

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2021 - 2024

120 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Christstollen-Parfait mit <i>Gewürzorange</i>	1
Lava-Kuchen mit <i>Vanille-Sahne</i>	2
Kaiserschmarrn mit <i>Apfelkompott</i>	3
Trinkschokolade mit <i>kalter Portwein-Sahne</i>	4
Bratapfel mit <i>Vanille-Soße und Mandeln</i>	4
Honig-Kuchen mit <i>Apfel</i>	5
Hangop mit <i>Kirschpflaumen und Vla</i>	6
Birne <i>Helene</i>	7
Kaiserschmarrn mit <i>Zwetschgenröster</i>	8
Malaga-Eis mit <i>flambierten Orangen-Spalten</i>	9
Birnen-Tarte mit <i>Honig und Lavendel</i>	9
Zitronen-Tarte mit <i>Beeren</i>	10
Panna-Cotta auf <i>Blaubeer-Spiegel</i>	11
Erdbeer-Sahne-Eis <i>à la Ed von Schleck</i>	12
Buchweizen-Waffeln, <i>Kirschkompott und Vanille-Sahne</i>	13
Cake Pops mit <i>Erdbeeren</i>	14
Rhabarber-Erdbeer-Dessert im <i>Glas</i>	15
Windbeutel mit <i>Vanille-Sahne und Kirschen</i>	16
Erdbeer-Creme	17
Kiwi-Kastenkuchen mit <i>Limette</i>	18
Crêpes <i>Suzette</i>	19
Kaiserschmarrn mit <i>Apfelmus</i>	20
Schokoladen-Pudding	20
Schnee-Eier mit <i>Vanille-Eierlikör-Soße</i>	21
Osterlämmchen	22

Schokoladen-Crêpes mit Quarkfüllung	23
Eierlikör-Kuchen mit Spiegeleiern aus Zuckerguss	24
Pistazien-Kuchen	25
Schokoladen-Mousse	26
Schoko-Kuchen-Herzen	27
Mango-Baiser-Dessert	28
Crêpes Suzette	28
Grieß-Pudding mit Himbeertopping	29
Gedeckter Apfelkuchen	30
Apfel-Gläschen	31
Windbeutel mit Vanille-Creme	31
Beeren-Käsekuchen-Schnitte	32
Pfirsich Melba	33
Mini-Pavlova Dessert mit Beeren	34
Eis-Sandwich	35
Arme Ritter mit Apfelmus	35
Crème brûlée	36
Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis	37
Erdbeer-Tiramisu	38
Mousse au Chocolat	38
Rote-Grütze mit Crème-fraîche-Eis	39
Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme	39
Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde	40
Crema Catalana	41
Pancakes mit Ahornsirup	41
Regenbogen-Spieße mit Bananen-Milch	42
Straciatella-Käsekuchen	42
Mohn-Küchlein mit heißen Beeren	43
Brombeer-Buttermilch-Bombe	43
Erdbeeren auf Biskuit mit Vanille-Pudding	44
Gegrillte Banane mit Zabaione	45
10-Punkte-Quark-Bällchen	45

Schokoladen-Mousse mit Orangen-Schaum	46
Rhabarber-Streusel-Schnitten	47
Erdbeereis mit gegrillter Ananas	48
Joghurt-Creme mit Zitrusfrüchten	48
Crepe mit Pflaumen-Relish	49
Mousse au Chocolat mit Seiden-Tofu, Zitrusfrucht-Salat	50
Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen	51
Zitronen-Sahne-Törtchen	51
Buchweizen-Waffeln mit Kirschkompott und Vanille-Sahne	52
Salzburger Nockerln	52
Bienenstich	53
Gin Tonic Granité mit Gurken-Streifen auf Gin-Schaum	54
Zabaione mit Schoko-Raspeln und Vanille-Eis	55
Vanille-Quark mit geschmorten Äpfeln	55
Festliches Milchreis-Dessert mit Kirschen	56
Spekulatius-Kirschtraum	57
Spekulatius-Schmarrn mit Mango und Vanille-Eis	57
Schoko-Lebkuchen-Cantuccini	58
Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen	58
Schoko-Kirsch-Rolle	59
Waffeln mit Kaffee-Sahne	59
Marillen-Quark	60
Waldviertler Mohn-Nudeln	60
Schokoriegel-Eis mit Birnen-Ragout	61
Pumpnickel-Eis mit karamellisierten Früchten	62
Panna Cotta mit Lavendel und Pistazien	63
Vanille-Creme mit Brombeeren	64
Apfel-Brombeeren-Crumble vom Grill	64
Sommer-Tiramisu	65
Zitronen-Sahne-Törtchen	65
Reste-Trifle	66
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße	67
Herren-Crème	68

Apfel-Kompott mit Hafer-Crunch	68
Quark-Knödel mit Erdbeeren und Vanille-Soße	69
Biskuit-Roulade mit Marillen-Füllung	70
Erdbeereis mit gegrillter Ananas	71
Zitronen-Creme mit Portwein-Kirschen	71
Mandel-Hippe mit Apfel und Ziegen-Frischkäse	72
Gratinierter Rhabarber mit Basilikum	72
Apfel-Crêpe mit bunten Beeren	73
Flammierte Banane mit frittierten Erdbeeren	73
Quark-Soufflé mit Johannisbeeren	74
Milchreis mit Mango-Kompott	74
Japanischer Pfannkuchen	75
Aprikosen-Vollkorn-Quiche mit Sauerrahm-Dip	75
Griechischer Joghurt mit Früchten	75
Chia-Pudding mit Heidelbeeren und Mandeln	76
Schoko-Muffin ohne Mehl	76
Chia-Ananas-Kokos-Pudding	76
Blaubeer-Pfannkuchen mit Haselnuss-Parfait	77
Grüner Smoothie mit Avocado und Ananas	77
Immun-Booster-Smoothie mit Granatapfel	78
Erdbeer-Schoko-Smoothie	78
Mango-Delight-Smoothie	78
Grüner Apfel-Ingwer-Smoothie	78
Heidelbeer-Vanille-Protein-Smoothie	78
Grüner Bananen-Ananas-Smoothie	79
Apfel-Kuchen im Bierteig	80
Windbeutel mit Vanille-Creme	81
Orangen-Crème	82
Panna cotta mit Mandarinen und Pistazien	82
Bayerische Creme mit Johannisbeer-Püree	83

Index

84

Christstollen-Parfait mit Gewürzorange

Für 4 Personen

Für das Parfait:

50 g Christstollen	1,5 Blatt Gelatine	1/2 Vanilleschote
2 EL Orangensaft	2 Eigelbe	25 g Puderzucker
180 g Sahne		

Für die Gewürzorange:

150 ml Orangensaft	150 ml Rote Bete-Saft	80 g Honig
2 Sternanis	2 Kardamomkapseln	1 Zimtstange
2 Orangen		

Für das Parfait den Stollen in feine Würfel (ca. 5 mm) schneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die ausgekratzte Vanilleschote für den Gewürzorangensud beiseitestellen.

Den Orangensaft in einem Topf erhitzen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, bis die Masse leicht eindickt; Achtung, sie sollte nicht zu fest sein, sonst flocken die Eigelbe aus.

Schlagkessel mit der Ei-Zucker-Masse vom Wasserbad nehmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, im noch heißen Orangensaft unter Rühren schmelzen und unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

Dann den Schlagkessel in Eiswasser stellen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist.

Die Sahne steif aufschlagen.

Die Sahne und Stollenwürfel unter die Ei-Zucker-Masse heben.

Eine kleine Stollen- oder Terrinen-Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Parfait-Masse einfüllen und ca. 12 Stunden in den Tiefkühler geben.

Für die Gewürzorange Orangensaft, Rote Bete-Saft und Honig in einen kleinen Topf geben. Die beiseite gestellte ausgekratzte Vanilleschote, Sternanis, Kardamomkapseln und Zimtstange zugeben, aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet.

Die geschälten ganzen Orangen in den lauwarmen Gewürzsud legen und ziehen lassen.

Sobald der Sud ganz abgekühlt ist, die Orangen nochmals etwas im Sud wenden, zugedeckt und ca. 12 Stunden ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich wenden.

Kurz vor dem Servieren das Stollen-Parfait etwas antauen lassen. Die Orangen aus dem Sud nehmen, in etwa 1 cm große Scheiben schneiden, diese nach Belieben halbieren oder vierteln und auf Dessertteller geben. Das Parfait aus der Form stürzen, in Portionsstücke schneiden und mit den Orangen anrichten.

Sören Anders am 19. Dezember 2024

Lava-Kuchen mit Vanille-Sahne

Für 6 Personen

Für die Vanillesahne:

500 ml Milch	100 g Zucker	1 Vanilleschote
4 Eigelb	300 g Sahne	20 ml Rum

Für die Küchlein:

170 g Butter	175 g dunkle Kuvertüre	6 Eier (M)
75 g Weizenmehl, 405	170 g Zucker	

Außerdem:

Zucker	weiche Butter	6 Backringe
--------	---------------	-------------

Für die Vanille-Sahne Milch und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der ausgekratzten Schote mit in den Topf geben.

Die Vanillemilch erhitzen und einmal aufkochen lassen.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und verrühren.

Dann die heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze zur Rose abziehen, das heißt die Sauce unter Rühren leicht andicken lassen. Sie darf allerdings nicht aufkochen. Sobald die Sauce andickt, den Topf sofort vom Herd nehmen. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und kühl stellen.

Für die Küchlein die Butter grob würfeln und in einem Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen. Mehl, Zucker, flüssige Butter und geschmolzene Kuvertüre zugeben und alles kurz vermischen.

Die Backringe mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker austreuen.

Die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Die Ringe jeweils zu 3/4 mit der Schokomasse füllen. Im vorgeheizten Backofen ca.

12 Minuten backen. Die Küchlein sollen im Kern noch flüssig bleiben.

In der Zwischenzeit für die Vanille-Sahne die Sahne steif schlagen, nach Belieben den Rum untermischen.

Sahne unter die abgekühlte Vanillesauce heben.

Die Küchlein nach dem Backen vorsichtig auf Dessertteller setzen, aus den Ringen lösen und noch heiß servieren. Die Vanille-Sahne dazu reichen.

Antonina Müller am 13. Dezember 2024

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Für 4 Portionen

Für das Kompott:

750 g Äpfel	1 Zitrone	Vanilleschote
50 g Zucker	4 cl Calvados	100 ml Orangensaft
30 g Rosinen		

Für den Kaiserschmarrn:

1 Hand Mandelblättchen	4 Eier	1 Prise Salz
60 g Zucker	1 Zitrone	1 Vanilleschote
1 EL Frischkäse	2 cl Rum	120 g Kartoffelstärke
6 EL Butter	4 EL Puderzucker	2 Pfannen (Ø 24 cm)

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft von einer Hälfte auspressen. Die übrige Zitrone anderweitig verwenden. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen.

Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren.

Die Apfelwürfel dazugeben und im Karamell schwenken. Mit dem Calvados ablöschen, den Orangen- oder Apfelsaft angießen, Zitronenabrieb, Vanillemark und -schote sowie die Rosinen dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich werden.

Das Kompott mit einem Spritzer Zitronensaft und mehr Zucker nach Belieben abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen, beiseitestellen.

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Pfanne mit Küchenpapier trocken auswischen. Die Zitrone heiß waschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Abrieb beiseitestellen und die Frucht anderweitig verwenden. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen.

Die Eier trennen. Eiweiße und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Einen EL Zucker einrieseln lassen und die Eiweiße zu schönem glänzendsteifem Schnee schlagen. In einer zweiten Rührschüssel die Eigelbe mit dem übrigen Zucker hell und cremig aufschlagen. Frischkäse, Zitronenabrieb, Vanillemark und Rum unterrühren. Die Kartoffelstärke hineinsieben und unterrühren. Abschließend den Eischnee unterheben.

Den Schmarrn in zwei Portionen nacheinander oder gleichzeitig in zwei Pfannen zubereiten. Dazu für jede Portion einen EL Butter in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen. Die Hälfte des Teigs hineingießen und braten, bis der Rand leicht bräunt und sich von den Seitenrändern löst. Die Pfanne(n) vom Herd ziehen und auf mittlerer Schiene 6-8 Minuten in den heißen Ofen schieben. Er ist fertig, wenn er leicht aufgegangen und die Oberfläche gebräunt ist. Das Kompott nach Belieben noch einmal erwärmen. Die Pfanne(n) mit dem Schmarrn aus dem Ofen nehmen und den Schmarrn am besten mit einer Gabel zerrupfen oder mit einem Messer zerschneiden. Die restliche Butter in Flocken darüber verteilen, mit je einem EL Puderzucker bestäuben und auf dem Herd noch einmal durchschwenken.

Den Kaiserschmarrn mit dem Kompott auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker bestäubt servieren.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024

Trinkschokolade mit kalter Portwein-Sahne

Für zwei Personen

150 g Zartbitter-Schokolade	1 Chilischote	1 Orange, Saft, Abrieb
150 ml Sahne	500 ml Milch	250 ml roter Portwein
3 EL Rum	1 Vanilleschote	2 Zimtstangen
4 Kardamom-Kapseln	3 Sternanis	175 g Zucker

Die Sahne kalt stellen. Portwein mit 50 g Zucker auf 75 ml sirupartig einkochen, danach vollständig abkühlen lassen.

Chili aufschlitzen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen.

Orangenschale abreiben. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen.

Kardamomkapseln andrücken.

Milch mit Chili, Vanillemark, Orangensaft und -abrieb, Zucker, Zimt, Kardamom und Sternanis aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Schokolade möglichst klein hacken. Nach und nach zur heißen Milch geben und darin schmelzen lassen. Gewürz-Milch durch ein feines Sieb gießen und Rum einrühren. Der Rum kann auch weggelassen werden.

Sahne aus dem Kühlschrank nehmen, steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen. Heiße Trinkschokolade in Becher oder Tassen gießen und Sahne darauf verteilen. Portwein-Reduktion darüber gießen und sofort servieren.

Einfach die ausgekrazte Vanilleschote in ein Glas mit Zucker legen und das Glas luftdicht verschließen. Nach einigen Tagen hat der Zucker das Vanillearoma angenommen und Sie haben Homemade Vanillezucker.

Johann Lafer am 11. Dezember 2024

Bratapfel mit Vanille-Soße und Mandeln

4 Äpfel	50 g Rosinen	50 g gehackte Mandeln
2 EL brauner Zucker	1 TL Zimt	2 EL Butter
200 ml Sahne	2 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2 Eigelb	1 EL Speisestärke	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelnuker entfernen.

In einer kleinen Schüssel die Rosinen, gehackten Mandeln, braunen Zucker und Zimt vermischen.

Die Füllung in die Äpfel geben und je ein Stück Butter auf jeden Apfel legen.

Die Äpfel in eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, bis sie weich und goldbraun sind.

In der Zwischenzeit für die Vanillesoße die Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen.

Das Eigelb mit der Speisestärke verrühren und dann unter die heiße Sahne mischen.

Die Soße unter ständigem Rühren bei niedriger Hitze eindicken lassen, aber nicht kochen.

Die warmen Bratäpfel mit der frischen Vanillesoße servieren.

Verwende säuerliche Äpfel wie Boskoop für einen besseren Kontrast zur süßen Soße.

Füge gehackte Nüsse oder Trockenfrüchte nach Belieben zur Füllung hinzu, um das Dessert zu variieren.

Die Vanillesoße kann auch durch eine Prise Zimt oder etwas Rum verfeinert werden.

NN am 19. November 2024

Honig-Kuchen mit Apfel

Für eine Gugelhupf-Form:

Für die Apfel-Masse:

1 kg Äpfel 60 g Butter 3 EL Honig

Weitere Teigzutaten:

175 g Butter	350 g Weizenmehl, 405	1 EL Backpulver
1,5 TL Natron	1 TL Salz	2 TL Zimt, gemahlen
1,5 TL Ingwer, gemahlen	$\frac{1}{4}$ TL Muskat, gemahlen	1 Prise Gewürznelke, gemahlen
200 g flüssiger Honig	3 Eier	1 EL Vanille-Extrakt

Zusätzlich:

weiche Butter Puderzucker

Für die Apfelmasse die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in große Stücke schneiden.

Die Apfelstücke mit Butter und Honig in einen großen Topf geben, aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln, bis die Apfelstücke weich sind und sich zu einer dicken Masse aufgelöst haben. Dann die Masse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder pürieren, in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Für den Teig die restliche Butter in einem Topf schmelzen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze (oder Umluft) vorheizen. Die GugelhupfForm leicht mit etwas weicher Butter ausfetten.

In eine Schüssel Mehl und Backpulver sieben. Natron, Salz, Zimt, Ingwer, Muskat und Gewürznelke zugeben und untermischen.

In einer weiteren großen Schüssel geschmolzene Butter mit Honig, den Eiern und Vanille-Extrakt aufschlagen. Dann die Apfelmasse daruntermischen.

Mit einem Gummiteigschaber oder Holzlöffel, die Mehlmischung in die flüssigen Zutaten verrühren. Nicht zu viel rühren sonst wird der Kuchen zäh.

Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Ofen 45 bis 48 Minuten backen.

Nach 30 Minuten die Farbe prüfen, wenn diese zu dunkel wird, den Kuchen mit einem Stück Backpapier abdecken und weiterbacken.

Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, den Gartest machen. Dafür einen dünnen Holzspieß (z.B. Zahnstocher oder Schaschlik-Spieß) in die Kuchenmitte stechen und wieder herausziehen. Der Kuchen ist gar, wenn kein flüssiger Teig am Spieß haftet.

Den Kuchen auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen, ehe er aus der Backform gestürzt wird. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Cynthia Barcomi am 15. November 2024

Hangop mit Kirschkpflaumen und Vla

Für 4 Personen

500 g Hangop (remiger Joghurt)	300 g Kirschkpflaumen	500 g Vla (Vanille-Pudding)
200 g fries. Anis-Kekse	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Zitronenmelisse
2 Zweige Minze	2 3 EL Rapsöl	4 Basilikumspitzen

Die Kirschkpflaumen waschen und entkernen. Wer mag, kann den Hangop nach Geschmack noch mit Puderzucker und/oder Zitronensaft abschmecken. Die Kekse mit dem Messer grob hacken. Basilikum, Zitronenmelisse und Minze waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken, dann mit dem Rapsöl vermischen.

Anrichten: In schöne Gläser je 3 bis 4 Esslöffel des Hangop einfüllen, darauf je zwei Esslöffel der halbierten Kirschkpflaumen verteilen. Ein Esslöffel des Kräuter-Öls in die Mitte geben. Großzügig die gehackten friesischen Kekse darüber streuen. Je eine 3 cm hohe Schicht Vla in die Gläser füllen. Mit Basilikumspitzen garnieren.

Tipp: Vla dabei vorsichtig über einen Löffelrücken hineingleiten lassen, damit sich die einzelnen Schichten nicht vermischen.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. November 2024

Birne Helene

Für 4 Personen

Für die Birnen:

4 m.-große Birnen	4 EL Zitronensaft	400 ml Wasser
5 EL Honig	1 Zimtstange	2 Gewürznelken
2 Sternanis	50 g Haselnusskrokant	50 g Haselnüsse, gemahlen

Für die Schokoladensauce:

150 g dunkle Kuvertüre (70%)	120 ml Milch	80 g Sahne
------------------------------	--------------	------------

Zusätzlich:

250 g Vanilleeis

Die Birnen schälen, den Stiel dranlassen und mit einem Kerngehäuseausstecher von unten das Kerngehäuse ausstechen. Die Birnen mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Wasser, Honig, restlicher Zitronensaft, Zimtstange, Gewürznelken und Sternanis in einem Topf aufkochen. Die vorbereiteten Birnen zugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Birnen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Für die Schokoladensauce die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, anschließend die heiße Flüssigkeit über die Kuvertüre gießen. Eine Minute warten und von der Mitte aus verrühren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Tipp: Um die Sauce nach dem Abkühlen nochmal zu erwärmen, ein Wasserbad benutzen. Also die Sauce in der Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser unter Rühren erwärmen.

