

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2011 - 2012

195 Rezepte

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

Inhalt

Äpfel Bonne femme	1
Überbackene Ananas	1
Überbackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen	1
Ananas-Carpaccio im Teigmantel, Basilikum-Sahne	2
Ananas-Kokos-Ringe mit Himbeer-Sahne	2
Ananas-Turm mit Kokos-Raspeln und Haselnüssen	3
Apfel-Crumble	3
Apfel-Küchlein	4
Apfel-Schicht-Creme	4
Apfel-Schoko-Crumble	5
Apfel-Täschchen mit Mascarpone-Creme	5
Apfel-Taschen mit Sahne	6
Aprikosen-Pastilla mit Vanille-Sahne	6
Arabische Mini-Pfannkuchen	7
Avocado-Nocken mit Maracuja-Dressing	7
Baiser mit Passionsfrucht-Mascarpone und Himbeeren	7
Bananen-Creme auf betrunkenen Keksen	8
Bayerische Creme	8
Beschwipste Himbeeren mit Baiser und Vanille-Sahne	8
Birnen-Frucht-Salat mit Rosen-Wasser und Dick-Milch	9
Biskuit-Omelett mit Orangen-Sahne	9
Blitz-Sorbet mit Himbeeren	9
Bratapfel mit Vanille-Soße	10
Buchweizen-Clafoutis mit Sauerkirschen	10
Butter-Kuchen mit Vanille-Soße	11

Camembert auf einem Erdbeer-Himbeer-Basilikum-Spiegel	11
Cantuccini in Marsala mit Mascarpone-Creme und Orangen	12
Cappuccino-Creme	12
Champagner-Sabayon mit Himbeeren	12
Clementinen-Joghurt mit Ingwer und Honig	13
Crêpe mit angeschwipsten Birnen	13
Crêpe mit Orangen-Saft und Bitterorangen-Likör	13
Crêpe-Ravioli à la Suzette	14
Crêpes mit Rotwein-Kirschen und Quark-Creme	14
Crêpes Suzette mit Kirsch-Ragout	15
Creme brûlée	15
Curry-Bananen-Ragout mit Mascarpone-Kokos-Creme	16
Curry-Himbeeren auf Buttermilch-Soße	16
Eier-Kuchen, Espresso- und Minz-Eis, Zimt-Orangen-Filets	16
Erdbeer-Komposition mit rosa Pfefferbeeren	17
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Schokoladen-Gitter	17
Erdbeer-Schnee	17
Erdbeereis	18
Erdbeeren auf Blätterteig mit Minz-Pesto	18
Espresso-Zabaione auf einem Mango-Bett	18
Falsche Creme brûlée mit Lavendel und Fenchel	19
Falsches Tiramisu	19
Feigen-Blüten	19
Flambierte Crêpe à la normande	20
Flambierte Pfirsiche auf Orangenlikör-Vanille-Eis	20
Früchte und Creme auf Knusper-Blättern	21
Früchte-Becher 'Sommertraum'	21
Früchte-Sushi	22
Galaktoburiko mit frischen Früchten	22
Gebackene Aprikosen	23
Gebackene Feigen mit Weißbier-Zabaione	23
Gebackene Holunder-Quark-Taschen mit Sauerkirschen	24

Gebackene Pfeffer-Früchte	24
Gebrannte Mascarpone-Creme	25
Gefüllte Pfirsiche mit Mascarpone-Creme	25
Gefüllter Apfel-Crêpe mit Eier-Likör	25
Gefüllter Palatschinken	26
Gefülltes Pfannkuchen-Türmchen	26
Geschichtete Lebkuchen-Creme	27
Geschichtete Weintrauben	27
Geschichteter Himbeer-Traum	27
Gestürzte Ananas-Tarte mit Ingwer-Limetten-Karamell	28
Grüne Creme	28
Grüne Creme	28
Granita mit Himbeeren	29
Gratinierte Erdbeeren	29
Gratinierter Apfel mit Vanille-Zitronen-Sauer-Rahm-Eis	29
Grieß-Pudding mit Pflaumen in Apricot-Brandy	30
Griechische Hefebällchen	30
Griechischer Joghurt mit gegrilltem Pfirsich	31
Heidelbeere-Sauerrahm-Mousse	31
Himbeer-Fool	31
Himbeer-Mascarpone-Creme auf Biskuit	32
Himbeer-Pfirsich-Traum	32
Himbeer-Tiramisu	32
Himbeer-Traum	33
Himmlischer Schwarzwälder	33
Honigmelonen-Eis	33
Indisches Quark-Dessert mit Safran und Rosinen	33
Joghurt-Beeren-Creme	34
Joghurt-Creme mit gebratenen Früchten	34
Johannisbeer-Cantuccini-Becher	34
Käse-Creme mit Birnen	35
Kaffee-Mascarpone mit Mango	35
Kaiserschmarrn mit Amaretto nach Prädinger Art	35

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster	36
Kaiserschmarrn	36
Katalanische Creme	37
Kirsch-Creme	37
Kirschcreme mit Krokant	37
Kirschen mit Marzipan-Schaum	38
Kiwi mit Orangen-Kardamom-Sirup	38
Knuspertaler mit Apfel	38
Kokos-Creme mit Ananas	39
Kokos-Makronen-Creme	39
Kokos-Mango-Creme	40
Lauwarmes Schoko-Soufflé	40
Lebkuchen-Eis	40
Limetten-Mascarpone-Creme	41
Limetten-Quark-Soufflé mit Zwetschgen-Ragout	41
Mandarinen-Strudel	42
Mandel-Crêpe mit marinierten Pfirsichen	43
Mango mit Walnuss-Mascarpone	44
Mango-Kompott mit Kokos-Sabayon	44
Mango-Mascarpone-Tarte mit karamellisierter Ananas	45
Maracuja-Cup mit Mandel-Krokant	45
Marokkanischer Granatapfel-Salat mit Honig und Joghurt	46
Marzipan-Suppe	46
Mascarpone-Creme mit Früchten	46
Mascarpone-Creme mit marinierten Erdbeeren	47
Mascarpone-Fruchtquark-Duett	47
Mascarpone-Mango-Creme	48
Milchreis mit flambierten Äpfeln	48
Mille-Feuille mit karamellisierter Ananas und Zimt-Sahne	49
Mini-Apfel-Tiramisu	49
Mohn-Nudeln	50
Mohn-Pielen	50

Mojito-Sorbet	50
Mokka-Creme mit Sahne-Creme	51
Mokka-Mousse mit Orangen-Filets	51
Moosbeer-Palatschinken	51
Mousse au Chocolat	52
Muntermacher-Quark	52
Nuss-Tasche	52
Obst-Crumble mit Vanille-Creme	53
Orangen-Schaum-Creme mit Luxemburgerli	53
Palatschinken mit Mango-Tatar	54
Palatschinken mit Marillen-Marmelade	54
Pancakes mit panierten Birnen	55
Panna-cotta-Törtchen mit Minze und Erdbeeren	55
Papaya-Mango-Creme	56
Pfannenkuchen-Ravioli à la Suzette	56
Pfannkuchen mit karamellisierten Apfel-Spalten und Sahne	57
Pfirsich-Lasagnette mit Kokosnuss und Himbeeren	57
Pfirsich-Tiramisu	58
Pflaumenmus-Taschen mit Rum-Zwetschgen	58
Pitahaya-Mascarpone-Creme	59
Quark-Puffer mit Physalis	59
Quark-Soufflé mit Mango-Mousse	60
Rhabarber mit Vanille-Quark	60
Rhabarber-Crumble	60
Rhabarber-Crunch	61
Rhabarber-Wähe mit Erdbeer-Eis	61
Rosmarin-Fetal-Eis	62
Rostige Ritter mit beschwipsten Beeren	62
Rote Grütze einmal anders	63
Rotwein-Zwetschgen mit Eier-Likör-Eis	63
Rum-Kugeln	64
Süße Beeren-Suppe	64

Salzburger Knödel mit Orangen-Ragout	65
Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Mark	65
Salzburger Nockerln	66
Salzburger Nockerln	66
Sauerrahm-Waffeln mit Zwetschgen-Ragout	67
Schaum-Pfannkuchen mit Mango	67
Schnee-Klöße in Himbeer-Soße	68
Schneegestöber	68
Schoko-Grieß mit Banane	68
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern	69
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kerne und Karamell-Bananen	69
Schoko-Küchlein, Bratapfel-Mousse-Füllung, Vanille-Eis	70
Schoko-Nuss-Törtchen	70
Schoko-Pancakes	71
Schoko-Waffeln mit Bananen-Joghurt	71
Schokoladen-Mousse mit Pfefferminz-Salat und Himbeeren	72
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille-Soße	72
Schokoladen-Soufflé mit Kern und Vanille-Soße	73
Sommer-Päckchen mit Erdbeeren	73
Sticky Rice mit Mango	74
Türkische Engelshaar-Teig-Fäden mit Mozzarella	74
Tandoori-Ananas mit Minz-Joghurt	74
Tiramisu mit Erdbeeren	75
Topfen-Mandel-Taler mit Himbeer-Püree	75
Topfen-Nockerl mit Zwetschken-Kompott	76
Topfen-Nockerln mit Erdbeer-Eis	76
Trauben mit Wein-Schaum-Creme	77
Trauben-Zigarren	77
Vanille-Kipferl-Bratapfel auf Orangen-Soße	77
Vanille-Kokos-Reis mit Chili-Frucht-Salat	78
Victorias Geheimnis	78
Waldfrucht-Eis mit Minze-Creme	78

Warme Bananen mit selbstgemachtem Vanille-Eis	79
Warmes Schokoladen-Küchlein	79
Wattalapam	80
Weißwein-Feigen-Beignets mit Zitronen-Eis	80
Westfälische Quark-Speise	81
Whisky-Sahne-Creme	81
Ziegenkäse-Cognac-Creme mit Kruste, Olivenöl-Honig-Soße	81
Ziegenkäse-Küchlein mit karamellisierten Birnen	82
Ziegenkäse-Nocken mit flambierter Feige	82
Index	83

Äpfel Bonne femme

Für zwei Personen

2 große Äpfel 20 g Butter 2 EL Hagelzucker
1 Prise Zimt 150 ml Sahne 50 ml Rum
1 Vanillezucker-Päckchen

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und mit einem Messer in der Mitte rundherum leicht einschneiden. Den Zimt und den Zucker mischen. Die Butter in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen. Circa sechs Esslöffel Wasser in die Form gießen und die Äpfel mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die Äpfel in den Backofen geben und circa 25 Minuten backen. Die Sahne, den Rum und den Vanillezucker zu einer Crème verrühren. Die Äpfel mit der Rumsahne auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Sara Bonetti am 26. Oktober 2012

Überbackene Ananas

Für zwei Personen

1 Baby Ananas 2 Eier 10 g Butter
20 g Puderzucker 6 EL Orangenlikör 1 EL Thymian-Honig
Salz

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ananas mit einem scharfen Messer halbieren und das Fruchtfleisch aushöhlen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fruchtfleisch darin ein wenig braten. Den Thymian-Honig und den Orangenlikör hinzugeben und köcheln lassen. Die Masse zurück in die ausgehöhlte Ananas-Schale geben. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker untergeben. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Masse als Haube über die Ananas geben. Anschließend die Ananas für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Ananas aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Gabriele Hart am 13. September 2012

Überbackene Feigen mit Ziegenkäse und Walnüssen

Für zwei Personen

2 frische Feigen 80 g Ziegenfrischkäse 3 EL Honig
4 Walnüsse 1 Vanilleschote 1 Zimtstange

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben und mit dem Ziegenfrischkäse bedecken. Das Ganze in den Ofen geben und circa 15 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit zwei Esslöffel Honig, die Vanilleschote und die Zimtstange in einen heißen Topf geben und die Walnüsse darin karamellisieren. Das Ganze bei sehr kleiner Hitze circa fünf Minuten stehen lassen. Je zwei von den karamellisierten Walnüssen auf eine Feigenhälfte geben und zusätzlich noch mit etwas Honig beträufeln. Die überbackene Feigen mit dem Ziegenkäse und den Walnüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und warm servieren.

Jürgen Veit am 31. Mai 2012

Ananas-Carpaccio im Teigmantel, Basilikum-Sahne

Für zwei Personen

100 g Cranberries	1 kleine Ananas	1 Granatapfel
1 Zitrone	200 g Weizenmehl	250 ml Schlagsahne
Ghee	1 Zweig Basilikum	1 TL Kardamon
Rohrzucker		

Das Basilikum zupfen, waschen, trocknen und klein schneiden. Mit der Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne herauslösen. Anschließend mit etwas Zitrone, Zucker, einem Viertel Teelöffel Kardamon und den Cranberries vermischen. Aus dem Mehl, etwas Wasser und Zucker einen Teig herstellen. Die Ananas vom Strunk, der Schale und vom inneren Kern befreien, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Ananas kurz im Teig wenden und in einer Pfanne mit heißem Ghee goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Das Ananas-Carpaccio im Teigmantel mit der Basilikum-Sahne und dem Granatapfel-Cranberry-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Stöbel am 26. Juli 2012

Ananas-Kokos-Ringe mit Himbeer-Sahne

Für zwei Personen

1 Ananas	40 g Himbeeren	1 Ei
5 EL Mehl	4 EL Kokosraspeln	100 g Schlagsahne
80 ml trockener Weißwein	3 EL Zucker	3 EL Puderzucker
Öl	Salz	

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Die Sahne steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Himbeerpüree vorsichtig unterheben und anschließend kühl stellen. Für den Teig das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Mehl, zwei Esslöffeln Kokosraspeln, dem Weißwein, dem Puderzucker und einer Prise Salz gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Öl in einem hohem Topf oder in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Aus den Ananas Scheiben den harten Strunk herausschneiden, so dass Ringe entstehen. Die Ananasringe trockentupfen, mit einer Gabel durch den Teig ziehen und dem heißen Öl goldbraun ausbacken. Anschließend herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Ananasringe mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit der Himbeersahne auf Tellern anrichten.

Stefanie Anhalt am 18. Januar 2011

Ananas-Turm mit Kokos-Raspeln und Haselnüssen

Für 2 Personen

2 Ananas	1 Lage Mürbeteig	4 Eier
100 g Butter	100 ml weißer Rum	100 ml Kokosnusslikör
350 ml Kokosmilch	70 g Kokosraspeln	100 g ganze Haselnüsse
2 Vanilleschoten	150 g Mehl	1 TL Backpulver
150 g Zucker	100 g brauner Zucker	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen und gleichmäßig auf Backpapier ausstreichen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen geben. Den braunen Zucker in der Pfanne erhitzen. Die Ananas schälen und den mittleren Strauch entfernen. Drei Scheiben in dem braunen Zucker karamellisieren und anschließend mit dem weißem Rum ablöschen. In der Pfanne die Kokosmilch aufsetzen und mit vier Esslöffeln Zucker, dem restlichen Vanillemark und dem Likör verfeinern. In einer anderen Pfanne die Haselnüsse und die Kokosraspeln kurz anrösten. Den Biskuitteig aus dem Ofen nehmen und mit einem Metallring zwei Scheiben ausstechen. Auf einem Teller abwechselnd eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Biskuit legen, bis ein dreistöckiger Turm entsteht. Auf die Spitze die leicht angerösteten Haselnüsse und Kokosraspeln mit einem Esslöffel braunen Zucker streuen. Das Ganze mit einem Bunsenbrenner erhitzen. Den Ananasturm auf einem Teller anrichten. Mit dem Kokosschaum garnieren und servieren.

Nawid Nazemian am 26. Januar 2012

Apfel-Crumble

Für zwei Personen

4 Boskoop Äpfel	1 Zitrone	150 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse	110 g Zucker	1 TL Zimtpulver
1 Prise Salz	120 g Butter	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Esslöffel Butter zum Schmelzen bringen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit einem Esslöffel Zucker, der flüssigen Butter und zwei Esslöffeln Zitronensaft mischen und in die Auflaufform geben. Das Mehl, die Nüsse, Zucker, Zimtpulver und Salz mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden und dazugeben. Alles mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten und über den Äpfeln verteilen. Anschließend für circa 20 Minuten in den Backofen geben und noch warm servieren.

Svenja Beneke am 09. November 2012

Apfel-Küchlein

Für zwei Personen

1 saurer Apfel	125 g Margarine	125 g Zucker
200 g Mehl	2 Eier	1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver	Fett, Zimt	Puderzucker, Semmelbrösel

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Margarine, den Zucker, das Mehl, die Eier, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Die Souffléförmchen ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig in die Förmchen geben, mit den Äpfeln bedecken und mit Zimt bestreuen. Die Küchlein für circa 30 Minuten in den Backofen geben. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Brigitta Bräu am 29. August 2012

Apfel-Schicht-Creme

Für zwei Personen

250 g Äpfel	75 g Zwieback	30 g Ingwer
20 g Butter	1 EL Honig	1 EL Kakao
45 g Zucker	25 g gemahlene Haselnüsse	75 ml Sahne
1 EL Apfelsaft	Zimt, Nelkenpulver	

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Ingwer, dem Apfelsaft, zwei Teelöffel Zucker, einer Prise Nelkenpulver und einem halben Teelöffel Zimt vermischen und in einem Topf weich dünsten. Den Zwieback in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz so lange darüber rollen, bis der Zwieback fein zerbrösel ist. Anschließend den restlichen Zucker und die Haselnüsse dazugeben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Bröselmischung hinzugeben und darin bräunen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Honig süßen. Je eine Schicht Apfelkompott, Zwiebackbrösel und Sahne abwechselnd in zwei Dessertschalen geben. Die Apfel-Schicht-Crème mit dem Kakao bestäuben und servieren.

Oliver Schwabe am 14. Dezember 2012

Apfel-Schoko-Crumble

Für zwei Personen

3 Äpfel (Boskoop)	2 EL Berberitzen, getr.	1 Zitrone
1 Vanilleschote	50 g Butter	25 g Kokosraspel
25 g Bitterschokolade	70 g Zucker	100 ml Apfelsaft
20 ml Calvados	Butter	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Berberitzen und das Vanillemark mit in die Pfanne geben und mit Calvados flambieren. Das Ganze mit etwas Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Zwei feuerfeste Formen ausfetten und in die Apfel-Masse hinein füllen. Die Bitterschokolade hacken und diese für die Streuselmasse mit 50 Gramm Butter, den Kokosraspeln und den Zucker vermengen und über die Fruchtmasse bröseln. Das Ganze backen, bis die Kruste braun ist. Den Crumble auf einem Teller anrichten und noch warm servieren.

Arno Asmus am 08. November 2012

Apfel-Täschchen mit Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

1 Apfel	100 g Blätterteig	125 g Mascarpone
3 Eier	30 g Mandelblättchen	5 TL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel waschen, trocknen und schälen. Danach das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Anschließend den Apfel in eine Schale geben und mit zwei Teelöffel des Zuckers und den Mandelblättchen bestreuen. Nun einen Esslöffel Mascarpone dazugeben und die Masse gut vermengen. Den Blätterteig auslegen und in kleine Vierecke schneiden. Danach die Apfelmasse auf den Blätterteig geben und die vier Enden in der Mitte miteinander verbinden. Im Anschluss ein Ei trennen und die Blätterteigtäschchen mit dem Eigelb bestreichen. Nun die Blätterteigtäschchen in den Backofen geben und für circa 20 Minuten backen. Die restlichen zwei Eier trennen und das Eigelb gemeinsam mit dem restlichen Mascarpone in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach den restlichen Zucker dazugeben und erneut verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Die Crème darf nicht kalt gestellt werden. Die Apfeltäschchen aus dem Ofen nehmen. Die Apfeltäschchen mit der Mascarponecreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Franca Flenda am 06. Dezember 2012

Apfel-Taschen mit Sahne

Für 2 Personen

2 Scheiben Blätterteig	2 Äpfel	2 Eier
Butter	250 ml Schlagsahne	Zucker
Rohrzucker	Zimt	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in der Pfanne mit etwas Zucker und Zimt anbraten. Die Äpfel anschließend abkühlen lassen. Die Apfelstücke auf dem Blätterteig verteilen und diesen dann zusammenklappen. Die Eier aufschlagen, trennen und das eine Eigelb mit ein paar Esslöffeln Schlagsahne verquirlen. Im nächsten Schritt die Ränder der Blätterteigtaschen damit bestreichen. Danach die gesamten Taschen mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit dem Rohrzucker bestreuen. Die Taschen für etwa zehn Minuten in den Ofen geben. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Apfeltaschen auf Tellern anrichten, mit der Schlagsahne garnieren und servieren.

Florian Christiansen am 19. Januar 2012

Aprikosen-Pastilla mit Vanille-Sahne

Für 2 Personen

2 Filoteigblätter	125 g getrocknete Aprikosen	20 g getrocknete Datteln
25 g getrocknete Feigen	1 unbehandelte Orange	1 unbehandelte Zitrone
25 g Butter	50 ml Schlagsahne	1 TL Haselnusskerne
1 TL gehackte Pistazien	30 g Ingwer	2 EL Vanillezucker
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Aprikosen, Datteln und Feigen von ihren Stielen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Haselnüsse klein hacken. Den Ingwer schälen und reiben. Eine Messerspitze von dem Ingwer zusammen mit den Fruchtstücken, den Haselnüssen, dem Zucker und dem Zitronensaft mischen. Butter in einem Topf zerlassen. Zwei Filoteigblätter jeweils bis zur Mitte mit der Butter bestreichen, die andere Hälfte darüber schlagen und fest andrücken. Die Aprikosenfüllung mittig darauf setzen und den Teig über der Füllung zu einem Rechteck falten. Die Päckchen mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Oberfläche nochmals mit Butter bepinseln. Anschließend die Aprikosen-Pastilla für 20-25 Minuten im Ofen goldbraun backen. Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Schale von der Orange abreiben und zusammen mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer sämigen Soße schlagen. Pistazien klein hacken Die Vanillesahne auf dem Dessertteller verteilen und die Aprikosen-Pastilla drauf setzen. Das Ganze mit gehackten Pistazien betreuen und servieren.

Claudia Basirico am 01. Februar 2012

Arabische Mini-Pfannkuchen

Für zwei Personen

125 g Mehl	1 TL Backpulver	125 g Zucker
2 EL Speisestärke	1/2 Pck. Vanillezucker	1 Zitrone
225 ml Milch	100 ml Sahne	2 EL Rosenwasser

Das Mehl mit einem halben Teelöffel Backpulver, einem Esslöffel Zucker, einem Esslöffel Rosenwasser, 75 Milliliter Milch und 50 Milliliter Wasser vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in einer Pfanne ohne Fett zu kleinen Pfannkuchen ausbacken. Für die Füllung die restliche Milch, die Sahne, die Speisestärke und den Vanillezucker miteinander vermengen und aufkochen lassen. Solange rühren, bis eine feste Masse entsteht. Für den Sirup den restlichen Zucker mit 75 Milliliter Wasser vermischen und aufkochen. Die Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft und das restliche Rosenwasser zugeben. Die Pfannkuchen mit dem Pudding füllen und einrollen. Das Ganze mit dem Sirup beträufeln und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 23. August 2012

Avocado-Nocken mit Maracuja-Dressing

Für zwei Personen

4 Passionsfrüchte	2 Limetten	1 reife Avocado
2 Zweige Minze	20 g Zucker	20 g Vanillezucker
30 g Sahnesteif	50 g Speisestärke	1 EL feiner grüner Tee
100 ml Orangensaft	50 ml Sahne	2 Eier
Salz		

Die Eier aufschlagen und die Eigelbe auslösen. Eine Prise Salz zum Eiweiß geben und dieses steif schlagen. Die Sahne mit dem Sahnesteif, dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die Avocado schälen, aufschneiden, entkernen und pürieren. Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Den Eischnee und die Sahne vorsichtig unter das Avocadopüree heben, mit Zucker und Limettensaft abschmecken und dieses anschließend kalt stellen. Für das Dressing die Passionsfrüchte halbieren, auskratzen, kurz pürieren und mit dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Anschließend drei Esslöffel der Soße mit der Stärke vermengen, in die Soße geben und nochmals aufkochen. Dann beiseite stellen. Aus der Avocadocreme Nocken formen. Die Minze waschen, trocknen und ein paar Blätter zupfen. Die Avocadonocken mit dem Maracujadressing auf einem Teller anrichten, mit dem grünen Tee und der Minze garnieren und servieren.

