

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Dessert**

**2013**

**163 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Äpfel mit Hafer-Kruste . . . . .	1
Apfel mit Walnuss-Karamel . . . . .	1
Apfel-Crumble mit Amaretto-Sahne . . . . .	1
Apfel-Pfannkuchen mit Speck . . . . .	2
Apfel-Sahne-Joghurt mit selbstgemachten Mandel-Hippen . . . . .	2
Apfel-Samosas auf Safran-Schaum . . . . .	3
Apfel-Wein-Creme . . . . .	3
Aprikosen-Wähe . . . . .	4
Böhmische Rahm-Dalken mit Erdbeer-Kompott . . . . .	4
Bananen-Strudel aus der Pfanne . . . . .	4
Basilikum-Eis auf gehackten Amarettini . . . . .	5
Beeren-Crumble . . . . .	5
Beeren-Schmarrn . . . . .	5
Birnen-Tarte-Tatin . . . . .	6
Blaubeer-Clafouti mit Vanille-Schmand . . . . .	6
Blaubeer-Lavendel-Creme . . . . .	7
Bunter Käse-Kuchen . . . . .	7
Crêpe mit Banane und Rum . . . . .	8
Crêpe mit besoffenen Orangen . . . . .	8
Crêpe mit Topfen-Waldfrucht gefüllt . . . . .	8
Crêpe Suzette mit Sauerrahm-Eis . . . . .	9
Crêpe Suzette . . . . .	9
Crêpes mit Bananen und Hüttenkäse . . . . .	10
Cranachan . . . . .	10
Eggedosis . . . . .	10

Eierlikör-Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren . . . . .	11
Eifler Nautzen - Quark-Bällchen - von Oma Tilly . . . . .	11
Englisches Tiramisu . . . . .	12
Erdbeer-Salat mit Holunder-Blüten-Eis . . . . .	12
Erdbeer-Tiramisu . . . . .	12
Erdbeeren in Joghurt . . . . .	13
Flambierte Banane mit Orangen-Likör . . . . .	13
Flambierter Palatschinken mit Schichtkäse und Walnüssen . . . . .	14
Friesen-Crêpe . . . . .	14
Frischkäse-Törtchen mit Karamell-Soße . . . . .	15
Gebackene Banane mit Eis . . . . .	15
Gefüllte Kaki . . . . .	15
Gefüllte Pfirsiche . . . . .	16
Gefüllte Schuh-Sohle . . . . .	16
Gratinierte Ananas mit Orangen-Sirup . . . . .	16
Gratiniertes Ziegenkäse auf Feld-Salat und Feige . . . . .	17
Grieß mit beschwipsten Zwetschgen . . . . .	17
Grieß-Quark-Auflauf mit Schoko-Soße . . . . .	18
Haselnuss-Savarins mit Portwein-Kirschen . . . . .	18
Heidelbeer-Suppe mit Grieß-Nocken . . . . .	19
Heidelbeer-Törtchen . . . . .	19
Herbstlicher Feigen-Spekulatius . . . . .	20
Himbeer-Avocado-Quark . . . . .	20
Himbeer-Clafoutis . . . . .	20
Himbeer-Creme . . . . .	21
Himbeer-Knusper-Becher . . . . .	21
Himbeer-Schaum mit Chili und rotem Pfeffer . . . . .	21
Himbeer-Tiramisu . . . . .	22
Himbeer-Traum . . . . .	22
Italienische Erdbeer-Creme . . . . .	22
Joghurt-Creme mit Himbeeren . . . . .	23
Käse-Sahne-Creme . . . . .	23
Kaiserschmarrn mit Kirsch-Kompott . . . . .	23

Kaiserschmarrn mit Rotwein-Kirschen . . . . .	24
Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen . . . . .	24
Karamell-Birnen mit Sherry-Sabayon . . . . .	25
Karamell-Eis . . . . .	25
Karamell-Grieß mit Balsamico-Heidelbeeren . . . . .	25
Karamellisierte Ananas mit Limoncello-Creme . . . . .	26
Karamellisierte Birnen mit Whisky-Creme . . . . .	26
Karamellisierte Feigen mit Ziegen-Frischkäse . . . . .	27
Karamellisierte und mit Roquefort überbackene Birnen . . . . .	27
Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren . . . . .	27
Kirsch-Buttermilch-Blitz-Eis mit Chili . . . . .	28
Kirsch-Pfannkuchen . . . . .	28
Kleines Quark-Törtchen mit Keks-Boden . . . . .	29
Kokos-Creme-Törtchen mit Himbeeren . . . . .	29
Löffel-Biskuit mit Ricotta . . . . .	30
Lavendel-Törtchen mit Heidelbeer-Coulis und Mandeln . . . . .	30
Limetten-Creme mit Minz-Zucker . . . . .	31
Liwanzen mit frischen Feigen in Rotwein-Soße . . . . .	31
Macadamia-Mascarpone-Eis auf Beeren-Rosmarin-Coulis . . . . .	32
Mandarinen-Mohn-Becher . . . . .	32
Mandel-Crêpes mit warmer Schokoladen-Soße . . . . .	33
Mango-Quark-Strudel mit Erdbeeren und Mohn-Eis . . . . .	33
Mango-Sorbet mit Joghurt-Minz-Soße . . . . .	34
Mango-Tiramisu . . . . .	34
Mango-Traum . . . . .	35
Marsala-Pfirsiche . . . . .	35
Mascarpone-Creme mit Balsamico-Erdbeeren . . . . .	35
Mascarpone-Himbeer-Quark . . . . .	36
Mascarpone-Papaya-Lasagne . . . . .	36
Mini-Gugelhupf mit Brombeer-Cassis-Soße . . . . .	36
Mini-Schokopudding mit karamellisierter Birne . . . . .	37
Minz-Mascarpone-Tarte mit Früchte-Spiegel und Erdbeeren . . . . .	37

Mohn-Marzipan-Quark mit Kirschen . . . . .	38
Napoleon . . . . .	38
Nektarinen-Röllchen mit Vanille-Soße . . . . .	39
Niederrhein-Dessert . . . . .	39
Nuss-Küchlein mit Johannisbeer-Schokolade . . . . .	39
Nuss-Nougat-Orangen-Eis mit Orangen-Schaum-Soße . . . . .	40
Orangen-Schicht-Dessert . . . . .	40
Palatschinken mit Erdbeer-Püree . . . . .	40
Palatschinken mit Schoko-Creme-Füllung und Beeren . . . . .	41
Pariser Creme . . . . .	41
Patbingsu -- koreanische Eis-Variation . . . . .	42
Pfannküchlein mit glasierten Calvados-Äpfeln . . . . .	42
Pfannkuchen mit beschwipsten Birnen . . . . .	42
Pfeffrige Apfel-Creme . . . . .	43
Pflaumen-Clafoutis . . . . .	43
Pisco-Sour-Granita . . . . .	43
Pistazien-Honig-Parfait . . . . .	44
Portwein-Zwetschgen mit Sauerrahm-Basilikum-Eis . . . . .	44
Prosecco-Zabaione mit Orangen-Filets . . . . .	44
Pumpernickel-Dessert mit beschwipster Sahne und Früchten . . . . .	45
Quark-Pfannkuchen . . . . .	45
Rahm-Schmarrn mit Apfel-Kompott . . . . .	46
Rhabarber-Crumble . . . . .	46
Rhabarber-Tarte, Holunder-Blüten-Sabayon, Erdbeeren . . . . .	47
Ricotta-Creme mit Zwetschgen-Preiselbeer-Kompott . . . . .	47
Ricotta-Himbeer-Creme mit Nussflakes . . . . .	48
Ricotta-Pudding . . . . .	48
Rosmarin-Basilikum-Creme mit Himbeer-Soße . . . . .	48
Rote-Grütze-Creme . . . . .	49
Rotwein-Creme . . . . .	49
Süße Beeren mit Sahne-Quark . . . . .	49
Süße Bruschetta . . . . .	50

Süße Frühlingsrollen mit Vanille-Schokoladen-Eis . . . . .	50
Südtiroler Kasnocken . . . . .	51
Sahniger Mandel-Reis mit Rotwein-Kirschen . . . . .	51
Schaum-Nocken mit Pfirsich-Püree . . . . .	52
Schaum-Pfannkuchen mit Mango . . . . .	52
Schnalser Schneeflocke . . . . .	53
Schnee-Klößchen auf Himbeer-Spiegel . . . . .	53
Schneebälle aus Athen . . . . .	53
Schneenockerl mit Vanille-Soße . . . . .	54
Schoko-Chili-Brownies mit Avocado-Creme . . . . .	54
Schoko-Küchlein mit warmen Physalis . . . . .	55
Schoko-Minz-Eis . . . . .	55
Schoko-Quark-Creme mit gemischten Früchten . . . . .	55
Schokoladen-Auflauf . . . . .	56
Schokoladen-Kuchen auf Mango-Spiegel mit Himbeeren . . . . .	56
Schokoladen-Kuchen . . . . .	57
Schokoladen-Nougat-Eis auf einem Erdbeer-Spiegel . . . . .	57
Schottischer Traum . . . . .	58
Schwarzwälder Kirschtraum . . . . .	58
Schweizer Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Schaum . . . . .	59
Schwimmende Eiweiß-Insel mit Vanille-Soße und Himbeeren . . . . .	59
Strauben mit warmen Früchten . . . . .	60
Strudel-Teig-Blätter mit Mascarpone-Creme, Sauerkirschen . . . . .	60
Tarte Tatin . . . . .	61
Tonkabohnen-Creme mit gelben Pflaumen . . . . .	61
Topfen-Knödel auf Frucht-Spiegel . . . . .	62
Vanille-Quark mit Knusper-Blättern und Beeren . . . . .	62
Verschleiertes Bauern-Mädchen . . . . .	63
Warmer Buttermilch-Kuchen mit Limetten-Sahne . . . . .	63
Warmer Schoko-Kuchen mit Himbeer-Soße . . . . .	63
Warmer Schokoladen-Kuchen . . . . .	64
Weißer Schokolade-Maracuja-Espuma mit Mango-Minze . . . . .	64
Weißer Schokoladen-Joghurt-Creme mit exotischen Früchten . . . . .	65

Weißes Tiramisu . . . . .	65
Welfen-Speise . . . . .	65
Westfälische Quark-Speise . . . . .	66
Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster . . . . .	66
Zabaione mit American-Cookies und Heidelbeeren . . . . .	67
Zimt-Grießknödel mit Himbeer-Soße und Zimt-Bröseln . . . . .	67
Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln . . . . .	68
Zitronen-Creme . . . . .	68
<b>Index</b>	<b>69</b>

## Äpfel mit Hafer-Kruste

### Für 2 Personen

200 g Äpfel      20 g Haferflocken    1 Ei  
20 g Margarine    20 g Zucker            1 TL Vanillezucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden. und in eine kleine Auflaufform geben. Die Haferflocken, den Zucker, den Vanillezucker, die Margarine und das Ei miteinander vermengen. Anschließend die Masse über die Äpfel geben und das Ganze für 20 Minuten im Backofen garen. Die Äpfel mit der Haferkruste auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Linke am 04. Oktober 2013

## Apfel mit Walnuss-Karamel

### Für zwei Personen

2 Äpfel, Boskoop    2 EL Rosinen            100 g Walnüsse  
80 g Butter            100 ml warmes Wasser    200 g Zucker  
3 cl Calvados

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und entkernen. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Apfelspalten unter Wenden bei geringer Hitze dünsten und dabei leicht überzuckern. Mit dem Calvados ablöschen und flambieren. Die Äpfel auf einem Teller sternförmig anrichten. Für den Karamell die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, 100 Gramm Zucker darüber streuen und goldbraun karamellisieren. Dann vorsichtig 100 Milliliter warmes Wasser angießen, verrühren und die Rosinen untermischen. Anschließend muss die Flüssigkeit noch etwas einkochen. Die Karamelnüsse über die Apfelspalten geben und servieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 18. April 2013

## Apfel-Crumble mit Amaretto-Sahne

### Für zwei Personen

1 großer Apfel, sauer    100g Butter            200g Sahne  
4cl Amaretto            50g gehobelte Mandeln    200g Mehl  
50g Zucker            10g Vanillezucker      10g Sahnesteif  
Zimt

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Apfel waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend in die Auflaufform legen und mit dem Vanillezucker und etwas Zimt bestreuen. Die Butter, die Mandeln, das Mehl und den Zucker zu Streuseln verkneten und diese über die Apfelscheiben streuen. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Sahne mit dem Amaretto und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Applecrumble mit der Auflaufform auf einen Teller geben. Die Sahne oben drauf legen und servieren.

Helena Bebert am 15. Januar 2013

## Apfel-Pfannkuchen mit Speck

### Für zwei Personen

3 Scheiben Frühstücksspeck	1 Apfel	2 Eier
4 EL Milch	1 EL Speisestärke	60 g Zucker
1 Prise Salz	Butterschmalz	Ahornsirup

Die Eier trennen. Das Mehl zusammen mit der Speisestärke, der Milch, dem Zucker sowie den Eigelben in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Den Eischnee zusammen mit dem Salz in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Eischnee anschließend unter den Teig heben. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Den Speck anschließend aus der Pfanne nehmen, den Teig portionsweise hineingeben und jeweils mit den Apfelspalten belegen. Die Pfannkuchen auf einem Teller anrichten. Den Speck darauf geben, mit dem Ahornsirup beträufeln und servieren.

Herbert Bernhardt am 11. Juli 2013

## Apfel-Sahne-Joghurt mit selbstgemachten Mandel-Hippen

### Für zwei Personen

200 g griechischer Sahnejoghurt	8 EL Apfelkompott	2 EL Zucker
3 EL Puderzucker	3 EL Mehl	3 EL Butter
1 Ei	1 Prise Zimt	Kakaopulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen. Das Ei trennen. Den Puderzucker, das Mehl, die flüssige Butter, das Eiweiß und den Zimt in einer Schüssel verrühren. Den Teig in vier Portionen teilen und auf einem gefetteten Backblech zu Kreisen ausstechen. Im Backofen für fünf Minuten backen. Den Sahnejoghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren und mit dem Zucker süßen. Das Apfelkompott, den Joghurt und die Mandelhippen abwechselnd in Gläser schichten, mit dem Kakaopulver garnieren und servieren.

Petrus Basar am 08. November 2013

## Apfel-Samosas auf Safran-Schaum

### Für zwei Personen

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Boskop-Apple	$\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone
$\frac{1}{2}$ unbehandelte Limette	2 Eier	100 ml Milch
150 g Quark (10%)	1 EL Crème-fraîche	200 g Butterschmalz
50 g Zucker	1 EL Vanillezucker	25 g Gelierzucker
25 g gehackte Walnusskerne	2 EL Semmelbrösel	1 EL Puderzucker
5 Safranfäden	2 Zweige Minze	Salz, Pfeffer

Die Milch mit den Safranfäden in einem kleinen Topf erwärmen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Limette halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Quark, 40 Gramm Zucker, die Safrankmilch, den Limettensaft und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät zwei Minuten aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Gelierzucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkcreme heben, eventuell die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, in Dessertgläser spritzen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Apfel waschen, schälen das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft, dem übrigen Zucker, den gehackten Walnüssen, die Semmelbröseln und die Crème-fraîche mischen. Den Frühlingsrollenteig in circa acht Zentimeter breite und 15 Zentimeter lange Streifen schneiden. Je einen Esslöffel Apfelmischung auf die Streifen geben, die Ränder der Teigstreifen mit Eiweiß bestreichen und die Teigstreifen zu Dreiecken falten. Auf diese Weise vier Taschen herstellen. Diese im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Samosataschen mit Puderzucker bestäuben, und gemeinsam mit den Dessertgläsern auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Claudia Grün am 10. Dezember 2013

## Apfel-Wein-Creme

### Für zwei Personen

2 Äpfel, groß	1 unbehandelte Zitrone	38 g Zucker
1 Vanilleschote	1 gestr. TL Speisestärke	1 Ei, Kl. S
125 ml Weißwein	125 ml Sahne	Rum, Zartbitterschokolade

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Danach in Würfel schneiden. Die Schale einer halben Zitrone abreiben, ein Viertel von einer Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen und darin die Äpfel mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Vanillemark weich dünsten. Die Vanilleschote entfernen und das Ganze fein passieren. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb verquirlen. Nun das Eigelb unter die Masse ziehen und nach Wunsch die Crème mit einem Schuss Rum abschmecken. Zuletzt die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Apfelwein-Crème in einem Glas anrichten. Die Schokolade grob hacken und darüberstreuen.

Anne-Lena Willicks am 13. September 2013

## Aprikosen-Wähe

### Für zwei Personen

300 g Aprikosen	1 Pkt. Blätterteig	2 EL geriebene Mandeln
2 Eier, klein	1 Prise Nelkenpulver	1 EL Zucker
1 Pkt. Vanillezucker	120 ml süße Sahne	60 ml Milch

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kuchenblech mit dem Blätterteig belegen. Darauf die Mandeln streuen und mit einer Gabel den Teig einstechen. Die Aprikosen waschen, vierteln und kranzförmig von außen nach innen auf den Teig legen. Die Wähe in den Ofen geben und zehn Minuten vorbacken. Die süße Sahne mit der Milch, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Nelkenpulver gründlich verquirlen. Nun den Guss auf die Wähe gießen und 20 Minuten backen bis der Guss fest und schön gebräunt ist. Die Aprikosenwähe auf den Tellern anrichten und servieren.

Karin Kühn am 05. Dezember 2013

## Böhmische Rahm-Dalken mit Erdbeer-Kompott

### Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	100 g Mehl	100 g Sauerrahm
2 Eier	50 g Pflanzenfett	2 EL Grenadinesirup
1 Pk. Vanillezucker	70 g Zucker	Salz, Zimt, Zucker

Die Erdbeeren putzen und halbieren. Anschließend mit dem Vanillezucker und dem Grenadinesirup in einen Topf geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind. Die Erdbeeren gegebenenfalls mit etwas Zucker nachsüßen. Die Eier trennen, das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Das Eigelb in einer anderen Schüssel mit einer Prise Salz und 20 Gramm Zucker schaumig schlagen. Anschließend den Sauerrahm und das Mehl unterrühren und den Eischnee unterheben. Das Pflanzenfett in einer Pfanne heiß werden lassen und den Teig esslöffelweise ausbacken. Die Böhmischen Rahmdalken mit dem Erdbeer-Kompott anrichten, mit Zimt und Zucker garnieren und servieren.

Laura Hennig am 11. April 2013

## Bananen-Strudel aus der Pfanne

### Für zwei Personen

2 Blätter Strudelteig	1 Banane	1 Limette
4 EL Kondensmilch	1 EL Rapsöl	Kokosraspeln
Ahornsirup		

Die Limette waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und auspressen. Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Limettensaft mit der Schale mischen. Die Strudelteigblätter ausbreiten und die Bananen auf beiden Teigblätter mittig verteilen. Die Limettenmischung über die Bananen träufeln. Die Teigränder über der Bananenfüllung zusammenklappen und dabei gut andrücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Bananenstrudel darin von beiden Seiten goldgelb backen. Die Kondensmilch mit etwas Ahornsirup mischen. Die Strudel auf einen Teller geben, mit den Kokosraspeln bestreuen, die Ahornsirup-Milch-Mischung darüber geben und servieren.

Julia Fleissgarten am 07. März 2013

## Basilikum-Eis auf gehackten Amarettini

### Für zwei Personen

10 Blätter Basilikum	3 Blätter Minze	1 Zitrone
100 ml Wasser	125 g Joghurt	100 ml Zucker
5 Amarettini	1 TL rosa Pfefferbeeren	

Den Zucker und das Wasser zu einer Reduktion einkochen. Anschließend die Masse im Wasserbad abkühlen lassen. Die Basilikumblätter putzen, waschen und trocknen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Von einer Hälfte die Schale von den weißen Häutchen befreien, zuerst in feine Streifen, dann in feine Würfel schneiden. Den Pfeffer im Mörser zerkleinern. Das Basilikum mit dem Läuterzucker fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Den Joghurt, die Zitronenschale und den Pfeffer dazugeben, zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse in einer Eismaschine frieren. Die Amarettini zerstoßen. Das Eis auf einem Teller anrichten und mit den Amarettini und Minze garnieren.

Nikolaus Höller am 14. März 2013

## Beeren-Crumble

### Für zwei Personen

100 g Mehl	150 g Waldbeeren, (TK)	100 g weiche Süßrahmbutter
100 g Zucker	1 TL Zimt	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl zusammen mit der Butter und dem Zucker zu einem Streuselteig verkneten. Die Beeren in eine Form geben, mit etwas Zimt bestreuen und mit den Streuseln bedecken. Das Ganze 15 Minuten im Backofen backen. Das Beeren-Crumble auf Tellern anrichten und servieren.