Kurz vor dem Servieren die pochierten Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Dann mit einem Teelöffel etwas Haselnusskrokant in die Öffnung vom ausgehöhlten Kerngehäuse der pochierten Birnen füllen.

Restliches Krokant mit den gemahlenen Haselnüssen in einem tiefen Teller vermischen und die Birnen darin wälzen.

In Dessertschalen jeweils 1 Kugel Vanilleeis und 1 Birne geben und etwas Schokoladensauce angießen.

Martin Gehrlein am 23. Oktober 2024

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier, Größe M	1 TL Butter	Butterschmalz
200 ml Milch, 3,5%	2 EL Rum 40%	1 Vanilleschote
2 EL Mandelblättchen	1 EL Rosinen	2,5 EL Zucker
Puderzucker	100 g Weizenmehl, 405	2 kleine Prisen Salz

Für den Röster:

5 Zwetschgen	1 Orange, Scheiben	200 ml Rotwein
200 g Zucker	2 Nelken	1 Zimtstange
1 EL Speisestärke		

Für den Kaiserschmarrn:

Das Mehl und Milch in einer Schüssel mit dem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig ohne Klümpchen verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark herauskratzen und zum Teig geben.

Alternativ können 4 TL Vanillezucker verwendet werden. 2 EL Zucker, Salz sowie Rum unterrühren. Eier kalt aufschlagen und mit dem Schneebesen leicht unterheben und verrühren.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Wenn das Fett heiß und verteilt ist, den Teig in die Pfanne gießen, schwenken und gut verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken, den Teig bei niedriger Hitze aufgehen lassen und von unten goldbraun backen.

Nach 3-4 Minuten den Deckel abnehmen und mit einem Pfannenwender die Unterseite kontrollieren. Der Teig sollte sich jetzt schon verdoppelt haben und die Oberseite leicht gestockt sein. Sobald der Kaiserschmarrn eine goldbraune bis braune Unterseite hat, wenden und noch kurz weiter backen. Wer sich das Wendemanöver nicht zutraut, kann ihn vorher vierteln und die Viertel einzeln wenden. Den Kaiserschmarrn mit Löffel und Gabel in Stücke zerpflücken.

Hitze weiter herunterdrehen und mit Hilfe der Restwärme noch den restlichen Zucker mit Butter, Rosinen und Mandeln in der Pfanne karamellisieren lassen.

Zum Servieren Puderzucker in ein feines Sieb geben und über den Kaiserschmarrn streuen. Sofort heiß aus der Pfanne servieren.

Für den Röster:

Zwetschgen halbieren und entkernen. Speisestärke mit 1 Eslöffel Wasser anrühren. Orange in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und zwei Orangenscheiben dazu geben und mit angerührter Stärke abbinden.

Röster über die Zwetschgen geben.

Nelson Müller am 26. September 2024

Malaga-Eis mit flambierten Orangen-Spalten

400 ml Milch	200 ml Sahne	3 Eigelbe
70 g Zucker	Prise Salz	1 Vanilleschote
4 gehäufte EL Rosinen	6 cl brauner Rum	2 Bio-Orangen
4 cl Orangenlikör (40%)	4 EL Rohrzucker	Zitronenmelisse

Rosinen in Rum einweichen.

Die Eier trennen, die Eigelbe in einer Rührschüssel mit Milch, Sahne, dem Zucker, Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen und alles im Wasserbad rührend auf 65° C erwärmen. Die Masse in einer Schüssel mit Eiswasser kalt rühren, dann die Masse in die Eismaschine füllen und starten. Wenn das Eis fast fertig ist, durch die Deckelöffnung die eingeweichten Rosinen dazugeben.

Orangen mit einem Messer rundherum von der Schale und der weißen Innenhaut befreien, dann die Filets herausschneiden und zusammen mit dem herausfließendem Saft in einer Schale auffangen. Zusätzlich den Saft aus der Orangenkarkasse ausdrücken.

Etwas Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Orangenfilets mit ihrem Saft hineingeben, mit Orangenbrand ablöschen und anzünden.

Orangen auf Tellern anrichten, Eis mit Hilfe eines Kugelbereiters in Dessert-Gläser geben und die flambierten Orangen darüber geben, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 21. September 2024

Birnen-Tarte mit Honig und Lavendel

Für 4 Personen

Für den Teig:

240 g glutenfreie Mehlmischung	80 g Zucker	75 g gemahl. Mandeln
$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenschalenpulver	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Salz
125 g Butter	1 Ei	

Für den Belag:

3 große, reife Birnen	2 EL Zitronensaft	100 ml Sahne
2 Eier	40 g Zucker	25 g gemahl. Mandeln
1 P. Vanillezucker		

Außerdem:

2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Lavendelblüten
------------	---------------------------------

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen.

Den Teig gleichmäßig in eine Tarteform verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Belag zubereitet ist.

Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten sofort mit Zitronensaft mischen.

Für den Belag Sahne, Eier, Zucker, Mandeln und Vanillezucker verquirlen.

Den Belag auf den Mürbeteig gießen und die Birnenspalten fächerförmig auf den Belag legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.

Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Honig besprenkeln und mit Lavendelblüten bestreuen.

Tanja Gruber am 30. August 2024

Zitronen-Tarte mit Beeren

Für eine Tarteform mit 23 cm Durchmesser:

Für den Teig:

180 g Weizenmehl, 405

110 g Butter, sehr kalt

Weizenmehl, 405

2 EL Zucker

1 Eigelb, kalt

$\frac{1}{4}$ TL Salz

3 EL saure Sahne, kalt

Für die Zitronen-Füllung:

1 Zitrone, Abrieb

150 g Zucker

2 Eier

125 ml Zitronensaft

1 TL Speisestärke

1 Prise Salz

125 g kalte Butter

1 Eigelb

Für die Dekoration:

25 g Pistazien, gehackt

250 g Himbeeren

Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die kalte Butter klein schneiden und mit den Fingerspitzen ins Mehl grob einarbeiten.

Eigelb und saure Sahne in einem Becher mit einer Gabel vermischen, dann zur Mehl-Butter-Mischung geben und mit der Gabel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst schnell zu einer Scheibe formen. Den Teig in Backpapier wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. (Den Teig darf man auch für mehrere Monate einfrieren.) Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig auf 3 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig in die Tarteform legen, an den Seiten leicht andrücken und den Überhang bis auf 5 mm abschneiden. Den Teigrand mit den Fingerspitzen wellenartig formen. Die Seiten und den Boden mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit trockenen Hülsenfrüchten beschweren. Dies verhindert, dass der Teig beim Backen schrumpft oder sich aufbläht.

So den Teig 10 Minuten im vorgeheizten Ofen blind backen.

Dann das Backpapier und die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teigboden weitere 8 Minuten backen. Anschließend den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. (nur die Schale, nicht das Weiße) und in eine kleine Schüssel geben. Sowie von den Zitronen insgesamt 125 ml Saft auspressen und zur Seite stellen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zucker und Stärke mit dem Eigelb und den Eiern in einen Kochtopf mit schwerem Boden geben und einige Minuten aufschlagen. Zitronensaft und eine Prise Salz unter die Masse schlagen.

Die Masse bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen, dabei ca. 6 Minuten ständig rühren, bis sie eindickt, jedoch nicht kocht.

Die angedickte Masse auf die Butter abgießen und mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse rühren. Zitronenschale darunter rühren.

Die Zitronencreme 30 Minuten abkühlen lassen, dann auf den abgekühlten, vorgebackenen Tarteboden geben und einige Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren die Tarte mit Pistazien und frischen Beeren garnieren.

Cynthia Barcomi am 21. August 2024

Panna-Cotta auf Blaubeer-Spiegel

Für 6 Personen

Für die Panna Cotta:

250 ml Milch 250 g Sahne 75 g Zucker
5 Blatt Gelatine

Für den Blaubeer-Spiegel:

300 g Blaubeeren 150 g Zucker 100 ml Rotwein
1 Vanilleschote

Milch und Sahne in einem Topf mit Zucker langsam aufkochen lassen.

Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser ein paar Minuten einweichen.

Tipp: Wer die Panna Cotta später nicht stürzen möchte, nimmt nur 4 Blatt Gelatine.

Die gekochte Sahne-Milch vom Herd ziehen, sie darf nicht mehr kochen, wenn die Gelatine dazukommt.

Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zur heißen Flüssigkeit geben und unter Rühren darin auflösen.

Dann alles in 6 kleine Dessertgläser oder- schälchen füllen und kaltstellen bis die Sahne-Milch fest ist.

Tipp:

Die Panna Cotta lässt sich gut am Vortag vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.

Für den Blaubeerspiegel die Blaubeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Blaubeeren zugeben und mit Rotwein ablöschen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen und mit in den Topf zu den Beeren geben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Beerenauce abkühlen lassen.

Zum Anrichten etwas abgekühlte Beerensauce mittig auf Dessertteller geben und die Panna Cotta darauf stürzen.

Kevin von Holt am 19. August 2024

Erdbeer-Sahne-Eis à la Ed von Schleck

Für 2 Personen:

50 g Zucker	250 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Dose süße Kondensmilch	50 g Baiser

Zucker in eine Pfanne oder einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ein goldbraunes Karamell daraus machen. Von den Erdbeeren das Grüne entfernen, Erdbeeren anschließend vierteln und zum Karamell geben. 2 geviertelte Erdbeeren zum Servieren aufheben. Vanilleschote halbieren, mit der Rückseite eines Messers das Mark herauskratzen und sowohl das Mark, als auch die Schote ebenfalls zu den Erdbeeren und dem Zucker geben. Alles miteinander verrühren und ein wenig köcheln lassen.

Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät oder Schneebesen halbsteif schlagen.

Dann gesüßte Kondensmilch dazugeben, miteinander verrühren und kaltstellen.

Erdbeermasse aus der Pfanne in ein feines Sieb geben und mit einer Kelle durch das Sieb in eine Schüssel drücken. Erdbeermark abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Baiser zerkleinern und unter die Sahne-Kondensmilch-Masse heben. Etwas davon als Deko aufbewahren. Die Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben und einen Teil des abgekühlten Erdbeermarks darauf geben. Dann die Rückseite des Löffels durch die Eismasse ziehen damit kleine Strudel entstehen. Restliche Sahne-Masse und den Rest des Erdbeermarks darauf geben und noch einmal mit der Rückseite des Löffels durch die Eismasse gehen. Anschließend die Eismasse für ca. 6 Stunden oder über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Etwas von den übrigen Baiser-Krümeln auf 2 Teller oder in 2 Schüsseln geben. Wasser in einem Topf heiß machen. Einen großen Löffel ins Wasser tauchen, 2 schöne Nocken aus dem Eis austechen und auf den Baiser-Krümeln anrichten. Sollte der Löffel zwischen durch zu kalt werden, diesen nochmal ins heiße Wasser halten. Zum Schluss die restlichen Baiser-Krümel auf dem Eis verteilen, mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Steffen Henssler am 02. Juli 2024

Buchweizen-Waffeln, Kirschkompott und Vanille-Sahne

50 g Buchweizenmehl	100 g Dinkelmehl	4 EL Honig
100 g weiche Butter	2 Eier	1/2 TL Zimt
5 EL Mineralwasser	1 Prise Salz	250 g Kirschen
3 EL Rohrzucker	5 EL Holunderblütensirup	dunkler Balsamico
1 Msp. Agar-Agar	1 Vanilleschote	200 g Sahne
1 EL weißer Zucker	1 Zweig frische Minze	Pflanzenöl
Waffeleisen		

Butter, Honig und Zimt mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen, die beiden Eier unterrühren, nach und nach die beiden Mehlsorten einarbeiten und zum Schluss das Mineralwasser, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Für 20 Minuten kalt stellen. Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Mineralwasser einrühren.

Rohrzucker in einem Stieltopf karamellisieren, Kirschen dazugeben, mit dunklem Balsamico ablöschen, Holunderblütensirup dazugeben, mit den Agar-Agar aufkochen, in ein Einmachglas füllen und kalt stellen.

Sahne mit weißem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen.

Waffeleisen einfetten und die Waffeln darin ausbacken.

Waffeln mit Kirschen und Sahne anrichten, mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 22. Juni 2024

Cake Pops mit Erdbeeren

Für den Teig:

1/2 Vanilleschote	100 g weiche Butter	90 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier	25 g Sahne
100 g Weizenmehl, 405	1 TL Backpulver	50 g gefriergetrock. Erdbeeren

Für die Cake Pops Masse:

1/2 Zitrone	1 Orange	100 g weiße Kuvertüre
50 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Mascarpone	

Zusätzlich:

200 g weiße Kuvertüre	Lolli-Stiele	Zuckerperlen
300 g frische Erdbeeren		

Die Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz in einer Rührschüssel kurz zusammen aufschlagen, dann die Eier nach und nach mit der Sahne unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Zuletzt die gefriergetrockneten Erdbeeren unterheben.

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Den gebackenen Teig vom Blech nehmen, auskühlen lassen und das Backpapier abziehen.

Den vollständig abgekühlten Teil grob zerzupfen und in eine Schüssel geben.

Von der Zitrone den Saft auspressen, Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale dünn abreiben.

100 g Kuvertüre grob hacken, in eine Schüssel geben und dem Wasser schmelzen.

Frischkäse, Mascarpone, Zitronensaft, Orangenabrieb und 30 g der flüssigen Kuvertüre zum zerzupften Kuchen geben und alles gut verkneten.

Aus dieser Masse jeweils ca. 18 g schwere Kugeln formen und auf einen Teller legen.

Die Cake Pop Stiele ca. 2-3 cm tief in die restliche flüssige Kuvertüre tauchen und dann jeweils in eine Kugel stechen. Die Kuvertüre klebt den Stiel dann in der Kugel fest.

Die Kugeln mit Stiel auf dem Teller mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Anschließend die restliche weiße Kuvertüre grob hacken zur bereits geschmolzenen Kuvertüre geben und alles über dem heißen Wasserbad schmelzen und temperieren.

Dann die gekühlten Kugeln mit Hilfe des Stiels in die Kuvertüre tauchen, nach Wunsch sofort mit Zuckerperlen usw. dekorieren.

Ein Küchensieb mit breiten Löchern mit der flachen Seite auf die Arbeitsplatte legen und die Löcher als Halterung für die Cake Pops nutzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen.

Zum Servieren den Cake Pop auf einen Teller stellen und je eine Erdbeeren auf den Stiel stecken.

Die Cake Pops innerhalb von 2 Tagen verzehren.

Tipp:

Falls noch frische Erdbeeren und flüssige Kuvertüre übrig sind. Die Erdbeeren am Grün festhalten und zu 2/3 in die flüssige Kuvertüre eintauchen, gut abtropfen lassen und anschließend auf Backpapier setzen. Kuvertüre vollständig antrocknen lassen, dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Sarah Gierig am 17. Mai 2024

Rhabarber-Erdbeer-Dessert im Glas

Für 6 Personen

300 g Rhabarber	50 g Zucker	20 ml Wasser
200 ml Weißwein	40 g TK-Himbeeren	3 Bio-Orange
10 g Speisestärke	300 g Erdbeeren	200 g Sahne
40 g Puderzucker	250 g Mascarpone	20 Löffelbiskuits
6 Dessertgläser à 200 ml		

Rhabarber waschen, putzen, schälen und in kleine Würfel von ca. 5 mm schneiden.

Zucker mit 20 ml Wasser in einen Topf geben und bernsteinfarben karamellisieren, dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf eher schwenken. Karamellisierten Zucker mit Weißwein oder Saft ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Karamell vom Topfboden gelöst hat.

Dann die TK Himbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Orangen heiß abwaschen und abtrocknen. Anschließend die Himbeer-Zuckermischung mit einem Pürierstab fein mixen und wenn gewünscht durch ein Sieb abseihen, um die Himbeerkerne zu entfernen. Dann das Püree wieder in den Topf geben.

Speisestärke mit 20 ml kaltem Wasser anrühren und zum Püree in den Topf geben. Ca.

40 Sekunden unter Rühren kochen lassen, bis die Masse andickt. Rhabarberstücke zugeben und etwa von einer Viertel Orange die Schale frisch darüber reiben. Gut unterrühren und alles etwa eine Minute unter Rühren köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Rhabarberkompott abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Wenn gewünscht einige Erdbeeren zur Garnitur mit Grün beiseite legen. Geputzte Erdbeeren in kleine Würfel schneiden.

Für die Creme Sahne mit Puderzucker halbsteif aufschlagen.

Mascarpone oder Quark in einer Schüssel glattrühren und die Sahne unterheben.

Frischen Abrieb einer Viertel Orange ebenfalls zugeben.

Von den Orangen den Saft auspressen.

Zum Schichten des Desserts in jedes Glas jeweils zwei Löffelbiskuits zerkrümeln. Dann mit je 2 EL Orangensaft beträufeln. Jeweils 1 EL Rhabarberragout und 1 EL Erdbeeren auf die Löffelbiskuits geben. Darauf jeweils 2 EL Mascarponecreme verteilen und mit einem Löffel glattstreichen. Je einen weiteren Löffelbiskuit zerkrümelt darauf geben und mit 1 EL Orangensaft einweichen, Früchte und Creme weiter schichten. Mit Creme abschließen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit restlichem frisch zerkrümelten Löffelbiskuit, Rhabarberragout und frischen Erdbeeren garnieren.

Theresa Knipschild am 03. Mai 2024

Windbeutel mit Vanille-Sahne und Kirschen

Für den Brandteig:

175 g Milch	50 g Butter	10 g Zucker
50 g Weizenmehl, 405	50 g Speisestärke	1/2 Zitrone
3 Eier (Größe M)	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

350 g Schattenmorellen	130 ml Kirschsafft	50 g Zucker
20 g Speisestärke	350 g Sahne	2 Päckchen Vanillezucker
Puderzucker		

Für den Brandteig Milch mit Butter und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Mehl und Speisestärke sieben und dann in die kochenden Milch geben. Mit einem Rührlöffel untermischen und die Masse abbrennen, d.h. so lange rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet, dann ist die Masse fertig.

Die Masse in eine Rührschüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt, kurz etwas erkalten lassen. Sie sollte nicht mehr heiß, jedoch noch warm sein.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Das Backblech bereitlegen und mit einem Backpapier auslegen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Die Eier mit Salz und Zitronenabrieb verquirlen und langsam, nach und nach unter die noch warme Masse rühren. Wichtig dabei ist, dass es nicht schaumig geschlagen wird. Also am besten mit dem Kochlöffel arbeiten. Die Brandteigmasse sollte schön cremig sein und noch am Kochlöffel kleben ohne abzutropfen.

Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle füllen und Windbeutel auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech aufdressieren.

Im vorgeheizten Ofen mit Dampf (dafür ein backofengeeignetes Gefäß mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen) die Windbeutel ca. 15 Minuten backen. Dann auskühlen lassen.

Tipp:

Gebackene Windbeutel nur auskühlen lassen, jedoch nicht lange lagern, sondern frisch genießen.

Für die Füllung die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Dabei 130 ml vom Einlegesaft auffangen.

Die Kirschen mit Zucker und 100 ml vom Saft in einen Topf geben und aufkochen.

Die Stärke mit 30 ml vom Saft in einer Schüssel anrühren, dann unter die kochenden Kirschen rühren, ein paar Minuten mitkochen lassen und die Kirschen damit binden. Dann auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, dabei langsam den Vanillezucker untermischen.

Die ausgekühlten Windbeutel horizontal aufschneiden und mit Kirschen und Sahne füllen, den Windbeuteldeckel wieder locker obenauf legen, mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.

Sören Anders am 26. April 2024

Erdbeer-Creme

Für 4 Personen

300 g frische Erdbeeren	1/2 Vanilleschote	20 g Zucker
1 Msp Zitronenschale	2 Eiweiß	200 g Mascarpone
2 EL Honig	2 EL Eierlikör	Puderzucker

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark und Zucker mischen.