Willem Catianis am 08. März 2012

Baiser mit Passionsfrucht-Mascarpone und Himbeeren

Für zwei Personen

5 Passionsfrüchte	2 Baisers	150 g Himbeeren
100 g Mascarpone	100 g Zucker	Puderzucker
Zitronenmelisse		

Die Himbeeren in dem Zucker wälzen. Die Passionsfrüchte halbieren, die Kerne und den Saft auslöffeln und mit der Mascarpone verrühren. Die Baisers zerbröseln, mit etwas Puderzucker bestreuen und in ein Dessertglas füllen. Anschließend die Mascarpone darauf verteilen. Danach die Himbeeren obenauf geben, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Julia Klauen am 03. Mai 2012

Bananen-Creme auf betrunkenen Keksen

Für 2 Personen

1 Banane	12 Amarettini-Kekse	250 g Mascarpone
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 EL Puderzucker
100 ml Milch	20 ml Amaretto	

Die Mascarpone mit der Milch cremig rühren. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Puderzucker unter die Crème rühren. Die Banane schälen. Zwei Drittel grob zerkleinern und mit der Gabel zerdrücken. Das Bananenmus in die Crème geben. Die restliche Banane in dünne Scheiben schneiden. Etwas Zimt in die Crème reiben. Die Kekse zerbröseln, in ein Dessertglas geben und mit dem Amaretto beträufeln. Die Crème darauf verteilen und mit den restlichen Bananenscheiben garnieren. Die Bananencreme auf betrunkenen Keksen auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 09. Februar 2012

Bayerische Creme

Für 2 Personen

3 Blatt weiße Gelatine	3 Eier	200 ml Schlagsahne
20 ml Orangenlikör	75 g Zucker	1 Vanilleschote
25 g Zartbitterschokolade	1 Prise Salz	

Die Gelatine in Wasser einweichen. Dann die Eier aufschlagen und die drei Eigelbe unter langsamer Zugabe von 25 Gramm Zucker schaumig schlagen, so dass eine helle Crème entsteht. Die Vanilleschote halbieren. Anschließend 60 Milliliter Sahne zusammen mit 60 Millilitern Wasser, einer Prise Salz, weiteren 25 Gramm Zucker und der halben Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend die Schote wieder entfernen. Die Eiercrème durch stetiges Schlagen unter die Sahnemischung heben und auf kleinster Stufe langsam erwärmen. Dann die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Die Crème in einem kalten Wasserbad unter ständigem Rühren weiterschlagen. Die restliche Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Likör löffelweise unter die Crème heben. Anschließend kalt stellen. Die Schokolade raspeln, über die Bayerische Crème streuen, diese anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Simone Kröger am 23. Februar 2012

Beschwipste Himbeeren mit Baiser und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	4 Baiserstücke	200 ml Schlagsahne
1 Tahiti Vanilleschote	5 EL Himbeergeist	Minze zum Garnieren
Zucker		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schlagsahne mit etwas Zucker und dem Vanillemark steif schlagen. Die Minzblätter abzupfen. Die Himbeeren in Dessertgläsern anrichten und mit dem Himbeergeist marinieren. Das Baiser über die Himbeeren bröseln, die Vanillesahne darauf geben und mit der Minze garnieren.

Helmut Reitz am 18. Januar 2011

Birnen-Frucht-Salat mit Rosen-Wasser und Dick-Milch

Für zwei Personen

1 große Birne	2 getrocknete Pflaumen	2 getrocknete Aprikosen
1 Orange	300 g Dickmilch	1 Sternanis
1 Prise Zimt	1 TL Rosenwasser	

Die Pflaumen und Aprikosen in Streifen schneiden. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Pflaumen und die Aprikosen mit dem Orangensaft in eine Pfanne geben. Das Rosenwasser, den Zimt und den Sternanis dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Den Sternanis entfernen. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Birnen mit in die Pfanne geben. Die Dickmilch unter den Fruchtsalat mischen in ein Schälchen geben und servieren.

Marlies Ringelstein am 22. März 2012

Biskuit-Omelett mit Orangen-Sahne

Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	2 Eier
2 Vanilleschoten	3 EL Zucker	2 EL Mehl
4 EL Schmand	2 EL Orangenlikör	150 g Sahne
2 EL Puderzucker	Puderzucker	Zitronenmelisse

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dann die Eier aufschlagen und trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwa einen Esslöffel zusammen mit den zwei Eiweißen zu festem Schnee schlagen. Anschließend eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Zusammen mit einem Eigelb, dem Abrieb einer Zitronenhälfte und dem Zucker schaumig schlagen. Zuerst das Mehl, dann den Eischnee unter die Masse heben. Das Ganze auf das Backpapier streichen und im Backofen etwa sechs Minuten goldbraun backen. Anschließend die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und unter den Schmand heben. Die Orangen filetieren und mit dem Likör marinieren. Im Anschluss die Biskuits kreisrund ausstechen, zur Hälfte mit der Sahnemasse bestreichen und die Orangenfilets darauf verteilen. Dann das Ganze vorsichtig zusammenklappen und mit der restlichen Vanilleschote und mit der Zitronenmelisse garnieren. Das Biskuitomelett mit der Orangensahne auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.

Gerhard Beck am 19. Januar 2012

Blitz-Sorbet mit Himbeeren

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	1 Zitrone	2 EL Puderzucker
2 CL Himbeerlikör	Minze	

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitrone auspressen und den Saft dazugeben. Den Puderzucker und den Likör einrühren. Die Masse nun für circa 30 Minuten in das Gefrierfach geben. Anschließend in ein Dessertglas füllen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.

Nicole Freudenthaler am 03. Mai 2012

Bratapfel mit Vanille-Soße

Für 2 Personen

4 Marzipankartoffeln	3 Eier	4 TL Mandeln
2 Äpfel (Boskoop)	1 Vanilleschote	100 g Butter
200 g Zucker	25 g Puderzucker	1 TL Zimt
250 ml Milch	250 ml Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen, aushöhlen und die Schale ringsherum einschneiden, damit sie nicht aufplatzt. Die Äpfel innen mit dem Zucker und dem Zimt abschmecken und mit den Mandeln und dem Marzipan füllen. Ein Backblech mit der Butter ausstreichen, die Äpfel darauf stellen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Die Milch mit der Vanilleschote und der Sahne aufkochen. Die Eier aufschlagen und das Eigelb auslösen. Die drei Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Milch-Sahne heben. Die Vanilleschote entfernen. Die Äpfel auf einem Teller anrichten, die Vanillesoße und den Puderzucker darum dekorieren und servieren.

Wolfgang Marx am 05. Januar 2012

Buchweizen-Clafoutis mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

350 g Sauerkirschen	50 g Buchweizenmehl	2 EL Rohrzucker
1 EL Vanillezucker	Puderzucker	1 Prise Natron
150 g Naturjoghurt	2 Eier, mittelgroß	1 EL Butter
Salz		

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und mit dem Rohrzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Joghurt einrühren und das Natron, eine Messerspitze Salz und das Buchweizenmehl unterheben, sodass ein dickflüssiger Teig entsteht. Eine Auflaufform gründlich mit der Butter einfetten. Die Sauerkirschen gleichmäßig darin verteilen und den Teig dazu geben. Den Clafoutis etwa eine halbe Stunde in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Den Buchweizen-Clafoutis mit Sauerkirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Markus Herrmann am 04. April 2012

Butter-Kuchen mit Vanille-Soße

Für 2 Personen

1 unbehandelte Zitrone	1 Ei (XL)	2 Vanilleschoten
75 g Mandelblättchen	75 g Butter	380 ml Milch
125 g Schlagsahne	2 EL Vanillezucker	150 g Zucker
200 g Mehl	1 EL Stärkemehl	2 TL Backpulver

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Dann das Ei aufschlagen, trennen und das Eiweiß und etwa die ein Drittel des Eigelbs mit der Sahne, etwa 70 Gramm Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver sieben. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und einen Teelöffel unter das Sahnegemisch rühren. Anschließend die Backform einfetten, den Teig gleichmäßig verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Für den Kuchenbelag die Butter, 70 Gramm Zucker, drei Teelöffel Milch und die Mandeln in einem Topf verrühren. Den Belag vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und diesen nochmals etwa zehn Minuten backen. Für die Vanillesoße das restliche Eigelb zusammen mit zwei Esslöffeln Zucker, dem Vanillezucker und dem Stärkemehl glatt rühren. Dann die restliche Milch unterschlagen. Die zweite Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides getrennt zur Milch dazugeben. Auf kleiner Flamme aufschlagen, bis die Soße dick wird. Darauf achten, dass sie nicht kocht. Anschließend die Schote entfernen. Den Butterkuchen mit der lauwarmen Vanillesoße auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Schäfer am 01. Februar 2012

Camembert auf einem Erdbeer-Himbeer-Basilikum-Spiegel

Für zwei Personen

2 Camembert, à 200 g	250 g Erdbeeren	150 g Himbeeren
300 g Paniermehl	1 Ei	1 Bund Basilikum
4 Blätter Pfefferminze	2 EL Traubenzucker	Butter, Chiliflocken
Pfeffe		

Die Erdbeeren und die Himbeeren waschen, in eine Schüssel geben und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Das Mus mit dem Traubenzucker, etwas Chiliflocken und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Das Ei trennen und das Paniermehl in eine Schüssel geben. Den Camembert mit dem Eigelb bestreichen und anschließend im Paniermehl wälzen. Den panierten Käse anschließend in die Pfanne geben goldgelb backen. Die Pfefferminzblätter waschen, trockentupfen und zur Seite legen. Das Mus als Soßenspiegel auf den Tellern geben. Den Camembert aus der Pfanne nehmen auf das Mus legen. Alles mit den Pfefferminzblättern garnieren und servieren.

Stefan Florian am 21. September 2012

Cantuccini in Marsala mit Mascarpone-Creme und Orangen

Für zwei Personen

50 g Cantuccini	2 Orangen	4 EL Zucker
2 EL Puderzucker	75 g Mascarpone	100 ml Sahne
20 ml Orangensaft	2 EL Marsala	20 ml Cognac

Die Cantuccini zerbröseln, auf die Anrichteschälchen verteilen und mit dem Marsala beträufeln. Die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit der geschlagenen Sahne, dem Cognac, dem Orangensaft und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Die Crème in den Schälchen mit den Cantuccini verteilen und kalt stellen. Die Orangen schälen und filetieren. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen lassen. Die Orangenfilets hineingeben und karamellisieren lassen. Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und die karamellisierten Orangen darauf verteilen. Mit dem restlichen Puderzucker garnieren und servieren.

Agnes Mintrop am 01. November 2012

Cappuccino-Creme

Für zwei Personen

250 g Mascarpone	5 Erdbeeren	1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 TL Kakao, gesüßt	1 TL Cappuccinopulver
150 ml H-Milch		

Die Mascarpone mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Das Cappuccinopulver und den Kakao dazugeben und verrühren. Die Erdbeeren von dem Strunk befreien und klein schneiden. Die Cappuccino-Crème in ein Dessert füllen, mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Holger Hamburger am 05. Juli 2012

Champagner-Sabayon mit Himbeeren

Für 2 Personen

100 g Himbeeren, TK	4 Eier	250 ml Champagner
60 g Zucker	frische Minze	Zitronenmelisse
Salz		

Die vier Eier vom Eiweiß trennen und das Eigelb in ein sich im Wasserbad erhitzendes hohes Gefäß geben. Den Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Bei circa 80 Grad Temperatur mit einem Handrührgerät aufschlagen. Beim Aufschlagen den Champagner hinzugießen und solange aufschlagen, bis eine luftige Masse entsteht. Die Himbeeren waschen und mit der Sabayon auf einem Teller anrichten. Mit der frischen Minze und Zitronenmelisse dekorieren und servieren.

Johann Jencquel am 22. Dezember 2011

Clementinen-Joghurt mit Ingwer und Honig

Für 2 Personen

4 Clementinen	10 g Ingwer	1 Stiel Minze
2 TL flüssiger Honig	300 g Joghurt (3,5%)	

Die Clementinen schälen und die Fruchtfilets mit einem kleinen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Minze waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Honig, den Clementinensaft, den Ingwer und den Joghurt verrühren. Die Mandarinenfilets dazugeben. Den Clementinen-Joghurt in ein Glas füllen, mit der Minze garnieren und servieren.

Nico Fiedler am 22. Dezember 2011

Crêpe mit angeschwipsten Birnen

Für zwei Personen

2 Birnen	4 Kumquats	2 Stück Vollmilchkuvertüre
2 Stück weiße Schokolade	4 EL Mehl	90 g Orangen Zucker
1 Ei	200 ml Milch	4 EL Orangencognac
100 ml trockener Rotwein	Pflanzenöl	1 Zweig Melisse
1 Gewürznelke	1 Prise Salz	

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnenhälften in einen Topf geben und mit der Hälfte des Rotweins und 100 Milliliter Wasser übergießen. Anschließend die Kumquats, die Hälfte des Orangen Zuckers und die Gewürznelke dazugeben. Bei schwacher Hitze solange dünsten, bis die Birnenhälften weich sind. Die Kumquats und die Birnenhälften aus dem Topf nehmen. Die Kumquats in feine Streifen schneiden, den restlichen Rotwein und den restlichen Orangen Zucker sowie den Orangencognac in den Topf geben und alles etwa fünf bis zehn Minuten einkochen lassen. Das Ei aufschlagen und mit der Milch, dem Mehl und dem Salz vermischen. Die Crêpes in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl ausbacken. Die Vollmilchkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die weiße Schokolade grob raspeln. Die geschmolzene Schokolade über die Birnenhälften verteilen und mit weißen Schokoladenraspeln bestreuen. Die Melisse zupfen. Die Crêpes mit den angeschwipsten Birnen auf Tellern anrichten, mit der Melisse garnieren und servieren.

Nadja Schröer-Petranovskaja am 15. November 2012

Crêpe mit Orangen-Saft und Bitterorangen-Likör

Für zwei Personen

1 Orange	2 Eier	200 g Mehl
200 ml Milch	60 g Butter	2 cl Bitterorangenlikör
Zucker		

Das Mehl, die Eier und die Milch zu einem glatten Teig rühren. Zehn Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin dünne Crêpe ausbacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker dazu geben. Etwas Orangenschale von der Orange reiben und ebenfalls dazu geben. Den Saft aus der Orange pressen. Den Orangensaft und den Bitterorangenlikör in die Pfanne geben. Die Soße flambieren. Die Crêpe in die Soße geben. Den Crêpe auf einem Teller anrichten, mit der Orangensoße garnieren und servieren.

Petra Meloni am 14. März 2012

Crêpe-Ravioli à la Suzette

Für zwei Personen

3 Apfelsinen	0,5 Bund frische Minze	1 Vanilleschote
2 Eier	200 g Mehl	100 g Zucker
250 g Sahnequark	100 ml Grand Marnier	200 ml Milch
Öl		

Den Quark mit dem Zucker süßen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Quark mit der Vanille und etwas Grand Marnier verfeinern. Eine Apfelsine schälen, filetieren und zu der Quarkcreme hinzufügen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern vermengen. Die Milch hinzufügen und einen Teig herstellen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Nacheinander zwei Crêpes darin ausbacken. Aus den gebackenen Crêpes mit einem großen Servierring Kreise ausstechen. Anschließend mit der Quarkmasse füllen und wie eine Ravioli schließen. Die übrigen Apfelsinen schälen und filetieren. In einer Pfanne den restlichen Zucker karamellisieren lassen und die Apfelsinenfilets dazugeben. Das Ganze mit dem restlichen Grand Marnier flambieren. Anschließend auskühlen lassen. Minze zupfen. Die Crêpe-Ravioli à la Suzette auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Ralf Wüstenberg am 26. Juli 2012

Crêpes mit Rotwein-Kirschen und Quark-Creme

Für zwei Personen

250 g Sauerkirschen	125 g Magerquark	75 g Mehl
2 Eier	1 EL Speisestärke	125 ml Milch
125 ml halbtrockener Rotwein	2 EL Mineralwasser	1 Pck. Vanillezucker
1 Zweig Minze	2 EL Butterschmalz	1 Msp. Salz

Das Mehl mit den Eiern und der Milch sowie einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren und den Teig etwa zehn Minuten quellen lassen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Den Rotwein und die Kirschen in einem Topf erhitzen. Die Stärke mit 1 des Kirschsafte vermengen, ebenfalls in den Topf geben und das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend bei geringer Hitze warm halten. Den Quark und das Mineralwasser cremig rühren und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und vier dünne Crepes ausbacken. Anschließend die Crepes zweimal falten. Die Crepes mit dem Quark und den Kirschen auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Michaela Röhrle am 18. Januar 2011

Crêpes Suzette mit Kirsch-Ragout

Für 2 Personen

350 g Sauerkirschen	1 Vanilleschote	4 Kugel Vanilleeis
1TL Kartoffelstärke	130 g Mehl	2 Eier
90 g Butter	200 ml Milch	4 EL Orangenlikör
50 ml Rotwein	1 EL Rum	1 Msp. Zimt
1 Prise Salz	Puderzucker	

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, das Mark mit den Kirschen, dem Zimt und zwei Esslöffeln Zucker in dem Rotwein erhitzen. Die Stärke mit dem Rum vermischen und vorsichtig unter die Kirschen rühren. Einmal aufkochen und abkühlen lassen. 40 Gramm Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl mit der Milch glattrühren, flüssige Butter, Eier, einer Prise Salz und Zucker einrühren. Den Teig in eine erhitzte Pfanne geben und zu Crêpes ausbacken. Die Crêpes anschließend zweimal zu einer Tüte zusammenfalten. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und mit den restlichen Zucker bestreuen. Die Crêpes hineinlegen und mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Crêpes sofort flambieren. Die Crêpes Suzette auf einem Teller anrichten und das Kirschragout dazugeben. Mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Edeltraut Myslakowski am 22. Dezember 2011

Crème brûlée

Für zwei Personen

6 Eier	1 Vanilleschote	500 ml Sahne
500 ml Milch	50g brauner Zucker	50g Zucker

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch und die Sahne gemeinsam erwärmen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und zu der Sahne-Milch-Mischung geben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe zu der Sahne geben. Die Masse durch ein Sieb in Förmchen geben und im Backofen fest werden lassen. Anschließend die Crème brûlée direkt zum Abkühlen in das Gefrierfach geben. Den brauen Zucker auf die Crème brûlée geben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren und servieren.

Farid Kassem am 14. März 2012

Curry-Bananen-Ragout mit Mascarpone-Kokos-Creme

Für zwei Personen

2 reife Bananen	1 Zitrone	200 g Mascarpone
6 Löffelbiskuits	30 g Butter	30 g Zucker
1 TL Currypulver	4 EL Kokospulver	2 EL Kokoslikör
50 ml Bananensaft	Kakaopulver	

Den Mascarpone mit dem Kokoslikör und dem Kokospulver glatt rühren. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananenscheiben anbraten. Die Bananen mit dem Zucker und dem Currypulver bestäuben und karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit dem Bananensaft in die Pfanne gießen. Auf jeden Teller drei Löffelbiskuits geben und mit dem Curry-Bananen-Ragout bestreichen. Die Kokoscreme auf das Ragout geben und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Gardy Schnadwinkel-Kleinemas am 03. Februar 2011

Curry-Himbeeren auf Buttermilch-Soße

Für zwei Personen

500 g Tiefkühl-Himbeeren	1 Orange	1 Vanilleschote
7 Blatt Gelatine	120 g Zucker	150 g Puderzucker
1 EL Purple Curry	50 ml Rotwein	50 ml Himbeersaft
500 ml Buttermilch	1 Schuss Milch	1 Schuss Bitterorangenlikör

Vier Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Himbeeren zugeben und mit Rotwein und Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren und den Likör zugeben. Die Gelatineblätter ausdrücken und zugeben. Das Himbeerragout in Dessertgläser füllen und kalt stellen. Die restliche Gelatine ebenfalls in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange reiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit dem Puderzucker, Orangenabrieb und Vanillemark verrühren. Einen Schuss Milch zugeben. Das Ganze in den Sahnesiphon einfüllen und auf das Himbeerragout spritzen und servieren.

Felix Petzold am 20. Dezember 2012

Eier-Kuchen, Espresso- und Minz-Eis, Zimt-Orangen-Filets

Für 2 Personen

3 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
150 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	10 g Puderzucker
1 unbehandelte Orange	400 ml Vanilleeis	Pflanzenöl
Zimtöl	Espresso-Öl	Minze-Öl

Je 200 Milliliter Vanilleeis mit dem Espresso- und Minze-Öl anrühren und kalt stellen. Die Eier, mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch sämig rühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und fertigen Teig zum Pfannkuchen ausbacken. Die Orange schälen und filetieren. Anschließend die Filets in einer Schüssel mit dem Zimt-Öl marinieren. Den Eierkuchen mit etwas Zimt-Öl bestreichen, auf ein Viertel zusammen legen und gemeinsam mit den zwei Eissorten und den Orangenfilets auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Holger Vörckel am 13. Dezember 2011

Erdbeer-Komposition mit rosa Pfefferbeeren

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	40 g Pfefferminz-Schokoladensticks	125 g Sahne
250 ml Orangensaft	1 Zitrone	1 EL rosa Pfefferbeeren
2 EL brauner Zucker	Minzblätter	

Den Orangensaft mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren bei großer Hitze reduzieren lassen. Dabei den Topf gegebenenfalls vom Herd nehmen. Nach circa 8 bis 10 Minuten den Sud vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, vierteln und in dem Sud marinieren. Die Minzblätter zum Garnieren waschen. Die Pfefferminz-Schokoladensticks klein hacken. Die Sahne aufschlagen und die gehackten Sticks unterheben. Die Erdbeeren auf Tellern setzen, die rosa Pfefferbeeren darüber streuen und die Pfefferminz-Sahne seitlich darauf setzen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.

Christel Looft am 11. Oktober 2012

Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Schokoladen-Gitter

Für 2 Personen

150 g Erdbeeren	100 g Zartbitterschokolade	50 g gehackte Pistazien
100 g Quark (20%)	100 g Mascarpone	100 ml Sahne
1 Zitrone	1 Packung Vanillezucker	1 TL Zucker

Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend ein Stück Backpapier zu einer Tüte drehen und die Spitze abschneiden, die Schokolade hineinfüllen. Mit der Schokolade ein Gitter spritzen. Anschließend zum Festigen in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren vierteln, mit dem Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel den Quark, die Mascarpone, den Vanillezucker und den Zitronensaft miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Crème heben. Anschließend die geviertelten Erdbeeren dazugeben. Das Schokoladengitter vorsichtig von der Folie trennen. Die Erdbeer-Mascarpone-Crème auf einem Teller anrichten, mit Pistazien und dem Schokoladengitter garnieren und servieren.

Adrian Kagel am 16. Mai 2012

Erdbeer-Schnee

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	4 EL Zucker	2 Eier, klein
1 Zitrone	3 Pfefferminzblätter	

Die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Drei Esslöffel Zucker begeben und weiterschlagen. Die Erdbeeren mit der Küchenmaschine etwas zerkleinern, zum Eischnee geben und nochmals drei Minuten schlagen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und beimischen. Die Crème in Dessertgläsern anrichten, mit den Pfefferminzblättern garnieren servieren.

Susanne Peterseil am 12. Oktober 2012

Erdbeereis

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	1 Zitrone	70 g feinen Zucker
125 ml Vollmilch	100 ml Sahne	1 Vanilleschote.

