmehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

In einer zweiten Schüssel Eier, Milch, Vanillemark und Lebkuchengewürz aufschlagen. Die Eiermischung zum Mehl geben und zu einem Teig verrühren. Die Banane in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schön aufschäumt. Die Hälfte der Bananenscheiben darin anbraten. Drei bis vier Teigkreise à 2–3 EL Teig über die Bananen geben und goldgelb backen, wenden und die zweite Seite ebenfalls goldgelb werden lassen.

Mit der restlichen Butter, den Bananen und dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Die Pancakes mit Ahornsirup und Pistazien servieren, Joghurt und Honig miteinander verrühren und dazu reichen.

Christian Henze am 21. September 2018

Beeren-Müsli-Becher mit Joghurt-Schaum

Für vier Portionen

200 g Knuspermüsli	25 g gehackte Pistazien	25 g getrocknete Cranberries
50 g geröstete Mandelblättchen	250 g TK-Beerenmischung	2 EL Honig
300 g griechischer Joghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Zucker
3 cl Amaretto	150 g Sahne	200 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren	200 g Erdbeeren	Minze zur Garnitur

Für die Müslimischung das Knuspermüsli mit den Pistazien, Cranberries und den Mandelblättchen mischen.

Die aufgetaute Beerenmischung mit dem Honig in einem Topf kurz erwärmen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und die Beeren durch ein Sieb streichen. Die Fruchtsauce beiseite stellen.

Den Griechischen Joghurt mit dem Zitronensaft, Zucker und Amaretto verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben.

Die frischen Beeren verlesen und mit der Fruchtsauce mischen.

Vier Dessertgläser bereitstellen. Die Hälfte des Joghurtschaums in die Gläser füllen. Mit der Hälfte der Beerenmischung bedecken. Ebenso die Hälfte des Müslis darauf geben. Mit den restlichen Zutaten die Gläser wie beschrieben befüllen. Zuletzt mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Horst Lichter am 10. September 2016

Berliner Käsekuchen nach Lohse

Für vier Personen

Für die Soße:

100 ml Milch	100 g Sahne	40 g Eigelb
30 g Zucker	Eiswasser	

Für den Käsekuchen:

150 g Vollfettfrischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Eiweiß
36 ml Milch	48 ml obige Soße	30 g brauner Zucker

Für die Deko:

4 lila Hornveilchen	8 kernige Haferkekse	1 Zitrone
20 g grobes Meersalz		

Für die Soße:

Martiniglas in den Kühlschrank stellen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren, damit die Milch-Sahnemasse abbindet (zur Rose abziehen), in einen Anschlagkessel geben und über Eiswasser abkühlen.

Für den Käsekuchen:

Frischkäse, Eiweiß, Milch, braunen Zucker und einen Spritzer Zitronensaft mit der Soße vermengen. Durch ein Sieb passieren und die Masse in eine Espuma füllen, gut durchschütteln und kalt stellen.

Für die Deko:

Zitrone abreiben. 1 Prise Zitronenabrieb mit 10 Prisen Salz vermengen. Kekse grob zerbröseln. In dem vorgekühlten Martiniglas einen Teil der Kekse anrichten, mit Espuma bis zum Rand auffüllen, mit Feingefühl etwas Zitronensalz auf die Oberfläche streuen, mit dem Hornveilchen dekorieren und servieren.

Christian Lohse am 18. Januar 2017

Blaubeer-Pfannkuchen

Für zwei Personen

200 g Blaubeeren	400 ml Milch	5 Eier
50 g Zucker	200 g Butter	160 g Mehl
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Schuss Mandellikör
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für die Pfannkuchen Milch mit dem Mehl glattrühren, sodass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Aus der Vanilleschote mithilfe eines Messerrückens das Mark heraus kratzen. Mit einer Raspel Zitronenschale abreiben. Vier Eier aufschlagen und ein Ei trennen. Das eine Eigelb zu den vier Eiern dazugeben. Nun die Eiermasse, Zitronenschale, Zucker, Vanille-Mark, Salz und das Mandellikör vermengen und mit dem Stabmixer aufmixen.

150 Gramm der Butter in einer Pfanne erwärmen, bis die Butter leicht bräunt und nussig schmeckt. Diesen Teil der Butter zum Teig geben und gut untermengen. Die Blaubeeren waschen. Ein wenig Butter in einer erwärmten Pfanne mit einem Pinsel ausstreichen. Mit einem Schöpfer die Hälfte der Teigmasse eingießen und die Hälfte der Blaubeeren darüber streuen. In der Pfanne wenden, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Den Vorgang wiederholen.

Die beiden Pfannkuchen nun einzeln auf einem Blech auf Backpapier legen und im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Nelson Müller am 18. November 2016

Blaubeer-Schoko-Schnittchen

Für vier Portionen

100 g Zartbitterschokolade	50 g Butter	100 g gehackte Haselnüsse
150 ml Rotwein	2 TL Speisestärke	2 EL Zucker
250 g TK Blaubeeren	200 g Frischkäse	100 g zimmerwarme Butter
60 g Puderzucker	2 EL Amaretto	Minze

Die Zartbitterschokolade in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter und die Haselnüsse zugeben und gut verrühren.

Auf einen Bogen Backpapier vier Kreise von etwa zehn Zentimeter Durchmesser aufzeichnen. Die Schokoladenmasse auf die vier Kreise verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank festwerden lassen.

Für die Blaubeeren drei Esslöffel vom Rotwein abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Rotwein mit dem Zucker aufkochen, angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Blaubeeren zugeben und unterrühren, kurz in dem Sud erwärmen und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

Den Frischkäse, die Butter, den Puderzucker kurz mit den Schneebesen des Handrührers schaumig aufschlagen, Amaretto zugeben und unterschlagen. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und bis zum Anrichten kalt stellen.

Sobald die Schokoböden fest geworden sind, vorsichtig mit einer Palette oder einem Messer vom Backpapier lösen und auf Dessertteller legen. Die Creme auf die Böden spritzen. Zuletzt das Blaubeerkompott darauf geben. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 26. März 2016

Bratapfel mit Marzipan-Füllung und Vanille-Soße

Für 4 Portionen

2 EL Mandelblättchen	1 EL Butter	4 Äpfel
50 g Keksbrösel	50 g Marzipan	25 g Rosinen
2 Datteln, entsteint	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Spritzer Zitronensaft	1 Vanilleschote	375 g Sahne
75 g Zucker	1 Prise Salz	8 Eigelb

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Die Butter zerlassen und 3 Lagen Alufolie (20 x 20cm) damit bepinseln. Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Die Öffnungen mit einem Messer noch etwas weiter aufschneiden.

Für die Füllung Butter, Mandelblättchen, Keksbrösel, Marzipan, abgetropfte Rosinen, etwas Einweichflüssigkeit, zerdrückte Datteln, Ei, Zimt und Zitronensaft miteinander vermengen. Die Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit dem Löffelstiel hineindrücken.

Jeden Apfel auf ein Stück Alufolie setzen und ihn im unteren Drittel damit wie mit einem Nest umwickeln, auf ein Backblech setzen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Sahne, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen und die Sahnemischung leicht abkühlen lassen.

Die Eigelbe und den Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen hell und cremig aufschlagen. Die Vanillesahne in einem dünnen Strahl einfließen lassen, dabei mit dem Schneebesen weiter rühren, aber nicht mehr schlagen. Die Sauce in der Schüssel in einem kalten Wasserbad kalt rühren.

Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, mit der Folie auf die Teller setzen, mit der Vanillesauce übergießen und sofort servieren.

Tipps:

Um die Aromen von Nusskernen oder auch Gewürzsaamen besser hervorzuheben, röstet man sie vor dem Weiterverarbeiten in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig an. Diese Technik ist in der süd- und südostasiatischen Küche weit verbreitet und von dort nach Europa gekommen. Kräuter und Knoblauch werden dagegen ins warme Fett (Olivenöl, Butter) gegeben, um ihre Aromen auf andere Zutaten zu übertragen.

Frank Rosin am 20. Dezember 2016

Bratäpfel mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

120 g Hefezopf	2 EL Mandelstifte	3 EL Butter
1 EL Honig	2 Prisen gemahlener Zimt	1 Prise gemahl. Gewürznelken
4 mittelgroße, säuerliche Äpfel	4 EL Calvados	2 EL brauner Zucker

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelb		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Brioche in sehr feine Würfel schneiden. Mandelstifte und Briochewürfel in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett unter Wenden kurz anrösten.

1 EL Butter und Honig zugeben und unter Wenden noch kurz weiterrösten. Mit Zimt und Gewürznelken aromatisieren. Auf einen Teller geben.

Die Äpfel gründlich waschen, trocken reiben und mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel nach Belieben zusätzlich noch etwas aushöhlen. Fruchtfleisch mit 2 EL Calvados oder Zitronensaft bepinseln.

Äpfel in eine Auflaufform setzen. Die Mandel-Brioche-Füllung einfüllen. Nach Belieben übrigen Calvados aufträufeln. Übrige Butter in Stückchen auf die Füllung setzen. Braunen Zucker überstreuen. Form in den heißen Backofen schieben. Die Bratäpfel ca. 30–25 Minuten goldbraun und weich garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die Milch und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.

Sobald die Milch kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unter die Milch rühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Herdplatte ausschalten. Eigelbe und 3 EL heiße Milch verquirlen, dann sofort mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Milch rühren.

Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen. Solangeiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen und weiteriterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und in tiefe Dessertteller setzen. Die Vanillesauce angießen und sofort servieren.

Extra-Tipp:

Sie können die Bratäpfel auch mit gekühlter Vanillesauce anrichten. Dazu zunächst die Sauce zubereiten und diese direkt mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Zwischendurch öfter durchrühren und im Kühlschrank lagern.

Otto Koch am 13. Dezember 2018

Bratapfel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 rotbackige, säuerliche Äpfel	50 g Rosinen	25 g Butter
40 g Marzipanrohmasse	75 ml Orangensaft	1,5 EL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver	20 ml Rum	

Für die Vanillesauce:

$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	4 Eier	150 ml Sahne
150 ml Milch	65 g Zucker	

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel waschen und die Deckel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen und die Seiten anschneiden. In eine Auflaufform setzen. Marzipan klein schneiden und mit den Rosinen und den Rum in einer Schüssel vermengen. In jede Apfelöffnung 20 Gramm Marzipanrohmasse drücken. Butter, Zucker und Zimt gut verrühren und auf den Apfel geben. Den Orangensaft über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten die Deckel der Äpfel daraufsetzen und mitbacken.

Für die Vanillesauce zuerst vier Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem Wasserbad warm aufschlagen bis es circa 75 Grad warm ist. Nebenbei Milch, Sahne und den restlichen Zucker zum Kochen bringen. Dies wird dann zur Eimasse gegeben und weiter geschlagen. Auf die richtige Temperatur achten!

Den Bratapfel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 08. Dezember 2016

Buchteln mit eingeweckten Holunderbeeren

Für ca. 8 Portionen

Für die Buchteln:

250 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Hefewürfel	100 g Butter
500 g Mehl	100 g Zucker	50 g Puderzucker
1 TL Salz	Butter, Zucker	

Für den Sauerrahm:

150 g Sauerrahm	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
-----------------	-------------	-----------------------------

Für die Vanillebutter:

Zucker	dunkle Schokolade	eingeweckte Holunderbeeren
ggf. Vanilleeis		

Für die Buchteln:

Die Milch mit der Hefe vermischen und etwa die Hälfte der Butter, den Zucker, das Salz und den Puderzucker dazugeben. Das Ganze zu einer homogenen Masse anrühren. Anschließend das Mehl einstreuen, um einen Hefeteig zu bekommen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in eine gefettete und gezuckerte Springform legen. Es können auch kleine Gläschen gebuttert und gezuckert werden.

Im Ofen bei etwa 35 Grad vorgären, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Anschließend bei 180 Grad für etwa 15 Minuten backen.

Für den Sauerrahm:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Etwas von dem Mark aufbewahren. Den Rest des Vanillemarks mit dem Sauerrahm und dem Zucker anrühren.

Für die Vanillebutter:

Den Rest der Butter zergehen lassen und mit etwas Zucker und dem restlichen Vanillemark würzen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teller mit der Schokolade (mit Hilfe einer Tülle) verzieren. Etwas von dem Sauerrahm auf den Teller geben und eine Buchtel darauf setzen. Etwas Vanillebutter danebenträufeln und die eingeweckten Holunderbeeren neben die Buchtel geben. Wer mag, kann zu den Buchteln Vanilleeis servieren.

Maria Groß am 21. Oktober 2017

Buttermilch-Waffeln mit Kirschgrütze und Eierlikör-Sahne

Für 4 Personen

Für die Kirschgrütze:

400 g Süßkirschen	250 ml Weißwein	20 g heller Roh-Rohrzucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	10 g Speisestärke	

Für die Buttermilch-Waffeln:

65 g Butter, sehr weich	40 g Rohrohr-Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote (Mark)
2 Eigelb	110 g Dinkelmehl Type 630	20 g Speisestärke
2 Eiweiß	1 Prise Meersalz	125 ml Buttermilch

Außerdem:

120 ml Schlagsahne	Eierlikör	Puderzucker
Öl	einige frische Kirschen	

Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer austreichen.

Weißwein, Zucker, Vanillemark und ausgekratzte Schote in einen Topf geben. Sacht aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.

200 g Kirschen fein hacken, dazugeben und alles 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen. Kirschen im Weinfond fein pürieren.

Speisestärke in einer Tasse oder kleiner Schüssel mit 1 EL Wasser anrühren. Mit einem Schneebesen rasch unter das Kirschpüree rühren. Die Grütze unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die restlichen Kirschen unterheben. In eine Schüssel füllen und nach Belieben heiß oder ausgekühlt zu den Waffeln servieren.

Für die Waffeln Butter, Zucker und Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes hellcremig mixen.

Unter Rühren nach und nach die Eigelbe dazugeben und alles gründlich schaumig rühren.

Dinkelmehl und Speisestärke in einer Schüssel gründlich mischen.

Eiweiß steif schlagen, das Salz dabei einrieseln lassen.

Nun mit einem Spatel jeweils ein Drittel Mehl, Eischnee und Buttermilch zusammen nach und nach unter die Eier-Butter-Masse heben. Auf diese Weise wird der Teig sehr locker und luftig.

Das Waffeleisen erhitzen, die beiden Innenseiten mit etwas Öl einpinseln.

Etwa jeweils $\frac{1}{4}$ des Waffelteiges in das Eisen geben, sacht schließen und den Teig so nach und nach zu 4 goldbraunen Waffeln backen.

Waffel auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Sahne steif schlagen.

Waffeln mit Kirschgrütze, Schlagsahne und nach Belieben etwas Eierlikör servieren. Zusätzlich mit frischen Kirschen garniert anrichten.

Theresa Baumgärtner am 16. Juli 2018

Chantals Frühling-Smoothies

Schicht-Smoothie:

250 g Himbeeren	2 Bananen	2 EL Sesam
2 Mangos	500 g Naturjoghurt	2 EL Honig
1 Limette		

Grüne Detox-Smoothie-Bowl:

5 EL Buchweizen	1 Handvoll Feldsalat	1 Banane
100 g Himbeeren	1/2 Ananas	1/2 Avocado
1 kleines Stück Ingwer (5 mm)	1 kleines Stück Kurkuma (5 mm)	2 entsteinte Datteln
2 EL Weizengraspulver	1 EL Leinsamen	2 EL Pistazien
2 EL Kakaonibs	100 ml Wasser	Pistazien

Schicht-Smoothie:

Die Himbeeren waschen oder auftauen lassen. Bananen schälen und halbieren. Beides zusammen mit 200 g Joghurt, 1 EL Honig und dem Sesam in den Mixer geben und fein pürieren. In vier Gläser gießen, zur Hälfte mit dem Smoothie-Mix befüllen und den Mixbehälter mit Wasser ausspülen.

Mangos schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Zusammen mit 300 g Joghurt und 1 EL Honig in einen Mixer geben. Limettensaft hinzupressen. Bei hoher Geschwindigkeit fein pürieren. Den fertigen Mango-Smoothie langsam auf die Himbeermischung löffeln.

Grüne Detox-Smoothie-Bowl:

Buchweizen über Nacht einweichen. Am Morgen das Einweichwasser abgießen, durchspülen und abtropfen lassen. Feldsalat waschen, Banane schälen und vierteln. Ananas schälen und würfeln. Avocado entkernen, Ingwer sowie Kurkuma waschen und halbieren, aber nicht schälen. Alles in den Mixer geben.

Mit den Datteln, dem Weizengraspulver, Sesam und Leinsamen und etwa 100 ml Wasser im Mixer fein pürieren. Mix in Schüsseln füllen und mit Toppings garnieren.

NN am 10. Januar 2018

Cheesecake mit Karamell-Hafer-Eis-Creme

Für 4 Personen

Für die Eiscreme:

175 g Eigelb	40 g Zucker	600 g Hafermilch
125 g Sahne	75 g Zucker	50 g Glucose Sirup
Prise Meersalz	75 g Zucker	

Für die Crème Anglaise:

125 g Vollmilch	125 g Sahne	20 g Zucker
50 g Eigelb	15 g Zucker	

Für den Cheesecake:

250 g Frischkäse	60 g Milch	25 g brauner Zucker
25 g weißer Zucker	1 Zitrone	30 g Eiweiß
50 g Eigelb		

Für das Zitronensalz:

1 Amalfi Zitrone	Pyramidensalz	einige Haferkekse
------------------	---------------	-------------------

Für die Eiscreme:

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und abdecken. Nun die Hafermilch mit der Sahne, dem Zucker, dem Glucose Sirup und dem Salz verrühren und einmal aufkochen lassen.

Den restlichen Zucker dunkel karamellisieren lassen und mit der Hafermilchcreme ablöschen. Das Eigelb-Zucker-Gemisch dazugeben und zur Rose abziehen. Das Ganze abkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Crème Anglaise:

Die Vollmilch, die Sahne und den Zucker verrühren und in einem Topf aufkochen. Nun das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und auf dem Topf mit dem Milch-Sahne-Gemisch etwa auf Zimmertemperatur erwärmen und anschließend zur Seite stellen. Das Milch-Sahne-Gemisch noch einmal richtig aufkochen, bis es aufsteigt – dafür am besten einen hohen Topf wählen. Zügig zu der Eigelbmasse gießen und dabei gut rühren. Die Crème Anglaise kühl stellen.

Für den Cheesecake:

Den Frischkäse mit der Milch, 80 g von der Crème Anglaise, dem braunen und weißen Zucker, einem Schuss Zitronensaft, dem Eiweiß und dem Eigelb gut verrühren und anschließend in eine Espuma-Flasche füllen und kalt stellen.

Für das Zitronensalz:

Die Schale von der Zitrone abreiben und 1:1 mit dem Salz mischen. Wenn das Eis gefroren und das Cheesecake-Espuma gut durchgekühlt ist, die Haferkekse in Dessertschälchen bröseln. Das Eis darauf geben und mit dem Cheesecake-Espuma toppen. Etwas Zitronensalz darüber streuen.

Christian Lohse am 07. Oktober 2017

Chia-Creme mit gegrillter Ananas und Minz-Pesto

Für 4 Personen

Für die Chia-Creme:

600 ml Mandelmilch 100 g Chia-Samen 4 EL Ahornsirup
1 Vanilleschote

Für die Ananas:

1/4 reife, aromatische Ananas

Für das Pesto:

100 ml Ahornsirup 50 ml Wasser 30 g blanch. Mandelkerne
10 Zweige Minze

Fertigstellen:

Weintrauben (kernlos)

Chiacreme:

Die Mandelmilch, die Chia-Samen und den Agavensirup in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Chia-Mischung geben. Alles gut verrühren und mindestens 45 Minuten (am besten über Nacht) im Kühlschrank quellen lassen.

Minz-Pesto:

Den Agavensirup und das Wasser in einen hohen Mixbecher geben und kurz mit einem Stabmixer durchmischen. Die Mandelkerne zugeben.

Die Minzezweige waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Blätter ebenfalls zugeben und alles mit dem Stabmixer zu einem süßen Minz-Pesto mixen.

Gegrillte Ananas:

Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Ananasfruchtfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Grillpfanne gut vorheizen. Die Ananasscheiben darin ohne Fettzugabe beidseitig kurz und scharf grillen.

Fertigstellen:

Die Chia-Creme aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Schneebesen kurz aufschlagen. Die Weintrauben waschen, halbieren und vorsichtig unter die Creme mengen.

Anrichten:

Die Chia-Creme auf 4 Glasschalen oder Gläser verteilen. Die gegrillten Ananasscheiben in die Creme stecken und mit etwas süßem Minz-Pesto garnieren.

Christian Henze am 20. April 2018

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

3 Bio-Orangen	100 g Mehl	50 g Zucker
200 ml Milch	2 Eier (Größe M)	70 g Butter
6 EL Grand-Marnier	1 Prise Salz	

Für den Teig 50 Gramm Butter zerlassen. Eier, Milch, zerlassene, lauwarmer Butter, Mehl und eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. Teig 20 Minuten quellen lassen.

Schale von einer Bio-Orange abreiben und 60 bis 80 Milliliter Saft auspressen. Zwei Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Pfanne mit Öl ausstreichen, kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Fertige Crêpes auf einen Teller geben und abdecken.

50 Gramm Zucker und 20 Gramm Butter in der Pfanne schmelzen, Orangensaft zugeben und kurz einkochen lassen. Gefaltete Crêpes hineingeben und kurz darin erwärmen. Sechs Esslöffel Grand Marnier zugeben und flambieren. Orangenschale und -filets vorsichtig unterheben. Crêpes mit Orangen und Orangensud auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 12. Februar 2016

Cremiges Mango-Sorbet mit Passionsfrucht-Bananen

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

400 g Mangofruchtfleisch 5 EL Kristallzucker 2 TL Vanillezucker
1 Vanilleschote Saft und Abrieb von 1 Bio-Limette

Für die Bananen:

50 g Kristallzucker 150 ml Passionsfruchtsaft 1 Vanilleschote
1 /2 TL Speisestärke 3 Bananen

Zum Anrichten:

4 Minzespitzen

Mangosorbet:

Das Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Mangowürfel mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die leeren Schoten und das Vanillemark in den Topf geben. Die Flüssigkeit kurz aufkochen. Die leeren Vanilleschoten wieder herausnehmen.

Das Mangogemisch mit dem Stabmixer gut pürieren. Das Mangopüree durch ein feines Sieb streichen. Das Mangopüree mit dem Limettenabrieb und -saft abschmecken. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen. Das Mangopüree vor dem Anrichten in der Eismaschine zu cremigem Mangosorbet gefrieren.

Passionsfrucht-Bananen:

Den Kristallzucker in eine beschichtete Pfanne streuen und vorsichtig schmelzen lassen. Von dem Passionsfruchtsaft 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Mit dem restlichen Passionsfruchtsaft den Karamell ablöschen.

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Das Vanillemark in den Karamell rühren.

Den restlichen Passionsfruchtsaft (2 EL) mit der Speisestärke glatt rühren. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Passionsfruchtsaft rühren und die Sauce damit binden.

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Nochmals kurz aufkochen und sofort anrichten.

Anrichten:

Die Passionsfrucht-Bananen auf 4 Teller verteilen. Je eine Nocke cremiges Mangosorbet dazugeben. Nach Belieben mit je 1 Minzespitze garnieren.