Die Erdbeeren mit dem Abrieb der Zitrone und der Hälfte des Vanillezuckers mischen, zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Creme die Eiweiße mit dem Handrührgerät cremig anschlagen, den restlichen Vanillezucker zugeben und zu einem schnittfesten Eischnee aufschlagen.

Mascarpone in einer Schüssel mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen, dann Honig und evtl. Eierlikör unterrühren. Mit einem Gummispatel vorsichtig den Eischnee unterheben und zuletzt die Erdbeeren locker unterheben.

Die Creme in Dessertschalen geben, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Christian Henze am 25. April 2024

Kiwi-Kastenkuchen mit Limette

Für eine Kastenform

75 g getrock. Ananas, gehackt	1 Bio-Limette	4 Kiwi
350 g Weizenmehl, 405	2 TL Backpulver	1 TL Natron
$\frac{1}{2}$ TL Salz	175 g Zucker	100 ml Pflanzenöl
4 Eier (Gr. M)	100 ml Haferdrink	80 g Puderzucker
zusätzlich: weiche Butter	Backpapier	

Die getrocknete Ananas klein hacken.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und zunächst die Schale fein abreiben.

Für das Kiwi-Püree, die Frucht halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen, dann fein pürieren, 250 g Kiwi-Püree abwiegen.

Das Püree mit der Limettenschale vermengen Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform leicht einbuttern und mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und getrockneten Ananasstücken vermengen.

Mit einem Schneebesen den Zucker mit dem Pflanzenöl aufschlagen, gefolgt von den Eiern. Den Hafer- bzw. Mandeldrink darunter rühren.

Mit einem Holzlöffel oder Teigschaber die Mehlmischung unter die Eier-Zucker-Mischung rühren, bis der Teig gerade zusammenkommt.

Den Teig in der Backform verteilen und 55 bis 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen (mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist). Dann aus dem Ofen nehmen.

Den gebackenen Kuchen 5 Minuten in der Backform lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter und vollständig abkühlen lassen.

Für die Glasur von der Limette (von der zuvor die Schale abgerieben wurde) ca. 2-3 TL Saft auspressen. Puderzucker und Limettensaft in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder einem Esslöffel zu einem Guss verrühren. Es empfiehlt sich zunächst etwas weniger Saft zum Puderzucker zu geben und dann so viel Saft dazugeben, bis die gewünschten Konsistenz für die Glasur erreicht ist.

Die Glasur auf den abgekühlten Kuchen auftragen und genießen.

Cynthia Barcomi am 12. April 2024

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g Butter	100 g Weizenmehl (405)	1 EL Zucker
200 ml Milch	2 Eier (Gr. M)	1 Eigelb (Gr. M)
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Außerdem:

4 Orangen	40 g Zucker	40 g Butter
2 EL Orangenlikör		

Für den Teig in einem Topf die Butter schmelzen.

Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Milch hinzugeben und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Eier und das Eigelb mit einer Prise Salz unterrühren, die flüssige Butter in einem dünnen Strahl in den Teig fließen lassen und gut vermischen.

Den Teig ca. 30 Minuten stehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit Öl einreiben. Den Teig portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Den Teig auf dem Pfannenboden verteilen und die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen. Die Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 30-60 Sekunden ausbacken.

Für die Sauce die Orangen heiß abwaschen und trockenreiben.

Für die Orangenfilets 2 Orangen schälen und mit einem glatten Messer direkt an der Orangenhaut entlang schneiden und die weiße Haut entfernen. Dann die Orangenfilets herausschneiden. Die Schale der übrigen 2 Orangen abreiben, die Früchte halbieren und den Saft auspressen.

Den frisch gepressten Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker zugeben und für ca. 5 Minuten einkochen. Dann die Butter hinzufügen und einrühren.

Die Crêpes zweimal zur Mitte übereinander klappen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden.

Nach Belieben Orangenlikör angießen und flambieren.

Tipp: Wer keinen Alkohol in der Sauce haben möchte, lässt den Likör einfach weg.

Crêpes auf Tellern anrichten und mit Orangenfilets dekorieren.

Direkt servieren.

Antonina Müller am 08. April 2024

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für zwei Personen

125 g Mehl 2 EL Zucker 1 TL Vanillezucker
200 ml Milch 3 Eier 1 Prise Salz
2 EL Butter

Zum Karamellisieren:

1 EL Butter 1 EL Puderzucker 2 EL gehobelte Mandeln
100 g Apfelmus

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz und Zucker vermischen. Mit dem Schneebesen die Milch in das Mehl rühren. Zuletzt die Eier trennen und die Eigelbe in den Teig rühren.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät steifschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben, so dass möglichst viel Luft eingeschlossen wird.

Eine große Pfanne mit der Butter erwärmen und den Teig in die Pfanne geben. Bei niedriger Hitze den Teig nun für 3-4 Minuten stocken lassen, ohne dass der Boden zu viel Farbe bekommt. Die Pfanne in den Backofen stellen und den Kaiserschmarrn für 5 Minuten vollständig stocken lassen.

Die Pfanne nun aus dem Ofen nehmen, mit dem Pfannenwender den Kaiserschmarrn in 4 Kuchenstücke teilen und wenden. Auf mittlerer Hitze goldbraun anbraten und anschließend in grobe Stücke zerreißen. Je 1 EL Butter, Puderzucker und Mandeln dazugeben und vorsichtig unter mehrmaligem Wenden karamellisieren.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelmus servieren.

NN am 04. April 2024

Schokoladen-Pudding

Für 4 Personen

100 g Zartbitter-Schokolade (80%) 500 g Sahne 50 g Zucker
6 Eigelbe

Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

In einem Topf die Sahne und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Sobald die Sahne kocht, den Topf vom Herd ziehen, den Herd auf Stufe 1 herunterschalten.

Die Eigelbe in einer Schüssel mit den Schneebesen verquirlen, 3 EL der heißen Sahne untermischen, dann sofort die verquirlten Eigelbe mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Sahne rühren. Den Topf wieder auf die heiße, auf Stufe 1 gestellte Herdplatte stellen. Solange weitermischen, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Zuletzt die flüssige Schokolade untermischen.

Den Topf mit dem Pudding auf Stufe 1 oder am Herdtrand 5 Minuten stehen lassen, bis der Pudding vollständig angegedickt ist.

Pudding in Portionsschälchen abfüllen und auskühlen lassen.

Rainer Klutsch am 02. April 2024

Schnee-Eier mit Vanille-Eierlikör-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	100 g Sahne
60 g Zucker	4 Eigelb	80 ml Eierlikör

Für die Schnee-Eier:

4 Eiweiß	Salz	80 g Zucker
----------	------	-------------

Zusätzlich:

2 EL Mandelblättchen

Für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Milch, Sahne und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.

Sobald die Flüssigkeit kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unterrühren.

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

Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen.

Solange weiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen und weiterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Zuletzt den Eierlikör unterrühren.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für die Schneeeier Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker unterrühren.

In einem breiten Topf 600 ml leicht gesalzenes Wasser aufkochen, dann nur noch siedend lassen. Mit zwei Esslöffel aus dem Eischnee Nocken ausstechen und formen und diese in das siedende Wasser setzen. Nach 2-3 Minuten die Nocken umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls 2-3 Minuten im Wasser pochieren.

Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen.

Etwas Eierlikör-Vanillesauce in tiefe Teller oder Schälchen geben und die Schneeeier darauf anrichten. Mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Sören Anders am 28. März 2024

Osterlämmchen

Für den Teig:

1 Zitrone	4 Eigelbe	120 g Zucker
3 Eiweiße	1 Prise Salz	60 g Weizenmehl, 405
60 g Speisestärke		

zusätzlich:

2 Osterlämmchen-Backformen	weiche Butter	Mehl
Puderzucker		

Zunächst die Backformen zusammensetzen, mit weicher Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl ausschütten. Formen auf ein Backblech stellen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Die Eigelbe mit der Zitronenschale und 50 g Zucker in einer Rührschüssel aufschlagen.

Die Eiweiße mit 70 g Zucker und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen leicht anwärmen und schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und zum Weiterschlagen auf ein Küchentuch setzen. Mit dem Handrührgerät zu einem cremigen Eischnee aufschlagen.

Die Eischneemasse unter die Eigelbmasse heben.

Mehl und Speisestärke in ein Sieb geben, auf die Eiermasse sieben und locker unterheben.

Die Masse in die vorbereiteten Formen füllen, dafür zunächst je 2 EL Masse in die Köpfchen füllen, dann die Formen mit der restlichen Masse zu 3/4 füllen.

Die Formen auf dem Backblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Ofens geben und ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Die gebackenen Lämmchen aus dem Ofen nehmen, noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann die Klammern der Formen lösen und die Lämmchen vorsichtig aus den Formen lösen. Die Konturen evtl. mit einem scharfen Messer begradigen und die Lämmchen auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Lämmchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Fabian Böckeler am 22. März 2024

Schokoladen-Crêpes mit Quarkfüllung

Für 2 Personen:

100 ml Milch	4 Eier	5 EL Zucker
1 EL flüssige Butter	110 g Mehl	1 EL Kakaopulver
100 g Zartbitter-Kuvertüre	1 Msp. Salz	4 EL
Speisequark (20%)	4 EL Crème-fraîche	50 ml Sahne
1 Zitrone	1 Vanilleschote	

Milch, 2 Eier, 1 EL Zucker und flüssige Butter in eine Schüssel geben und alles mit einem Schneebesen verrühren. Mehl und Kakaopulver durchsieben und unterrühren. Dann den Teig etwas ruhen lassen.

Kuvertüre grob hacken und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

Für die Füllung 2 Eier trennen, Eiweiß und Eigelb getrennt in zwei Schüsseln geben. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Wenn das Eiweiß beginnt, fest zu werden, 2 EL Zucker einrieseln lassen. Dann auf hoher Stufe weiterschlagen, bis das Eiweiß fest ist. Eigelb mit 2 EL Zucker kurz schaumig schlagen, dann Quark, Sahne und Crème fraîche unterrühren. Etwas Zitronenschale darüberreiben. Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark herauskratzen und zur Quarkmasse geben. Alles nochmals gut durchrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Zum Schluss Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse im Kühlschrank kurz ruhen lassen.

Jeweils etwas Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und aus dem Teig nacheinander mehrere Crêpes backen.

Die Crêpes auskühlen lassen und anschließend mit der Quarkfüllung füllen und zusammenrollen. Zum Schluss die flüssige Kuvertüre über die eingerollten Crêpes träufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 21. März 2024

Eierlikör-Kuchen mit Spiegeleiern aus Zuckerguss

Für 4 Personen:

Für den Teig:

250 ml Eierlikör	125 ml neutrales Speiseöl	1 Vanilleschote
225 g Weizenmehl Typ 405	25 g feine Speisestärke	1 Pck Backpulver
6 frische Bio-Eier (L)	240 g Puderzucker	

Für die Eier aus Zuckerguss:

200 g Puderzucker	orangefarbene Speisefarbe	Wasser oder Zitronensaft
-------------------	---------------------------	--------------------------

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, eine Backform (Gugelhupfform, Springform oder Blech) mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Überschüssiges Mehl in der Spüle abklopfen.

In einem hohen Rührbecher Eierlikör, Speiseöl und das Mark von 1 Vanilleschote verquirlen. In einer kleinen Schüssel Weizenmehl, feine Speisestärke und Backpulver vermischen.

In einer großen Schüssel Eier mit dem Handrührgerät etwa 1 Minute schaumig aufschlagen. Dann auf mittlere Stufe schalten und langsam den Puderzucker einrieseln lassen. Auf höchster Stufe alles hellcremig und schaumig aufschlagen.

Das Rührgerät auf die niedrigste Stufe schalten und abwechselnd die Eierlikör- und Mehlmischung dazu geben - nur so lange rühren, bis alles gut verbunden ist.

Den Teig in die vorbereitete Backform geben und 55-60 Minuten auf einem Ofenrost auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach ca. 50 Minuten Backzeit einen Stäbchentest machen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen fertig.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Aus Puderzucker und etwas Wasser einen dickflüssigen Zuckerguss anrühren.

2 EL davon abnehmen und mit ein paar Tropfen orangefarbener Speisefarbe einfärben. Den weißen Guss in einen Spritzbeutel füllen und das Eiweiß der Spiegeleier auf den Kuchen auftragen. Trocknen lassen und denn die Eigelbe mit dem orange gefärbten Guss aufsetzen.

Tipp:

Der Teig ist für einen Rührteig relativ flüssig. Das soll so sein. Bitte kein zusätzliches Mehl zum Teig geben, da der Kuchen sonst über die Form hinausbäckt. Die Form nur etwa zu 3/4 füllen.

Markus Hummel am 15. März 2024

Pistazien-Kuchen

Für eine Springform:

Für den Kuchen:

200 g Butter	100 g Pistazienkerne	125 g Puderzucker
65 g Mandelmehl	4 Eier	1 EL Pistazienmark

Zusätzlich:

weiche Butter	150 g Naturjoghurt (3,5%)	3 EL Honig
1 Msp. Kardamom	2 Datteln	1 EL Granatapfelkerne
1 Hand Pistazien, geschält		

Die Butter in einen Topf geben, schmelzen und bei kleinster Hitze köcheln lassen, damit sich die Molke und das Butterschmalz voneinander trennen. Nach ca.10 Minuten verklumpt die Molke. Dann das Ganze durch ein feines sauberes Küchentuch passieren und dabei 125 g Butterschmalz auffangen. Die Molke im Passiertuch entsorgen.

Die Pistazienkerne im Mixer fein mahlen.

Puderzucker sieben und mit den gemahlten Pistazien und dem Mandelmehl vermengen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die geklärte Butter leicht erwärmen.

Die Eier verquirlen, mit dem Pistazienmark und der geklärten Butter in einer Rührschüssel verrühren, die Puderzucker-Mandelmehl-Pistazien-Mischung unterrühren.

Eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Butter ausfetten, die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Mit einem Ringausstecher von 6 cm Durchmesser kleine Kuchen aus dem gebackenen Teig ausstechen.

Den Joghurt mit Honig und Kardamom abschmecken. Die Datteln halbieren.

Die kleinen Kuchen auf Teller geben und mit einem Klecks Joghurt, halbierten Datteln, Granatapfelkernen und Pistazien dekoriert servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. Februar 2024

Schokoladen-Mousse

Für zwei Personen

Für die Mousse:

150 g Zartbitterkuvertüre, 60% 160 ml Kichererbsenwasser, Dose 8 g Sahnesteif
40 g Puderzucker

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeeren	3 EL Puderzucker	Kakaopulver
gelbe Blüten, Garnitur	Eiswürfelwasser	

Für die Mousse:

Die Kuvertüre hacken, über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Kichererbsenwasser mit dem Mixer auf höchster Stufe aufschlagen.

Gesiebten Puderzucker und Sahnesteif dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse steif ist.

Stück für Stück vorsichtig unter die abgekühlte Kuvertüre ziehen. Kurz in das Gefrierfach geben.

Bei mehr Zeit als 35 Minuten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Sollte die geschmolzene Kuvertüre noch zu heiß sein, einfach auf einem Eisbad kalt rühren. Dabei aufpassen, denn sie könnte zu schnell wieder fest werden.

Für die Garnitur:

Aus einem Backpapier eine Tüte bauen. Etwas Kuvertüre hineingeben und in die Spitze ein kleines Loch schneiden. Kleine Äste oder ein Herz in Eiswasser damit spritzen, herausnehmen, in Kakaopulver wälzen und als Garnitur verwenden.

Preiselbeeren mit Puderzucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Nelson Müller am 15. Februar 2024

Schoko-Kuchen-Herzen

Für eine Backform

Für den Kuchen:

weiche Butter	250 g Zucchini	100 g Zartbitter-Schokolade
300 g Weizenmehl, 405	50 g Kakao-Pulver, ungesüßt	1/2 TL Salz
1 TL Natron	1/2 TL Backpulver	1 Prise Zimt, gemahlen
125 g weiche Butter	100 ml Pflanzenöl	175 g brauner Zucker
1 TL Instant-Kaffeepulver	1 TL Vanilleextrakt	3 Eier

Für das Frosting:

250 g Puderzucker	125 g weiche Butter	1 EL Milch oder Sahne
1 EL Erdbeerkonfitüre	rote Lebensmittelfarbe	

Den Backofen auf 165 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Die rechteckige Backform (ca. 24 x32 cm) mit Butter ausfetten.

Zucchini abwaschen, putzen und fein raspeln.

Die Schokolade grob hacken.

Mehl, Kakao, Salz, Natron, Backpulver und Zimt in einer Schussel vermengen.

Butter mit Öl, braunem Zucker, Instant-Kaffeepulver und Vanilleextrakt mit der Kuchenmaschine oder dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und weiter aufschlagen.

Die Mehlmischung mit einem Teigschaber oder Holzlöffel unter die Buttermasse heben, danach Zucchini und Schokolade unterrühren.

Die Teigmasse in der gebutterten Form verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 38 Minuten backen. Mit dem Stabchentest prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.

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

Für das Frosting den Puderzucker sieben.

In einer großen Rührschüssel die Butter und die Hälfte des Puderzuckers mit der Kuchenmaschine oder dem Handmixer auf höchster Stufe cremig rühren.

Nach und nach den restlichen Puderzucker und Milch oder Sahne unterschlagen gefolgt von Erdbeerkonfitüre. Die Masse auf höchster Stufe einige Minuten fluffig aufschlagen.

Wer mag kann auch ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe dazugeben.

Mit einem Herzausstecher Herzformen aus dem ausgekühlten Kuchen ausstechen. Die Herzchen eng aneinander ausstechen, um so viel Herzen wie möglich aus dem Kuchen auszusteichen.

Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Herzen auftragen.

Cynthia Barcomi am 14. Februar 2024

Mango-Baiser-Dessert

Für 4 Personen

1 reife Mango 250 g Sahne 1 Päckchen Vanillezucker
125 g Baisers (Meringen)

Die Mango mit einem kleinen Messer oder einem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und dann in feine Würfel schneiden.

Die Sahne steif schlagen, dabei langsam den Vanillezucker unterrühren.

Auf die Tellermitte jeweils einen Anrichtering von ca. 8 cm Durchmesser platzieren, die gewürfelte Mango darin halbhoch verteilen und glattstreichen.

Die Baisers klein zerbrechen, mit der Sahne vermengen und in die Ringe füllen. Oben glattstreichen, dann die Ringe abziehen und einige Mangowürfel darüber streuen.

Sören Anders am 29. Januar 2024

Crêpes Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

125 g Weizenmehl, 405 3 Eier 250 ml Milch
25 g Butter 15 g Zucker 1 Prise Salz
Pflanzenöl

Für die Sauce:

5 Orangen, Saft, Abrieb 40 g Butter 2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac 4 EL Zucker

Für die Crêpes:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, ein Eigelb und zwei Volleier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen. Langsam in den Teig einrühren und dann erst die Milch dazugeben und verrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Teig, wenn möglich, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen oder mit einem Crêpe-Holz verstreichen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Auf einem Backofen-Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Schale einer Orange abreiben und dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auffangen. Saft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen.

Dann Butter hinzufügen und einrühren. Orangenfilets dazugeben.

Crêpes zu einem Viertel zusammenklappen und mit in die Sauce und zu den Orangenfilets geben. Pfanne schwenken, sodass Crêpes mit Sauce benetzt sind. Cognac in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anstecken und flambieren.

Nelson Müller am 26. Oktober 2023

Grieß-Pudding mit Himbeertopping

Für 5 Personen

500 ml Milch	100 g Maisgrieß	1 Bio Zitrone
1 Vanilleschote	4 Eier	5 EL brauner Zucker
250 g Himbeeren	300 ml Sahne	

Milch in einen Topf geben. Grieß einrühren und langsam aufkochen lassen.

Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Den Schalenabrieb einer Zitrone und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Vom Herd nehmen.