Y. A. am 02. Oktober 2013

## Beeren-Schmarrn

### Für 2 Personen

125 g gemischte Waldbeeren	125 g abgehangener Quark	1 Zweig Johannisbeeren
4 Eier	1 Zitrone	45 g Zucker
12 g Speisestärke	1 EL Zitronensaft	2 EL Butter
Puderzucker		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei verschlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Quark, 15 Gramm des Zuckers, das Stärkemehl und das verschlagene Ei verrühren. Das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die übrigen Eier trennen und das Eiweiß mit 30 Gramm des Zuckers zu einer steifen Masse schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken. Die Waldbeeren darüber streuen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den fertigen Beerschmarrn mit Puderzucker bestreuen, in einen tiefen Teller geben und mit dem Johannisbeerzweig garnieren.

Yvonne Rust am 29. November 2013

## Birnen-Tarte-Tatin

### Für zwei Personen

2 Birnen	125 g Blätterteig	25 g gehobelte Mandeln
50 g Zucker	1 Ei	10 g Butter
1 EL Milch	2 Zweige Thymian	1 Vanilleschote
1 Stück Ingwer	Doppelrahm	

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit solange einkochen lassen, bis sich eine sirupartige Konsistenz bildet. Die Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten zum Karamell geben. Zehn Gramm der Butter zugeben und alles circa fünf Minuten einkochen lassen, bis eine Karamellsauce entsteht. Den Ingwer schälen und circa einen halben Teelöffel davon abreiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, den geriebenen Ingwer einrühren und die Mandel darüber streuen. Den Blätterteig einen halben Millimeter dick ausrollen. In der Größe der Pfanne zuschneiden und über die Birnen legen. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die Pfanne für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig goldbraun backen lassen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Die Tarte auf einem Teller anrichten. Mit den Thymianblättern garnieren und die Clotted Cream dazu servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 17. Oktober 2013

## Blaubeer-Clafouti mit Vanille-Schmand

### Für zwei Personen

100 g Blaubeeren	2 Eier	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
15 g gemahlene Mandeln	1 TL rosa Pfeffer	100 ml Schmand
150 ml Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	15 g brauner Zucker
1 TL Zucker	1 TL Mehl	Puderzucker, Butter

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Dessertförmchen ausbuttern und die Blaubeeren darin verteilen. Für den Guss die Eier, den braunen Zucker, 50 Milliliter Sahne, das Mehl und die Mandeln mischen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und das Vanillemark mit in den Guss geben. Anschließend den Guss mit dem Pürierstab vermengen und über die Blaubeeren gießen. Die Auflaufförmchen für 20 Minuten in den Backofen geben. Die restliche Sahne mit dem Rührgerät halb Steif schlagen und währenddessen den Vanillezucker und den Zucker einrieseln lassen. Anschließend den Schmand unter die geschlagene Sahne heben. Die Blaubeer-Clafouti aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Die Auflaufförmchen zusammen mit dem Vanilleschmand auf Teller geben und mit den rosa Pfefferbeeren garnieren.

Andrea Burkhardt am 24. Oktober 2013

## Blaubeer-Lavendel-Creme

### Für zwei Personen

75 g frische Blaubeeren	100 g Ricotta	100 g Speisequark
50 ml Milch	50 g Baisertropfen	1 EL getr. Lavendelblüten
2 EL Zucker	frischer Lavendel	

Die Milch mit dem Zucker und dem getrockneten Lavendel in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen. Durch ein Sieb abseihen und die Milch in einem Topf auffangen. Den Ricotta und den Joghurt unterrühren. Die Baisertropfen grob zerbröseln. In einem Dessertglas abwechselnd Baiser, Lavendel-Ricotta-Crème und Blaubeeren schichten. Das Dessert mit Blaubeeren und Lavendelblüten dekorieren.

Sarah Wiesner am 15. August 2013

## Bunter Käse-Kuchen

### Für zwei Personen

300 g Himbeeren, TK	1 Zitrone	30 g geschroteter Mohn
1 Vanilleschote	60 g Pistazienpaste	300 g Mürbeteig
100 g Mascarpone	300 g Frischkäse	2 Eier
80 g Puderzucker	110 g Zucker	40 g Stärke
2 EL Himbeerkonfitüre	5 cl Himbeergeist	5 cl Amaretto
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee aufschlagen. Anschließend den Amaretto dazugeben. Die Eigelbe mit dem Frischkäse, der Stärke, dem Zucker, dem Mark der Vanilleschote und etwas Abrieb der Zitrone verrühren. Den Teig nun halbieren. Unter den einen Teil die Pistazienpaste rühren, unter den anderen Teil den Mohn. Vier der Dessertringe einfetten, zuckern und auf ein mit Backpapier bestücktes Backblech setzen. Jeweils zwei der Ringe mit der Pistazienbeziehungsweise Mohnmasse zu dreiviertel füllen und im vorgeheizten Ofen circa 15 Minuten backen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Millimeter dick ausrollen und mit dem übrigen Dessertring vier Böden ausstechen. Mit einer Gabel leicht einstechen und in dem Ofen auf das Backpapier goldbraun backen. Von den Himbeeren 16 schöne Exemplare zum Garnieren aussortieren. Die restlichen Himbeeren mit dem Puderzucker und dem Himbeergeist pürieren und mit dem Zitronensaft abschmecken. Die fertig gebackenen Küchlein mithilfe eines Messers von dem Ring und dem Backpapier lösen. Die Mürbeteigböden jeweils mit einem halben Esslöffel Konfitüre bestreichen und ein Küchlein aufsetzen. Den Dessertteller mit der Himbeersauce garnieren. Die Mascarpone mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb glattrühren. Jeweils ein Mohn- und Pistazienfrischkäseküchlein auf den Spiegel setzen. Die Mascarpone in den Spritzbeutel füllen und die Ränder der Küchlein ausgarnieren. Die Küchlein auf dem Teller mit den zurückgelassenen Himbeeren garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 08. Mai 2013

## Crêpe mit Banane und Rum

### Für zwei Personen

1 reife Banane, groß	$\frac{1}{4}$ l Milch	1 Ei
200 g Mehl	1 EL brauner Zucker	150 ml Rum
3 EL brauner Zucker	Butterschmalz	Puderzucker

Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Das Mehl mit dem Ei, der Milch und dem Zucker zu einem Teig vermengen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und darin Crêpe ausbacken. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Bananen darin anbraten und mit dem Rum ablöschen. Die Bananen-Rum-Mischung in die Crêpe füllen. Die Crêpe mit Banane und Rum auf einem Teller anrichten, mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Helga Huber am 04. Juli 2013

## Crêpe mit besoffenen Orangen

### Für zwei Personen

2 Eier	2 Orangen	1 Zitrone
300 g Mehl	200 ml Milch	10 ml Mineralwasser
20 ml Orangenlikör	2 TL Vanillezucker	Puderzucker, Salz
1 EL Pflanzenöl		

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den aufgefangenen Saft zusammen mit dem Mehl, den Eiern, dem Mineralwasser, dem Zucker, der Milch und einer Prise Salz zu einem Teig verrühren. Die Orangen schälen und anschließend filetieren. Den Teig mit einer Suppenkelle dünn in einer heißen, gefetteten Pfanne verteilen. Die fertigen Crêpes anschließend auf einem Teller falten und die Orangenfilets darauf legen. Abschließend mit Orangenlikör beträufeln. Den Crêpe mit Puderzucker und Sahne garnieren und servieren.

Paul Atenski am 24. Oktober 2013

## Crêpe mit Topfen-Waldfrucht gefüllt

### Für zwei Personen

250 g TK-Waldbeeren	100 g Beeren der Saison	250 g Quark, 45%
5 Eier	1 Vanilleschote	2 EL Akazienhonig
200 g Mehl	150 ml Sahne	20 ml Himbeergeist
Butter, Puderzucker	Salz, Mandelblättchen	

Aus dem Mehl, Eiern und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Für die Füllung den Quark mit dem Mark der Vanilleschote, Akazienhonig und Himbeergeist verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit den frischen Früchten unter den Quark heben. Die gefrorenen Früchte pürieren, in ein Gefäß füllen und in den Tiefkühler geben. Wenn die Masse durchgefroren ist, aus dem Sorbet Nocken formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig ausbacken. Anschließend mit der Quark-Masse füllen, zusammenklappen und mit Puderzucker garnieren und mit dem Sorbet servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 08. Mai 2013

## Crêpe Suzette mit Sauerrahm-Eis

### Für zwei Personen

2 Bio-Orangen	250 g Crème-fraîche	5 EL Bitterorangenlikör
200 ml Rahm	100 ml Milch	40 g Butter
1 Ei	1 EL Öl	25 g Zucker
50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker	50 g Mehl
1 Prise Salz	Minze	

Für das Sauerrahmeis in einer Schüssel die Crème-fraîche, den Vanille- und den Puderzucker sowie den Bitterorangenlikör verrühren. Den Rahm steif schlagen, unterziehen und in die Eismaschine geben. Anschließend die Masse im Gefrierfach kühl stellen. Für die Crêpes 25 Gramm Butter erhitzen. Anschließend die zerlassene Butter mit dem Ei, der Milch, dem Mehl und einer Prise Salz mit dem Pürierstab vermengen und 20 Minuten quellen lassen. Eine Bio-Orange waschen, die Schale abreiben und etwa 40 bis 50 Milliliter Saft auspressen. Die zweite Orange gut schälen, sodass auch die weiße Haut vollständig entfernt wird. Anschließend die Orange filetieren. Eine Pfanne mit etwas Öl austreichen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Kippen der Pfanne gleichmäßig darin verteilen. Den Crêpe auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellgelb backen. Mit dem restlichen Teig fortfahren und die fertigen Crêpes auf einen Teller geben und abdecken. Den Zucker und einen Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen, den Orangensaft hinzugeben und kurz einkochen lassen. Die gefalteten Crêpes hineingeben, kurz darin erwärmen, vier Esslöffel Orangenlikör zugeben und flambieren. Die Orangenschale und Orangenfilets vorsichtig unterheben. Auf einem Teller die Crêpes anrichten und noch ganze Orangenfilets dazugeben. Das Eis in separaten Schüsseln servieren. Mit Minzblättern garnieren.

Sebastian Imhof am 11. Dezember 2013

## Crêpe Suzette

### Für zwei Personen

1 Ei	150g Mehl	200 ml Sahne
1 Orangen	150g Butter	100 ml Bitterorangenlikör
20g Pistazienraspel	Minzeblätter	

Die Eier, das Mehl und die Sahne zu einem cremigen Teig verrühren. Eine Pfanne erhitzen und die Crêpes darin ausbacken. Die Orange schälen und filetieren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Orangenfilets darin erwärmen. Eine Crêpe dazugeben, mit dem Likör ablöschen und flambieren. Die Crêpe Suzette mit den Orangenfilets auf einem Teller anrichten, mit den Pistazienraspeln und Minzeblättern garnieren und servieren.

Felix Abfalg am 03. Januar 2013

## Crêpes mit Bananen und Hüttenkäse

### Für zwei Personen

200 g Hüttenkäse	2 Bananen	1 unbehandelte Zitrone
2 EL stückige Orangenmarmelade	60 g Mehl	1 EL heller Sesam
1 Ei	20 g Butter	150 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker	mildes Currypulver	Salz

Die Zitrone auspressen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Hüttenkäse mit der Orangenmarmelade vermengen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Das Mehl, die Milch, das Ei, den Vanillezucker und eine Prise Salz verrühren. Anschließend die Butter einrühren. In einer beschichteten Pfanne nach und nach die Crêpes backen. Die Crêpes anschließend mit dem Hüttenkäse und den Bananen füllen und dann aufrollen. Die Crêpes mit den Bananen und dem Hüttenkäse auf Tellern anrichten, mit dem Sesam und dem Curry garnieren und servieren.

Damaris Knötzele am 27. März 2013

## Cranachan

### Für zwei Personen

250 g Himbeeren, tiefgekühlt	3 EL Haferflocken	2 Blätter Minze
250 ml Sahne	3 EL Honig	20 ml Single-Malt

Die Haferflocken in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter Rühren leicht anrösten und anschließend auskühlen lassen. Den Honig und den Single Malt Whisky miteinander verrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und in die Honig-Whisky-Mischung sowie zwei Esslöffel angeröstete Haferflocken unterheben. Die Himbeeren und die Sahnemasse abwechselnd in Dessertgläser schichten, wobei die letzte Schicht Sahne sein sollte. Zwei Himbeeren für die Garnierung aufheben. Die Gläser kühl stellen. Vor dem Servieren die Gläser auf einem Teller anrichten, mit einem Esslöffel angerösteter Haferflocken dekorieren und jeweils zwei Himbeeren und ein Minzeblatt darauf setzen.

Katja Marsell am 18. April 2013

## Eggedosis

### Für zwei Personen

1 Orange	3 Eier, (M)	5 EL Feinkristallzucker
1 Pk. Vanillezucker	4 EL französischer Cognac	1 TL Streuschokolade
4 Minzblätter	1 TL Zimt- und Vanillewürzer	

Zwei Eier trennen. Die zwei Eigelbe mit einem Ei aufschlagen. Den Zucker und den Vanillezucker nach und nach dazugeben. Die Masse circa fünf bis sechs Minuten aufschlagen, bis die Crème fest wird. Die Orange schälen und filetieren. Die Orangenspalten anschließend halbieren. Die Orangestücke in ein Dessert-Glas legen und mit dem Cognac bedecken. Die Crème anschließend über die Cognac-Orangen streichen. Die „Eggedosis“ mit der Streuschokolade und den Minzblättern garnieren und servieren

Ranheid-Marie Brenter am 31. Oktober 2013

## Eierlikör-Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren

### Für zwei Personen

300 g Himbeeren	125 g Mascarpone	125 g Magerquark
20 Amarettini	50 g Zartbitterschokolade	2 Pk. Vanillezucker
20 g Zucker	100 ml Eierlikör	100 g Schlagsahne
1 Prise Salz		

Die Mascarpone und den Quark mit dem Vanillezucker verrühren. Den Zucker zu der Sahne geben und steif schlagen. Die Hälfte der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne unter die Quarkmischung geben, den Eierlikör zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Die Amarettini zerbröseln. Die Schokolade grob raspeln. Nun die Crème, Himbeeren, Himbeersauce und Amarettini in einem Glas schichten. Die Schokolade obenauf geben und servieren.

Martina Spee am 24. Mai 2013

## Eifler Nautzen - Quark-Bällchen - von Oma Tilly

### Für zwei Personen

250 g Mehl	70 g Butter	70 g Zucker
3 EL Quark	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	1 TL Zwetschgenkonfitüre
1 Ei	50 ml lieblicher Weißwein	1 L Frittierfett
Puderzucker		

Das Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Die weiche Butter mit Zucker, dem Vanillezucker und den Eiern mit dem Handrührgerät verrühren, das Mehl, den Quark und den Weißwein abwechselnd dazugeben und mit dem Knethaken gut durchkneten. Anschließend den Teig nun portionsweise etwa zwei bis drei Millimeter ausrollen. Anschließend mit einem Teigrad etwa drei Zentimeter breite Streifen herstellen und diese in der Länge auf etwa sieben bis zehn Zentimeter kürzen. Die Teigstreifen mit etwas Marmelade füllen und aufeinander klappen. Nun die einzelnen Teigstreifen in das Frittierfett gleiten lassen und etwa eine Minute goldbraun ausbacken. Diese dann mit einer Schöpfkelle herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nautzen auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Anne Steines am 10. Dezember 2013

## Englisches Tiramisu

### Für zwei Personen

140 ml Schlagsahne	140 ml Milch	4 Eier
1 Vanilleschote	90 g Zucker	30 g Mehl
30 Maisstärke	20 g dunkles Kakaopulver	10 Löffelbiskuits
20 ml Alchermes (Likör)	50 ml Wasser	

Für die Crème die Milch mit dem Mark der Vanilleschote in einem kleinen Topf aufkochen lassen und zur Seite stellen. Die Eier trennen und nur die Eigelbe mit etwa 60 Gramm Zucker cremig schlagen und mit einem Drittel der aufgekochten Milch vermengen. Das Mehl und die Maisstärke zu der Masse dazugeben. Die übrige Milch dazugeben und alles zusammen nochmals aufkochen. Die Hälfte der Masse in eine separate Schüssel geben und das dunkle Kakaopulver dazugeben. Die andere Hälfte ohne Kakaopulver zur Seite stellen. Weitere 30 Gramm Zucker mit Wasser aufkochen lassen und den Likör dazugeben. Die Biskuits darin eintunken und eine erste Schicht in eine Glasschale geben. Anschließend eine Schicht der Schokoladencreme in das Glas füllen, daraufhin wieder eine Schicht der eingetunkten Biskuits und zum Schluss eine Schicht der Vanillecreme.

Marco Boldrer am 15. August 2013

## Erdbeer-Salat mit Holunder-Blüten-Eis

### Für zwei Personen

300 g Erdbeeren	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
1 Prise Kardamom	350 g Naturjoghurt, 10%	200 ml Crème double
100 g Holunderblütensirup	2 EL Puderzucker	2 EL Zucker
1 TL Olivenöl	Mandelblättchen	Salz, Pfeffer

Für das Eis den Naturjoghurt, die Crème double und den Sirup gut miteinander vermischen. Mit einer Prise Salz, und Kardamom abschmecken. Anschließend die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und zerteilen. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und die Erdbeeren damit marinieren. Anschließend mit Zucker, Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Olivenöl und gezupftes Basilikum untermischen. Die Erdbeeren auf einem großen Teller anrichten und die Mandeln auf den Teller streuen. Anschließend eine Eiskugel darauf geben, mit ein paar Basilikum-Blättchen garnieren und servieren.

Rita Bräutigam am 23. Mai 2013

## Erdbeer-Tiramisu

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	80 g Amaretti	170 g Quark
85 ml Sahne	70 ml lauwarmer Kaffee	45 g Zucker

Die Amaretti in einer kleinen Schüssel mit dem lauwarmen Kaffee übergießen. Die Erdbeeren putzen, den Strunk entfernen und klein schneiden. Die Sahne steif schlagen. Den Quark und den Zucker unter die Sahne heben. Einige Amaretti in einem Glas schichten. Daraufhin eine Schicht der Crème darauf verteilen und dann einige Erdbeeren darauf geben. Den Vorgang noch einmal wiederholen. Das Dessert mit Amaretti dekorieren und servieren.

Maria Böck am 01. August 2013

## Erdbeeren in Joghurt

### Für zwei Personen

250 g Erdbeeren      1 unbehandelte Orange      1 Bund Minze  
500 ml Naturjoghurt      Honig      1 EL Balsamico  
1 EL Puderzucker

Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Erdbeeren kurz abspülen, vom Strunk befreien und anschließend zerdrücken. Den Balsamico hinzugeben und alles verrühren. Anschließend den Saft einer halben Orange und den Joghurt unterheben, so dass es eine schöne Farbe ergibt. Den Joghurt anschließend in Dessertgläser füllen. Die Minze zupfen. Einen Esslöffel Staubzucker und die Minze im Mörser zerstoßen. Nun ein paar Fäden Honig über den Joghurt geben und das Ganze mit dem Minze-Puderzucker bestreuen. Die Erdbeeren in Joghurt anrichten und servieren.

Johannes Hintersteiner am 12. April 2013

## Flammierte Banane mit Orangen-Likör

### Für zwei Personen

4 Bananen      3 Orangen      100 g Butter  
2 EL brauner Zucker      Orangenlikör      Schokostreusel  
Pfefferminzblätter

Die Bananen schälen und vierteln. Aus zwei Orangen den Saft auspressen, ein Orange in Scheiben schneiden für die Garnitur. Den braunen Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis es schmilzt, anschließend die Butter und die Bananenstücke hinzufügen. Mit Orangensaft ablöschen und drei Minuten köcheln lassen. Orangenlikör hinzufügen und flambieren. Die flambierten Bananen auf einem Teller anrichten. Mit der Minze und den Schokostreuseln garnieren und servieren.

Sawitree Liss am 22. August 2013

## Flambierter Palatschinken mit Schichtkäse und Walnüssen

### Für zwei Personen

250 g Schichtkäse	250 g Mehl	4 Walnüsse, ohne Schale
60 g gemahlene Walnüsse	2 unbehandelte Zitronen	3 Eier
500 ml Milch	250 ml Mineralwasser	Bitterorangenlikör
Butter	1/2 Bund Zitronenmelisse	1 Vanilleschote
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	

Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch, dem Wasser, dem Zucker und dem Salz einen glatten Teig rühren. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Palatschinken darin nacheinander ausbacken. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen und beiseite stellen. Den Schichtkäse etwas aufschlagen. Die gemahlene Walnüsse mit dem Käse vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Schale von den Zitronen reiben. Das Vanillemark und etwas Zitronenabrieb zur Käsemasse geben. Die fertigen Palatschinken mit der Käsemasse bestreichen und aufrollen. Nun die gefüllten Palatschinken mit dem Bitterorangenlikör begießen und flambieren. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Den flambierten Palatschinken mit dem Schichtkäse und den Walnüssen auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse, dem restlichen Zitronenabrieb und den restlichen Walnüssen garnieren und servieren.