Christian Henze am 20. April 2018

Erdbeer-Biskuit-Torte

Für Springform 26 cm

Für den Mürbeteig:

100 g kalte Butter	40 g Roh-Rohrzucker	75 g helles Dinkelmehl, 630
75 g Dinkelvollkornmehl	1 Prise Salz	1 TL Bio-Zitronenschale

Für den Biskuit:

5 Eiweiß	1 Prise Salz	100 g heller Roh-Rohrzucker
5 Eigelb	4 EL neutrales Rapsöl	100 g Dinkelmehl (630)
50 g gem. Mandeln	1 TL Backpulver	

Außerdem:

15 g Mandelblättchen	1 TL heller Roh-Rohrzucker
----------------------	----------------------------

Für die Füllung:

400 ml Bio-Schlagsahne	1 Päck. Bourbon-Vanillezucker	200 g Frischkäse
500 g Erdbeeren		

Für den Zuckerguss:

10 ml Zitronensaft	50 g Puderzucker
--------------------	------------------

Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Butter einfetten. Für den Mürbeteig alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit der Hand rasch zu einem glatten Teig kneten. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen, bis der Boden fest ist.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft (Ober- und Unterhitze: 190 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Mürbeteig-Boden 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun vorbacken.

In der Zwischenzeit für den Biskuit das Eiweiß steif schlagen. Salz und Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelbe und Öl unterschlagen.

Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Biskuitmasse auf den vorgebackenen Mürbeteig in die Springform gießen, die Oberfläche glatt streichen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.

Biskuit bei gleicher Temperatur weitere ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Form kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Füllen den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring schließen.

Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Frischkäse glattrühren und kurz unterschlagen.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und vierteln. Hälfte der Sahne- Frischkäse-Creme auf den Tortenboden streichen, die Erdbeeren darauf verteilen. Dann die restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen.

. Übrigen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Den Tortenring lösen und vorsichtig nach oben abziehen, so sind die Ränder automatisch glatt.

Zitronensaft und Puderzucker glatt verrühren. Die Torte mit dem Guss beträufeln. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Rosenblüten verzieren.

Theresa Baumgärtner am 08. Mai 2017

Erdbeer-Dessert im Glas mit Sandkuchen

Für 6 Portionen

Butter	300 g Mehl	1/2 TL Salz
1 TL Natron	200 g weiche Butter	200 g Puderzucker, gesiebt
2 TL Vanilleextrakt	4 Eier, Zimmertemperatur	200 g saure Sahne
1 Zitrone, Abrieb		

Zusätzlich:

600 g Erdbeeren	1 EL Honig	2 TL Zitronensaft
2 TL Balsamico	150 g Sahne, kalt	2 EL Puderzucker, gesiebt
150 g griech. Joghurt		

Backofen auf 170 °C. Umluft vorheizen.

Die Backform mit etwas Butter einfetten, nach Belieben zusätzlich mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Salz und Natron in eine Rührschüssel sieben.

Weiche Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer ca. 4 Minuten cremig aufschlagen. Weiterrühren und dabei die Eier nacheinander hinzufügen. Die Hälfte der Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Danach saure Sahne untermischen, zuletzt die übrige Mehlmischung unterrühren. An diesem Punkt dürfen Sie nicht mehr so stark rühren.

Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in die hintere Ecke des Backofens neben den Kuchen auf das Ofengitter stellen – das Wasser sorgt dafür, dass die Kruste nicht zu hart wird. Den Kuchen im Ofen etwa 50 bis 55 Minuten backen.

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Erdbeeren halbieren, die restlichen Erdbeeren klein schneiden.

In einem Topf Honig erhitzen, jedoch nicht aufkochen. Halbierete Erdbeeren und Zitronensaft dazugeben und beim Rühren kurz erwärmen. Abkühlen lassen.

Klein geschnittene Erdbeeren mit Balsamico vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den abgekühlten Sandkuchen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und passend zum Glas rund ausschneiden, pro Glas werden jeweils 2 Kuchenkreise gebraucht.

Tipp:

Die Sandkuchen-Abschnitte zerbröseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 120 Grad im Ofen 25 Minuten knusprig rösten. Die Brösel können als Garnitur auf das fertige Dessert gestreut werden.

Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, griechischen Joghurt locker unterheben.

Das Dessert wie folgt in Gläser (ca. 5 cm Durchmesser und 8 cm Höhe) schichten. Zunächst einen Teigkreis einlegen, darauf ca. 1EL Erdbeersauce geben, dann 1 EL marinierte Erdbeeren und 2 EL Sahnejoghurt einschichten. Das ganze nochmal wiederholen. Sahnejoghurt glatt streichen und entweder kalt stellen oder gleich mit etwas gerösteten Kuchenkrümeln bestreut genießen.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2017

Erdbeer-Schnittchen mit Eierlikör-Sahne

Für vier Portionen

120 g Mehl	60 g Butter	30 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Wasser	750 g Erdbeeren
100 g Gelierzucker 1:1	250 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	200 g Sahne
2 EL Puderzucker	4-5 EL Eierlikör	Mehl, Minze

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen glatten Mürbeteig kneten und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Erdbeeren putzen, abbrausen und gut abtropfen lassen. 150 Gramm Erdbeeren abwiegen und fein pürieren. Das Erdbeerpüree mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen, drei Minuten kochen lassen. Anschließend beiseite stellen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen und in Streifen von drei mal fünf Zentimeter schneiden. Die Teigstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die restlichen Erdbeeren halbieren bzw. vierteln und mit der Erdbeermus verrühren. Die Mascarpone mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Vanillemark cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Mürbeteigblätter einen Rand Mascarponecreme aufspritzen. Die Erdbeeren darin verteilen und auf eine Platte setzen.

Die Schlagsahne mit den Schneebesen des Handrührers steifschlagen, Puderzucker zugeben und zuletzt den Eierlikör vorsichtig unterheben. Die Eierlikörsahne auf den Erdbeeren verteilen und mit den Minzeblättchen bestreuen.

Horst Lichter am 24. September 2016

Erdbeerkuchen mit Erdbeer-Joghurt-Eis

Für den Kuchen

Für den Kuchen:

130 g Butter	80 g Puderzucker	2 Eier
60 g Mehl	1 TL Backpulver	70 g gehackte, geröstete Mandeln
70 ml Mandellikör	1 Springform	200 g Erdbeeren
Saft von 1 Zitrone	100 g Gelierzucker	Abrieb einer Limette
1 kg kleine Erdbeeren	1 l Sahne (33%)	80 g Puderzucker
Abrieb einer Limette	1 Päckchen Sahnesteif	100 g gebräunte Mandelblättchen

Für das Eis:

300 g gefrorene Erdbeeren	100 g griechischer Joghurt	1 Limette, Saft, Abrieb
2 EL Erdbeerlikör	1 EL Vanillezucker	2 EL Erdbeermarmelade

Für den Erdbeerkuchen:

Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und dann alles zusammen mit den Mandeln und Mandellikör unterheben.

Die Masse in die Springform geben und ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen.

200 g Erdbeeren fein mixen und mit Zitronensaft, dem Abrieb der Limette und Gelierzucker ca. 3-4 Minuten kochen lassen.

Die geputzten Erdbeeren nun mit Hilfe eines Schaschlikspießes zunächst in das Erdbeerpüree tunken und auf den ausgekühlten Teig setzen. Auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker, dem Abrieb einer Limette und Sahnesteif schön cremig schlagen.

Nun um die Torte, die mit den Erdbeeren belegt ist, einen großen verstellbaren Tortenring, setzen. (2 cm Zwischenraum zum Kuchen). Diesen Zwischenraum mit der Sahne auffüllen, obendrauf eine Bordüre spritzen.

Mit den Mandelblättchen bestreuen und den Tortenring abnehmen.

Für das Erdbeer-Joghurteis:

Alle Zutaten zu einem Multizerkleinerer einer Küchenmaschine geben und daraus ein Eis mixen. Entweder sofort servieren oder in den Tiefkühler stellen. Ein Stück Kuchen auf einem Teller anrichten und eine Nocke Eis daneben setzen.

Johann Lafer am 22. April 2017

Exotische Wan-Tan auf Ingwer-Ananas-Salat

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter 1 Ei, davon das Eiweiß 20 g Zucker

60 g Kokosraspel 1 TL fruchtiges Currypulver Rapsöl

Salz

Für den Salat:

1 Knolle Ingwer 2 cm 250 g Ananas 1 Passionsfrucht

1 TL Ahornsirup 3 Zweige Minze Puderzucker

Für die Wan-Tan: Das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Kokosraspel und Currypulver unter den Eischnee rühren. Je 1 TL Kokosfüllung auf ein Wan-Tan-Blatt geben, die Ränder mit etwas Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat: Ingwer schälen und fein reiben. Ananas schälen, Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrucht halbieren, das Mark auskratzen. Ananas, Ingwer und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Mit Ahornsirup verrühren. Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben. Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und darauf anrichten.

Die exotischen Wan-Tan mit Ingwer-Ananas-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2017

Flaumiger Quark-Schmarrn mit Beeren-Röster

Für den Schmarrn:

120 g Quark	10 g Crème-fraîche	40 g Maizena
100 g Zucker	3 Eier	1 Zitrone
2 EL Puderzucker	2 EL Butter	

Für den Beerenröster:

100 g gemischte Beeren	1 Zitrone	20 ml Rum
30 g Kristallzucker	5 g kalte Butter	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn die Eier trennen. Quark, Crème fraîche und Eigelb miteinander verrühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Maizena und 60 Gramm Zucker nach und nach hinzufügen. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne aufschäumen und Schmarrnteig bei mittlerer Temperatur circa fünf Minuten darin braten. Pfanne für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig stocken lassen.

In einer weiteren Pfanne übrige Butter und Zucker schmelzen. Schmarrn aus dem Ofen nehmen und in grobe Stücke reißen. In der Karamellbutter von allen Seiten karamellisieren, aus der Pfanne nehmen und Zuckerschicht leicht abkühlen lassen.

Für den Beerenröster Beeren waschen und trockentupfen. Beeren mit Zucker und Rum vermengen und in einer Pfanne erhitzen, bis der Saft austritt. Zitronenschale abreiben und den Abrieb zu den Beeren geben. Butter einmontieren.

Den flaumigen Quarkschmarrn mit Beerenröster auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Alexander Kumptner am 04. November 2016

Fontainebleau von Himbeeren mit Marillen-Crème-fraîche

Für ca. 8 Personen

Für den Mandeltaler:

Butter	Meersalz	Glukose
Zucker	Mehl	geh., geröst. Mandeln
Backtrennspray		

Für die Crème-fraîche:

500 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	Zucker
500 g Minze	Puderzucker	Marillenschnaps
1-2 Limetten	Hornveilchen	

Für den Mandeltaler:

Butter (die Menge nach Gefühl) erwärmen, das Sea Salt, die Glukose, den Zucker und etwas Mehl einrühren. So dosieren, dass eine cremige Konsistenz entsteht.

Die Masse für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die Masse (am besten mit den Fingern) auf ein mit Backtrennspray besprühtes Backblech streichen (nicht zu dick) und mit Mandeln bestreuen. Bei 160 Grad in den Backofen schieben, bis es goldbraun ist.

Die festgewordene Masse von dem Blech lösen, so lange sie noch warm ist und erkalten lassen.

Für die Marillen-Crème-fraîche:

In der Zwischenzeit 100 g der Himbeeren pürieren. Zitronensaft und Zucker nach Gefühl dazugeben. Das Püree anschließend nicht passieren.

Crème fraîche und – nach Gefühl - Zucker aufschlagen, Limettensaft und – abrieb, sowie einen kleinen Schuss Marillenschnaps dazugeben.

Die restlichen Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren und klein geschnittene Minzeblätter dazugeben. Das Himbeerpüree unter die Himbeeren rühren. Die Marillen-Crème-fraîche über die Himbeeren geben.

Von dem Mandelkrokant einen Chip abbrechen und in die Crème stecken, mit Puderzucker bestäuben und mit Blüten dekorieren.

Christian Lohse am 10. Juni 2017

Französische Nuss-Küchlein

Für 12 Stück

250 g Butter	250 g dunkle Schokolade 70%)	150 g feines Haselnussmehl
4 Eier	150 g Zucker	25 ml (3 EL) Madeira
Prise Kaffeepulver		

Schokolade schmelzen. Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze sanft schmelzen lassen.

Nussteig von Hand kneten. Nussmehl, Kaffeepulver, Madeira und die Hälfte des Zuckers in eine Rührschüssel geben und alles gut mit der Hand verkneten.

Wasserbad vorbereiten. Einen Topf einige Zentimeter hoch mit Wasser füllen, eine höhere Metall- oder Keramikschüssel hineinstellen, Wasser kochen lassen.

Eierschaum rühren. Drei ganze Eier in die warme Schüssel im Wasserbad geben, vom vierten Ei nur das abgetrennte Eigelb. Den restlichen Zucker hinzufügen. Die Masse mit einem elektrischen Rührgerät etwa zwei Minuten lang so schaumig wie möglich schlagen.

Alles vorsichtig verrühren. Schokolade, Nussteig und Eierschaum in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Der Teig ist sämig-cremig und wirkt viel zu flüssig.

In Formen füllen. Den Teig in gefettete, recht große Portionsformen geben, etwa in zwölf Muffinformen. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius stellen, 15 Minuten backen. Währenddessen gehen die Küchlein auf, allein wegen des Eierschaums und ganz ohne Backpulver. Ihre Oberfläche bricht dann auf, wie bei einem kleinen Vulkan.

Tipp:

Nicht zu lange backen. Die Kuchen sollen innen nicht trocken sein. Pieksen Sie nach 12 Minuten Backzeit mit einem Holzstäbchen hinein. Es sollte viel Schokocrema daran hängen bleiben - ansonsten sofort aus dem Ofen nehmen. Die fertigen Kuchen sind innen so cremig, da sich der Zucker im Eierschaum gelöst hat. Weiter außen hat die Hitze beides zur Knusperkruste kristallisiert.

test November 2017

Frucht-Tarteletts

Für vier Portionen

180 g Mehl	90 g Butter	45 g Puderzucker
1 Prise Salz	2 EL Wasser	1 Vanilleschote
250 ml Milch	3 Eigelbe	30 g Zucker
20 g Speisestärke	150 g Sahne	100 g helle und dunkle Trauben
100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren	1 Mango
50 g Physalis	1 Kiwi	200 g Aprikosenmarmelade
Mehl und Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Wasser einen glatten, festen Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Vanillemark, Vanilleschote und 200 ml Milch zum Kochen bringen. Die restliche Milch mit den Eigelben, Zucker und Speisestärke verrühren. Die angerührten Eigelbe in die kochende Milch gießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

Zwölf Tartelettförmchen (circa fünf Zentimeter Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Tartelettförmchen zwölf Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen, dabei die Ränder andrücken und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapierkreise ausschneiden, etwa zwei Zentimeter größer, als die Tartelettförmchen. Diese auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten bedecken. Im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere sechs bis acht Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Creme in die abgekühlten Böden spritzen und kalt stellen.

Inzwischen das Obst waschen, putzen und gegebenenfalls schneiden. Die Tarteletts mit dem Obst belegen. Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und glatt rühren, die Törtchen damit überglänzen.

Johann Lafer am 20. Februar 2016

Gefüllte Dampfnudeln mit Chaisoße und Erdbeeren

Für vier Personen

Für die Dampfnudeln:

½ Würfel Hefe	100 ml Milch	250 g Mehl
2 Eigelb	30 g Butter	1 Prise Salz
10 g Zucker	40 g Nougat	50 g Butter
20 g Zucker		

Für die Soße:

250 ml Sahne	1 Eigelb	10 g Zucker
25 g Honig	2 g Speisestärke	20 g Chai Tee
20 ml Rum	Nelke	

Für die Garnitur:

400 g Erdbeeren	Orangenlikör	Zucker
8 Bonbons ohne Füllung	Zimtzucker	Honigkresse oder Minze

Für die Rumtrüffel:

200 g Butter	1 Vanilleschote	120 g Sahne
50 g Zucker	200 g Vollmilchkuvertüre	160 g Bitterkuvertüre
70 ml Rum	400 g Kuvertüre	150 g Kakao Pulver

Für die Dampfnudeln: 40 ml Milch, 40 g Mehl und die Hefe zu einem Vorteig verrühren und gehen lassen. Restliche Milch, restliches Mehl, weiche Butter, Eigelb, Salz und Zucker zugeben, verkneten und nochmals gehen lassen.

Den Nougat in 4 Stücke schneiden. Den Teig zu vier Kugeln formen, in jede Kugel einen Nougat Würfel einarbeiten. Die Kugeln im Dämpfer oder in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen).

Für die Soße: Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. 5 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Garnitur: Die Erdbeeren vierteln und mit Zucker und Orangenlikör abschmecken. Die Bonbons auf einer Silikonmatte in der Mikrowelle schmelzen, oder in einem Topf schmelzen und anschließend auf die Silikonmatte geben. Gleichmäßig abkühlen lassen, spiralförmig um einen Wetzstahl wickeln und vorsichtig abziehen. Die Dampfnudel in einer Pfanne mit etwas Butter, Zimt und Zucker anbraten, bzw. karamellisieren lassen und mittig in einem tiefen Teller anrichten. Mit der Soße übergießen und mit Zimtzucker bestreuen. Die Erdbeeren kreisförmig um die Dampfnudel anrichten. Alles mit Honigkresse und einer Zuckerspirale garnieren.

Für die Rumtrüffel (für ca. 100 Stück): Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark auskratzen. Vanillemark und Schote zusammen mit Sahne und Zucker aufkochen und das Ganze durch ein Sieb passieren. Kuvertüre fein hacken, zusammen mit dem Rum zugeben und glattrühren. Die Schokoladenmasse mit einem Schneebesen mit der Buttermasse verrühren. Diese Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10 geben und 100 kleine Häufchen auf ein Backpapier dressieren. Alternativ die Masse in einen Hohlkörper (Pralinenform) spritzen und die Kuvertüre darüber geben. Überschüssige Kuvertüre mit einem langen Messer abschaben und anschließend kühlen. Nach ca. einer Stunde bei Raumtemperatur oder 10 Minuten im Kühlschrank diese Häufchen zu Kugeln rollen. 400 g Kuvertüre auf 32 Grad temperieren. Die Kugeln erst in Kuvertüre tauchen, dann in Kakao wälzen.

Ludwig Heer am 29. April 2017

Gefülltes Osternest

Für vier Personen

Für die Kataiffäden:

1 Paket Kataifi-Teig 50 g flüssige Butter Puderzucker

Für das Basilikumsorbet:

2 Blatt weiße Gelatine 250 ml Wasser 250 g Zucker
2 Töpfe Basilikum 3 Zitronen, Saft 1 Limette

Für das Consommé:

400 g Rhabarber 100 g Erdbeeren 250 ml halbtrockener Sekt
75 g Zucker 1 EL Grenadinesirup 1 Limone
4 - 5 frische Minzeblätter 20 kleine Schokoeier 4 Blätter Blattgold

Für die Kataiffäden:

4 Metallringe außen mit Butter dick einpinseln. Die Kataiffäden rundherum wickeln. Mit Butter beträufeln. Im Backofen bei 200 Grad goldbraun ausbacken. (5 Minuten vor Ende mit Puderzucker bestäuben, damit der Teig eine goldbraune Farbe bekommt.) Rausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Basilikumsorbet:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft von den Zitronen und Limettenabrieb 3 Minuten fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Rhabarber-Erdbeer-Consommé:

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limonensaft kochen lassen bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen. Alles durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfeln abkühlen, Limonenschale und Minze dazugeben und auf die tiefen Teller verteilen. Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikumsorbet füllen. Die Rhabarber-Erdbeer-Consommé außen herum anrichten. Das Ganze mit Minzeblättern dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen. Wenn man es besonders festlich haben möchte, können die Schokoeier leicht mit Blattgold verziert und anschließend auf den Tellern verteilt werden.

Johann Lafer am 15. April 2017

Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Waldmeister-Süppchen:

250 g Zucker	6 Stück Blattgelatine	250 ml Wasser
750 ml trockener Weißwein	1 TL getrockneter Waldmeister	Zitronensaft

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	½ Orange, davon die Schale	1 Vanilleschote
Puderzucker		

100 Milliliter Weißwein aufkochen lassen und einen gehäuften Teelöffel getrockneten Waldmeister fünf Minuten darin ziehen lassen. Danach Flüssigkeit durchsieben. Für das Waldmeister-Süppchen aus Wasser und Zucker Läuterzucker herstellen. 250 Milliliter davon mit 650 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Gelatine zugeben und auflösen. Weißwein mit Waldmeister ebenfalls hinzugeben. Süppchen durch einen Kaffeefilter geben und erkalten lassen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Schale der Orange abreiben. Erdbeeren mit Vanille, Orangenschale und Puderzucker marinieren und zehn Minuten ziehen lassen. Geliertes Waldmeister-Süppchen mit marinierten Erdbeeren anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016

Geschmorte Birnen mit Biskotten und Vanille-Eis

Für 4 Personen

Für die Birnen:

1 Vanilleschote	1 Zitrone	3 Birnen
50 g Honig	1 Zimtstange	2 Sternanis
200 ml Apfelsaft		

Für das Vanilleeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	75 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	2 cl Strohrum

Für die Biskotten:

3 Eier	125 g Puderzucker	1 Prise Salz
30 g Zucker	100 g Weizenmehl 405	

Für die Birnen:

Für die Birnen die Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark auskratzen und beiseite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse ausschneiden und die Hälften in Spalten schneiden. Die Spalten mit dem Honig, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Sternanis in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis der Honig kocht. Den Apfelsaft angießen und die Birnen bei milder Hitze abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Währenddessen einmal wenden.

Für das Vanilleeis:

Für das Vanilleeis die Milch, die Sahne, das Vanillemark und den Zucker aufkochen. Die Eier und die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch und den Strohrum zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren auf etwa 70 Grad erhitzen. Sobald die Masse eine sämige Bindung bekommt, vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Biskotten:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee weiter schlagen. Den Eischnee und das gesiebte Mehl abwechselnd unter den Eigelbschaum heben. Die Masse in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Etwa 6 cm lange Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und im Ofen 12-14 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die geschmorten Birnen mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten. Die Biskotten und das Vanilleeis dazu servieren.

Johann Lafer am 07. April 2018

Gewürzhippen

Für zwei Personen

1 Ei, (Eiweiß)	30 g weiche Butter	30 g Puderzucker
40 g Mehl	1 Gewürznelke	1 Kardamomkapsel
$\frac{1}{2}$ Sternanis	1 kleines Stück Zimtrinde	Puderzucker
1 Prise feines Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nelke, Sternanis, Zimt und den Kern der Kardamomkapsel in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und im Mörser fein zerstoßen.

Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Mehl, die Gewürze und den Eischnee unter die aufgeschlagene Butter heben. Die Hippenmasse mit einem Teelöffel portionsweise auf eine Silikonbackmatte setzen und mit einer Palette dünn ausstreichen. Unter genauer Beobachtung etwa 4 Minuten hell backen. Noch heiß von der Backmatte lösen, in eine tiefe Schüssel legen, so dass ein Bogen entsteht und abkühlen lassen.

Johann Lafer am 23. November 2017

Grüner Smoothie mit Spinat

Für zwei Personen

2 grünschalige Äpfel	2 Bananen	1 Stange Staudensellerie
25 g junger Spinat	500 ml Ingwerwasser	2 EL Sanddornöl
1 TL Frühstücksquarkgewürz	50 g Ahornsirup	1 TL Zitronensaft

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in kleine Stücke schneiden. Selleriestange putzen, waschen und klein schneiden. Spinat verlesen, waschen und trocken tupfen. Bananen schälen und grob zerkleinern.

Äpfel, Sellerie, Spinat und Banane in einen hohen Rührbecher geben, mit dem Ingwerwasser auffüllen und Sanddornöl, Ahornsirup, Frühstücksquarkgewürz und Zitronensaft hinzufügen.