Eiweiß und Eigelbe voneinander trennen. Wenig Wasser in einem Topf erhitzen, darüber eine passende Metallschüssel stellen die Schüssel soll das Wasser nicht berühren! Darin werden die Eigelbe und 3 EL Zucker mit einem Schneebesen warm aufgeschlagen, bis eine dickflüssige, gelbliche Masse entstanden ist.

Himbeeren, 2 EL braunen Zucker und den Saft einer halben Zitrone in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ein paar Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen.

Eimasse zur Puddingmasse geben und weiter umrühren. Den Brei abkühlen lassen. (Das ist wichtig, da sich sonst die Sahne von der Creme trennt.) Sahne aufschlagen und unter den abgekühlten Grießbrei heben. Auf Schüsselchen verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Das Himbeerpüree auf den Grießbrei geben, mit den restlichen Himbeeren garnieren und kalt servieren.

Tipp:

Wer die Kerne der Himbeeren nicht mag, kann sie mit einem Sieb herauspassieren.

Soll der Pudding noch ein bisschen fester sein, kann zusätzlich noch Gelatine verwendet werden.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023

Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig:

200 g Butter	100 g Zucker	1 EL Milch
1 Ei	1 Prise Salz	350 g Weizenmehl 405

Für die Füllung:

2 Bio-Zitronen	1,25 kg säuerliche Äpfel	½ Vanilleschote
150 g Zucker	½ TL Zimt, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen
100 g Semmelbrösel		

Zusätzlich:

Butter	Weizenmehl	1 Eigelb
1 EL Milch		

Für den Mürbeteigboden Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Milch, Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl in die Buttermischung sieben und zu einem glatten Teig kneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig.

Dann den Teig abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, Schale (ohne das Weiße) fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Apfelstücke mit Zitronensaft und -schale mischen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Vanillemark, Zucker, Zimt, gemahlene Mandeln und die Hälfte der Biskuitbrösel zu den Apfelstücken geben und vermischen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.

3/4 vom Teig mit den Händen kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Einen Kreis von 30 cm Durchmesser ausstechen und die Springform damit auslegen, dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals ausstechen.

Die restlichen Biskuitbrösel auf den Teigboden streuen. Dann die Apfelmischung auf dem Boden verteilen.

Den restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und einen Kreis von 26 cm Durchmesser ausschneiden.

Den Teigkreis auf die Apfelfüllung legen und rundum an den Teigrand in der Form andrücken. Eigelb und Milch verquirlen und den Teigdeckel damit einstreichen, dann mit einer Gabel mehrmals vorsichtig einstechen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten goldgelb backen.

Max Ertl am 06. Oktober 2023

Apfel-Gläschen

Für 4 Personen

4 süße Äpfel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	4 EL Zucker
1 TL Zimt	12 Haferkekse	200 g griech. Joghurt
200 g Magerquark	Minze zur Deko	

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Apfelwürfel mit Zitronensaft und -abrieb mischen und in einer Pfanne mit 1 EL Zucker karamellisieren. Mit Zimt abschmecken. Abkühlen lassen.

Haferkekse zerbröseln.

Griechischen Joghurt mit Quark und 3 EL Zucker mischen.

Nun das Dessert in Gläser schichten. Unten Keksbrösel, dann Quark, dann Äpfel.

Als Deko mit Minzblättern dekorieren.

Björn Freitag am 25. September 2023

Windbeutel mit Vanille-Creme

Für 4 Windbeutel

125 ml Wasser	3 EL Butter	100 g Mehl
2 Eier	1 Msp. Backpulver	1 TL Zucker

Für die Füllung:

200 g Sahne	2 Eigelb	Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Wasser*	2 EL Puderzucker	1 Msp. Agar-Agar
Puderzucker	Fruchtpüree	

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Wasser und Butter in einem Topf erhitzen. Gesiebtetes Mehl und Backpulver, sowie Zucker hineinrühren und die Masse bei kleinster Stufe unter Rühren 'abbrennen'. Sobald sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet, den Topf vom Herd ziehen. Den Teig abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Eier dazugeben und den Knethaken des Handrührgeräts auf höchster Stufe unterrühren. Kleine Klumpen mit dem Schneebesen beseitigen. Teig weiter abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel (Große Sterntülle) 4 -8 Tupfen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Windbeutel 20 Minuten backen, dabei die Backofentür nicht öffnen. Gebackene Windbeutel sofort mit einem Messer anschneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung Wasser, Eigelbe, Mark von einer Vanilleschote zusammen mit dem Puderzucker glatt rühren (Optional 1 Msp. Agar-Agar hinzufügen). Rührschüssel auf ein Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann die Masse auf Eis kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben, in einen Spritzbeutel füllen.

Windbeutel mit der Vanillecreme füllen, mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtpüree auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 16. September 2023

Beeren-Käsekuchen-Schnitte

Für 4 Personen

Für den Boden:

weiche Butter	125 g Butter	100 g Cornflakes
3 EL Zucker	0,25 TL Zimt, gemahlen	50 g Mandeln, gehobelt
50 g Kokosflocken		

Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	525 g Frischkäse	100 g Zucker
3 Eier	0,5 TL Vanillesalz	15 g Maisstärke

Für die Glasur:

400 g gemischte Beeren	75 g Zucker	2 TL Zitronensaft
15 g Maisstärke		

Die Backform mit etwas Butter leicht einfetten.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen Für die Butter in einem Topf zerlassen.

Die Cornflakes leicht mit der Hand zerdrücken. 2 EL Zucker mit Zimt mischen.

Übrigen Zucker mit Mandeln, Kokosflocken und Cornflakes in einer Schüssel vermengen. Die zerlassene Butter unterrühren und dann die Masse gleichmäßig in der Backform verteilen, mit Zimt-Zucker bestreuen.

Den Boden im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 170 Grad reduzieren.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und 1 TL Zitronensaft auspressen. Zitrone beiseitelegen, für die Glasur wird noch etwas Zitronensaft gebraucht.

In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät Frischkäse mit Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann Zitronensaft und -schale, Vanillesalz und Maisstärke unterrühren.

Die Masse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen, dabei jeweils 2 cm zum Rand aussparen.

Dann 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Von der Zitrone 2 TL Saft auspressen.

Beeren mit Zucker, Zitronensaft und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Dann einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Beersauce kurz abkühlen lassen und anschließend auf dem Cheesecake verteilen.

Den Kuchen im Kühlschrank 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Anschließen in Stücke schneiden und servieren.

Cynthia Barcomi am 01. September 2023

Pfirsich Melba

Für zwei Personen

Für das Dessert:

2 reife Pfirsiche	200 g Himbeeren	250 ml Weißwein
4 cl Amaretto	1 Zimtstange	100 g Zucker

Für die Garnitur:

2 Kugeln Vanilleeis	200 ml Sahne	8 Amarettini
3 Zweige Minze		

Die Pfirsiche halbieren und Pfirsichhälften in gezuckertem Weißwein mit Zimtstange je nach Reifegrad pochieren. Himbeeren mit Amaretto und einem Teil des Pochiersuds pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen. Amarettinis hacken. Minze zupfen.

Pfirsichhälften auf der Himbeersauce warm servieren und in das Loch des entfernten Kerns eine Kugel Vanilleeis geben. Mit Amarettinis, Schlagsahne, frischen Himbeeren und Minze garnieren und sofort servieren.

Mario Kotaska am 10. August 2023

Mini-Pavlova Dessert mit Beeren

Für 4 Personen:

Für die Vanillesahne:

1 Vanilleschote	500 ml Milch	60 g Speisestärke
4 Eigelbe	100 g Zucker	200 g Sahne

Für die Baisers:

5 Eiweiße	1 Prise Salz	250 g Zucker
20 g Vanillezucker	2 TL Speisestärke	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Fruchtfüllung:

750 g gemischte Beeren

Für die Vanillesahne die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

50 ml Milch mit der Stärke und den Eigelben in einer Schüssel glatt verrühren.

Restliche Milch mit Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Stärke-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Dann alles zusammen nochmal 1 Minute lang köcheln lassen, dabei umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, die Pudding-Masse in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen.

Für das Baiser Eiweiße mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baiser-Masse cremig fest und optisch glänzend ist.

Die Stärke in ein Sieb geben, auf die Baiser-Masse sieben und unterheben. Ebenfalls 1 Spritzer Zitronensaft unterheben.

Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen.

Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit einer 8 cm Lochtülle geben und Kreise von ca. 10 cm Durchmesser aufspritzen. Auf den äußeren Rand der Kreise kleine Spitzen spritzen, so dass kleine Baiser-Schalen entstehen.

Im vorgeheizten Ofen die Baisers ca. 30- 40 Minuten backen, bis sie sich trocken anfühlen und sich leicht vom Backpapier lösen.

Die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtrocknen.

Für die Vanillesahne die Sahne in eine Schüssel geben und steif schlagen.

Den abgekühlten Pudding kurz durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterrühren.

Nach Belieben die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die gebackenen ausgekühlten Baisers füllen (die Vanillesahne kann auch mit einem Löffel in die Baisers gegeben werden), die Beeren obenauf geben.

Sarah Gierig am 04. August 2023

Eis-Sandwich

6 Personen 10 Zutaten	65 gr Sahne	65 gr Crème-fraîche
250 gr Frischkäse	1/2 Zitrone	3 EL Puderzucker
250 gr Erdbeeren	1 Msp. Süßer Traum	12 Butterkekse
Kuvertüre	Haselnüsse	

Sahne, Crème fraîche und Frischkäse zusammen in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb, -saft und Puderzucker hinzufügen und mit einem Handrührgerät ca. 4 Minuten zu einer festen Masse verrühren.

Erdbeeren vierteln. Erdbeeren und eine großzügige Prise Süßen Traum vorsichtig unter die Eis-Masse heben.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Butterkekse belegen.

Die Eis-Masse gleichmäßig auf den Butterkekse verteilen und glattstreichen. Die Eis-Masse, in der gleichen Reihenfolge wie unten, mit Butterkekse bedecken. Auflaufform mit überlappenden Backpapier oder Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Eis aus der Auflaufform nehmen und vom Backpapier lösen. Überstehende Eisränder mit einem Messer abtrennen und danach das Eis zwischen den Kekse zu einzelnen Eis-Sandwiches schneiden.

Kuvertüre schmelzen und Haselnüsse in einer Küchenmaschine zerkleinern. Eis-Sandwiches in die Kuvertüre tauchen und anschließend Haselnüsse darüberstreuen. Eis-Sandwiches vorm Servieren noch mal 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Steffen Henssler am 01. August 2023

Arme Ritter mit Apfelmus

Für 2 Personen:

3 Äpfel	50 ml Apfelsaft	2-3 EL Zucker
2 Scheiben Weißbrot	2 Eier	80 ml Milch
1 Spur Sahne	2-3 EL Butter	4 EL Bratöl-Butter
1 Spur Ahornsirup	1-2 EL Hensslers Süsser Traum	

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Äpfel zusammen mit 2 EL Zucker und Apfelsaft in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten weich köcheln.

In der Zwischenzeit 1 EL Butter bei hoher Hitze in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Brotscheiben kurz in der braunen Butter wenden und dann wieder aus der Pfanne nehmen.

Eier, Milch, 1 EL Zucker und Sahne in einer Auflaufform vermengen. Die Brotscheiben in die Milch-Ei-Mischung legen und von beiden Seiten damit vollsaugen lassen.

Die vollgesaugenen Brotscheiben in heißem Bratöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten.

Äpfel mit einem Stabmixer zu Apfelmus pürieren 1-2 EL Butter und Süssem Traum zum Brot in die Pfanne geben, die Brotscheiben darin schwenken, immer wieder wenden und mit der süßen Butter vollsaugen lassen.

Brote auf Tellern anrichten. Die Brote mit Puderzucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln, Apfelmus dazu reichen.

Steffen Henssler am 29. Juni 2023

Crème brûlée

Für 2 Personen:

1/2 Vanilleschote	400 ml Milch	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Ei	4 EL brauner Zucker

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Halbe Vanilleschote längs halbieren. Dann das Vanillemark mit dem Messerrücken aus den Hälften herauskratzen. Milch, Vanillemark, die ausgekrazte Schote und Zucker zusammen in einen Topf geben. Alles einmal aufkochen und gut verrühren, bis der Zucker sich vollständig verteilt und aufgelöst hat.

Eigelbe und Ei in eine Schüssel geben, Vanillemilch dazugießen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb gießen. Den Schaum von der gesiebten Mischung abschöpfen.

Ein gefaltetes Geschirrtuch auf den Boden einer Auflaufform legen und ofenfeste Förmchen daraufstellen. Wasser in die Auflaufform gießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Die Crème-brûlée-Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und nur einen kleinen Rand lassen. Dann die Auflaufform mit den Förmchen ca. 70 Min. in den heißen Ofen geben.

Die Förmchen mit der Crèmes brûlée über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Die kalten Crèmes brûlés jeweils mit ca. 1 EL braunem Zucker bedecken. Die Zuckerschichten nach und nach vorsichtig bei mäßiger Hitze mit einem Flambierer unter fortlaufender Bewegung flambieren, bis der Zucker leicht geschmolzen ist. Crèmes brûlés ca. 3 Min. abkühlen lassen, dann die Zuckerschichten nochmals bei höherer Hitze wieder unter ständiger Bewegung mit dem Flambierer fertig karamellisieren. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen, damit der Zucker fest wird.

Steffen Henssler am 23. März 2023

Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

300 g Quark	100 g Sauerrahm	9 Eier
Butter	ca. 220 g Zucker	120 g Maisstärke
4 EL geschroteter Graumohn		

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen	1 Orange	Butter
1 Stange Zimt	1 Vanilleschote	1 Säckchen Earl-Grey-Tee
100 ml Pflaumensaft	100 ml Pflaumenwein	3 EL Zucker
1 EL Maisstärke		

Für das Kürbiskernöl-Eis:

100 g Kürbiskerne	4 Eier	250 ml Milch
250 ml Sahne	1 Vanilleschote	100 g Zucker
50 ml Kürbiskernöl		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Schmarrn: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sauerrahm und Quark in eine Schüssel geben. Eier trennen und die Eigelbe zum Sauerrahm und Quark geben. Ca. 60 g des Zuckers hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Graumohn unterheben.

Das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann nach und nach unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und Eiweiß steif schlagen. Maisstärke unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Mohn-Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schmarrn-Masse hineingeben und einige Minuten auf dem Herd stocken lassen. Sobald der Teig in der Mitte anfängt Blasen zu schlagen, den Schmarrn in den vorgeheizten Backofen geben und fertig backen.

In eine zweite Pfanne Zucker geben und schmelzen lassen.

Mohnschmarrn aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit Zucker stürzen, etwas karamellisieren lassen und dann großzügig zerzupfen.

Für den Zwetschgenröster: Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen, dann vierteln. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwetschgen hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Pflaumensaft und Pflaumenwein ablöschen. Earl-Grey-Tee, Zimt und Vanille hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Röster ggf. mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb und saft abschmecken.

Für das Kürbiskernöl-Eis: Zwei Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. Milch und Sahne mit Vanille aufkochen.

Die zwei Eigelbe und die zwei ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und langsam zur Milch-Sahne Mischung dazugeben. Das Ganze zur Rose abziehen, durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis anfängt cremig zu werden, das Kürbiskernöl eingießen und gemeinsam mit dem Rest anrichten.

Für die Garnitur: Mohnschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. Januar 2023

Erdbeer-Tiramisu

Für 6 Personen:

150 ml Orangensaft frisch gepresst	4 El Zucker	750 gr Erdbeeren
1 Vanilleschote	4 Eigelb	300 gr Mascarpone
250 gr Sahnequark	200 gr Löffelbiskuits	1 El Pistazien

Den Orangensaft mit einem EL Zucker aufkochen und danach vom Herd nehmen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen in Scheiben schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Eigelben, Mascarpone, Quark und übrigem Zucker verrühren.

Eine rechteckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit 75 ml Orangensaft beträufeln. Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone Creme bestreichen. Übrige Löffelbiskuits darauf legen. Mit dem restlichen Saft beträufeln. Übrige Erdbeerscheiben und übrige Mascarpone Creme darauf geben. Zugedeckt 2 Std. kalt stellen.

Die Pistazien hacken und vor dem Servieren über das Tiramisu streuen

Andreas Schweiger am 14. Dezember 2022

Mousse au Chocolat

Für 4 Portionen:

300 g Zartbitterschokolade (70%) 80 g Butter 3 Eier
Salz

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, ebenfalls schmelzen und die Masse abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die Schokomasse rühren. Die Schoko-Eigelb-Masse muss unbedingt Zimmertemperatur haben, wenn die Eigelbe untergerührt werden. Ist sie zu warm, gerinnt das Eigelb.

Die Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Schoko-Eigelb-Masse heben. Die Schokomasse in eine Schale oder Portionsförmchen füllen. Die Mousse au Chocolat entweder sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren, dann aber 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022

Rote-Grütze mit Crème-fraîche-Eis

Für 4 Personen:

Für die Rote Grütze:

250 ml Johannisbeer-Muttersaft	75 g Perlsago	200 g Zucker
300 g Kirschen (TK)	250 g Erdbeeren (TK)	250 g Himbeeren
250 g rote Johannisbeeren	1 Orange (Saft, Abrieb)	

Für das Eis:

100 ml Läuterzucker	400 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone Saft davon
Minze		

Für den Läuterzucker 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Johannisbeer-Muttersaft mit dem Zucker und den Früchten in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen, dabei Saft und Abrieb von der Orange dazu geben. Wenn die Masse kocht den Perlsago dazugeben und ca. 10 min. köcheln bis die Körner glasig sind. Dann in eine Schale abfüllen und kalt stellen. Bis die Masse abkühlt immer mal wieder rühren, damit der Perlsago sich in der Mischung gut verteilt. Dann mind. 4 Std. kalt stehenlassen.

Läuterzucker, Creme fraîche und Zitronensaft miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Das dauert in einer handelsüblichen Eismaschine (kein Profigerät) ca. 30 min. Rote Grütze in Schalen mit dem Crème fraîche- Eis obendrauf anrichten.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 19. November 2022

Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme

Für 4 Personen:

250 ml Milch	100 ml Wasser	2 Eier
125 g Mehl	25 g flüssige Butter	2 feste Birnen
0,1 l Birnensaft	4 EL Rohrzucker	1-2 TL Butter
1 Tafel Nougatschokolade	5 Zweige Rosmarin	Salz
Bratöl	beschichtete Pfanne	

Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und dann das Mehl hineinsieben und verrühren. Dann nach und nach Milch, Wasser und flüssige Butter sowie eine Prise Salz dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Crêpepfanne erhitzen, mit dem Bratöl unter Hilfe von Küchenpapier leicht einfetten und 8 dünne Crêpes ausbacken.

Nougatschokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Birnen in Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen. Rohrzucker in einer großen Pfanne schmelzen, die Birnen darin karamellisieren, mit Birnensaft ablöschen und dabei einen Zweig Rosmarin mit in die Pfanne geben und später entfernen. Sauce leicht reduzieren und mit der Butter abbinden.

Birnen in der Pfanne etwas zur Seite schieben, nach und nach die Crêpes in die Pfanne geben und dabei mit zwei Löffeln zu Dreiecken falten.

Crêpes mit den Birnen auf Tellern anrichten, die Nougatcreme darüber träufeln und mit Rosmarinzweigen garnieren.

Björn Freitag am 11. November 2022

Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

100 g Ziegenfrischkäse mit Honig 240 ml Sanddornsaft Zucker, nach Geschmack
6 Messlöffel Agar Agar

Für die Schokoladenerde:

200 g Schokoladenkekse

Für die Hippe:

200 g Zartbitterkuvertüre 1 Ei 100 ml Milch
80 g Puderzucker 80 g Mehl

Für die Garnitur:

Affilakresse

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse in zehn Gramm schwere Kugeln abwägen und in der Klarsichtfolie zu kleinen Kürbis ähnlichen Formen drehen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Sanddornsaft mit Zucker abschmecken. Das Agar Agar einrühren und die Masse einmal aufkochen. Ziegenkäsekugeln auf einen Zahnstocher spießen und in die leicht abgekühlte Sanddornmasse tauchen. Etwas abtropfen lassen und nochmal im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Schokoladenerde:

Kekse in einen Multizerkleinerer geben und klein mixen.

Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen. Teig mit Folie abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester.

Teig mit einer rechteckigen Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen und im vorgeheizten Backofen 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Teig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre beschriften.

Für die Garnitur:

Ziegenkäse-Kürbisse auf die Schokoladenerde setzen. Mit Affilakresse garnieren.

Nelson Müller am 27. Oktober 2022

Crema Catalana

Für 4 Personen

4 spanische Tonschälchen	1 Küchen-Bunsenbrenner	750 ml Milch
50 g Zucker	1/2 Zitrone (Abrieb)	50 g Speisestärke
6 Eigelb	4 EL brauner Rohr-Zucker	

375 ml Milch mit Zucker und Abrieb von der Zitrone in einem Stieltopf erhitzen. Die Stärke mit der restlichen Milch und den Eigelb glatt rühren.

Eiermilch zur heißen Milch geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine dickliche Creme entsteht (die Creme darf auf keinen Fall kochen!).

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Creme in 4 feuerfeste Dessert-Schalen verteilen und abkühlen lassen.

Je 1 EL Rohrzucker gleichmäßig auf die Crema Catalana streuen. Mit einer Lötlampe den Zucker karamellisieren und servieren.

Björn Freitag am 22. Oktober 2022

Pancakes mit Ahornsirup

Für 2 Personen:

3 Eier	60 g Weizenmehl	60 g Weizenstärke
1 TL Backpulver	2 EL Zucker	160 ml Vollmilch
40 g flüssige Butter	1 Msp. Salz	1 EL Butter
1-2 EL Ahornsirup	1 Msp. süßer Traum	

Eier trennen. Dann Mehl, Stärke, Backpulver, 1 EL Zucker, Eigelb und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren.

Eine Prise Salz zum Eiweiß geben und mit einem Handrührgerät langsam mit steigendem Tempo schaumig schlagen. 1 EL Zucker dazugeben und auf höchster Stufe weiterrühren, bis ein fester Eischnee entsteht. Den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pancakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in der Butter goldbraun backen.

Pancakes auf Tellern anrichten, mit Ahornsirup beträufeln und Süßen Traum darüberstreuen.

Steffen Henssler am 13. Oktober 2022

Regenbogen-Spieße mit Bananen-Milch

Für 8 Spieße

8 rote Trauben 8 dicke Heidelbeeren 2 Kiwi
2 Nektarinen 8 Stücke Wassermelone 8 Erdbeeren
8 Himbeeren

Außerdem:

8 Holzspieße

Bananenmilch:

600 ml Milch 3 reife Bananen 1 Spritzer Zitronensaft

Kiwi schälen. Kiwi, Nektarinen und Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden. Obst in Regenbogenfarben geordnet aufspießen. Natürlich geht auch bunt gemischt. Für die Bananenmilch reife (und daher sehr aromatische) Bananen zusammen mit der Milch pürieren. Mit etwas Zitronensaft verfeinern. In Gläser abfüllen und mit den Spießen servieren.

Björn Freitag am 07. Oktober 2022

Straciatella-Käsekuchen

Für 10 Personen:

175 g Vollkornbutterkekse 280 g Zucker 120 g Butter
3 Eier 1 kg Magerquark 200 ml Sahne
1 Zitrone 1/2 Vanilleschote 1 Vanillepuddingpulver
30 g Weizenmehl 5 g Backpulver

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Butter langsam in einem Topf zerlassen. Währenddessen Butterkekse mit den Händen in einer Schüssel zerbröseln, anschließend 30 g Zucker dazugeben. Eine Springform (28 cm) mit etwas zerlassener Butter einfetten, die restliche Butter mit zu den Keks-Bröseln in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Butter-Keks-Brösel in die Springform geben, mit den Händen gut verteilen und etwas andrücken.

Den Keks-Boden für ca. 10 Min. in den heißen Backofen geben.

In der Zwischenzeit Eier in eine Schüssel schlagen, 125 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

In einer separaten Schüssel Magerquark, Zitronenschale, das Mark der Vanilleschote, Sahne und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät gut vermengen. Dann die Quarkmasse unter die aufgeschlagenen Eier heben. Puddingpulver, Mehl, Backpulver und Raspel Schokolade ebenfalls dazugeben und mit einem Teigschaber gleichmäßig verrühren.

Den Keks-Boden aus dem Ofen nehmen, dann die Käsekuchen-Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Anschließend den Kuchen nochmals für ca. 60 Min. im heißen Ofen backen.

Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann kaltstellen, bis der Käsekuchen einmal durchgekühlt ist.

Steffen Henssler am 30. August 2022

Mohn-Küchlein mit heißen Beeren

Für 6 Küchlein:

1 Ei, 1 Eigelb	150 g Zucker	200 g Mohn (gemahlen, ungesüßt)
200 g Zucchini	180 g Mehl	125 ml Mildes Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote	½ Tl gemahlener Kardamom	½ Päck. Backpulver
Prise Salz	300 g Blaubeeren	4 El Rohrzucker
Zitronenmelisse		

Eier mit Zucker und Prise Salz schaumig schlagen, Mark von der Vanilleschote, Kardamom, Mehl und Öl dazugeben, alles gut verrühren, Backpulver unterheben.

Zucchini reiben. Zucchini und Mohn in den Teig einarbeiten.

Teig in kleine Förmchen oder ein Muffinblech geben und bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen. Danach aus den Formen holen und etwas abkühlen lassen.

Rohrzucker in eine Pfanne karamellisieren, Blaubeeren dazugeben und im eigenen Saft schwenken.

Küchlein mit Blaubeeren auf Tellern anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 27. August 2022

Brombeer-Buttermilch-Bombe

Für zwei Personen

Für die Buttermilch:

1 Limette	250 g griech. Joghurt	100 g geschlagene Sahne
250 ml Buttermilch	4 Blatt eingeweichte Gelatine	80 g Zucker

Für die Brombeeren:

200 g Brombeeren	4 cl Cassis
------------------	-------------

Für die Garnitur:

25 g gehackte Pistazien	1 TL weißer Sesam	20 g Butter
2 EL Orangensaft	Minze	50 g Zucker
15 g Mehl		

Für die Buttermilch:

Die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit Joghurt und Buttermilch verrühren. Mit Zucker und Limettenschale abschmecken und kurz kaltstellen. Anschließend geschlagene Sahne unterziehen und in einer Schüssel mit Eiswasser durchkühlen.

Für die Brombeeren:

Einen Teil der Brombeeren in Gläser verteilen, den Rest zusammen mit Cassis kurz in einer Pfanne anschwitzen und warm auf der Creme verteilen.

Für die Garnitur:

Zucker, Mehl, gehackte Pistazien, Sesam, geschmolzene Butter und Orangensaft zu einem Teig verarbeiten und dünn auf Backpapier streichen. Im Ofen bei 180 Grad goldgelb ausbacken und dekorativ anrichten. Mit frischer Minze garnieren.

Die Buttermilch in Gläser füllen und servieren.

Mario Kotaska am 29. Juli 2022

Erdbeeren auf Biskuit mit Vanille-Pudding

Für 4 Personen:

Für die Früchte:

1 kg Erdbeeren 2 EL Puderzucker 1 Chilischote
3 EL Olivenöl

Für den Biskuit-Boden:

6 Eier 90 g Butter 175 g Zucker
150 g Mehl

Für den Vanille-Pudding:

5 Eigelb 4 EL Zucker 50 g Speisestärke
500 g Sahne 1 Vanille-Schote

Weitere Zutaten:

250 ml süße Sahne 50 g Baiser-Gebäck 4 EL Mandelblätter

Für die Früchte:

Die Erdbeeren säubern waschen und vorsichtig abtrocknen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Chili und Olivenöl vorsichtig vermengen. Etwa 20 Minuten marinieren.

Für den Biskuit-Boden:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse weißlich und dick ist. Das Mehl auf die Masse sieben und die flüssige Butter hinzufügen.

Vorsichtig mit einem kleinen Teil geschlagenem Eiweiß verrühren. Anschließend das restliche Eiweiß unter die Masse heben.

Das Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf verteilen. Alternativ Backpapier verwenden. Den Biskuit-Boden in den Ofen schieben und circa 30 Minuten bei Ober/Unterhitze backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Vanille-Pudding:

Vanille-Schote auskratzen. Ausgekratzte Schote mit der Sahne 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Eigelbe und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Nach und nach Speisestärke und etwas Vanillemark zur Masse geben. Anschließend unter ständigen Rühren die warme Sahne zur Zucker-Ei-Masse geben und bei kleiner Hitze dickflüssig werden lassen.

Den Pudding abkühlen lassen.

Weitere Zutaten:

Für das Topping die Sahne steif schlagen und die Mandelblätter rösten. Baiser Gebäck zerbröseln.

Anrichten:

Wie folgt anrichten: Den Pudding auf den Biskuit-Boden verteilen und darauf die Erdbeeren legen. Nun kleine Tupfer Sahne auf die Erdbeeren geben und alles mit gerösteten Mandelblättern und zerbröseltem Baiser bestreuen.

Rainer Sass am 01. Juli 2022

Gegrillte Banane mit Zabaione

Für 2 Personen:

2 Bananen	125 ml Weißwein	2 Eigelb
50 g Zucker	1 EL Butter	1 Spur Pernod
1-2 TL Würzmischung	1-2 TL Pflanzenöl	

Banane erst quer halbieren, dann die Hälften längs halbieren. Grillpfanne mit Pflanzenöl fetten und die Bananenhälften darin von beiden Seiten grillen.

Weißwein, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Butter zu den gegrillten Bananen geben und mit Pernod ablöschen.

Bananen anrichten, Würzmischung Süßer Traum darüberstreuen und zum Schluss den Zabaioneschäum auf den Bananen verteilen.

Steffen Henssler am 21. Mai 2022

10-Punkte-Quark-Bällchen

Für 2 Personen:

3 Eier	200 g Zucker	250 g Quark (20%)
1 Vanilleschote	250 g Mehl	1 EL Speisestärke
8 g Backpulver	3/4 L Rapsöl	1/2 TL Zimt
1 Orange	1 Zitrone	

Eier in eine Schüssel schlagen, 100 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Quark und eine Prise Vanille dazugeben, anschließend gut verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver dazugeben, alles miteinander vermengen und zu einem luftigen Teig verarbeiten.

Mit einem Eisportionierer Bällchen abstechen und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Währenddessen 100 g Zucker, Zimt, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schale vermengen. Die Quarkbällchen abschöpfen, auf einem Küchentuch abtropfen und anschließend im Zimt-Zucker-Mix wälzen.

Steffen Henssler am 03. Mai 2022

Schokoladen-Mousse mit Orangen-Schaum

Für 4 Portionen:

30 g (3 EL) Butter	4 Eier	50 g (3-4 EL) Zucker
250 g Sahne, geschlagen	250 g Zartbitter-Kuvertüre	1 Tonkabohne
1 Prise Salz	2 Blatt Gelatine	Minze

Für den Orangenschaum:

225 g frischer Orangensaft	225 g Wasser	1,5 g Lecite
----------------------------	--------------	--------------

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Drei Eier trennen und die drei Eigelbe zusammen mit einem ganzen Ei und dem Zucker im Wasserbad warm schaumig schlagen.

Parallel die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auspressen und unter die warme Eiermasse rühren.

Dann die geschmolzene Schokolade einrühren und Masse etwas kalt rühren.

Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Eischnee und diese dann unter die Schokomasse heben und mehrere Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren frisch gepressten Orangensaft filtern, Wasser und Lecite dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen.

Mousse in Gläser abfüllen und der Orangenschaum darauf geben.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022

Rhabarber-Streusel-Schnitten

Für 12 Stück

Für die Füllung:

500 g Rhabarber	90 g Zucker	1 Bio-Orange
5 g frischer Ingwer, nach Belieben	1 Prise Salz	1, 5 EL Speisestärke, gesiebt

Für den Boden und Streusel:

210 g Weizenmehl, Type 405	70 g Speisestärke	1 Prise Salz
250 g weiche Butter	150 g Zucker	50 g Marzipan, zerkrümelt
50 g Mandelblattchen	Butter	

Rhabarber waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.

Rhabarberstücke zusammen mit dem Zucker, Orangenabrieb, 2 EL vom Orangensaft, Ingwer und Salz in einem Topf geben. Bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren, ca. 8 bis 10 Minuten erhitzen bis der Zucker sich auflöst und der Rhabarber weich wird.

Dann die Speisstärke dazugeben. Unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten weiter kochen, bis die Masse andickt. Die Füllung in einer Schüssel zum Abkühlen geben, während der Boden gemacht wird.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Backform von 23 cm x 23 cm oder 25 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.

Für den Boden Mehl, Reismehl (oder Speisstärke) und Salz vermengen.

Mit einem Handmixer oder einer Kuchenmaschine Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Mehl, Stärke (oder Reismehl) und Salz hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Mischung ist recht krumelig.

200 g dieser Mischung abmessen und in einer zweiten Schüssel für die Streusel beiseitestellen.

Den restlichen Teig gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Backform verteilen.

Mit der Rhabarber-Füllung bedecken dabei 1 cm Abstand vom Rand lassen, damit die Füllung beim Backen nicht anbrennt.

Für die Streusel zerkrümelten Marzipan und Mandelblattchen zum beiseitegestellten Teig dazugeben und mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Die Streusel über der Füllung verteilen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche und Ränder goldbraun sind. Auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen und dann in Schnitte aufschneiden.

Cynthia Barcomi am 22. April 2022

Erdbeereis mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen:

4 Ananas-Scheiben, 1,5 cm dick	2 EL Sesam, geschält	400 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker flüssig	1/2 Zitrone (Saft, Abrieb)	50 ml Kondensmilch
4 cl Wodka	8 Erdbeeren	Thymian

Alles Zutaten für das Eis (Erdbeeren, Kondensmilch, Läuterzucker, Saft und Abrieb von der Zitrone, Wodka) mit dem Stabmixer pürieren, in eine Eismaschine geben und zu Eis gefrieren lassen. Das dauert ca. 30 Minuten.

Die Ananasscheiben von der Schale befreien, in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis sie schöne dunkle Streifen hat. Parallel den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ananas auf Tellern anrichten, das Eis in Schälchen anrichten und dazu stellen. Mit dem Sesam, den übrigen Erdbeeren und gezupftem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 20. April 2022

Joghurt-Creme mit Zitrusfrüchten

Für 4 Personen:

1 Bio-Orange	1 Bio-Limette	2 Orangen
2 Grapefruits	250 g Joghurt	100 g Crème-fraîche
125 g Mascarpone	100 ml Sahne	1 Vanille-Schote
1 Bio-Zitrone	Zucker	150 ml Orangensaft
150 ml Grapefruitsaft	3 EL roter Bitterlikör	2 EL Honig
1 Sternanis	4 Scheiben Ingwer	10 Amarettini

Von der Bio-Orange und der Bio-Limette die Schale abreiben. Orangen und Grapefruits bis unter die Haut schälen, die Filets zwischen den Häuten herausschneiden, alles beiseitestellen.

Joghurt mit Crème fraîche und Mascarpone verrühren. Die Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitrone gut abwaschen und etwas Schale abreiben. Den Saft ausdrücken. Vanillemark, Zitronenabrieb und einige Tropfen Zitronensaft zur Joghurtmasse geben. Die Creme mit etwas Zucker süßen.

Die Sahne nur zähflüssig aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren.

Orangen- und Grapefruitsaft mit Sternanis und Ingwerscheiben in einen Topf geben und erhitzen. Die Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen lassen. Etwas Bitterlikör hinzufügen und die Reduktion mit Honig süßen.

Die Amarettini zerbröseln und beiseitestellen. Die vorbereiteten Zutaten in hohe Gläser wie folgt schichten: Zunächst einige Zitrusfrüchte hineingeben. Danach 1 Klecks Creme hinzufügen, dann 1 Löffel Reduktion und Amarettini-Brösel. Eine zweite Schicht der Zutaten daraufsetzen. Nochmals Brösel und einige Tropfen Bitterlikör darauf geben. Zum Schluss alles mit Limetten- und Orangenabrieb bestreuen.

Rainer Sass am 18. April 2022

Crepe mit Pflaumen-Relish

Für 4 Personen

Für die Crepes:

400 ml Milch 6 EL Mehl 2 cl Haselnussöl
4 EL Zucker 2 Eier

Für das Pflaumen-Relish:

1 Glas Pflaumen 1 Stange Zimt Schale von einer Zitrone
8 cl Portwein 1 EL Stärke

Für das Relish den Saft von den Pflaumen mit dem Zimt, der Zitronenschale und dem Portwein zusammen aufkochen. Dann den Fond etwas mit Stärke abbinden und auskühlen lassen. Zum Schluss die Pflaumen dazugeben.

Alle Crepe-Zutaten zusammen glattrühren, dünne Crepes ausbacken und warm servieren.

Björn Freitag am 10. April 2022

Mousse au Chocolat mit Seiden-Tofu, Zitrusfrucht-Salat

Für zwei Personen

Für die Mousse:

200 g Seidentofu 100 g Zartbitterschokolade (70%) 25 g Vollrohrzucker
½ Vanilleschote 1 Prise Zimt

Für den Zitrusfrucht-Salat:

1 Orange 1 Blutorange 1 Zitrone
1 Limette 1 kernlose Mandarine 25 ml Agavendicksaft

1 TL Speisestärke

Für die Garnitur:

1 Banane 1 Zweig Minze Limettenschale

Für die Mousse:

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zimt und Vollrohrzucker in die Schokolade geben und unterrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und auch in die Schokolade geben. Tofu klein bröseln und unter die Schokolade mengen. Masse mit einem Schneebesen aufschlagen und anschließend pürieren, sodass eine Mousse entsteht. Diese in eine Schüssel füllen und am besten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Damit sich das Vanillemark gut herauskratzen lässt, die Schote vor dem Öffnen ein wenig zwischen den Fingern zusammendrücken. Die übrig gebliebene Vanilleschote kann an der Luft oder im Backofen (bei 60 Grad) getrocknet werden und ergibt, klein gemixt mit Zucker, einen tollen, selbstgemachten Vanillezucker.

Für den Zitrusfrucht-Salat:

Blutorange, Orange und Limette heiß waschen und abtrocknen. Von jeweils ½ Frucht die Schale dünn abziehen und in möglichst feine Streifen schneiden. Anschließend alle Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Innenschale mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennwänden herauslösen. Übriggebliebene Trennwände kräftig ausdrücken. Aufgefangenen Saft mit fein geschnittenen Schalenstreifen und Agavendicksaft kurz aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Saft damit leicht binden. Topf vom Herd nehmen, Zitrusfruchtfilets untermischen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden. Minze abbrausen und trockenwedeln. Einen Teil der Limettenschale abreiben und über den Salat geben.

Je eine große Nocke Mousse mit einem Löffel abstechen und in ein Schüsselchen geben. Den abgekühlten Zitrusfruchtsalat darauf verteilen.

Mit Bananenscheiben und Minze garnieren.

Johann Lafer am 24. März 2022

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen

Für 4 Personen:

4 Eier	150 g weiße Schokoladen-Kuvertüre	3 Blatt Gelatine
200 ml Sahne	50 g Zucker	5 Bio-Orangen
1 Maracuja	250 ml Maracuja-Orangensaft	frische Minze

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Die Sahne ebenfalls aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Eigelb und Zucker unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schokoladen-Eigelb-Masse rühren. Etwas Eischnee langsam unterheben.

Den restlichen Eischnee mit der Schokoladenmasse vermengen und die Sahne nach und nach daruntergeben. Alles gegebenenfalls noch etwas süßen, abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mehrere Stunden oder über Nacht stocken lassen.