Davor Rinck am 02. Oktober 2013

## Friesen-Crêpe

### Für zwei Personen

12 Zwetschgen	130 g Mehl	3 Eier
20 g flüssige Nussbutter	100 ml Milch	250 ml Schlagsahne
1 TL Butter	1 Vanilleschote	1 EL brauner Zucker
100 ml Malzbier	150 ml Apfelsaft	100 ml Rotwein
1 TL Lebkuchengewürz	Puderzucker, Salz	

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Drei Esslöffel Zucker in die Pfanne streuen, die Zwetschgen hinzugeben und auf mittlerer Flamme karamellisieren lassen. Anschließend den Apfelsaft und den Rotwein hinzugeben und das Ganze mit Lebkuchengewürz abschmecken. Das Kompott weiter einköcheln lassen. Drei Eier mit 300 Milliliter Milch, dem Malzbier, dem Mehl, der Nussbutter, einer Prise Zucker und etwas Salz verquirlen. Den Crêpeteig in eine Pfanne geben und goldbraun backen. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Die Schlagsahne mit einer Prise Zucker und dem Mark der Vanilleschote steif schlagen. Die Crêpe mit dem Zwetschgenkompott auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Schlagsahne garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 03. Januar 2013

## Frischkäse-Törtchen mit Karamell-Soße

### Für zwei Personen

150 g Karamellkekse mit Kandis	100 g Johannisbeeren	50 g weiße Schokolade
75 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	100 g Frischkäse
25 g Butter	25 ml Sahne	

Eine Pfanne erhitzen und 50 Gramm Zucker darin schmelzen lassen. Mit der Sahne vermengen und kurz kochen lassen. Anschließend die Karamellsauce abkühlen lassen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen. Die Karamellkekse fein mahlen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Die Keksmasse auf zwei Servierringe verteilen und in den Kühlschrank geben. In einem Wasserbad die weiße Schokolade schmelzen lassen. Anschließend mit dem Frischkäse, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker vermengen. Die Masse auf den Keksboden in die zwei Ringe verteilen und zurück in den Kühlschrank stellen, bis die Törtchen durchgekühlt sind. Die Frischkäse-Törtchen mit der Karamellsauce auf Tellern anrichten, mit den Himbeeren garnieren und servieren.

Wim van Zon am 10. Oktober 2013

## Gebackene Banane mit Eis

### Für zwei Personen

2 Bananen	200 g exotische Früchte, TK	2 Limetten
200 ml Sahne	2 EL Zucker	125 g Mehl
30 g Speisestärke	1 TL Backpulver	4 EL Honig, flüssig
3 EL Kokosflocken	Frittieröl	

Die Limetten halbieren und auspressen. Das Mehl zusammen mit der Speisestärke, dem Backpulver, den Kokosflocken, dem Zucker, dem Limettensaft und etwas Wasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Danach das Frittieröl erhitzen. Die Bananen in kleine Stücke schneiden, in dem Teig wenden und in dem heißen Fett goldbraun frittieren. Die Bananenstücke anschließen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die gefrorenen Früchte in einem Zerkleinerer klein hacken und unter die Sahne heben. Die Bananen zusammen mit dem Eis auf einem Teller anrichten. Mit dem Honig garnieren und servieren.

Helga Ebeyan am 17. Oktober 2013

## Gefüllte Kaki

### Für zwei Personen

2 Kaki	1 Ei	4 EL Mascarpone
100 ml Joghurt	1 EL gem. Haselnüsse	Rohrzucker

Die Kaki waschen und den Strunk heraus schneiden. Die Frucht aushöhlen und das Fruchtfleisch ganz klein schneiden. Das Ei trennen. Die Mascarpone, den Joghurt, das Eigelb und das Fruchtfleisch verrühren und mit dem Zucker abschmecken. Die Masse in die Frucht füllen. Die gefüllte Kaki auf einem Teller anrichten, mit den Nüssen garnieren und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 25. April 2013

## Gefüllte Pfirsiche

### Für zwei Personen

4 Pfirsiche                      50 g Walnüsse              200 g Mascarpone  
4 EL Ahornsirup              Sonnenblumenöl

Die Pfirsiche halbieren und den Kern entfernen. Die Nüsse im Zerkleinerer fein hacken und anschließend unter die Mascarpone mischen. Eine Pfanne erhitzen. Die Pfirsichhälften mit Öl einstreichen und in der heißen Pfanne kurz scharf anbraten. Die Pfirsichhälften aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit der Mascarpone-Nuss-Mischung füllen. Etwas Ahornsirup darüber träufeln und servieren.

Maximilian Heck am 07. März 2013

## Gefüllte Schuh-Sohle

### Für zwei Personen

250 g Himbeeren              300 g Blätterteig              250 ml Sahne  
2 EL Sahnesteif              2 EL Vanillezucker              50 g Zucker

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit reichlich Zucker bestreuen. Den Blätterteig auf dem Zucker ausrollen und Kreise aus dem Teig ausstechen. Die Kreise mit einer Teigrolle zu einem Oval formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Blätterteig aus Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf jedes Blätterteigkissen etwas Sahne geben. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und jeweils einige Beeren auf die Sahne geben. Das Plätzchen mit einem zweiten Blätterteigkissen bedecken. Die gefüllten Schuhsohlen auf einem Teller anrichten und servieren.

Felizitas Meyer am 31. Januar 2013

## Gratinierte Ananas mit Orangen-Sirup

### Für zwei Personen

1 Ananas                      2 Orangen                      20 g Pistazien  
40 g Rohrzucker              5 Pimentkörner              3 EL Ahornsirup  
2 EL saure Sahne

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen. Eine der Orangen heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft mit der Orangenschale verrühren in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend einkochen lassen, bis der Saft dicklich wird. Die Pistazien grob hacken. Eine Pfanne erhitzen und die Pistazien darin leicht rösten. Die Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen und mit dem Zucker mischen. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in circa fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem Backblech auslegen, mit der Zuckermischung bestreuen und für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ananas aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit dem Orangensirup beträufeln. Einen Esslöffel saure Sahne auf jede Portion geben, die Pistazien darüber streuen und servieren.

Julia Fleissgarten am 08. März 2013

## Gratinierter Ziegenkäse auf Feld-Salat und Feige

### Für zwei Personen

1 Rolle Ziegenkäse	100 g Feldsalat	4 Scheiben Baguette
1 Feige	2 EL Pistazien	1 EL geriebene Mandeln
1 EL Holunderblütensirup	2 EL Himbeeressig	2 TL Honig
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Ziegenkäserolle vier jeweils eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf die Brotscheiben verteilen. Den Käse mit dem Honig beträufeln. Die Pistazien hacken, ebenfalls darüber geben und im Ofen zehn Minuten überbacken, bis der Käse leicht gratiniert ist. In der Zwischenzeit den Salat waschen und auf den Tellern verteilen. Den Essig, den Holunderblütensirup, die Mandeln, das Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren und über den Salat geben. Jeweils zwei Ziegenkäsebröte auf den Salat legen und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Feige vierteln, neben dem Käse anrichten und sofort servieren.

Nikolaus Höller am 15. März 2013

## Grieß mit beschwipsten Zwetschgen

### Für zwei Personen

250 g Grieß	4 Zwetschgen	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 EL Zimt	100 g brauner Zucker
150 ml Milch	50 ml Sahne	250 ml Rotwein

Die Milch in einem Topf aufkochen lassen, den Grieß hinzufügen und ständig rühren. Die Sahne und ausgekratzte Vanille unter den Grieß rühren, in die Sturzform geben und in den Kühlschrank kalt stellen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und mit dem Zucker in einen Kochtopf geben. Den Rotwein und den Zimt hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen. Die Schale von der Zitrone reiben. Den gekühlten Grieß auf den Teller stürzen, die beschwipsten Zwetschgen dazugeben, mit der Zitronenschale garnieren und servieren.

Svenja Kress am 19. Dezember 2013

## Grieß-Quark-Auflauf mit Schoko-Soße

### Für zwei Personen

100 g Vollmilch-Kuvertüre	100 g Vollmilchschokolade	50 g Grieß
25 g Mandelblättchen	250 g Magerquark	3 Eier
150 ml Sahne	4 EL Milch	200 g Butter
Butter	225 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und trennen. 50 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, den Vanillezucker und die Eigelbe schaumig mixen. Parallel den Quark mit der Milch schaumig rühren. Anschließend den Grieß und die Mandelblättchen darunter mischen. Nun die Ei-Zucker-Masse unterheben. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Auflaufform einfetten, die Masse hinein füllen circa 20 bis 30 Minuten zum Backen in den Ofen geben. Die Koch- und die Vollmilchschokolade, den restlichen Zucker, die Sahne und die restliche Butter über einem Wasserbad aufschlagen und alles langsam und sorgfältig verrühren. Den Grieß-Quark-Auflauf mit der Schokosauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 02. Oktober 2013

## Haselnuss-Savarins mit Portwein-Kirschen

### Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette	150 g entsteinte Kirschen
2 Eier	35 g gemahlene Haselnüsse	1 Vanilleschote
1 EL flüssiger Honig	1 EL Mehl	1 EL Speisestärke
30 g Zucker	10 g Puderzucker	75 ml Portwein
75 ml Kirschsafte	150 ml Sahne	

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und abgeriebener Zitronen- und Limettenschale in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Einen halben Esslöffel Mehl und einen halben Esslöffel Speisestärke sowie die Nüsse und zerlassene Butter unterheben. Die Masse in die Savarin-Form einfüllen und circa zehn Minuten backen. In einer Pfanne den Honig aufschäumen, das Mark aus der Vanilleschote, abgeriebene Limettenschale zugeben und mit dem Portwein und dem Kirschsafte ablöschen. Den Sud circa drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Sud damit binden. Die Kirschen zufügen und beiseite stellen. Den Savarin auf einen mit Puderzucker bestäubten Teller geben und mit den Portweinkirschen garnieren und servieren.

Andreas Arenz am 23. Mai 2013

## Heidelbeer-Suppe mit Grieß-Nocken

### Für zwei Personen

40 g Weichweizengrieß	1 Orange	1 Zitrone
225 g TK-Heidelbeeren	1 Ei (Kl. M)	2 El brauner Zucker
2 Stiele Zitronenmelisse	100 ml Holunderbeersaft	125 ml Orangensaft
150 ml Milch	3 El Zucker	1 El Zucker
0,5 El Speisestärke	Salz	

Die Zitrone auspressen. Den Holunderbeersaft, 100 Milliliter Orangensaft, den Zitronensaft und zwei Esslöffel Zucker in einem Topf aufkochen. Die Heidelbeeren zugeben und bei mittlerer Hitze sieben Minuten erhitzen. Die Stärke mit 25 Milliliter Orangensaft verrühren und unter die Heidelbeeren mischen. Unter Rühren aufkochen und beiseite stellen. Von der Orange die Schale reiben. Die Milch und eine Salz in einem Topf aufkochen. Den Grieß, den restlichen Zucker und Orangenschale einrühren, aufkochen und in eine Schüssel füllen. Das Ei zügig unter den heißen Grießbrei rühren. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem weiten Topf erhitzen. Mit zwei feuchten Esslöffeln aus dem Grießbrei vier Nocken abstechen und sofort in das heiße, aber nicht kochende Wasser gleiten lassen. Die Nocken bei milder Hitze zehn Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Heidelbeersuppe in einem tiefen Teller anrichten und die Grießnocken rein geben. Mit dem braunen Zucker, der Zitronenmelisse und Orangenzesten garnieren und servieren.

Wiebke Peters am 14. März 2013

## Heidelbeer-Törtchen

### Für zwei Personen

300 g Heidelbeeren	1 unbehandelte Zitrone	100 g Vollkorn Butterkekse
250 g Magerquark	50 g Butter	50 g weiße Kuvertüre
200 g Schlagsahne	1 Pck. Sahnesteif	50 g Zucker
2 Pck Vanillezucker	2 TL Speisestärke	1 EL Agar Agar oder Pulvergelatine

Die Butterkekse zerbröseln. Einen Topf mit ausreichend Wasser für das Wasserbad erwärmen, die Kuvertüre mit der Butter darin schmelzen, anschließend mit den Kekskrümeln vermengen. Das Ganze auf dem Boden eines Servierringes andrücken und in das Gefrierfach stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sahne gemeinsam mit dem Sahnesteif steif schlagen, den Magerquark, zwei Esslöffel Zitronensaft, die Pulvergelatine und den Zucker unterheben. Anschließend alles cremig schlagen, auf dem Keksboden platzieren und abermals in den Gefrierschrank stellen. Einen Topf mit zwei Esslöffeln Wasser und den Heidelbeeren aufkochen lassen, den Vanillezucker hinzufügen und fünf Minuten lang köcheln lassen. Die Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser anrühren und zu den Heidelbeeren geben. Das Ganze köcheln lassen, bis die Heidelbeeren eingedickt sind. Die Keks-Sahne-Masse aus dem Gefrierfach nehmen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Die Heidelbeer-Törtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Schmitt am 29. August 2013

## Herbstlicher Feigen-Spekulatius

### Für zwei Personen

3 frische Feigen	100 g Gewürzspekulatius	250 g Mascarpone
150 g griechischer Joghurt	2 EL Ahornsirup	2 EL Amaretto
1 Vanilleschote		

Die Feigen waschen und trocken tupfen. Zweieinhalb in kleine Stücke schneiden. Die Feigenstücke mit einem Esslöffel Ahornsirup und dem Amaretto beträufeln und vorsichtig verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Aus der Mascarpone, dem Vanillemark, dem restlichen Ahornsirup sowie dem Joghurt eine Crème rühren. Die Spekulatius grob zerbröseln. Die gewürfelten Feigen, die Crème und die Brösel in ein Dessertglas schichten. Die letzte Schicht sollten Spekulatiusbrösel sein. Die übrige halbe Feige noch einmal halbieren, das Dessert damit garnieren und servieren.

Gina Gerdes am 28. November 2013

## Himbeer-Avocado-Quark

### Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Avocado	75 g Himbeeren	1 Zitrone, Bio
$\frac{1}{2}$ EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Pk. Vanillezucker
125 g Speisequark, 20% Puderzucker	$\frac{1}{2}$ EL Crème-fraîche	1 EL Himbeersirup

Die Avocado waschen und grob zerkleinern. Die Zitrone waschen und einen halben Teelöffel Zitronenschale abreiben. Nun die Zitrone halbieren und zwei Esslöffel Saft auspressen. Die Avocado mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft pürieren. Nun den Quark und die Crème-fraîche darunter mischen. Anschließend Vanillezucker und Zucker dazugeben. Die Himbeeren waschen und putzen. Den Himbeersirup ordentlich mit dem restlichen Zitronensaft verquirlen und über die Himbeeren träufeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Himbeer-Avocadoquark in den Glasschälchen anrichten, mit den Pinienkernen garnieren und mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Wiebke Regner am 21. November 2013

## Himbeer-Clafoutis

### Für zwei Personen

250 g Tiefkühl-Himbeeren	2 Becher Crème-double	2 Eigelb
20 ml Himbeergeist	1 EL Mehl	80 g Puderzucker

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

Andrea Neuner am 31. Oktober 2013

## Himbeer-Creme

### Für zwei Personen

300 g Himbeeren    1 Zitrone    300 g Sahne  
100 g Sahnequark    3 Zweige Minze    15 g Vanillezucker  
Puderzucker

Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Einige schöne Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die anderen Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Vanillezucker cremig rühren. Das Himbeerpüree unter den Quark mischen. Anschließend ein Drittel der Sahne unter den Himbeerquark rühren. Die restlichen zwei Drittel Sahne unter die Masse heben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Sahnequark mit etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Minze waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Himbeerquark in ein Dessertglas geben und mit der Minze und einigen Himbeeren garnieren. Anschließend servieren.

Gabriele Kirsch am 15. Januar 2013

## Himbeer-Knusper-Becher

### Für zwei Personen

100 g American Cookies    150 g Himbeeren, Tk    3 EL Zucker  
2 EL flüssiger Honig     $\frac{1}{2}$  Vanilleschote    100 g Schmand  
100 g Mascarpone    100 g Quark    50 ml Sahne  
150 g Vollmilchjoghurt    100 ml roter Fruchtsaft    1 Pkt. Vanillezucker

Den Fruchtsaft und ein halbes Päckchen Vanillezucker, mit der Mascarpone, dem Mark der Vanilleschote, mit Schmand, Joghurt und Quark zu einer glatten Crème verrühren, gegebenenfalls etwas Milch dazugeben. Die Himbeeren mit Honig und Zucker süßen, in Gläser füllen. Die Crème darüber geben. Die Cookies zerbröseln und darüber streuen, servieren.

Andrea Reichel am 04. Juli 2013

## Himbeer-Schaum mit Chili und rotem Pfeffer

### Für zwei Personen

250 g Himbeeren    1 rote Chilischote    2 EL rosa Pfefferbeeren  
125 g Puderzucker    200 ml Sahne    1 TL Himbeergeist  
Zitronenmelisse    Puderzucker

Zunächst die Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend die Himbeeren mit den Pfefferkörnern in eine Schüssel geben. Dann zwei dünne Streifen von der Chilischote schneiden und zu den Himbeeren geben. Das Ganze fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Nun den Himbeergeist und den Puderzucker unterrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und unter das Himbeermus heben. Die Masse in Dessertschälchen füllen und kaltstellen. Den Himbeerschaum mit dem Chili und dem roten Pfeffer auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 25. April 2013

## Himbeer-Tiramisu

### Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuit	150 g Himbeeren, tiefgekühlt	2 Blatt Minze
50 g Zucker	2 EL Honig	100 g Mascarpone
20 ml Himbeergeist		

Die Himbeeren waschen, in einem Topf erhitzen und anschließend kalt stellen. Die Mascarpone mit dem Honig und dem Zucker verrühren. Löffelbiskuit mit dem Himbeergeist beträufeln und anschließend Mascarponecreme mit den Himbeeren und den Löffelbiskuit in das Glas schichten. Die Minzblätter waschen. Das Himbeer-Tiramisu anrichten, mit den Minzblättern garnieren und servieren.

Lena Schwaab am 06. Dezember 2013

## Himbeer-Traum

### Für zwei Personen

250 g gefrorene Himbeeren	200 g kleine Baisers	125 ml Sahne
250 g Quark	100 g Schmand	50 g Zucker
50 g Walnüsse	Minzeblätter	2 EL Puderzucker
20 g Vanillezucker	75 g brauner Zucker	

Die Sahne steif schlagen und den Zucker dazugeben. Den Quark und den Schmand unterheben. Die Baisers zerkleinern und zwei Drittel unter die Masse geben. Die Quarkmasse abwechselnd mit den Himbeeren und Baiser in ein Dessertglas schichten. Die Walnüsse in Puderzucker, Vanillezucker schmelzen lassen, anschließend den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren und auf das Himbeerdessert geben. Den Himbeertraum mit Minzeblättern garnieren und servieren.

Elke Möller am 07. Februar 2013

## Italienische Erdbeer-Creme

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	100 g Mascarpone	40 g Amaretti
4 Blätter Zitronenmelisse	1 TL Puderzucker	1 Pk. Vanillezucker
5 ml Maraschino		

Die Erdbeeren waschen und putzen. Ein Drittel der Erdbeeren mit Puder- und Vanillezucker pürieren. Das zweite Drittel der Erdbeeren klein schneiden und untermengen. Die Mascarpone etwa zwei Minuten mit dem Handmixer cremig rühren und mit dem Erdbeerragout verrühren. Das letzte Drittel der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Amaretti zerbröseln und leicht mit Maraschino beträufeln. Abwechselnd die Erdbeercreme, die Erdbeerscheiben und die Amaretti in dem Dessertglas anrichten und servieren.

Carmen Lamisch am 08. Mai 2013

## Joghurt-Creme mit Himbeeren

### Für zwei Personen

200 g Himbeeren	100 g Amarettini	250 g griechischer Joghurt
150 ml Sahne	3 EL Maracujasirup	1 Pk. Vanillezucker
2 EL Zucker		

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den griechischen Joghurt mit dem Maracujasirup und dem Zucker verrühren. Anschließend die Sahne und die Joghurtmasse vermengen. In einem Glas schichtweise die Crème, die Himbeeren und die Amarettini anrichten. Die Joghurtcreme mit den Himbeeren anrichten und servieren.

Susanne Stimberg am 28. Februar 2013

## Käse-Sahne-Creme

### Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK	200 g Sahnequark	100 ml Sahne
50 g Zucker	1 Bio-Zitrone	20 g Zucker
Pudermilch, Minze		

Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker verrühren. Die Zitrone heiß abwaschen und Zitronenabrieb in den Quark geben, mit Zitronensaft abschmecken. Danach die Sahne unterheben. Die Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Himbeeren mit etwas Zitronensaft und Pudermilch abschmecken. Die Crème in ein Glas füllen, glatt streichen und die Sauce darauf gießen. Mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Gierl am 07. Februar 2013

## Kaiserschmarrn mit Kirsch-Kompott

### Für zwei Personen

250 g Sauerkirschen	1 Ingwerknolle	1 Zitrone
4 Eier	250 ml Milch	100 ml Kirschsafft
1 Vanilleschote	100 g Zucker	125 g Mehl

Den Backofen auf 100 Grad Ober- Unterhitze vorwärmen. Einen Topf erhitzen und die Kirschen zusammen mit dem Kirschsafft, etwas Zitronenabrieb, einer Vanilleschote und reichlich Zucker in den Topf geben und alles zum Köcheln bringen. Die Eier trennen. Die Milch mit dem Mehl, etwas Zucker, etwas Zitronenabrieb und dem Eigelb zu einem Teig vermengen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Pfanne erhitzen und den Teig, etwa fingerdick, auf einer Seite anbraten und anschließend in den Backofen geben und goldbraun backen lassen. Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel zerreißen. Anschließend mit dem Kirschkompott zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.