Einige Erdbeeren zur Dekoration beiseitelegen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft zu den Erdbeeren geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 50 Milliliter der Sahne mit dem Vanillemark aufschlagen und unter die Erdbeeren heben. Die Masse in die Eismaschine geben und ein Eis herstellen. Die restliche Sahne fast steif schlagen. Die Sahne als Spiegel auf einem Teller verteilen. Das Eis darauf geben und mit den Erdbeeren garnieren.

Simone Bindseil am 28. September 2012

Erdbeeren auf Blätterteig mit Minz-Pesto

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	2 Platten Blätterteig	4 Minz-Schoko-Täfelchen
100 g Pfefferminze	50 g gemahlene Mandeln	3 EL heller Balsamicoessig
5 EL Minzsirup	2 EL Walnussöl	3 EL Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren mit dem Zucker und dem Balsamicoessig marinieren. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und im Backofen zehn Minuten backen. Die Minz-Schokoladenblättchen auf den Blätterteig legen. Die Erdbeeren darauf geben und für weitere fünf Minuten in den Backofen geben. Die Pfefferminze mit dem Minzsirup und dem Walnussöl pürieren. Die Erdbeeren auf Blätterteig auf einem Teller anrichten. Mit dem Minzpesto garnieren und servieren.

Christian Harzheim am 28. Juni 2012

Espresso-Zabaione auf einem Mango-Bett

Für zwei Personen

1 Mango	1 unbehandelte Zitrone	3 Eier
40 g Zucker	1 Prise gemahlener Zimt	50 ml Espresso
50 ml Milch	1 Zweig Minze	

Die Mango schälen, entkernen und 2/3 des Fruchtfleischs würfeln. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit der übrigen Mango pürieren. Das Mangopüree und die Mangowürfel vermengen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen, eine andere Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser stellen. Die Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit Zucker und Zimt in die Schüssel geben. Die Milch erwärmen. Anschließend den Espresso und die Milch vermengen und zu der Eiermischung geben. Die Masse mit dem Schneebesen cremig schlagen. Die Zabaione mit der Schüssel auf die Eiswasserschüssel setzen und kaltrühren. Das Mangopüree in einem Glas anrichten, die Zabaione darauf verteilen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Björn Berg am 16. August 2012

Falsche Creme brûlée mit Lavendel und Fenchel

Für zwei Personen

100 g Mascarpone	1 Orange	1 Vanilleschote
1 EL Fenchelsamen	1 TL getr. Lavendelblüten	1 EL Zucker
2 EL brauner Zucker	1 TL Puderzucker	4 cl Honigwein

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und die Fenchelsamen unterrühren. Den Karamell auf einem Backpapier auskühlen lassen. Mascarpone mit dem Mark einer halben Vanilleschote, dem Zucker, etwas Orangenabrieb, den Lavendelblüten und etwas Honigwein glatt rühren. Dann den „Fenchelkaramell“ mit einem Mörser zerkleinern und unter die Mascarpone-Mischung heben. Anschließend die Crème in ein feuerfestes Förmchen füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Bettina Gaumitz am 25. Oktober 2012

Falsches Tiramisu

Für zwei Personen

1 rote Chilischote	1 unbehandelte Limette	100 g Beeren der Saison
20 Amarettini	200 g griechischer Joghurt	2 EL flüssiger Honig
1 Vanilleschote	50 g Brombeergelee	50 g Vanillezucker
80 ml Amaretto	250 ml süße Sahne	3 Minzblätter

Den Joghurt mit dem Honig und dem Abrieb der Limette verrühren. Die Hälfte der Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen, in hauchdünne Scheiben schneiden und zu den pürierten Beeren geben. Das Brombeergelee ebenfalls einrühren. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und mit der Sahne, dem Amaretto und dem Vanillezucker steifschlagen. Die Amarettini fein zerbröseln. Die Amarettini in ein Glas geben, dann kommt eine Schicht Joghurt und darüber das Brombeerpüree. Den Vorgang wiederholen, bis das Glas zu zwei Drittel gefüllt ist. Die Sahne als letzte Schicht auf das Ganze geben und mit den restlichen Beeren und der Minze garnieren.

Heiko Hoffmann am 14. September 2012

Feigen-Blüten

Für zwei Personen

1 Zitrone	4 reife Feigen, frisch	20 g Puderzucker
100 g Doppelrahm Frischkäse	30 g weiße Schokolade	5 EL Johannisbeer-Likör

Die Zitrone aufschneiden und auspressen. Dann den Frischkäse, den Puderzucker und zwei bis drei Esslöffel Zitronensaft mit einem Handrührgerät kurz cremig aufschlagen. Die Feigen waschen, kreuzweise einschneiden und oben vorsichtig auseinander biegen beziehungsweise unten auseinander drücken. Dann die Crème mit einem Teelöffel einfüllen und das Ganze auf einem Teller kalt stellen. Anschließend die weiße Schokolade darüber hobeln. Mit etwas Likör beträufeln. Die Feigenblüten auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Peters am 14. März 2012

Flambierte Crêpe à la normande

Für zwei Personen

2 Äpfel	2 Eier	50 g Zucker
100 g Mehl	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Butter
250 ml Milch	100 ml Calvados	1 Prise Zimt
Rapsöl		

Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Die Milch zufügen, anschließend das Mehl nach und nach unterrühren und zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend das Eiweiß mit dem Schneebesen unter die Masse heben. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlaufen lassen. Die Apfelscheiben in die Pfanne geben, 10 Gramm Zucker und eine Prise Zimt dazugeben und die Äpfel karamellisieren lassen. Den Teig über die Äpfel geben und zu einem Crêpe backen. Wenn beide Seiten goldbraun sind, alles mit dem Calvados flambieren und anschließend servieren.

Didier Bentz am 24. Mai 2012

Flambierte Pfirsiche auf Orangenlikör-Vanille-Eis

Für zwei Personen

2 Pfirsichhälften	1 Zitrone	2 Orange
1 Vanilleschote	3 mittelgroße Eier	45 g Zucker
10 g Butter	2 Päckchen Vanillezucker	125 ml Milch
125 ml fette Sahne	125 ml Sahne	3 cl Bitterorangenlikör
2 cl Cognac	Zimtpulver, Salz	

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Milch mit der Sahne und der Hälfte von dem Zucker vermengen und in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenfalls in den Topf geben. Drei Eier trennen und das Eigelb mit den restlichen Eiern vermengen. Die andere Hälfte des Zuckers unterrühren und die Masse in einem Wasserbad schaumig schlagen. Etwas Salz unterrühren und die gekochte Milch unter ständigem Rühren unter die Eimasse mischen. Danach das Ganze abkühlen lassen, in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen. Die Zitrone und die Orangen auspressen. Etwas Zucker mit der Butter in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Anschließend den Orangen- und Zitronensaft hinzugeben und das Karamell wieder verflüssigen lassen. So lange weiter köcheln, bis der Sud sämig geworden ist. Dann die Pfirsichhälften rein legen und mit einem Löffel die Karamellsoße immer wieder darüber träufeln. Den Cognac zusammen mit dem Bitterorangenlikör in einem Topf leicht erwärmen. Dann den Alkohol über die Speise geben und entzünden. Den Fruchtsud in Form eines Spiegels auf Teller geben. Die Eiscreme zu Nocken formen und dazwischen die Pfirsichhälften anrichten. Zum Schluss mit der Sahne und dem Zimtpulver garnieren und servieren.

Wolfgang Hiekel am 03. Mai 2012

Früchte und Creme auf Knusper-Blättern

Für zwei Personen

50 g Himbeeren	100 g Erdbeeren	50 g Blaubeeren
1 Zitrone	1 Ei	1 Strudelteigblatt
100 g Magerquark	1 Vanilleschote	1/2 Bund Minze
100 ml Sahne	50 g Butterschmalz	80 g Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Butterschmalz flüssig werden lassen. Ein Backblech mit dem Butterschmalz einreiben. Den Strudelteig darauflegen und ebenfalls mit dem Butterschmalz einreiben. Den Strudelteig großzügig mit 20 Gramm Puderzucker bestreuen und im Backofen goldbraun backen. Die Vanilleschote halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Den Quark mit dem Vanillemark vermengen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Saft und 30 Gramm Puderzucker zu dem Quark geben. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides unter den Quark heben. Die Himbeeren, die Erdbeeren und die Blaubeeren vorsichtig waschen und mit dem restlichen Puderzucker marinieren. Den Strudelteig aus dem Backofen nehmen und in Quadrate schneiden. Die Früchte abwechselnd mit der Quarkcreme auf den Knusperblättern schichten. Die Früchte und Crème auf Knusperblättern auf einem Teller anrichten. Mit einigen Minzblättern garnieren und servieren.

Gertraude Jung am 05. Juli 2012

Früchte-Becher 'Sommertraum'

Für zwei Personen

300 g Erdbeeren	200 g Himbeeren	200 g Heidelbeeren
2 Limetten	8 Walnusshälften	5 EL Buchweizen
400 g Magerquark	200 g Joghurt	Traubenzucker

Die Früchte waschen und putzen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Limette waschen, trockentupfen und von der Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Den Quark zusammen mit dem Joghurt cremig aufschlagen. Die Quarkmischung mit Traubenzucker, Limettensaft und etwas Limettenschale abschmecken. Den Buchweizen anschließend unterrühren. Die Früchte und den Quark abwechselnd in ein hohes Dessertglas schichten. Mit den Walnüssen garnieren und servieren.

Stefan Florian am 20. September 2012

Früchte-Sushi

Für 2 Personen

100 g Milchreis	1 Kiwi	1 Mango
100 g Ananas	100 g Marzipan	100 g Pistazienkerne
4 EL Waldhonig	50 ml Amaretto	500 ml Milch, 3,5%

Den Milchreis in Milch und Zucker kochen, auf ein Blech mit Backpapier verstreichen und kalt werden lassen, damit er schnittfest wird. Anschließend in zwei mal zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Pistazienkerne hacken und mit dem Marzipan verkneten. Kleine Röllchen formen und auf die Milchreis- Stücke legen. Die Kiwi, die Ananas und die Mango schälen. Die Früchte in feine Scheiben schneiden und die Stücke damit belegen. Den Amaretto mit dem Honig vermengen und in eine kleine Schalen zum Dippen geben. Das Sushi auf einem Teller anrichten, den Dip dazugeben und servieren.

Manuela Burdack am 17. Februar 2011

Galaktoburiko mit frischen Früchten

Für zwei Personen

3 Lagen Blätterteig	1 Zitrone	1 Banane
1 Kiwi	5 Erdbeeren	75 g Grießbrei
1 Vanilleschote	2 EL Vanillezucker	100 g Zucker
3 Eier	2 EL flüssiger Honig	250 ml Milch
100 ml Sahne	2 EL Butter	Puderzucker
1 EL Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch aufkochen und den Grieß langsam einrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Mark einer halben Vanilleschote schaumig schlagen und unter den Grieß rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Saft einer halben Zitrone schaumig schlagen und ebenfalls unter den Grieß heben. Die Grießmasse auf dem Blätterteig verteilen und eine Lage Blätterteig über Füllung schlagen. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen, mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und für 25 bis 30 Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und würfeln. Die Kiwi und die Banane schälen und ebenfalls würfeln. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Galaktoburiko aus dem Ofen nehmen, mit dem Honig beträufeln und mit Puderzucker bestäuben. Die Früchte mit der Sahne daneben anrichten und servieren.

Alan Mirani am 31. August 2012

Gebackene Aprikosen

Für zwei Personen

5 reife Aprikosen	2 Eier	1 Zitrone
1 TL Vanillezucker	200 g Schmand	25 g gemahlene Haselnusskerne
5 Pistazienkerne	Butter, Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Von der Zitrone die Schale reiben. Das Eigelb mit der Zitronenschale und dem Vanillezucker vermengen. Den Schmand und die Haselnüsse dazugeben. Die Eigelbmasse unter den Eischnee heben. Die Masse in eine Auflaufform geben. Die Aprikosen halbieren, entkernen und mit der Rundung nach oben in die Eimasse legen. Anschließend die Form für 25 Minuten in den Backofen geben. Die gebackenen Aprikosen mit den Pistazienkernen garnieren und warm servieren.

Elke Oetting am 28. September 2012

Gebackene Feigen mit Weißbier-Zabaione

Für zwei Personen

4 lila Feigen	1 Babyananas	3 Eier
1 Bund Minze	4 EL Zimt	200 g Zucker
150 ml bayrisches Weißbier	50 ml Feigenlikör	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen waschen, trocken tupfen, kreuzförmig bis zur Hälfte einschneiden und in die Souffléförmchen setzen. von dem Feigenlikör zu den Feigen geben. Den Zimt mit circa 20 Gramm Zucker vermischen und über die Feigen streuen. Die Souffléförmchen circa acht Minuten vor dem Anrichten in den vorgeheizten Backofen geben und gratinieren lassen. Die Ananas schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und dieses auf einem Teller anrichten. Das Ei trennen und das Eigelb und den restlichen Zucker mit dem Schneebesen aufschlagen. Etwas Weizenbier unter den Eierschaum geben und diesen weiter aufschlagen. Die Souffléförmchen aus dem Ofen nehmen und die Feigen aus den Förmchen nehmen. Die Feigen zusammen mit der Zabaione auf dem Ananascarpaccio anrichten und servieren.

Thomas Kuhnt am 29. November 2012

Gebackene Holunder-Quark-Taschen mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

3 Blätter Frühlingsrollenteig	150 g Sauerkirschen	1 Orange
1 Zitrone	200 g Magerquark	3 EL Semmelbrösel
40 g Zucker	1 EL Speisestärke	1 TL Orangengewürz
1 EL Akazienhonig	3 EL Holunderblütensirup	100 ml Rotwein
150 ml schwarzer Johannisbeerensaft	Stärke, Minze, Butterschmalz	

Das Butterschmalz erhitzen. Den Holunderblütensirup mit dem Quark und den Semmelbröseln verrühren. Den Frühlingsrollenteig in circa acht Zentimeter breite und 15 Zentimeter lange Streifen schneiden. Je einen Esslöffel der Quarkmasse auf die Streifen geben und zu Dreiecken zusammenfalten. Die Taschen in dem heißen Butterschmalz ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Honig und den Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Schale der Orange und Zitrone reiben und mit dem Orangengewürz zu dem Karamell geben. Die Orange und die Zitrone auspressen. Den Rotwein, 100 Milliliter Johannisbeerensaft und den Zitronen- und Orangensaft einkochen lassen. Den restlichen Johannisbeerensaft mit der Stärke binden und zu dem Sud geben. Die Kirschen aufkochen. Die Holunder-Quark-Taschen auf Tellern anrichten, mit dem Sud begießen und die Kirschen dazu anrichten. Das Ganze mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Kerstin Ehret am 23. August 2012

Gebackene Pfeffer-Früchte

Für zwei Personen

1 Mango	1 Apfel	2 Feigen
1 Birne	1 Orange	2 Feigen
50 g Butter	1 Vanilleschote	2 Lorbeerblätter
50 g Crème-fraîche	1 Sternanis	1 TL brauner Zucker
2 Zimtstange	Honig, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Obst, bis auf die Orange, entkernen, schälen, in Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Die Orangenschale abhobeln. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Das Vanillemark zusammen mit der abgeriebener Schale und dem Orangensaft vermengen. Die Lorbeerblätter, einen Zacken Sternanis, die Zimtstangen und den Zucker dazugeben und mit etwas Honig und Pfeffer abschmecken. Die Soße über das Obst geben und Butterflöckchen darauf setzen. Für 20 Minuten im Ofen backen und das Obst regelmäßig mit der Soße übergießen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Feigen dazugeben und karamellisieren lassen. Dann mit in den Ofen geben. Das Obst aus den Ofen holen, mit Crème-fraîche auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Bischoff am 16. August 2012

Gebrannte Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

125 g Beerenmischung, Tk	100 g Mascarpone	125 g Sahnequark
1 Pkt. Tortenguss	2 EL Puderzucker	125 ml Traubensaft

Den Backofen auf 200 Grad Grill/Oberhitze vorheizen. Ein halbes Päckchen Tortenguss mit dem Traubensaft verrühren und aufkochen. Die aufgetauten Beeren mit dem Traubenguss übergießen und abkühlen lassen. Die Mascarpone mit dem Quark und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Die Crème in feuerfeste Dessertschalen füllen und dick mit Puderzucker bestäuben. Die Mascarpone-Crème unter dem Grill etwa eine Minute schmelzen lassen und noch heiß servieren.

Ursula Krause am 13. Dezember 2012

Gefüllte Pfirsiche mit Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

4 Pfirsiche	1 unbehandelte Limette	2 EL fein geh. Macadamianüsse
100 g Zucker	2 EL Puderzucker	150 g Mascarpone
300 ml Sahne	1 EL Amaretto	2 EL Rosenwasser

Von der Limettenschale feine Zesten ziehen und anschließend den Saft auspressen. 350 Milliliter Wasser mit dem Zucker und den Limettenezesten in einem Topf zum Kochen bringen und etwa zehn Minuten köcheln. Das Rosenwasser und die Pfirsiche zugeben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Limettensaft einrühren. Die Pfirsiche abgießen und den entstandenen Sirup dabei auffangen. Diesen erneut aufkochen und eindicken lassen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Amaretto schaumig schlagen. Anschließend die Sahne steif schlagen, unterheben und kühl stellen. Die Pfirsiche vorsichtig aufdrücken, die Kerne entfernen und die Mascarponecreme hineingeben. Die gefüllten Pfirsiche mit der Mascarponecreme auf Tellern anrichten, mit dem Sirup beträufeln, den Macadamianüssen bestreuen und servieren.

Badegül Özdemir am 15. November 2012

Gefüllter Apfel-Crêpe mit Eier-Likör

Für 2 Personen

1 Boskoop	20 g Mandelstifte	1 Ei
50 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
2 EL Puderzucker	2 EL Butter	125 ml Milch
100 ml Eierlikör	Butter	

Das Mehl, die Milch, das Ei, den Zucker und eine Prise Salz zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Die Hälfte der Butter zergehen lassen und unter den Teig rühren. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Teig zu goldgelben Crêpes ausbacken. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Mandelstifte und die Äpfel darin anbraten. Die Apfel-Mandelmischung auf die Crêpe geben, mit Eierlikör übergießen und einrollen. Die Crêpe auf den Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Anette Deininger am 09. Februar 2012

Gefüllter Palatschinken

Für 2 Personen

250 g passierter Quark	6 EL Sauerrahm	1 unbehandelte Zitrone
50 g Rosinen	4 EL Marillenmarmelade	5 Eier
100 g Butter	375 ml kalte Milch	1 EL Marillenbrand
200 g Mehl	40 g Zucker	20 g Vanillezucker
1 EL Puderzucker	1 Prise Salz	

Das Mehl mit dem Puderzucker, einer Prise Salz, zwei Eiern und der Milch zu einem dünnflüssigem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Pfannenboden dünn mit Teig bedecken. Den Palatschinken rasch von beiden Seiten goldbraun braten. Für die Füllung 60 Gramm Butter mit 40 Gramm Zucker schaumig rühren. Drei Eier trennen. Das Eiweiß auffangen. Nach und nach drei Eigelbe zur Füllung geben. Die Schale einer Zitrone abreiben und ein Viertel davon unter die Mischung geben. Den passierten Quark und den Sauerrahm hinzugeben. Drei Eiweiße mit Zugabe von Vanillezucker zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Palatschinken Bleistift dick mit der Masse füllen, mit Rosinen bestreuen und aufrollen. Die Marillenmarmelade mit dem Marillenbrand in einem Topf erhitzen und flüssig werden lassen. Anschließend über die Palatschinken geben. Mit der restlichen Soße einen Dessertspiegel auf Tellern herstellen. Den Palatschinken auf Desserttellern anrichten und mit der Marillensoße servieren.

Ralf Heinzmann am 23. Februar 2012

Gefülltes Pfannkuchen-Türmchen

Für zwei Personen

2 Äpfel, süßlich	2 Eier	130 ml Milch
100 g Mehl	200 g Sahnequark	200 g Sahne
150 g Zucker	2 EL Staubzucker	1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Öl	Salz	

Die Eier trennen. Dann das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Zucker mit dem Mixer zu Eischnee verrühren. Das Eigelb mit circa 75 Gramm Zucker und 125 Milliliter Milch schaumig rühren, das Mehl langsam unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen ausbacken. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Den Quark, 75 Gramm Zucker, die restliche Milch und den Vanillezucker cremig rühren. Dann die Sahne unterheben. Den Staubzucker in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin karamellisieren. Mit einem Servierring jeweils einen Taler, Pfannkuchen, wieder einen Taler und Quarkcreme schichten und mit den karamellisierten Früchten garnieren. Das Dessert mit Staubzucker bestreuen, anrichten und servieren.

Waltraud Heyer am 01. November 2012

Geschichtete Lebkuchen-Creme

Für zwei Personen

100 g Lebkuchen	150 g Sauerkirschen	100 g Magerquark
125 g Sahne	50 g Puderzucker	1 TL Zimt
50 ml Bitterorangenlikör	Schokoraspel	

Die Lebkuchen zerbröseln und im Bitterorangenlikör und Kirschsafte einweichen. Den Quark mit dem Zucker und Zimt verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Quark und die Lebkuchenmasse abwechselnd in ein Glas schichten. Die Schokoraspele obenauf geben und servieren.

Stephan Bürner am 20. Dezember 2012

Geschichtete Weintrauben

Für 2 Personen

500 g kernlose, helle Weintrauben	6 Cookie-Kekse	125 g Mascarpone
125 g Magerquark	125 g Schlagsahne	50 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit der Mascarpone verrühren. Beide Massen zu einer Crème vermengen. Die Cookies zerkleinern. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Abwechselnd Weintrauben, Crème und Kekse in Dessertgläser schichten, wobei mit den Weintrauben begonnen wird. Die Dessertgläser mit einer Weintraube garnieren und servieren.

Heidi Lorenz am 29. Dezember 2011

Geschichteter Himbeer-Traum

Für zwei Personen

250 g Himbeeren	100 g Baiser	200 g Quark
100 g Joghurt	1 Bund Minze	1 Vanilleschote
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker		

Den Quark und den Joghurt zusammen in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Bourbon-Vanillezucker in die Schüssel geben. Die Vanillecreme gut verrühren. Einige Himbeeren zum Garnieren beiseite legen und den Rest pürieren. Die Baisers in grobe Stücke bröseln. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. In einem hohen Dessertglas abwechselnd die Vanillecreme, die pürierten Himbeeren und den Baiser aufschichten. Den geschichteten Himbeer-Traum anrichten, mit der Minze und den restlichen Himbeeren garnieren und servieren.

Tanja Pust am 31. Mai 2012

Gestürzte Ananas-Tarte mit Ingwer-Limetten-Karamell

Für zwei Personen

2 Blätter Blätterteig 1 Ananas 2 unbehandelte Limetten
1 Ingwerknolle 60 g Zucker 30 g Butter
1 Schote Java-Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mäßiger Hitze schmelzen. In der Zwischenzeit die Schale der Limette abreiben. Die Ingwerknolle schälen und fein reiben. Sobald der Zucker karamellisiert ist, den Limettenabrieb sowie den Ingwer dazugeben. Ebenso die Butter und die Ananasstücke hinzufügen und kurz karamellisieren lassen. Die Ananas-Karamell-Mischung in die Tarte-Formen geben. Den Blätterteig ausrollen und mit Hilfe des Schälchens so zurecht schneiden, dass ein Teigkreis entsteht, der im Durchmesser etwas größer ist, als die Tarte-Formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und ihn über die Ananas-Karamell-Mischung geben. Den Rand an der Form festdrücken. Die Tarte-Formen in den Backofen geben und etwa 20 Minuten backen, anschließend auf einen Teller stürzen und mit etwas Java-Pfeffer bestreuen. Die gestürzte Ananas-Tarte mit dem Ingwer-Limetten-Karamell auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Lang am 12. Juli 2012

Grüne Creme

Für zwei Personen

1 Avocado 1 Limette 30 g Puderzucker
1 EL Zucker 4 Stängel Zitronenmelisse 100 ml Schlagsahne

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen. Das Fruchtfleisch in ein hohes Gefäß geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Sechs Esslöffel Limettensaft und 50 Gramm Puderzucker dazugeben. Etwas Zitronenmelisse vom Stängel lösen und dazugeben. Anschließend fein pürieren. Die Schlagsahne zusammen mit dem Zucker und der Limettenschale steif schlagen. Anschließend locker unter die Avocadocreme heben. Die Avocadocreme in einer Schale anrichten. Mit etwas Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Carlo Macrini am 27. September 2012

Grüne Creme

Für zwei Personen

1 reife Avocado 2 Limetten 1 Zweig Zitronenmelisse
120 ml Schlagsahne 50 g Puderzucker 1 EL Zucker

Die Avocado aufschneiden, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Die Limetten gut waschen und von einer Frucht einen Teelöffel Limettenschale abreiben. Anschließend die Limetten halbieren und auspressen. Sechs Esslöffel Limettensaft, 50 Gramm Puderzucker und das Avocado-Fruchtfleisch vermischen und fein pürieren. Die Schlagsahne, den Zucker und die abgeriebene Limettenschale steif schlagen und anschließend locker unter die Avocadocreme heben. Die grüne Crème in eine Dessertschale füllen und mit einigen Blättchen Zitronenmelisse garniert servieren.