Mit einem Standmixer zu einem cremigen Smoothie pürieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 06. Juni 2018

Grieß-Quark-Beeren-Auflauf

Für 3 Portionen

3 Eier	1 Eiweiß (extra)	80 g Zucker
50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker	500 g Magerquark
1/4 Päckchen Backpulver	80 g Grieß	200 g Blaubeeren
1/2 TL Zitronenzesten	Butter	

Die Blaubeeren putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker und normalem Zucker mithilfe eines Mixers schaumig rühren. Den Quark, das Backpulver, den Grieß und die Zitronenzesten untermixen.

Sämtliche Eiweiße steif schlagen, nach und nach den Puderzucker dazugeben. Der Eischnee sollte schön fest und richtig glänzend sein.

Etwa ein Viertel des Eischnees abnehmen, den Rest vorsichtig unter die Quark-Grieß-Masse heben.

Eine feuerfeste Auflaufform buttern. Die Hälfte der Quark-Grieß-Masse gleichmäßig darin verteilen, danach die Blaubeeren gleichmäßig obendrauf geben. Mit dem Rest der Masse gründlich bedecken. Zum Schluss den restlichen Eischnee auf dem Auflauf verteilen und mithilfe eines Löffels zu Wellen oder Tupfen formen.

Den Auflauf bei 175 Grad Oberund Unterhitze zirka 45 Minuten backen. Wenn der Eischnee zu dunkel wird, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Tipps:

Genießen Sie den Auflauf warm. Dazu passen gut Naturjogurt oder Vanillesoße.

Blaubeeren, auch Heidelbeeren genannt, sind reich an Vitamin C. Ihr blauer Farbstoff Myrtillin soll Herz und Kreislauf guttun und Körperzellen vor Veränderungen durch freie Radikale schützen. Waldheidelbeeren schmecken aromatischer als die weit verbreiteten Kulturheidelbeeren.

Je nach Saison können Sie anderes Obst verwenden: etwa Kirschen oder Äpfel. Im Winter können es Rosinen, Pfirsiche aus der Dose oder tiefgefrorene Beeren sein.

Die Zutaten für den Auflauf reichen als Nachspeise für eine Familie von zwei Erwachsenen und zwei Kindern. Wer mag, kann ihn zu einer süßen Hauptmahlzeit machen und verdoppelt dazu die Zutaten.

test August 2016

Gugelhupf mit Safran, Vanille-Birne und Rotwein-Zabaione

Für 10 kleine Gugelhupfe

Für die Gugelhupfe:

4 Eier	1 Prise unbehandeltes Salz	130 g Puderzucker
3 Fäden Safran	2 EL Sahne	3 EL Vollmilch
150 g Butter, zimmerwarm	Zitronen-Abrieb	120 g Mehl Typ 550
10 kleine Gugelhupfförmchen		

Für die Vanillebirne:

2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Butter
1 EL Honig	2 EL Zitronensaft	

Für die Zabaione:

4 Eigelbe	1 Ei	30 ml Rotwein
2 EL Puderzucker		

Für die Gugelhupfe:

Zwei der Eier trennen und das Eiklar mit der Prise Salz und 30 g Puderzucker steif schlagen. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Safranfäden mit Sahne und Milch leicht erwärmen und 5 Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Puderzucker mit der Butter mit einem Mixer schaumig weiß aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe und die ganzen Eier dazugeben und unterrühren.

Zitronenschale und Safranmilch zur Butter geben und ebenfalls unterrühren.

Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Butter heben, bis alles gut vermischt ist.

Die eingölten und bemehlten Förmchen zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig füllen und für 15 Minuten im Ofen backen. Dann die Gugelhupfe aus den Formen stürzen und mit Puderzucker bestreuen. Wenn man nicht so viele Förmchen hat, kann man die Gugelhupfe auch nacheinander backen.

Für die Vanillebirne:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.

Butter und Honig karamellisieren, Birnen, Zitronensaft und Vanille dazugeben und alles leicht erwärmen. Nach zwei Minuten sind die Birnen fertig.

Für die Zabaione:

Alle Zutaten in eine Stielkasserolle geben und erhitzen. Dabei mit einem Schneebesen zu einer cremigen Weinschaumsauce aufschlagen.

Gugelhupf auf die Teller setzen, die Birnenspalten davor anrichten und die Zabaione auf Gugelhupf und die Birnenspalten geben.

Sarah Wiener am 14. Oktober 2017

Ice Cream-Pie

Für 1 Torte (Ø 23–25 cm):

Für den Boden:

50 g Amarettini 50 g Löffelbiskuit 85 g Cantuccini
70 g flüssige Butter

Für die Füllung:

ca. 300 g frisches Fruchtpüree 3 Eier (Gr. M) 130 g Zucker
2 EL frisch gepresster Orangensaft 1 Prise Salz 250 ml gekühlte Sahne
2 EL Puderzucker 3 Eiweiß

Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 3).

Alle Kekse fein mahlen, mit der Butter vermischen. Als Boden in eine gefettete Keramik-Backform (Ø 23-25 cm; evtl. mit Heheboden; gefriergeeignet) verteilen. Andrücken und etwa 1 cm an den Seiten hochdrücken.

Boden etwa 9 Minuten im heißen Ofen vorbacken. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gegebenenfalls Fruchtpüree vorbereiten. Eier trennen. Eigelbe, 100 g Zucker, Saft und Salz mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse dick und hellgelb ist. In eine Wasserbadschüssel umfüllen und über einen Topf mit kochendem Wasser setzen. Die Füllung unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten erhitzen und dicklich werden lassen.

Schüssel auf eine größere, mit Eiswürfeln gefüllte Schüssel setzen. Gelegentlich umrühren, bis die Füllung abgekühlt ist. Das Fruchtpüree einrühren.

Mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine die Sahne aufschlagen, bis sie Spitzen bildet. Weiterschlagen, dabei gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Füllung heben.

Eiweiß steif schlagen. Rest Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis der Eischnee gerade steif ist.

Zunächst etwa 1/3 vom Eischnee unter die Füllung heben, um sie aufzulockern. Dann das restliche Eiweiß unterheben, ohne dass die Masse zusammenfällt.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glattstreichen. Mindestens 6 Stunden, oder über Nacht, gefrieren.

Ice Cream-Pie vor dem Servieren aus der Form lösen, leicht antauen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. August 2016

Johannisbeer-Küchlein mit Zimt-Sabayon

Für vier Portionen:

½ Vanilleschote	250 ml Milch	1 Eigelb
1 EL Zucker	15 g Speisestärke	50 g Butter
100 g Butter	120 g Zucker	3 Eier
1 Prise Salz	1 Bio Zitrone, Abrieb	150 g Mehl
50 g Speisestärke	2 gestri. TL Backpulver	flüssige Butter
1 Eiweiß	1 EL Zucker	2 EL Johannisbeerkonfitüre
3 Eigelbe	2 EL Zucker	1 TL Zimt
3 cl Haselnusslikör	150 g gemischte Beeren	

Außerdem:

24er Mini-Muffinblech Spritzbeutel

Für die Creme die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und beides mit der Milch zusammen aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Einen Teil der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 1 Minute köcheln lassen. die Vanillecreme vom Herd nehmen und 50 Gramm Butter unterrühren. Abgedeckt kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern in der Küchenmaschine schaumig rühren. Mit Salz, Zitronenschale zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zur Ei-Zucker-Masse sieben.

Alles unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Silikonmulden mit flüssiger Butter fetten und die Masse zwei Drittel hoch einfüllen. Im vorheizten Backofen 20 Minuten backen.

Anschließend kurz in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Küchlein einmal quer aufschneiden und mit der Johannisbeerkonfitüre bestreichen. Die übrigen Kuchen darauf setzen, andrücken und auf eine Platte setzen.

Die gut gekühlte Vanillecreme mit den Schneebesens der Küchenmaschine cremig schlagen.

Das Eiweiß schaumig aufschlagen, den Zucker dabei zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Vanillecreme heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jedes Küchlein einen Tupfen Vanillecreme spritzen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und Zimt in einer Schlagschüssel verrühren. Auf einem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 1-2 Minuten weiter schlagen. Den Haselnusslikör unterrühren.

Die Küchlein mit den Beeren garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 14. Januar 2017

Kölner-Dom-Waffel mit Äpfeln und Rum-Rosinen-Eis

Für 4 Personen

Für den Waffelteig:

160 g Butter	130 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	190 g Schmand	5 Eier (L)
260 g Mehl	16 g Backpulver	Puderzucker

Für die Äpfel:

4 säuerliche Äpfel	200 ml Weißwein	80 g Zucker
6 cl Calvados	6 cl weißer Portwein	rote Lebensmittelfarbe

Für das Rum-Rosinen-Eis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	150 g Glukose, flüssig
1 Vanilleschotemark	1 Prise Salz	4 Eigelb
2 Vollei	60 g Zucker	250 g Mascarpone
100 g Rumrosinen		

Für die Apfelschaumsauce:

500 ml Apfelsaft, naturtrüb	2 Eigelb	1 Vollei
100 g Zucker	1 EL Speisestärke	100 g geschlagene Sahne
2 cl Apfelbrand	100 g gehackte Mandeln	50 g Puderzucker
20 g trockengelegte Rum-Rosinen		

Für den Waffelteig: Die Butter weiß schlagen und den Zucker, das Vanillemark (Schoten nicht wegwerfen) und eine Prise Salz hinzugeben. Verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Den Schmand zugeben und unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Die Eier und die gesiebte Mehl- Backpulvermischung nach und nach in die Buttermasse rühren. Im gut aufgeheizten Waffeleisen bei 180 Grad etwa 4 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Äpfel: Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die kleingeschnittenen Äpfel mit Weißwein, Zucker und den ausgekratzten Vanilleschoten weichköcheln und leicht anmixen. Diese Masse teilen und jeweils mit Calvados und Portwein „beschwipsen“. Bei einer der beiden Massen mit roter Lebensmittelfarbe die Tönung herausarbeiten.

Für das Rum-Rosinen-Eis: Die Eier mit dem Zucker verquirlen.

Milch, Sahne, Glukose, Salz und Vanillemark aufkochen und auf die Eiermasse stürzen. Zur Rose abziehen, mit Mascarpone verrühren, passieren und in der Eismaschine frieren. Kurz vor Fertigstellung des Eises die Rumrosinen mitlaufen lassen.

Für die Apfelschaumsauce: Für die Apfelschaumsauce den Apfelsaft, die Eier, den Zucker und die Speisestärke unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen. Nach dem Abkühlen mit geschlagener Sahne abrunden und mit Apfelbrand beschwipsen.

Gehackte Mandeln mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Eventuell leicht hacken. Mit trocken gelegten Rumrosinen vermengen.

Zum Anrichten die Apfelschaumsauce in einen großen Teller gießen und die von allen Seiten mit Puderzucker bestäubte Domwaffel aufrecht darin platzieren. Vom Apfelkompott kleine Nocken den Kölner Stadtfarben entsprechen darum verteilen und das Rum-Rosinen-Eis anrichten. Zum Schluss mit der Mandel-Rosinenmischung und dem Ausspruch „Kamelle“ oder „Kölle Alaaf“ bestreuen.

Mario Kotaska am 11. November 2017

Kürbis-Mascarpone-Mousse mit Lafers Gewürz-Hippen

Für zwei Personen

Für die Mousse:

150 g Hokkaido-Kürbis 1 Zitrone, (Saft) 1 Ei, davon das Eiweiß

50 g Mascarpone 2 EL Vanillezucker 1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für die Mousse:

Den Kürbis kleinwürfeln und in einem Topf mit dem Saft der Zitrone und Vanillezucker abgedeckt garkochen. Den Kürbis mit dem Sud in einen hohen Messbecher umfüllen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Mascarpone zum Kürbis geben und fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Eischnee behutsam unterheben. In 2 Dessertgläser umfüllen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Kürbis-Mascarpone-Mousse auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 23. November 2017

Kürbis-Tarte mit Orangen-Sirup und Zimt-Eis

Für vier Portionen:

250 ml Sahne	250 ml Milch	3 EL Kokosblütenzucker
4 Zimtstangen	Butter	gemahlene Mandeln
1 Bio Zitrone	4 Eier	80 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz	50 g Datteln, getrocknet	100 g Mandeln, gemahlen
100 g Haselnüsse, gemahlen	500 g Kürbisfleisch, geraspelt	1 TL Backpulver
100 g Dinkelvollkornmehl	2 Eigelbe	2 Eier
2 Orangen	50 ml Reissirup	

Die Sahne und Milch mit dem Kokosblütenzucker und den Zimtstangen aufkochen, beiseite stellen und 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform mit Butter fetten und mit Mandeln austreuen. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Für die Kürbistarte die Eier mit dem Kokosblütenzucker und einer Prise Salz in der Küchenmaschine dickschaumig aufschlagen. Die Datteln fein hacken. Zitronensaft, -schale, Datteln, Kürbisfleisch, Mandeln, Haselnüsse, Kürbisfleisch, Dinkelvollkornmehl und Backpulver unter den Eischaum heben. Die Masse in die Tarteform füllen und im Backofen 30 Minuten backen.

Die Zimt-Milch durch ein Sieb gießen und nochmal aufkochen. Die Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, heiße Zimtmilch zugeben und unter Rühren auf einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine cremig gefrieren.

Eine Orange heiß waschen, trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft und Orangenzesten mit dem Reissirup aufkochen und bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

Die Kürbistarte aus dem Ofen nehmen, aus der Tarte heben und in Stücke schneiden. Die Tarte mit dem Orangensirup beträufeln und eine Kugel Zimteis dazu servieren.

Johann Lafer am 18. Februar 2017

Kaffee-Biskuitrolle mit frischem Erdbeer-Ragout

Für vier Personen

Zur Vorbereitung:

400 ml frische Sahne 100 g geröstete Kaffeebohnen 50 g Zucker
150 g Mascarpone 4 cl Amaretto

Für die Biskuitrolle:

5 Bio-Eier 80 g Zucker 80 g glattes Mehl

Für das Erdbeer-Ragout:

100 ml frischer Orangensaft reine Speisestärke 1 Vanilleschote
1 EL Puddingpulver Vanille 150 - 200 g reife Erdbeeren 150 g Hagebuttenmarmelade
Minzeblätter Puderzucker

Zur Vorbereitung:

Die Sahne mit den Bohnen und dem Zucker kurz aufkochen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag absieben und die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit etwas Amaretto anrühren. Diese Creme unter die Sahne heben.

Für die Kaffee-Biskuitrolle:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Das Mehl sieben und rasch vermengen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Blech glattstreichen. Bei 210 Grad ca. 7-9 Minuten hellbraun backen. Anschließend sofort das Papier abziehen, die Roulade leicht zuckern und in ein Geschirrtuch einrollen.

Für das Erdbeer-Ragout:

In einem Topf den Orangensaft aufkochen, Speisestärke, Vanillemark und Vanillepuddingpulver hinzugeben und kurz einkochen lassen. Dann die Erdbeeren hinzufügen. Alles beiseite stellen und auskühlen lassen. Wenn der Biskuit ausgekühlt ist, ausrollen. Zuerst mit der Marmelade bestreichen, darauf die Mascarpone-Sahne verteilen. An der Seite, an der man mit dem Aufrollen beginnt, die Mischung mit den kleinen Erdbeerstücken längs der Aufrollkante leicht aufschichten – etwas von der Mischung zurückbehalten. So einrollen, dass sich die Erdbeeren in der Mitte befinden. Am besten noch zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Rest der Erdbeermischung pürieren und als Spiegel auf einem Teller anrichten. Wenn noch etwas Mascarpone-Sahne übrig ist, ebenfalls auf dem Teller anrichten. Eine Scheibe von der gut durchgekühlten Biskuitrolle daraufstellen. Überzuckern, mit einem Minzeblättchen dekorieren und servieren.

Sarah Wiener am 17. Juni 2017

Kaffee-Kakao-Creme

Für 4 Personen

Für das Mousse:

200 g Espresso	250 g Butter	250 g Zartbitter-Kuvertüre
145 g Kakaopulver	250 g Eigelb	150 g Zucker
450 g Sahne		

Für den Milchschaum:

250 g Milch	150 g Kondensmilch	1 Vanillestange
10 g Stärke	1 Rippe Zartbitter-Kuvertüre	Zimtblüte (gemahlen)

Für das Kaffee-Kakao-Mousse:

Den Espresso mit der Butter, der Kuvertüre und dem Kakaopulver ausschmelzen.

Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend einen Teil von der Eigelbmasse in die Espresso-Kuvertüre einrühren, bis eine Bindung entsteht. Erst dann den Rest der Eigelbmasse dazugeben.

Die Sahne steif schlagen und ebenfalls in die emulgierte Masse einarbeiten und kalt stellen.

Für den Milchschaum:

Für den Milchschaum die Milch, die Kondensmilch und die Vanillestange aufkochen und mit der Stärke abbinden. In eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Etwas Kuvertüre schmelzen, auf Backpapier verstreichen und ebenfalls kalt stellen.

Die Creme in Dessertschälchen geben und mit dem Milchschaum besprühen. Ein Stück von der erkalteten Kuvertüre in die Creme stecken und mit der gemahlten Zimtblüte bestreuen.

Christian Lohse am 09. Dezember 2017

Kaiser-Schmarrn

Für 6-8 Portionen

500 ml Milch	250 g Mehl	40 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone, ungespritzt	9 Eier
50 g Butter	40 g Zucker	

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Milch mit dem Mehl, Zucker, Vanillemark und der Zitronenschale glatt rühren. Die Eier aufschlagen und in den Teig geben. Alles mit dem Holzlöffel locker verrühren.

Eine große Pfanne mit der Butter und dem restlichen Zucker auf den Herd stellen und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kaiserschmarrn-Masse in die Pfanne geben und eine Minute lang auf dem Herd erwärmen.

Anschließend in den Backofen auf den zweiten Einschub von unten stellen und 20 bis 25 Minuten backen. Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen.

Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und in der Pfanne kurz nachbraten lassen.

Johann Lafer am 30. April 2016

Kaiserschmarrn mit Beerenröster

Für vier Portionen:

4 Eier	160 g Mehl	160 ml Milch
1 Prise Salz	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Prise Salz	50 g Butter	150 ml Kirschsaff
2 EL Speisestärke	500 g TK-Beerenmischung	2 EL Zucker
50 g Zucker	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Mehl, der Milch, Salz, Zucker und Vanillemark in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Pfanne erhitzen, diese mit der Hälfte der Butter austreichen.

Die Schmarrnmasse in die Pfanne gießen und durch Schwenken darin verteilen. 1 bis 2 Minuten auf dem Herd backen, anschließend in den vorgeheizten Backofen stellen. Den Kaiserschmarrn ca. 20 Minuten backen.

Drei Esslöffel Kirschsaff mit der Speisestärke verrühren. Restlichen Kirschsaff mit dem Zucker verrühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Kirschsaff rühren. Beeren zugeben und kurz darin erwärmen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche goldbraun und gestockt ist. Kaiserschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Zucker und restliche Butter zugeben und unter Wenden auf dem Herd karamellisieren.

Den Kaiserschmarrn mit dem Beerenröster anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Eine Kugel Vanilleeis dazu servieren.

Horst Lichter am 04. Februar 2017

Kaiserschmarrn mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	60 g Mehl
100 ml Sahne	Abrieb von Zitrone	100 g Zucker
1 EL Butter	1 EL Zucker	

Für die Himbeeren:

125 g Himbeeren	4 cl Rum	5 Macadamianüsse
3 EL Zucker		

Zur Garnitur:

3 EL Puderzucker	3 Stiele Basilikum
------------------	--------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone waschen und mit einer Raspel den Abrieb auffangen. Eigelbe mit dem Sauerrahm, Mehl, Sahne und dem Zitronenabrieb verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelb- Masse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen bis er auf der Unterseite stockt und Farbe annimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Himbeeren:

Die Himbeeren waschen. Zucker in einer Pfanne bei starker Hitze karamellisieren, die Himbeeren hinzugeben und mit Rum ablöschen. Die Macadamianüsse im Backofen rösten bis diese goldbraun sind.

Zur Garnitur:

Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit den Himbeeren, dem Basilikum und den Macadamianüssen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 15. Juni 2018

Kalte Schnauze

Für 4 Personen

300 g Kokosfett	100 g Puderzucker	2 EL Vanillezucker
50 g Kakaopulver, gesiebt	2 Eier	2 Päckchen Butterkekse

Das Kokosfett in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.

Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Die Eier zugeben und unterrühren. Das Kokosfett langsam unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Tipp: Die Form kurz ausspülen, so haftet die Folie gut.

Eine dünne Schicht Kakaomasse auf dem Boden verteilen. Eine Lage Kekse darauf geben.

Erneut mit Kakaomasse bedecken und so fortfahren, bis Kekse und Kakaomasse aufgebraucht sind. Glatt streichen und im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt am besten über Nacht kaltstellen.

Zum Anrichten mit der Folie aus der Form heben und in dicke Scheiben schneiden.

Tipp:

Noch besser lässt sich die kalte Schnauze aus einer Silikon-Kastenform lösen.

Horst Lichter am 20. Februar 2016

Karamellisierte Apfeltarte mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Apfeltarte:

4 Äpfel	2Pkt Blätterteig	1 TL Aprikosenkonfitüre
1EL Rum	Puderzucker	

Walnusseis:

300ml Milch	60g Zucker	3 Eigelbe
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	150g gehackte Walnüsse	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Blech geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Dabei einen äußeren Rand von circa 0,5 Zentimeter frei lassen. Den Rand vorsichtig mit den Fingern etwas hochdrehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Rum vermengen und erwärmen. Die Mischung auf die Tartes streichen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis die Milch, die Vanilleschote und den Zucker zusammen aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in einen Topf geben, Milchmischung auf die Eigelbe gießen und zur Rose abziehen. Anschließend passieren.

Walnüsse hacken, kurz in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Eismischung mit Walnüssen in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen.

Apfeltarte aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Eis dazugeben. Servieren.

Nelson Müller am 21. Oktober 2016

Kirsch-Mandel-Kuchen

Für 1 rechteckige Backform (24x32cm):

Für die Kirschfüllung:

420 g entsteinte Kirschen 100 g Zucker 2 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
1 Prise Salz

Für den Teig:

325 g Mehl 1 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver 1 $\frac{1}{4}$ TL Back-Natron
 $\frac{1}{2}$ TL Salz 175 g Zucker 150 g weiche Butter
100 g Marzipanrohmasse 2 Eier (Gr. M) 1 TL Vanilleextrakt-Pulver
200 g saure Sahne 100 ml Milch 75 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, 4 EL Flüssigkeit beiseite stellen. Kirschen, Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ EL Stärke und Salz in einem Topf mischen, unter Rühren aufkochen. Dann köcheln lassen bis die Sauce dicklich wird. Kurz abkühlen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen (Umluft: 150 Grad/Gasherd: Stufe 2). Eine eckige Backform (ca. 24 x 32 cm) mit Butter ausstreichen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Zucker und Butter hellcremig aufschlagen. Marzipan reiben. Mit Eiern und Vanillepulver unter die Butter rühren. Hälfte der Mehl-Mischung zugeben und untermischen. Saure Sahne und Milch untermischen. Dann die restliche Mehl-Backpulver-Mischung dazugeben und kurz untermischen.