Kilian Hinzpeter am 15. Januar 2013

## Kaiserschmarrn mit Rotwein-Kirschen

### Für zwei Personen

120 g Mehl	4 Eier	20 g Rosinen
50 g Butterflocken	200 g Sauerkirschen	1 Vanilleschote
200 ml Milch	1 EL saure Sahne	50 ml Rotwein
50 g brauner Zucker	100 g Zucker	50 g Butterschmalz
Salz, Puderzucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Milch, das Mehl und das Salz mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Die saure Sahne unterrühren. Das Eiweiß der Eier von dem Eigelb trennen und mit etwas Zucker steif schlagen. Den Eischnee und die Eigelbe unter den Teig rühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Den Teig mit einer Kelle hineingeben und die Rosinen darin verteilen. Die Pfanne für 15 Minuten in den Ofen geben. Die Kirschen mit dem Wein und dem braunen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Den Teig in der Pfanne mit einer Gabel in ungleichmäßige Stücke schneiden. Eine Flocke Butter zu dem Kaiserschmarrn geben und mit etwas Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn mit den Rotweinkirschen auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Christopher Nitschke am 05. April 2013

## Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen

### Für zwei Personen

200 ml Sauerkirschen	100 g Mehl	4 Eier
40 g Butter	150 ml Sahne	250 ml Milch
2 EL Mineralwasser	200 ml trockener Rotwein	1 EL Speisestärke
100 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker	Puderzucker
1 Prise Salz		

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe, ein Päckchen Vanillezucker und 30 Gramm Zucker schaumig rühren, bis eine gelbe, cremige Masse entsteht. Nun langsam die Milch und das Mehl unterrühren und den Teig leicht salzen. Nun die Eiweiße mit dem restlichen Vanillezucker vermengen und ebenfalls schaumig rühren. Anschließend die Masse unter die Eigelbmasse rühren und das Mineralwasser hinzugeben. In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen, den Teig hineingeben, einseitig anbraten und danach wenden. Nach circa fünf Minuten den Teig in Stücke reißen, etwas Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Puderzucker bestreuen. Die Sauerkirschen mit dem Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker unterrühren. Anschließend die Speisestärke hinzugeben, damit der Kirschsafft andickt. Die Sahne steif schlagen. Den Kaiserschmarrn mit dem Sauerkirschen auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.

Alfred Schillinger am 27. März 2013

## Karamell-Birnen mit Sherry-Sabayon

### Für zwei Personen

2 Birnen, fest	1 unbehandelte Zitrone	2 EL Butterschmalz
20 g Zucker	2 EL Puderzucker	2 Eier
50 ml trockener Sherry	Cocktaillirschen	Zitronenmelisse

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Die Birnenhälften in dickere Scheiben schneiden. Die Zitrone waschen, auspressen und mit dem gewonnenen Saft die Birnenscheiben einreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Nach und nach den Sherry einrühren. Anschließend die Metallschüssel in ein warmes Wasserbad geben und die Masse weiterhin cremig aufschlagen. Die Sherry-Zabaione in ein Dessertglas füllen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Birnenscheiben mit etwas Puderzucker bestreuen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne karamellisieren lassen. Die Karamellbirnen mit der Sherry-Sabayon auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker, der Minze und den Cocktaillirschen garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 26. April 2013

## Karamell-Eis

### Für zwei Personen

1 Vanilleschote	12 Eier	150 g Zucker
250 g Schlagsahne	1000 ml Milch	

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und anschließend abkühlen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und mit der Sahne und der Milch aufkochen. Das Karamell einrühren. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe schaumig schlagen und vorsichtig in die Karamellmasse einrühren. Die Flüssigkeit in die Eismaschine geben und hart werden lassen. Das fertige Eis in Schälchen servieren.

Karl Jobst am 21. März 2013

## Karamell-Grieß mit Balsamico-Heidelbeeren

### Für zwei Personen

300 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	70 g Weichweizengrieß
1 Ei	250 ml Milch	50 ml Sahne
1 EL Butter	4 EL Zucker	1 EL Balsamicoessig
1 Prise Salz	frische Minze	

Drei Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf goldgelb karamellisieren. 250 Milliliter Milch und die Sahne vorsichtig dazu gießen und aufkochen lassen. So lange kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und 50 Gramm Grieß unter ständigem Rühren einstreuen. Nochmal aufkochen lassen, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt etwa fünf Minuten quellen lassen. Das Ei schaumig schlagen, mit 20 Gramm Grieß vermischen und dann unter den Grießbrei rühren. Die Heidelbeeren waschen und verlesen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Beeren darin zwei bis drei Minuten andünsten. Mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und eine Minuten köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. Den Grießbrei zur Hälfte in ein Dessertglas füllen. Die Beeren auf den Grieß gießen.

Maximilian Dietrich am 15. August 2013

## Karamellierte Ananas mit Limoncello-Creme

### Für zwei Personen

1 Babyananas	2 Zitronen	50 g Heidelbeeren
150 g Naturjoghurt	150 g Mascarpone	200 ml Sahne
50 ml Limoncello	150 g Puderzucker	50 g Zucker
Schokoraspel	Minzblätter	Zitronenmelisseblätter

Die Zitronen waschen und von einer Zitrone die Zitronenschale abreiben. Anschließend der Länge nach halbieren und auspressen. 100 Gramm Puderzucker, den Limoncello, die Hälfte des Zitronensafts und etwas Schalenabrieb verrühren. Den Joghurt und die Mascarpone dazugeben. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Anschließend die Masse kalt stellen. Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Frucht in dünne Scheiben schneiden. Den Puderzucker in einer beschichteten Pfanne ohne Öl sieben und karamellisieren, bis er leicht braun wird. Die Ananasstücke in die Pfanne geben, durchschwenken und etwas Zitronensaft dazugeben. Alles abkühlen lassen. Die lauwarmen Ananasstücke und die Limoncellocrème in ein Glas füllen. Die Heidelbeeren waschen und auf der Crème verteilen. Mit Schokoraspeln bestreuen, mit etwas Minze und Blätter der Zitronenmelisse verzieren und servieren.

Rebecca Graf am 10. Dezember 2013

## Karamellierte Birnen mit Whisky-Creme

### Für zwei Personen

2 Birnen	1 Zitrone	100 ml Sahne
50 ml Whisky	1 Vanilleschote	80 g Zucker
40 g brauner Zucker	Puderzucker	Schokoraspeln

Den Backofen auf 220 Grad Grillstufe vorheizen. Etwa 240 Milliliter Wasser in einem Topf erhitzen und 75 Gramm Zucker darin auflösen. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark auskratzen. Das Mark und eine Hälfte der Schote mit in den Topf geben. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die Birnen mit dem Zitronensaft beträufeln und anschließend in den Topf zu dem Vanillesirup geben. Dort bei kleiner Hitze sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und alles abkühlen lassen. Den braunen Zucker in einem Topf mit etwas Wasser ganz leicht karamellisieren und anschließend den Whisky sowie die Sahne unterrühren. Die Sauce auf eine dickflüssige Konsistenz einkochen lassen. Die abgekühlten Birnenhälften aus dem Sud nehmen und das Kerngehäuse auslöffeln. Die Birnenhälften fächerförmig anschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend noch mit Zucker bestreuen und in den vorgeheizten Ofen geben. Sobald sich die Ränder der Birnen leicht braun färben, aus dem Ofen nehmen. Die Birnen zusammen mit der Whiskycreme auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker sowie Schokoladenraspeln garnieren und servieren.

Norbert Glittenberg am 31. Januar 2013

## Karamellierte Feigen mit Ziegen-Frischkäse

### Für zwei Personen

4 Feigen	200 g Ziegenfrischkäse	1 EL fein gehackter Rosmarin
1 Zweig Rosmarin	2 EL Honig	2 EL Zucker
2 EL Butter	2 EL Sahne	150 ml trockener Rotwein
grober Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stielansatz der Feigen entfernen und diese der Länge nach halbieren. Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne, dem gehackten Rosmarin sowie etwas grobem Pfeffer verrühren. Die Butter in eine Pfanne geben und den Zucker darin karamellisieren. Die Feigen mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne geben und anbraten. Danach mit dem Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Die Feigen mit der Schnittstelle nach oben in eine Auflaufform setzen und mit einem Klacks des Ziegenfrischkäses bedecken. Den eingekochten Rotwein dazugeben und die Feigen mit Honig beträufeln. Das Ganze im Ofen für circa zehn Minuten garen. Den Rosmarinzweig waschen und trocken tupfen. Die karamellisierten Feigen mit dem Ziegenfrischkäse auf einem Teller anrichten, mit dem Rotweinsud und dem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Dominic Fänders am 28. Februar 2013

## Karamellierte und mit Roquefort überbackene Birnen

### Für zwei Personen

1 Birne	1 TL Preiselbeeren	50 g Roquefortkäse
Puderrucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Preiselbeeren waschen. Den Puderrucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen. Die Birnenspalten zusammen mit den Preiselbeeren zugeben und garen lassen. Anschließend alles in eine feuerfeste Form geben und den Roquefortkäse darüber streuen. Alles in den vorgeheizten Backofen geben und überbacken lassen. Die überbackenen Birnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Hans-Jürgen Bergerhausen am 19. September 2013

## Karamellierter Spargel mit Erdbeeren

### Für zwei Personen

150 g Spargel	150 g Erdbeeren	50 g Zucker
50 ml Orangensaft	Schokostreusel	Butter, Salz

Den Spargel schälen, die Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Die Spargelscheiben anschließend in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker bissfest kochen. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Achtel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht reduzieren lassen. Den Spargel abgießen, in die Pfanne geben und darin schwenken. Den Spargel zusammen mit den Erdbeeren in einer Schüssel anrichten. Die Schokoraspel darüber geben und servieren..

Carlo Schmidt am 17. Mai 2013

## Kirsch-Buttermilch-Blitz-Eis mit Chili

### Für zwei Personen

250 g TK-Kirschen	1 Chilischote	1 unbehandelte Zitrone
50 g gemahlene Haselnüsse	1 Bund Minze	50 g Puderzucker
50 g Zucker	100 ml Sahne	100 ml Buttermilch

Zunächst die Butter mit dem Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen. Danach die gemahlene Haselnüsse hinzugeben und kurz anbraten. Nun die Masse auf dem Backpapier verteilen und erkalten lassen. Für das „Blitzeis“ die Tiefkühlkirschen in ein hohes Gefäß geben. Nun den Puderzucker, die Sahne und die Buttermilch hinzugeben. Danach die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien, waschen und trocken tupfen. Nun die Zitrone auspressen und die Chilischote fein hacken. Anschließend den Zitronensaft und etwas des fein gehackten Chili zu der Eismasse geben und pürieren. Das Kirsch-Buttermilch-Blitzeis mit Chili auf einem gekühlten Teller anrichten, mit etwas Minze und dem Krokant dekorieren und servieren.

Karsten Grossmann am 24. Januar 2013

## Kirsch-Pfannkuchen

### Für zwei Personen

400 g Kirschen	125 g Mehl	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	2 Eier, (M)	100 ml Milch
100 g Butter	1 Prise Salz	Sonnenblumenöl

Die Eier trennen. Die Kirschen abtropfen lassen. Die Eigelbe mit 40 Gramm des Zuckers, dem Vanillezucker, dem Mehl, der Milch und dem Salz zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße steif schlagen. Die Kirschen unter den Teig rühren und anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig darin zu Pfannkuchen goldbraun ausbacken. Die Obstpfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Zucker bestreuen und servieren.

Lisa Hofmann am 28. November 2013

## Kleines Quark-Törtchen mit Keks-Boden

### Für zwei Personen

75 g Schoko-Cookies	2 Knusperkugeln	1 Zitrone
2 Erdbeeren	50 g Butter	70 g Quark
125 ml Schlagsahne	30 g Zucker	3 Blatt Gelatine
20 g Blockschokolade		

Die Schoko-Cookies in dem Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 40 Gramm Butter schmelzen und in einer Schüssel mit den Cookies gut verrühren. Die zwei Servierringe auf jeweils einen kleinen Teller geben. Den Keksteig gleichermaßen in den Servierringen verteilen. Beide Teller ins Eisfach stellen. Die Gelatine in einen Topf mit ein bisschen Wasser geben und quellen lassen. Die Sahne mit einem Handrührgerät in einer Schüssel Steif schlagen. Den Quark mit etwas Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Die Gelatine erhitzen, bis sie geschmolzen ist, ein Esslöffel von dem Quark vorsichtig untermischen, dann die Gelatine zu dem restlichen Quark geben und die Sahne unterheben. Die Crème in die Servierringe mit dem Keksboden geben, jeweils eine Knusperkugel hineindrücken und in das Gefrierfach stellen. Die Törtchen aus dem Servierring lösen. Die Erdbeeren waschen und jeweils eine Erdbeere oben auf das Törtchen legen. Die Schokolade in einem Dampfbad schmelzen, die restliche Butter vorsichtig reinrühren. Die Quarktörtchen auf einem Teller anrichten. Mit der Schokoladensauce garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 22. August 2013

## Kokos-Creme-Törtchen mit Himbeeren

### Für zwei Personen

9 Kokos-Crème-Pralinen	300 g Himbeeren	1 Zitrone
4 Eier	50 g Zartbitterschokolade	1 Vanilleschote
120 g Mascarpone	50 g Speisequark	70 g Mehl
50 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver	120 g Zucker
3 EL Puderzucker	2 EL Milch	100 ml Sahne
2 EL Speiseöl	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke vermengen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen. Das Vanillemark auskratzen, die Schale der Zitrone reiben. Beides mit dem Eigelb und dem Mehl verrühren. Das Speiseöl und drei Esslöffel heißes Wasser zugeben. Die Biskuitmasse auf einem Backblech verteilen und für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Pralinen klein hacken. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone und dem Magerquark zu einer glatten Masse verrühren. Die Pralinen zufügen. Die Hälfte der Himbeeren mit dem Puderzucker bestäuben und pürieren. Anschließend passieren. Den Teig aus dem Ofen nehmen und vier Kreise ausstechen. Die Törtchen mit dem Himbeerpüree bestreichen. Die Kokos-Crème darauf geben, erneut mit etwas Püree bestreichen, mit frischen Himbeeren garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 08. Mai 2013

## Löffel-Biskuit mit Ricotta

### Für zwei Personen

10-20 Löffelbiskuits	40 g gem. kandierte Früchte	150 g Ricotta
20 g dunkle Schokolade	20 g Haselnüsse	120 g Puderzucker
50 ml Wasser	25 g Zucker	25 ml Maraschino Likör

Die kandierten Früchte und die Haselnüsse klein schneiden. Die Schokolade raspeln. Anschließend den Ricotta mit den Früchten, den Schokoraspeln, den zerhackten Haselnüssen und 100 Gramm Puderzucker vermengen. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Likör dazugeben. Die Löffelbiskuit darin eintauchen und von den Keksen eine Schicht in ein Dessertglas geben. Darauf eine Schicht der Crème geben und im Anschluss wieder die Löffelbiskuits darauf geben. Mit einer Schicht der Crème abschließen. Mit dem übrigen Puderzucker garnieren und servieren.

Marco Boldrer am 16. August 2013

## Lavendel-Törtchen mit Heidelbeer-Coulis und Mandeln

### Für zwei Personen

50 g frische Heidelbeeren	50 g frische Himbeeren	1 unbehandelte Orange
100 g Butterkekse	50 g gehackte Mandeln	40 g Zucker
3 TL Vanillezucker	1 EL Gelierzucker	100 g Mascarpone
4 EL weiche Butter	1 Ei	200 ml Sahne
2 EL Cassislikör	1 Tonkabohne	1 Vanilleschote
½ Bund Minze	1 Pck. Sahnesteif	Lavendelöl
Lavendelblüten	Lavendelzucker	

Die Lavendelblüten in einem Mörser zerstoßen. Etwas Schale von der Tonkabohne reiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Zucker, einem Eigelb, einem halben Teelöffel gemörserten Lavendelblüten, das Mark einer Vanilleschote, einem Tropfen Lavendelöl und ein wenig Abrieb von der Tonkabohne vermengen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Etwas Schale von der Orange reiben und anschließend die Orange auspressen. Den Vanillezucker, etwas Orangensaft und Orangenabrieb dazugeben und unter die Mascarpone-Mischung rühren. Einen Topf mit der Butter erhitzen und zergehen lassen. Die Butterkekse klein hacken und mit der geschmolzenen Butter mischen. Einen Topf aufsetzen, die Heidelbeeren hineingeben, kurz aufkochen und mit dem Gelierzucker und dem Cassislikör einkochen lassen. Die Hälfte davon pürieren und durch ein Sieb geben. Die restliche eingekochte Masse für das Törtchen zurückbehalten. Eine Pfanne erhitzen und darin die gehackten Mandeln karamellisieren. Für die Garnitur einige frische Heidelbeeren und Himbeeren mit etwas Lavendelzucker mischen. Zuerst die Keks-Butter-Mischung in ein eingefettetes Dessert-Förmchen geben. Anschließend die andere Hälfte der eingekochten Heidelbeer-Masse darauf schichten. Kurz erkalten lassen. Dann die Mascarpone-Crème als dritte Schicht auffüllen. Erneut kühl stellen. Ein paar Blätter mit der Minze zupfen. Das Lavendel-Törtchen mit dem Heidelbeer-Coulis und den karamellisierten Mandeln auf Tellern bzw. in Dessertgläsern anrichten, mit den gezuckerten Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 14. November 2013

## Limetten-Creme mit Minz-Zucker

### Für zwei Personen

3 Stiele Minze	1 Bio-Limette	125 g Magerquark
125 g Schmand	1 Pkt. Vanillezucker	10 kleine Orangenkekse
2 EL Zucker		

Die Minze waschen und zwei kleine Stiele zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Blättchen abzupfen und mit einem Esslöffel Zucker in einem Mörser zerstoßen. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Quark mit dem Schmand, dem Vanillezucker, dem Limettensaft und dem Schalenabrieb glatt verrühren. Anschließend die Masse mit dem restlichen Zucker abschmecken. Die Limettencreme, bis auf zwei Teelöffel, in kleine Gläser füllen. Je zwei Orangenkekse daraufsetzen und mit Minzzucker bestreuen. Die übrige Crème daraufklebsen und mit den übrigen Keksen und Minze verzieren.

Wiebke Peters am 15. März 2013

## Liwanzen mit frischen Feigen in Rotwein-Soße

### Für zwei Personen

4 frische Feigen	1 unbehandelte Zitrone	250 g Mehl
40 g Hefewürfel	40 g Zucker	150 g Puderzucker
2 Eier	250 ml Milch	500 ml trockener Rotwein
Balsamicoessig, Öl, Salz		

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Schale von der Zitrone abreiben. Das Mehl, den Zucker, die Hefe, die Milch und den Zitronenabrieb zu einem Hefeteig verarbeiten und diesen zehn Minuten gehen lassen. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß darunter heben und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Die frischen Feigen waschen und vierteln. In einer Pfanne 100 Gramm Puderzucker mit 20 Millilitern Wasser schmelzen lassen und die Feigen dazugeben. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen. Die Feigen kurz mitkochen, dann heraus nehmen und beiseite stellen. Den Rotwein durch ein Sieb geben, um eventuelle Feigenkerne zu entfernen. Anschließend die Sauce weiter einkochen lassen, bis sie sämig wird. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Liwanzen darin ausbacken. Vor dem Anrichten die Rotweinreduktion mit dem Essig abschmecken und die Feigen erneut in der Sauce erwärmen. Die Liwanzen mit den frischen Feigen in der Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und servieren.

Christa Nößner am 19. Dezember 2013

## Macadamia-Mascarpone-Eis auf Beeren-Rosmarin-Coulis

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren	1 Limette
3 Zweige Rosmarin	3 Eier	1 Vanilleschote
100 g Macadamia-Nüsse	50 g Crème-double	100 g Mascarpone
60 g Zucker	50 g brauner Zucker	50 g Butter
200 ml Sahne	50 ml Milch	Puderzucker

Ein Ei, zwei Eigelbe, den Zucker, die Sahne, Mascarpone, Milch und die Hälfte des Marks der Vanilleschote miteinander vermengen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Masse in die Eismaschine füllen und warten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Butter und den braunen Zucker in heißer Pfanne karamellisieren. Die Macadamia-Nüsse in grobe Stückchen schneiden und zu dem Karamell geben. Anschließend mit der bereits frierenden Eismischung vermengen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien, einige zurückbehalten und zusammen mit den Himbeeren und Rosmarinnadeln pürieren. Mit etwas Puderzucker und Limettensaft abschmecken. Anschließend durch ein Sieb streichen. Die verbliebenen Erdbeeren in sehr feine Würfel schneiden. Crème-double mit etwas Zucker und Vanillemark verrühren. Das Eis in der Mitte platzieren, die Sauce darum verteilen und mit den feinen Erdbeerstückchen und der Crème Double verzieren und servieren.