Oliver Schwabe am 13. Dezember 2012

Granita mit Himbeeren

Für zwei Personen

250 g gefrorene Himbeeren 75 ml Apfelsaft 1 unbehandelte Zitrone
1 EL flüssiger Honig 1 Zweig frische Minze

Die leicht angetauten Himbeeren pürieren. Etwas Zitronensaft, den Apfelsaft und den Honig dazugeben und nochmals mixen. Die Minze zupfen. Das Himbeerpüree in Dessertgläsern anrichten. Die Granita mit den Himbeeren anrichten, mit einigen Minzblättern dekorieren und servieren.

Nadine Kolten am 27. Januar 2011

Gratinierte Erdbeeren

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren 2 Kiwi 1 Pitahaya
1 Limette 1 Orange 105 g Crème-double
1 Päckchen Vanillezucker 30 g Zucker Puderzucker

Den Backofen auf 150 Grad Oberhitze vorheizen. Das Obst putzen. Die Kiwi und die Pitahaya schälen, klein schneiden und ein paar Früchte für die Dekoration bei Seite legen. Anschließend die Früchte zu einem Mus pürieren. Das Fruchtmus mit dem Zitronen- und dem Orangensaft anreichern und den Zucker unterrühren. Den Fruchtputee in kleine Auflaufformen geben. Den Vanillezucker mit der Crème double verrühren. Die Erdbeeren vom Strunk entfernen und halbieren. Die halbierten Erdbeeren auf das Fruchtmus legen und die Crème double darüber geben. Das Ganze mit dem Puderzucker bestreuen und kurz im Backofen überbacken. Anschließend mit den restlichen Früchten garnieren und servieren.

Dirk Kämmer am 03. Mai 2012

Gratinierter Apfel mit Vanille-Zitronen-Sauer-Rahm-Eis

Für 2 Personen

2 säuerliche Äpfel 2 unbehandelte Zitronen 1 unbehandelte Limette
50 g zimmerwarmer Butter 1 kg Sauerrahm, 10% 500 g Schmand, 30%
3 EL Mehl 400 ml Läuterzucker 3 EL brauner Zucker
3 EL weißer Zucker 2 Vanilleschoten 2 TL Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in schmale Spalten schneiden. Den Saft der Limette auspressen und die Äpfel mit dem Saft beträufeln. Die Butter mit dem Mehl, dem braunen Zucker, dem weißen Zucker und einer Prise Zimt zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl hinzufügen. Eine kleine Auflaufform einfetten und die Äpfel hineinlegen. Den Knetteig darübergeben, so dass die Äpfel bedeckt sind. Die Form für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Von den Zitronen Zesten reißen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Sauerrahm mit dem Schmand, den Zitronenzesten, dem Läuterzucker und etwas Vanille glatt rühren. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend abschmecken und evtl. noch etwas Vanille zugeben. Den gratinierten Apfel mit dem Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Benedikt Börner am 29. Dezember 2011

Grieß-Pudding mit Pflaumen in Apricot-Brandy

Für zwei Personen

2 EL Kindergrieß	1 unbehandelte Limone	1 Glas Pflaumen
1 Ei	1 Zimtstange	2 EL Zucker
1 EL Speisestärke	500 ml Milch	2 cl Apricot-Brandy
1 Prise Salz	Zimtpulver	

Die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Danach den Kindergrieß unter ständigem Rühren in die kochende Milch einrieseln lassen und dabei kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Wenn der Grieß fertig gekocht ist, den Topf von der Platte nehmen und das Eigelb einrühren. Anschließend die unbehandelte Limone waschen und von circa einem Drittel Zesten abreiben. Die Zesten beiseite legen. Den Rest der Limonenschale fein reiben und zu dem Kindergrieß dazugeben. Danach den Grieß etwas abkühlen lassen und das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Dessertschälchen mit kaltem Wasser ausspülen und den Grießpudding einfüllen. Im Anschluss die Schälchen im Kühlschrank kalt stellen. Für die Pflaumen in Apricot-Brandy die Pflaumen abgießen und den Saft gemeinsam mit der Zimtstange in einen Topf geben und erhitzen. Danach die Speisestärke mit Wasser anrühren und langsam in den Pflaumensaft einrühren. Nun den Apricot-Brandy und die abgeschütteten Pflaumen hinzugeben und das Ganze erwärmen. Im Anschluss den Grieß auf einen großen, flachen Teller stürzen und die Pflaumen um den Pudding legen. Danach den eingedickten Saft über die Pflaumen geben. Den Grießpudding mit den Pflaumen in Apricot-Brandy auf Tellern anrichten, mit den Limonenzesten und dem Zimt garnieren und servieren.

Christa Gumz am 05. Dezember 2012

Griechische Hefebällchen

Für zwei Personen

5 Erdbeeren	250 g Mehl	10 g Hefe
1 TL Zimt, gemahlen	1 Zimtstange	250 ml Honig
Rapsöl, Zucker, Salz		

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe und etwas Salz hinzugeben. Wieder etwas lauwarmes Wasser hinzugeießen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig warm stellen und einige Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden. Rapsöl in einem Topf stark erhitzen. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Bällchen von dem Teig nehmen und in dem heißen Öl ausbacken. Für den Sirup 100 Milliliter Wasser, den Honig und etwas Zucker in einen Topf geben. Acht Minuten köcheln lassen und die Zimtstangen hinzugeben. Dann die Zimtstangen aus dem Topf nehmen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Die fertigen Teigbällchen mit dem Sirup anrichten, mit gemahlenem Zimt und Erdbeeren garnieren und servieren.

Alan Mirani am 29. August 2012

Griechischer Joghurt mit gegrilltem Pfirsich

Für zwei Personen

200 g griechischer Joghurt 2 Pfirsiche 70 g griechischer Honig
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian

Den griechischen Joghurt mit der Hälfte des Honigs vermischen und in ein Dessertglas geben. Die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Je zwei halbe Pfirsiche auf ein Stück Alufolie legen. Die Thymianblätter und die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und auf den Früchten verteilen. Anschließend etwas Honig über die Pfirsiche träufeln, die Alufolie zu Päckchen formen und fest verschließen. Eine Pfanne erhitzen und die Alufolienpäckchen für circa fünf Minuten hineingeben, anschließend auspacken und die Früchte über den Joghurt geben und servieren.

Jan Innerling am 29. November 2012

Heidelbeere-Sauerrahm-Mousse

Für zwei Personen

70 g tiefgekühlte Heidelbeeren 120 g frische Heidelbeeren 1 Zitrone
45 g Puderzucker 250 ml saure Sahne 125 ml Sahne

Die tiefgekühlten Heidelbeeren mit fünf Gramm Puderzucker in ein Gefäß geben und pürieren. Die frischen Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die pürierten Beeren mischen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Sahne schlagen. Die saure Sahne mit dem restlichen Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben. Die Heidelbeeren und das Sauerrahmmousse abwechselnd in das Glas füllen. Mit dem Mousse abschließen und servieren.

Rosi Bauer am 05. Oktober 2012

Himbeer-Fool

Für zwei Personen

150 g Himbeeren 70 g Heidelbeeren 1 Orange
40 g Löffelbiskuits 10 g Amarettini 1 Zweig Minze
3 EL Puderzucker 50 g Quark 100 g Schlagsahne

Die Himbeeren in ein hohes Gefäß geben, pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Biskuits zerbröseln und auf zwei Anrichtegläser verteilen. Die Minze waschen und trockentupfen. Zwei Blätter für die Garnierung zur Seite legen, den Rest klein schneiden. Die Orange halbieren, auspressen und mit den Minzblättern mischen. Die Biskuits mit dem Saft tränken und zur Seite stellen. Die Sahne zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Himbeerpüree mit dem Quark verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben und kalt stellen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Küchenrolle zerbröseln. Die Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Die Hälfte der Beeren auf beide Gläser mit dem Biskuit verteilen. Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und auf beide Gläser verteilen. Die restlichen Heidelbeeren darauf verteilen. Die Crème mit den Amarettini und den übrigen Minzblättern garnieren und servieren.

Simone Rungger am 20. September 2012

Himbeer-Mascarpone-Creme auf Biskuit

Für zwei Personen

150 g Himbeeren, TK	100 g Löffelbiskuit	200 g Magerquark
100 g Mascarpone	50 g Zucker	200 ml Schlagsahne
50 ml Milch	2 EL Himbeergeist	1 Vanilleschote
Vanillezucker	Schokoladenraspeln	

Den Löffelbiskuit mit dem Himbeergeist beträufeln und einziehen lassen. Den Magerquark, die Mascarpone-Crème, den Zucker und den Vanillezucker mit der Milch verrühren. Die Sahne schlagen und dazugeben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Danach ebenfalls unter die Masse heben. Abschließend mit dem Löffelbiskuit den Boden einer Schüssel auslegen. Danach die Himbeeren und die Mascarpone-Crème schichtweise darauf geben. Alles im Wechsel wiederholen, bis der Rand der Schüssel erreicht ist. Das Ganze kalt stellen. Die fertige Crème auf einem Teller anrichten und mit Himbeeren dekorieren. Die Schokostreusel darüber streuen und servieren.

Hafsa Khaloua am 22. März 2012

Himbeer-Pfirsich-Traum

Für zwei Personen

125 g Himbeeren	4 halbe Pfirsiche	100 g Schlagsahne
1 EL Vanillezucker	250 g fettarmer Joghurt	50g brauner Zucker

Die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Pfirsiche und die Himbeeren mischen. Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker unterrühren und unter den Joghurt heben. Den Joghurt auf den Früchten verteilen und großzügig mit braunem Zucker betreuen und servieren.

Silvia Meemann am 29. August 2012

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

120 g Himbeeren	1 Zitrone	3 Minzblätter
2 Vanilleschoten	5 Löffelbiskuits	50 g Zartbitterschokolade
200 g Schmand	150 g Quark, 20%	50 g Zucker
40 ml Kirschlikör		

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Quark, den Schmand, den Zitronensaft, den Zucker und das Vanillemark vermischen. Die Löffelbiskuits zerdrücken, in eine Schale oder Glas füllen und mit Kirschlikör beträufeln. Zwei Himbeeren zum Garnieren zur Seite legen. Anschließend zuerst die Quarkmasse auf den zerdrückten Löffelbiskuits und darauf die restlichen Himbeeren schichten. Diesen Vorgang für mehrere Tiramisu-Schichten zwei bis drei Mal wiederholen. Die Zartbitterschokolade raspeln. Das Tiramisu mit den Schokoflocken, den übrigen Himbeeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Kurt Schmieding am 28. Juni 2012

Himbeer-Traum

Für zwei Personen

200 g Himbeeren 100 g Erdbeeren 100 g Baiser
200 ml Sahne 100 ml Joghurt 1 Bund Minze

Die Sahne steif schlagen und anschließend den Joghurt unterheben. Ein paar Himbeeren zum Verzieren beiseite legen. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Den Baiser in einen Gefrierbeutel geben und platt klopfen. In den Dessertgläsern nun die Crème, die Himbeeren, den Baiser und die Erdbeeren schichten. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Den Himbeertraum anrichten, mit der Minze und den restlichen Himbeeren garnieren und servieren.

Catharina Appelhagen am 21. Juni 2012

Himmlicher Schwarzwälder

Für zwei Personen

8 Scheiben Pumpernickel 100 g Schattenmorellen 400 g Vanille-Speiseeis
125 ml Sahne 1 TL Zucker 25 g geriebene Schokolade
4 g Vanillezucker Kirschwasser

Mit der Hand das Pumpernickel zerbröckeln und mit der geriebenen Schokolade mischen. Dann mit Kirschwasser beträufeln und einige Minuten zugedeckt ziehen lassen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Zum Anrichten eine Schicht Pumpernickel, dann Kirschen, Vanilleeis und Sahnehaube in ein Glas geben. Mit einer Kirsche und geriebener Schokolade verzieren.

Herbert de Leuw am 14. Juni 2012

Honigmelonen-Eis

Für zwei Personen

1 Honigmelone 1 Vanilleschote 1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Minze 40 g Sahne 150 g Magermilchjoghurt
70 g Zucker

Die Melone halbieren und entkernen. Die Hälfte des Melonenfruchtfleisches schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte der Melone ganz lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Minze abzupfen und klein hacken. Das zerkleinerte Melonenfruchtfleisch mit der Sahne, dem Magermilchjoghurt, dem Zucker, dem Vanillemark und etwa zwei Esslöffeln Zitronensaft pürieren. Die Masse in die Eismaschine geben. Das fertige Meloneneis in die noch ganze Melonenhälfte geben, mit der Minze garnieren und servieren.

Jesse-Finn Langer am 23. August 2012

Indisches Quark-Dessert mit Safran und Rosinen

Für zwei Personen

250 g Quark 1 g Safran 50 g Zucker
25 g Rosinen 10 g Mandeln 1 Bund Minze

Den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Anschließend den Quark und den Safran unterheben. Abschließend die Rosinen und die Mandeln beifügen und kalt stellen. Die Minzeblätter abzupfen, das Dessert in Dessertgläser anrichten und mit der Minze garnieren.

Fabian Frei am 12. April 2012

Joghurt-Beeren-Creme

Für zwei Personen

300 g griechischer Joghurt (10%)	250 g Himbeeren, frisch	3 EL brauner Zucker
2 EL Honig	1 Vanilleschote	1 Blatt Minze

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Joghurt mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren. Die Beeren waschen und trocken tupfen. In kleine Auflaufformen Beeren, dazu Crème und mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit dem Bunsenbrenner den Zucker kurz karamellisieren. Anschließend mit der Minze garnieren und servieren.

Saveria Kreutzer am 12. April 2012

Joghurt-Creme mit gebratenen Früchten

Für zwei Personen

1 Ananas	1 Banane	1 Orange
1 EL Pistazien	1 Vanilleschote	3 EL Honig
200 g Joghurt-Brottaufstrich	3 EL Milch	2 EL Rum
4 EL Sonnenblumenöl		

Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Banane schälen, in drei Stücke schneiden und diese längs halbieren. Die Orange schälen und filetieren. Die Pistazien fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Früchte von allen Seiten darin anbraten. Währenddessen den Honig einträufeln. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit der Milch und dem Joghurt-Brottaufstrich cremig aufschlagen. Den Rum einrühren. Die Früchte aus der Pfanne nehmen und zusammen mit der Crème auf einem Dessertteller anrichten, mit den gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Dieter W. Pufe am 01. November 2012

Johannisbeer-Cantuccini-Becher

Für zwei Personen

100 g rote Johannisbeeren	50 g Mascarpone	150 g Vollmilchjoghurt
2 EL Amarettolikör	2 EL Zucker	1 Päck. Vanillezucker
50 g Cantuccini	2 kleine weiße Baisertuffs	25 g Zartbitterschokolade

Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Mascarpone mit dem Joghurt, dem Amaretto, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Vier Johannisbeerrispen zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Beeren von den Rispen streifen und unter die Crème heben. Die Cantuccini sowie die Baiser und die Schokolade grob hacken und das Ganze ebenfalls unter die Crème heben. Die Crème in Dessertgläser anrichten und mit den Johannisbeerrispen garnieren.

Andrea Betz am 29. Februar 2012

Käse-Creme mit Birnen

Für 2 Personen

90 g Quark	200 g Mascarpone	30 g Ziegenfrischkäse
3 Birnen	70 g Walnusskerne	70 g unges. Pistazienkerne
1 EL Zucker	20 g Schlagsahne	1 unbehandelte Zitrone
2 EL flüssiger Honig	20 ml heller Rum	20 g Mohn
Salz	weißer Pfeffer	

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Ränder der Dessertgläser mit dem Saft der Zitrone befeuchten und mit etwas Mohn garnieren. Alle Käsesorten und Quark mit der Sahne zu einer glatten Crème verarbeiten und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei der drei Birnen schälen, in kleine Würfel schneiden und in Dessertgläser geben und mit dem Rum, dem übrigen Mohn und dem Zucker marinieren. Die übrige Birne halbieren, entstrunken und dekorativ in Scheiben schneiden. Die Walnuss- und Pistazienkerne in einen Gefrierbeutel geben und zu Bröseln verarbeiten. Die Brösel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel füllen und über die Birnen geben. Die zerstückelten Nusskerne darüber geben, mit einigen Tropfen Honig versüßen und der übriggebliebenen Birne und dem Mohn garnieren.

Alexandra Alemanno am 13. Dezember 2011

Kaffee-Mascarpone mit Mango

Für zwei Personen

1 Mango	50 g Amarettinis	1 Vanilleschote
1 Sternanis	250 g Mascarpone	50 g Honig
100 ml Espresso	1 EL Amaretto	1 TL Zimt

Eine Pfanne erhitzen und den Honig hineingeben. Sobald der Honig karamellisiert, mit dem Espresso ablöschen und einkochen lassen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in die Pfanne geben. Den Zimt, den Anis und den Amaretto ebenfalls in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Die Mango vom Kern befreien, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Mischung aus der Pfanne dazugeben und unterrühren. Die Gläser mit der Crème füllen, die Mangostücke darauf verteilen. Die Amarettinis zerbröseln, die Crème damit garnieren und servieren.

Claudia Kähler am 20. September 2012

Kaiserschmarrn mit Amaretto nach Prädinger Art

Für zwei Personen

3 Eier	300 g Butter	180 ml Milch
100 ml Mineralwasser	2 EL Amaretto	120 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker	Pudermilch	Salz

Die Milch mit dem Amaretto und den Eiern schaumig rühren und Mehl dazugeben. Mit etwas Salz abschmecken. So viel Mineralwasser hinzugeben, bis ein Tropfteig entsteht. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Teig als dünne Omelette ausbacken. Anschließend mit einer Gabel zerreißen. Einen Topf mit ganz wenig Wasser erwärmen und etwas Butter hinzufügen. Die zerrissenen Teigstücke hinzufügen um den Teig saftig und buttrig werden zu lassen. Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten und mit Pudermilch bestreuen.

Sara Bonetti am 25. Oktober 2012

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

100 g Ingwer	1 Orange	2 Zitronen
500 g Zwetschgen	50 g Sultaninen	1 Zimtrinde
3 Gewürznelken	1 Sternanis	130 g Butter
3 Eier	120 g Mehl	30 g Puderzucker
10 g Vanillezucker	10 g Zucker	500 g Gelierzucker
50 g Stärke	125 ml Milch	200 ml Cassis
2 EL Rum	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in 200 Milliliter Cassis einlegen. Die Rosinen in Rum einlegen. Die Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem festen Schnee aufschlagen. Das Mehl durch ein Sieb geben und etwas Schale von der Zitrone und der Orange abreiben. Zusammen mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Milch zu einem dickflüssigen Teig anrühren. 80 Gramm Butter im Kochtopf schmelzen und die drei Eigelbe einrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Teig eingießen und die Sultaninen dazugeben. Im Backofen goldbraun backen. Wenn der Teig fertig ist mit zwei Gabeln zerreißen. Die Zimtrinde, Gewürznelken und den Sternanis in ein Gewürzsäckchen geben und zusammen mit 125 Milliliter Wasser und dem Saft und der Schale einer Zitrone aufkochen. Den Ingwer reiben und zum Wasser geben, genauso wie die eingelegten Zwetschgen mit dem Cassis und alles sämig kochen, bis die Früchte leicht zerfallen. Vom Herd nehmen, das Gewürzsäckchen entfernen und mit dem Rum abschmecken. Zusammen mit dem Kaiserschmarrn anrichten und noch warm servieren.

Gerhard Burghart am 22. Oktober 2012

Kaiserschmarrn

Für zwei Personen

1 Zitrone	20 g Rosinen	20 g Haselnüsse
2 Eier	63 g Mehl	15 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz	190 ml Milch
20 ml Rum	Butter, Puderzucker	

Die Eier trennen und die Eiweiß steif schlagen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Nüsse fein hacken. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz, dem Rum sowie der abgeriebenen Zitronenschale in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Nach und nach die Milch und das Mehl zugeben. Die Nüsse und die Rosinen ebenfalls unter die Masse rühren. Abschließend den Eischnee unterheben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig nach und nach von beiden Seiten darin ausbacken und zerpuffen. Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Marcel Kiefer am 04. Oktober 2012

Katalanische Creme

Für zwei Personen

3 Eier	250 ml Milch	100 g Zucker
20 g Speisestärke	1 unbehandelte Zitrone	1 Stange Zimt
5 EL Zucker		

70 Gramm Zucker mit 100 Millilitern Milch vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit der Zimtstange zu der Milch geben und aufkochen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb schaumig rühren. Anschließend die restliche Milch und die Speisestärke hinzufügen. Das Ganze mit in die kochende Milch geben und noch einmal unter ständigem Rühren eine Minute lang aufkochen. Die Crème in Keramischalen geben und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Abschließend mit dem übrigen Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Jürgen Kobusch am 29. Februar 2012

Kirsch-Creme

Für zwei Personen

200 g Sauerkirschen	500 g Mascarpone	300 g Naturjoghurt
500 ml Schlagsahne	200 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
50 g Mandelblättchen		

Die Mascarpone, den Naturjoghurt, den Zucker und den Vanillezucker gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben. Die Sauerkirschen und die Mandelblättchen hinzugeben und unterrühren. Die Kirschcreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Johannes Würfele am 04. April 2012

Kirschcreme mit Krokant

Für zwei Personen

200 g Frischkäse	200 g Kirschen	50 g Mandelsplitter
5 g Butter	1 Päck. Vanillezucker	1 Päck. Sahnesteif
250 ml Sahne	120 g Zucker	

Den Frischkäse gemeinsam mit 100 Gramm Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Danach die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und anschließend unter den Frischkäse heben. Nun die Kirschen abtropfen lassen und in eine Dessertschale geben. Danach die Frischkäsecreme darauf verteilen. Für den Krokant die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Danach den übrigen Zucker und die Mandeln dazu geben und kross anbraten. Im Anschluss die Mandelsplitter abkühlen lassen und auf der Crème verteilen. Die Kirschcreme mit dem Krokant auf einem Teller anrichten und servieren.