$\frac{2}{3}$ Teig in der vorbereiteten Backform verstreichen. Die Kirschfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Den restlichen Teig auf der Füllung verteilen. Mit einem Löffelrücken vorsichtig über die Füllung streichen. Mandeln überstreuen. Kuchen im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach ca. 30 Minuten den Kuchen evtl. mit einem Stück Backpapier bedecken, falls die Oberfläche zu stark bräunt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Backform auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2016

Kirsch-Quark-Knusper-Dessert

Für vier Portionen

1 Glas Schattenmorellen	1 geh. EL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 g Magerquark
250 g griechischer Joghurt	3 EL Honig	100 g Knuspermüsli
Minze		

Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen, den Kirschsafte auffangen.

250 Milliliter Kirschsafte abmessen, ggf. mit Wasser auffüllen. Die Speisestärke mit drei Esslöffeln Kirschsafte verrühren, den restlichen Kirschsafte mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Eine Minute köcheln lassen und die Kirschen unerrühren. Das Kompott in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Für die Creme die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Quark mit Joghurt, Honig, Vanillemark und Orangensaft verrühren.

Zum Anrichten die Kirschen, die Quarkcreme und das Knuspermüsli abwechseln in mehreren Schichten in hübsche Dessertgläser füllen. Zuletzt mit frischer Minze, einer Kirsche und etwas Knuspermüsli garnieren.

Horst Lichter am 09. April 2016

Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für das Eis:

300 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	100 g Glucose
2 Limetten (Saft, Abrieb)	dunkles Kakaobutterspray	

Für das Ananas-Chutney:

$\frac{1}{2}$ Ananas	200 ml Ananassaft	2 EL Stärke
1 Schote Vanille	100 ml Weißwein	3 EL Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone	1 Limette (Abrieb)	Zucker
------------------	--------------------	--------

Für die Garnitur:

Blattgold

Für das Eis:

Die Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Kokosmilch in einem Topf erhitzen und Glucose darin auflösen. Sahne, Limettensaft- und Abrieb zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und für ca. 13 Minuten gefrieren lassen. Aus der gefrorenen Masse Nocken formen und mit Kakaobutterspray überziehen.

Für das Ananas-Chutney:

Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit etwas Weißwein ablöschen. Ananassaft hinzugeben und reduzieren lassen. Die gewürfelte Ananas dazugeben.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Ananassaft damit abbinden.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote hinzugeben.

Für die Mascarpone-Creme:

Limettenschale abreiben. Mascarpone mit dem Abrieb und etwas Zucker vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Kokoseis mit Blattgold garnieren und mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. Juni 2017

Kokos-Passionsfrucht-Cheese-Cake

Für zwei Personen

Für die Cheesecake-Creme:

150 g Frischkäse	150 g Quark	1 Zitrone (Saft)
90 g Puderzucker	1,5 Blatt Gelatine	

Für die Kokos-Platte:

2 Eiweiß	100 g Zucker	100 g Kokos-Flocken
2 Passionsfrüchte	1 Zweig Basilikum	

Für die Cheesecake-Creme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark mit Saft einer Zitrone und Puderzucker zu einer glatten Masse rühren. Einen Teil der Quarkmasse abfüllen, erwärmen und die die Gelatine darin auflösen. Die Quark-Gelatinen-Masse nun langsam in die restliche Masse rühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

Für die Kokos-Platte:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Zucker dazu geben. Wenn daraus ein steifer Schnee geschlagen ist die Kokos-Flocken unterheben.

Die Kokosmasse mit einer Palette auf eine Silikonmatte dünn aufstreichen. Solange backen bis sie goldgelb ist. Nach dem abkühlen muss die Platte durchwegs knusprig sein (auch in der Mitte).

Basilikum abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Passionsfruchtfleisch aus den Früchten holen und mit dem Basilikum vermengen.

Die leicht gestockte Käsecreme auf Tellern dressieren, mit dem Passionsfruchtfleisch nappieren, der Kokos-Platte abdecken und servieren.

Alexander Kumptner am 31. März 2017

Kumptners Scheiterhaufen

Für zwei Personen

Für den Scheiterhaufen:

4 Croissants	2 Eier	150 ml Milch
50 ml Sahne	50 ml Zucker	Butter

Für die Vanille-Sauce:

100 Milch	2 Eier	50 Sahne
10 ml Rum	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker

Für den Scheiterhaufen:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Backform mit Butter einfetten. Croissants auseinander zupfen, schichtweise in Backform legen. Milch, Sahne, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer vermengen. Eier-Gemisch auf die Croissants gießen und Croissants etwas eindrücken, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zwischenräume mit restlichen Croissant-Stücken stopfen.

Die eingeweichten Croissant für ca. 3 Minuten stehen lassen. Anschließend für ca. 25 Minuten in den Backofen schieben.

Für die Vanille-Sauce:

Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen. Ein Stück von der Vanilleschote abschneiden und zur Seite legen. Eier trennen, Eigelb auffangen. Milch, Sahne, Rum, frische Vanille, Stück Vanilleschote und Eigelb in ein Topf geben.

Den Topf mit den Zutaten unter Rühren langsam erhitzen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Von der Hitze nehmen und Vanilleschote heraus nehmen.

Für die Garnitur:

Scheiterhaufen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 17. August 2018

Lauwarmer Porridge mit Kokosnuss

Für 4 Personen:

1 Kokosnuss	1 Granatapfel	Chilischote nach Geschmack
2 Tassen Haferflocken	2 Tassen Milch	2 Tassen Mandelmilch
2-3 EL Ahornsirup		

Die Kokosnuss öffnen, dabei das Kokoswasser auffangen. Das Fruchtfleisch würfeln. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Die weißen Zwischenhäute entfernen. Chili entkernen und fein würfeln. Alles beiseitestellen.

Haferflocken und beide Milchsarten in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd nehmen und 5-10 Minuten ziehen lassen, bis der Brei eine cremige Konsistenz hat. Das Kokoswasser zugeben und unterrühren. Mit Ahornsirup und Chili abschmecken und mit Kokosnusswürfeln und Granatapfelkernen servieren.

Christian Henze am 21. September 2018

Malabi mit Rosen-Wasser und Granatapfel-Kernen

Für sechs Personen

Für den Pudding:

1 l frische Vollmilch

3 – 4 EL Rosenwasser

80 – 100 g Zucker

300 ml Sahne

90 g Maisstärke

6 frische Kardamomsamen

Für die Garnierung:

geschälte Pistazien, grob gehackt

Granatapfelkerne

3 EL Kokosflocken

Traubensirup

Zitronenmelisseblätter

Für den Pudding:

Etwas Milch (ca. 100 ml) mit Maisstärke, Rosenwasser und Zucker verrühren.

Die restliche Milch mit der Sahne und etwa $\frac{1}{2}$ Teelöffel zerstoßener Kardamomsamen kurz aufkochen, vom Herd nehmen und das Milch-Maisstärke-Gemisch mit einem Schneebesen unterrühren.

Nochmals kurz aufkochen lassen und ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen.

Sofort in Gläser füllen und auskühlen lassen.

Wenn man es cremig mag, den Pudding lauwarm immer wieder umrühren und gleich servieren.

Für die Garnierung:

Vor dem Servieren mit Nüssen, Granatapfelkernen, Kokosflocken, Zitronenmelisseblättern und Traubensirup verzieren.

Dazu passen auch gut Ahornsirup oder klein geschnittene Erdbeeren.

Sarah Wiener am 08. April 2017

Mandel-Jogurt-Erdbeer-Speise

Für 6 Portionen

50 g ungeschälte Mandeln	500 ml Wasser	500 g cremiger Jogurt (3,5%)
400 g Erdbeeren	100 g geschrotete Leinsamen	20 g Haferkleie
6 EL Honig	Einige Zweige Minze	

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Über Nacht - oder mindestens vier Stunden - in einem halben Liter Wasser einweichen lassen.

Die Mandeln plus ein viertel Liter des Wassers mit einem Standmixer auf höchster Stufe glatt pürieren. Dann das restliche Wasser dazugeben - und noch einmal pürieren.

Die Mandelmasse durch ein sehr feines Sieb laufen lassen. Das dauert etwa 15 bis 20 Minuten. Die Leinsamen sowie die Haferkleie unter das Mandelgetränk rühren und zirka 15 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Dann die dickflüssige Kleie-Leinsamen- Masse unter den Jogurt rühren.

Die fertige Speise auf Schüsseln verteilen - oder für unterwegs in kleine Gläser. Je einen Esslöffel Honig darüber geben, obendrauf die Erdbeeren. Mit zerrupfter Minze bestreuen.

Tipps:

Anstelle von Mandeln können Sie andere Nüsse verwenden. Auf 100 Milliliter Wasser kommen jeweils 10 Gramm Nüsse.

Wer es weniger intensiv mag, lässt das Rösten der Mandeln weg und schält sie. Überbrühen Sie dafür die eingeweichten Mandeln kurz mit kochendem Wasser und drücken Sie sie dann aus der Schale.

Drinks aus Soja, Mandeln, Haselnuss oder Reis können Sie auch fertig kaufen. Sie sehen aus wie Milch, sind aber keine.

Leinsamen enthalten viele hochwertige Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, Eiweiß sowie Mineralstoffe wie Kalzium und Magnesium.

test Juni 2016

Mandel-Kaiserschmarrn, Vanille-Zwetschgen, Mascarpone-Eis

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 EL Mandelblättchen	60 g Mehl	1 Zitrone
2 Eier	90 ml Milch	25 g Zucker
1 EL Puderzucker	1 EL Butter	1 Prise feines Salz

Für die Zwetschgen:

8 Zwetschgen	1 EL Butter	2 Vanilleschoten
2 EL brauner Zucker		

Für das Eis:

350 g TK-Zwetschgen	1 Zitrone	25 ml Zwetschgenwasser
2 EL Mascarpone	3 EL Puderzucker	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarrn Eier trennen. Eiweiß und Zucker mit einem Schneebesen zu Eischnee aufschlagen. Milch mit Eigelb, Mehl, etwas Zitronenabrieb und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, etwa zwei Zentimeter hoch Teig in die Pfanne füllen und bei schwacher Hitze langsam braun braten. Mit einem Pfannenwender vierteln, die Viertel wenden, den Schmarrn im vorgeheizten Ofen backen bis der Teig aufgeht und eine hellbraune Farbe annimmt.

Den Schmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel „zerpflücken“.

Butter mit Mandelblättchen in einer Pfanne aufschäumen lassen, Kaiserschmarrn zugeben, anbraten, mit Puderzucker bestreuen, durchschwenken und aus der Pfanne nehmen sobald die Mandeln und die Kaiserschmarrn-Stücke braun gebraten sind.

Für die Vanille-Zwetschgen die Zwetschgen entsteinen und der Länge nach vierteln. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Zwetschgenspalten zugeben und kurz anschwitzen. Vanilleschoten längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Vanillemark und Schoten in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Für das Eis die gefrorenen Zwetschgen in einen Mixer füllen, Abrieb einer Zitrone, zwei Esslöffel Puderzucker und Mascarpone zugeben und zu einem cremigen Eis mixen. Mit Zwetschgenwasser, etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken und ins Gefrierfach stellen.

Den Mandel-Kaiserschmarrn mittig auf Tellern anrichten, Vanille-Zwetschgen samt Bratbutter darum verteilen, eine große Nocke Eis dazusetzen und servieren.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2016

Mandel-Pancake mit Rum-Ananas, Rosmarin-Joghurt-Sorbet

Für vier Personen

Für das Sorbet:

1 Blatt Gelatine	0,1 l Weißwein	1 cl. Zitronensaft
80 g Zucker	1 TL frischen Rosmarin	1/3 Orangen-Abrieb
200 g Joghurt 3,5%	200 g Schmand	Prise Meersalz

Für den Mandel-Pancake:

3 Eier	1 EL Zucker	250 g Weizenmehl
1 TL Natron	1 Msp. Backpulver	1 Bio- Zitrone
Prise Meersalz	250 g braune Butter	0,5 l Buttermilch
100 g Mandelplättchen	Pflanzenöl	

Für die Rum-Ananas:

1 frische reife Ananas	4 cl brauner Rum	125 g Heidelbeeren
heller Ahornsirup	Pflanzenöl	1 Bund frischen Rosmarin
Puderzucker		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein, den Zitronensaft und den Zucker für 3 Minuten einkochen. Dann den Rosmarin hinzugeben. Die ausgedrückte Gelatine darin lösen und leicht abkühlen lassen.

Joghurt, Schmand, Orangenabrieb und Salz zugeben, alles glatt rühren und zu einem cremigen Eis in der Eismaschine frieren.

Für den Mandel-Pancake:

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver mischen und fein sieben. Eine Prise Salz zu dem Mehlgemisch geben und mit der Buttermilch und einem Schuss Zitronensaft glattrühren. Anschließend den Eierschaum unterrühren und die braune Butter hinzugeben.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Mit Hilfe eines Esslöffels den Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen ausbacken. Auf die noch flüssige Seite ein paar Mandelplättchen streuen.

Für die Rum-Ananas:

Die Ananas schälen, dabei die gesamte Schale entfernen, dass nur noch das gelbe Fruchtfleisch übrig bleibt. Die Ananas in Scheiben schneiden und in Öl (oder in Butter) anbraten. Mit dem Rum flambieren.

Kurz vor Ende der Garzeit die Heidelbeeren und etwas Ahornsirup mit in die Pfanne geben.

Den Rosmarin in einer Pfanne leicht kross braten und anschließend mit Puderzucker karamellisieren.

Die Pancakes mit der Ananas auf einem Teller anrichten, die Heidelbeeren darüberstreuen, eine Nocke Sorbet daraufsetzen und mit dem Rosmarin garnieren.

Ralf Zacherl am 01. Juli 2017

Mandel-Parfait mit Amaretto

Für 8-10 Personen:

150 g Amarettini	5 EL Marsala	7 Eigelb
120 g Puderzucker	Mark einer Vanilleschote	500 g Sahne
Amaretto	Früchte	

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. 50 Gramm Brösel abnehmen, mit Marsala oder Vin Santo beträufeln und beiseite stellen.

In einem Topf etwas Wasser aufkochen und die Hitze soweit reduzieren, dass das Wasser nur noch siedet. Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine auf den Topf passende Metallschüssel geben. Die Schüssel auf den Topf setzen (der Boden sollte das Wasser nicht berühren) und die Eiermasse mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis sie hellgelb und dickcremig ist.

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, in ein Eiswasserbad stellen und die Masse kalt schlagen. Die eingeweichten Amarettini und den Amaretto unterrühren. Die Sahne steif schlagen.

Etwa ein Drittel unter die Eiermasse rühren, den Rest portionsweise mit dem Teigschaber unterheben.

Eine Kasten- oder Terrinenform (ca. 30 cm lang) so mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, dass Papier oder Folie an den Längsseiten etwas überstehen. Die Hälfte der Parfaitmasse einfüllen, die restlichen zerbröselten Kekse hineingeben und die restliche Parfaitmasse daraufgeben. Nach Wunsch einen Löffelstiel spiralförmig durch die Masse ziehen, sodass sich die Brösel etwas verteilen. Das Parfait mindestens vier Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

Mandel-Parfait 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und nach Belieben mit eingelegten Zwetschgen, Kirschen oder frischen Beeren anrichten.

Tipp:

Sie können das Parfait auch portionsweise in Tassen einfrieren und direkt darin servieren.

Cornelia Poletto am 06. März 2016

Mandel-Quark-Soufflé mit flambierten Brombeeren

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

4 EL spanische Mandeln	250 g Quark	1 Zitrone
3 Eier	4 EL brauner Zucker	2 EL Speisestärke

Für die Beeren:

100 g Brombeeren	2 TL brauner Zucker	2 TL Honig
20 ml Curaçao-Likör	1 Vanilleschote	3 TL Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Soufflé die Eier trennen. Von der Zitrone einige Zesten reißen. Eigelbe mit Quark, Stärke und den Zesten verrühren. Eiweiß mit Zucker in einer weiteren Schüssel steifschlagen und unter die Zitronen-Quark-Masse den Eischnee unterheben. Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, in einer Moulinette fein hacken und unter die Masse heben. Kleine, ofenfeste Förmchen rundum ausbuttern.

Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform in den Ofen geben, ca. 12 Minuten backen und abschließend aus den Förmchen stürzen.

Für die flambierten Beeren diese waschen und trocknen. Zucker und Honig in einer Pfanne mit Butter karamellisieren. Brombeeren hinzufügen, Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen und unterrühren. Likör zügig angießen und mit einem Bunsenbrenner anbrennen. Pfanne leicht schwenken bis die Flamme erloschen ist.

Das Mandel-Quarksoufflé mit flambierten Brombeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 02. September 2016

Mandel-Törtchen mit Rotwein-Trauben

Für vier Portionen

½ Zitrone (ausgepresst)	100 g flüssige Butter	80 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	150 g gemahlene Mandeln
1 EL Mehl	1 TL Backpulver	Butter
4 Tarteförmchen, (10 cm)	500 g dunkle Trauben, kernlos	1 Päckchen Puddingpulver
350 ml Rotwein	50 g Zucker	½ Zitrone
200 g Sahne	1 EL Puderzucker	50 g dunkle Schokolade
Minze		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen mit Butter ausfetten und mit Mandeln ausstreuen. Für die Mandeltörtchen den Zitronensaft, Butter, Zucker, Salz und die Eier verquirlen. Mandeln, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Kurz unterheben, bis alles gut vermenget ist und in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Im Backofen auf dem zweiten Einschub von unten etwa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Trauben waschen, entrappen und halbieren. Das Puddingpulver mit 3-4 Esslöffeln vom Rotwein verrühren. Den restlichen Rotwein mit dem Zucker und dem Zitronensaft zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren aufkochen, 1 Minute köcheln lassen. Die Trauben zugeben, unterheben und zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne steif schlagen, dabei den Puderzucker unterrühren. Die Schokolade kleinhacken und unter die Sahne heben.

Zum Anrichten die Mandeltörtchen aus der Form nehmen und auf Dessertteller legen. Die Rotweintrauben darauf verteilen und einen Esslöffel Sahne auf das Törtchen geben. Mit Minzblättchen garnieren.

Horst Lichter am 19. März 2016

Mango-Carpaccio mit Schoko-Kokos-Eis und Chili-Crumble

Für vier Portionen

250 ml Sahne	250 ml Kokosmilch	50 g Zucker
150 g Zartbitterschokolade	2 Eier	2 Eigelbe
1 große rote Chilischote	150 g Mehl	75 g Butter
50 g Zucker	2 Thaimangos	1 Limette
2 EL Ahornsirup		

Sahne und Kokosmilch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Schokolade grob hacken und in der heißen Kokossahne schmelzen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel kurz aufschlagen. Einen Teil der heißen Kokosmilch zugeben und unterrühren. Die Masse zur restlichen Kokossahne geben und unter Rühren auf dem Herd auf etwa 70 Grad erwärmen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Anschließend vom Herd nehmen, durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Chilischote waschen, halbieren und entkernen. In kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Mehl, der Butter und dem Zucker zu Streuseln verkneten. Die Chilistreusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 12-15 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Mangos schälen und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Die Mangoscheiben auf einer Platte auslegen. Ahornsirup, fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft verrühren und die Mango damit beträufeln.

Das Eis zu Nocken formen und auf den Mangoscheiben anrichten. Die Chilicrumble darüber streuen.

Johann Lafer am 03. September 2016

Marmor-Küchlein mit Nougat-Mascarpone

Für vier Portionen:

100 g Nougat	30 g flüssige Butter	80 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz	100 g Butter
4 Eier	200 g Mehl	1 TL Backpulver
2 EL Kakao	150 g Mascarpone	12 Himbeeren
12 Minzblättchen	Puderezucker	

Außerdem:

1 Silikonmatte	12er Mini-Guglhupf
----------------	--------------------

Den Nougat in das Gefrierfach legen. Die Silikonmulden mit der flüssigen Butter einfetten und auf das Backofenrost stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils eine halbe Minute unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Ei-Zucker-Mischung sieben. Alles gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Silikonmulden füllen, dafür die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver verrühren. Den dunklen Teig ebenso in den Spritzbeutel füllen und auf den hellen Teig geben. Mit einem Löffelstiel beide Teige marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen 15-18 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend die Küchlein kurz in der Form abkühlen lassen, dann aus den Mulden drücken und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Mascarpone mit den Schneebesens des Handrührers schaumig aufschlagen. Den Nougat in die Mascarpone raspeln und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Küchlein dressieren. Mit einer Himbeere, einem Minzblatt dekorieren und zuletzt mit Puderezucker bestäuben. Die Küchlein auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 04. Februar 2017

Mascarpone-Creme, Rhabarber-Kompott, Mandel-Streusel

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Crème:

170 g Mascarpone 1 Zitrone 1 Vanilleschote
100 g Zucker

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber 100 ml Rotwein 50 ml Grenadine
500 g Zucker 1 Prise feines Salz

Für die Streusel:

150 g Mehl 50 g gehackte Mandeln 75 g Butter
75 g Zucker 1 Vanilleschote 50 g gehackte Mandeln

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Mascarpone-Creme die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Mascarpone mit Zucker, Vanillemark und Zitronensaft abschmecken, zu einer Creme aufschlagen und kühl stellen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Grenadine und Rotwein ablöschen. Mit Stärke leicht abbinden und den Rhabarber darin aufkochen lassen bis er weich ist und dennoch seine Form behält.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Diesen kaltstellen und auf einem Blech verteilen. Für circa 15 Minuten goldbraun backen. In einem Glas als erstes die Mascarponecreme, danach das Ragout sowie einige Streusel einfüllen und servieren.

Nelson Müller am 08. April 2016

Mille feuille aus Erdbeeren und Basilikum

Für vier Portionen

500 ml Sonnenblumenöl 12 Wan-Tan-Blätter Puderzucker
1 Bund Basilikum 100 ml Rapsöl 1 Zitrone
2 EL Puderzucker 300 g Mascarpone 1 Vanilleschote
3 cl Limoncello 2 Eiweiße 1 Prise Salz
500 g Erdbeeren 2 EL Ahornsirup 3-4 Stiele kleinblättriges Basilikum

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Wan Tan-Blätter darin kurz knusprig backen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Blätter mit Puderzucker bestäuben.

Das Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter mit dem Rapsöl, Zitronensaft, Puderzucker in einem Zerkleinerer fein pürieren. Die Mascarpone mit der Hälfte des Basilikumpestos, den Vanillemark und dem Limoncello verrühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kalt stellen.

Die Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Erdbeeren mit Ahornsirup marinieren.

Zum Anrichten einen Teil der Mascarponecreme auf vier Wan Tan-Blättern verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darauf geben, erneut ein Wan Tan-Blatt und Creme darauf geben. Mit den restlichen Erdbeeren und dem letzten Blatt belegen. Mit dem Basilikumblättchen bestreuen. Das restliche Basilikumpesto um die Mille feuille träufeln.

Johann Lafer am 30. April 2016

Minikrapfen mit Vanille-Creme

Für ca. 20 Stück

Für die Vanillecreme:

1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone	320 ml Milch
50 g Zucker	Meersalz	2 EL Speisestärke
6 Eigelb		

Für den Hefeteig:

250 ml Milch	500 g Weizenmehl (405)	3 g Zimtpulver
2 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Kardamompulver	21 g Hefe
100 g Zucker	3 EL Vanillezucker	80 g weiche Butter
Meersalz	1 Ei	

Zusätzlich:

1 kg Butterschmalz	Zucker
--------------------	--------

Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und das Mark herausstreichen.

Vanillemark mit 250 ml Milch, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Meersalz in einem Topf aufkochen.

Die restliche Milch mit der Stärke glatt rühren, unter Rühren in die kochende Milch gießen und mindestens 5 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe unter schnellem Rühren mit dem Schneebesen gut unterrühren. Die Creme mit Frischhaltefolie zugedeckt abkühlen lassen.

Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und Zimt, Ingwer und Kardamom untermischen. Eine Mulde in die Mitte der Mehlmischung drücken. Die Hefe hinein bröseln und mit der Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Der Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter, 1 Prise Meersalz und das Ei zum Vorteig geben und alles 5 bis 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, der sich von der Schüssel löst. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis er sich nahezu verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in etwa 20 Portionen teilen. Jedes Teigstück mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Teigkugeln zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sie ihr Volumen nahezu verdoppelt haben.

Das Butterschmalz zum Frittieren in einem großen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen bilden.

Die Minikrapfen portionsweise nacheinander je 4 bis 5 Minuten rundum goldgelb im heißen Fett ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Vanillecreme mit dem Schneebesen kurz durchrühren, in einen Spritzbeutel mit Fülltülle geben und die Krapfen damit füllen. Die Krapfen in Zucker wenden und sofort servieren.

Franziska Schweiger am 08. Februar 2018

Mocca-Küchlein, Aprikosen-Ragout, Basilikum-Kresse-Creme

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

1 TL Instant-Espresso-Pulver	75 g gemahlene Mandeln	1 EL Kakao
1 Ei	2 EL Milch	25 g Rohrohrzucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 TL Butter	1 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise feines Salz		

Für das Ragout:

200 g Aprikosen	50 ml Weißwein	1 Vanilleschote
2 EL Zucker		

Für die Creme:

100 g Schmand	1 Kästchen Basilikumkresse	Puderzucker
---------------	----------------------------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Küchlein zwei Cappuccino-Tassen mit Butter einfetten. Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Kakao- und Espressopulver mischen. Ei mit Rohrohrzucker und Salz schaumig schlagen. Die Mandelmischung unterrühren und Öl mit Milch unter den Teig heben. Die Masse in beide Tassen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Ragout Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Hälfte des Vanillemarks und Aprikosen im Karamell schwenken, mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Creme die Hälfte der Basilikumkresse abschneiden, mit dem Schmand vermengen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Küchlein aus dem Ofen nehmen. Auf eine längliche Platte eine Tasse mit dem Mocca-Küchlein stellen, Aprikosenragout in einer Schale daneben anrichten. Auf jedes Küchlein 1 TL Basilikumschmand geben. Mit der übrigen Basilikumkresse garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 08. Juli 2016

Monte con Leche

Für 6 Portionen

200 g Weizenkörner, vorgegart	500 ml Milch	3 EL Zucker
1 Zimtstange	2 TL Speisestärke	1 Granatapfel
1 Becher Sahne, steif		

Den Weizen in ausreichend Wasser nach Packungsanleitung fertig garen. Die weichen Körner in ein Sieb abgießen, mit der Milch zurück in den Topf geben und mit Zimt sowie Zucker aufkochen. Nach Bedarf etwas Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Masse damit binden. Den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterziehen.

Die Mote con Leche auf Dessertschalen verteilen, mit Granatapfelkernen bestreuen und mit Sahne garniert servieren. Dazu passen zum Beispiel Churros.

Frank Rosin am 16. März 2016

Nackete Maadle mit Apfel-Sorbet und Vanille-Soße

Für vier Portionen

1 Bio-Zitrone	1 Eiweiß	1 Prise Salz
50 g Puderzucker	400 g grünes Apfelpüree	1 Vanilleschote
500 ml Milch	2 Eigelbe	2 EL Zucker
1 EL Speisestärke	1 kg gekochte Kartoffeln	2-3 EL Mehl
1 Prise Salz	200 g Butterschmalz	3 EL Zucker mit
1 TL Zimtpulver gemischt	100 ml Sahne	

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Den Zitronensaft auspressen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den Puderzucker nach und nach unterschlagen. Den Eischnee, Zitronensaft und -schale unter das Apfelpüree heben. Die Masse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und zusammen mit der Milch zum Kochen bringen.

Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Eine Kelle heiße Milch in die angerührten Eigelbe geben und verrühren. Diese Mischung in die restliche kochende Milchmischung geben und unter Rühren erneut zum Kochen bringen. Etwa eine Minute köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit Salz würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt und sich flache Puffer formen lassen.

Den Kartoffelteig zu gleichmäßigen Puffern formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz nacheinander goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Vanillesauce heben.

Die Nackete Maadle mit Zimt-Zucker bestreuen und mit dem Apfelsorbet und der Vanillesauce servieren.

Horst Lichter am 01. Oktober 2016

New York Cheesecake-Muffins

Für vier Portionen

120 g Haferkekse	40 g weiche Butter	1 Prise Meersalzflöcken
350 g Doppelrahmfrischkäse	80 g Creme double	40 g Zucker
1 EL echter Vanillezucker	2 Eier	500 g Heidelbeeren, (TK)
2-3 EL Honig	2 cl Obstler	Außerdem
12 Papp-Muffinbecher		

Die Haferkekse in einem Gefrierbeutel zerbröseln und mit dem Salz und der Butter vermischen. Die Keksmischung in die zwölf Pappbecher verteilen und andrücken. Pappbecher auf ein Backblech stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Doppelrahmfrischkäse, Creme double, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Eier zufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Masse in die Förmchen verteilen.

Im Backofen etwa 40 Minuten backen. Die Cheesecake Muffins sind fertig, wenn die Masse innen noch leicht wackelt. Muffins kalt stellen, bis sie gut durchgekühlt sind, am besten über Nacht.

Für die Sauce die Heidelbeeren auftauen lassen. Zusammen mit dem Honig und dem Schnaps kurz pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen.

Die Muffins nach Belieben aus den Pappbechern nehmen und zusammen mit der Heidelbeersauce servieren.

Horst Lichter am 16. April 2016

Ofenfrische Scones

Für vier Portionen

300 g Mehl	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salzflöcken	50 g Rohrzucker	80 g kalte Butter
2 Eier	50 ml Milch	100 g weiche Karamellbonbons
150 g Clotted Cream	100 g Aprikosenmarmelade	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron, Salzflöcken und Rohrzucker mischen. Die Butter in Würfel schneiden, zum Mehl geben. Zwischen den Fingern zu groben Streuseln zerreiben, bis alles eben vermischt ist.

Die Eier mit der Milch verquirlen, Karamellbonbons grob hacken und beides zur Teigmischung geben. Alles zu einem nicht zu glatten Teig vermischen, dabei nur so lange wie nötig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und mit den Fingern zu einem zwei Zentimeter dicken, rechteckigen Fladen drücken. Den Fladen mit einem runden Ausstecher (circa drei Zentimeter Durchmesser) zu Kreisen ausstechen. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Noch warm mit der Clotted Cream und der Aprikosenmarmelade servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2016

Omas Rhabarber-Crumble im Glas

Für zwei Personen

Für das Rhabarberragout:

5 Stangen Rhabarber	150 g Zucker	250 ml Weißwein
100 ml Grenadine	1 Zimtstange	1 TL Speisestärke

Für die Streusel:

150 g Mehl	75 g Butter	75 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Vanilleschaum:

500 g Sahne	60 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Rum		

Für das Rhabarberragout:

Den Rhabarber schälen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Weißwein und Grenadine ablöschen und etwas reduzieren. Die Zimtstange zum Rhabarber dazugeben. Den Rhabarber kochen, bis er weich ist aber nicht zerfällt. Zimtstange entfernen. Das Ragout gegebenenfalls mit Speisestärke etwas andicken und kaltstellen.

Für die Streusel:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Zucker und Salz zu einem bröseligen Teig verkneten. Kurz kaltstellen. Den Teig auf ein Backblech krümeln und im heißen Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Vanilleschaum:

Für den Schaum den Puderzucker durch ein sehr feines Sieb geben. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs einritzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote in die Sahne geben. Ggf. einmal kurz erhitzen, damit sich der Puderzucker auflöst und dann kurz abkühlen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Rum abschmecken. In eine Espumafflasche abfüllen, 2-3 Sahnepapseln eindrehen und die Vanillesahne kaltstellen.

Das Rhabarberragout in eine kleine Auflaufform füllen, darauf einige Streusel verteilen, etwas Vanilleschaum aufspritzen und abschließend mit einigen Streuseln garnieren und servieren.

Nelson Müller am 24. März 2017

Omas Rote Grütze mit Vanille-Eis und Joghurt-Hippe

Für zwei Personen

Für die Rote Grütze:

300 g Beerenmischung	1 Orange	150 ml Rotwein
1 Zimtstange	1 Gewürznelke	1,5 EL Speisestärke
20 g Zucker		

Für das Vanille-Eis:

125 ml Sahne	2 Eier	2 cl brauner Rum
1 Vanilleschote	15 g Zucker	

Für die Joghurt-Hippe:

30 g Griechischer Joghurt

Für die Rote Grütze Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Orange in Scheiben schneiden. Nelken und Orangenscheiben dazugeben. Aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Den Fond in eine Schüssel geben und über einem Eiswürfel- Wasserbad kalt rühren. Ausgekühlten Fond durch ein Sieb streichen, anschließend die Masse über die Beeren gießen.

Für das Eis Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark, Zimtstange, Rum und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier trennen. Das gewonnene Eigelb mit braunem Zucker vermengen. Heiße Sahne nach und nach in die Eigelbmischung unterrühren. Die Masse nun in den Topf zurück gießen und bis zur Rose abziehen, das heißt, bis das Eigelb anfängt zu stocken. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine frieren.

Für die Joghurthippe Joghurt mit einem Schneebesen cremig rühren, auf die Backmatte streichen und ins Tiefkühlfach legen. Vor dem Servieren Joghurt aus dem Tiefkühlfach holen und in einzelne Stücke brechen.

Die Rote Grütze mit Vanille-Eis auf Tellern anrichten, mit Joghurt-Hippe garnieren und servieren. Zusatzrezept von Nelson Müller

Nelson Müller am 26. August 2016

Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas

Für 2 Personen

Für das Orangen-Soufflée:

1 Orange (Saft und Zesten)	2 Eier	8 ml Bitterorangen-Likör
30 g Zucker	7 g Kartoffelstärke	Butter

Für die Ananas:

1 Ananas	4 EL Kokoslikör	4 EL Ananassaft
5 EL Kokosmilch	3 Blätter Basilikum	Puderzucker
Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für das Orangen-Soufflé die Orange waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Zesten ablösen. Danach die Orange halbieren und auspressen. 70 Milliliter Orangensaft zusammen mit dem Bitterorangen-Likör und den Zesten aufkochen, Kartoffelstärke dazu geben und mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse abbinden. Leicht abkühlen lassen.

Das Ei trennen, das Eiweiß anschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Solange weiter schlagen bis die Masse steif ist. Eischnee vorsichtig unter die Orangenmasse heben, in ausgebuttete Souffléformen geben und circa elf Minuten im Ofen backen, bis das Soufflé hochgegangen ist.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in zwei cm große Würfel schneiden. Etwa 30 Gramm der Ananas mit der Kokosmilch, dem Ananassaft, dem Kokoslikör und etwas frischem Pfeffer in einen Vakuumsack geben und ganz fest evakuieren. Etwa fünf Minuten warten.

Die Ananaswürfel wieder aus dem Sack nehmen. Die Basilikumblätter fein hacken und die Ananas darin wälzen. Je einen Würfel auf einen Holzspieß stecken.

Ananasspieße zum Orangen-Soufflé anrichten, beides mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alexander Kumptner am 04. März 2016

Orangen-Soufflé, Zitrusfrucht-Salat und Joghurt-Eis

Für 4 Personen

Für das Orangensoufflé:

250 ml Orangensaft	25 g Kartoffelstärke	20 ml Orangenlikör
240 g Eiweiß	100 g Zucker	Butter
1 Orange		

Für den Zitrusfrucht-Salat:

1 Orange	1 Pink Grapefruit	1 Zitrone
Puderrucker	5 Blätter Basilikum	2 EL Kirschlikör

Für das Joghurt-Eis:

500 g griechischer Joghurt	100 g Puderrucker	115 g Quark
50 g Sahne	80 g Milch	

Für das Orangensoufflé:

Für das Orangesoufflé den Orangensaft mit Stärke und Orangenlikör und den Zesten einer Orange zu einer dicken Creme einkochen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Die Soufflé- Formen leicht ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Jetzt nach und nach den Eischnee unter die lauwarmer Orangencreme heben. Diese Masse in die Soufflé-Formen füllen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Für den Zitrusfrucht-Salat:

Für den Zitrusfrucht-Salat alle Früchte fein filetieren und mit etwas Kirschlikör, Puderrucker und fein geschnittenem Basilikum marinieren.

Für das Joghurt-Eis:

Für das Eis alle Zutaten miteinander verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig frieren lassen.. Den Zitrusfrucht-Salat in Dessertschalen geben und eine Nocke Eis daraufsetzen. Das Orangensoufflé separat servieren.

Alexander Kumptner am 03. März 2018

Oster-Eierlikör-Torte

Teig:

200 g Mehl	100 g Margarine	50 g Zucker
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver	Fett

Schokoladencreme:

50 g Zartbitter-Schokolade	3 Blatt weiße Gelatine	3 Eiweiß
30 g Zucker		

Eierlikörcreme:

3 Eiweiß	80 g Zucker	1 Päck. Vanille-Zucker
20 ml Eierlikör	3 Blatt weiße Gelatine	

Garnierung:

400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif	Eierlikör
Ostereier mit Eierlikör	Pistazien	

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen und in eine gefettete Springform füllen. Den Rand etwas hochziehen. Bei Umluft etwa 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Schokoladencreme:

Die Schokolade schmelzen, die Hälfte der aufgelösten Gelatine dazugeben. Eiweiß und Zucker steif schlagen und die zweite Hälfte der Gelatine hinzufügen. Die Schokoladenmasse langsam unterrühren. Auf den Teigboden geben und kühl stellen.

Eierlikörcreme:

Eiweiß und Zucker steif schlagen. Vanille-Zucker, Eierlikör und die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Die Masse auf die gekühlte Schokoladencreme geben und wieder kalt stellen.

Garnierung:

Die Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und etwa 300 g auf die Eierlikörcreme streichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und Tupfer auf den Rand geben. Den Rand und die Tupfer mit Ostereierhälften und gehackten Pistazien garnieren. In die Mitte der Torte etwas Eierlikör geben, bis ein dünner Spiegel entsteht. Die Torte gekühlt servieren.

Rainer Sass am 14. April 2017

Osterhase im Nest

Für vier Portionen

2 Eier	1/2 Zitrone, unbehandelt	140 g Butter, zimmerwarm
140 g Zucker	1 EL echten Vanillezucker	1 Prise Salz
180 g Mehl	1 TL Backpulver	4 ausgeblasene Eier
Fett und Mehl für die Form	Puderzucker	

Die Eier jeweils mit einer Nadel anstechen, zwei kleine Löcher zum Ausblasen formen und die Eier ausblasen. Anschließend bei jedem Ei das Loch am spitzen Ende etwas vergrößern, damit der Teig später eingefüllt werden kann. Die Eierschalen gut trockenwischen, mit Butter einfetten und in ein Mini-Muffinblech setzen.

Die Zitrone heiß abspülen, die Schale fein abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Die drei Eier nach und nach zur aufgeschlagenen Butter geben und 2-3 Minuten weiterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Zitronensaft zugeben und alles verrühren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Die Hasenform mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Den restlichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die vorbereiteten Eierschalen füllen.

Im vorgeheizten Backofen 35 bis 40 Minuten backen. Die Eier bereits nach etwa zehn bis zwölf Minuten aus dem Ofen nehmen. Den Hasen nach dem Backen circa zehn Minuten ruhen lassen, anschließend vorsichtig aus der Form lösen und erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben und beliebig verzieren.

Zum Anrichten den Hasen auf Ostergras setzen und die Eier um das Lamm verteilen.

Tipp:

Zum Verzieren eignen sich Zitronenguss, gehackte Pistazien, Schokotropfen, ...

Horst Lichter am 26. März 2016

Papaya mit fruchtigem Kokos-Chili-Eis

Für 4 Personen

Für das Eis:

300 ml Sahne	150 ml Kokosmilch	40 g Mangopüree
65 g Kristallzucker	1 EL rote Chilischote	2 EL Kokosflocken
5 Eigelb		

Für die Papaya:

250 g Weizenmehl (405)	1 Ei	1 EL Zucker
250 ml kalte Vollmilch	3 EL Wasser	3 Eiswürfel
800 ml neutrales Pflanzenöl	1 Papaya	

Kokos-Chili-Eis:

Die Sahne, die Vollmilch, das Mangopüree, die gehackte Chilischote und die Kokosflocken in einen Topf geben und die Flüssigkeit zum Kochen bringen.

Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Kristallzucker glatt rühren. Die heiße Sahnemischung vorsichtig darüber gießen und verrühren. Die Masse zurück in den Topf geben und bei geringer Temperatur und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (80 °C). Vorsicht: Die Masse darf keinesfalls kochen, sonst gibt es Rührei!

Die Kokos-Sahne-Creme sofort in eine Glas- oder Metallschüssel füllen. Diese am besten auf ein Eiswürfelbad stellen und die Creme rasch abkühlen lassen. Anschließend mindestens 6 Stunden (je länger, desto besser) in den Kühlschrank stellen.

Die gut gekühlte Eismasse vor dem Anrichten in eine Eismaschine geben und zu cremigem Eis gefrieren.

Gebackene Papaya:

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Das Ei, den Zucker, die Vollmilch, das Wasser und die Eiswürfel zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem cremigen Ausbackteig verrühren.

Das Pflanzenöl in einem Wok oder in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen.

Die Papaya schälen, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden, nacheinander in den Ausbackteig legen und mehrmals darin wenden, damit sie vollständig mit Teig umschlossen sind.

Die Papaya-Spalten nacheinander in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Die frittierte Papaya mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann heiß anrichten.

Anrichten:

Je 4 frisch gebackene Papayaspalten auf 4 Teller geben. Je eine große Kugel fruchtiges Kokos-Chili-Eis danebensetzen und gleich servieren

Christian Henze am 20. April 2018

Papaya-Tiramisu mit Kaffee-Sorbet

Für vier Portionen

½ Vanilleschote	120 g Zucker	50 ml Wasser
1 Zimtstange	600 ml kalter Kaffee	3 cl Kaffeelikör
8 Eierplätzchen	1-2 Papaya (ca. 600 g)	2 Eigelbe
75 g Zucker	300 g Mascarpone	2 Limetten
2 Eiweiße	1 Prise Salz	
100 g Gelierzucker 2:1		
1 Limette	100 ml Kokoslikör	2 Espresso
50 g weiße, dunkle Schokolade		

Für das Sorbet die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Zucker, Wasser, Zimtstange und Vanillemark aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Kaffee unterrühren, mit Kaffeelikör verfeinern und die Zimtstange entfernen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Papaya halbieren, entkernen und schälen. Etwa 250 Gramm Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch (250 Gramm) fein pürieren. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, das Papayapüree, den Saft von zwei Limetten und die Mascarpone unterheben.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Mascarpone-Creme heben. Kalt stellen.

Das Papayapüree mit Gelierzucker und Saft einer Limette verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Minuten sprudelnd kochen lassen, in eine Schüssel füllen und die Papayawürfel unterrühren. Abkühlen lassen.

Espresso mit Kokoslikör mischen. Vier Portionsgläser bereitstellen, mit dem Durchmesser der Eierplätzchen. Ein Drittel der Mascarponecreme in die Portionsgläser füllen, Papayakompott darauf geben, ein Eierplätzchen darauf legen. Mit je einem Esslöffel Espressomischung tränken. Zweites Drittel Creme darauf geben, übrige Papayamasse und Eierplätzchen darauf legen und diese wieder mit der Espressomischung beträufeln. Restliche Creme darauf geben. Kalt stellen. Zum Servieren je eine Nocke Kaffeesorbet auf jedes Tiramisu geben und die Schokolade darüber hobeln.

Johann Lafer am 02. April 2016

Parma Cotta mit Maracuja

Für 4 Personen

Für die Rosmarinsahne:

3 Blätter Gelatine	400 ml Sahne	1 Vanilleschote
40 g Zucker	1 Zweig Rosmarin	

Für die Maracuja-Mousse:

40 ml Maracujasaft	2 Eier	200 ml gekühlte Sahne
30 g Zucker		

Lassen Sie die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser quellen.

Sahne mit Rosmarin aufkochen. Sahne in einen Topf geben. Mark aus der Vanilleschote kratzen, samt Schote, Rosmarin und Zucker in die Sahne geben. Aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. Schote und Rosmarin entfernen. Gelatine ausdrücken, in warmer Sahne lösen.

Die Gelatine geliert nicht, wenn die Sahne heißer als 80 Grad Celsius ist. Erstmals kühlen. Vier Gläser halb mit der Rosmarinsahne füllen, für zwei Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

Für den Fruchtschaum kalte Sahne mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Maracuja halbieren, das Fruchtfleisch auslöpfeln, durch ein Sieb passieren, den Saft in einer Schüssel auffangen. Beiseitestellen. Bereiten Sie ein Wasserbad vor, in dem Sie zum Beispiel ein hitzebeständiges Gefäß in kochendes Wasser stellen. Praktischer ist ein doppelwandiger Simmertopf, dessen Zwischenraum sich mit Wasser befüllen lässt. Trennen Sie die Eier. Die Eigelbe in das Gefäß im Wasserbad oder den Simmertopf geben, zusammen mit dem Zucker cremig aufschlagen und abkühlen lassen.

Alles verrühren. Zuerst die geschlagene Sahne unter die Eigelb-Zucker-Creme heben, dann den Maracuja-Saft vorsichtig unterrühren.

Zum zweiten Mal kühlen. Holen Sie die vier Gläser aus dem Kühlschrank. Geben Sie die Maracuja-Mousse auf die gelierte Rosmarinsahne und stellen Sie die Gläser zwei weitere Stunden kalt.

Das Dessert braucht zwei Kühlphasen. In der ersten festigen die Gel bildenden Eiweiße der Gelatine die gekochte Sahne. Danach muss die Maracuja-Mousse stocken, in deren Milchfett viele Luftbläschen eingeschlossen sind. Beim Essen schmelzen die beiden Konsistenzen toll im Mund.

test Mai 2017

Pavlova mit Passionsfrucht und Mango

Für 6 Personen

Für die Baiser:

2 Eiweiß (Gr. M) ½ TL Speisestärke ½ TL Weißweinessig
100 g Zucker

Für die Füllung:

2 Blatt Gelatine 1 Bio-Limette 1 reife Mango
100 g Mangopüree 2 EL weißer Rum 2 Passionsfrüchte
250 g Ricotta 4 EL Zucker 100 g Sahne

Für das Mango-Sorbet:

500 ml Mangopüree 70 g Wasser 70 g Zucker
Limette Kokoschips

Für die Baiser:

Den Backofen auf 125 Grad vorheizen.

Das Eiweiß halbsteif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und nun das Eiweiß steif und glänzend schlagen. Die Stärke in den Eischnee sieben, Essig zugeben und beides vorsichtig unterrühren.

7 Häufchen Eischnee auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Mit einem Löffel oben jeweils eine flache Mulde hineindrücken. Auf der mittleren Schiene im besten Fall für ca. 2 Stunden langsam trocknen lassen. Anschließend noch eine Stunde im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Limette waschen und trocken reiben. Im Anschluss die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Das Mangofruchtfleisch jeweils an den abgeflachten Seiten links und rechts vom Kern abschneiden und das Fruchtfleisch schälen und würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Innere herauskratzen.