Nicolas May am 24. Mai 2013

## Mandarinen-Mohn-Becher

### Für zwei Personen

300 g Mandarinen, mit Saft	0,5 Bund Zitronenmelisse	1 Vanilleschote
2 EL gemahlener Mohn	50 g Zucker	300 g Vollmilchjoghurt
200 ml Schlagsahne	3 EL Ahornsirup	

Zunächst die Mandarinen durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Anschließend einen Esslöffel des Ahornsirups und zwei Esslöffel des Mandarinenmarkes verrühren und die Mandarinen darin kurz marinieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann das Vanillemark mit dem Mohn, dem restlichen Ahornsirup, dem Zucker und drei Esslöffeln des Mandarinenmarkes unter den Joghurt rühren. Anschließend die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und dann vorsichtig unter die Joghurtmasse heben. Ein paar Blätter von der Melisse zupfen. Den Mohn-Joghurt in Dessertschalen verteilen, die marinierten Mandarinenfilets darauf anrichten und mit der Zitronenmelisse verzieren.

Sabine Raithel am 11. April 2013

## Mandel-Crêpes mit warmer Schokoladen-Soße

### Für zwei Personen

100 g Mehl	25 g gemahlene Mandeln	25 g Butter
1 TL Zucker	50 g Softaprikosen	150 g weiße Schokolade
2 EL Mandelblättchen	2 Eier, Kl. M	200 ml Sahne
250 ml Milch	2 EL Butterschmalz	Salz, Puderzucker

Aus Mehl, gemahlene Mandeln, Eier, Butter, Zucker und Milch und etwas Salz einen glatten Teig rühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig sechs bis acht dünne Crêpes backen. Die Pfannkuchen danach aufrollen, schräg halbieren und warm halten. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die weiße Schokolade grob hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen. Abkühlen lassen. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelcrêpes auf der Schokoladensauce anrichten. Mit den Aprikosen und Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Anne-Lena Willicks am 12. September 2013

## Mango-Quark-Strudel mit Erdbeeren und Mohn-Eis

### Für zwei Personen

4 Strudelteigblätter	200 g Erdbeeren	1 große Mango
1 Bio-Zitrone	4 Eier	250 g Magerquark
100 g Mohn	75 g Butter	1 Vanilleschote
50 g Paniermehl	350 g Zucker	50 g ungesalzene Pistazien
500 ml Sahne	250 ml Milch	Bittermandelöl

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Magerquark und 80 Gramm Zucker vermengen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Die Mango schälen und würfeln. Die Butter zum Schmelzen bringen und zwei Strudelteigblätter mit der Butter bepinseln. Die Quarkmasse auf den Teigblättern verteilen, die Mangowürfel dazugeben und mit Paniermehl bestreuen. Die verbliebenen Strudelteigblätter auf die Masse geben, die Ränder erneut mit Butter bepinseln, einschlagen und zusammenrollen. Nochmal von außen mit der Butter bestreichen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Für das Eis die Eier schaumig schlagen. 170 Gramm Zucker zugeben unditerrühren, bis dieser sich aufgelöst hat. Die Sahne, Milch und Mohn und wenige Tropfen Bittermandelöl zugeben und in die Eismaschine geben. Die Erdbeeren vom Strunk befreien, vierteln und mit 50 Gramm Zucker und Zitronensaft würzen. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Pistazien zufügen, auf ein Brett geben und glatt ausrollen. Sobald es Ausgekühlt ist grob hacken. Den Strudel aus dem Ofen holen, schräg aufschneiden und mit dem Eis und dem Pistazienkrokant garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 10. Mai 2013

## Mango-Sorbet mit Joghurt-Minz-Soße

### Für zwei Personen

1 Flugmango	1 Zitrone	200 g griechischer Joghurt
1 Vanilleschote	0,5 Bund Minze	60 g Rohrzucker
3 EL Sahne	2 EL Honig	

Den Zucker zusammen mit 500 Millilitern Wasser in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit kurz aufgeköcht ist. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern befreien und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Mango zusammen mit drei Esslöffeln Zitronensaft sowie der Zuckerlösung in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Masse abschmecken und gegebenenfalls etwas Zitronensaft oder Zucker zugeben. Die Masse anschließend für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Den Joghurt mit der Sahne, dem restlichen Zitronensaft und dem Honig verrühren. Die Vanilleschote halbieren, das Mark aus einer Hälfte herauskratzen und unter die Masse rühren. Die Hälfte der Minze waschen, trocken tupfen, hacken und ebenfalls unter die Joghurt-Sauce rühren. Das Sorbet aus der Eismaschine nehmen, zusammen mit der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 08. März 2013

## Mango-Tiramisu

### Für zwei Personen

2 reife Mangos	1 unbehandelte Zitrone	2 unbehandelte Limetten
25 Löffelbiskuits	100 g Mascarpone	100 g Naturjoghurt
100 ml Sahne	20 ml Madeira	1 Ei
50 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker	20 ml Limoncello

Die Dessertgläser ins Gefrierfach stellen. Die Zitrone und eine Limette waschen, halbieren und den Saft auspressen. Etwas von der Schale abreiben. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Mascarpone, den Joghurt, die Sahne, den Zucker, den Vanillezucker, das steifgeschlagene Eiweiß sowie den Zitronensaft und Limettensaft zu einer lockeren Crème vermengen. Mit dem Abrieb der Zitrone und der Limette abschmecken. Eine Scheibe Limette zum Garnieren beiseitelegen. Die Mangos schälen, vom Kern schneiden und das Fruchtfleisch klein schneiden, anschließend zusammen mit dem Madeira pürieren. von dem Löffelbiskuit in das Dessertglas geben und mit Limoncello beträufeln. Die Mango darauf geben, anschließend eine Schicht der Crème. Den ganzen Vorgang wiederholen und kalt stellen. Das Mango-Tiramisu anrichten, mit der Limettenscheibe garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 29. August 2013

## Mango-Traum

### Für zwei Personen

1 Mango	150 g getr. Cranberries	10 g Zucker
10 Löffelbiskuite	50 g Trauben-Nuss-Schokolade	100 g Naturjoghurt
500 ml Mangosaft	250 ml Sahne	

Die Sahne steif schlagen. Anschließend den Naturjoghurt sowie den Zucker zugeben. Die Mango schälen, klein schneiden und unter den Sahnejoghurt unterheben. Die Löffelbiskuite in den Mangosaft eintauchen. Die Schokolade grob hacken. Abwechselnd den Sahnejoghurt und die Löffelbiskuite in ein Glas schichten, mit Cranberries und Traubennusschokolade garnieren und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 16. Mai 2013

## Marsala-Pfirsiche

### Für zwei Personen

2 große, gelbe Pfirsiche	50 g Amarettini	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 EL Butter	100 ml Marsala
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren und die Höhlung etwas vergrößern. Das Fruchtfleisch mit der Gabel etwas zerdrücken. Die Amarettini etwas zerkleinern und zerbröseln. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Amarettini, die Vanillekörnchen, den Zucker und das Eigelb gut miteinander in einer Schale vermischen. Die feuerfeste Form mit Butter bestreichen. Anschließend die Pfirsichhälften mit der Höhlung nach oben in die Form stellen und mit der Amarettinimasse füllen, die Butter daraufgeben und mit Marsala angießen. Die Pfirsiche im Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Die Pfirsiche auf Tellern anrichten und servieren.

Irmgard Bremer am 26. September 2013

## Mascarpone-Creme mit Balsamico-Erdbeeren

### Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	1 Orange	125 g Mascarpone
125 g Magerquark	3 EL Zucker	5 EL Balsamico-Crème

Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Mascarpone zusammen mit dem Orangensaft und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Den Magerquark ebenfalls unterrühren. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und zwei Früchte zum Garnieren zur Seite legen. Die eine Hälfte der Erdbeeren pürieren die andere Hälfte in Viertel schneiden. Die Mascarpone-Crème, die Erdbeeren und das Püree in ein Glas schichten. Die Balsamico-Crème dabei über das Püree geben. Mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Susanne Bern am 17. Mai 2013

## Mascarpone-Himbeer-Quark

### Für zwei Personen

200 g Himbeeren	50 g weiße Schokolade	75 g Naturjoghurt
125 g Mascarpone	200 g Magerquark	75 ml Schlagsahne
10 ml Himbeergeist	100 g Zucker	

Den Quark, den Joghurt, und die Mascarpone mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat. Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Die Himbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Die gewaschenen Beeren in einer Schüssel mit dem Himbeergeist beträufeln und mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Die Quarkmasse und das Himbeerpüree abwechselnd in einem Glas schichten. Die Schokolade mit einem Messer in feine Splitter schneiden. Das Dessert mit der Schokolade garnieren.

Maria Böck am 02. August 2013

## Mascarpone-Papaya-Lasagne

### Für zwei Personen

125 g Mascarpone	1 Papaya	1 unbehandelte Zitrone
1 Ei	150 g Zucker	125 g Mehl
50 ml Kaffeelikör	125 ml Milch	Öl

Zunächst aus der Milch, 100 Gramm Zucker, dem Mehl und dem Ei einen Crêpeteig herstellen. Danach etwas Öl in eine Pfanne geben und dünne Crêpes ausbacken. Nun die Zitrone auspressen. Anschließend den Mascarpone mit etwas von dem Kaffeelikör und dem Zitronensaft abschmecken. Im Anschluss die Papaya schälen, halbieren, von den Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Nun den restlichen Zucker in eine Pfanne geben und die Papaya-Stücke darin karamellisieren. Danach den Crêpe, die Papaya und die Mascarponecreme wie eine Lasagne schichten und kalt stellen. Die Mascarpone-Papaya-Lasagne auf einem Teller anrichten und servieren.

Susanne Bostelmann am 24. Januar 2013

## Mini-Gugelhupf mit Brombeer-Cassis-Soße

### Für zwei Personen

500 g Brombeeren	90 g Mehl	2 g Backpulver
6 g Speisestärke	40 g Puderzucker	100 g Doppelrahmfrischkäse
30 g Schmand	20 g Butter	1 Ei
100 ml Cassislikör		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform mit der Butter einfetten und mit 20 Gramm Mehl bestäuben. Die Brombeeren waschen und pürieren. Den Frischkäse, den Schmand und das Ei schaumig schlagen. Anschließend 20 Gramm Puderzucker, das Backpulver und die Stärke dazugeben. Nun das restliche Mehl nach und nach unterrühren. Die Hälfte des Brombeer-Pürees unterheben und den Teig in die Backform füllen. Anschließend 13 Minuten im Ofen backen. Die andere Hälfte des Pürees mit dem Cassislikör und dem restlichen Puderzucker mischen und durch ein Sieb passieren. Den Mini-Gugelhupf mit der Brombeer-Cassis-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Heinze am 14. November 2013

## Mini-Schokopudding mit karamellisierter Birne

### Für zwei Personen

2 Sesamkekse	1 Birne	50 g Zartbitterschokolade
1 Ei	50 g Butter, weich	100 g Crème-fraîche
1 TL Zuckerrübensirup, hell	10 ml Birnenschnaps	10 ml Marsala
50 g Zucker	Butter, Puderzucker, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen Umluft vorheizen. Die Espressotassen mit Butter einfetten und die Schokolade grob hacken. Die weiche Butter mit der Schokolade, dem Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen. Das Ei trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit 40 Gramm Zucker in einer weiteren Schüssel ebenfalls schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Hälfte der Crème-fraîche und den Zuckerrübensirup und das Eigelb rühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Schokoladenmasse nun auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel im Wasser stehen. Den Schokopudding auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und anschließend in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne die Birne andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème-fraîche hinzufügen. Die Mini-Schokopuddings aus dem Ofen nehmen und die karamellisierten Birnen darüber geben. Die Sesamkekse zerbröseln, darüber streuen und anschließend mit dem Marsala und dem Birnenschnaps beträufeln. Die Mini-Schokopuddings mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Petrus Basar am 07. November 2013

## Minz-Mascarpone-Tarte mit Früchte-Spiegel und Erdbeeren

### Für zwei Personen

100 g Amarettini	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette
3 Kiwis	50 g Erdbeeren	1 Bund Minze
125 g Mascarpone	50 g Schmand	200 ml Sahne
50 g Butter	100 g Zucker	

In einem Topf die Butter schmelzen und währenddessen die Amarettini fein bröseln. Aus der Butter und den Amarettini einen Teig anrühren und den Boden eines Dessertrings ausfüllen. Den Boden im Dessertring kalt stellen. Die Limette waschen und auspressen. Mit Hilfe eines Handrührgerätes die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel die Mascarpone zusammen mit dem Schmand, der geschlagenen Sahne, dem Limettensaft und dem Zucker verrühren. Die Minze waschen, trocken schütteln und zerstoßen. Ein paar Minzblätter für die Garnierung beiseitelegen. Die kleingeschnittene oder zermörserte Minze in die Mascarponecreme unterheben. Für den Fruchtspiegel die Kiwi schälen, klein schneiden und pürieren. Auf den Keksboden im Dessertring die Minz-Mascarponecreme schichten. Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und zusammen mit der Minze als Garnitur auf die Minz-Mascarpone-Tarte geben. Auf einem Teller den Dessertring anrichten und vorsichtig abziehen. Die Minz-Mascarpone-Tarte mit dem Fruchtspiegel und den Erdbeeren auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Vanessa Voß am 25. April 2013

## Mohn-Marzipan-Quark mit Kirschen

### Für zwei Personen

200g Sauerkirschen	50 g Marzipanrohmasse	1 Zimtstange
1 EL gemahlener Mohn	1 Vanilleschote	3 EL Amarenakirschen mit Sirup
250 g Sahnequark	100 ml Sahne	2 EL Milch
1 EL Speisestärke	1 EL Zucker	2 Minzblätter

Die Vanilleschote halbieren. Die Milch in einem Topf erhitzen und die halbe Vanilleschote und den Mohn darin aufkochen. Anschließend zehn Minuten ziehen lassen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 100 Milliliter von dem aufgefangenen Kirschsafte mit dem Zucker, dem Vanillemark, der halben Vanilleschote und der Zimtstange in einem weiteren Topf erhitzen. Den restlichen Kirschsafte mit der Stärke vermischen und ebenfalls in den Topf geben. Das Kompott eine Minute köcheln lassen und die Zimtstange und die Vanilleschote herausnehmen. Den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Die Amarenakirschen darunter mischen und das Kompott auskühlen lassen. Die Marzipanrohmasse raspeln und mit 100 Gramm Quark pürieren. Den restlichen Quark mit der Mohnmischung und der halben Vanilleschote vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter den Mohnquark ziehen. Die Mohncreme und das Kirschkompott abwechselnd in ein Dessertglas schichten und mit einem Minzblatt garniert servieren.

Sebastian Stumpf am 04. Januar 2013

## Napoleon

### Für zwei Personen

3 Scheiben Blätterteig	2 Eier	4 EL Mehl
150 g Zucker	250 ml Milch	150 g Butter
2 Pkt. Vanillin Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillin Zucker cremig rühren. Die Milch und das Mehl dazu geben und weiter rühren. Auf dem warmen Herd die Crème solange rühren, bis sie blubbert. Die Butter anschließend dazu geben und weiter rühren bis die Crème fest wird. Anschließend abkühlen lassen. Den Blätterteig in kleine Rechtecke schneiden, auf ein Backpapier legen im Backofen zwölf bis fünfzehn Minuten backen. Die Buttercreme und die Blätterteigscheiben schichten. Bis zu vier Schichten übereinander. Die Napoleon auf einem Teller anrichten und mit einem Mokka servieren.

Nora Esmaeillan am 07. November 2013

## Nektarinen-Röllchen mit Vanille-Soße

### Für zwei Personen

4 kleine Nektarinen	100 g Marzipanrohmasse	4 Blätter Frühlingsrollenteig
2 Eier	1 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
2 EL gehobelte Mandeln	1 EL Puderzucker	20 g Zucker
125 ml Milch	100 ml Sahne	

Die Milch zusammen mit der Sahne, dem Zucker und der Vanilleschote in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend die Schote wieder entfernen. Die Eier trennen und das Eigelb kurz mit einer Gabel verquirlen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren dazu gießen und das Ganze nochmals erhitzen. Zwei Frühlingsrollenblätter übereinander legen. Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Nektarinenpalten auf den Teigblättern verteilen und die Marzipanmasse darüber raspeln. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und fest aufrollen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen rundherum darin knusprig braten. Die Nektarinenröllchen auf einem Teller anrichten, die Vanillesauce darüber geben und servieren.

Susanne Bern am 16. Mai 2013

## Niederrhein-Dessert

### Für zwei Personen

150 g nussiges Pumpernickel	200 g TK-Beerenobst	200g sahniger Frischkäse
1 Pck. Vanillezucker	75 g Puderzucker	200 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif	100 g Mandeln	Zucker, Butter

Das Beerenobst auftauen lassen, das Schwarzbrot zerbröseln. Mit dem Handrührer Frischkäse, Sahne und 50 Gramm Puderzucker verrühren, dabei den Sahnesteif einrieseln lassen. In einem kleinen Topf die Beeren mit dem Rest Puderzucker und dem Vanillezucker aufkochen lassen. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und darin zuerst die Mandeln und danach das zerbröselte Schwarzbrot anrösten. In einer Dessertschüssel nacheinander das Schwarzbrot, die Frischkäsecreme, die Beeren und die Mandeln schichten. Zuletzt ein wenig Zucker drüberstreuen.

Katja Reinhard am 12. September 2013

## Nuss-Küchlein mit Johannisbeer-Schokolade

### Für zwei Personen

100 g Johannisbeeren	1 Zitrone	1 Ei
50 g gemahlene Walnüsse	200 g Schokolade (Zartbitter)	2 EL Kakao
200 g Johannisbeermarmelade	1 TL Backpulver	50 g Mehl
50 g Zucker	50 g weiche Butter	100 g Butter
1 EL Milch		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker, die Butter, die Milch und das Ei mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren und danach das Mehl, die Nüsse, den Kakao, das Backpulver, den Saft einer halben Zitrone dazugeben und nochmals durchrühren. Den Teig in die Muffinform füllen und in dem Ofen backen. Währenddessen die Schokolade über Wasserbad schmelzen lassen, die Butter dazugeben und mit der Johannisbeermarmelade abschmecken. Das Ganze mit Johannisbeeren dekorieren.

Karin Pehböck am 22. November 2013

## Nuss-Nougat-Orangen-Eis mit Orangen-Schaum-Soße

### Für zwei Personen

100 g Nuss-Nugat-Crème	400 ml Sahne	150 g Orangeat
2 Eier	50 ml Orangensaft	20 g Zucker
30 g Orangenmarmelade		

Die Sahne erhitzen und die Nuss-Nugat-Crème darin schmelzen. Das Orangeat dazugeben und alles in der Eismaschine gefrieren. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Orangensaft und der Orangenmarmelade vermengen. Die Masse über einem Wasserbad aufschlagen. Das Nuss-Nougat-Orangen-Eis auf einem Teller anrichten. Mit der Orangenschaumsauce garnieren und servieren.

Marie Nennstiel am 07. Februar 2013

## Orangen-Schicht-Dessert

### Für zwei Personen

3 Orangen	100 g Amarettini	500 g Speisequark (20%)
200 g Sahne	10 EL flüssiger Zucker	80g Zartbitterschokolade
Minzblätter		

Die Orangen filetieren und klein schneiden. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. Sechs Esslöffel flüssigen Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Orangenstückchen dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade hacken und mit dem Quark und dem restlichen flüssigen Zucker vermengen. Anschließend die Sahne unter den Quark heben. In einem hohen Glas schichtweise die Crème, die Orangen und die Amarettinis füllen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.