Einen Teil der Orangen (knapp die Hälfte) gut abwaschen und mithilfe eines Ziselierers dünne Streifen von den Schalen abziehen. Die Schale aller Orangen bis unter die weiße Haut abschneiden, dann die Filets herausschneiden.

Den Fruchtsaft in einem Topf erhitzen und einkochen lassen. Die Maracuja öffnen, das Fruchtfleisch herauskratzen und zum reduzierten Fruchtsaft geben.

Orangenschale und Filets in den Sud geben und alles ziehen lassen.

Das Orangen-Ragout auf Teller geben und darauf jeweils 1 Kugel oder Nocke Mousse au Chocolat legen. Mit frischer Minze garnieren.

Rainer Sass am 27. Februar 2022

Zitronen-Sahne-Törtchen

Für 6 Törtchen

1 Rolle Blätterteig (Kühltheke)	250 ml Sahne	4 Eigelbe
100 g Zucker	Schale von 1 Bio-Zitrone	1 EL Mehl
1 Prise Salz	6 Silikonformen	

Anrichten:

gemischte Beeren	Puderzucker	Blätter Basilikum
------------------	-------------	-------------------

Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Eier trennen. Sahne mit dem Zucker, den Eigelben und der Prise Salz verquirlen. Mehl einrühren.

Mit dem Sparschäler große Streifen Schale von der Zitrone abschneiden und dazugeben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse andickt. Blätterteig rund ausstechen, in die Förmchen einlegen, Zitronencreme (ohne Schalen) einfüllen und bei voller Hitze im Ofen für ca. 25 - 30 Minuten ausbacken die Törtchen dürfen gut Farbe bekommen.

Törtchen aus der Form nehmen, auf Tellern mit Beeren und gezupftem Basilikum anrichten, dann mit Puderzucker bestäuben.

Björn Freitag am 12. Februar 2022

Buchweizen-Waffeln mit Kirschkompott und Vanille-Sahne

Für 4 Personen

50 g Buchweizenmehl	100 g Dinkelmehl	4 EL Honig
100 g weiche Butter	2 Eier	1/2 TL Zimt
5 EL Mineralwasser	1 Prise Salz	250 g Kirschen
3 EL Rohrzucker	5 EL Holunderblütensirup	Spritzer dunkler Balsamico
1 Msp. Agar-Agar	1 Vanilleschote	200 g Sahne
1 EL weißer Zucker	1 Zweig frische Minze	Pflanzenöl

Waffeleisen

Butter, Honig und Zimt mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen, dann nacheinander die beiden Eier unterrühren, dann nach und nach die beiden Mehlsorten einarbeiten und zum Schluss das Mineralwasser, bis ein Zähflüssiger Teig entsteht. Für 20 Minuten kalt stellen. Sollte der Teig zu dick sein, optional dann noch etwas Mineralwasser dazugeben.

Rohrzucker in einem Stieltopf karamellisieren, Kirschen dazugeben, mit dunklem Balsamico ablöschen, Holunderblütensirup dazugeben, mit den Agar-Agar aufkochen, dann in ein Einmachglas füllen und kalt stellen.

Sahne mit weißem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen.

Waffeleisen einfetten und dann die Waffeln darin ausbacken.

Waffeln mit Kirschen und Sahne anrichten, mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 05. Februar 2022

Salzburger Nockerln

Für 2 Personen:

7 Eiweiß	80 g Zucker	1 Msp. Salz
1 EL Butter	180 ml Milch	1 Vanilleschote
1 TL Zitronenabrieb	1 Pack. Vanillezucker	12 g Mehl
10 g Stärke	5 Eigelb, verrührt	1 Msp. Puderzucker

Ofen auf 225 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Prise Salz und 1/3 des Zuckers zum Eiweiß geben.

Alles zusammen bei mittlerer Stärke mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis das Eiweiß etwas Stand hat.

Unter Rühren bei gleicher Geschwindigkeit langsam den restlichen Zucker dazugeben. Die Geschwindigkeit des Handrührgerätes erhöhen und den Eiweiß-Zucker-Mix zu einer festen Masse aufschlagen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Anschließend die Milch, vermischt mit dem Mark der Vanilleschote, in die Auflaufform geben.

Zitronenabrieb, Vanillezucker, Mehl und Stärke auf das aufgeschlagene Eiweiß geben. Anschließend das Eigelb ebenfalls langsam über dem Eiweiß verteilen. Mit den Händen alles vorsichtig unterheben und verrühren.

Die Masse in die Auflaufform geben und zu Nockerln formen. Die Auflaufform für 10-12 Min in den heißen Ofen geben. Nach der Backzeit die Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 27. Januar 2022

Bienenstich

150 g Mehl + Mehl	125 g weiche Butter	60 g Rohrzucker
50 g Mandelmehl	Salz	250 g Quark (vollfett)
50 g Mascarpone	50 g Rohrzucker	Spritzer Mineralwasser
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen	1 Vanilleschote	100 g gehobelte Mandelplättchen
4 EL Honig	1 EL Butter	
Außerdem:		
4 Metallringe, 8 cm	Backpapier	

Backofen auf 200° Ober - Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Rohrzucker und Mandelmehl zu einem homogenen Mürbeteig kneten. In Cellophan einwickeln und an einem kühlen Platz $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Teig auf einer mehlierten Fläche ausrollen und mit den Küchenringen 4 Plätzchen ausstechen. Kurz zur Seite stellen.

Quark mit Mascarpone, Rohrzucker, dem Mark von einer Vanilleschote und einem Spritzer Mineralwasser verrühren. Eiweiß unterheben.

Die Ringe mit den Teigplätzchen auf ein Blech mit Backpapier stellen.

Die Quarkmasse auf die Plätzchen in den Küchenringen verteilen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 min backen.

In einer Pfanne mit der Butter die Mandelplättchen rösten und mit dem Honig karamellisieren. Dann etwas abkühlen lassen. Die Törtchen vorsichtig von den Küchenringen befreien, auf Tellern anrichten und die Mandelplättchen darüber geben.

Björn Freitag am 21. Januar 2022

Gin Tonic Granité mit Gurken-Streifen auf Gin-Schaum

Für 4 Personen

200 ml Wasser	100 g Zucker	150 ml Gin, London Dry
200 ml Tonic Water, Dry	200 ml Tonic Water	1 Bio-Zitrone
1 Salatgurke	1 EL Apfelessig	2 Rosmarinzweige
50 g Frischkäse, Doppelrahm	50 g Crème-fraîche	30 ml Milch
Salz		

Wer kein Vakuumiergerät hat, sollte die marinierten Gurkenstifte 1-2 Tage im Voraus zubereiten.

Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

100 ml Gin und die beiden Tonic Water in eine Schüssel geben und verrühren.

Zuckerwasser hinzugeben und umrühren.

Mit dem Abrieb einer Biozitrone abschmecken und die Flüssigkeit auf ein Backblech gießen. Ca. 2 Stunden einfrieren.

Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in 5 cm lange Streifen schneiden.

Gurkenstreifen marinieren. Dies geht besonders schnell in einem vakuumierten Plastikbeutel. Dafür die Gurkenstücke mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Apfelessig und einem Rosmarinzweig in den Vakuumierbeutel geben und vakuumieren.

Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.

Alternative ohne Vakuumiergerät: Gurkenstreifen mit den gleichen Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Für den Gin-Schaum: Frischkäse, Crème fraîche, 50 ml Gin, Milch, Zitronensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

Die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnespender geben, den Behälter verschließen, und gut schütteln. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Wer keinen Sahnespender hat, die Creme mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen.

Marinierte Gurkenstreifen in der Mitte eines Desserttellers anrichten, Gin Schaum aufsprühen. Zuletzt das Gin Tonic Granité daraufsetzen.

Mit Rosmarinzweigen und Zitronenabrieb garnieren.

Björn Freitag am 25. Dezember 2021

Zabaione mit Schoko-Raspeln und Vanille-Eis

Für 4 Personen:

4 Eigelb 4 EL Zucker 200 ml Vin Santo
50 g Edelbitter-Schokolade (60%) 1 Becher Vanille-Eis

Zunächst etwas Wasser in einem Topf aufkochen, dann die Hitze reduzieren und einen Schlagkessel/eine Metallschüssel daraufstellen. Er sollte das heiße Wasser nicht berühren, sondern nur durch den Wasserdampf erhitzt werden. Eigelb und Zucker in den Kessel geben und gut verrühren. Anschließend die Masse mit einem Handrührgerät oder Schneebesen aufschlagen, bis sie fast weiß und dickschaumig ist. Nach und nach den Vin Santo hinzufügen und weiterrühren, bis die Zabaione eine luftige und cremige Konsistenz hat.

Die Borkenschokolade zerbröseln oder die Edelbitter-Schokolade in feine Späne hobeln.

Anrichten:

Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein dekoratives Weinglas oder einen hohen Glasbecher setzen. Darauf etwas Schokolade streuen und eine gute Portion Zabaione hinzugeben.

Rainer Sass am 19. Dezember 2021

Vanille-Quark mit geschmorten Äpfeln

Für 4 Personen:

Für Quark und Äpfel:

500 g Magerquark 1 Stange Vanille 1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone Ahornsirup 4 Äpfel
1 Stück Butter 2 Sternanis 1 TL gemahlener Zimt
200 ml Apfelsaft

Für die Nuss-Brösel:

100 g Dinkelmehl 100 g gehackte Haselnüsse 3 EL Ahornsirup
80 g kalte Butter 1 Prise Zimt

Für Quark und Äpfel:

Die Schale der Zitrusfrüchte abreiben oder mit einem Ziselierer abziehen. Die Vanille-Schote auskratzen und die Schote beiseitelegen. Den Quark mit Vanillemark und Ahornzucker vermengen und nach Geschmack die Schale und den Saft der Zitrone und Orange hinzufügen.

Die Äpfel säubern, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel darin rundum anbraten. Sternanis, Ahornzucker, Zimtpulver sowie die ausgekratzte Vanille-Schote dazugeben und die Äpfel etwas karamellisieren lassen. Den Apfelsaft angießen. Die Äpfel einige Minuten schmoren und dabei den Sud einkochen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Nuss-Brösel:

Nüsse, Dinkelmehl, Butter und Ahornsirup vermengen und mit etwas Zimtpulver würzen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Schale oder ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Brösel herstellen und darauf verteilen. Etwa 10-15 Minuten knusprig backen. Den Quark mit den geschmorten Äpfeln servieren und nach Geschmack mit feinen Orangenzesten und Nuss-Bröseln bestreuen.

Tarik Rose am 19. Dezember 2021

Festliches Milchreis-Dessert mit Kirschen

Für 4 Personen:

Für die Kirschen:

2 EL Zucker	500 ml Kirschsafft	1 Bio-Orange
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Chilischote
0.5 Bio-Zitrone	100 ml Portwein	1.5 EL Balsamico-Essig
1 Glas Sauerkirschen		

Für den Milchreis:

2 EL Butter	250 g Milchreis	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	1 Bio-Orange
1 Stange Vanille	1 Sternanis	1 Zimtstange
3 Kapseln Kardamom	1.5 EL Honig	

Servieren:

Mandelblätter	250 ml Sahne	2 Rippen Edelbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin		

Für die Kirschen:

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Den Kirschsafft angießen und den karamellisierten Zucker darin auflösen. 2-3 Stücke Orangenschale, Chili, Zimt und Sternanis hinzufügen. Den Zitronensaft in den Sud pressen und die ausgepresste Zitronenhälfte mit hineinlegen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Dann Portwein und Balsamico hinzufügen (Menge nach Geschmack). Wer mag, kann auch auf Portwein verzichten. Zum Schluss die gut abgetropften Kirschen (die Flüssigkeit aus den Gläsern nicht verwenden) dazugeben und in dem Sud bei kleinster Hitze 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Milchreis:

Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Reis hinzufügen und mit der Butter vermengen. Sahne und Milch dazugeben und alles gut verrühren.

Vanillestange auskratzen. Mark und Schale mit Sternanis und Zimt hinzufügen. Den Milchreis bei milder Hitze leicht köcheln lassen. Dabei immer alles gut verrühren.

Gegebenenfalls noch etwas warme Milch hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft. Wenn der Reis gar und cremig ist, die Masse mit Honig süßen und gemörserte Kardamomsamen hinzufügen. Die Garzeit richtet sich nach dem Geschmack. Die einen mögen den Reis etwas bissfester, die anderen weicher und cremiger.

Servieren:

Vor dem Anrichten die Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne rösten und die Sahne steif schlagen. Wie folgt in Cocktailgläser oder Schalen füllen: Zunächst je 1 Portion Reis in die Gläser geben, dann Kirschen und Sud. Darauf 1 Klecks Sahne setzen, geröstete Mandelblätter und geraspelte Schokoladen daraufgeben. Wer mag, kann außerdem ganz fein gehackte Rosmarinnadeln darüber streuen und alles mit geschlagener Sahne krönen.

Rainer Sass am 18. Dezember 2021

Spekulatius-Kirschtraum

Für 2 Personen:

250 g TK-Sauerkirschen	2 EL Zucker	1/2 TL Zimt
1 EL Maisstärke	125 g Mascarpone	125 g Frischkäse
70 g Sahne	70 g Crème-fraîche	1/2 Vanilleschote
2 EL Puderzucker	1 Orange	6 Spekulatius-Kekse
1 TL süßer Traum	1 Zitrone	

Die aufgetauten Sauerkirschen mit Zimt und 2 EL Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die Kirschen nach und nach damit binden. Die Kirschen zum Auskühlen aus dem Topf in eine Schüssel geben.

Die Milchprodukte mit Puderzucker, dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und etwas Orangenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer standfesten Creme aufschlagen.

Den Spekulatius grob zerbröseln. Die Kirschen, die Keksbrösel und die Creme in 2 Weingläser schichten.

Etwas Süßen Traum darüber streuen und mit Zitronenabrieb garnieren.

Steffen Henssler am 11. Dezember 2021

Spekulatius-Schmarrn mit Mango und Vanille-Eis

Für 2 Personen

2 Bioeier	1 Prise Salz	150 ml Vollmilch
75 g Weizenmehl (405)	3 EL Zucker	1 reife Mango oder anderes Obst
2 EL Butter	Puderzucker	2 Kugeln Vanilleeiscreme
5 Spekulatius		

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Milch mit Mehl und 1 EL Zucker glattrühren. Eigelb unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Mango waschen und grob würfeln.

Spekulatius in grobe Stücke brechen. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Mangowürfel und die Spekulationsbrösel dazugeben, restlichen Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Teig gleichmäßig darüber verteilen, die Hitze reduzieren und abgedeckt 2-3 Minuten backen.

Dann vorsichtig wenden und fertig backen. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen und auf zwei Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Christian Henze am 09. Dezember 2021

Schoko-Lebkuchen-Cantuccini

Für 2 Personen:

250 g Mehl	175 g brauner Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
1 Pack. Vanillezucker	1 TL Backpulver	100 g getrock. Cranberries
100 g gemischte Nüsse	2 Eier	70 g dunkle Kuvertüre
1 Msp. Salz	1 EL Butter	

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, Backpulver, Cranberries, Nüsse und Eier in eine Schüssel geben. Kuvertüre darüberreiben. 1 Prise Salz und Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen formen und anschließend etwas flach drücken. Die flachgedrückten Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Backofen bei 150 °C ca. 15 Minuten backen.

Dann die Rollen aus dem Ofen nehmen, auf einem Brett schräg in Scheiben schneiden und die Scheiben dann mit den Schnittflächen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen, jetzt bei 180 °C, ca. 18 Minuten backen.

Cantuccini aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Steffen Henssler am 18. November 2021

Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

150 g Quark	50 g Schmand	5 Eier
Butter	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g Rosinen in Birnenschnaps	90 g Zucker	60 g Maisstärke

Für die Birne:

1 Birne	1 TL Butter	Birnensaft
1 EL Zucker		

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Schale der Zitronen abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel mit dem Schneebeesen anschlagen und nach und nach Zucker einstreuen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Rosinen einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerpuffen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Für die Birne:

Birne mit einem Parisienne-Ausstecher rund ausstechen. In einer kleinen Pfanne Butter mit Zucker und Birnensaft aufkochen, etwas Birnenschnaps der Rosinen (s.o.) hinzufügen und die Birnen darin aufkochen und mit Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. November 2021

Schoko-Kirsch-Rolle

Für 4 Personen:

30 g Kakao	100 g Puderzucker	5 Eier
1 Glas Sauerkirschen	200 ml Schlagsahne	Sahnesteif
1 TL Vanillezucker	2 TL Zucker	2 Backpapier
Öl	Holzbrett	Teigrolle

Backpapier auf ein Backblech legen und mit Öl bestreichen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Kakao und Puderzucker sieben und mischen.

Eier trennen, Eiweiß sehr fest schlagen, Kakao und Puderzucker unterheben; danach das Eigelb kurz verrühren und unterheben.

Die Masse auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.

Den Teig 10 min. backen.

Die gebackene Teigplatte mit dem zweiten Backpapier und einem Holzbrett bedecken. Nun das Backblech umdrehen, sodass die Teigplatte mit dem zweiten Backpapier als Unterlage auf dem Holzbrett zu liegen kommt. Das Backblech abheben und das obere Backpapier anheben und zurück auf die Teigplatte legen. Nun die Teigplatte locker mit der Teigrolle aufrollen und wieder abrollen, um die Teigplatte vom unteren Backpapier zu lösen. Die Teigplatte liegt nun mit dem oberen und dem unteren Backpapier auf dem Holzbrett und muss abkühlen.

Die Sauerkirschen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker, Zucker steif schlagen.

Das obere Backpapier vorsichtig abheben und die Sahne auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig verteilen. Die abgetropften Kirschen in Reihen darauf anordnen.

Mit Hilfe des unteren Backpapiers alles langsam aufrollen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb Puderzucker auf die Rolle streuen.

NN am 09. November 2021

Waffeln mit Kaffee-Sahne

Für 4 Personen:

100 g Butter	50 g Zucker	3 Eier
180 ml Milch	160 g Mehl	1,5 Tl Backpulver
Salz	1 Apfel	1 Birne
Zitronensaft	Orangen-Abrieb	3 EL Kaffee-Bohnen
1 Becher Sahne	Zucker	

Im Mörser die Kaffee-Bohnen grob mörsern und in die flüssige Sahne geben.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen.

Aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, der Milch, dem Mehl und dem Backpulver einen Teig mit dem Rührgerät rühren. Den Apfel und die Birne schälen und in ganz kleine Stücke schneiden, die Orangenschale und den Zitronensaft dazugeben.

Das Waffeleisen heiß werden lassen, eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und einen Esslöffel Apfel-Birnen-Gemisch drauf verteilen. Die Waffeln backen.

Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und die Kaffee-Bohnen durch ein Tuch sieben. Die Sahne mit ein wenig Zucker steif schlagen und auf die Waffel geben.

Björn Freitag am 08. November 2021

Marillen-Quark

Für 4 Personen:

1 Schale Marillen 200 g gehobelte Mandeln 100 g weiße Schokolade
500 g Quark 1 Tl Zucker Saft, Abrieb einer Zitrone

Die Mandeln in einer Pfanne anrösten, die weiße Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Marillen halbieren und zuckern. Mit etwas Wasser und Zitronensaft kurz kochen lassen. Abkühlen lassen.

Den Quark in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren, in Gläser füllen, Marillen darüber geben und mit den Mandeln dekorieren.

Frank Buchholz am 01. November 2021

Waldviertler Mohn-Nudeln

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 60 g Kartoffelstärke
50 g Mehl Mehl 1 EL Butter
100 g Waldviertler Graumohn 80 g Zucker Puderzucker
feines Salz

Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abseihen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und optional zudem durch ein Sieb streichen. Kartoffelstärke, Mehl und ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (je weniger kneten desto besser). Zu einer Rolle formen und kurz rasten lassen.