Thorsten Jeromin am 05. Dezember 2012

Kirschen mit Marzipan-Schaum

Für 2 Personen

250 g Süßkirschen	1 Zitrone	2 EL Johannisbeergelee
50 g Marzipan	80 g Zucker	150 ml Schlagsahne
80 ml trockener Weißwein	20 g Zucker	Mandelblättchen

Die Kirschen waschen und entsteinen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kirschen mit 40 Gramm Zucker, dem Johannisbeergelee und 100 Milliliter Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kirschen zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen. Das Marzipan klein schneiden, mit dem Weißwein, 40 Gramm Zucker und dem restlichen Zitronensaft in eine hohe Rührschüssel geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Für 20 Minuten kühl stellen. Anschließend die Sahne nach und nach mit einem Handrührgerät unter die kalte Marzipanmasse schlagen, bis eine cremige, schaumige Masse entsteht. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, nach Belieben mit Zucker. Die Kirschen auf mehrere Dessertgläser verteilen, den Schaum darauf geben, mit den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Jochen Brückner am 13. Januar 2011

Kiwi mit Orangen-Kardamom-Sirup

Für 2 Personen

4 Kiwis	2 grüne Kardamomkapseln	1 Vanilleschote
50 g Zucker	225 ml Orangensaft	250 ml Vanilleeis

Die Kardamomkörner aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote zur Dekoration beiseite legen. Die Kiwis schälen, längs halbieren, in große Stücke schneiden und in Gläser verteilen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Den Orangensaft, den Kardamom und das Vanillemark dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Das Vanilleeis und den heißen Sirup auf den Kiwis verteilen und servieren.

Kathleen Schrock am 17. Februar 2011

Knuspertaler mit Apfel

Für zwei Personen

1 Apfel	1 Zitrone	50 g gemahlene Mandeln
1 Vanilleschote	100 g Mehl	75 g Zucker
1 EL Vanillezucker	90 g weiche Butter	Zimt, Salz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und von der Schale abreiben. Das Mehl zusammen mit 75 Gramm der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Vanillemark und den Mandeln in eine Schüssel geben und so lange vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Je eine Prise Zimt und Salz sowie etwas von der abgeriebenen Zitronenschale ebenfalls zu der Masse geben und damit verkneten. Den Apfel waschen, trocken tupfen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Apfel anschließend in Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit der restlichen Butter ausfetten und mit den Apfelscheiben auslegen. Die Teigkrümel darüber verteilen und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ursula Prinz am 29. November 2012

Kokos-Creme mit Ananas

Für zwei Personen

1 frische Baby-Ananas	250 g Ananas	1 TL Speisestärke
250 g Speisequark (20%)	1 EL Kokoslikör	25 g Zucker
4 Kugeln Kokos-Mandel-Konfekt		

Die Ananas über einer Schüssel abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft erst mal beiseite stellen. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und mit 25 Millilitern von dem übrig gebliebenen Saft pürieren. Anschließend einen Esslöffel von dem Ananassaft mit der Stärke vermengen und in einem heißen Topf zusammen mit den Ananasstücken zu einem Früchtepüree aufkochen lassen. Den Quark zusammen mit dem Likör und dem Zucker gut vermischen und zwei Kugeln Kokos-Mandel-Konfekt klein hacken und unterheben. Die Kokos-Crème in ein Dessertglas füllen, die Ananassoße darüber geben und eine Kugel Kokos-Mandel-Konfekt darauf setzen. Die Baby-Ananas schälen und ein paar Scheiben zum Dekorieren herausschneiden. Jeweils eine Ananasscheibe zum Verzieren an dem Glasrand befestigen. Die Kokos-Crème mit der Ananas in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Christina Antoniou am 31. Mai 2012

Kokos-Makronen-Creme

Für zwei Personen

370 g Schattenmorellen	100 g Kokosmakronen mit Glasur	30 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	125 g Mascarpone	5 EL Joghurt, 3,5 %
2 EL Zucker	20 ml Kirschwasser	

Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Einen Esslöffel Zucker, das Kirschwasser und das Vanillemark in den Kirschsafft geben und aufkochen. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft einrühren und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kirschen unterheben. Die Makronen grob und die Schokolade fein hacken. Die Mascarpone, den Joghurt und einen Esslöffel Zucker mit einem Schneebesen verrühren und anschließend die Makronen- und die Schokoladenstücke unterheben. Die Kokosmakronen-Crème mit den heißen Kirschen auf einem Dessertteller anrichten.

Stefan Gehrke am 22. November 2012

Kokos-Mango-Creme

Für zwei Personen

2 reife Mangos	1 Limette	1 Zitrone
1 Bund Minze	100 g Kokosflocken	8 g Vanillezucker
150 g Zucker	50 g Schmand	125 g Butter
100 ml Kokosmilch		

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch längs vom Kern ablösen und grob würfeln. Etwas von der Mango zum Garnieren zur Seite legen. Die Limette teilen und auspressen. Mit einem Pürierstab die restliche Mango mit der Kokosmilch, dem Schmand und dem Zucker pürieren. Die Masse mit dem Limettensaft abschmecken, in ein Dessertglas abfüllen und kalt stellen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin die Kokosflocken zusammen mit dem Vanillezucker anrösten. Die Kokos-Mango-Crème aus dem Kühlschrank nehmen, mit der übrigen Mango und den Kokosflocken anrichten und servieren.

Friederike Bolder am 19. Juli 2012

Lauwarmes Schoko-Soufflé

Für zwei Personen

60 g Schokolade, 70 %	50 g Himbeeren	20 g Mehl
3 Eier	70 g Butter	30 g Zucker
Puderzucker	100 ml Schlagsahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier aufschlagen und zwei Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker verrühren. Die geschmolzene Schokoladen-Mischung dazugeben und das Mehl vorsichtig unterheben. Die Formen mit Butter einfetten, zu drei Viertel mit der Soufflé-Masse füllen und für zehn Minuten in den Ofen stellen. Die Sahne steif schlagen und die Himbeeren waschen. Das lauwarme Schokosoufflé mit der Schlagsahne, den Himbeeren und etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Regina Zinsmeister am 27. Januar 2011

Lebkuchen-Eis

Für 2 Personen

500 ml Milch	400 ml Schlagsahne	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	4 Eier	2 TL Lebkuchengewürz
300 g Lebkuchen	1 TL Zimt	

Den Lebkuchen mit etwas Milch einweichen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Lebkuchengewürz sowie dem Zimt schaumig rühren. Anschließend die übrige Milch und die Sahne untermengen und das Ganze in die Eismaschine füllen und etwa 20 Minuten darin gefrieren lassen. Nach etwa zehn Minuten die Lebkuchenbrösel untermischen und erneut alles frieren lassen. Das Eis portionsweise in Dessertgläser anrichten und servieren.

Elisabeth Swatek am 13. Dezember 2011

Limetten-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

250 g Mascarpone	2 unbehandelte Limetten	1 Ei
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Sahnesteif	Puderrucker
1 EL weißer Rum		

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone, das Eigelb, den Rum, etwas Sahnesteif den Saft von einer Limette und etwas Limettenabrieb gut verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das steife Eiweiß unterheben und mit gesiebttem Puderrucker abschmecken. Die restliche Limette in Scheiben schneiden. Die Limetten-Mascarponecreme in Dessertgläsern anrichten, mit Limettenscheiben garnieren und servieren.

Heinz-Dieter Niemeyer am 09. Februar 2011

Limetten-Quark-Soufflé mit Zwetschgen-Ragout

Für zwei Personen

100 g Zwetschgen	2 unbehandelte Limetten	1 Knolle Ingwer, klein
3 Eier, Größe M	200 g Magerquark	50 g Butter
100 ml trockener Rotwein	2 TL Speisestärke	150 g Zucker
Puderrucker	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
Nelkenpulver	Pfeffer	1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem Zopf zum Schmelzen bringen. Anschließend Souffléförmchen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit etwas Zucker bestreuen. Etwas Schale von den Limetten reiben, die Limetten anschließend halbieren und auspressen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Quark, der Speisestärke, der Limettenschale und dem -abrieb glatt rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei nach und nach etwa 70 Gramm Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Eischnee behutsam unter die Quarkmasse heben. Die Förmchen bis knapp unter den Rand mit der Soufflémasse füllen und auf ein Backblech stellen. Das Ganze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Den Ingwer schälen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zwetschgen halbieren und vom Kern befreien. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen und die Zwetschgen hinein geben. Anschließend mit etwas Nelkenpulver, Pfeffer, der Zimtstange, dem Vanillemark und dem Ingwer würzen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Das Ganze bei kleiner Flamme auf die Hälfte reduzieren und zu einer sämigen Soße einkochen lassen. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen und mit dem Puderrucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren die Zimtstange und den Ingwer aus dem Ragout entfernen. Das Limetten-Quark-Soufflé mit dem Zwetschgenragout auf Tellern anrichten und servieren.

Sylweli Storck am 19. Oktober 2012

Mandarinen-Strudel

Für zwei Personen

2 Blätter Filoteig	5 EL Quark	150 g Dosen-Mandarinen
1 Ei	1 TL Vanillezucker	1 TL Zucker
1 EL Speisestärke	1 EL Milch	1 EL Butter
Butter	1 EL Puderzucker	2 EL Zucker

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. In einer Schüssel Quark, das Ei, den Vanillezucker, den Puderzucker, die Milch und die Speisestärke glatt rühren. Die Butter schmelzen. Die Filoblätter in mit geschmolzener Butter bestreichen. Den Teig mit der Quarkmasse füllen, darauf die Mandarinen verteilen und anschließend den Teig rollen. Im Backofen auf einer unteren Schiene circa 20 Minuten backen. Den Mandarinenstrudel auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren und servieren.

Anne-Lene Kaiser am 16. Mai 2012

Mandel-Crêpe mit marinierten Pfirsichen

Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	2 Pfirsiche
15 g gemahlene Mandeln	30 g Mandelblättchen	25 g Mehl
40 g Zucker	30 g Puderzucker	1 Ei
20 g Butter	Butterschmalz	70 ml Milch
1 EL Rum	1 Sternanis	1 Vanilleschote
Salz		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schale einer Orange und der Zitrone abreiben und dann den Saft der Früchte auspressen. Die Vanilleschote halbieren, der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Einen Esslöffel Zucker zusammen mit dem Sternanis, dem Vanillemark und der halben Vanilleschote, den Säften, der abgeriebenen Schale und zwei Esslöffeln Wasser aufkochen und etwa vier Minuten einkochen lassen. Dann den Sud vom Herd nehmen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend in dünne Spalten schneiden und gleichmäßig in einer flachen Schale verteilen. Den Sternanis sowie die Vanilleschote aus dem Sud entfernen und den noch warmen Sud darüber gießen. Die Pfirsiche im Kühlschrank zugedeckt marinieren lassen. Die Butter erhitzen und hellbraun werden lassen. Das Mehl, die Mandeln, einen Esslöffel Zucker, die Milch, den Rum und eine Prise Salz zusammen mit der Butter zu einem glatten Teig verrühren. Die zweite Orange halbieren, die Schale einer Hälfte abreiben und dazugeben. Dann das Ei aufschlagen, unterrühren und den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen. Den vorbereiteten Teig noch einmal durchrühren und etwa ein Achtel in die Mitte einer Pfanne mit etwas Butterschmalz geben. Bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Pfanne schwenken, damit der Teig verlaufen kann. Die Crêpe wenden, sobald sie auf der Unterseite leicht gebräunt sind. Anschließend für etwa eine Minute backen, bis auch die Oberseite gebräunt ist. Das Ganze mit dem restlichen Teig wiederholen, so dass hauchdünne Crêpes entstehen. Anschließend die gebackenen Crêpes im Backofen warm halten. Die Pfirsichspalten in einem Sieb abtropfen lassen und den Sud dabei auffangen. Etwa die Hälfte des Suds bei starker Hitze so lange einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz erhält. Dann die Früchte auf den Crêpes verteilen und diese vorsichtig zusammenrollen. Die Crêpes mit dem Sud beträufeln, dann mit den Mandelblättchen und dem Puderzucker bestreuen. Anschließend noch mit dem Pfirsichsirup beträufeln. Den Mandelcrêpe mit den marinierten Pfirsichen auf Tellern anrichten und servieren.

Richard Melz am 19. Januar 2012

Mango mit Walnuss-Mascarpone

Für 2 Personen

2 reife Mangos 200 g Rohrzucker 80 g Walnüsse
30 ml Ahornsirup 200 g Mascarpone

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Mangos schälen, längs halbieren und entsteinen. Den Zucker auf einen flachen Teller geben und die Mangohälften mit der Schnittseite nach unten in den Zucker drücken. Anschließend die Hälften mit der gezuckerten Seite nach oben in eine beschichtete Pfanne geben und zusätzlich mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren bis der Zucker Blasen wirft. Die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und zu Bröseln schlagen. Eine Pfanne erhitzen und diese darin kurz ohne Fett rösten. Anschließend die Nüsse mit der Mascarpone und dem Ahornsirup in einer Schüssel vermengen. Abschließend aus der Masse Nocken stechen und diese mit den Mangohälften auf Tellern anrichten und servieren.

Kristina Taschetta am 13. Dezember 2011

Mango-Kompott mit Kokos-Sabayon

Für 2 Personen

1 reife Mango 2 Eier 2 EL Zucker
50 ml Orangensaft 50 ml Wasser 200 ml Kokosmilch

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch würfeln. Einen Esslöffel Zucker in einen Topf geben und leicht karamellisieren lassen. Das Wasser, den Orangensaft und die Mangowürfel zugeben und bei milder Hitze 5 Minuten einkochen. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel Zucker und den hellen Teil der Kokosmilch dazugeben. Die Eimasse über dem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend den restlichen Teil Kokosmilch vorsichtig unterheben. Das Mangokompott in kleine Gläser füllen und die Kokoszabaione darauf geben und sofort servieren.

Monika Pohl am 13. Januar 2011

Mango-Mascarpone-Tarte mit karamellisierter Ananas

Für zwei Personen

150 g Löffelbisquit	1 Ananas	100 ml Ananassaft
500 g Mascarpone	200 ml Schlagsahne	200 ml Mangomark
150 g Zucker	6 Eier	70 g Butter
1 Knolle Ingwer	1 Bund frische Minze	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. Den Löffelbisquit fein zerbröseln und mit der Butter verrühren. Die Masse in die Springform füllen, gut andrücken und im Ofen kurz anbacken, bis er goldgelb ist. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mangomark und 30 g Zucker über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine dickflüssige und schaumige Konsistenz hat. Nun die Masse wieder kalt schlagen und die Mascarpone unterheben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Anschließend die Masse auf den Boden in die Springform geben und das Ganze zum Gefrieren ins Tiefkühlfach stellen. Die Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Schiffchen schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Ananas darin kurz schwenken. Den Ingwer schälen, fein reiben und etwas hinzufügen. Das Ganze mit dem Ananassaft angießen und einkochen lassen, bis der Saft sich wie ein Sirup um die Frucht legt. Die Tarte aus dem Gefrierfach nehmen, vierteln und zwei Stücke herausnehmen. Etwas Minze zupfen. Die geeiste Mango-Mascarpone-Tarte mit der karamellisierten Ananas auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Roman Witt am 21. Juni 2012

Maracuja-Cup mit Mandel-Krokant

Für zwei Personen

3 Maracuja	1 unbehandelte Orange	1 Blatt Gelatine
2 EL Butter	2 EL Zucker	100 g Mascarpone
100 g Sahnequark	50 g Puderzucker	50 g Mandelsplitter

Die Orangenschale abreiben. Den Sahnequark mit dem Mascarpone, etwas Orangenabrieb und dem Puderzucker mischen und zu einer Crème verarbeiten. Die Gelatine im Wasserbad einweichen. Die Maracujafrüchte halbieren und durch ein Sieb passieren. Den Fruchtsaft mit der Gelatine aufkochen, und danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Mandelsplitter mit der Butter und dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und klumpig werden lassen. Das Fruchtgelee und die Crème abwechselnd schichtweise in Dessertgläser anrichten und mit dem übrigen Orangenabrieb und den Mandelsplittern garnieren.

Jolanta Knoll-Hoch am 29. Februar 2012

Marokkanischer Granatapfel-Salat mit Honig und Joghurt

Für zwei Personen

100 g Pistazien, ungesalzen 1 Granatapfel 2 Orangen
1 Bund marokk. Pfefferminze 3 EL Honig 4 EL Naturjoghurt
2 TL Zimt

Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel aus beiden Hälften die Kerne auskratzen. Die Orangen waschen, trocken tupfen und filetieren. Den Saft dabei in einer Schüssel auffangen. Die Pistazien in einer Pfanne rösten. Anschließend die gerösteten Pistazien klein hacken. Die marokkanische Minze waschen, trocknen, ein paar Blätter zupfen und klein hacken. Die Zutaten in einer Schüssel vermischen und mit Zimt und etwas Honig abschmecken. Den marokkanischen Granatapfelsalat mit dem Naturjoghurt in einer Schüssel anrichten. Etwas Honig in eine separate kleine Schüssel geben und zu dem Granatapfelsalat mit dem Naturjoghurt servieren.

Laura Müller am 08. März 2012

Marzipan-Suppe

Für zwei Personen

100 g Erdbeeren 50 g weiches Rohmarzipan 1 Ei
50 g Puderzucker 1 EL Vanille-Crèmpulver 1 Pck. Vanillezucker
250 ml Milch

Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker, der Milch, dem Puderzucker und dem Crèmpulver schaumig schlagen. Anschließend zum Kochen bringen und das Marzipan stückchenweise zugeben, bis es sich vollständig auflöst. Die Suppe abkühlen lassen. Das Eiweiß schaumig schlagen und unter die Suppe heben. Die Erdbeeren als Garnitur obenauf geben und servieren.

Brigitte Geiger am 22. November 2012

Mascarpone-Creme mit Früchten

Für zwei Personen

5 Physalis 1 Mango 2 Kiwi
1 Zitrone 50 g Mandelsplitter 40 g weißer Zucker
45 g brauner Zucker 10 g Vanillezucker 250 g Mascarpone
50 ml Milch 100 ml Orangenlikör

Den weißen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Mandelsplitter hinzufügen. Dann die Masse auf eine hitzebeständige Unterlage streichen und auskühlen lassen. Die Zitrone aufschneiden und den Saft auspressen. Dann den Mascarpone mit dem Zitronensaft, der Milch, dem Vanillezucker, dem braunen Zucker und der Hälfte des Likörs verrühren, bis eine homogene Crème entsteht. Anschließend die Mango und die Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann die Früchte mit dem restlichen Likör vermengen und als unterste Schicht in Gläsern anrichten. Die Crème aufschichten und das Ganze als Letztes mit den karamellisierten Mandeln und den Physalis anrichten und servieren.

Philipp Schmidt am 22. März 2012

Mascarpone-Creme mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	500 g Mascarpone	2 Zweige Minze
2 Zweige Basilikum	3 EL Puderzucker	150 ml Sahne
2 cl Amaretto	1 cl Orangenlikör	Zucker

Die Mascarpone mit dem Amaretto und dem Puderzucker in einer Schüssel aufschlagen. Die Sahne in eine extra Schüssel geben, aufschlagen und unter die Mascarponecreme rühren. Das Basilikum und die Minze waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Erdbeeren waschen, die Hälfte fein Würfeln und mit dem Zucker, dem Orangenlikör, dem Basilikum und der Minze abschmecken. Die andere Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Den Servierring auf einen Teller legen und abwechselnd Mascarponecreme und Erdbeeren aufeinander schichten. Den Ring abschließend abziehen, rundherum mit den Erdbeerscheiben garnieren und servieren.

Anja Herberg am 24. Mai 2012

Mascarpone-Fruchtquark-Duett

Für zwei Personen

100 g Himbeeren	100 g Kirschen, ohne Kerne	50 g weiße Schokolade
50 g Zartbitterschokolade	30 g Pistazien, ungesalzen	30 g gehackte Mandeln
100 ml Schlagsahne	100 g griechischer Joghurt	80 g Mascarpone
165 g Magerquark	70 g Zucker	10 g brauner Zucker
20 ml Kirschwasser	1 Vanilleschote	

Die Sahne steif schlagen. Den Quark, den Joghurt und die Mascarpone gut mit dem Zucker verrühren, so dass sich der Zucker auflöst. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenfalls hinzufügen. Anschließend die Masse zu zwei gleichen Teilen aufteilen und die eine Hälfte mit dem Kirschwasser abschmecken. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne kurz anrösten und mit dem braunen Zucker karamellisieren. Die helle und die dunkle Schokolade separat raspeln. Die Pistazien fein hacken. Anschließend die neutrale Quarkmasse mit den Himbeeren, den Pistazien und der weißen Schokolade in Dessertgläsern schichten. Die Quarkmasse mit dem Kirschwasser mit den Kirschen, den Mandeln und der dunklen Schokolade ebenfalls in Dessertgläsern schichten. Das Mascarpone-Fruchtquark-Duett auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Köppen am 19. Oktober 2012

Mascarpone - Mango - Creme

Für zwei Personen

1 Mango	1 Zitrone	75 g Sahnejogurt
125 g Mascarpone	1 Vanilleschote	20 g Zucker
10 g Rohrzucker	1 cl Orangenlikör	Minze

Den Jogurt, die Mascarpone, den Zucker und den Orangenlikör vermengen. Die Vanilleschote halbieren und aus einer Hälfte das Mark kratzen. Das Vanillemark ebenfalls zu der Mascarpone geben. Die Mango schälen und eine Hälfte pürieren. Die andere Hälfte in Würfel schneiden und mit dem Rohrzucker und Zitronensaft marinieren. Mangopüree in ein Glas füllen, darauf die Mascarpone-Masse geben und anschließend Mangowürfel darauf geben. In der Reihenfolge schichten. Die Mascarpone-Mango-Crème mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Karch am 14. März 2012

Milchreis mit flambierten Äpfeln

Für zwei Personen

90g Milchreis	1 Apfel	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	1 TL Butter
50 g Zucker	2 Eier	1 EL brauner Zucker, fein
500 ml Milch	200 ml Sahne	400 ml Rum

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und die Schale abreiben. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker vermengen. Anschließend mit etwas warmer Milch verrühren. Die restliche Milch, die Sahne, den Reis, die Zimtstange und die Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Eiermasse unterrühren und circa 12 Minuten köcheln lassen. Den Apfel halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem braunen Zucker, der Butter und dem Rum erhitzen. Anschließend flambieren. Den Reis mit den Äpfeln auf Tellern anrichten. Mit Karamell dekorieren und lauwarm servieren.

Lena Rocha am 07. Juni 2012

Mille-Feuille mit karamellisierter Ananas und Zimt-Sahne

Für 2 Personen

100 g Mandeln, gehackt	1 Ei	1 Ananas
1 Vanilleschote	1 EL Butter	1 TL Zimt
4 EL Zucker	2 EL Mehl	50 ml Rum
100 g Sahne	2 EL brauner Zucker	

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Mandeln mit einem Esslöffel Zucker, dem Ei, dem Mehl und der Butter vermischen und zum Teig aufschlagen. Aus dem Teig runde Platten mit fünf bis sechs Zentimetern Durchmesser formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Teigplatten im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Teigplatten aus dem Ofen nehmen und bis zum Anrichten auskühlen lassen. Die Ananas schälen und den Strunk entfernen. Die Ananas halbieren und eine Hälfte in Stücke schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananasstücke darin karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Schote und Mark ebenfalls in die Pfanne geben. Den Rum hinzugeben und reduzieren. Die Vanilleschote wieder entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit dem restlichen Zucker und dem Zimt abschmecken. Die Teigplätzchen im Wechsel mit der Ananas und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Ulla Tübben am 05. Januar 2012

Mini-Apfel-Tiramisu

Für zwei Personen

40 g Amarettiniekexse	300 g Apfelkompott, mit Stückchen	1 unbehandelte Zitrone
125 g Magerquark	75 g Magerjoghurt	0,5 Bund Zitronenmelisse
40 g Zucker	gemahlener Zimt	

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Joghurt cremig rühren, mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken und alles noch einmal verrühren. Die Amarettiniekexse grob zerbröseln und auf zwei Dessertgläser verteilen. Anschließend erst einen Teil Quark und dann das Apfelkompott auf den Amarettini verteilen. Mit der restlichen Quarkcreme als „Klecks“ garnieren und ca. 20 Minuten kühl stellen. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Das Mini-Apfeltiramisu anrichten, mit Zimt bestäuben, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Vincenzo D'Orsi am 09. Februar 2011

Mohn-Nudeln

Für zwei Personen

250 g mehliges Kartoffeln	60 g griffiges Mehl	50 g Butter
1 Ei	50 g geriebener Mohn	2 EL brauner Rum
1 TL Zimtpulver	4 EL Kristallzucker	4 EL Puderzucker
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Teile schneiden und in Salzwasser gar kochen. Das Ei trennen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas erkalten lassen, mit dem Eidotter und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten, daraus zwei Zentimeter dicke Stangen rollen und in kleine Stücke teilen. Den Teig mit flacher Hand zu runden, an den Enden schmaler werdenden Rundnudel „wuzeln“ (rollen). Danach die Rundnudeln in das Salzwasser einlegen und an der Siedegrenze ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Anschließend den Mohn, den Rum und den Zimt begeben. Die Nudeln aus dem Wasser schöpfen und in der Mohn-Butter schwenken. Die Mohnnudeln auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren.