Das Mangopüree mit 2 EL Limettensaft verrühren. Alles gut vermischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den restlichen Limettensaft leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der abgeriebenen Limettenschale, Ricotta, ggf. Rum und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

Für das Mango-Sorbet:

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Mit dem Mangopüree vermischen und den Saft und Abrieb der Limette unterrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Baisers samt Papier vom Blech ziehen, 6 Baisers auf Teller geben, die Creme und das Mango-Passionsfrucht-Ragout darauf verteilen. Restliches Baiser grob zerbröckeln darüber geben. Eine Kugel Sorbet daneben anrichten und mit Kokoschips garnieren.

Dieses Dessert kann sehr gut vorbereitet werden: Die Baisers schon am Vortag backen und lose mit einem Bogen Küchenpapier bedeckt aufbewahren (nicht kalt stellen oder luftdicht verpacken, sonst werden sie weich). Die Mango-Sauce einige Stunden vorher zubereiten und abgedeckt kalt stellen. Die Ricottacreme kann ebenfalls schon zubereitet werden, allerdings ohne die Sahne – diese erst unterheben kurz bevor das Dessert angerichtet wird.

Cornelia Poletto am 31. März 2018

Pfannkuchen-Roulade mit Zucchini-Mus

Für 4 Personen

Für die Zucchini-Mus:

500 g Zucchini	1 TL gemahlene Fenchelsamen	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	5 EL Zucker	2 EL Apfelessig
1 Bund Blatt Petersilie	Salz	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse		

Für die Pfannkuchen:

200 g Mehl	250 ml Milch	4 Eier
1 Prise Salz	2 EL flüssige Butter	Butterschmalz

Für den Zucchini-Salat:

1 Bund Schnittlauch	500 g Zucchini	60 g Joghurt
1 EL Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Zucchini-Mus Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln.

Fenchelsamen mahlen oder im Mörser fein zerstoßen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Zucchini zugeben. Fenchel, Zucker und Essig untermischen und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei sollen die Zucchini gut verkochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie unter die Zucchini mischen und noch 3 Minuten mitkochen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen. Etwa 5 Minuten quellen lassen. Zuletzt flüssige Butter untermischen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Joghurt, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in einer Salatschüssel vermischen.

Zucchini und Schnittlauch zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen mit jeweils etwas Zucchini-Mus bestreichen. Den Frischkäse zerbröseln und darüber streuen. Pfannkuchen aufrollen und auf Tellern anrichten. Den Zucchini-Salat dazu reichen.

Otto Koch am 26. Juli 2018

Pfirsich-Kuchen

Für 6 Portionen

5 Eier	1 Zitrone	1 Prise Salz
250 g weiche Butter	200 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Packg. Vanillezucker
1 EL Milch	350 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Packg. Backpulver
1 Dose Pfirsiche	3 EL Puderzucker	1 Backrahmen

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Die Zitrone heiß abwaschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Eiweiße mit dem Salz in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nacheinander die Eigelbe einrühren. Milch und Zitronenschale dazugeben.

Mehl und Backpulver sieben, dann in zwei Portionen bei mittlerer Geschwindigkeit schnell unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Backrahmen aufsetzen und die Masse darin gleichmäßig verstreichen. Die Pfirsiche abgießen, sorgfältig abtropfen lassen, in schmale Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen 35-40 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

Frank Rosin am 16. März 2016

Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma

Für vier Personen

Für das Eis:	80 g Kokosmilch	25 g Läuterzucker
0,2 g Xanthan	4 Plastikkugeln 5cm	Stickstoff
Schutzhandschuhe	Schutzbrille	
Für das Ananas-Espuma:	200 g Ananassaft	120 g Sahne
12 g Kokoslikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1,5 Blatt Gelatine
Für das Weiße-Schoko-Malto:	25 g weiße Schokolade	25 g Maltodextrin
Für das Ananasragout:	50 g Ananaswürfel	15 g Palmzucker
5 g weißer Portwein	5 g Sherry	35 g Kokosmilch
Stärke		
Für die Mascarponecreme:	30 g Mascarpone	3 g Läuterzucker
$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Zitronenabrieb	Kakaobutter-Spray, weiß
Himbeeren, Minzeblätter		

Für das Eis: Die Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Xanthan zu einer homogenen Masse vermengen.

Jeweils 25 g von der Masse in die Plastikkugel geben, verschließen und durchschütteln, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Die Kugel in den Stickstoff geben und die Masse unter ständiger Bewegung der Kugel im Stickstoff gefrieren lassen. Dabei nie mit bloßen Händen in den Stickstoff greifen – unbedingt Schutzhandschuhe und -brille tragen! Nach ungefähr einer Minute die Kugel herausnehmen, unter laufendes Wasser halten und die Plastikkugel vorsichtig öffnen, um die Kokoskugel herauszulösen. Die Kugel im Tiefkühlfach aufbewahren.

Alternativ können die Kugeln auch in das Gefrierfach gegeben (anstatt Stickstoff) und unter regelmäßigem Wenden gefroren werden.

Für das Ananas-Espuma: Die Gelatine in Eiswasser aufweichen, herausnehmen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird.

Alle anderen Zutaten hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und nur das Mark verwenden. Das Ganze vermengen und in eine Espumafflasche geben. Zwei Sahnepapseln aufdrehen und die Flasche kalt stellen.

Für das Weiße-Schoko-Malto: Die Schokolade schmelzen und in das Maltodextrinpulver einarbeiten. Kalt stellen.

Für das Ananasragout: Den Palmzucker mit einem Schuss Wasser karamellisieren. Mit dem Portwein, Sherry und der Kokosmilch ablöschen. Etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den kochenden Fond mit etwas angerührter Stärke abbinden und einmal richtig durchkochen lassen.

Den heißen abgebundenen Fond über die Ananaswürfel geben und ordentlich vermengen.

Für die Mascarponecreme: Die Mascarpone mit dem Läuterzucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und eventuell ein wenig mit dem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme nicht überschlagen wird und sich die Masse trennt.

Zum Anrichten etwas Ananasragout auf einen Teller geben. Mit einem erwärmten Gegenstand, eventuell einem Wetzstahl, ein Loch in die Kokos-Eiskugel schmelzen, um eine Öffnung für die Füllung zu haben. Etwas Ananas-Espuma mit einem Spritzenaufsatz in das Loch der Kokoseiskugel füllen. Das Schoko-Malto und die Mascarponecreme daneben geben. Die Eiskugel mit Kakaobutterspray besprühen. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Nelson Müller am 15. Juli 2017

Pochierte Eischnee-Kugel mit Vanille und Himbeeren

Für vier Personen

Für die Eischneekugeln:

6 Eiweiß 100 g Zucker 50 g Puderzucker
1 EL Maisstärke

Für die Vanillecreme:

2 Blatt Gelatine 800 g Sahne 160 g Zucker
2 Vanilleschoten 2 Eier 6 Dotter
1 Zitrone Rum

Für die Himbeeren:

50 g Himbeermarmelade 1 Tasse frische Himbeeren braunen Zucker
gehobelte Haselnüsse

Für die Eischneekugeln:

Den Backofen (Heißluft) auf 160 Grad vorheizen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Kristall- und Puderzucker dazu geben. Dann die Maisstärke unterheben. Die Schneemasse in Silikonformen füllen und abfolieren. 10 Minuten im Wasserbad pochieren und anschließend auskühlen lassen.

Für die Vanillecreme:

Die Blattgelatine einweichen. Für die Vanillecreme Sahne und Zucker mit dem Vanillemark einmal aufkochen und mit den Eiern und Dotter zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und alles einmal durch ein Sieb seihen und anschließend mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Masse kühl stellen.

Für die Himbeeren:

Die Schneehalbkuugeln auf der Unterseite mit der Himbeermarmelade einstreichen und dann zwei Hälften zusammensetzen, dass eine Kugel entsteht. Anschließend die Kugel in braunem Zucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Kugel außen schön kross karamellisiert ist. In einer Pfanne die frischen Himbeeren kurz anschwenken und in einem Teller anrichten, etwas gehobelte Haselnüsse dazu geben. Die Schneekugel darauf setzen. Kurz vor dem servieren die Vanillecreme mit etwas Rum verfeinern und um die Kugel gießen.

Alexander Kumptner am 27. Mai 2017

Quark-Klöße mit Rhabarber und Rahm-Eis

Für vier Personen

Für das Rahmeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne
1 Vanilleschote	200 g Zucker
8 Eigelb	250 g Mascarpone

Für die Quarkklöße:

200 g Weißbrot ohne Rinde	200 g Topfen 40%	20 g Zucker
120 g zerlassene Butter	4 Eier	125 g saure Sahne
80 g Mehl	1 unbehandelte Zitrone	1 Prise Salz

Für die Brösel:

200 g süße Brösel	1 Vanilleschote	Zimtstange
50 g Butter	50 g Zucker	Zimt, gemahlen

Für das Rhabarberkompott:

200 g Rhabarber	80 g Zucker	Schuss Amaretto
1 Zimtstange	100 ml Weißwein	10 Himbeeren
Speisestärke	50 g Mandelkrokant	Florentiner-Mix

Für das Rahmeis:

Die Milch, die Sahne, die Glukose und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eier verrühren und die kochende Mischung darauf gießen, zur Rose abziehen (so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht) und abkühlen lassen. Dann die Mascarpone unterrühren, passieren und in der Eismaschine abdrehen. Im Gefrierfach aufbewahren.

Für die Quarkklöße:

Den Topfen gut abhängen. Dafür den Topfen zum Beispiel in ein sauberes Küchenhandtuch geben und das Handtuch fest um den Topfen aufdrehen (wie beim Wäscheauswringen), dass die Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird.

Das Weißbrot in sehr feine Würfel schneiden und mit Topfen, Zucker, zerlassener Butter, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Die Eier mit der sauren Sahne verquirlen, unter die Topfenmasse kneten und zum Schluss das Mehl einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Brösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Brösel, die Zimtstange und die Vanilleschote dazugeben und die Brösel darin bräunen. Nach dem Erkalten mit Zimt und Zucker abschmecken.

Aus der Topfenmasse Klöße bzw. Nockerl formen und in leicht gesalzenem Wasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in den Bröseln wälzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarberkompott:

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen und in gleichmäßige Rauten schneiden. Aus Himbeeren und Weißwein, Amaretto, Zucker und der Zimtstange eine Soße kochen und diese mit Speisestärke leicht abbinden. Auf den geschnittenen Rhabarber passieren, alles zusammen einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Rhabarber auf einer Seite des Tellers anrichten, die Quarkklöße daneben setzen und die Eisnocken auf Mandelkrokant daneben legen.

Zur Dekoration kann man noch etwas Florentiner-Mix auf eine Silikonmatte streuen und im Ofen karamellisieren. Anschließend von der Matte abziehen und in Röllchen drehen oder in kleine Chips brechen.

Mario Kotaska am 13. Mai 2017

Quark-Zimt-Soufflé mit geblähten Pfeffer-Pflaumen

Für zwei Personen

Für das Quark-Zimt-Soufflé:

200 g Quark, 40%

2 TL Speisestärke

4 kalte Eier

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

80 g Zucker

Weiche Butter

Für die geblähten Pflaumen:

5 weiche Pflaumen

1 Sternanis

120 g Zucker

1 Orange (Schale)

1 Vanilleschote

100 ml Pflaumensaft

1 EL kalte Butter

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

Rum, Pfeffer

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für das Quark-Zimt-Soufflé:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eiweiß von 4 Eiern anschlagen und 75 g Zucker hinzugeben. 3 Eigelbe mit Quark, Speisestärke und $\frac{1}{2}$ TL Zimt zu einer glatten Masse verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß nach und nach unter die Masse heben. Restlichen Zucker und restlichen Zimt mit einander mischen. Soufflé Formen mit Butter auspinseln und mit der Zimt-Zucker Mischung ausstreuen.

Förmchen zu $\frac{3}{4}$ mit Soufflé-Masse befüllen und ca. 12 – 15 Minuten im Ofen ausbacken.

Für die geblähten Pflaumen:

Die Pflaumen waschen, trocken tupfen, entkernen, vierteln oder halbieren. Orangen heiß abbrausen, trocken tupfen, Schale reiben und auffangen. Vanilleschote halbieren.

Pflaumen mit Orangenabrieb, $\frac{1}{2}$ Vanilleschote, Sternanis, Zimt und Zucker marinieren und kurz ruhen lassen. Wenn Pflaumen leicht entwässert sind, eine beschichtete Pfanne erhitzen und Pflaumen darin langsam anschwitzen. Nach ca. 3 Minuten mit dem Rum ablöschen und flambieren. Von der Herdplatte nehmen und mit kalter Butter montieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Soufflé auf Tellern platzieren, mit Puderzucker bestäuben, geblähte Pflaumen dazugeben und servieren.

Alexander Kumptner am 13. Dezember 2017

Röllchen aus Kokos, Mango mit Schokolade und Kokos-Eis

Für vier Personen

Für das Kokoseis:

100 ml Wasser	100 g Zucker	1 Vanilleschote
500 ml Kokospüree	6 cl Kokoslikör	1 Limette (Schale, Saft)

Für den Pfannkuchenteig:

70 g Kokospuder	(feines Mehl)	60 g Mehl
125 ml Kokosmilch	125 ml Milch	25 g flüssiges Kokosfett
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	Prise Salz	2 EL Kokosfett

Für die Mangos:

2 gut gereifte Mangos

Für die Schokolade:

100 ml Sahne	100 ml Bitter-Schokolade 72%	1 TL frisch geriebener
Ingwer	Zitronenmelisse	50 g Kokosblütenzucker

Für das Kokoseis:

Wasser und Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und das Ganze einkochen lassen.

Anschließend zum Kokospüree hinzufügen. Die Schale, den Saft der Limette und den Kokoslikör ebenso zugeben und alles gut verrühren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Pfannkuchenteig:

Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Teig pürieren. Wenn es Klumpen gibt, durch ein feines Sieb passieren. Der Teig sollte nicht zu dick sein. Bei Bedarf mit Milch verdünnen. Das Kokosfett erhitzen und ganz dünne Pfannkuchen (18 oder 24 cm Ø) backen.

Für die Mangos:

Mango schälen und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Diese auf die Pfannkuchen legen und einrollen. In Alufolie einwickeln und fest drücken. Ca. 20 Minuten ins Kühlfach legen.

Für die Schokolade:

Die Sahne einmal aufkochen lassen und die klein geschnittene Bitter-Schokolade darin auflösen (ohne sie kochen zu lassen). Mit dem Ingwer abschmecken. Abkühlen lassen. Nun die Röllchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die Schokosahne auf Tellern verstreichen, Mangostreifen und Zitronenmelisse auf der Schokosahne verteilen. Die Röllchen darauf setzen und noch einmal Schokosahne darüber geben. Das Eis in Nocken dazwischen setzen.

Johann Lafer am 01. April 2017

Rahm-Schmarrn mit Earl-Grey-Pflaumen

Für 4 Personen

Für den Rahm-Schmarrn:

4 Eier	300 ml Sauerrahm	2 TL Vanillezucker
60 g glattes Mehl	110 ml Sahne	Schale von 1 Zitrone
100 g Zucker	Butter	2 EL Zucker

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

200 g Pflaumen	3-4 EL Zucker	5-10g Earl Grey Tee
150 ml Rum	100 ml Pflaumensaft	1 EL Butter
Puderzucker		

Für den Rahm-Schmarrn:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Sauerrahm, Vanillezucker, Mehl, Sahne und der Zitronenschale verrühren. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben und zu einem steifen Eischnee verarbeiten. Nun langsam den Eischnee unter die Eigelbmasse heben. In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, den Teig langsam eingießen und kurz am Herd stehen lassen, bis man merkt, dass er auf der Unterseite stockt und Farbe nimmt. Dann bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen, bis er durch, aber noch immer flaumig ist. Aus dem Ofen nehmen und in einer weiteren Pfanne 2 EL Zucker in etwas Butter karamellisieren und den Schmarrn von beiden Seiten darin wenden.

Für die Earl-Grey-Pflaumen:

Die Pflaumen halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit dem Zucker und dem Earl Grey Tee leicht anschwanken. Mit dem Rum ablöschen und diesen leicht einreduzieren. Nun den Pflaumensaft dazu gießen und mit der kalten Butterflocke das Ganze binden. Den Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Pflaumen anrichten.

Alexander Kumptner am 14. April 2018

Rhöner Luft mit Stachelbeeren

Für 12 Portionen

125 g weiche Butter	450 g Zucker	6 Eier, Größe M
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	200 g Mehl	6 EL Milch
150 g Mandelblättchen	2 Gläser Stachelbeeren	800 g Sahne
2 Packg. Vanillezucker	2 Packg. Sahnestandmittel	30 g Butter
15 g Puderzucker	2 Springformen, 24 cm Ø	

Tortenboden:

Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Die beiden Springformen mit Butter leicht einfetten. 2 Bögen Backpapier auf den Bodendurchmesser der Formen zurechtschneiden und die Formen damit auslegen. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts 5 Minuten cremig schlagen. 200 g Zucker dazugeben und die Masse weitere 5 Minuten aufschlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe nacheinander hinzufügen und unterrühren. Die Milch dazugeben und weitere 5 Minuten rühren. Mehl und Backpulver sieben und rasch unter die Masse ziehen. Jede der beiden Springformen mit der Hälfte des Teigs füllen und die Oberfläche glatt streichen.

Eischnee:

Die Quirle gründlich säubern und die Eiweiße in einer sauberen und fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker langsam reinrieseln lassen. Eine Backform mit der Hälfte des Eischnees locker bestreichen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Mit der zweiten Form ebenso verfahren.

Torte schichten:

Die beiden Böden im heißen Ofen etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, aus den Formen lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Stachelbeeren in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnestandmittel steif schlagen. Einige Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die Stachelbeeren vorsichtig unter die restliche Sahne heben. Die Stachelbeersahne auf einem der Böden verteilen, dann den zweiten Boden vorsichtig auflegen. Den Tortenrand vorsichtig mit der restlichen Sahne bestreichen.

Anrichten:

Die Torte mit Puderzucker bestäuben, in Stücke aufschneiden und servieren.

Tipp:

Diese Torte kann man mit wahlweise auch mit Erdbeeren, Mandarinen und anderem Obst nach Wahl füllen.

Frank Rosin am 30. März 2016

Rote Grütze mit Vanille-Eis

Für 6 Portionen

150 g Zucker	1 Vanilleschote	2 Stangen Rhabarber
450 g gemischte Beeren	1 Zimtstange	200 ml Johannisbeersaft
200 ml Rotwein	250 g Erdbeeren	250 g Blaubeeren
250 g Brombeeren	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Perlsago
6 Kugeln Vanilleeis		

Den Zucker in einem Topf mit einigen EL Wasser verrühren und aufkochen lassen. Die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote in das Zuckerwasser geben und den Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren.

Inzwischen den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, gemischte Beeren und Zimt in den Topf geben. Den Vanillezucker einstreuen, das Ganze mit Johannisbeersaft und Rotwein angießen und das Ganze 15 Minuten einkochen lassen. Währenddessen die Erdbeeren, Blaubeeren und Brombeeren verlesen, waschen und trocknen. Die Erdbeeren ohne Stielansatz klein schneiden.

Wenn die Sauce gut eingekocht ist, den Topf vom Herd nehmen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen, dann die Sauce pürieren. Perlsago unterrühren. Abschließend Erdbeeren, Blaubeeren und Brombeeren mit einer Kelle vorsichtig unterheben. Die Rote Grütze im Kühlschrank bis zum Verzehr kaltstellen.

Die Rote Grütze auf Dessertschalen oder -teller verteilen, jeweils eine Kugel Vanilleeis aufsetzen und servieren. Dazu passen frisch gebackene Waffeln.

Frank Rosin am 04. Dezember 2017

Rotwein-Soufflé mit Passionsfrucht-Apfel-Ragout und Eis

Für vier Portionen

250 ml Milch	250 ml Sahne	50 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	100 g Amarettini
1 Orange, unbehandelt	200 ml Rotwein	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
Zucker, flüssige Butter	50 g Butter	50 g Mehl
4 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
3 Passionsfrüchte	2 Äpfel	3 EL Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	

Für das Eis die Milch, Sahne und den Zucker aufkochen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Eine Kelle der heißen Milchlösung zu den Eiern geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch gießen und unter Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Bindung bekommt. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Amarettini in einem Gefrierbeutel zerbröseln und kurz vor Ende unter das fast fertige Eis rühren.

Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Passionsfrucht-Apfelragout aufbewahren. Den Rotwein, die ausgekatzte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Den Rotweinsud passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügigiterrühren. Ein bis zwei Minuten auf dem Herd rühren. Den entstandenen Brei in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln nach und nach unter die Masse rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter das halbsteif geschlagene Eiweiß streuen und weiter steif schlagen. Den Eischnee in zwei bis drei Schritten behutsam unter die Rotweinmasse heben. Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen. Förmchen auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen und circa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen und das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse in dünnen Scheiben schneiden. Fein würfeln. Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen.

Beides mit dem Zucker, Weißwein und dem reservierten Vanillemark in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden.

Das Rotweinsoufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Passionsfrucht-Apfelragout und das Amarettinieis dazu reichen.

Johann Lafer am 30. Januar 2016

Süße Calzone mit Birnen und Nougat

Für vier Portionen

125 ml Milch	250 g Mehl	1 EL Zucker
1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ Pck. Trockenhefe	1 EL mildes Olivenöl
50 g Studentenfutter	2 reife Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone (ausgepresst)
1 EL Zucker	1 TL Zimtpulver	1 Ei
2-3 EL Milch	Mehl	100 ml Sahne
150 g Nougat	100 g frische Heidelbeeren	3 Stiele Minze
Puderzucker		

Die Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die warme Milchemischung und das Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Studentenfutter hacken. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse heraus schneiden und die Birnenhälften klein würfeln. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Studentenfutter, Zucker und Zimt mischen. Das Ei mit der Milch verquirlen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von etwa zehn bis zwölf Zentimeter ausstechen. Je eine Hälfte mit einem Esslöffel Birnenmasse belegen, Ränder mit Eigelb bestreichen und zu einem Halbmond zusammenklappen. Die Ränder mit den Fingern oder einer Gabel gut zusammendrücken. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Sahne in einem Topf erhitzen. Das Nougat würfeln und in der heißen Sahne auflösen.

Die Nougatcreme auf Tellern verteilen. Die gebackenen Calzone darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Heidelbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Horst Lichter am 08. Oktober 2016

Süße Kartoffel-Apfel-Puffer mit Nuss-Quark

Für vier Portionen

200 g Nussmischung	4 EL Zucker	500 g festk. Kartoffeln
500 g Äpfel	1 TL Speisestärke	1 Prise Salz
1 Prise Zimt	3 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
250 g Speisequark 20%	1 Zitrone	Puderzucker

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den Zucker darüber streuen und unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Nussmischung auf einem Stück Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Die Kartoffeln und Äpfel schälen, Äpfel entkernen und beides raspeln. In einer Schüssel mit dem Salz, der Stärke und dem Zimt mischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Apfel-Masse nach und nach zu kleinen knusprigen Puffern ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Hälfte der karamellisierten Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Vanillemark mit einem Messer auskratzen und mit dem Quark, Zitronensaft und den gemahlene Nüssen vermischen.

Zum Anrichten die Kartoffel-Apfel-Puffer auf Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Quark in Nocken dazu legen und mit den restlichen Nüssen bestreuen.

Horst Lichter am 09. Januar 2016

Süße Polenta mit Zitronen-Thymian, Portwein-Zwetschgen

Für 4 Personen

Für die Polenta:

300 ml frische Vollmilch	2 EL Zucker	2 Prisen unbeh. Salz
4 Stängel Zitronenthymian	2 Eier	50 g Polentagries
4 Stängel Zitronenthymian		

Für die Portwein-Zwetschgen:

300 g Zwetschgen	1 EL Butter	2 EL Zucker
6 EL Portwein	Zimt	Zimtblüten
Löffelbiskuit	Butter	

Für die Polenta:

Milch mit Zucker, Salz und Zitronenthymian zum Kochen bringen. Rührt man die Milch dabei nicht um und lässt den Zucker unten liegen, brennt die Milch nicht an.