Einen Topf mit Wasser aufstellen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig Scheiben abschneiden, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu Schupfnudeln formen. Diese im kochenden Wasser einmal aufkochen und etwa 4 bis 5 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Waldviertler Graumohn darin abschwemmen, eine Prise Salz etwas Zucker und etwas vom Abschöpfwasser der Schupfnudeln dazugeben. Schupfnudeln mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und zur Mohnmischung geben.

Durchschwenken, anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Oktober 2021

Schokoriegel-Eis mit Birnen-Ragout

Für 4 Personen:

Für das Eis:

400 ml Milch	200 g Schlagsahne	2 Eigelbe
120 g Erdnussbutter	150 g Zucker	1 Prise Salz

Für den Crunch:

100 g Zartbitterschokolade	2 Hände Puffreis
----------------------------	------------------

Birnenragout:

3 Birnen	60 g brauner Zucker	10 g Puddingpulver
125 ml Apfelschorle		

Zum Verfeinern:

Karamellsauce	2-3 EL unges. Erdnüsse	Minzblätter
---------------	------------------------	-------------

Die Eismaschine einschalten und runterkühlen lassen. Falls es eine Eismaschine ohne Kompressor ist, den Kühlakku vorher mindestens 12 Stunden im Eisfach lagern.

Für das Eis die Milch und Schlagsahne in eine Schüssel geben. Die Eier trennen und nur die Eigelbe, Erdnussbutter, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Die Masse mit einem Stabmixer nur kurz verrühren, damit die Schlagsahne nicht gerinnt. Alternativ kann man auch einen Schneebesen verwenden.

Die Masse für ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.

Für den Crunch die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und im Topf bei kleiner Flamme schmelzen. Wer sicher gehen möchte, erhitzt die Schokolade im Wasserbad. Den Puffreis in die flüssige Schokolade geben und gut verrühren. Die Masse dünn auf ein Backpapier streichen und kaltstellen. Ist die Schokolade ausgehärtet, kann man sie in kleine Stücke brechen.

Für das Ragout die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Das Puddingpulver mit etwas Apfelschorle anrühren und kurz beiseitestellen.

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Vorsicht! Zucker wird sehr heiß! Anschließend mit dem Rest der Apfelschorle ablöschen. Hierfür kann man gekaufte oder selbstgemischte Apfelschorle verwenden.

Das angerührte Puddingpulver nun nach und nach in die Zuckermasse geben.

Unter konstantem Rühren einmal aufkochen. Falls es zu dickflüssig wird, einfach wieder mit etwas Apfelschorle verdünnen.

Nun die Birnen hinzufügen. Hierbei ein paar Birnenspalten zum Verzieren am Ende zurückhalten. Den Herd ausschalten und die Birnen einige Minuten im Sud ziehen lassen. Wenn es schnell gehen soll, kann man die Masse anschließend mit Eiswasser herunterkühlen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 9 von 20 o Tipp: Mit Sternanis und Zimt lässt sich der Geschmack nach Belieben variieren. Ein Schuss Birnengeist macht daraus ein Dessert für Erwachsene.

Zum Servieren das Birnenragout in Gläser füllen. Darauf das Eis geben und mit dem Schokocrunch bestreuen und mit den zurückbehaltenen Birnenspalten verzieren.

Zum Schluss kann das Dessert mit Minzblättern, gehackten Erdnüssen oder Karamellsauce verfeinert werden.

Wichtig: Das Eis noch am selben Tag verzehren, da es rohes Ei enthält.

Björn Freitag am 13. September 2021

Pumpnickel-Eis mit karamellisierten Früchten

Für 4 Portionen Eis:

6 Eigelbe	300 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ l Milch
3 Scheiben Pumpnickel	1 Vanilleschote	4cl Kaffeelikör
6 EL Zucker	1 Prise Salz	
Zutaten	1 Apfel	1 Handvoll Weintrauben
1 Schuss Weißwein	1 EL Zucker	1 EL Butter

Zunächst die Eier trennen. Den Zucker zum Eigelb geben. Mit Milch, Sahne und einer Prise Salz mischen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit der Messerspitze austreichen. Zu dem Eigelbmix geben und mit einem Mixer verrühren.

Den Topf über ein heißes Wasserbad stellen. So werden die rohen Eier auf über 60°C gebracht und dadurch pasteurisiert. Mit einem Spachtel immer wieder den Boden abkratzen, damit das Ei nicht fest wird.

Den Kaffeelikör dazugeben und dann die Masse in eine Eismaschine füllen. Den Likör kann man auch einfach weglassen. Je nach Eismaschine so lange frieren lassen, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. (Wenn Sie keine Eismaschine haben, in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Etwa alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Eine leere Schüssel in die Tiefkühltruhe geben. Das Eis aus der Maschine in die vorgefrorene Schüssel umfüllen. Den Pumpnickel in feine Würfel schneiden und unterheben. Alles noch einmal in den Tiefkühler geben.

Für die karamellisierten Früchte etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und mit den Weintrauben in die Pfanne geben. Etwas Butter dazu und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Früchte mit dem Eis anrichten und servieren.

Björn Freitag am 10. September 2021

Panna Cotta mit Lavendel und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	400 ml flüssige Sahne	3 EL Zucker
2 EL Lavendelblüten	4 Blatt weiße Gelatine	100 g Mascarpone
2 EL Lavendelhonig	3 EL Pistazienkerne	

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und der Hälfte der Lavendelblüten aufkochen.

Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen Sie Sahne durch ein feines Sieb gießen und nochmals erwärmen (nicht kochen).

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Sahne geben und unter Rühren schmelzen.

Anschließend Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna Cotta- Masse in Dessertgläser gießen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunde kalt stellen und anziehen lassen.

Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren. Pistazien dazugeben und durchschwenken.

Die gestockte Panna Cotta mit den karamellisierten Pistazien und den restlichen Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 26. August 2021

Vanille-Creme mit Brombeeren

Für die Vanille-Creme:

5 Eigelbe	4 EL Zucker	5 Eiweiß
2 EL Speisestärke	1/2 l Milch	1/2 l Sahne
1 Vanille-Schote		

Für die Brombeeren:

20 Brombeeren	1/2 l Traubensaft	1 Chilischote
1 Scheibe Ingwer	2 Zucker	1 EL Johannisbeer-Marmelade
3 EL Balsamicoessig	Limettensaft	1 TL Speisestärke
1/4 l geschlagene Sahne	Minze	Limettenabrieb

Für die Vanille-Creme:

Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen gut verrühren. Ei und Zucker sollen sich gut verbinden und etwas schaumig werden. Dabei 2 EL Speisestärke einrühren.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark entnehmen. Sahne und Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Nun nach und nach die Vanillemilch zur Eiermischung geben. Die Masse dabei mit dem Schneebesen gut verrühren. Sie sollte eine cremige und dickflüssige Bindung haben.

Anschließend abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Brombeeren:

Für die Brombeeren den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren.

Den Traubensaft hinzufügen und alles verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Chilischote anschneiden und mit Ingwer, Brombeermarmelade und Balsamicoessig zum Sud geben. Alles etwas einkochen und mit der Stärke binden. Die Brombeeren säubern und in den Sud geben. Mit Limettensaft abschmecken, anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Brombeeren mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme in ein Glas geben und die Brombeeren daraufsetzen. Mit einem Sahnetupfer, frischer Minze und etwas Limettenabrieb dekorieren.

Rainer Sass am 20. August 2021

Apfel-Brombeeren-Crumble vom Grill

Für 2 Personen:

70 g Mehl	40 g Butter	40 g weißer Zucker
2 Äpfel, gewürfelt	1/2 Pack. Brombeeren, halbiert	2 EL gehackte Mandeln
1 EL brauner Zucker	1 Spur Whisky	1-2 EL Butter

Mehl, Butter und weißen Zucker zu Streuseln verkneten.

Auflaufform mit Butter einfetten.

Apfelwürfel, Brombeeren, gehackte Mandeln, braunen Zucker und Whiskey in der Auflaufform verteilen und gut vermischen. Dann die Streusel darüberstreuen.

Auflaufform auf den Grill stellen und alles bei 230 °C Deckeltemperatur bei direkter Hitze 20-25 Minuten grillen. Crumble vom Grill nehmen und anrichten.

Steffen Henssler am 13. August 2021

Sommer-Tiramisu

Für 2 Personen:

200 g Mascarpone	60 ml Sahne	60 g Frischkäse
40 g Zucker	12 Löffelbiskuit	2 Orangen
2 Spur Barcadi	200 g Beeren	1 TL Kakao

Mascarpone, Sahne, Frischkäse und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Einen Schuss Orangensaft und etwas Orangenabrieb dazugeben, alles nochmals verrühren.

Löffelbiskuits mit Bacardi und Orangensaft beträufeln, marinieren und die Löffelbiskuits etwas zerkleinern.

Löffelbiskuits, Creme und Beeren in ein Glas schichten.

Mit etwas Kakao bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 07. August 2021

Zitronen-Sahne-Törtchen

Für 6 Törtchen

1 Rolle Blätterteig (270g)	250 ml Sahne	4 Eigelbe
100 g Zucker	Schale von 1 Zitrone	1 EL Mehl
1 Prise Salz	6 Silikonformen	

Anrichten:

gemischte Beeren	Puderzucker	Basilikum
------------------	-------------	-----------

Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Eier trennen. Sahne mit dem Zucker, den Eigelben und der Prise Salz verquirlen. Mehl einrühren.

Mit dem Sparschäler große Streifen Schale von der Zitrone abschneiden und dazugeben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse andickt. Blätterteig rund ausstechen, in die Förmchen einlegen, Zitronencreme (ohne Schalen) einfüllen und bei voller Hitze im Ofen für ca. 25 - 30 Minuten ausbacken die Törtchen dürfen gut Farbe bekommen.

Törtchen aus der Form nehmen, auf Tellern mit Beeren und gezupftem Basilikum anrichten, dann mit Puderzucker bestäuben.

NN am 31. Juli 2021

Reste-Trifle

Für 4 Personen

300 g Kekse	2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter
3 EL Honig	300 g Blaubeeren	300 g Skyr
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g gemahlene Mandeln	

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz oder einer Pfanne zu Krümeln verarbeiten und in eine Schüssel füllen.

Rosmarin waschen, trockenschleudern und die Nadeln fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen. Rosmarin und 1 EL Honig einrühren.

Über die zerkleinerten Kekse träufeln und vermengen.

Die Keksmasse auf vier kleine Dessertgläser verteilen, andrücken und 30 Minuten im Kühlschrank oder alternativ 10 Minuten im Gefrierfach kaltstellen.

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Blaubeeren mit dem restlichen Honig im Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Skyr, Zitronensaft und die restlichen Beeren mit dem Blaubeer-Püree vermengen und in die Gläser mit der Keksmasse füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Reste-Trifles mit den gerösteten Mandeln bestreuen und genießen.

Björn Freitag am 26. Juli 2021

Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für den Rhabarber:

600 g Rhabarber 100 g Zucker 1 EL Stärke

Für die Streusel:

100 g Mehl 50 g Haferflocken 70 g Zucker
60 g kalte Butter 1 Prise Salz

Für die Vanille-Soße:

1 Schote Vanille 125 ml Milch 125 ml Sahne
25 g Zucker 2 Eigelb

Für den Rhabarber:

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen und in 1-1,5cm große Würfel schneiden. Mit Zucker und Stärke vermengen und nach Wunsch 1 Prise Vanille, Zimt oder Tonkabohne hinzugeben. Die Würfel in eine Auflaufform geben.

Für die Streusel:

Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter und Salz rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rhabarber verteilen.

15 Minuten im Ofen backen.

Am besten noch warm mit Vanille-Eis oder -soße genießen.

Für die Vanille-Soße:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. 50 ml Milch beiseitestellen. Die restliche Milch mit Sahne und Zucker aufkochen. Eigelb mit der übrigen Milch verrühren, etwas von der heißen Mischung dazugeben und dann alles zusammen gießen. Unter ständigem Rühren einmal erhitzen, bis die Soße die richtige Konsistenz hat, dabei nicht ganz aufkochen.

Zora Klipp am 20. Juni 2021

Herren-Crème

Für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ Pack. Vanille-Puddingpulver	250 ml Milch	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Glas Kirschen	2 TL Speisestärke	100 ml Sahne
100 g Amarettini-Kekse	50 g Schokolade, zartbitter	

Optional:

100 ml Eierlikör

Sonstiges:

4 Dessertgläser

Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Zucker zubereiten, Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen (damit sich keine Haut bildet) und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Stärke mit einigen EL Kirschsaff verrühren. Kirschen mit dem restlichen Saft in einem Topf erhitzen und mit der angerührten Stärke binden. Kaltstellen.

Sahne steif schlagen. Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 16 von 16 Kekse grob zerbröseln. Schokolade fein hacken oder raspeln. 1 EL zum Dekorieren beiseitestellen.

Ausgekühlten Pudding mit den Schokoraspseln vermengen und die steife Sahne vorsichtig unterheben. Optional: 100 ml Eierlikör hinzufügen.

Kirschen unten in die Gläser füllen, dann die Herrencreme, eine Schicht zerbröselte Amarettini, dann wieder Herrencreme.

Zuletzt mit Schokoraspseln garnieren.

Björn Freitag am 19. Juni 2021

Apfel-Kompott mit Hafer-Crunch

Für 4 Personen

4 Äpfel	300 ml Apfelsaft	3 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	500 g griech. Joghurt	1 Spritzer Zitronensaft
8 Haferkekse	Minze	

Die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.

Zusammen mit Apfelsaft, 2 EL Honig und Zimt in einem Topf 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Den Joghurt mit Zitronensaft und 1 EL Honig verrühren, Haferkekse zu groben Stücken zerbröseln.

Kompott portionsweise in 4 Dessertgläser geben, darauf den Joghurt schichten, zum Schluss den Hafercrunch (Keksbrösel) drüber geben und mit den Minzblättchen dekorieren. Sofort servieren.

Björn Freitag am 14. Juni 2021

Quark-Knödel mit Erdbeeren und Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für die Knödel:

700 g Magerquark	2 Eier	100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl (Type 405)	100 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Bio- Limette	0.5 Vanille-Schote	100 g Paniermehl
100 g Butter		

Für die Erdbeeren:

500 g Erdbeeren	1 Bund Rucola	200 ml Orangensaft
1 Bio- Orange	1 EL Orangenlikör	1 EL Zucker
Zutaten	500 ml Sahne	1 Vanille-Stange
3 Eigelb	50 g Zucker	

Für die Knödel:

Ein Küchentuch in ein großes Sieb legen. Den Quark hineingeben und mit dem Küchentuch abdecken. Einen schweren Gegenstand auf den Quark stellen. Das Sieb auf einen Topf geben und den Quark über Nacht abtropfen lassen.

Die abgetropfte Quarkmasse mit Grieß, Mehl, 2 Eiern, Zucker und weicher Butter gut verkneten. Die Hälfte der Limette abreiben, Mark auskratzen und beides zu der Masse hinzufügen. 1 Stunde ruhen lassen, dann Klöße formen. Dafür die Hände etwas anfeuchten.

Wasser in einen Topf füllen und erhitzen - das Kochwasser soll nur leicht simmern.

Die Klöße hineingeben und je nach Größe 10-20 Minuten garen. Wenn sie längere Zeit an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

Die Knödel herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht anrösten, sie dürfen aber nicht zu dunkel werden. Die Klöße in den Bröseln wälzen und mit den Erdbeeren und der Creme servieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, in Stücke schneiden und mit etwas Zucker 20 Minuten marinieren. Rucola säubern und in feine Stücke schneiden. Die Orangenschale mit einem Ziselierer in feinen Streifen abziehen. Orange auspressen und mit dem Orangensaft erhitzen. Auf eine Menge von 2-3 EL reduzieren. Orangensaft und Orangenschale zu den Erdbeeren geben. Zum Schluss den Rucola unterheben.

Zutaten Vanille-Stange auskratzen. Eigelbe mit Zucker in einen Stieltopf geben und schaumig rühren. In einem anderen Topf die Sahne mit dem Vanillemark aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Nun die Eier-Zuckermasse erwärmen und die Sahne portionsweise und unter ständigem Rühren dazugeben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt.

Der ständige Wechsel zwischen heiß und kalt braucht etwas Übung, aber so entsteht ohne aufwändiges Erwärmen über dem Wasserbad in kurzer Zeit eine perfekte Vanillesoße.

Rainer Sass am 25. Mai 2021

Biskuit-Roulade mit Marillen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Marillenfüllung:

400 g reife Marillen 1 Zitrone

100 g Gelierzucker, 3:1

3 Blatt Gelatine

Für die Biskuit-Roulade:

4 Eier 75 g Puderzucker Puderzucker

80 g Mehl 30 g Speisestärke 1 Prise Salz

Für die Marillenfüllung:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Frische Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Hälften auftauen. Zitrone auspressen. Marillen mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren.

Marillenspüree in einen Topf umfüllen, aufkochen lassen, dann unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Blattgelatine 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blätter ausdrücken und in der heißen Marillenmarmelade auflösen. Marmelade im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Für die Biskuit-Roulade:

Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz in ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, zum Ei-Schaum sieben und behutsam unterheben.

Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist. Backpapier abziehen.

Ausgekühlte Marillenmarmelade gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. Rolle wenn möglich für 2 Stunden kaltstellen.

Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben kann man mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.

Wie kriegt man Stärke und Mehl unter einen Ei-Schaum, ohne dass dieser zusammenfällt? Am besten siebt man das Mehl ganz locker und vorsichtig in den Schaum und hebt es vorsichtig mit einem Löffel unter.

So bleibt die Masse fluffig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Mai 2021

Erdbeereis mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen

4 Scheiben einer reifen Ananas	2 EL Sesam, geschält	400 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker flüssig	1/2 Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	50 ml Kondensmilch
4 cl Wodka	8 Erdbeeren	Thymian

Alle Zutaten für das Eis (Erdbeeren, Kondensmilch, Läuterzucker, Saft und Abrieb von der Zitrone, Wodka) mit dem Stabmixer pürieren, in eine Eismaschine geben und zu Eis gefrieren lassen. Das dauert ca. 30 Minuten.

Die Ananasscheiben von der Schale befreien, in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis sie schöne dunkle Streifen hat. Parallel den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ananas auf Tellern anrichten, das Eis in Schälchen anrichten und dazu stellen. Mit dem Sesam, den übrigen Erdbeeren und gezupftem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 10. April 2021

Zitronen-Creme mit Portwein-Kirschen

Für 4 Personen

500 ml Bio-Sahne (32%)	2 saftige Bio Zitronen	120 g Zucker
Prise Salz	250 g Sauerkirschen (TK)	0,1 l Portwein
2 EL Rohrzucker	4 Pimentkörner	1 Zimtstange
1 TL Speisestärke	frische Minze	

Sahne 10 Minuten mit einem Stück Zitronenschale einkochen.

Zitronensaft und Zucker erhitzen, bis sich dieser aufgelöst hat, dann in die noch kochende Sahne unterrühren, den Abrieb von der zweiten Zitrone dazugeben, kurz ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Anschließend in Dessertgläser oder eine Schüssel füllen, auf Zimmertemperatur abkühlen, dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

In einem Stieltopf den Zucker schmelzen lassen, mit dem Portwein ablöschen, dann die Kirschen, Piment und Zimtstange dazugeben, alles kurz einkochen lassen, bis sich das Karamell wieder aufgelöst hat. Bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke abbinden.

Kirschen zusammen mit der Zitronencreme servieren.

Björn Freitag am 03. April 2021

Mandel-Hippe mit Apfel und Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen

120 g Mandelmehl	120 g weiche Butter	120 g Eiweiß
100 g Puderzucker	250 g milder Ziegenfrischkäse	100 g Cashewkerne
2 Äpfel (sauer)	2 EL Rapsöl	1 Granatapfel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen, dann das Eiweiß unterrühren und zum Schluss das Mandelmehl unterheben, bis die Masse schön geschmeidig ist. Auf Backpapier mit einer runden Schablone (Durchmesser ca. 8 cm) 8 dünne Hippen auftragen und im Ofen bei 180 Grad für ca.10 Minuten backen.