Ernst Bachler am 29. Februar 2012

Mohn-Pielen

Für zwei Personen

1 Brioche oder Weißbrot	30 g Rosinen in Rum	70 g geriebenen Mohn
25 g gemahlene Mandeln	30 g Zucker	1 Zitrone
1 Prise Zimtpulver	1 Prise Salz	1 EL Rum
250 ml Milch	Bittermandelöl	

Das Weißbrot aufschneiden und entrinden. Die Milch mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Zwei Esslöffel Zuckermilch abheben und beiseite stellen. Die Mandeln, Zimt, Salz, etwas Zitronenabrieb, den Mohn, die Rosinen mit dem Rum und einen Schuss Bittermandelöl zu der heißen Milch geben. Das Brot in eine Auflaufform geben und die abgehobene Zuckermilch darauf träufeln. Eine Schicht Mohnmasse auf das Brot geben, dann wieder Brot und Mohn, bis die Zutaten verbraucht sind. Die Mohnpielen auf dem Teller verteilen und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 22. November 2012

Mojito-Sorbet

Für 2 Personen

2 unbehandelte Limetten	50 g brauner Zucker	250 ml Rum
200 ml Mineralwasser, medium	1 Bund Minze	

Die Limetten halbieren und für die Dekoration eine Limettenscheibe abschneiden. Anschließend zur Seite legen. Dann die Schale abreiben und den Saft der Limetten auspressen. Zusammen mit Eiswürfeln in einen Zerkleinerer geben und den braunen Zucker und den Rum hinzufügen. Die Minze klein hacken und zusammen mit etwas Mineralwasser ebenfalls in die Maschine geben. Anschließend den Eisschnee ins Eisfach geben. Das Mojito-Sorbet auf Tellern anrichten, mit einem Minzzweig und einer Limettenscheibe garnieren und servieren.

Kai Lohse am 09. Februar 2012

Mokka-Creme mit Sahne-Creme

Für 2 Personen

2 Eier	250 ml Milch	200 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote	125 ml starker Kaffee	40 g Speisestärke
70 g Zucker		

Die Milch in einem Topf mit dem Zucker aufkochen lassen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen und anschließend das Eigelb mit der Speisestärke vermengen. Das Ei mit der Speisestärke zu der Milch geben. Den heißen Kaffee unter Rühren dazugeben und die Crème etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse rühren. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Mokka-creme in einem hohen Glas anrichten. Mit der Schlagsahne garnieren und servieren.

Hannelore Ille am 19. April 2012

Mokka-Mousse mit Orangen-Filets

Für zwei Personen

2 Orangen	3 Eier	50 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker	100 g Butter	375 ml Sahne
2 EL starker Espresso	50 ml Orangenlikör	Kakaopulver
Salz	Chilipulver	

Die Sahne steif schlagen. Die Butter schaumig rühren. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb und den Puderzucker unter die Butter mischen. Den Vanillezucker und eine Prise Salz zugeben. Nach und nach den Espresso unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Orangen schälen und filetieren. Die Filets mit dem Orangenlikör und dem Chilipulver marinieren. Die Mousse auf Tellern anrichten und mit den Orangenfilets servieren.

Susanne Pichler am 03. Februar 2011

Moosbeer-Palatschinken

Für zwei Personen

300 g Moosbeeren	50 g Mehl	2 EL Zucker
1 Ei	1 EL Butterschmalz	1 EL Mineralwasser
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	

Das Mehl zusammen mit dem Ei, dem Mineralwasser und der Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Moosbeeren waschen, trocken tupfen und unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, etwas Teig hineingeben und den Palatschinken von beiden Seiten langsam goldbraun braten lassen. Den Palatschinken aus der Pfanne nehmen, auf einem Teller anrichten, mit Zucker und Zimt bestreuen und servieren.

Rosi Bauer am 04. Oktober 2012

Mousse au Chocolat

Für 2 Personen

100 g Zartbitterschokolade	2 Eier	2 EL Cognac
2 EL Wasser	500 ml Schlagsahne	30 g weiße Schokoraspeln

Zunächst die Zartbitterschokolade in einer Schlüssel zerbrechen und in einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier mit zwei Esslöffeln Wasser im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich und schaumig wird. Die flüssige Schokolade und den Cognac unter Rühren hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und nach und nach unter die Masse heben. Die fertige Mousse in Glasschalen füllen und in das Eisfach (oder den Kühlschrank) stellen. Vor dem Servieren abschließend noch mit weißer Schokolade garnieren.

Torsten Becker am 13. Januar 2011

Muntermacher-Quark

Für 2 Personen

2 TL Instant-Kaffee	2 EL gerasp. Zartbitterschokolade	5 Mokka Bohnen
2 Kapuzinerkresse-Blüten	250 g Speisequark	125 ml Sahne, kalt
2 EL Cognac	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Zucker

Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Währenddessen den Zucker einstreuen. Den Quark, den Instant-Kaffee und den Cognac zugeben und alles cremig aufschlagen. Die Crème in ein Glas füllen. Den Muntermacher-Quark auf Tellern anrichten, mit den Blüten, den Mokkabohnen und den Schokoraspeln garnieren und servieren.

Heidi Becher am 01. Februar 2012

Nuss-Tasche

Für zwei Personen

100 g Haselnüsse, gehackt	2 Blätterteig, TK	1 Ei
1 Vanillestange	50 ml Akazienhonig	2 EL Kokosraspeln
2 EL Kakaopulver	2 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Mark aus der Vanilleschote entfernen und zusammen mit dem Honig, dem Kakao und den Kokosflocken in einer Schüssel miteinander vermengen. Eine Pfanne erhitzen und die gehackten Nüsse darin anrösten. Anschließend ebenfalls in die Masse geben und untermischen. Das Ei aufschlagen. Den Blätterteig in vier gleichgroße Stücke teilen und mit dem Ei bestreichen. Die Nussmasse gleichmäßig auf den Blätterteigstücken verteilen, diese zusammenklappen und für zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Nusstasche aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Auf einem Teller anrichten und servieren.

Sabrina Alwang am 29. März 2012

Obst-Crumble mit Vanille-Creme

Für 2 Personen

3 Pflaumen	1 Pfirsich	75 g Blaubeeren
75 g Himbeeren	2 Eier	35 g Mandelstifte
75 g gesiebttes Mehl	90 g Butter	1 Vanilleschote
200 ml Milch	2 EL Zucker	3 EL Crème-double
1 TL Zimt		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Obst klein schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Mehl mit der Butter verkneten. Die Mandeln dazugeben und anschließend mit Zimt abschmecken. Den Teig über das Obst streuseln und im Backofen backen. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und der Crème double vermengen. Anschließend langsam die Milch unterrühren. Die Vanillemasse in einem Topf leicht erhitzen. Dabei immer wieder rühren, bis sich alles verbunden hat. Anschließend die Vanillecreme abkühlen lassen. Den Obst-Crumble auf einem Teller anrichten. Die Vanillecreme dazugeben und servieren.

Moritz Volz am 07. Juni 2012

Orangen-Schaum-Creme mit Luxemburgerli

Für zwei Personen

250 g Speisequark	250 ml Sahne	3 Orangen
1 Zitrone	3 EL Zucker	3 Baisergebäck

In einer Schüssel den Speisequark mit 50 Millilitern Sahne glattrühren. Die Orangen und eine halbe Zitrone auspressen, den Saft dabei auffangen und von der Orange etwas Schale abreiben. In einer Schüssel den Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker und der Orangenschale mischen und dann zum Quark geben. Den restlichen Rahm mit dem Handmixer steif schlagen und sorgfältig unter die Crème ziehen. Die Crème in Dessertgläsern anrichten, mit je einem Luxemburgerli garnieren und servieren.

Susanne Peterseil am 11. Oktober 2012

Palatschinken mit Mango-Tatar

Für zwei Personen

1 nicht zu reife Mango	1 Zweig Minze	50 g Nougatkuvertüre
3 EL Mehl	1 Puderzucker	3 EL Zucker
20 ml Rosenlikör	70 ml Milch	3 Eier
Butterschmalz, Salz		

Für den Palatschinken die Eier aufschlagen und mit der Milch und dem Mehl gut verrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Gegebenenfalls eine Messerspitze Salz hinzugeben. Butterschmalz in eine Pfanne geben, etwas Teig in die Pfanne dazugeben und den Palatschinken ausbacken lassen. Den Vorgang für die weiteren Palatschinken wiederholen. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die kleinen Mangowürfel ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Rosenlikör ablöschen. Die Palatschinken ausbreiten, die Mango darauf verteilen und in den Palatschinken einrollen. Den Palatschinken mit dem Mango-Tatar mit Puderzucker und Schokolade garnieren und auf einem Teller anrichten und servieren.

Alfred Wissel am 04. April 2012

Palatschinken mit Marillen-Marmelade

Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	20 ml Milch
20 ml Wasser, mit Kohlensäure	3 EL Marillenmarmelade	Puderzucker
Salz		

Das Mehl, die Eier, die Milch, das Wasser und etwas Salz vermengen und zu einem Teig schlagen. Anschließend aus dem Teig dünne Palatschinken backen. Die Marillenmarmelade auf die Palatschinken streichen und einrollen. Den Palatschinken auf einem Teller anrichten, mit etwas Puderzucker garnieren und servieren.

Eberhard Höhn am 16. Februar 2012

Pancakes mit panierten Birnen

Für 2 Personen

1 große Birne (Williams)	1 unbehandelte Zitrone	1 Ei
20 g Butter	100 ml Milch	170 g Mehl
100 g Paniermehl	2 TL Backpulver	50 g Puderzucker
1 EL Zucker	2 EL Ahornsirup	1 Prise Zimt
1,5 l Kokosfett	20 ml Öl	1 Prise Salz

Das Kokosfett in der Friteuse auf 170 Grad vorheizen. In einer Schüssel 120 g Mehl, ein Esslöffel Zucker, eine Prise Salz und zwei Teelöffel Backpulver mischen. Die Milch und das Öl separat vermengen. Die Flüssigkeiten anschließend darüber geben und zügig verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Butter in einer Pfanne zerlassen und pro Pancake zwei Esslöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zitrone auspressen. Die Birne schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Panierstraße herstellen. Zuerst ein Gefäß mit Zitronensaft bereit stellen. In einem zweiten Gefäß 50 Gramm Puderzucker mit 50 Gramm Mehl mischen und eine Prise Zimt zugeben. In der dritten Panierstation ein Ei aufschlagen und für die vierte Station das Paniermehl bereit stellen. Die Birnenscheiben durch die Panierstraße führen Kurz vor dem Anrichten die Birnen ins Sieb der Friteuse geben und kurz bräunen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Drei Pancakes abwechselnd mit Ahornsirup übereinander schichten und die Birnenscheiben darum legen. Anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Reiner Granderath am 29. Dezember 2011

Panna-cotta-Törtchen mit Minze und Erdbeeren

Für zwei Personen

125 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	10 g Pistazien, ungesalzen
50 g Cantuccini	1 Päckchen Tortenguss	2 Blätter Gelatine
40 g weiche Butter	125 ml Sahne	250 ml roter Traubensaft
1 Bund Minze	20 g Orangenzucker	1 TL getrocknete Minze

Die Sahne mit der getrockneten Minze und dem Orangenzucker aufkochen. Die Gelatine darin auflösen. Anschließend die Panna-cotta durch ein Sieb in eine Schale gießen und kühlen. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und zerkleinern. Anschließend die Cantuccini mit der weichen Butter vermengen und auf zwei Gläser verteilen. Die gekühlte Panna-cotta darauf verteilen und etwas fest werden lassen. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Minze zupfen, in Streifen schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Den Tortenguss mit dem Traubensaft in einem Topf erhitzen, anrühren und über die Erdbeeren verteilen. Etwas Zitronenschale reiben und mit den Pistazien ebenfalls darüber streuen. Die Panna-cotta-Törtchen mit der Minze und den Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gerke am 21. Juni 2012

Papaya-Mango-Creme

Für zwei Personen

1 reife Papaya 2 reife Thai-Mango 1 Limette
250 g Crème double 1 EL Vanillezucker 2 EL Kokosflocken

Die Papaya schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen. Eine Fruchthälfte in kleine Würfel schneiden. Die andere Hälfte vierteln. Die Mango mit einem Sparschäler schälen. Die Limette auspressen. Das Fruchtfleisch rund um den Kern herum abschneiden. Die Papayaviertel und die Mangostücke mit dem Limettensaft pürieren. Die Crème double mit dem Vanillezucker aufschlagen. Die Kokosflocken unter das Fruchtputee heben und kalt stellen. Die Crème double mit der Papaya-Mango-Crème in Dessertgläser schichten und als Abschluss die Papayawürfel darüber geben.

Svenja Beneke am 08. November 2012

Pfannenkuchen-Ravioli à la Suzette

Für zwei Personen

4 unbehandelte Orangen 250 g Mehl 4 Eier
50 g Butter 50 g Mascarpone 50 g Quark
500 ml Milch 100 ml Orangenlikör 0,5 Bund Minze
1 Prise Salz 200 g Zucker

Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, der Milch, der Butter und dem Salz zu einem Teig verrühren. Das Ganze dünn zu Pfannenkuchen ausbacken. Den Mascarpone und den Quark verrühren. Das Ganze mit Orangenlikör und etwas Zucker abschmecken. In den Pfannenkuchen mit einem Servierring mittig einen Kreis ausstechen. Anschließend in den Kreis etwas von der Quarkmischung geben und einen weiteren Pfannkuchen obenauf legen. Mit einer Gabel die Ränder der Pfannenkuchen leicht andrücken. Eine Orange auspressen. Die restlichen Orangen filetieren. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend mit dem restlichen Grand Marnier ablöschen und flambieren. Etwas Orangensaft dazu geben. Die Pfannenkuchentravioli in der Sauce schwenken. Die Minze zupfen. Die Pfannenkuchentravioli à la Suzette auf Desserttellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Patrick Wüstenberg am 05. Dezember 2012

Pfannkuchen mit karamellisierten Apfel-Spalten und Sahne

Für zwei Personen

2 Äpfel	75 g Mehl	3 Eier
100 g Puderzucker	150 ml Milch	150 ml Sahne
1 Prise Backpulver	15 g Zucker	1 Zweig Minze
Butterschmalz, Salz		

Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz und Zucker und der Milch in einer Schüssel mit dem Handmixer zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Zuletzt die Eier ebenfalls unter den Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken. Die Äpfel waschen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Zucker stark erhitzen, bis er zu karamellisieren beginnt. Dann die Apfelspalten hinzugeben und diese mit karamellisieren lassen. Schließlich die Apfelscheiben in die Pfannkuchen füllen. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die Minze zum Garnieren waschen. Zum Schluss die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren. Die Sahne dazu reichen und zusammen servieren.

Klaus Streuber am 04. Oktober 2012

Pfirsich-Lasagnette mit Kokosnuss und Himbeeren

Für 2 Personen

2 reife Pfirsiche	150 g reife Himbeeren	1 Limette
1 Strauch Minze	1 Vanilleschote	100 g Kokosflocken
200 ml Milch	4 EL Zucker	Puderzucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Die Kokosflocken dazugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen die Pfirsiche in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Pfirsiche und die kalte Kokosmasse abwechselnd aufeinander schichten. Die Himbeeren waschen und pürieren. Limettenschale abreiben und feinhacken. Anschließend die Limette halbieren, etwas Saft auspressen und mit etwas Zucker zu den Himbeeren geben und abschmecken. Die Lasagnette mit der Himbeersoße garnieren. Etwas gehackte Limettenschale sowie Puderzucker darüber streuen und servieren.

Marsha Richter am 16. Februar 2012

Pfirsich-Tiramisu

Für zwei Personen

200 g Pfirsich	200 g Cantuccini	200 g Mascarpone
100 g cremiger Quark	1 Zweig Minze	10 EL Amaretto
50g Vanillezucker		

Die Cantuccini grob bröseln und einige Brösel in das Dessertglas geben. Anschließend einige Esslöffel Amaretto über die Cantuccini in das Glas geben. Den Quark mit der Mascarpone sowie dem Vanillezucker vermischen und cremig aufschlagen. Die Hälfte der Crème über die Cantuccini in das Dessertglas geben. Die Pfirsiche waschen, vom Kern befreien, klein schneiden und auf die Crème in das Dessertglas geben. Anschließend die Pfirsiche mit einer weiteren Schicht Crème bedecken. Die Minze waschen, trocken tupfen. Die Crème mit der Minze und den übrigen Cantuccinibrösel garnieren und servieren.

Jan Innerling am 30. November 2012

Pflaumenmus-Taschen mit Rum-Zwetschgen

Für zwei Personen

7 Zwetschgen	3 Eier	250 g Butter
200 g Mehl	150 g Pflaumenmus	100 g geriebene Walnüsse
200 g Paniermehl	150 g braunen Zucker	150 ml Zwetschgensaft
40 ml Rum	20 ml Olivenöl	Puderzucker, Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für den Nudelteig das Mehl mit zwei Eiern, einer Prise Salz und einem Schuss Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf gut durchkneten. Den Teig anschließend in ein großes Stück Frischhaltefolie einwickeln und kurz ruhen lassen. Das übrige Ei trennen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, kreisrunde Teigblätter ausstechen und die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die runden Teigblätter in den Ravioliformer legen, mit dem Pflaumenmus füllen, zusammenklappen und verschließen. Anschließend in das kochende Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Das Paniermehl mit den geriebenen Walnüssen in die heiße Butter geben, anrösten und darin die fertigen Pflaumenmuskuchen schwenken. Danach mit Puderzucker bestreuen. Eine weitere Pfanne erhitzen und darin den braunen Zucker karamellisieren. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, entkernen und vierteln. Die Zwetschgen zum karamellisierten Zucker geben und kurz schwenken. Mit dem Rum und dem Zwetschgensaft ablöschen und reduzieren lassen. Die Pflaumenmuskuchen mit den Rumzwetschgen auf einem Teller anrichten und servieren.

Peter Tscherwizek am 19. Juli 2012

Pitahaya-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

1 große Pitahaya	100 g Schlagsahne	65g Mascarpone
1 Vanilleschote	30 g Zartbitter-Schokolade	10 g fertiges Baiser
1 EL Grenadine-Sirup	2 EL Milch	Kuvertüre
dunkles Kakaopulver	Puderzucker, Minze	

Die Schokolade grob hacken. Die Pitahaya waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel, bis auf einen kleinen Rand, herauslösen und klein würfeln. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark aufschneiden. Die Mascarpone, Milch, Grenadine-Sirup und das Vanillemark kurz glatt rühren. Erst die geschlagene Sahne, dann die Pitahaya-Würfel und zwei Drittel der Schokolade unterheben. Die Crème in die Fruchthälften füllen. Das Baiser grob zerbröckeln und mit der restlichen Schokolade darüber streuen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Pitahaya auf einem Teller mit einigen Blättern Minze anrichten mit dunklem Kakaopulver und Puderzucker bestäuben, mit etwas Kuvertüre dekoriert servieren.

Nadiya Orel am 08. November 2012

Quark-Puffer mit Physalis

Für zwei Personen

250 g Physalis	250 g Magerquark	2 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver	2 EL Puderzucker	5 EL Zucker
150 ml Orangendirektsaft	Butterschmalz	

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Physalis waschen, auslösen und mit dem Orangensaft und dem Zucker in einen Topf geben. Das Ganze aufkochen lassen und zugedeckt für fünf Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Anschließend das Kompott in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Quark, dem Puddingpulver und zwei Esslöffeln Zucker verrühren. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Den Quarkteig mit einer Suppenkelle in eine Pfanne geben und mehrere kleine Puffer von beiden Seiten goldbraun backen. Die Puffer aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller anrichten. Den Puderzucker darüber streuen und zusammen mit dem Physaliskompott servieren.

Kerstin Schröder am 12. April 2012

Quark-Soufflé mit Mango-Mousse

Für zwei Personen

2 Mangos	1 Zitrone	125 g Magerquark
3 EL Kokosraspeln	50 g Butter	1 Ei
4 EL Zucker	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Ei über zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Einen Esslöffel Zucker langsam untermischen und so lange schlagen, bis die Masse fest geworden ist. In einer weiteren Schüssel, das Eigelb zusammen mit dem Magerquark vermengen, den Eischnee hinzugeben und nochmals vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit hinzugeben. Die Mangos schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwei Souffléförmchen mit der Butter ausstreichen und zusätzlich mit einem Esslöffel Zucker austreuen. Die Hälfte der Masse in die Förmchen geben, jeweils ein paar kleine Mangostücke in die Mitte geben, sodass noch ein wenig von den Mangostücken übrig bleiben und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Die Förmchen auf der mittleren Schiene etwa zwanzig Minuten in den Ofen geben, bis sie gold-gelb gebacken sind. Die restliche Mango mit dem restlichen Zucker pürieren. Anschließend das Mus durch ein Sieb streichen. Das Quarksoufflé mit dem Mango-Mousse auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker und den Kokosraspeln garnieren und servieren.

Tobias Knoch am 10. Oktober 2012

Rhabarber mit Vanille-Quark

Für 2 Personen

350 g Rhabarber	200 g Magerquark	2 EL Puderzucker
1 TL gemahlener Zimt	1 EL Butter	100 ml süße Sahne
Zucker	1 Stange Bourbon-Vanille	

Den Puderzucker mit dem Zimt vermischen. Den Rhabarber waschen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Rhabarber darin vier Minuten andünsten. Die Zuckermischung dazugeben und alles daran verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Magerquark mit dem Zucker und Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Den Rhabarber im Wechsel mit Quark in ein Glas füllen und servieren.

Anna Jäger am 07. Juni 2012

Rhabarber-Crumble

Für zwei Personen

300 g Rhabarber	100 g Mehl	50 g brauner Zucker
2 TL Vanillezucker	75 g Butter	100 ml Sahne

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit einem Drittel der Butter einfetten. Den Rhabarber waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in die Form geben. Das Mehl sieben und die restliche Butter in Würfel schneiden. Das Mehl, die Butterwürfel, den braunen Zucker und den Vanillezucker vermengen und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel über den Rhabarber geben. Den Rhabarber-Crumble etwa 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Sahne steif schlagen. Den Rhabarber-Crumble mit der steif geschlagenen Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Kathrin Gerhardt am 04. April 2012

Rhabarber-Crunch

Für zwei Personen

250 g Rhabarber	100 g Erdbeeren	1 Orange
1 Zitrone	50 g Butter	100 g Sahne
40 g Mandelblättchen	80 g brauner Zucker	50 g Zucker
70 g Mehl	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz
1 Prise Zimt		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend in eine Auflaufform schichten. Die Schale der Orange und Zitrone reiben und mit dem Zucker über den Rhabarber geben. Die Butter zum Schmelzen bringen. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der flüssigen Butter und einer Prise Salz und Zimt vermengen. Die Mandelblättchen zu den Streuseln geben, auf dem Rhabarber verteilen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren pürieren und die Sahne schlagen. Anschließend die pürierten Erdbeeren mit der geschlagenen Sahne verrühren. Den Rhabarber-Crunch auf Tellern anrichten und servieren. Die Erdbeersahne dazu reichen.