Die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen.

Den Polentagries in die Milch geben und unter Rühren noch etwa 3 Minuten köcheln lassen. Den Thymian entfernen.

Die Polenta etwa 5 Minuten ziehen lassen und dann die Eigelbe unterrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

Für die Portwein-Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren, den Kern entfernen und dann in Spalten schneiden.

Butter und Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Die Zwetschgen dazu geben und so lange rühren, bis sie weich werden. Sie dürfen aber gern noch etwas Biss behalten. Mit Zimt und Zimtblüten würzen.

Die Zwetschgen kreisrund auf dem Teller anrichten. Mit Hilfe zweier Esslöffel Nocken von der Polenta abstechen und auf die Zwetschgen setzen. Mit dem Zitronenthymian garnieren.

Wer mag, kann übrig gebliebenen trockenen Kuchen, zerbröseln und in Butter anrösten. Die Brösel dann, samt Butter, auf die Polenta Nocken geben.

Sarah Wiener am 17. März 2018

Südtiroler Karamellapfel mit eigenem Sorbet

Für vier Personen

Für den Mandelbiskuit:

4 Eigelb	55 g Zucker	2 Eiweiß
35 g Zucker	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
35 g geschmolzene Butter		

Für das Apfelsorbet:

50 g Glukosepulver	200 g Zucker	250 ml Wasser
5–6 Granny-Smith-Äpfel	3 EL Limettensaft	grüne Speisefarbe

Für die Karamelloße:

4 EL Zucker	1 Prise Salz	2 EL Calvados
200 g Schlagsahne	1 TL Speisestärke	

Für die Karamelläpfel:

3 EL Zucker	2 EL Calvados	500 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	4 kleine Äpfel
Amarettini	Minzeblättchen	

Für den Mandelbiskuit: Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und ebenso das Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Anschließend das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn austreichen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten backen.

Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

Für das Apfelsorbet: Für das Sorbet Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g von dem Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

Für die Karamelloße: Für die Karamelloße den Zucker karamellisieren lassen und eine Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

Für die Karamelläpfel: Für die Karamelläpfel den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel schälen und quer halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Nun die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5–10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfelsorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamelloße geben. Die Karamelläpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamelloße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

Cornelia Poletto am 24. Juni 2017

Salzburger Nockerl

Für vier Personen

8 große Eier	10 Löffelbiskuits	5 EL in Rum eingelegte Früchte
40 ml Rum	40 ml Eierlikör	125 ml Sahne
50-60 g glattes Mehl (405)	6 EL Feinkristallzucker	1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier aufschlagen und trennen. Drei Eigelbe separieren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Eiweiß schlagen, bis es leicht steif ist. Zucker und Salz nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse fest steht.

Eine feuerfeste Form mit Löffelbiskuits und Früchten auslegen. Rum, Eierlikör und Sahne darüber gießen.

Abwechselnd Eigelb, Mehl und Vanillezucker vorsichtig unter die schnittfeste Eiweißmasse heben.

Mit einem großen Esslöffel aus der Masse Nocken formen und auf den Biskuits platzieren. Im Ofen zehn Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Alexander Kumptner am 01. April 2016

Schoko-Bananen vom Grill mit Himbeer-Eis, Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Bananen:

2 Bananen 70 g Zartbitterkuvertüre

Für das Eis:

200 g TK-Himbeeren 50 g Puderzucker 100 g Joghurt

Für die Schokoladen-Erde:

2 dunkle Cookies 2 helle Cookies

Für die Garnitur:

50 g Mangopüree

Für die Bananen:

Einen Grill auf ca. 250 Grad vorheizen.

Die Bananen flach auf den Grillrost legen, in der Mitte aufschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Kuvertüre in kleine Stücke brechen und in die Bananentaschen stecken. Die Banane auf den Grill stellen und ca. 10 Minuten garen.

Für das Eis:

Himbeeren in einen Standmixer geben. Puderzucker und Joghurt dazugeben. Auf höchster Stufe alles miteinander cremig mixen. Das Eis im Tiefkühlschrank lagern.

Für die Schokoladen-Erde:

Helle und dunkle Schokoladen-Cookies in einer Moulinette zu feinem Sand mixen.

Für die Garnitur:

Mangopüree mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Etwas Mangopüree auf den Teller geben, einige Stücke der Schoko- Banane darauf anrichten, mit dem Schokoladen-Sand und etwas Himbeer-Eis garnieren und servieren.

Nelson Müller am 03. August 2018

Schoko-Creme brûlée-Törtchen mit Bananen-Sorbet

Für vier Portionen:

100 g Butter, in Würfel	50 g Puderzucker	150 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl, Butter	180 ml Milch
1/2 Vanilleschote, Vanillemark	120 g Zartbitterschokolade	2 Eigelbe
1 Ei	8 Tarteförmchen, (10 cm)	600 g vollreife Bananen
2 EL Puderzucker	2 Zitronen	2 cl Kirschlikör
2-3 EL brauner Zucker	Minze zur Garnitur	

Für den Mürbeteig die Butter mit Puderzucker, Mehl, Salz und einem Esselöffel Wasser in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Tarteförmchen mit Butter fetten und mit Mehl austäuben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, acht Kreise mit einem Durchmesser von zwölf Zentimeter ausstechen und in die Förmchen legen. Leicht andrücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten vorbacken.

Die Milch mit dem Vanillemark erwärmen und vom Herd nehmen. Schokolade in Stücke brechen und in die Milch einrühren. Eigelb und Ei verquirlen und unter die Schokosahne rühren.

Die vorgebackenen Böden mit der Schokosahne befüllen. Den Ofen auf 100 Grad zurückschalten und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und ganz erkalten lassen.

Für das Sorbet die Zitronen halbieren, den Saft auspressen. Die Bananen schälen und zusammen mit dem Zitronensaft, Puderzucker und Kirschlikör pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren.

Die Törtchen mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren. Mit je einer Nocke Bananensorbet und etwas frischer Minze servieren.

Johann Lafer am 18. März 2017

Schoko-Eis mit Gummibärchen-Espuma und Kiwano-Quark

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

6-8 Cannelloni Kakaopulver

Für das Gummibärchen-Espuma:

200 g Gummibärchen 5-6 cl Wasser 250 ml Milch

$\frac{1}{2}$ Rebe rote Trauben Schuss Sahne

Für das Schokoladeneis:

250 g dunkle Schokolade 500 ml Sahne Zucker

Für die Kiwano:

2 Kiwano $\frac{1}{2}$ Rebe rote Trauben

Für den Quark:

250 g Magerquark Orangensaft Zucker

Schuss Sahne

Für die Cannelloni:

Etwas Kakaopulver in Wasser lösen und die Cannelloni darin kochen. Sind die Cannelloni al dente, abgießen und in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein Backblech legen und im Ofen bei ca. 160 Grad kross werden lassen.

Für das Gummibärchen-Espuma:

Die roten, gelben und orangenen Gummibärchen in einem Topf mit etwas Wasser schmelzen lassen. Anschließend Milch nach Gefühl und etwas Flüssigkeit von einigen gemörserten Trauben angießen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Etwas Sahne dazugeben und abkühlen lassen. Die Masse in eine Espuma-Flasche füllen, eine Kapsel aufdrehen und kalt stellen.

Für das Schokoladeneis:

Die Schokolade in gezuckerter warmer Sahne schmelzen lassen, bis eine schön cremige Konsistenz erreicht ist. Die Masse in eine Eismaschine füllen und zu Eis gefrieren.

Für die Kiwano:

Die Kiwanos halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Mit dem Saft von 1-2 Handvoll Trauben mischen.

Für den Quark:

Den Quark mit etwas Orangensaft, Zucker und Sahne nach Gefühl und Geschmack anrühren. Zum Anrichten eine Kugel Schokoladeneis in Dessert-Schälchen füllen. Das Gummibärchen-Espuma darüber geben und einige dünn geschnittene Traubenscheiben darüber verteilen. Mit einigen Schokoraspeln bestreuen. Einen Cannelloni-Chip anstecken.

Lea Linster am 21. April 2018

Schoko-Kokos-Kuchen

Für eine Kuchenform (8 Stücke):

Für den Boden:

1 Eiweiß (Eigelb	140 g Kokosraspel	50 g Zucker
1 Prise Vanillesalz	30 g weiche Butter	

Für die Füllung:

150 g Zartbitterschokolade	100 g weiche Butter	100 g Zucker
1 TL Instant-Espressopulver	1 Eigelb	2 Eier
1 Prise Salz		

Für den Teig mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Eiweiß, Kokosraspel, Zucker, Vanillesalz und weiche Butter mischen, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig in eine Backform (23 cm Durchmesser) verteilen und fest an Boden und Seiten andrücken. Die Masse ist etwas trocken, doch genau so soll sie sein.

Die Form mit dem Teig 1 Stunde in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen, anschließend ca. 15 Minuten zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft (oder Unterhitze) vorheizen.

Die weiche Butter mit Zucker mit der Küchenmaschine oder Handmixer fluffig aufschlagen. Espresso-Pulver hinzufügen. Dann Eigelb und Eier nach und nach unterrühren. Salz und die abgekühlte, geschmolzene Schokolade hinzufügen und nur so lange rühren, bis alles gerade so vermengt ist.

Die Füllung auf den gekühlten Boden in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 13-15 Minuten backen. Die Füllung ist dann noch etwas wackelig, das ist okay. Vor dem Servieren den Kuchen 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 05. Oktober 2018

Schoko-Kuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre	25 g Zucker	30 g Mehl
2 Eier	40 ml Sahne	30 ml Milch
60 g Butter	Salz	

Für das Topping:

50 g geröst., gesalz. Erdnüsse	50 g Zucker	50 ml Sahne
4 cl Cognac	25 g Butter	

Für die Basilikum-Bananen:

1 Banane	2 Limetten	10 g Puderzucker
2 Blätter Basilikum		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Anschließend in einer großen Schüssel alles zusammen mit Mehl, Sahne und Milch glattrühren. In gefettete ofenfeste Gläser zu zwei Drittel füllen und gut durchkühlen lassen. Im Ofen neun Minuten backen. So hat er noch einen schönen „glitschigen“ Kern.

Für das Topping Zucker karamellisieren, Butter und geröstete Erdnüsse hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzugeben und bis zu einer sämigen Konsistenz einköcheln. Den Kuchen damit nappieren.

Für die Garnitur Limetten auspressen und Saft zusammen mit Puderzucker aufkochen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit feinst geschnittenen Basilikumblättern kurz in dem Puderzuckersaft ziehen lassen.

Schokoladenkuchen im Glas mit Erdnuss-Karamell-Topping auf Tellern anrichten, mit Bananen garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 19. Februar 2016

Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum

Für 4 Personen

Gewürzbirne:

300 ml Rotwein	30 g Zucker	4 kleine aromatische Birnen
1 Gewürznelke	1 Stück Sternanis	

Schokosoufflé:

200 g Zartbitter-Schokolade	4 Eier	50 g Zucker
1 Prise Salz	200 ml Sahne	1 TL Zimt
100 g Mehl	Puderzucker	

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Sahne	50 g Zucker
2 Eigelb		

Für die Gewürzbirnen Rotwein und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Birnen schälen. Birnen und Gewürze in den Topf geben und im Gewürzwein ca. 10 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Schokosoufflé Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Soufflé-Förmchen (300-400 ml Inhalt) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.

Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Flüssige Schokolade zügig glatt unter die Sahne heben. Dann Eigelb und zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.

Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls locker unterheben.

Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Birnen abtropfen lassen, in die Mitte der gefüllten Back-Förmchen setzen. Im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen.

Inzwischen für den Vanilleschaum Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen.

Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und sacht aufkochen.

Währenddessen Eigelbe hellcremig aufschlagen. Die heiße Vanillesahne unter Rühren zugießen.

Zurück in den Topf gießen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Sauce andickt.

Topf sofort von der Herdplatte ziehen.

Vanilleschaum als Spiegel auf vier Dessertteller verteilen. Das warme Soufflé aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Rainer Klutsch am 22. Dezember 2017

Schokoladen-Crêpes mit Ananas-Chutney

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Crêpes:

120 g Mehl	250 ml Milch	3 Eier
10 g Butter	20 g Vanillezucker	1 Prise Salz
500 g Sahne	500 g Schokolade (70 %)	

Ananas-Chutney:

1 reife Ananas	1 Vanilleschote	100 g Zucker
200 ml Weißwein	100 ml Ananas-Saft	

Für das Ananas-Chutney das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker karamellisieren und mit Weißwein und Ananas-Saft ablöschen und auffüllen. So lange kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mit der angerührten Stärke binden. Die Ananas-Würfel hinzufügen, aufkochen und mit der Vanille würzen.

Für die Crêpes Mehl und Milch mit einem Schneebesen glattrühren. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Flüssige Butter, Eier, Vanillezucker und eine Prise Salz unterrühren. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

In einer kleinen Crêpes-Pfanne mit wenig Butter dünne Pfannkuchen backen.

Für die Schokoladecreme die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in die Sahne geben und darin schmelzen. Die Masse zu einer homogenen Creme verrühren, dabei darauf achten, dass keine Luft eingearbeitet wird. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz umrühren.

Die Crêpes mit der Schokoladecreme bestreichen und aufrollen.

Schokoladen-Crêpe mit Ananas-Chutney anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. März 2016

Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

250 g Zartbitter-Schokolade 200 g Butter 7 Eier

100 g Zucker

Für die Schneehaube:

2 Eier 100 g Puderzucker 1 EL Maisstärke

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, darüber die Schokoladenstückchen in einer Wasserbadschüssel zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelbe und Schokolade unter die Butter mengen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz anschlagen, dann den Zucker dazugeben und beides zur Masse geben.

Den Teig in eine Springform füllen und 20 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend die ausgekühlte Tarte mit einem Servierring ausstechen.

Für die Schneehaube:

Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eiweiß mixen, währenddessen langsam Puderzucker dazugeben.

Maisstärke zu dem Eischnee geben und alles zu einer Creme schlagen. Diese in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner die Creme leicht flambieren.

Die ausgestochene Schokoladen-Tarte mit flambierter Schneehaube auf einem Teller anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 30. Juni 2017

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Für 4 Personen

250 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Päck. Vanillepudding	1 EL Zucker
200 g Kirschen	3 EL Zucker	300 g Sahne
6 EL Kirschwasser	10 EL Schokoraspeln	6 Einmachgläser
Löffelbiskuit		

200 ml Milch in einem Topf aufkochen. Die restliche Vollmilch mit dem Vanillepudding-Pulver glatt rühren und unter die heiße Milch rühren.

Den Zucker dazugeben und alles unter Rühren köcheln lassen, bis der Pudding andickt.

Die Oberfläche des Puddings mit Frischhaltefolie bedecken (die Folie soll direkt auf dem Pudding liegen) und vollständig abkühlen lassen.

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und ohne Zugabe des Safts mit dem Zucker aufkochen lassen. 5 Minuten köcheln lassen und zugedeckt abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser unterrühren und 8EL Schokoladenraspel unterheben. Den erkalteten Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren. 2 EL Schokoladensahne unter den Pudding rühren, dann vorsichtig die restliche Schokoladensahne unterheben.

Den Schokoladenbiskuit grob zerkrümeln. Alle Zutaten schichtweise in 6 kleine Gläser füllen, dabei mit dem Biskuit beginnen, dann die Kirschen einfüllen und mit der Schokosahne abschließen.

Die Schwarzwälder-Kirsch-Desserts mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Christian Henze am 09. Februar 2018

Scones mit Clotted Cream

Für 8 Scones

Für die Clotted Cream:

400 g Bio-Schlagsahne

Für die Scones:

250 ml Sahne-Milch-Mischung	280 g Mehl	1 EL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Salz	2,5 EL Zucker	100 g Butter, kalt
1 Ei		

Die Scones sind schnell gebacken, wer jedoch die Clotted Cream selbst machen möchte, muss diese bereits am Vortag ansetzen und 12 Stunden bei 80 Grad im Ofen lassen. Für die Clotted Cream einen Tag vor dem Verzehr, den Ofen auf 80 Grad Unterhitze vorheizen.

Die Schlagesahne (am besten Bio und nicht homogenisiert) in einen breiten Bräter geben und mit passendem backofengeeigneten Deckel abdecken und 12 Stunden bei 80 Grad Unterhitze im Ofen garen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und die entstandene gelbe, dicke Schicht von der Oberfläche in einer Schüssel abschöpfen – das ist die Clotted Cream!

Die restliche Sahne aus dem Topf abmessen und wenn nötig, Milch dazugeben um 250 ml Flüssigkeit zu erhalten.

Die abgeschöpfte Clotted Cream und auch die Sahne-Milch- Mischung jetzt 12 Stunden kalt stellen, damit die Clotted Cream richtig andickt.

Für die Scones Ofen auf 220 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen.

Mit den Fingerspitzen die Butter in die Mehlmischung grob einarbeiten. Dabei möglichst schnell vorgehen: kalte Butter sorgt für leichte und blättrige Scones.

Die kalte Sahne-Milch-Mischung in die Mehl-Butter-Mischung geben und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas oder einer Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Versuchen Sie, die einzelnen Stücken möglichst eng auszustechen, damit Sie den Teig nicht mehrmals ausrollen müssen damit die Scones ihre Leichtigkeit behalten.

Cynthia Barcomi am 18. Mai 2018

Soufflierter Kaiser-Schmarrn mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	100 ml Rotwein
10 ml heller Balsamicoessig	60 g Zucker	Bio-Orangen-Abrieb
2 Gewürznelken	1 EL Weizenstärke	

Garnitur:

2 EL Zucker	2 EL Mandelstifte	3 EL Sauerrahm
-------------	-------------------	----------------

Kaiserschmarrn:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	150 g Magerquark
50 g Crème fraîche	25 g Weizenstärke	2 Eier
30 g Zucker	1 Prise Salz	40 g Butterschmalz

Rhabarber putzen, eventuell die Schale fein abziehen. Rhabarber in gleichmäßige Stückchen schneiden.

Grenadine-Sirup, Rotwein, Essig, Zucker, Orangenschale und Gewürznelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen.

Die Rhabarberstücke dazugeben, aufkochen und mit noch leichten Biss dünsten.

Stärke und etwas Wasser glatt verrühren. Mischung unter den Rhabarber rühren, einmal kurz aufkochen lassen. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Zucker schmelzen, Mandelstifte einstreuen und karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.

Sauerrahm und 1 EL Zucker glatt verrühren.

Für die Schmarren Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und jeweils etwas Schale fein abreiben. Quark, Crème fraîche, Zitruschalen und Stärke glatt verrühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß cremig aufschlagen, dabei nach und nach Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zunächst 1/3 Eischnee unter die Quarkmousse rühren, danach den restlichen Eischnee unterziehen.

Geklärtete Butter portionsweise in einer kleinen ofenfesten Pfanne schmelzen. 2 EL Schmarrenteig hinein geben und glatt streichen. Goldbraun am Boden anbacken.

Dann 5-7 Minuten im heißen Ofen soufflieren lassen. Den restlichen KaiserschmarrenTeig ebenso ausbacken.

Soufflierte Kaiserschmarren auf vier Teller verteilen. Mandelstifte grob hacken und überstreuen. Rhabarberkompott und gesüßten Sauerrahm dazu servieren. Tipp: Man kann den Kaiserschmarren nach dem Ausbacken zusätzlich mit etwas Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Gourmet-Flambierbrenner oder unter dem Ofengrill leicht karamellisieren.

Jörg Sackmann am 15. Mai 2018

Spekulatius-Kaiserschmarrn mit Glühweinbeeren, Sorbet

Für 4 Personen

Für den Kaiserschmarrn:

50 g Butter	3 Eier	15 g Zucker
75 ml Milch	75 g Mehl	1 Vanilleschote
1 Zitrone	40 g getrock. Früchte	20 ml Rum
40 g Mandelblättchen	40 g Zucker	80 g Gewürzspekulatius
Puderzucker		

Für die Glühweinbeeren:

10 g Speisestärke	200 ml Glühwein	40 g Zucker
200 g tiefgefrorene Beeren		

Für das Sauerrahmsorbet:

500 g Sauerrahm	100 g Magermilchpulver	70 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Zitrone	

Für die Gewürzschokolade:

100 g weiße Kuvertüre	Curry	rosa Pfeffer
Kardamom	Honigkresse	

Für den Kaiserschmarrn:

Die Butter in einer Pfanne bräunen und durch ein Sieb passieren. Die Eier trennen. Eigelb, Mehl und Milch glattrühren.

15 g der braunen Butter, das Mark der Vanille und die Schale der Zitrone (Abrieb) einrühren.

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und unter die restliche Masse heben.

Die Früchte in Würfel schneiden und in Rum tränken.

Die restliche braune Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse zugeben und mit den getränkten Früchten und den Mandelblättchen bestreuen. Die Pfanne bei 180 Grad Umluft ca. 6 Minuten in den Ofen stellen. Danach etwas Zucker (nach Geschmack) in die Pfanne geben, den Kaiserschmarrn wenden und 'zerrupfen'. Die Spekulatius grob zerbröseln, dazugeben und alles zusammen karamellisieren lassen.

Beim Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Glühweinbeeren:

Die Speisestärke mit ca. 30 ml Glühwein glattrühren.

Den restlichen Glühwein mit dem Zucker aufkochen und mit der angerührten Stärke abbinden.

Die Beeren in gefrorenem Zustand hinzugeben, umrühren und von der Herdplatte nehmen.

Für das Sauerrahmsorbet:

Sauerrahm, Magermilchpulver, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Zitronensaft glattrühren und in einer Eismaschine frieren.

Für die Gewürzschokolade:

Die Kuvertüre mit den Gewürzen abschmecken, temperieren, möglichst dünn auf eine stabile Folie streichen, in Dreiecke schneiden und im Kühlschrank aushärten lassen.

Kaiserschmarrn, Glühweinbeeren und Sauerrahmsorbet anrichten und mit der Gewürzschokolade und der Honigkresse garnieren.

Ludwig Heer am 23. Dezember 2017

Spekulatius-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen

Für die Mousse au chocolat:

5 Spekulatiuskekse 120 g Bitterschokolade 3 Eier
60 g Butter 15 g Zucker

Für die Rosmarin-Orangen:

1 Filetorange 50 ml Rum 1 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin

Für die Mousse die Bitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad leicht schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zwei Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kaltstellen.

Für die Rosmarin-Orangen die Orangen filetieren und den Zucker zusammen mit dem Rum zu einem Karamell einkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Orangenfilets geben.

Die Spekulatiuskekse zerbröseln.

Die Mousse au chocolat mit den Rosmarin-Orangen auf Tellern anrichten, mit den Spekulatiusbröseln garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2016

Streusel-Törtchen mit Äpfeln und saurer Sahne-Haube

Für vier Personen

200 g Mehl 100 g Butter 100 g Zucker
1/2 TL Backpulver 1 Prise Salz 1 Eigelb
1 EL Vanillezucker 600 g Äpfel 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
350 ml Weißwein (oder Apfelsaft) 2 EL Zucker 200 g Saure Sahne
2 EL Vanillezucker Butter, Mehl Minze
2 EL geröstete Mandelblättchen

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Vier Tartelettförmchen (circa zehn Zentimeter) mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben.

Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Salz, Vanillezucker und Eigelb einen Streuselteig kneten. Die Streusel hineingeben, leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Das Puddingpulver mit drei Esslöffeln Weißwein verrühren. Den restlichen Wein mit dem Zucker und den Apfelstücken zum Kochen bringen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Sud mit dem angerührten Puddingpulver binden. Einmal aufkochen und in eine flache Schale zum Abkühlen füllen.

Die Streuseltörtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Saure Sahne und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührers cremig aufschlagen.

Je ein Streuseltörtchen auf einen Dessertteller legen. Apfelmasse darauf geben und einen guten Klecks saure Sahne darauf verteilen. Mit Minzeblättchen garnieren und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Horst Lichter am 13. Februar 2016

Susi-Wong-Tiramisu

Für vier Personen

Für das Schoko-Espuma:

30 g Mascarpone	40 g Milch	30 g Espresso, kalt
30 g weiße Schokolade	30 g Milch-Schokolade	30 g dunkle Schokolade
90 g Schokolade	60 g Eiweiß	

Für den Obstsalat:

1 Mango	1 Ananas	1 Pitahaya
Koriander	3 Maracuja	1 Limette
Läuterzucker		

Für das Löffelbiskuit:

Löffelbiskuit	Lime Juice	Tequila
Triple Sec	1 Limette	Karamellbonbons
essbare Blüten		

Für das Schoko-Espuma:

Für das Espuma die Mascarpone, die Milch und den Espresso vermischen und erwärmen. Die Schokolade darin schmelzen.

Anschließend das Eiweiß unterrühren.

Die Masse in eine $\frac{1}{2}$ -Liter Espuma-Flasche füllen und 2 Kapseln aufdrehen. Das Ganze für 1 Stunde kalt stellen.

Für den Obstsalat:

Die Früchte in gleich große Würfel schneiden. Im Verhältnis 1/5 Koriander feingeschnitten dazu geben - je nach Geschmack. Die Maracuja aufschneiden, die Kerne aus der Schale kratzen und in den Fruchtsalat mengen. Mit Limettensaft und -abrieb nach Wunsch abschmecken. Wenn die Früchte sehr süß sind, mit etwas Läuterzucker süßen.

Für das Löffelbiskuit:

Aus Tequila, Lime Juice, Triple Sec und Limettenabrieb eine Margarita mixen und über den Löffelbiskuit geben, gut durchziehen lassen.

Den Löffelbiskuit als untere Schicht in Dessertschälchen geben und den Fruchtsalat darauf verteilen. Das Schoko-Espuma darüber spritzen. Die Karamellbonbons über das Tiramisu reiben und mit einer Blüte dekorieren.

Christian Lohse am 06. Mai 2017

Tante Annas beschwipster Apfelkuchen

Für vier Portionen:

200 g zimmerwarme Butter	500 g Instant Mehl	200 g Zucker
3 Eier	1 Päckchen Vanillezucker	75 g saure Sahne
2 cl Calvados	Zitronen-Abrieb	1 kg säuerliche Äpfel
50 g Zucker	100 g gehackte Mandeln	2 cl Calvados
50 g Butter	Mehl	Puderzucker
Außerdem:	eine Springform 26 cm	

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillezucker, saurer Sahne, Calvados und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zucker und 50 ml Wasser etwa 5 Minuten weichdünsten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausfetten. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Kuchenform legen und die Ränder an den Seiten hochziehen. Nun die abgetropften Äpfel und die Mandeln darauf verteilen. Mit dem Calvados beträufeln. Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls ausrollen und auf die Äpfel legen, gut andrücken.

Im Backofen bei 200° C ca. 30 - 40 Min. backen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auf einer Kuchenplatte servieren.

Horst Lichter am 25. März 2017

Timbale à la Meta

Für vier Personen

Für die Lasagneblätter:

6 Lasagneblätter 1 TL Salz 100 g Zucker

Für das Eis:

2 EL dunkler Balsamico 200 ml Sahne 2-3 EL Mascarpone

2-3 TL Crème-fraîche 1 Schale Johannisbeeren 200 ml Sahne

2-3 EL Mascarpone Zucker, Weißwein 2-3 EL Mascarpone

Szechuanpfeffer 200 ml Sahne

Für den Beerensalat:

1 Schale Blaubeeren $\frac{1}{2}$ Schale Himbeeren Mandelblätter

2 EL Süßwein 1 EL Zucker 2 EL zerdrückte Mandelblätter

Kakaopulver Himbeeren Minzeblätter

Für die Lasagneblätter:

Die Lasagneblätter in Streifen schneiden und vier Kreise ausstechen. Wasser mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und die Lasagnestreifen und Kreise hineingeben.

Wenn die Lasagneblätter die gewünschte Konsistenz erreicht haben, mit Eiswasser abschrecken.

Für das Eis:

Den Balsamico mit Sahne, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht wird.

Johannisbeeren mit Mascarpone, Sahne, Zucker und einem Schuss Süßwein zu einer cremigen Masse pürieren.

Mascarpone mit Szechuanpfeffer, einem Schuss Süßwein und Sahne mischen.

Anschließend die unterschiedlichen Eissorten nacheinander in die Eismaschine geben, bis sie fest sind. Jeweils in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in das Gefrierfach stellen.

Für den Beerensalat:

Für den Beerensalat die Blaubeeren (einige Beeren als Deko zurücklegen), die Himbeeren, Süßwein, Zucker und die zerdrückten Mandelblätter pürieren. In die Tiefkühltruhe stellen und im 20-Minuten-Takt umrühren. Einen Lasagnestreifen in einen Ring legen. Darin abwechselnd Beeren und Eis stapeln. Dabei je eine Schicht von jeder Eissorte in den Ring geben. Den runden Lasagnedeckel in dem Kakaopulver wenden und als Deckel auf das Schichteis legen.

Mit Minzeblätter, dem Beerensalat und den restlichen Blaubeeren dekorieren und mit Himbeerstaub bestäuben.

Meta Hildebrand am 08. Juli 2017

Topfen-Pfannkuchen mit Blaubeeren und Mandel-Sahne

Für zwei Personen

Für die Topfenpfannkuchen:

25 g Blaubeeren	25 g Magerquark	25 g Mehl
60 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Zitrone
1 Ei	15 g Zucker	10 g Butter
1 Prise Salz		

Für die Mandelsahne:

80 g Sahne	1 TL Vanillezucker	1 TL Amaretto
------------	--------------------	---------------

Für die Garnitur:

Puderzucker	1 TL Mandelblättchen	2 Blätter Zitronenmelisse
-------------	----------------------	---------------------------

Für die Topfenpfannkuchen:

Den Backofen auf mind. 230°C Grillfunktion vorheizen.

Das Mehl mit Milch, Vanillemark und Zitronenabrieb glatt rühren. Das Ei trennen und das Eigelb und den Quark in die Masse hinein rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und unter die Mehlmasse heben. Zwei kleine beschichtete Pfannen oder beschichtete Tarteförmchen von 12 cm Durchmesser bei mittlerer Temperatur erhitzen. Je 1 TL Butter hinein geben und die Pfannkuchenmasse darin verteilen. Die Unterseite darin hell anbräunen und währenddessen die Blaubeeren gleichmäßig darauf streuen. Dann auf die unterste Schiene des Backofens stellen und in 2 bis 3 Minuten darin goldbraun backen.

Für die Mandelsahne:

Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen, bis eine sämige Sauce entsteht und mit etwas Amaretto verfeinern.

Für die Garnitur:

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Topfenpfannkuchen auf warme Teller legen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Mandelblättchen und Zitronenmelisse garnieren. Die Mandelsahne separat zum Topfenpfannkuchen reichen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2017

Vanille-Soufflé, Passionsfrucht-Ragout, Sorbet

Für 4 Personen

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine	1 unbehandelte Zitrone	250 ml Wasser
250 g Zucker	3 Kardamomkapseln	Orangenschale
Sternanis	250 ml Champagner	

Für das Vanille-Soufflé:

1 unbehandelte Orange	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
50 g Butter	50 g Mehl	4 Eier
1 Prise Salz	75 g Zucker	4 Souffléformen
flüssige Butter	Zucker	

Für das Passionsfrucht-Ragout:

1 Mango	3 Passionsfrüchte	3 EL Zucker
100 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL kaltes Wasser
Himbeeren		

Für das Sorbet: Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Zitrone auspressen. 250 ml Wasser, den Zucker, die Kardamomkapseln, den Sternanis und die Orangenschale in einem kleinen Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Den Champagner und Zitronensaft zum Zuckersirup geben und verrühren. Die Sorbetmasse durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für das Vanille-Soufflé: Die Orange waschen und die Schale dünn abschälen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und für das Mango- Passionsfruchttragout aufbewahren. Die Milch, die ausgekrazte Vanilleschote und die Orangenschalen in einen Topf geben und einmal aufkochen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Förmchen mit Butter austreichen und mit dem Zucker austreuen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unterrühren. Die Milch durch ein feines Sieb passieren und nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiterrühren. Anschließend für 1-2 Minuten auf dem Herd rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe einzeln mit der Masse vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee in 2 Portionen behutsam unter die Masse heben. Die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und auf ein Gitter in der untersten Einschubleiste des heißen Backofens stellen. Ca. 20 Minuten backen.

Für das Passionsfrucht-Ragout: In der Zwischenzeit die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden und fein würfeln. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmarm auskratzen. Das Passionsfruchtmarm mit dem Zucker, Weißwein, dem reservierten Vanillemark und ggf. den ausgekrazten Vanilleschoten in einem Topf aufkochen. Die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren und den Passionsfruchtsud damit binden. Am Ende noch frische Himbeeren dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Soufflé aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Das Mango-Passionsfruchttragout und das Champagnersorbet dazu reichen.

Johann Lafer am 04. November 2017

Vanille-Tiramisu mit Orangen-Spiegel

Für 4 Portionen

300 g Sahne	4 Eigelb	1 Vanilleschote
2 EL Zucker	1 Prise Salz	500 g Mascarpone
1 Packung Löffelbiskuits	4 Tassen Espresso	2 cl Rum
600 ml Orangensaft	2 cl Weinbrand	1 Packung Vanillepuddingpulver
1 -2 EL Kakaopulver		

Die Sahne in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad erhitzen, die Eigelbe einrühren und schlagen, bis die Masse zu stocken beginnt, das heißt cremig wird. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Salz unterrühren. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad mit Eiswürfeln heben und die Masse weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Mascarpone glatt rühren und die Vanillesahne unterrühren.

Die Biskuits in den Espresso tauchen, eine Schicht Biskuits in einer Auflaufform verteilen, mit Rum beträufeln und mit Mascarponecreme bedecken. Diesen Vorgang wiederholen, bis Biskuits und Creme aufgebraucht sind, dabei mit einer Cremeschicht abschließen. Die Form mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank kalt stellen.

Die Orangen filetieren. Dazu die Schale mitsamt der weißen Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht karamellisieren. Mit 500 ml Orangensaft und 2 cl Weinbrand ablöschen, dann die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen.

Das Vanillepuddingpulver in 100 ml Orangensaft auflösen und mit der Masse vermengen. Die Orangenfilets dazugeben und erkalten lassen.

Auf den Tellern einen Orangenspiegel anrichten und das Tiramisu auflegen und das Ganze mit Kakaopulver bestreut servieren.

Frank Rosin am 22. März 2016

Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne

Für vier Portionen

220 g Butter, zimmerwarm	150 g Zucker	1 Prise Salz
3 Eier	280 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
150 ml Mineralwasser	Butter	400 g TK-Sauerkirschen
250 ml Sauerkirschsafft	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Sahne	2 EL Puderzucker	Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Die Eier zugeben und zwei bis drei Minuten unterschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Mehlmischung und Mineralwasser abwechselnd unter die Ei-Zucker-Mischung heben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Das Waffeleisen vorheizen.

In der Zwischenzeit die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Sauerkirschsafft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Den abgetropften Saft mit dem Puddingpulver glatt rühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Kirschsafft geben und aufkochen lassen. Eine Minute köcheln lassen. Die Sauerkirschen zugeben und unterheben. Die heißen Kirschen in eine Schüssel füllen.

Das vorgeheizte Waffeleisen mit etwas Butter einfetten und zwei Esslöffel Teig hineingeben. Waffeleisen schließen und die Waffel goldbraun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter ablegen. Aus dem restlichen Teig nach und nach Waffeln backen. Je nach Größe und Form des Waffeleisens entstehen unterschiedlich viele Waffeln.

Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührers halbsteif schlagen. Den Puderzucker zugeben und restlich steif schlagen.

Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den heißen Kirschen und der Sahne servieren.

Horst Lichter am 17. September 2016

Warme Schokoladen-Tarte mit Ananas-Kompott, Kokos-Eis

Für vier Portionen

250 ml Kokosmilch	250 ml Sahne	80 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	3 cl Kokoslikör
1 Limette, unbehandelt	2 EL Schokotropfen	150 g Zartbitterschokolade (70%)
110 g Butter	110 g Zucker	3 Eier
1,5 EL Mehl	1 Prise Salz	1 Ananas
1 kleine Chilischote	50 g Zucker	1 Vanilleschote
2 Sternanis	1 Zimtstange	Puderzucker

Kokosmilch und Sahne aufkochen. Zucker mit den Eigelben und Eiern verrühren. Die heiße Kokossahne langsam unter Rühren zugeben. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen und dabei ständig weiterrühren. Sobald die Masse bindet, durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Kokoslikör, etwas fein abgeriebene Limettenschale und Limettensaft unterrühren und alles in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Zuletzt die Schokotropfen untermischen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade, Butter und 30 g Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker (80 g) dabei einrieseln lassen. Eigelbe und das Mehl nacheinander unter die flüssige Schokoladenmischung rühren. Vom Wasserbad nehmen. Eischnee unter die Schokomasse heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (24 cm) füllen und auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen.

Die Ananas schälen, Strunk heraus schneiden und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Chilischote halbieren und entkernen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Chili und Gewürze zugeben, kurz anrösten lassen. Ananaswürfel zufügen und unterschwenken.

Bei geringer Hitze 1-2 Minuten schmoren lassen.

Die Schokoladentarte aus der Form heben, in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Puderzucker bestäuben. Das Ananaskompott und das Kokoseis mit der Tarte anrichten.

Johann Lafer am 05. März 2016

Weißes Glühwein-Sorbet, Bratbirne, Macadamia-Nüsse

Für 4 Personen

Für das Glühweinsorbet:

200 g Karamellbonbons	150 ml Sahne	2 l trockenen Weißwein
2 Zitronen	4 Beutel Glühweifix	3 Zimtstangen
1 Nelke	6 Blatt Gelatine	1 l Prosecco
1 l Birnensaft	3 Orangen	300 ml Crème-Double

Für die Bratbirne:

5 Williams Birnen, mit Schale	3 Vanilleschoten	100 g Butter
Zitronenabrieb		

Für die Macadamianüsse:

300 g Macadamianüsse	300 g Puderzucker	Wasser
----------------------	-------------------	--------

Für die Crème fraîche:

180 g Crème-fraîche	50 g Karamellbonbons	50 g Sahne
Zimt, Zucker		

Für das Glühweinsorbet:

50 g der Karamellbonbons in heißer Sahne langsam schmelzen. Den Weißwein einmal kräftig aufkochen, die restlichen Karamellbonbons hineingeben. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und samt der Zitronenhälften in den Weißweinsud geben. Glühweifix, Zimtstangen und Nelke ebenfalls hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und beiseite ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den noch heißen Weißweinsud geben. Diesen anschließend durch ein Sieb abgießen und den Prosecco und den Birnensaft unterrühren, ggf. mit Puderzucker abschmecken. Die Crème Double und die in der Sahne geschmolzenen Karamellbonbons unterrühren. In einer Eismaschine cremig zu einem Sorbet frieren.

Für die Bratbirne:

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden.

Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Vanillemark aufschäumen, Birnenspalten dazugeben und leicht braun werden lassen. Etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die Macadamianüsse:

Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) für 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Puderzucker mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, die gerösteten Macadamianüsse hineingeben und unter ständigem Rühren so lange karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Karamellschicht um die Macadamianüsse gebildet hat.

Für die Crème fraîche:

50 g Karamellbonbons in 50 ml Sahne schmelzen lassen. In die Crème fraîche rühren und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Das Sorbet in Dessertschalen füllen, die Birnen darauf legen, mit den Macadamianüssen dekorieren und etwas Crème fraîche daneben geben.

Alexander Herrmann am 25. November 2017

Zitronen-Kuchen mit Erdbeeren und weißer Schoko-Creme

Für einen Kuchen:

300 ml Sahne	300 g weiße Schokolade	2 Zitronen
250 g Butter	250 g Zucker	4 Eier
250 g Mehl	2 TL Backpulver	100 g Puderzucker
100 ml frischer Zitronensaft	500 g Erdbeeren	Minze zur Garnitur

150 ml Sahne in einem Topf erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und die weiße Schokolade unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Masse abgedeckt gut durchkühlen lassen, am besten über Nacht.

Zwei Zitronen heiß abspülen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Butter und 150 g Zucker in einem Topf unter Rühren schmelzen. Den Zitronensaft und die Schale unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier mit 100 g Zucker in der Küchenmaschine dick-schaumig aufschlagen. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben. Den heißen Zitronensud langsam zugeben und unterschlagen. Eine Backform (ca. 25x32 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.

Die Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steif schlagen. Die restliche Sahne in einem hohen Becher ebenfalls steif schlagen. Die geschlagene Sahne unter die Schokoladencreme heben. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und an der Blüte gerade abschneiden.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Zitronensaft mit dem Puderzucker und dem Zitronenlikör mischen und den Kuchen damit tränken. Abkühlen lassen. Den Kuchen halbieren. Eine Hälfte etwa 2 cm dick mit der Creme bestreichen. Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen. Die Hälfte der übrigen Creme auf den Erdbeeren verteilen und die Zwischenräume damit füllen. Die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Die Seitenränder des Kuchens mit der restlichen Creme glatt streichen. Nach Möglichkeit den Kuchen 1-2 Stunden kalt stellen.

Den Kuchen in 8 Stücke schneiden, mit Minze garnieren und servieren.

Johann Lafer am 23. April 2016

Zwei Sorten Eis mit Soja

Für 4 Personen

Aprikoseneis (vegan):

100 g Rohrzucker	100 ml Wasser	30 ml Sojacreme (15%)
300 ml Sojadrink	1 Vanilleschote	1 EL Zitronensaft
500 g Aprikosen		

Gesalzenes Karamelleis:

100 g Rohrzucker	25 g Margarine	1 Vanilleschote
50 ml Sojadrink	250 ml Sojacreme (15%)	2 Eier
1/2 TL Salz		

Aprikoseneis (vegan):

Zwei Möglichkeiten, Eis zu frieren:

Mit der Eismaschine: Die Grundmasse in die Maschine geben. Nach Gebrauchsanleitung etwa 20 bis 45 Minuten unter automatischem Rühren gefrieren.

Ohne Eismaschine: Gefriergerät auf minus 18 Grad stellen. Eismasse in ein Gefäß füllen, sodass ein Rand bleibt. Etwa 4 Stunden frieren lassen. Alle 30 Minuten durchrühren, das letzte Mal mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine.

Aprikoseneis:

Sirup kochen. Zucker, Zitronensaft, ausgekratztes Vanillemark samt Schote und Wasser in einem Topf leicht erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Den Sirup in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.

Sojadrink zugeben. Sojacreme und Sojadrink mischen, zum Sirup geben. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, Vanilleschote aus der Masse entnehmen.

Aprikosenpüree herstellen. Aprikosen entsteinen, pürieren. Die Sojaflüssigkeit zum Püree geben, nochmals mit dem Pürierstab mixen. Einfrieren.

Gesalzenes Karamelleis:

Soja-Zutaten verarbeiten: In einem Topf Sojadrink, Sojacreme, Vanillemark und Vanilleschote erwärmen.

Karamellisieren: Margarine, Zucker und Salz in weiterem Topf sanft schmelzen. Sobald der Zucker flüssig ist, sofort vom Herd ziehen. Sojamasse einrühren.

Creme im Wasserbad rühren: Wasser im Topf erhitzen, nicht sieden lassen. Schüssel hineinsetzen. Eier hineinschlagen, im Wasserbad schaumig rühren. Creme in Sojamix rühren, weiterrühren bis alles eindickt. Einfrieren.

test August 2018

Index

- Ananas, 19, 21, 28, 53, 60, 73, 83, 103, 111, 118
Apfel, 3–6, 37, 43, 69, 92, 94, 96, 112
Aprikosen, 30, 32, 50, 68, 70, 121
Arme-Ritter, 7
Auflauf, 39
Baiser, 90
Bananen, 9, 10, 19, 23, 38, 97, 101
Beeren, 12, 16, 39, 72, 89
Birnen, 2, 37, 40, 93, 102
Biskuit, 24, 41, 46, 95, 97, 105, 111, 116
Bratapfel, 13–15
Brombeeren, 7, 62, 91
Crêpe, 22, 103
Crème, 20, 21, 29, 30, 41, 47, 67, 68, 70, 90, 107, 108, 121
Crumble, 64, 71
Eis, 4, 5, 20, 27, 43, 53, 64, 74, 77, 83, 85, 87, 97, 99
Erdbeeren, 10, 24–27, 34–36, 46, 57, 66, 91, 120
Früchte, 2, 7, 21, 23, 28, 41, 54, 56, 61, 74, 77, 80, 92, 97, 99, 109, 115
Grütze, 17, 72, 91
Granatapfel, 55, 56, 68
Grapefruit, 74
Grieß, 6, 39, 96
Heidelbeeren, 10, 12, 32, 33, 39, 70, 91, 93, 113
Himbeeren, 7, 10, 19, 30, 32, 33, 49, 59, 65, 83–85, 90, 97, 113
Johannisbeeren, 42, 91, 113
Kirschen, 17, 51, 52, 74, 105, 106, 117
Kokos, 28, 50, 53–56, 64, 73, 77, 80, 83, 87, 100
Kuchen, 4, 6, 9–11, 25, 27, 31, 42, 51, 65, 68, 82, 100, 101, 112, 120
Lasagne, 113
Mandeln, 6, 9, 10, 13, 14, 21, 24, 27, 30, 43, 51, 55, 57, 61, 62, 66, 68, 85, 89, 110, 112, 113
Mango, 19, 64, 77, 80, 87, 97, 111
Mascarpone, 5, 26, 43, 46, 53, 58, 65, 66, 78, 83, 85, 111, 113, 116
Mousse, 44, 110
Muffins, 42, 70
Nocken, 33, 97
Nougat, 34, 65, 93
Obst, 18, 70
Orangen, 5, 15, 18, 33, 34, 36, 41, 46, 52, 72–74, 86, 92, 99, 108, 116
Parfait, 61
Pfannkuchen, 3, 10–12, 31, 42, 65, 67, 68, 81, 114
Pfersich, 82
Pflaumen, 86, 95
Pudding, 46, 63, 106, 110, 116, 117
Quark, 33, 38, 39, 52, 54, 62, 74, 85, 86, 94, 99
Rhabarber, 35, 59, 66, 71, 85, 90, 91, 108
Sabayon, 40, 42
Salat, 19, 28, 74
Schmarrn, 29, 47–49, 58, 59, 88, 108, 109
Schoko, 3, 31, 35, 75
Smoothie, 19, 38
Sorbet, 8, 23, 60, 69, 78, 96, 98, 109, 115, 119
Souffle, 62, 73, 74, 86, 92, 102, 108, 115
Strudel, 1
Suppe, 33, 36
Törtchen, 24, 63, 75, 98, 110
Tarte, 32, 45, 50, 63, 104, 118
Tiramisu, 78, 111, 116
Vanille-Eis, 37, 72, 91

Vanille-Soße, 13–15, 69

Waffeln, 17, 43, 117