Gerold Geil am 07. November 2013

## Palatschinken mit Erdbeer-Püree

### Für zwei Personen

1 Schale reife Erdbeeren	100 g Mehl	1 Ei
1 Vanilleschote	100 ml Milch	100 ml Mineralwasser
1 Zitrone	100 g Puderzucker	1 cl Waldhimbeergeist
250 ml Sahne	Salz, Sonnenblumenöl	Zitronenmelisse

Mineralwasser, Milch, Ei und Salz in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Etwas Öl in einer beschichteten, flachen Pfanne erhitzen. Eine Kelle des Teiges in die Pfanne geben und einen dünnen Pfannkuchen ausbacken. Die Erdbeeren und die Himbeeren waschen und jeweils eine kleine Menge zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren und Himbeeren mit dem Puderzucker in einem hohen Gefäß cremig pürieren. Das Püree durch ein dünnes Sieb passieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Püree mit dem Himbeergeist und Zitronensaft abschmecken. Das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Die Sahne steif schlagen. Währenddessen Vanillemark und Puderzucker zu der Sahne geben. Die Sahne unter die Früchtecreme heben. Die übrigen Erdbeeren würfeln und unter die Crème heben. Den Palatschinken mit der Früchtecreme füllen. Den Palatschinken auf einem Teller anrichten. Mit den übrigen Früchten und der Zitronenmelisse garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Eva Rieglhofer am 04. April 2013

## Palatschinken mit Schoko-Creme-Füllung und Beeren

### Für zwei Personen

100 g gemischte Beeren	1 unbehandelte Orange	200 g Schokolade
3 EL Nuss-Nougatcreme	1 Bund Minze	125 g glattes Mehl
1 Ei	1 EL Butter	100 g Frischkäse
250 ml Milch	125 ml Sahne	Speiseöl
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für den Teig die Milch, das Ei, das Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Eine Pfanne mit Speiseöl erhitzen und einen Teil des Teiges hinein laufen lassen. Den Palatschinken backen, wenden und anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Die Sahne steif schlagen. Etwas Schale von der Orange reiben. Den Frischkäse mit der Orangenschale und der Nuss-Nougatcreme glatt rühren. Abschließend die geschlagene Sahne unterheben. Das Ganze in einen Spritzbeutel geben und dekorativ in die Palatschinken füllen. Die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Beeren putzen und in etwas Puderzucker wälzen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Den Palatschinken mit der Schokoladencreme und den Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze, dem Puderzucker und der Schokosauce garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 28. März 2013

## Pariser Creme

### Für zwei Personen

100 g Himbeeren, TK	150 g Naturjoghurt	2 Eier
250 ml Sahne	4 EL Stroh Rum	100 g Zucker
4 Blätter Gelatine		

Die zwei Eier zusammen mit den 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Die vier Blätter Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser quellen lassen. Danach die Gelatine ausdrücken und in einem Topf mit heißem Wasser auflösen. Anschließend den Stroh Rum mit in den Topf geben. Die Sahne steif schlagen und mit in den Topf geben. Auch die Ei-Zucker-Mischung mit in den Topf geben. Alles einmal durchrühren. Die angefrorenen Himbeeren in das Dessertglas schichten, anschließend die Crème einfüllen und servieren.

Klothilde Fuchs am 15. Januar 2013

## Patbingsu - - koreanische Eis-Variation

### Für zwei Personen

10 Eiswürfel aus Milch	1 Nektarine	1 Sternfrucht
1 Kiwi	10 kernlose, weiße Weintrauben	10 kleine Marshmallows
2 Eier	50 g Pistazienkerne	4 EL Zucker
250 ml Milch	2 EL Kondensmilch	

Die Eiswürfel in einem Mixer sehr fein mixen. Die Kondensmilch dazugeben. Die Pistazien sehr fein hacken. Die Eier aufschlagen, trennen, mit dem Zucker und den Pistazien vermengen und schaumig schlagen. Die Masse über einem Wasserbad schaumig weiter schlagen und langsam die Milch einfließen lassen. Anschließend abkühlen lassen und in die Eismaschine geben. Die Nektarine entkernen und in kleine Spalten schneiden. Die Kiwi schälen und fein hacken. Die Sternfrucht in Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren. Das Pistazieneis auf das Milcheis geben, mit den Früchten und den Marshmallows dekorieren und servieren.

Sandra Schröder am 10. Januar 2013

## Pfannkuchlein mit glasierten Calvados-Äpfeln

### Für zwei Personen

150 g Boskoop-Äpfel	1 Ei	1 EL Rosinen
80 g Mehl	35 g Zucker	50 g Butter
120 ml Milch	2 EL Apfelsaft	2 EL Calvados
Butter, Salz	Puderzucker	

25 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Ei, einer Prise Salz und der Milch zu der geschmolzenen Butter geben. 20 Gramm Zucker hinzugeben und gut vermengen. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin goldgelb backen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den verbliebenen Zucker darin karamellisieren. Die Apfelstücke und die Rosinen hineingeben. Mit dem Calvados und dem Apfelsaft auffüllen und einige Minuten einkochen lassen. Den Pfannkuchen mit den Äpfeln und etwas Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 04. April 2013

## Pfannkuchen mit beschwipsten Birnen

### Für zwei Personen

2 Birnen aus dem Glas	2 Eier	150 g Mehl
2 Pck. Vanillezucker	1 Msp. Backpulver	1 TL Kakaopulver
3 EL Zucker	2 EL Sahnesteif	125 ml Mineralwasser
150 ml Sahne	3 EL Birnenlikör	Butter

Aus den Eiern, einem Päckchen Vanillezucker, Backpulver, Mehl und dem Mineralwasser einen Teig herstellen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfannkuchen darin ausbacken. Die Birnen fächerförmig aufschneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Birnen hineingeben. Den Birnenlikör aufgießen und reduzieren lassen. Die Birnen anschließend auf den Teig geben. Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Pfannkuchen mit den Birnen und der Sahne auf Tellern anrichten, mit etwas Kakaopulver bestäuben und servieren.

Bodo Kammann am 10. Januar 2013

## Pfeffrige Apfel-Creme

### Für zwei Personen

1 roter Apfel                    2 EL rosa Pfefferbeeren    3 EL Zucker  
150 g Crème-fraîche    2 EL Eierlikör                    1 Pkt. Vanillin-Zucker  
Chilipulver

Den Apfel waschen, vierteln und in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillin- Zucker kurz andünsten, anschließend abkühlen lassen. Die Crème-fraîche mit dem Eierlikör und dem restlichen Zucker verrühren. Die Hälfte der Crème auf die Dessertgläser verteilen. Die Apfelwürfel darauf geben und übrige Crème darüber verteilen. Mit etwas Chilipulver und den rosa Pfefferbeeren garnieren und servieren.

Heike Makowka am 26. September 2013

## Pflaumen-Clafoutis

### Für zwei Personen

30 g Mehl                    25 g Zucker            2 Pck. Vanillezucker  
2 Eier                    5 Pflaumen            1 Zweig Rosmarin  
65 ml Milch            250 ml Sahne    1 EL Puderzucker  
200 g Vanillejoghurt    Butter

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Dessertförmchen (zwölf Zentimeter Durchmesser) ausbuttern. Mehl, Zucker und ein halbes Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Mit einem Handrührgerät die Eier nacheinander unterrühren. Langsam die Milch und 50 Milliliter Sahne dazugeben, alles zu einem Teig verrühren und diesen auf die Dessertförmchen verteilen. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Beides auf den Förmchen verteilen. Die Küchlein auf der zweiten Schiene von unten 15 bis 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Sahne mit einem Päckchen Vanillezucker steifschlagen. Den Vanillejoghurt vorsichtig unterheben. Den Pflaumen-Clafoutis mit der Vanillesahne anrichten.

Katja Reinhard am 13. September 2013

## Pisco-Sour-Granita

### Für 2 Personen

500 ml Eiswürfel    2 Zweige Minze                    1 Orange  
1 Limette            120 ml peruanischer Weinbrand    4 EL Zucker

Die Orangen- und Limettenschalen in einen Mixer geben. Der Saft der Orange und der Limette hinzufügen. Die Minze, die Hälfte des Weinbrands und den Zucker dazugeben und alles mixen. Anschließend die Eiswürfel hinzugeben und erneut mixen. Die Granita in eine weite Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 20 Minuten in das Gefrierfach geben. Zum Anrichten die Granita bestenfalls in einem Martiniglas anrichten und mit Minzblättern garnieren. Den restlichen Weinbrand in ein kleines Shotglas geben und servieren. Den peruanischen Weinbrand aus Trauben entweder über die Granita geben oder als Digestif trinken.

Sebastian Imhof am 10. Dezember 2013

## Pistazien-Honig-Parfait

### Für zwei Personen

50 g Pistazienkerne    2 Eier                    40 g Akazienhonig  
75 ml Sahne            1 EL Orangenlikör

Von den Pistazien 40 Gramm in einem Zerkleinerer hacken. Die Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Einen Topf mit etwas Wasser erhitzen. Die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit dem Honig in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Anschließend im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Pistazien zusammen mit dem Orangenlikör unter die Eimasse rühren. Die Sahne anschließend unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Das Parfait auf einem Teller anrichten, mit den übrigen Pistazienkernen garnieren und servieren.

Sabine Löbig am 11. Juli 2013

## Portwein-Zwetschgen mit Sauerrahm-Basilikum-Eis

### Für 2 Personen

125 g Zwetschgen    1 Orange                125 g saure Sahne  
50 g Sahne            20 ml Milch            50 ml Portwein  
50 ml Rotwein        30 g Basilikum        1 Zimtstange  
 $\frac{1}{4}$  TL Speisestärke    50 g Zucker

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Die saure Sahne, die Sahne, die Milch, die Hälfte des Zuckers und den Basilikum miteinander verrühren. Die Masse für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben. Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Den restlichen Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Portwein, 40 Millilitern des Rotweins und dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zwetschgen und die Hälfte der Zimtstange zugeben. Einmal aufkochen lassen und die Zwetschgen geschlossen bei milder Hitze circa sechs Minuten weich garen. Die Zwetschgen in ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Die Speisestärke mit dem restlichen Rotwein in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Sud aufkochen und mit der Speisestärke binden. Alles drei Minuten schwach köcheln lassen, die Zwetschgen zurück in den Sud geben und etwas abkühlen lassen. Das Eis zusammen mit den Portweinzwetschgen auf einem Teller anrichten und servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 18. Oktober 2013

## Prosecco-Zabaione mit Orangen-Filets

### Für zwei Personen

2 Orangen                1 Zitrone                3 Eier  
100 ml Prosecco        3 EL Zucker            Minzblätter

Die Orangen schälen und filetieren. Die fertigen Orangenfilets in ein Glas füllen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Eier trennen und Eigelbe anschließend mit dem Zucker, dem Prosecco und etwas Zitronenabrieb über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Zabaione über die Orangenfilets füllen, mit etwas Minze garnieren und servieren.

Yvonne Rust am 28. November 2013

# Pumpernickel-Dessert mit beschwipster Sahne und Früchten

## Für zwei Personen

250 g Pumpernickel	250 ml Sahnequark	40 250 g Schlagsahne
200 ml Schmand	20 Amarena-Kirschen	4 cl Amaretto-Likör
1 Vanillestange	1 EL Vanillezucker	10 Pistazienkerne
1 Blatt Minze	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Sahne

Das Pumpernickel reiben, leicht anrösten und anschließend mit dem Amaretto ablöschen. Den Quark durch ein Sieb streichen und mit dem Schmand verrühren. Das Ganze mit ein wenig Sahne vermengen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem Vanillezucker zur Quarkmasse geben. In einem hohen Dessertbecher schichtweise die Pumpernickel- und die Quarkmasse abwechselnd auftragen. Die restliche Sahne steifschlagen und als Haube auf das Dessert geben. Das Pumpernickel-Dessert mit der Sahne anrichten, mit den Pistazienkernen und dem Minzblatt garnieren und servieren.

Ralf Borkowski am 31. Oktober 2013

## Quark-Pfannkuchen

### Für zwei Personen

200 g Schichtkäse	75 g Mandelsplitter	75 g Korinthen
150 g Mehl	2 EL Zucker	Salz, Puderzucker
4 Eier	Butter	100 ml Milch
Rumaroma, Minzeblätter		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen. Den Schichtkäse in einem Tuch auspressen. Anschließend mit der Milch, den Eigelben, etwas Rumaroma, einer Prise Salz und dem Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Schichtkäsemasse in die Mulde geben und langsam verrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unter die Schichtkäsemasse heben. Die Mandelsplitter und die Korinthen unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und aufschäumen lassen. Die Teigmasse hineingeben und stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und circa acht bis zehn Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend den fertigen Pfannkuchen in kleine Stücke reißen. Die Quark-Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben, den Minzeblättern garnieren und servieren.

Ralf Götz am 14. November 2013

## Rahm-Schmarrn mit Apfel-Kompott

### Für zwei Personen

250 g Äpfel	1 unbehandelte Zitrone	60 g Zucker
20 g Puderzucker	4 g Vanillezucker	1 Vanilleschote
25 g Mehl	2 Eier	10 g Butterschmalz
20 g Butter	100 ml Apfelsaft	50 ml Schlagsahne
5 EL Amaretto	Zitronenmelisseblätter	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft pressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker, den Apfelsaft, einen Esslöffel Zitronensaft, die Zitronenschale und das Mark mit den Äpfeln in einen Topf geben und weich kochen lassen. Zum Abkühlen anschließend in eine kalte Schale gießen. Die Eier trennen. Von der restlichen Zitrone etwas Schale abreiben. Das Eigelb mit der Sahne, dem Vanillezucker, etwas Zitronenschale, dem Amaretto und dem Mehl zu einem glatten Teig vermengen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter den Teig heben. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und circa drei Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen für circa 15 Minuten backen lassen. Den Schmarrn vierteln, wenden, die Butter als Flöckchen darauf verteilen und nochmals für fünf Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Schmarrn grob zerteilen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen für zwei Minuten karamellisieren lassen. Den Rahmschmarrn mit Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 10. Oktober 2013

## Rhabarber-Crumble

### Für zwei Personen

200 g Rhabarber	60 g Mehl	30 g Butter
100 ml Sahne	80 g Zucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Mehl, die Butter und circa 20 Gramm Zucker miteinander mischen, bis sie zu lockeren Krümeln verkleben. Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend die Rhabarberstücke in die Dessertschälchen geben, den restlichen Zucker und zwei Esslöffel Wasser darüber geben. Dann die Krümel gleichmäßig darauf verteilen und circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Abschließend noch die Sahne steif schlagen. Das Rhabarber-Crumble auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.

Laura Hennig am 12. April 2013

## Rhabarber-Tarte, Holunder-Blüten-Sabayon, Erdbeeren

### Für zwei Personen

1 Pck. TK-Blätterteig	1 Stange Rhabarber	12 Erdbeeren
2 Minzblätter	4 Eier	1 EL Sahnequark
1 EL gemahlene Mandeln	50 g Zucker	2 EL Puderzucker
100 ml Holunderblütensirup	60 ml Rosenwasser	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig zwei runde Teigglätter ausstechen. Ein Ei trennen und den ausgestochenen Teig mit dem Eigelb bestreichen. Den Zucker und das Mandelmehl unter den Quark heben. Je einen Teelöffel auf die ausgestochenen Teige setzen und gleichmäßig verstreichen. Den Rhabarber waschen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Stücke auf die Quarkmasse setzen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die kleinen Küchlein auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 190 Grad für etwa zehn Minuten backen. Für die Zabaione drei Eigelbe mit 30 Gramm Zucker und dem Holunderblütensirup zu einer cremigen Masse in einer Schüssel im Wasserbad aufschlagen. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die geschnittenen Erdbeeren mit Rosenwasser und Puderzucker marinieren. Die Rhabarber-Tarte mit der Zabaione und den Erdbeeren anrichten.

Lukas Golla am 01. August 2013

## Ricotta-Creme mit Zwetschgen-Preiselbeer-Kompott

### Für zwei Personen

5 Zwetschgen	2 EL Preiselbeeren	1 Orange
1 Zitrone	200 g Ricotta	100 g Joghurt
50 ml Schlagsahne	40 ml Orangenlikör	100 ml Crème de Cassis
50 g Mandelsplitter	2 Sternanis	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	1 EL Honig	1 EL kalte Butter
Zucker, Ahornsirup		

Die Zwetschgen waschen, entkernen und klein schneiden. Die Preiselbeeren waschen und zusammen mit den Zwetschgen in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und direkt mit dem Orangenlikör sowie der Crème de Cassis ablöschen. Anschließend zusammen mit dem Sternanis, der Zimtstange und zwei Scheiben der Orange einkochen. Vor dem Servieren den Zimt, die Orangenscheiben und den Sternanis herausnehmen, Honig und Butter dazugeben und abkühlen lassen. Den Ricotta mit dem Joghurt und einem Schuss Sahne anrühren. Mit Ahornsirup nach Belieben süßen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und anschließend mit dem Mark und etwas Orangenschale verfeinern. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zucker karamellisieren und etwas Zitronensaft zugeben, danach die Mandelsplitter hineingeben und karamellisieren lassen. Die Crème zusammen mit dem Kompott in einem Glas schichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Janosch Reichard am 17. Oktober 2013

## Ricotta-Himbeer-Creme mit Nussflakes

### Für zwei Personen

125 g frische Himbeeren	50 g Nussflakes	1 EL Kokos-Chips
1 EL Puderzucker	2 EL Zucker	1 EL Bourbon Vanillezucker
2 EL Weißwein	100 g Quark (20%)	125 g cremiger Ricotta
1 Zitrone		

Die Himbeeren in einem Sieb vorsichtig waschen. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Himbeeren mit dem Puderzucker bestreuen und einziehen lassen. Ein Teelöffel Zitronenabrieb, Ricotta, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen und glatt rühren. Die gezuckerten Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Weißwein abschmecken. Die Ricotta-Crème in ein Glas geben und das Himbeer-Mus darauf verteilen. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

Sandy Braun am 04. April 2013

## Ricotta-Pudding

### Für zwei Personen

1 Orange, Bio	32 g Trockenfrüchte	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Pkt. Vanillezucker	2 Eier
8 g Butter	125 g Ricotta	Crème-fraîche

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Trockenfrüchte im warmen Wasser zehn Minuten einweichen. Die Förmchen mit der Butter ausstreichen. Die Orange waschen und die Schale abreiben. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Ricotta verrühren. Anschließend Zucker, Zimt und etwas Orangenschale dazugeben. Die Trockenfrüchte nun abtropfen lassen und mit der Ricottamasse in die Förmchen geben. Die Förmchen nun 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend die Förmchen stürzen. Den Ricottapudding mit der Crème-fraîche anrichten, mit Orangenschale garnieren und servieren.

Wiebke Regner am 22. November 2013

## Rosmarin-Basilikum-Creme mit Himbeer-Soße

### Für zwei Personen

100 g Himbeeren	4 kandierte Kirschen	200 g Mascarpone
100 g Sahne	20 Blätter Basilikum	2 Zweige Rosmarin
4 EL Puderzucker		

Den Basilikum und den Rosmarin sehr fein hacken. Die Sahne steif schlagen und mit der Mascarpone, den Kräutern, und zwei Esslöffeln Puderzucker fein pürieren. Die aufgetauten Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker ebenfalls pürieren. Die Crème und die Himbeersauce abwechselnd in ein Glas schichten. Dabei mit der Himbeersauce abschließen. Mit den Kirschen belegen und kurz kalt stellen. Anschließend servieren.

Gina Gerdes am 29. November 2013

## Rote-Grütze-Creme

### Für zwei Personen

250 g TK-Beerenmischung	150 g Frischkäse	50 g Magerquark
50 g Joghurt	100 g Sonnenblumenkerne	1 Zitrone
100 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker	200 ml Sahne
2 Zweige Minze	Stärkemehl	

Die Beeren in einen Topf geben, aufkochen und mit Stärkemehl binden. Die Sahne leicht anschlagen. Den Frischkäse mit dem Joghurt, Quark, dem Saft einer halben Zitrone, 50 Gramm Zucker und dem Vanillezucker verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Sonnenblumenkerne hineingeben. Die Rote Grütze in Gläser füllen, die Crème obenauf geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Minze zupfen, auf die Crème dekorieren und servieren.

Anne Bartkowski am 21. März 2013

## Rotwein-Creme

### Für zwei Personen

50 g Zucker	3 Blatt Gelatine	150 ml Sahne
150 ml trockener Rotwein	50 ml Johannisbeersaft	

Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in Wasser einweichen. Den Rotwein, den Johannisbeersaft und den Zucker in einem Topf vermischen und erhitzen. Das Ganze rühren, bis der Zucker gelöst ist. Allerdings darf es nicht kochen. Nun die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Crème etwas fest werden lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben. Anschließend die Crème in Dessertgläser füllen. Die Rotweincreme anrichten und servieren.

Tobias Linke am 02. Oktober 2013

## Süße Beeren mit Sahne-Quark

### Für zwei Personen

300 g Quark	200 ml Sahne	50 g Erdbeeren
50 g Himbeeren	50 g Johannisbeeren	1 Zitrone
100 g Zucker	50 g Vollmilchschokolade	

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die Sahne mit dem Quark zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Zitrone halbieren. Den Saft der Zitrone auspressen und zu der Quarkmasse geben. Einen Teil Zucker zu der Masse geben und gleichmäßig verrühren. Die Beeren abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Erdbeeren von ihrem Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Das gemischte Obst in einer Schüssel mit restlichem Zucker zuckern. Die Quarkmasse und die Beeren abwechselnd in einem Glas schichten. Die Schokolade mit einem Messer in grobe Splitter schneiden und das Dessert damit garnieren.