Veronica Eisenmann am 14. Juni 2012

Rhabarber-Wähe mit Erdbeer-Eis

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	4 Stangen Rhabarber	3 Zitronen
1 Vanilleschote	100 g Zartbitterschokolade	200 g Crème-fraîche
2 Eier	200 g Mehl	100 g Zucker
100 g Puderzucker	1 EL Vanillezucker	3 EL Maisstärke
200 g kalte Butter	150 ml Sahne	500 ml Milch
Pfefferminze, Fett	Puderzucker	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit einer Prise Salz vermengen. Die Butter in Stücken dazugeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Die Milch dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig flach und rund ausrollen. Die Backform einfetten und den Teig gut andrücken. Die Zitronen auspressen. Die Erdbeeren säubern, den Strunk abscheiden und mit dem Zucker weich kochen. Den Zitronensaft zugeben. Anschließend vier Esslöffel beiseite stellen, den Rest mit der Milch und der Crème fraîche vermengen und in die Eismaschine geben. Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in circa ein Zentimeter große Stücke schneiden. Die Stücke auf den Teig verteilen. Die Sahne mit den Eiern, der Maisstärke, dem Mark der Vanilleschote, dem Vanillezucker und einer Prise Zucker schaumig schlagen. Die Schokolade schmelzen und mit dem Pinsel dekorative Striche auf den Teller ziehen. Das Ganze auf dem Kuchen verteilen und für circa 25 Minuten in den Backofen geben. Anschließend aufschneiden, mit Puderzucker bestäuben, mit ein paar Minzblättern garnieren und servieren.

Sandra Anna Christen am 14. Juni 2012

Rosmarin-Fetal-Eis

Für zwei Personen

1 Kaki	1 Birne	50 g grüne Weintrauben
50 g milder Fetakäse	20 g Walnüsse	2 Zweige frischer Rosmarin
1 TL Honig	2 TL Zucker	200 ml Sahne

Einen Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Danach die Nadeln abzupfen, fein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Den Fetakäse würfeln und ebenfalls in das hohe Gefäß zu den Rosmarinzweigen geben. Anschließend mit der Sahne aufgießen und aufmixen. Danach den Zucker dazugeben. Nach Bedarf weitere Rosmarinnadeln hinzufügen. Die fertige Masse in kleine Förmchen geben und circa 20 Minuten ins Gefrierfach stellen. Die Walnüsse etwas zerkleinern und mit dem Honig bestreichen. Die Kaki waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Birne vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Das Eis aus der Form auf einen Teller stürzen. Das Rosmarin-Feta-Eis auf Tellern anrichten, mit den Kaki- und Birnen-Spalten, den Trauben, den süßen Walnüssen, dem restlichen Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Franca Flenda am 05. Dezember 2012

Rostige Ritter mit beschwipsten Beeren

Für zwei Personen

100 g Brom-, Him-, Heidelbeeren	2 altbackene Brötchen	70 g Zucker
1 TL Zimt	2 Eier	40 ml Kirschwasser
300 ml Milch	Salz, Paniermehl	Butterschmalz

Die Beeren mit Kirschwasser beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker vermischen. Die Brötchen in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Milch mit den Eiern, einem Esslöffel Zucker und einer Prise Salz vermengen. Dies Gemisch über die Brötchen geben und einige Minuten durchziehen lassen. Die Brötchen aus der Mischung nehmen, etwas abtropfen lassen und in dem Paniermehl wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die rostigen Ritter darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Zimt mit dem restlichen Zucker vermischen und auf die rostigen Ritter streuen. Die Beeren neben den rostigen Rittern anrichten und servieren.

Heiko Hoffmann am 13. September 2012

Rote Grütze einmal anders

Für zwei Personen

2 Scheiben Schwarzbrot	200 g Kirschen, aus dem Glas	1 EL Brombeermarmelade
1 Vanilleschote	100 g Mascarpone	50 g Crème-fraîche
1 Ei	3 EL Kakaopulver	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Minze	100 ml Rotwein	100 ml Sahne
2 EL Balsamicoessig	50 g Puderzucker	

Das Schwarzbrot zerbröseln und mit dem Kakao und dem Zucker vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu dem Brot geben. Die Kirschen mit dem Rotwein, Balsamicoessig, Vanillemark, der Marmelade und dem Rosmarin einkochen und kalt stellen. Den Rosmarinzweig vor dem Servieren entfernen. Die Sahne steif schlagen und mit Zucker, Mascarpone, Eigelb und Crème-fraîche zu einer luftigen Masse verrühren. Das Schwarzbrot auf den Quark geben und mit den kalten Kirschen übergießen. Die Minze zupfen, oben auf geben und servieren.

Martin Diedrich am 03. Februar 2011

Rotwein-Zwetschgen mit Eier-Likör-Eis

Für zwei Personen

5 Zwetschgen	1 Zimtstange	2 EL brauner Zucker
30 g Vanillezucker	Weizenstärke	125 ml Milch
125 ml Schlagsahne	75 ml Eierlikör	300 ml trockener Rotwein
100 ml roter Portwein	2 Eier	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und die Eigelbe auslösen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Die lauwarme Milch dazugeben und gut verrühren. Die Sahne und den Eierlikör hinzugeben, gut vermengen und in der Eismaschine zu Eis rühren lassen. Den braunen Zucker und den Portwein in einem Topf erhitzen, bis Blasen entstehen. Anschließend den Rotwein und die Zimtstange hinzugeben und auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Zwetschgen vierteln, in eine Auflaufform geben und den heißen Rotweinsud aufgießen. Die Auflaufform mit Alufolie gut abdecken und die Zwetschgen im vorgeheizten Backofen etwa fünfzehn Minuten schmoren lassen. Den Sud in einen Topf abgießen. Die Zimtstange entfernen und den Sud mit etwas Weizenstärke abbinden. Die Rotwein-Zwetschgen mit dem Eierliköreis auf einem Teller anrichten, die Zwetschgen mit etwas Rotweinsud beträufeln und servieren.

Edith Brühl am 08. März 2012

Rum-Kugeln

Für zwei Personen

1 Biskuitboden	40 ml Rum	125 g weiße Kuvertüre
1 EL gemahlene Mandeln	1 Päckchen Vanillezucker	1 TL rosa Pfefferkörner
Hagelzucker, Kakao	Puderzucker	

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für das Rezept wird nur die Hälfte des Biskuitbodens benötigt. Diesen zerbröckeln, mit Rum tränken und mit der Kuvertüre, den gemahlenden Mandeln und dem Vanillezucker verkneten. Das Ganze im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Masse Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker und Schokoflocken wälzen. Die Rumkugeln auf Tellern anrichten, mit den Pfefferkörnern und Hagelzucker garnieren und servieren.

Nicole Otte am 20. Dezember 2012

Süße Beeren-Suppe

Für 2 Personen

600 g Beeren, gemischt	1 Zitrone	100 ml Buttermilch
150 g Sahne, fettreduziert	200 ml Sekt, extra trocken	1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine	3 EL Puderzucker	1 TL Süßstoff, flüssig
Minze		

Die Sahne aufschlagen und anschließend unter die Buttermilch heben. Die Beeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Anschließend zwei Drittel der Beeren mit dem Puderzucker und dem Vanillemark im Mixer pürieren und durch ein Sieb pressen. Anschließend den Sekt unterrühren. Die Minze abrausen, abtupfen und klein schneiden. Die restlichen Beeren auf einem Teller verteilen und die Beerensuppe darüber schöpfen. Die Buttermilchmousse in Würfel schneiden und in die Suppe legen. Die Beerensuppe mit der Sahne-Buttermilchmischung in ein Dessertglas gießen, mit der Minze garnieren und servieren.

Christian Sattelberger am 16. Mai 2012

Salzburger Knödel mit Orangen-Ragout

Für zwei Personen

8 Mozartkugeln	2 unbehandelte Orangen	40 g griffiges Mehl
190 g Semmelbrösel	40 g Weizengrieß	50 g Puderzucker
2 EL Zucker	250 g Quark	50 g Butter
2 Eier	30 ml Orangenlikör	1 Prise Salz

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen. 40 Gramm Semmelbrösel, den Weizengrieß, das Mehl und das Salz unterrühren. Den Quark unter die Masse heben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Mozartkugeln auswickeln. Mit einem Löffel etwas Teig aufnehmen und jeweils eine Mozartkugel mit dem Teig umschließen. Die Knödel in das Wasser geben und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Semmelbrösel darin anrösten. Die fertig gegarten Knödel darin wälzen. Die Orangen waschen, die Schale abreiben und dann die Orange schälen und die Filets ausschneiden, dabei den Saft auffangen. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit dem Orangenlikör und dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Die Orangenschale und die -Filets dazugeben und kurz ziehen lassen. Die Salzburger Knödel mit dem Orangenragout auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestreuen und servieren.

Elisabeth Kodim am 15. November 2012

Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Mark

Für zwei Personen

150 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Vanilleschote
1 EL Mehl	1 EL Weizenstärkemehl	40 g Zucker
10 g Vanillezucker	2 EL Puderzucker	Puderzucker
1 Prise Salz	20 g Butter	3 Eier
75 ml Milch		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Zwei Eigelbe beiseite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf die Milch zusammen mit dem Vanillemark aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch circa zehn Minuten ziehen lassen. Eine Form mit der Butter ausfetten und die Vanillemilch hineingießen. Das gekühlte Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz und einem Drittel des Zuckers fast steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker hinzufügen, bis das Eiweiß eine feste Konsistenz hat. Das Mehl durchsieben und mit dem Vanillezucker und der Weizenstärke mischen. Etwas von der Zitronenschale reiben, zusammen mit dem Eigelb und der Mehlmischung auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Mit einer Teigkarte vier große Nockerln abheben und nebeneinander in die Form mit der Vanillemilch setzen. Die Form für zwölf Minuten in den Backofen stellen. Die Erdbeeren mit dem Puderzucker zu einer homogenen Masse pürieren. Die Salzburger Nockerln und dem Erdbeermark auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.

Sylweli Storck am 18. Oktober 2012

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	7 Eier	20 g glattes Mehl
120 g Zucker	1 Pck. Backpulver	1 EL Preiselbeermarmelade
1 Vanilleschote	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz
flüssige Butter	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und das Eiweiß etwas steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Vanillezucker, das Vanillemark, das Salz und den Zitronenabrieb hinzufügen und alles verrühren. Nach und nach den Zucker und das Backpulver begeben und so lange schlagen, bis der Zuckerschnee ganz steif ist. Anschließend drei Eigelb und das Mehl unterheben. Aus der Masse entsprechende Nockerl ausstechen, in eine Auflaufform geben und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Die Nockerl anschließend aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und der Preiselbeermarmelade garnieren.

Jörg Graf am 18. Januar 2011

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	20 g Mehl	7 Eier
40 g Butter	125 ml Milch	3 EL Preiselbeermarmelade
1 Vanilleschote	1 Zweig Melisse	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Backpulver	3 EL Zucker	1 Prise Salz
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Salzburger Nockerln in einer kleinen Kasserolle die Milch gemeinsam mit der Butter und einem halben Päckchen Vanillezucker langsam auf kleinster Hitze erwärmen. Währenddessen die Eier trennen, ein Eigelb zur Seite legen, und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und das Eiweiß schließlich zu einer festen Masse schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messer das Mark heraus schaben. Die Zitronenschale abreiben. Das Eigelb mit etwas Zitronenschale, einer Messerspitze Vanillemark und dem restlichen Vanillezucker verrühren und abwechselnd mit dem gut gesiebten Mehl und dem Backpulver vorsichtig unter die Eiweißmasse mengen. Die Form großzügig mit zimmerwarmer Butter austreichen. Die erwärmte Milch eingießen, die Preiselbeeren dazu geben, sodass der Boden gerade bedeckt ist, und die Masse vorsichtig mit einem Teigschaber in Form von drei großen Nocken hineinsetzen. Die Nockerln im Backofen etwa acht bis zehn Minuten goldgelb backen. Die Spitzen sollten leicht angebräunt sein. Die Nockerln auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker und mit Melisse garnieren.

Kurt Assam am 16. August 2012

Sauerrahm-Waffeln mit Zwetschgen-Ragout

Für zwei Personen

250 g Zwetschgen	150 g Mehl	2 Eier
50 g Schmand	60 g weiche Butter	125 ml saure Sahne
100 g Schlagsahne	50 ml trockener Rotwein	1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	110 g Zucker	30 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker	1 TL Zimt	1 Prise Salz

Die Butter mit 60 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Backpulver und eine Prise Salz zum Mehl geben und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Dabei nach und nach die saure Sahne zugeben. Das Waffeleisen nach Bedarf fetten und erhitzen und portionsweise die Waffeln backen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Den restlichen Zucker im Topf karamellisieren lassen und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die Zwetschgen und etwas Zimt in den Sud geben und köcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zum Kompott geben. Solange weiterkochen lassen, bis der Saft andickt und dann vom Herd nehmen. Den Schmand mit dem Puderzucker und dem restlichen Zimt vermengen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den Schmand heben. Die Sauerrahmwaffeln auf Tellern anrichten, mit dem Zwetschgenragout und etwas Schmand-Sahne garnieren und servieren.

Andreas Koch am 18. Oktober 2012

Schaum-Pfannkuchen mit Mango

Für zwei Personen

1 Mango, à 500 g	2 Eier	120 g Mehl
4 EL Zucker	175 ml Milch	2 EL Butterschmalz
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Mehl, den Zucker, die Eigelbe und die Milch in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Die Prise Salz ins Eiweiß geben und steif schlagen. Den Eischnee mit einem Spatel unter den Teig heben. Den Teig anschließend ruhen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein entfernen und in dünne Spalten schneiden. Das Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Mangospalten in die heiße Pfanne geben und darin anbraten. Den Pfannkuchenteig über den Mangospalten verteilen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Sven Brahm am 19. Juli 2012

Schnee-Klöße in Himbeer-Soße

Für zwei Personen

500 g Himbeeren	1 Zitrone	3 Eier
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	500 ml Milch
50 ml Sahne		

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 25 Gramm Zucker schaumig schlagen. Die Milch aufkochen und kleine Eiweißnocken hineingleiten lassen. Die Nocken acht Minuten in der Milch kochen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Himbeeren pürieren und mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die Himbeersauce auf einem Teller verteilen und die Nocken darauf anrichten. Mit der Sahne garnieren und servieren.

Simone Bindseil am 27. September 2012

Schneegestöber

Für zwei Personen

250 g Physalis	150 g Vanillejoghurt	150 ml Schlagsahne
30 g Baiser	20 g Sahnefestiger	

Die Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen und mit dem Vanillejoghurt verrühren. Vier der Physalis zum Dekorieren bei Seite legen. Die restlichen Physalis von der Hülle befreien, waschen und halbieren. Ein Drittel der Früchte pürieren und die restlichen Physalisstücke anschließend hinzugeben. Den Baiser zerbröseln. Die Joghurtsahne, die Fruchtmasse und die Baiserbrösel in Gläsern schichten. Das Schneegestöber mit den Physalis garnieren und servieren.

Christian Pfarr am 27. Januar 2011

Schoko-Grieß mit Banane

Für zwei Personen

2 Bananen	2 unbehandelte Zitronen	100 g Dinkelgrieß
100 g Zartbitterschokolade, 80%	100 g Schokosplitter	80 g Zucker
3 EL Honig	250 ml Milch	

Die Milch und den Honig aufkochen. Den Grieß langsam einrieseln lassen und verrühren, bis die Masse andickt und cremig ist. Die Schokosplitter und den Zucker unterrühren und das Ganze warm stellen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Zartbitterschokolade raspeln. Die Bananenstücke, den Schokogries und die Schokoraschel in Gläser schichten und servieren.

Sofia Heilert am 09. Februar 2011

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

Für 2 Personen

100 g Zartbittercouvertüre (70%)	100 g Butter	3 Eier
200 ml Sahne, kalt	50 g Mehl	80 g Zucker
1 EL Kakaopulver	1/2 TL Backpulver	2 TL Vanillezucker
Butter	Zucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend in den Kühlschrank geben. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Diese über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die zwei Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver mischen und mit der Eiermasse verrühren. Anschließend die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Schokomasse nun in die Förmchen geben und auf mittlerer Schiene zwölf Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und aus der Backform stürzen. Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen. Das Schokoküchlein auf einen Teller geben. Mit der Sahne garnieren und servieren.

Norbert Paul am 26. Januar 2012

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kerne und Karamell-Bananen

Für zwei Personen

1 Bananen	2 Eier	70 g Zucker
25 g Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Kakao
50 g Bitterkuvertüre	55 g Butter	100 ml Sahne
25 ml brauner Rum		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit 50 Gramm der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Förmchen mit der restlichen Butter ausfetten und mit einer kleinen Menge des Zuckers ausstreuen. Die Eier zusammen mit 40 Gramm Zucker in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Das Mehl, das Kakaopulver und das Backpulver miteinander vermengen und unter die Eimasse geben. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Den Teig in die gefetteten Förmchen füllen und für circa 12 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den restlichen Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Mit dem Rum ablöschen, die Sahne einrühren und so lange einkochen lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in die Soße geben. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Karamell-Bananen anrichten und servieren.

Agnes Mintrop am 02. November 2012

Schoko-Küchlein, Bratapfel-Mousse-Füllung, Vanille-Eis

Für 2 Personen

100 g Schokolade (55%)	6 Eier	1 Apfel (Boskoop)
1 Vanilleschote	125 g Butter	1 TL Zimt
200 g Zucker	60 g Mehl	250 ml Sahne
Puderzucker	Minzblätter	

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. Für die Schokoladenküchlein die Schokolade schmelzen und 100 Gramm Butter hinzugeben. Drei Eier mit 140 Gramm Zucker cremig rühren, das Mehl und die Butter-Schokolade-Mischung hinzugeben und gut vermengen. Den Apfel schälen und kleinschneiden. Mit einem Esslöffel Butter und einem halben Teelöffel Zimt in einem Topf anbraten und danach pürieren. Die Dessertgläser zur Hälfte mit der Schokoladenmasse füllen, etwas von der Apfelmousse darauf geben und darüber wieder Schokoladenmasse geben. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen sechs bis acht Minuten backen lassen, bis sich eine schöne Kruste gebildet hat. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit drei Eigelben und 50 Gramm Zucker so lange schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Anschließend die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Die Minze zupfen und auf das Eis geben. Das Vanilleeis auf einem Teller anrichten. Die Schokoküchlein mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Doreen Hotopp am 05. Januar 2012

Schoko-Nuss-Törtchen

Für 2 Personen

10 Schoko-Nuss-Pralinen	100 g gemahlene Haselnüsse	2 Eier
1 Orange	1 Bund Minze	75 g Butter
75 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Sahnesteif
1 TL Backpulver	300 ml Sahne	50 ml Orangenlikör

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Für den Törtchenteig die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver vermischen. Die Butter mit dem Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die zwei Eier langsam dazugeben. Das Haselnuss-Backpulver-Gemisch ebenfalls untermengen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Aus der fertig gebackenen Masse zwei runde Teigplatten ausstechen und diese zum Abkühlen in den Kühlschrank legen. Die Schoko-Nuss-Pralinen mit einer Gabel zerdrücken. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif schlagen und unter die zerdrückten Pralinen heben. Die zwei Teigplatten und die Sahne abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Die Orangen schälen, filetieren und mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Schoko-Nuss-Törtchen auf einem Teller anrichten. Die Orangen dazugeben, mit etwas Minze garnieren und servieren.

Regina Eder am 26. Januar 2012

Schoko-Pancakes

Für zwei Personen

130 g Erdbeeren	130 g Himbeeren	2 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	1 Vanilleschote	100 g feines Dinkelmehl
3 EL Kakaopulver	2 EL Backpulver	7 EL Zucker
120 ml Milch	Puderrucker	Pflanzenöl, Salz

Die Erdbeeren und die Himbeeren putzen. Anschließend die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Erdbeeren, die Himbeeren, fünf Esslöffel Zucker und etwas Zitronensaft in eine Schüssel geben und vermischen. Ein Ei trennen. Das Eigelb, das Dinkelmehl, das Kakaopulver, Milch sowie ein weiteres Ei mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Backpulver untermischen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und ebenfalls in den Teig geben. Das Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und unter den Pancake-Teig heben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin ausbacken. Die Pancakes auf einem Teller anrichten und mit Puderrucker bestreuen. Mit den Früchten garnieren und servieren.

Julia Barten am 29. August 2012

Schoko-Waffeln mit Bananen-Joghurt

Für zwei Personen

1 reife Banane	125 g Joghurt	75 g Magerquark
40 g Margarine	1 Ei	1 EL Haferflocken
1 EL Kakaopulver	1 Msp. Backpulver	75 g Mehl
3 EL flüssiger Honig	110 ml Milch	

Das Waffeleisen vorheizen. Die Margarine und einen Esslöffel Honig vermengen und schaumig schlagen. Das Ei trennen. Das Eigelb und den Quark einrühren. Das Mehl die Haferflocken, das Kakao- und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermengen und zu der Eigelb-Masse geben. Die Milch ebenfalls einrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in das Waffeleisen geben und zwei bis vier Waffeln daraus backen. Die Banane schälen. Den restlichen Honig erhitzen und die Banane darin anbraten. Anschließend mit der Gabel zerdrücken. Den Joghurt mit der Banane vermengen und zu den Schokowaffeln servieren.

Dennis Gatzke am 25. Oktober 2012

Schokoladen-Mousse mit Pfefferminz-Salat und Himbeeren

Für zwei Personen

1 Blatt Blätterteig, Tk	80 g Bitterkuvertüre	100 g Himbeeren
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	20 g Puderzucker
10 ml Rum	1 Bund Minze	

Für die Mousse eine Schüssel vorkühlen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu festem Eisschnee schlagen. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben und über einem Topf mit kochendem Wasser schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit 15 Gramm Puderzucker und dem Rum auf Eiswasser kalt schlagen. Anschließend das Eiweiß unterheben und die Mousse in die gekühlte Schüssel geben. Das Ganze sofort in den Kühlschrank geben und in 20 bis 25 Minuten fest werden lassen. Den Blätterteig in einen Zentimeter breite Streifen schneiden und auf Backpapier im Backofen etwa zehn Minuten ausbacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für den Salat, den restlichen Puderzucker und einen Teelöffel Zitronensaft verrühren. Die Minze waschen, trocken schütteln, zupfen und erst vor dem servieren unter den Zitronensaft heben. Das Schokoladenmousse mit dem Pfefferminzsalat und den Himbeeren auf Tellern anrichten, mit den restlichen Himbeeren und den Blätterteigstreifen garnieren und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 12. Juli 2012

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Vanille-Soße

Für zwei Personen

100 g Himbeeren	140 g Zartbitterschokolade, 70%	60 g Butter
4 Eier	100 ml Milch	100 ml Sahne
100 g Zucker	1 Vanilleschote	Puderzucker

Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Wasser für ein Wasserbad aufsetzen. Dann die Souffléförmchen sorgfältig ausbuttern und in den Kühlschrank geben. Die Schokolade klein hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die restliche Butter in die geschmolzene Schokolade einrühren. Die Eier trennen und vier Eiweiße und die Hälfte vom Zucker zu einem Eisschnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Die Förmchen zu zwei Dritteln mit der Masse füllen und für zwölf Minuten in den Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem Puderzucker bestäuben. Für die Vanillesoße die Milch und die Sahne in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen, beides zufügen und das ganze zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker mit zwei Eigelben schaumig schlagen. Sobald die Milch kocht, den Topf zur Seite ziehen und die Vanilleschote entfernen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen. Die Masse zurück in den Topf geben und bei niedriger Temperatur rühren, bis die Soße bindet. Die Vanillesoße sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Das Schokoladen-Soufflé mit dem flüssigem Kern und der Vanillesoße anrichten, mit den Himbeeren garnieren und servieren.