Die Äpfel in Spalten schneiden und mit dem Öl in der Pfanne anschwitzen, dabei die Cashewkerne hinzufügen, anschließend kurz abkühlen lassen.

Den Frischkäse etwas cremig rühren. Fruchtkerne aus dem Granatapfel lösen.

Zum Anrichten, eine Hippe auf den Teller legen, einen gehäuften EL Ziegenkäse darauf platzieren, dann Apfel-Cashew-Mischung daraufgeben, eine zweite Hippe darauf legen und den Vorgang wiederholen, zum Schluss mit Granatapfelkernen garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2021

Gratinierter Rhabarber mit Basilikum

8 Stangen Rhabarber	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
1 kleines Stück Ingwer	5 EL Honig	2 frische Eier
200 g saure Sahne	50 g gemahlene Mandeln	frisches Basilikum

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Rhabarber schälen und die Schale mit etwas Wasser (oder Rhabarbersaft) aufkochen und ziehen lassen. Danach passieren. Rhabarber mit Honig, Orangensaft, etwas Zitronensaft und Ingwer marinieren. Danach alles in eine Pfanne geben und einkochen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und einkochen.

Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Erdmandelmehl mit den Eigelben verrühren. Die Masse mit Honig, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Einige kleine Blätter beiseitelegen. Den Rhabarber mit dem Basilikum vermengen, in eine flache Auflaufform geben und verteilen.

Darüber die Creme gießen. Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Erdbeeren überbacken (gratinieren), bis eine leicht braune Kruste entsteht. Das geht alternativ auch mit einem Küchenbunsenbrenner. Den gratinierten Rhabarber auf Tellern anrichten und mit den kleinen Basilikumblättern garnieren.

Tarik Rose am 31. März 2021

Apfel-Crêpe mit bunten Beeren

2 Äpfel	0,3 l naturtrüber Apfelsaft	160 g Mehl
300 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
25 g Zucker	20 g Butter	4 EL Leinsamen
1 Schale Brombeeren	1 Schale Himbeeren	1 EL Rohrzucker
Puderzucker	1 TL Butterschmalz	Kapuzinerkresse mit Blüten

Butter sanft schmelzen. Mehl, Eier, Milch, Prise Salz und Zucker mit der flüssigen Butter zum Crêpeteig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Leinsamen im Mörser zerstoßen und in die Masse geben. Anschließend in einer beschichteten, leicht gefetteten, beschichteten Pfanne vier dünne Crêpe ausbacken.

Äpfel schälen, spalten, Kerngehäuse entfernen, würfeln und in einer zweiten Pfanne mit dem Butterschmalz und dem Rohrzucker karamellisieren und anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Dann nach und nach die 4 Crêpe hineingeben und zu Dreiecken falten. Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit dem Apfelsud überträufeln, mit den Beeren, dem Puderzucker und der Kresse garnieren.

Björn Freitag am 27. März 2021

Flambierte Banane mit frittierten Erdbeeren

Für 4 Personen:

2 Bananen	200 ml Sahne	3.5 EL Anisschnaps
12 Erdbeeren	0.5 Tasse Mehl	2 EL Butter
2 Eier	1 Tasse Pankomehl	0.5 l Frittieröl
Zucker		

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bananen darin anbraten, bis sie leicht bräunen. Anisschnaps dazugießen, anzünden und die Bananen flambieren. Kurz bevor die Flamme ausgeht, die Sahne angießen.

Die Bananen mit der Soße vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren säubern und die Blätter entfernen. Die Eier aufschlagen und in einer kleinen Schüssel verquirlen. Einfaches Mehl sowie Pankomehl zusammen in eine weitere Schüssel füllen. Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Die Erdbeeren zuerst in dem Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in dem Pankomehl wälzen. Sofort in den Topf geben und etwa 1,5-2 Minuten goldbraun frittieren.

Die Bananen mit der Soße auf Teller geben. Die frittierten Erdbeeren kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen. Die Erdbeeren zu den Bananen legen und mit etwas Bananen-Sud beträufeln.

Rainer Sass am 21. März 2021

Quark-Soufflé mit Johannisbeeren

250 g Mager Quark	2 Eier	25 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone	55 g feiner Zucker	Zucker
1 ½ EL Speisestärke	1 Schale Johannisbeeren	Puderzucker
4 cL weißer Rum	4 Zweige Rosmarin	

Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Quark in einem Sieb mit grobem Mulltuch 2 Stunden abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken (170 g abgetropfter Quark werden für das Rezept benötigt) Eier trennen, Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schnee besen cremig aufschlagen. Quark und Stärke dazugeben und alles glatt rühren. Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Hälfte der Schale in die Eier creme reiben.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen, dabei den feinen Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein fester Eischnee entsteht. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Parallel 4 ofenfeste Förmchen mit etwas flüssiger Butter einfetten und hauchdünn mit Zucker austreuen. Die Quarkmasse bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen, leicht anklopfen, damit die Masse sich setzt.

Eine Auflaufform etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen, die Förmchen ins Wasserbad stellen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soufflés etwa 15 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

Parallel die Johannisbeer-Rispen mit Puderzucker und Rum marinieren.

Soufflés vorsichtig aus dem Ofen nehmen, aus den Förmchen holen, auf Tellern anrichten, mit den Johannisbeeren und Rosmarin garnieren und et was Puderzucker bestäuben.

Björn Freitag am 20. März 2021

Milchreis mit Mango-Kompott

Für 4 Personen

200 g Milchreis	500 ml Milch	1 Prise Salz
2 EL Zucker	1 Vanilleschote	Zeste von 1 Bio-Zitrone

Mangokompott:

2 reife Mango	1 Zweig Basilikum	2 EL Zucker
Saft von einer Zitrone		

Den Reis in der Milch mit allen Zutaten ca. 20 Minuten köcheln und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden.

Eine Mango grob in Würfel schneiden und mit Zucker und Zitronensaft in einem geschlossenen Stieltopf für ca. 10 min einkochen. Mit dem Pürierstab mixen. Die zweite Mango fein würfeln und unter das Mangokompott heben.

Milchreis mit dem Mangokompott anrichten und mit Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 13. März 2021

Japanischer Pfannkuchen

Für 2 Personen:

2 mittlere Eier 1 EL Honig 2 EL Zucker
1 EL Wasser 1 TL Backpulver 2 EL Nuss-Nougat-Creme
90 g Weizenmehl

Die Eier zusammen mit Honig und Zucker, in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver durch ein Sieb dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren und anschließend 1 EL Wasser einrühren.

Den Teig abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer leicht gefetteten Pfanne bei schwacher Hitze 4 gleichgroße Pfannkuchen backen. Jeweils einen Pfannkuchen mittig mit 1 EL Nuss-Nougat-Creme bestreichen, den anderen Pfannkuchen daraufsetzen und die Ränder zusammendrücken.

Steffen Henssler am 11. März 2021

Aprikosen-Vollkorn-Quiche mit Sauerrahm-Dip

Für 4 Personen

250 g Dinkel-Vollkornmehl $\frac{1}{2}$ Packung frische Hefe 100 ml warmes Wasser
1 Ei Prise Salz 1 TL + 2 gestr. EL Rohrzucker
2 gestr., warme EL Butter 500 g Aprikosen 2 EL Rohrzucker
150 g Sauerrahm $\frac{1}{2}$ Zitrone 2 EL Ahornsirup

Dinkelmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und einen Teelöffel Rohrzucker und die Hefe hinein streuen. Dann 2 Esslöffel warmes Wasser auf die Hefe geben und 10 Minuten mit einem Tuch abgedeckt quellen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig gut kneten. Teig im Ofen bei 45° Umluft für 30 Minuten gehen lassen.

Quicheform einbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Hefeteig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Boden mit einer Gabel einstechen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Aprikosen halbieren und entkernen. Aprikosenhälften auf dem Hefeteig verteilen und mit etwas Rohrzucker bestreuen. Den Kuchen bei 160° Ober-Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Sauerrahm mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Ahornsirup verrühren und als Dip zum Kuchen reichen.

Björn Freitag am 27. Februar 2021

Griechischer Joghurt mit Früchten

Für 2 Portionen:

200 g Quark 200 g griech. Joghurt 300 g Fruchtemix

Quark und Joghurt vermischen.

Früchte klein schneiden und mit der Quark-Joghurt-Mischung vermengen.

NN am 03. Februar 2021

Chia-Pudding mit Heidelbeeren und Mandeln

Für 2 Portionen:

30 g Chiasamen 300 ml Milch 200 g Beeren
50 g Mandeln

Chiasamen und Milch miteinander vermischen und über Nacht oder mindestens 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. Mit Früchten und Mandeln garnieren.

NN am 03. Februar 2021

Schoko-Muffin ohne Mehl

Für 6 Stück:

50 g Butter 40 g Kokoszucker 2 Eier
75 g gemahl. Mandeln 1/2 TL Backpulver 50 g dunkle Schokolade

Butter mit Kokoszucker schaumig rühren. Nach und nach Eier dazugeben und einrühren. Mandeln mit Backpulver vermischen und mit der im Wasserbad zerlassenen Schokolade zur Einlage dazugeben.

Muffinförmchen in das Muffinblech geben. Jeweils etwa 1 bis 2 Esslöffel Teig in jedes Förmchen geben.

Bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten backen.

NN am 03. Februar 2021

Chia-Ananas-Kokos-Pudding

Für 2 Portionen:

30 g Chiasamen 300 ml selbst gemachte Mandelmilch (ein Rezept
finden Sie auf Seite 103) 1 Msp. echte gemahlene Vanille (optional)
2 EL Kokosflocken Früchte (Kiwi, Ananas)

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und über Nacht bzw. 8 bis 12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Die Früchte klein schneiden und garnieren.

NN am 03. Februar 2021

Blaubeer-Pfannkuchen mit Haselnuss-Parfait

Für 4 Personen:

Für den Krokant:

60 g Haselnusskerne 40 g Zucker Rapsöl

Für das Parfait:

4 Eigelb 150 g Zucker 300 g Sahne

Für die Pfannkuchen:

80 g weiche Butter 40 g Zucker Meersalz
3 Eigelb 1 Eiweiß 125 g Mehl
180 ml Milch 200 g Heidelbeeren 80 ml Rapsöl
1 EL Puderzucker

Für den Krokant den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Haselnüsse in eine ofenfeste Form oder auf das Backblech geben im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten erwärmen. Inzwischen den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die Haselnüsse hinzufügen und mit dem Karamell verrühren.

Ein Backblech mit Öl einfetten. Die Haselnussmischung daraufgeben und zu Krokant erstarren lassen. Den Haselnusskrokant mit einem Plattierisen zerstoßen oder im Blitzhacker zerkleinern. Für das Parfait die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Dann die Eigelbmasse im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Zuletzt den Haselnusskrokant unterheben.

Eine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Krokant- Schaummasse 2 bis 3 cm hoch einfüllen. Das Parfait im Tiefkühlgerät mindestens 7 Stunden gefrieren lassen.

Für die Pfannkuchen 60 g Butter mit dem Zucker und 1 Prise Meersalz in einer Rührschüssel hellcremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einem Rührbecher zu einem steifen Schnee schlagen. Das Mehl in eine weitere Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Butter-Eigelb-Masse unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Das Öl in zwei großen Pfannen erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Teigportionen hineingeben und rund formen (ergibt etwa 24 Stück). In jeden Teig ein paar Heidelbeeren drücken (einige Heidelbeeren für die Deko beiseitelegen) und die Pfannkuchen etwa 2 Minuten goldbraun backen.

Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss die übrige Butter hinzufügen und aufschäumen lassen.

Die Pfannkuchen mit den restlichen Heidelbeeren auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Aus dem Parfait mit einem Löffel Stückchen abstechen und auf den Pfannkuchen verteilen. Die Blaubeerpfannkuchen nach Belieben mit Minze- und Blütenblättern garnieren.

Andreas Schweiger am 03. Februar 2021

Grüner Smoothie mit Avocado und Ananas

Für 2 Portionen:

1 mittelgr. geschälte Salatgurke Saft von 1 Limette 1 Avocado
200 g Rucola 300 ml Quellwasser 1 Stück Ananas (200 g)

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Immun-Booster-Smoothie mit Granatapfel

Für 2 Portionen:

1 Granatapfel 1 Kaki 1 Orange
1 TL Kurkumapulve 300 ml Wasser 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Erdbeer-Schoko-Smoothie

Für 2 Portionen:

50 g dunkle Schokolade (80%) 200 g Erdbeeren 400 ml Milch
2 TL Leinsamen 1 Msp. Vanille (optional) 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Mango-Delight-Smoothie

Für 2 Portionen:

1 Mango 1 Pfirsich 200 g griech. Joghurt
200 ml Wasser 3 Eiswürfel 1 Msp. Vanille (optional)

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Grüner Apfel-Ingwer-Smoothie

Für 2 Portionen:

300 g geschälte Bio-Salatgurke 1 1/2 Handvoll Bio-Babyspinatblätter 1 Apfel
1/2 Avocado 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm) 300 ml Wasser
Saft von 1/2 Limette 1/2 Limette

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Heidelbeer-Vanille-Protein-Smoothie

Für 2 Portionen:

1 Msp. Vanille 300 g griech. Joghurt 300 g gefrorene Heidelbeeren
1 Vanilleschote 1 Prise Stevia 3 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Grüner Bananen-Ananas-Smoothie

Für 2 Portionen:

400 ml stilles Wasser 30 g junge rohe Spinatblätter 1 Banane
150 g Ananas 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Apfel-Kuchen im Bierteig

Für 6-8 Personen

Für die Punschsauce:

30 g Zucker	75 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
50 ml Orangensaft	1 EL Speisestärke	3 cm Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	1 Scheibe Ingwer	1 Streifen Orangenschale
1 EL Preiselbeerkompott		

Für die Apfelkücherl:

2 Eier	200 g Mehl	300 ml helles Bier
1 TL Vanillezucker	gemahlene Gewürznelke	Zimtpulver
4 EL flüssige braune Butter	Salz	100 g Zucker
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver
4 säuerliche Äpfel	500 ml Fett	

Außerdem:

1 EL Pekannüsse	1 EL Haselnüsse	1 EL Walnusskerne
1-2 EL Puderzucker	2-3 EL Preiselbeerkompott	

Punschsauce:

1 EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Rotwein, Orangensaft und übrigen Zucker hinzufügen und alles einmal aufkochen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Die Sauce noch 1 bis 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann Vanille, Zimt, Ingwer und Orangenschale hinzufügen, die Preiselbeeren dazugeben und alles mit einem Blatt Backpapier bedeckt abkühlen lassen.

Die ganzen Gewürze vor dem Servieren wieder entfernen.

Inzwischen die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Den Puderzucker nach und nach darüberstäuben und alles unter Rühren karamellisieren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Apfelkücherl:

Für den Bierteig die Eier trennen. Das Mehl in einer Rührschüssel mit Bier und Eigelben mit einem Schneebesen glattrühren.

Vanillezucker, je 1 Prise Nelkenpulver sowie Zimt hinzufügen und die flüssige Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit dem Teigspatel locker und gleichmäßig unter den Teig heben.

Für den Gewürzzucker die übrigen 80 g Zucker mit den Gewürzen mischen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Fett in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Die Apfelscheiben nacheinander in den Bierteig tauchen und portionsweise im Fett langsam goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Gewürzzucker wenden.

Zum Servieren jeweils etwas Sauce auf Dessertteller verteilen, die Apfelkücherl darauflegen und mit den Preiselbeeren, den karamellisierten Nüssen und nach Belieben mit frischen Johannisbeeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2021

Windbeutel mit Vanille-Creme

Für 4 Windbeutel:

125 ml Wasser	3 EL Butter	100 g Mehl
2 Eier	1 Msp. Backpulver	1 TL Zucker

Für die Füllung:

200 g Sahne	2 Eigelb	Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Wasser	2 EL Puderzucker	1 Msp. Agar-Agar
Puderzucker	Fruchtpüree	

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Wasser und Butter in einem Topf erhitzen. Gesiebtetes Mehl und Backpulver, sowie Zucker hineinrühren und die Masse bei kleinster Stufe unter Rühren 'abbrennen'. Sobald sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet, den Topf vom Herd ziehen. Den Teig abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Eier dazugeben und den Knethaken des Handrührgeräts auf höchster Stufe unterrühren. Kleine Klumpen mit dem Schneebesen beseitigen. Teig weiter abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel (große Sterntülle) 4 - 8 Tupfen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Windbeutel 20 Minuten backen, dabei die Backofentür nicht öffnen. Gebackene Windbeutel sofort mit einem Messer anschneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung Wasser, Eigelbe, Mark von einer Vanilleschote zusammen mit dem Puderzucker glatt rühren (optional 1 Msp. Agar-Agar hinzufügen). Rührschüssel auf ein Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann die Masse auf Eis kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben, in einen Spritzbeutel füllen.

Windbeutel mit der Vanillecreme füllen, mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtpüree auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 23. Januar 2021

Orangen-Crème

Für 4 Personen

1 Bio-Orange 1 Vanilleschote 150 ml Milch
300 g Sahne 2 EL Puderzucker 4 Eigelb

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, dann die Schale fein abreiben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Milch, Sahne, abgeriebene Orangenschale, Puderzucker, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren, die Milch-Sahnemischung durch ein feines Sieb zum Eigelb gießen und verrühren. Die Mischung in 4 feuerfeste Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen und diese in eine flache Auflaufform stellen. Soviel heißes Wasser in die Auflaufform gießen, dass die Förmchen bis 2 cm unter den Rand im heißen Wasser stehen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene die Cremes ca. 50 Minuten stocken lassen.

Anschließend die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Orange mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Orangenfilets auslösen.

Die abgekühlte Creme mit den Orangenfilets dekorieren und servieren.

Tipp:

Man kann direkt vor dem Servieren die Cremes (ohne Orangenfilets obenauf) gleichmäßig dünn mit braunem Zucker bestreuen; wie bei einer Crème Brûlée mit dem Gourmet-Flambierbrenner goldbraun abflämmen. Die Orangenfilets dann dazu servieren.

Sybille Schönberger am 18. Januar 2021

Panna cotta mit Mandarinen und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote 400 ml flüssige Sahne 3 EL Kristallzucker
1 EL Lavendelblüten 4 Blatt weiße Gelatine 100 g Mascarpone

Für die Pistazien:

2 EL flüssiger Lavendelhonig 3 EL Pistazienkerne 2 Mandarinen
Lavendelblüten

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und den Lavendelblüten aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und dann unter die noch heiße Sahne rühren.

Anschließend den Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna cotta in Dessertgläser gießen. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Die Mandarinen schälen und in Stücke teilen. Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren lassen und die Pistazienkerne und Mandarinen darin gut durchschwenken.

Die Dessertgläser mit den karamellisierten Pistazien, Mandarinen und den Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 15. Januar 2021

Bayerische Creme mit Johannisbeer-Püree

Für 2 Portionen

2 Eigelbe	80 g Puderzucker	1 Vanilleschote
1/2 TL geriebener Ingwer	125 ml Mandelmilch	1 EL Agavendicksaft
2 Blätter Gelatine	250 ml Schlagsahne	150 g schwarze Johannisbeeren
2 EL Agaven-Dicksaft		

Die Mandelmilch zusammen mit dem Agavendicksaft, etwas geriebenem Ingwer und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren, dann langsam unter Rühren die warme Milch hinzufügen und im Wasser bad weiter schlagen bis die Masse andickt.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Masse geben, weiter rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Masse auf Eis kalt rühren.

Sahne schlagen und unter die Masse heben, in Dessertgläser abfüllen und mindestens 6 Std. kaltstellen.

Die Johannisbeeren zusammen mit dem Agavendicksaft mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Bayerische Creme auf Teller stürzen und mit dem Johannisbeerpüree anrichten

Björn Freitag am 04. Januar 2021

Index

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