Bernd Müller am 01. August 2013

## Süße Bruschetta

### Für zwei Personen

125 g Himbeeren      1 Zitrone      2 Scheiben Hefezopf, dick  
100 g Crème-fraîche    2 EL Honig

Den Backofen auf 180 Grad Grillstufe 0 vorheizen. Die Brioches in Scheiben schneiden und die Scheiben im Backofen toasten. Von der Zitrone die Schale reiben und den Saft auspressen. Die Crème-fraîche, den Honig, zwei Esslöffel Zitronenschale und zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren. Die Himbeeren sorgfältig verlesen. Die Crème-fraîche- Masse auf den Brotscheiben verteilen und mit den Himbeeren bestreuen. Die süßen Bruschettas auf einem Teller anrichten. Mit Honig garnieren und servieren.

Alexandre Lazar am 04. Juli 2013

## Süße Frühlingsrollen mit Vanille-Schokoladen-Eis

### Für zwei Personen

6 Frühlingsrollenteigblätter    1 reife Mango                      1 unbehandelte Limette  
1 Ei                                      1 Vanilleschote                      60 g dunkle Schokolade (70%)  
20 g brauner Zucker                125 ml gezuck. Kondensmilch    150 g Sahne  
Friteusenfett

Für das Eis die Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Nun die Sahne anschlagen, bis sie halb steif geschlagen ist. Die gezuckerte Kondensmilch zusammen mit der Schokolade und dem Vanillemark zu der geschlagenen Sahne geben. Danach die Masse in die Eismaschine geben. Im Anschluss die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Mangowürfel mit dem braunen Zucker und dem Saft einer halben Limette marinieren und das Ganze etwas ziehen lassen. Nun die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, die marinierte Mango gleichmäßig auf die Teigblätter verteilen und zu Rollen einschlagen. Danach das Ei trennen und die Enden der Teigrollen mit dem Eigelb bestreichen und zu Ende rollen. Anschließend die Frühlingsrollen für circa drei Minuten in der Friteuse ausbacken. Die süßen Frühlingsrollen mit dem Vanille-Schokoladen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Thiede am 24. Januar 2013

## Südtiroler Kasnocken

### Für zwei Personen

50 g Feldsalat	30 g Lauch	1 Zwiebel
150 g Knödelbrot	200 g Bergkäse, 12 Monate	20 g Parmesan, gerieben
2 Eier	55 g Butter	125 ml Milch
1 EL Balsamico-Essig	2 Stangen Schnittlauch	1 EL Kürbiskernöl
1 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken, in die Pfanne geben und andünsten. Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den gedünsteten Zwiebeln zu dem Knödelbrot geben. Den Lauch waschen, klein schneiden und zusammen mit den Eiern, etwas Salz und etwas Pflanzenöl zu dem Knödelbrot geben. Alles zu einem festen Teig kneten. In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig mit nassen Händen zu Nocken formen, für acht bis zehn Minuten in den Topf geben und leicht kochen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Den Schnittlauch waschen. Die Nocken abgießen und mit Parmesan bestreuen. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit dem Kürbiskernöl sowie dem Balsamico-Essig marinieren. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten, die Kasnocken darauf anrichten und die zerlassene Butter darüber gießen. Anschließend servieren.

Erwin Bem am 01. Februar 2013

## Sahniger Mandel-Reis mit Rotwein-Kirschen

### Für zwei Personen

50 g Instant-Milchreis	250 g Sauerkirschen	1 Zitrone
1Tl Speisestärke	125 ml trockener Rotwein	150 ml Milch
250 ml Schlagsahne	12,5 g Zucker	20 g Mandelblättchen
Zimt		

Den Reis, den Zucker und die Milch zusammen kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. 200 Milliliter Schlagsahne schlagen und mit etwas Zitronenschale unter den Reis mischen. Die Mandelblättchen ohne Fett etwas anrösten und unter den Reis mischen. Einen kleinen Rest der Mandeln zur Dekoration verwenden. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 75 Milliliter Saft mit dem Wein aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, dazugeben und erneut aufkochen. Die Kirschen dazugeben, umrühren und abkühlen lassen. Die restliche Sahne schlagen. Den Milchreis mit den Rotweinkirschen auf einem Teller anrichten. Mit der Schlagsahne, Zimt und Mandelblättchen garnieren und servieren.

Olaf Pels-Leuschen am 14. März 2013

## Schaum-Nocken mit Pfirsich-Püree

### Für zwei Personen

4 Pfirsiche	1 unbehandelte Limette	6 EL Zucker
1 TL Curry	2 Eier	500 ml Milch
1 Vanilleschote	20 ml Orangenlikör	

Einen Topf mit heißem Wasser zum Kochen bringen. Die Pfirsiche an der Rundung kreuzweise einritzen, blanchieren, abschrecken und häuten. Anschließend halbieren und vom Kern befreien. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Pfirsiche zusammen mit dem Limettensaft, Limettenabrieb, zwei Esslöffel Zucker und dem Curry fein pürieren und kalt stellen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Orangenlikör hinzufügen und nochmals aufschlagen. Einen Topf mit der Milch und dem Mark der Vanille stark erhitzen. Mithilfe eines Esslöffels aus dem Eischnee die Nocken abstechen und in der siedenden Milch 30 Sekunden von jeder Seite garen. Die Nocken herausnehmen, vorsichtig auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Das Pfirsichpüree in Schälchen füllen, mit den Schaumnocken garnieren und servieren.

Franziska Schmitt am 30. August 2013

## Schaum-Pfannkuchen mit Mango

### Für zwei Personen

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

Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mehl und dem Zucker vermengen. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und ebenfalls zugeben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Die Mango schälen und in Streifen schneiden. Etwas Zucker in einer Pfanne erhitzen und die Mangoscheiben darin karamellisieren. Den Teig darüber geben und anbraten. Anschließend für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, mit Pudierzucker bestäuben und servieren.

Rainer Pfandzelter am 21. März 2013

## Schnalser Schneeflocke

### Für zwei Personen

2 Brötchen, altbacken	1 Banane	50 g Trauben-Nuss-Rum-Schokolade
2 EL Kokosraspeln	1 Vanilleschote	5 EL Zimt
50g Zucker	250 ml Milch	100 g Sahne
20 ml Rum		

In einer Schüssel die Milch, die Kokosraspeln, etwas Zimt, den Rum und 45 Gramm Zucker vermischen und aufmixen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Rinde von den Brötchen entfernen und die Brötchen in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend die Brotwürfel solange in die Kokos-Rum-Milch eintauchen, dass sie saftig, aber nicht matschig sind. Die Brotwürfel aus der Milch nehmen, in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und etwas Zucker vermischen und steif schlagen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, die Banane schälen und klein würfeln. Die Brotwürfel, die Bananenwürfel, die Vanillesahne und die Schokolade schichtweise in einem Dessertglas anrichten und mit etwas Zimt und einigen Schokoladenstücken garnieren. Anschließend servieren.

Brigitte Kreuzer am 11. Januar 2013

## Schnee-Klößchen auf Himbeer-Spiegel

### Für zwei Personen

150 g frische Himbeeren	1 Vanilleschote	20 g gehackte Pistazie
1 Zweig Minze	2 Eier	40 g Zucker
25 g Puderzucker	1 Pkt. Vanillezucker	500 ml Milch

Die Milch mit 500 Milliliter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Himbeeren waschen, trocken tupfen und pürieren. Danach durch ein Sieb streichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Circa ein Viertel des Vanillemarks gemeinsam mit dem Puderzucker zu dem Himbeerpüree geben und verrühren. Im Anschluss das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und die Hälfte des Vanillezuckers einrieseln lassen und sehr steif schlagen. Danach Nocken abstechen und in dem Milch-Wasser gar ziehen lassen. Die Minze waschen, trocken tupfen und ein Paar Blätter abzupfen. Die Schneeklößchen mit dem Himbeerspiegel auf einem Teller anrichten, mit der Minze und den Pistazien garnieren und servieren.

Elke Möller am 08. Februar 2013

## Schneebälle aus Athen

### Für zwei Personen

3 kleine Biskuitböden	50 g Himbeeren	100 g Kokosflocken
50 g Puderzucker	200 ml Sahne	100 ml Eierlikör
2 EL Rum		

Die Sahne steif schlagen. Die Biskuitböden zerkleinern. Die geschlagene Sahne, den Puderzucker und den Eierlikör zu dem zerkleinerten Biskuitboden dazugeben und vermischen. Das Ganze mit dem Rum abschmecken. Aus der Masse Kugeln formen und diese in den Kokosflocken wälzen. Die Schneebälle aus Athen mit den Himbeeren garnieren und servieren.

Brigitte Riedel am 10. Oktober 2013

## Schneenockerl mit Vanille-Soße

### Für 2 Personen

250 ml Milch      115 g Zucker    2 Eier  
1 Vanilleschote

Einen Topf mit 125 Millilitern Milch erhitzen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit zusammen mit 65 Gramm des Zuckers steif schlagen. Mit einem Esslöffel Nockerl aus dem geschlagenen Eiweiß formen und in die warme Milch geben. Die Nockerl sind fertig, wenn sie auf die doppelte Größe anschwellen. Für die Vanillesauce die restliche Milch mit dem restlichen Zucker erhitzen, die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus kratzen und ebenfalls unterheben. Die zwei Eidotter mit der restlichen Milch vermengen und in die warme Milch einrühren, das Ganze weiter erhitzen bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Die Schneenockerl mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 04. Oktober 2013

## Schoko-Chili-Brownies mit Avocado-Creme

### Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ reife Avocado	65 g Zucker	20 g Mehl
1 TL Backpulver	25 g Butter	3 Eier
60 ml Milch	1 Vanilleschote	5 g Chilipulver
10 g Zimtpulver	4 g Kakaopulver	Salz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. 40 Gramm Zucker, die Eier, das Mehl, das Backpulver, das Kakaopulver, die Hälfte des Vanillemarks, eine Prise Salz, die Hälfte des Zimtpulvers und das Chilipulver in einer Schüssel verrühren, die geschmolzene Butter dazugeben und alles gut vermischen. Anschließend den Teig in eine flache Backform geben und 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Die Avocado von Schale und Kern befreien und zusammen mit der Milch, dem restlichen Zucker, dem restlichen Vanillemark und dem restlichen Zimtpulver zu einer Crème verrühren. Anschließend in eine kleine Schüssel füllen und kalt stellen. Die Schoko-Chili-Brownies mit der Avocadocreme auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 19. Dezember 2013

## Schoko-Küchlein mit warmen Physalis

### Für zwei Personen

500 g Physalis	1 Limette	1 Ei
50 g Schokodrops	1 TL Backpulver	50 g Mehl
100 g Puderzucker	50 g Zucker	50 g Butter
50 g weiche Butter	1 EL Milch	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Limette waschen, halbieren und aus der Hälfte der Limette den Saft auspressen. Zucker, weiche Butter und das Ei mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren und anschließend das Mehl, das Backpulver und den Saft der halben Limette dazugeben und nochmals durchrühren. Nun noch die Schokodrops unterrühren. Den Teig in die Muffinform füllen und in dem Ofen backen. Die Physalis waschen und in Hälften schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butter erwärmen, die Physalis dazugeben und mit dem Puderzucker abschmecken. Die warmen Physalis auf einem Teller anrichten, den warmen Muffin darauf setzen und servieren.

Karin Pehböck am 21. November 2013

## Schoko-Minz-Eis

### Für zwei Personen

3 Minzschokoladentäfelchen	1EL Crème-fraîche	100 ml kalte Milch
200 ml Schlagsahne	4 EL Kakaotrönpulver	

Die kalte Milch mit dem Kakaotrönpulver und der Crème-fraîche verrühren. Die Sahne mit einem Rührgerät steif schlagen. Die Hälfte der geschlagenen Sahne unter die Kakaocreme rühren und zwei kleingehackte Minzschokoladentäfelchen hinzugeben. Die Masse in die Eismaschine geben, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Das fertige Eis in ein Dessertglas geben, mit der restlichen Schlagsahne dekorieren und das Minzschokoladentäfelchen halbieren und darauf stecken. Das Schoko-Minz-Eis servieren.

Theresa Weiß am 24. Oktober 2013

## Schoko-Quark-Creme mit gemischten Früchten

### Für zwei Personen

200 g gemischte Beeren, Tk	100 g frische Beeren	13 g Baiser
250 g Magerquark	65 ml Milch	65 g Nussnougatcreme
1 Päckchen Vanillezucker	Zitronenmelisse	

Die frischen Früchte waschen, trocken tupfen und die Erdbeeren vierteln. Den Baiser grob zerbröseln. Die aufgetauten Früchte in eine Schüssel geben und zuckern. In einem Rührbecher Quark, Milch, Vanillezucker und Nussnougatcreme mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Nun nacheinander den Schokoquark, den Baiser und die aufgetauten Früchte in ein großes Glas schichten. Die Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Das Dessert mit etwas Zitronenmelisse sowie den frischen Früchten garnieren und servieren.

Mario Hinterholzer am 11. Juli 2013

## Schokoladen- Auflauf

### Für zwei Personen

100 g dunkle Schokolade (70%)	100 g weiße Schokolade	1 Orange, unbehandelt
100 g gemahlene Mandeln	5 Eier	100 g Zucker
100 g Mehl	1 TL Backpulver	80 g Butter
500 g Sauerrahm	150 ml Vollmilch	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einem Wasserbad die dunkle Schokolade schmelzen lassen. Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Orange waschen, die Schale abreiben und zur Mehlmischung hinzufügen. Anschließend die gemahlene Mandeln, das Salz, die Eier und die Milch mit einem Schneebesen einrühren. Die Butter in der geschmolzenen Schokolade zerlassen und beides in den Teig einarbeiten. In einer Auflaufform die Schokoladenmasse einfüllen. Die weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und in die dunkle Schokoladenmasse eindrücken. Den Schokoladenaufwurf für 20 Minuten im Backofen belassen. Auf einem Teller den Sauerrahm kreisförmig verteilen. Zum Schluss den Schokoladenaufwurf auf dem Sauerrahm anrichten.

Skander Bahi am 18. April 2013

## Schokoladen-Kuchen auf Mango-Spiegel mit Himbeeren

### Für zwei Personen

1 Mango	120 g Zartbitter-Schokolade	120 g weiße Schokolade
50 g Himbeeren	4 Eier	1 Limette
250 g Zucker	150 g Butter	70g Mehl
30 g Kakaopulver	30 g brauner Zucker	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen. 120 Gramm Butter und die dunkle Schokolade in einem Topf schmelzen lassen. Dabei ständig umrühren. Anschließend die Eier und 150 Gramm Zucker dazugeben und alles zu einer cremigen Masse schlagen. Das Mehl und das Kakaopulver dazugeben. Den Teig in eine kleine, gefettete Form (circa 7,5 cm Durchmesser und circa 4 cm hoch) geben. Zuletzt ein Stück weiße Schokolade mittig in den Teig drücken. Den Schokoladenkuchen ungefähr acht Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Mango schälen und mit zwei Esslöffeln Zucker in einem hohen Gefäß pürieren. Die Himbeeren abbrausen. Den fertigen Schokoladenkuchen mit dem Mangopüree auf einem Teller anrichten und mit den frischen Himbeeren garnieren.

Christopher Nitschke am 04. April 2013

## Schokoladen-Kuchen

### Für zwei Personen

200 g Blockschokolade	150 g Mehl	120 g brauner Zucker
4 Eier	100 g blanchierte Mandeln	175 g Butter
100 g Fondant	2 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter, dem Zucker, den Mandeln sowie einem Esslöffel Kakaopulver und dem Salz in einem Zerkleinerer zerhacken. Nacheinander die Eier zu der Masse geben und anschließend das Mehl unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Backform ausfetten und mit dem restlichen Kakaopulver ausstreuen. Den Teig in die Form füllen. Das Fondant zerbröckeln und über den Teig streuen. Den Kuchen für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 19. September 2013

## Schokoladen-Nougat-Eis auf einem Erdbeer-Spiegel

### Für zwei Personen

500 g Erdbeeren	1 unbehandelte Limette	1 unbehandelte Zitrone
200 g Honig-Mandel-Nougat-Schokolade	2 Eier	300 ml Sahne
40 ml Schoko-Likör	6 EL Zucker	2 EL Puderzucker
Salz		

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erwärmen. Die Eier trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend mit dem Puderzucker und den Eidottern schaumig schlagen. Das Eiweiß zusammen mit etwas Salz und drei Esslöffeln Zucker steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Das Ganze nach und nach unter die Schokolade heben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien. 300 Gramm der Erdbeeren pürieren, den restlichen Zucker, den Saft der Zitrone und den Abrieb einer Limette hinzufügen. Das Ganze mit dem Schokoladenlikör abschmecken. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit der Flüssigkeit marinieren. Das Schokoladen-Nougat-Eis auf einem Erdbeerspiegel auf Tellern anrichten mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.

Torsten Schwarz am 30. August 2013

## Schottischer Traum

### Für zwei Personen

150 g Heidelbeeren    150 g Brombeeren    1 Vanilleschote  
2 EL Zucker            1 EL Honig            2 EL Himbeeressig  
500 ml Sahne

Die Heidelbeeren und die Brombeeren in eine Schüssel geben. Ein paar Beeren für die Dekoration übrig lassen. Die Beeren mit dem Honig und dem Himbeeressig marinieren. Danach die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Anschließend das Vanillemark und den Zucker zu der Sahne geben und die Sahne steif schlagen. Die Beeren und die Sahne abwechselnd in einem Glas schichten. Die oberste Schicht sollte Sahne sein. Den Schottischen Traum auf einem Teller anrichten, mit den restlichen Beeren garnieren und servieren.

Remo Zimmermann am 28. Februar 2013

## Schwarzwälder Kirschtraum

### Für zwei Personen

200 g Sauerkirschen    200 g Schokoflakes, edelherb    150 g Quark (20%)  
150 g Naturjoghurt    200 ml Schlagsahne            1 EL Zucker  
2 EL Stärkemehl

100 Milliliter Sauerkirschsafft auf kleiner Flamme erhitzen. Zwei Teelöffel kalten Sauerkirschsafft mit der Stärke verrühren und den erhitzten Sauerkirschsafft damit binden. Anschließend die Kirschen dazugeben und in ein Dessertglas füllen. Die Kirschen im Kühlschrank 15 Minuten abkühlen lassen. Die Schokoflakes zerkleinern. Die Sahne schlagen und den Quark mit etwas Joghurt cremig rühren. Anschließend die Sahne vorsichtig unter die Quark-Masse heben. Die Quarkmasse auf den Kirschen anrichten und mit den Schokoflakes garnieren und servieren.

Philipp Banaszak am 27. März 2013

## Schweizer Schokoladen-Törtchen mit Vanille-Schaum

### Für zwei Personen

100 g frische Himbeeren	50 g Pekannüsse	80 g Schweizer Schokolade
125 g Mehl	150 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
3 EL Zucker	2 Eier	80 g weiche Butter
3 EL Schmand	100 ml Sahne	1 Pck. Sahnesteif
20 ml Himbeergeist	1 EL Kirschwasser	1 Vanilleschote
1 Tonkabohne	Minzblätter	

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl mit dem Zucker und den Eiern mischen. Einen Topf erhitzen, 70 Gramm Butter und die Schokolade hinzugeben und vorsichtig schmelzen lassen. Danach zu der Mehl-Zucker-Ei-Masse geben. Das Kirschwasser hinzugeben. Eine Springform mit Alufolie auslegen, die Masse hinein geben und elf Minuten im Ofen backen. Die Pekannüsse in der restlichen Butter und dem Zucker karamellisieren. Danach auskühlen lassen und etwas klein hacken. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Die Tonkabohne reiben. Nun das Mark der Vanilleschote, etwas Tonkabohnen-Abrieb, den Schmand und einen Teelöffel Vanillezucker dazugeben. Anschließend den Vanilleschaum in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Für die Garnitur die frischen Himbeeren mit dem Himbeergeist und dem restlichen Vanillezucker marinieren. Das Schweizer Schokoladen-Törtchen mit dem Vanilleschaum und den karamellisierten Pekannüssen auf Tellern anrichten. Mit der Minze garnieren und servieren.

Patricia Ackermann am 15. November 2013

## Schwimmende Eiweiß-Insel mit Vanille-Soße und Himbeeren

### Für zwei Personen

100 g Himbeeren	50 g Zartbitter-Schokolade	3 Eier
5 EL Zucker	200 ml Sahne	1 Vanilleschote

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erwärmen. Die Eier trennen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus kratzen. Die Eidotter zusammen mit drei Esslöffeln Zucker, der Sahne und dem Vanillemark im Wasserbad aufschlagen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen. Das Eiweiß zusammen mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Nocken aus dem Eisschnee stechen und im heißen Wasser pochieren. Die Himbeeren waschen und die Schokolade raspeln. Die schwimmende Eiweißinsel mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit den Himbeeren und der Schokolade garnieren und servieren.