Thorsten Rech am 12. Juli 2012

Schokoladen-Soufflé mit Kern und Vanille-Soße

Für 2 Personen

90 g Zartbitterkuvertüre	200 g Himbeeren, TK	5 Eier
110 g Butter	125 ml Milch	140 ml Schlagsahne
50 g Mehl	17 g Kakaopulver	350 g Zucker
1 Vanilleschote	Vanilleextrakt	

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter und die Schokolade über Wasserdampf flüssig werden lassen. Anschließend mit drei Eiern und 300 Gramm Zucker aufschlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Hälfte des Marks herauskratzen. Die Milch und die Sahne in einem Topf mit einem Esslöffel Zucker, dem Vanillemark und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Mischung bis zum Siedepunkt erhitzen, sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit einem Esslöffel Zucker hellgelb und cremig schlagen. Anschließend einen Schöpflöffel heiße Milch unter ständigem Rühren der Masse zufügen. Nach und nach die ganze Milch unter die Eimasse schlagen. Dabei immer Löffelweise vorgehen. Die Eiermilch zurück in den Topf gießen und langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt und seidig glänzt. Sie sollte am Ende den Rücken eines Löffels überziehen. Den Topf dann vom Herd nehmen. Kleine Formen einfetten. Die Soufflémasse in die Formen füllen und für sieben bis zehn Minuten im Backofen backen. Die Himbeeren mit dem Stabmixer zerkleinern und mit Zucker abschmecken. Das Soufflé auf den Teller stürzen und zusammen mit der Vanillesoße und den Himbeeren servieren.

Hauke Harders am 01. Februar 2012

Sommer-Päckchen mit Erdbeeren

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	10 g Sonnenblumenkerne
100 g Doppelrahmfrischkäse	75 g Joghurt	50 g Mehl
Butter	2 Eier	75 ml Milch
2 Zweige Zitronenmelisse	30 g Zucker	15 g Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Eier aufschlagen und mit dem Mehl, der Milch, einem Teelöffel Zucker und einer Prise Salz vermengen. Eine Pfanne mit Butter erwärmen und kleine Pfannkuchen darin ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einen Teller geben. Für den Krokant den restlichen Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Die Sonnenblumenkerne unter den flüssigen Karamell rühren, auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen. Schale von der Zitrone reiben. Für die Füllung den Frischkäse, den Joghurt, den Puderzucker und etwas Zitronenschale glatt rühren. Die Erdbeeren putzen, vom grün befreien und vierteln. Ein paar Erdbeeren zum Dekorieren beiseite legen. Die Crème und die Beeren in die Mitte des Pfannkuchens geben. Den Pfannkuchen um die Füllung herum anheben, zu einem Päckchen formen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Krokant in Stücke brechen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Sommerpäckchen auf Tellern anrichten mit dem Krokant, der Melisse und den Erdbeeren garnieren und servieren.

Stefanie Blamberger am 10. Oktober 2012

Sticky Rice mit Mango

Für 2 Personen

100 g Milchreis	2 Flugmangos	1 Limette
50 g Pistazienkerne	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
400 ml Kokosmilch	1 Prise Chilifäden	1 Prise Salz
Kakaopulver	Puderzucker	

Zwei Esslöffel der Kokosmilch abnehmen und mit der Speisestärke, einer Prise Salz und acht Esslöffeln Wasser mischen. Einmal aufkochen lassen und beiseite stellen. Die übrige Kokosmilch mit dem Zucker aufkochen und den Reis darin garkochen. Etwas Limettensaft und –Abrieb zu dem Reis geben Die eine Hälfte des Tellers mit Puderzucker, die andere Hälfte mit Kakaopulver bestäuben. Die Mangos schälen und in Würfel schneiden. Den Milchreis in Nocken auf der Kakaohälfte anrichten. Die Mango aus der Puderzuckerseite anrichten und mit der Kokossoße übergießen. Die Chilifäden und die Pistazien darauf verteilen und servieren.

Alexander Göttlicher am 05. Januar 2012

Türkische Engelshaar-Teig-Fäden mit Mozzarella

Für zwei Personen

1 Zitrone	300 g Engelshaar-Teigfäden	210 g Butter
200 g Büffelmozzarella	200 g Zucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker mit 150 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Zitrone halbieren, auspressen und ebenfalls in das kochende Wasser geben. Bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen lassen. Zwei Förmchen mit zehn Gramm der Butter einfetten und das Engelshaar in vier gleichgroße Portionen teilen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Hälfte des Teiges auf die Förmchen verteilen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden, gleichmäßig über den Teig verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Wieder Butter über den Teig streichen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, den Sirup auf beide Teige verteilen und einige Minuten einziehen lassen. Die türkischen Engelshaar-Teigfäden mit Mozzarella auf einem Teller anrichten und servieren.

Cansu Döner am 04. Oktober 2012

Tandoori-Ananas mit Minz-Joghurt

Für zwei Personen

1 Babyananas	1 Zitrone	70 g griech. Naturjoghurt
2 EL Tandoori-Gewürz	1 EL flüssiger Honig	1/2 Bund Minze
1 EL Butter	Zucker	

Die Babyananas schälen, längs achteln und den holzigen Strunk entfernen. Das Tandoori-Gewürz auf einen flachen Teller geben. Die Ananasstücke auf Holzspieße stecken, dünn mit Honig bepinseln und in Tandoori-Gewürz wälzen, sodass sie ringsum bedeckt sind. Die Minzblätter fein hacken. Den Joghurt mit Zitronensaft und Minze verrühren und mit ein ganz wenig Zucker abschmecken. Die Butter in der Grillpfanne erhitzen und die Ananasspieße darin 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Ananasspieße mit dem Minzjoghurt auf Tellern anrichten und servieren.

Jana Rowedder am 13. September 2012

Tiramisu mit Erdbeeren

Für zwei Personen

150 g Erdbeeren	1 Zitrone	150 g Mascarpone
40 g Löffelbiskuite	2 Zweige Minze	1 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 EL Kakaopulver	1 Ei
20 ml Amaretto	15 ml kalter Espresso	Vanillearoma

Die Erdbeeren, waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Löffelbiskuite in eine Form legen. Den Amaretto mit dem Espresso mischen und über die Löffelbiskuite gießen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Die Masse unter die Mascarpone heben. Etwas Schale der Zitrone abreiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronenabrieb, sowie den Zucker ebenfalls in die Masse rühren. Mit Zitronensaft und Vanillearoma abschmecken. Die Crème mit den Erdbeeren auf die eingeweichten Löffelbiskuite schichten. Abschließend mit dem Kakaopulver und etwas gehackter Minze bestreuen.

Karola Rolle am 24. Mai 2012

Topfen-Mandel-Taler mit Himbeer-Püree

Für zwei Personen

300 g frische Himbeeren	1 Zitrone	50 g gemahlene Mandeln
20 g Semmelbrösel	2 Zweige Zitronenmelisse	250 g Magerquark
Butterschmalz	1 EL Himbeerbrand	100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 g Zucker	

Den Quark in ein Geschirrtuch geben und gut andrücken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und anschließend mahlen. Anschließend den Quark mit den Mandeln, den Semmelbröseln, 20 Gramm Zucker und dem Vanillezucker verrühren und mit dem Knetbalken des Handrührers zu einer glatten Masse verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen. Die Zitrone auspressen. Einige Himbeeren für die Garnitur zur Seite legen. Die übrigen Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren. Das Püree mit zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren und mit dem Rücken einer Schöpfkelle durch ein Sieb pressen. Anschließend mit 70 Gramm gesiebt Puderzucker verrühren, sodass der Zucker vollständig gelöst ist. Anschließend mit dem Himbeerbrand aromatisieren. Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen acht Taler formen und in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze jede Seite drei Minuten goldbraun anbraten. Die Topfen-Mandel-Taler auf einem Teller anrichten. Mit dem Himbeerpüree, den restlichen Himbeeren und Puderzucker garnieren und servieren.

Walter Minuth am 16. Mai 2012

Topfen-Nockerl mit Zwetschken-Kompott

Für zwei Personen

500 g Zwetschgen	500 g Quark, 20%	8 EL glattes Mehl
4 Eier	250 ml Pflaumenwein	Gewürznelkenpulver
Zucker, Zimt, Salz		

Den Quark mit dem Mehl, den Eiern und Salz vermengen. Reichlich Salzwasser erhitzen und den Teig in Nocken darin garen. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und klein schneiden. Zucker karamellisieren und die Zwetschgen hineingeben. Die Zwetschgen mit dem Pflaumenwein und etwas Wasser ablöschen und einkochen lassen. Etwas Zimt und etwas Gewürznelkenpulver dazugeben und einkochen. Die Topfenockerl auf einem Teller anrichten und das Zwetschkenkompott dazugeben und servieren.

Jürgen Liechtenecker am 11. Oktober 2012

Topfen-Nockerln mit Erdbeer-Eis

Für zwei Personen

5 frische Erdbeeren	200 g Erdbeeren, TK	1 unbehandelte Zitrone
250 g Quark	90 g Toastbrot	150 g Semmelbrösel
2 Eier	1 TL Maisstärke	100 ml Sahne
100 g Butter	40 g weiche Butter	1 Bund Minzblätter
100 g Puderzucker	6 EL Zucker	2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz		

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Nockerl die Ränder von dem Toastbrot abschneiden und mit der Moulinette zerkleinern. Die Eier über zwei Schüsseln trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die weiche Butter, den Quark, die Maisstärke, einen Esslöffel Zucker und den Vanillezucker miteinander vermengen. Die Zitronenschale mit einer Reibe abraspeln und ebenfalls hinzugeben. Anschließend das Eiweiß unterheben und alles zusammen gut verrühren. Mit zwei Löffeln die Nockerl formen und für sechs bis acht Minuten in das kochende Wasser geben. Die Butter in eine heiße Pfanne geben und die Brösel und den restlichen Zucker hinzugeben. Die Nockerl aus dem Wasser holen und in der Pfanne mit den bereits entstandenen Butterbröseln wälzen. Für das Eis, die gefrorenen Erdbeeren mit der Sahne und dem Puderzucker pürieren, bis eine cremige Eismasse entsteht. Die Erdbeeren putzen und vom Grün befreien. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Topfenockerl mit dem Erdbeereis auf Tellern anrichten, mit den frischen Erdbeeren und der Minze garnieren und servieren.

Ute Zaussinger am 10. Oktober 2012

Trauben mit Wein-Schaum-Creme

Für zwei Personen

50 g rote kernlose Trauben	50 g helle kernlose Trauben	4 Eier
1 Zitrone	100 ml Weißwein	2 EL Zucker

Die Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Eier trennen, die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eigelb, den Zucker, den Zitronensaft sowie den Weißwein in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze unter Rühren aufschlagen bis eine dickliche Crème entsteht. Die Trauben in einem Glas zusammen mit der Crème anrichten und servieren.

Stefan Klemm am 29. März 2012

Trauben-Zigarren

Für 2 Personen

1 tiefgekühlter Blätterteig	12 kernlose Weintrauben	1 EL Puderzucker
2 EL Butter	1 TL Zitronenschale	3 EL Mandelblättchen

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zitronenschale reiben. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und mit der geriebenen Schale und dem Zucker verrühren. Den Blätterteig vierteln, mit der Butter bestreichen und den Mandelblättern bestreuen. Die Weintrauben halbieren und jedes Teigblatt entlang der Kante damit belegen. Die beiden Längsseiten einschlagen und enge Röllchen formen. Die Röllchen auf das Backpapier legen und mit der restlichen Butter bestreichen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen. Die Traubenzigarren auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Günther Girth am 17. Februar 2011

Vanille-Kipferl-Bratapfel auf Orangen-Soße

Für 2 Personen

2 Äpfel, Elstar	2 unbehandelte Orangen	1 Granatapfel
2 Eier	60 g Butter	3 EL flüssiger Honig
50 g Puderzucker	1 Päck. Vanillezucker	8 Vanillekipferl
1 EL Puddingpulver	100 g Mandelblättchen	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und zwei Eigelben schaumig rühren. Die Vanillekipferl zerbröseln und dazugeben. Den Eischnee unterheben. Den Apfel waschen, trocken tupfen und zum Teil aushöhlen. Aus dem Granatapfel etwa einen Esslöffel Kerne herauslösen. Die Soufflémasse in die Äpfel füllen. Die Äpfel von außen mit einem Gemisch aus Honig und Butter bestreichen und mit Mandelblättern umhüllen. Anschließend für etwa 20-25 Minuten in den Backofen geben. Die Orangen auspressen und den Saft zusammen mit dem Puddingpulver erwärmen und zu einer sämigen Masse binden lassen. Den Bratapfel mit der Orangensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Gumpenberger am 29. Dezember 2011

Vanille-Kokos-Reis mit Chili-Frucht-Salat

Für 2 Personen

100 g Rundkornreis	1 Papaya	1 Mango
1/2 Honigmelone	1 Babyananas	1 Limette
2 Passionsfrüchte	1 Sternfrucht	1 rote Chilischote
20 g f Ingwer	200 ml Milch	200 ml Kokosmilch
1 EL Blütenhonig	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
1 Prise Salz		

Die Milch, einen Teil der Kokosmilch, den Reis und die Vanilleschote darin zum köcheln bringen, auf kleiner Flamme und unter Rühren in 20 Minuten den Reis weich kochen lassen. Eventuell Kokosmilch nachgießen. Mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken. Vanilleschote herausnehmen. Das Mark auskratzen und unterheben. Den Milchreis kaltstellen. Die Papaya, die Mango und die Honigmelone halbieren, schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananas schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Passionsfrüchte auskratzen, durch ein kleines Sieb passieren und den Saft mit dem Saft der Limette in einer kleinen Schüssel mit dem Honig vermischen, den Ingwer und eine halbe Chili ohne Kerne in kleinste Stücke hacken und dazugeben. Die Soße über die Früchte geben und gut vermengen. Den Vanille-Kokosreis auf einem Teller anrichten und den Fruchtsalat dazugeben und servieren.

Sibylle Schurr am 16. Februar 2012

Victorias Geheimnis

Für zwei Personen

300 g gefrorene Himbeeren	150 ml Schlagsahne	50 g Baiser
2 Minzblätter		

Die Himbeeren in eine flache Schale geben. Die Baisers grob zerstoßen. Die Sahne steif schlagen. Die Baisers auf die gefrorenen Himbeeren geben. Darauf die Schlagsahne geben. Das Dessert anschließend 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Das geschichtete Dessert auf einem Teller anrichten, mit den Minzblättern garnieren und servieren.

Maria Conze am 05. Juli 2012

Waldfrucht-Eis mit Minze-Creme

Für 2 Personen

500 g Beerenmischung, TK	1 Zitrone	200 g Joghurt
1 Goldkiwi	5 Minzblätter	5 EL Waldblütenhonig
3 EL Zucker		

Dessertglas und Tonschale in den Tiefkühler stellen. Die tiefgekühlten Beeren, den Joghurt, die Minzblätter und den Honig in den Mixer geben und mixen. Das Eis in die vorgekühlte Tonschale füllen und in den Tiefkühler stellen. Die Zitrone auspressen und das Dessertglas in den Zitronensaft und anschließend in Zucker tauchen. Die Kiwi schälen und klein schneiden. Das Eis in das Dessertglas füllen und die Kiwi darauf geben. Mit etwas Minze garnieren und servieren.

Bine Müller am 19. April 2012

Warme Bananen mit selbstgemachtem Vanille-Eis

Für zwei Personen

2 Bananen	3 Eier	1 rote Chili
1 Vanilleschote	1 Tonkabohne	25ml dunkler Rum
15 ml Honig	30ml Kokosmilch	38 g Zucker
4 EL Puderzucker	2 Pck. Vanillezucker	250 ml Sahne
8 g Butter		

Die Eier trennen und drei Eigelb und Eiklar separat aufschlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker und einem Päckchen Vanillezucker vermengen. Die Schlagsahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Eischnee und die Schlagsahne unter den Eigelbschaum heben. Die Masse in die Eismaschine geben und zu Eis rühren lassen. Den Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Die Bananen in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Die Butter dazugeben und die Chili ganz fein schneiden und hinzugeben. Mit dem Rum übergießen und flambieren. Zum Schluss die Kokosmilch dazugeben. Die Bananen in einem hohen Glas anrichten. Eine Kugel Vanilleeis obenauf geben und servieren.

Kevin Klonowski am 19. April 2012

Warmes Schokoladen-Küchlein

Für zwei Personen

100 g dunkle Schokolade	3 Eier	1 Vanilleschote
4 dunkle Trüffelpralinen	50 g Butter	150 g Sahne
60 g Zucker	4 TL Vanillezucker	Puderzucker

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Schokolade grob hacken, mit 25 Gramm der Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Die Souffléförmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen und kühl stellen. Die Eier aufschlagen und bei zwei Eiern jeweils das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das dritte Ei ebenfalls trennen, da jedoch nur zwei Eigelbe gebraucht werden, hier nur das Eiweiß verwenden. Die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen und zwei der Eigelbe darunter rühren. Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach 35 Gramm von dem Zucker begeben und zu einer glänzenden Masse schlagen. Den Eischnee unter die noch leicht warme Schokolade rühren. Die Schokoladenmasse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Jeweils eine Trüffelpraline hinein drücken. Danach die Förmchen mit der Masse in den Ofen schieben und circa 15 Minuten backen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark und den Vanillezucker unter die Sahne rühren. Dann die Vanillesahne steif schlagen. Die Sahne auf den Teller geben und das warme Küchlein darauf legen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Theo Flückiger am 28. Juni 2012

Wattalapam

Für zwei Personen

200 ml Kokosmilch	150 g getrockneter Palmenhonig	50 g Cashewnüsse
1 Muskatnuss	1 TL gemahlener Zimt	1 TL gemahlener Kardamom
3 Eier	Salz	

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb aufschlagen und mit dem geschlagenen Eiweiß in eine Schüssel geben. Den getrockneten Palmenhonig klein raspeln und mit der Kokosmilch zu der Eimasse geben. Die Gewürze ebenso hinzufügen und das Ganze gut vermischen. Die Honig-Ei-Masse in eine kleine Auflaufform geben und zugedeckt in einem Dampfkochtopf etwa 30 Minuten dämpfen. Die Cashewkerne klein hacken und nach Ende der Garzeit auf dem Auflauf verteilen. Den Wattalapam servieren.

Maureen Perera am 26. Juli 2012

Weißwein-Feigen-Beignets mit Zitronen-Eis

Für zwei Personen

8 Feigen	50 g Mandelblättchen	1 Limone
2 Zitrone	2 Eier	200 g Joghurt (3,8 %)
100 ml Sahne	1 EL Honig	750 ml Sonnenblumenöl
150 ml trockener Weißwein	1 kleine Vanilleschote	2 EL Zucker
50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker	100 g Mehl
1 Msp. Backpulver	1 Zitronenmelisse	1 Prise Salz

Die Eier über zwei Schalen trennen und das Eiweiß separat kaltstellen. Die Eigelbe zusammen mit dem Weißwein, dem Zucker, dem Vanillezucker, der Hälfte vom Mehl und dem Backpulver zu einem Teig verrühren. Anschließend von einer Zitrone die Zitronenschale abreiben und in den Teig unterrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Das Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Dann die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Für das Zitroneneis jeweils die Schale von der restlichen Zitrone und von der Limone abreiben, den Saft auspressen und durch ein Sieb geben. Anschließend die geriebenen Schalen zusammen mit dem Saft, dem Joghurt, der Sahne und dem Puderzucker vermischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ebenfalls hinzugeben und das Ganze gut vermischen. Das Ganze fünf Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Feigen waschen, trocken tupfen und leicht mehlieren. Das Sonnenblumenöl in einer Friteuse erhitzen, die mehlierten Feigen in den Teig eintauchen und anschließend frittieren, so dass sie goldbraun werden. Anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Anschließend das abgekühlte Eis in die Eismaschine geben und fertig verrühren. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die Feigen mit dem Honig beträufeln und die Zitronenzesten drüber geben. Die Weißwein-Feigen-Beignets mit dem Zitroneneis auf Tellern anrichten, mit den Mandelblättern, der Zitronenmelisse und dem Puderzucker garnieren und servieren.

Dieter Raniszewski am 31. Mai 2012

Westfälische Quark-Speise

Für zwei Personen

125 g Sauerkirschen 125 g Quark, 20 % 2 Scheiben Pumpernickel
50 g Luftschokolade 125 ml Milch 2 EL Kirschwasser
40 g Zucker

Den Quark, die Milch und den Zucker verrühren. Den Pumpernickel und die Luftschokolade zerbröseln. Die Schokolade und die Pumpernickel mit dem Kirschwasser marinieren. In ein Dessertglas eine Schicht Pumpernickel, eine Schicht Sauerkirschen und zum Abschluss eine Schicht Quark geben. Das Dessert servieren

Elke Oetting am 27. September 2012

Whisky-Sahne-Creme

Für zwei Personen

100 g Mascarpone 35 g Puderzucker 50 ml Whisky-Sahne-Likör
150g Schmand 1 Vanilleschote 100 g Sauerkirschen
20 g Zartbitterschokolade

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Alle Zutaten, bis auf die Kirschen und die Schokolade, zu einer glatten Crème verrühren. Die Kirschen gut abtropfen lassen und anschließend unter die Crème heben und in Dessertschalen anrichten. Die Schokolade fein raspeln. Die Dessertgläser mit den Schokoraspseln garnieren.

Ingo Krämer am 12. April 2012

Ziegenkäse-Cognac-Creme mit Kruste, Olivenöl-Honig-Soße

Für zwei Personen

60 g harter Ziegenschnittkäse 100 g Ziegenfrischkäse 1 Zitrone
10 g Mehl 1 Ei 2 EL Sesam
75 g Sahne 50 g Honig 25 ml Cognac
40 ml Olivenöl 70 g Honig

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Ziegenkäse fein reiben. Das Ei trennen und das Eiweiß und das Mehl zu dem Ziegenkäse geben. Den Sesam dazugeben. Diese Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn aufstreichen und sieben Minuten backen. Anschließend aus der gebackenen Masse Quadrate ausschneiden. Anschließend weitere fünf Minuten im Backofen backen. Für die Crème den Frischkäse mit 30 Gramm Honig und dem Cognac verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Olivenöl mit 40 Gramm Honig und dem Zitronensaft vermischen. Je eine Ziegenkäse-Kruste auf den Teller legen und die Ziegenkäsecreme darauf geben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Christina Pohl am 29. März 2012

Ziegenkäse-Küchlein mit karamellisierten Birnen

Für zwei Personen

60 g Ziegenfrischkäse	1 Birne	2 Eier
2 Pkt. Vanillezucker	40 g Mehl	20 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver	100 g Zucker	50 g Butter
50 ml Wasser	Puderzucker	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen buttern und mit etwas Zucker ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver zusammen mit dem Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Die Masse nun in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Die Birne schälen und in Streifen schneiden. Den Zucker, die Butter und das Wasser aufkochen lassen. Die Birnenspalten zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Küchlein mit Puderzucker bestäuben und noch heiß mit den karamellisierten Birnen servieren.

Thomas Krottenthaler am 13. Dezember 2012

Ziegenkäse-Nocken mit flambierter Feige

Für 2 Personen

150 g Ziegenfrischkäse	4 Feigen	5 EL Waldhonig
75 g Crème-fraîche	50 g Zucker	

Den Ziegenfrischkäse mit der Crème-fraîche verrühren, anschließend einen Teelöffel Zucker hinzufügen. Die Feigen schälen und in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zucker zuckern. Die Feigenscheiben nun mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Den Ziegenkäse in Nocken auf einem Teller anrichten, mit den Feigen garnieren und mit Honig beträufeln und servieren.

Ulrich Schmidl am 17. Februar 2011

Index

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

Tarte, 28, 45

Teig-Taschen, 14, 56

Tiramisu, 19, 32, 49, 58, 75

Vanille-Eis, 20, 79

Vanille-Soße, 10, 11, 72, 73

Waffeln, 67, 71