Brunhilde Mertin am 29. August 2013

## Strauben mit warmen Früchten

### Für zwei Personen

50 g Mandarinen	1 Kiwi	1 Ananas
0,5 Bund Minze	4 EL Mehl	3 Eier
125 ml Milch	125 ml Orangensaft	1 EL Rum
500 ml Öl	Butter	2 EL Zucker
Puderzucker, Salz		

Den Backofen auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Milch, die Eier, Salz, das Mehl und den Rum zu einem Teig verarbeiten. Das Öl in einem Topf erhitzen. Anschließend den Teig durch einen Trichter kreisförmig in das heiße Öl laufen lassen und goldgelb backen. Dann mit einer Schöpfkelle den Teig herausnehmen, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und dann in dem vorgeheizten Backofen warm halten. Die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben. Die Ananas schälen, vom Kern befreien und ein paar Scheiben abschneiden. Die Ananas und die Mandarinen darin karamellisieren. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun die Früchte aus der Pfanne nehmen. Die Kiwi schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Minze zupfen und klein hacken. Die Strauben mit den warmen Früchten auf Tellern anrichten, mit den Kiwischeiben, etwas Puderzucker und der gehackten Minze garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 11. April 2013

## Strudel-Teig-Blätter mit Mascarpone-Creme, Sauerkirschen

### Für zwei Personen

2 Lagen Filoteig	250 g Mascarpone	250 g Tk-Sauerkirschen
1 Vanilleschote	1 Zweig frische Minze	1 Stange Zimt
60 g Zucker	2 Eier	250 ml Sahne
20 ml Kirschnaps	Puderzucker	Kartoffelstärkemehl
Öl, Salz, Pfeffer		

Aus dem ausgerollten Filoteig zwei Kreise mit circa zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig knusprig ausbacken. Das Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ein Ei trennen, das Eigelb behalten. Das zweite Ei gemeinsam mit dem getrennten Eigelb sowie Zucker, Salz und dem Vanillemark in einem Topf im Warmwasserbad schaumig schlagen. Den Mascarpone dazugeben und kurz weiterschlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die gefrorenen Sauerkirschen leicht zuckern und kurz mit der Zimtstange aufkochen lassen. Mit dem Stärkemehl und dem Kirschnaps leicht abbinden und erkalten lassen. Die Mascarponecreme, die Sauerkirschen und die Teigscheiben schichtweise anrichten und mit einem Strudelblatt abschließen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren.

Brigitte Kreuzer am 10. Januar 2013

## Tarte Tatin

### Für zwei Personen

250 g Blätterteig	3 Äpfel (Boskoop)	50 g Butter
100 g Crème-fraîche	50 ml Calvados	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	Mehl zum Bestäuben	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche einmehlen und den Blätterteig einen halben Zentimeter dick darauf ausrollen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker, das Vanillemark, die Vanilleschote und den Calvados in einer Pfanne erhitzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die halbierten Äpfel hinzufügen und fünf Minuten kochen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Pfanne mit dem Blätterteig abdecken und 20 Minuten im Backofen backen, bis der Blätterteig golden und knusprig ist. Den Blätterteig samt den karamellisierten Äpfeln auf einen Teller stürzen und mit Crème-fraîche servieren.

Naomi Caduff am 03. Januar 2013

## Tonkabohnen-Creme mit gelben Pflaumen

### Für zwei Personen

200 g gelbe Pflaumen	100 g Vollmilchjoghurt	100 g Mascarpone
50 ml Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Tonkabohne	25 g Mandelsplitter
50 g Puderzucker	2 EL Apfelsaft	

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Pflaumen mit dem Apfelsaft und 20 Gramm Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die gewürfelten Pflaumen unter das Mark rühren und beiseite stellen. Die Tonkabohne mit der Muskatreibe fein reiben und zu der Milch geben. Die Milch mit dem restlichen Puderzucker aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Mascarpone und den Joghurt unterrühren. Die Mandelsplitter in einer Pfanne rösten. Die Pflaumen in zwei Dessertgläser aufteilen, die Tonkabohnencreme darauf geben und mit den Mandeln bestreuen.

Sarah Wiesner am 16. August 2013

## Topfen-Knödel auf Frucht-Spiegel

### Für zwei Personen

500 g Magerquark	50 g Himbeeren	50 g Brombeeren
50 g Schwarzbeeren	1 unbehandelte Zitrone	50 g geriebene Haselnüsse
3 EL Grieß	6 EL Semmelbrösel	3 EL Haselnüsse
1 Zweig Zitronenmelisse	2 EL Butter	1 Ei
3 EL Zucker	Puderzucker, Salz	

Zunächst in einer Schüssel den Quark, das Ei, drei Esslöffel Semmelbrösel und das Grieß mit ein wenig Salz zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig ruhen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Zitrone auspressen. Währenddessen etwas Puderzucker mit allen Beeren und dem Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Mit den Händen kleine Knödel aus dem Teig formen. Wenn das Wasser kocht die Knödel hinein geben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die restlichen Brösel, die Haselnüsse, den Zucker und die geriebenen Nüsse dazugeben. Die Knödel abtropfen lassen und diese dann in der Pfanne wälzen. Ein paar Blätter von der Zitronenmelisse zupfen. Den Topfenknödel auf dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse und dem Puderzucker garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 27. März 2013

## Vanille-Quark mit Knusper-Blättern und Beeren

### Für zwei Personen

150 g Wildbeerenmischung	50 g Strudelteig	120 g Puderzucker
1 Vanilleschote	2 unbehandelte Zitronen	1 Ei
150 g Magerquark	100 g Sahne	50 g Butterschmalz
Minzblätter		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf das Backblech etwas Butterschmalz geben, den Strudelteig darauf ausbreiten und ebenfalls mit etwas Butterschmalz bestreichen. Anschließend großzügig mit etwas Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen so lange backen, bis der Zucker geschmolzen und der Teig goldbraun ist. Eineinhalb Zitronen auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 70 Gramm Puderzucker sieben und mit dem Magerquark, dem Vanillemark und dem Zitronensaft vermengen. Das Ei trennen und das Eiklar steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Zuerst das Eiweiß und anschließend die Sahne vorsichtig unter den Quark heben. Die Beeren mit etwas Puderzucker vermengen. Zum Anrichten abwechselnd den Quark und die Beeren schichten und jeweils mit einem Stück Knusperteig die Schichten trennen. Den Vanillequark mit den Knusperblättern und den Beeren anrichten, mit dem restlichen Puderzucker und den Minzblättern garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 11. Oktober 2013

## Verschleiertes Bauern-Mädchen

### Für zwei Personen

2 Scheiben Pumpernickel	2 Äpfel, säuerlich	1 Vanilleschote
10 g Zimt	50 g Zucker	250 g Sahnequark, 40%
100 ml Schlagsahne		

Die Pumpernickel-Scheiben zerbröseln und mit Zucker in einer Pfanne anrösten. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Quark mit der Vanille, der Schlagsahne und dem Zucker abschmecken. Zimt mit Zucker mischen. Die Äpfel waschen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Zimt-Zucker zu einem Mus einkochen. Abwechselnd Pumpernickel, Quark und den Apfelmus in den hohen Gläsern schichten und servieren.

Lena Schwaab am 05. Dezember 2013

## Warmer Buttermilch-Kuchen mit Limetten-Sahne

### Für zwei Personen

250 ml Buttermilch	200 g Zucker	200 g Mehl
100 ml Sahne	1 Limette	2 Eier
50 g gehobelte Mandeln	50 g Butter	1 EL Vanillezucker
1 EL Backpulver	1 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Eier zusammen mit 150 Gramm des Zuckers in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen. Dann die Buttermilch langsam zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillezucker mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in einen Form füllen und für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Mandeln mit der Butter und dem restlichen Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Mandel-Butter-Masse über den noch warmen Kuchen geben. Die Limette waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Sahne steif schlagen. Den Puderzucker und den Limettenabrieb unter die Sahne rühren. Den Kuchen zusammen mit der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 07. März 2013

## Warmer Schoko-Kuchen mit Himbeer-Soße

### Für zwei Personen

100 g Zartbitterschokolade	150 g TK-Himbeeren	1 unbehandelte Zitrone
2 Eier	50 g Mehl	60 g Zucker
2 EL Puderzucker	2 Rum-Trüffel	10 g Vanillezucker
4 EL Amaretto	Butter	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen. Anschließend die Eier, das Mehl und den Zucker untermischen, dann den Amaretto einrühren. Nun die feuerfeste Form mit der Butter einfetten, den Teig einfüllen und je eine Trüffel in die Mitte setzen. Das Ganze für elf bis zwölf Minuten im Backofen backen. Für die Himbeersauce die Himbeeren antauen lassen, mit dem Saft einer halben Zitrone, dem Puderzucker und dem Vanillezucker pürieren. Den Schokokuchen auf einem Teller anrichten, mit der Himbeersauce dekorieren und servieren.

Sandra Thiede am 25. Januar 2013

## Warmer Schokoladen-Kuchen

### Für zwei Personen

50 g dunkle Kuvertüre	30 g Puderzucker	25 g Mehl
25 g Zucker	25 g Butter, weich	2 Eier
Butter, weich	Mehl	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Schokoladenkuchen die dunkle Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und jeweils das Eigelb und das Eiweiß getrennt voneinander aufbewahren. In eine Schüssel die zwei Eigelbe und die weiche Butter geben. Das Mehl und 20 Gramm vom Puderzucker ebenfalls in die Schüssel sieben. Die geschmolzene Kuvertüre langsam unterheben. Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steif schlagen und in die Masse einarbeiten. Zwei kleine, ofenfeste Formen mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Schokoladenmasse einfüllen und zwölf Minuten im Backofen backen.

Andreas Arenz am 24. Mai 2013

## Weißer Schokolade-Maracuja-Espuma mit Mango-Minze

### Für zwei Personen

150 g weiße Schokolade	100 g Zartbitterschokolade 70%	1 Mango
100 g Himbeeren, TK	3 Zweige Minze	1 Vanilleschote
4 Eier	70 ml Sahne	50 ml Passionsfruchtsirup

Für die Espuma die weiße Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen. Die Sahne und den Passionsfruchtsirup hinzugeben. Das Eiweiß der vier Eier leicht anschlagen und in die Schokolade-Sahne- Passionsfruchtsirup-Masse unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Vanillemark in die Espuma einrühren. Das Siphon mit der Espuma befüllen und die Gaspatronen einschrauben. Die noch warme Masse in einem tiefen Teller aufsprühen. Die Mango waschen, schälen und in feine Stücke schneiden. Die Minzzweige waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel die Mangostücke zusammen mit den Minzstreifen mischen und in der Mitte des Espuma-Schaums platzieren. Mit einem Messer feine Rollen von der Zartbitterschokolade ziehen. Der aufgesprühte Espuma-Schaum mit der Mango-Minz-Füllung auf einem tiefen Teller anrichten. Zum Schluss mit den Himbeeren und den Zartbitterschokoladenrollen garnieren.

Nicolas May am 23. Mai 2013

# Weißer Schokoladen-Joghurt-Creme mit exotischen Früchten

## Für zwei Personen

1 Pitahaya                      1 Mango                      20 Amarettini  
250 g Joghurt, 1,5 %      75 g weiße Schokolade      4 Schokosticks  
Honig

Die weiße Schokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Dann kurz abkühlen lassen und nach und nach den Joghurt unterrühren. Die Crème mit Honig abschmecken. Die Pitahaya halbieren und das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Esslöffels herausnehmen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Amarettini grob hacken und zusammen mit den Früchten unter die Schokocreme heben. Die Crème in die ausgehüllten Pitahaya-Hälften geben. Mit den Schokosticks garnieren und servieren.

Herbert Bernhardt am 12. Juli 2013

# Weißes Tiramisu

## Für zwei Personen

250 g Beerenmischung, TK      200 g weiße Schokolade      4 Löffelbiskuite  
1 Zitrone                      1 EL Puderzucker              300 ml Espresso  
50 ml Amaretto

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit den Beeren vermengen. Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Löffelbiskuite in ein Glas schichten und mit dem Espresso und dem Amaretto übergießen. Anschließend die Beeren darauf verteilen, die geschmolzene Schokolade darüber geben und servieren.

Carlo Schmidt am 16. Mai 2013

# Welfen-Speise

## Für zwei Personen

250 ml Milch                      2 EL Speisestärke                      1 unbehandelte Zitrone  
2 Eier                      125 ml halbtrockener Weißwein      3 EL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

Einen Topf mit Wasser für das Wasserbad erhitzen. Ein Esslöffel Speisestärke mit zwei Esslöffel Milch anrühren. Einen Topf mit der restlichen Milch und zwei Esslöffeln Zucker zum Kochen bringen und die Speisestärke einrühren. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und luftig unterheben. Das Ganze kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwas Zitronensaft mit dem Weißwein, dem Eigelb, dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und der restlichen Speisestärke vermengen. Das Ganze im Wasserbad zu einer schaumigen Crème aufschlagen und anschließend über den Pudding geben. Die Welfenspeise in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Gudrun Holz am 22. August 2013

## Westfälische Quark-Speise

### Für zwei Personen

50 g Pumpernickel	175 g Sauerkirschen	250 g Quark, 40%
75 ml Milch	2 EL Zucker	8 g Vanillezucker
25 g Schokoladenraspel	1 TL Rum	

Den Pumpernickel in einem Mixer zerbröseln und die Krümel in einer Pfanne ohne Fett fünf Minuten bei mittlerer Hitze anrösten. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen, dabei den Saft in einer Schüssel auffangen. Den Quark mit der Milch, dem Zucker und dem Vanillezucker glattrühren. Die Pumpernickel-Krümel mit den Schokoladenraspeln mischen. Zwei Drittel davon auf zwei Dessertschälchen verteilen. Jeweils ein Esslöffel Kirschsafte und Rum darüber träufeln. Erst die Kirschen in das Dessertschälchen und dann den Quark darauf verteilen. Mit den restlichen Krümeln garnieren, nun im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen und anschließend servieren.

Jaco van Dipten am 21. November 2013

## Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

### Für zwei Personen

500 g Pflaumen	1 Orange	1 Zitrone
4 Eier	60 ml Milch	60 ml Sahne
50 g Butter	100 ml Rotwein	20 ml Rum
50 g Rosinen	1 TL Vanillezucker	1 TL Zimt
30 g Puderzucker	100 g Zucker	100 g Mehl
Puderzucker, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Milch zusammen mit dem Mehl, dem Eigelb, etwas Zitronensaft, dem Rum, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel und glatt rühren. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig eingießen. Den Teig beidseitig anbacken und anschließend mit der Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und braun backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen. Die Rosinen unter den Teig heben und alles mit Zucker bestreuen. Anschließend noch einmal kurz zum Karamellisieren in den Backofen geben. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Orange waschen, trocken tupfen und ein Stück von der Schale abschneiden. Den restlichen Zucker in einer weiteren Pfanne hell karamellisieren, mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Pflaumen, eine Prise Zimt, und ein Stück Orangenschale zugeben und circa acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken und die Orangenschale wieder entfernen. Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Zwetschgenröster auf einem Teller anrichten. Alles mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Erwin Bem am 31. Januar 2013

## Zabaione mit American-Cookies und Heidelbeeren

### Für zwei Personen

3 American Cookies mit Schoko    200 g Heidelbeeren, TK    4 große Eier  
150 ml Weißwein    60 g Zucker

Die American Cookies etwas zerbröseln. Die Hälfte der Heidelbeeren mit 20 Gramm Zucker und etwas Wasser zu einer Sauce einkochen und abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Weißwein auf einem Wasserbad aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Heidelbeersauce in dem Glas anrichten, darauf die zerbröselten Cookies und die restlichen Heidelbeeren verteilen. Anschließend noch mit der Zabaione auffüllen und servieren.

Martina Spee am 23. Mai 2013

## Zimt-Grießknödel mit Himbeer-Soße und Zimt-Bröseln

### Für zwei Personen

200 g Himbeeren    1 Zitrone    90 g Hartweizengrieß  
50 g Zucker    1 Ei    20 g Butter  
200 ml Milch     $\frac{1}{2}$  Vanilleschote    2 EL Semmelbrösel  
1 TL Zimt

Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch zusammen mit der Butter, 30 Gramm des Zuckers und dem Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Grieß langsam einrühren. Die Masse unter ständigem Rühren einkochen lassen und vom Herd nehmen. Das Ei zusammen mit etwas Zitronenabrieb in den noch warmen Grieß rühren und die Masse anschließend kalt stellen. Die Himbeeren zusammen mit zehn Gramm des Zuckers in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Leicht gezuckertes und gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus der erkalteten Grießmasse Knödeln formen und für circa zehn Minuten in das köchelnde Wasser geben. Die Knödel anschließend abschöpfen. Die Semmelbrösel mit dem Zimt und dem restlichen Zucker vermischen. Die Knödel in der Mischung wenden. Die Knödel zusammen mit der Himbeersauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 19. September 2013

## Zimt-Nuss-Waffeln mit karamellisierten Äpfeln

### Für zwei Personen

1 Apfel, süß	40 g Mehl	60 g gemahlene Mandeln
30 g Zucker	50 g brauner Zucker	50 g Butter
2 Eier	1 Pack. Vanillezucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz	50 ml Milch	Puderzucker

Das Waffeleisen erhitzen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Butter zerlassen. Aus den Eigelben, Mehl, Mandeln, 30 Gramm Zucker, Butter, Vanillezucker, Zimt, Salz und Milch einen glatten Teig rühren. Nun den Eischnee unterheben und aus dem Teig Waffeln backen. Den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren. Die Apfelspalten dazugeben und mit dem Karamell überziehen. Die Waffeln auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Die karamellisierten Äpfel dazu reichen.

Michael Booch am 12. September 2013

## Zitronen-Creme

### Für zwei Personen

2 Biozitronen	6 Physalis	1 Msp. Anis
50 g Bitterschokolade	3 EL Gelierzucker	250 g Joghurt, 3,5%

Die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Physalis waschen. Nun die Bitterschokolade raspeln. Den Gelierzucker mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend den Zitronensaft abkühlen lassen und den Joghurt und den Anis unter den Saft mischen. Die Crème nun in den Kühlschrank stellen. Die Zitronen-creme auf den Tellern anrichten, mit den Schokoladenraspeln und den Physalis garnieren und servieren.

Karin Kühn am 06. Dezember 2013

# Index

- Ananas, 16, 26, 60  
Apfel, 1–3, 42, 43, 61, 68  
Aprikosen, 4, 33  
Auflauf, 18, 56
- Baiser, 7, 22, 55  
Bananen, 13, 15, 53  
Beeren, 5–7, 27, 39, 41, 43, 47, 49, 55, 62, 65  
Birnen, 25–27  
Biskuit, 12, 22, 30, 34, 35, 53, 65  
Brombeeren, 36, 58, 62  
Brownies, 54
- Crêpe, 8–10, 14, 33  
Crème, 3, 7, 12, 20, 21, 23, 31, 40, 41, 43,  
47–50, 61  
Crumble, 1, 5, 46
- Eis, 5, 12, 25, 28, 32, 40, 42, 44, 50, 55, 57  
Erdbeeren, 4, 12, 13, 22, 27, 29, 32, 35, 37,  
40, 47, 49, 57
- Feigen, 17, 20, 27, 31  
Früchte, 15, 21, 30, 32, 35, 42, 45, 48, 53, 55,  
60, 64, 65
- Grütze, 49  
Grieß, 17, 18, 25
- Heidelbeeren, 6, 7, 19, 25, 26, 30, 58, 67  
Himbeeren, 7, 8, 10, 11, 16, 17, 20–23, 29,  
30, 32, 36, 40, 41, 48–50, 53, 56, 58,  
59, 63, 64
- Johannisbeeren, 15, 39, 49
- Kirschen, 18, 25, 28, 38, 45, 48, 51, 58, 59,  
66  
Knödel, 51, 62, 67  
Kokos, 4, 15, 29, 48, 53  
Kuchen, 7, 39, 42, 55–57, 63, 64
- Lasagne, 36
- Mandarinen, 32, 60
- Mandeln, 1, 2, 4, 6, 12, 17, 18, 30, 39, 47, 51,  
56, 57, 61, 63, 68  
Mango, 34, 35, 50, 56, 64, 65  
Mascarpone, 7, 11, 15, 16, 20–22, 26, 29, 30,  
32, 34–36, 48, 61
- Nocken, 19, 51, 52, 54  
Nougat, 40, 41, 55, 57
- Obst, 39  
Orangen, 10, 13, 14, 16, 27, 30, 31, 35, 40,  
41, 43, 44, 47, 48, 56, 60, 66
- Palatschinken, 14, 40, 41  
Parfait, 44  
Pfannkuchen, 2, 28, 39, 42, 45, 52, 55  
Pflirsich, 16, 35  
Pflaumen, 11, 17, 43, 44, 47, 61  
Pudding, 37, 48
- Quark, 3, 7, 11, 12, 18–23, 29, 31, 35, 36, 38,  
40, 45, 47–49, 55, 58, 63, 66
- Reis, 51  
Rhabarber, 46
- Sabayon, 25, 44, 67  
Salat, 12, 17  
Schmarrn, 5, 23, 24, 46, 66  
Schoko, 10, 11, 13, 15, 18, 26, 27, 29, 30, 35,  
39, 49, 53–56, 58, 59, 64, 65, 67, 68  
Sorbet, 34  
Strudel, 4, 33, 60, 62
- Törtchen, 15, 19, 29, 30, 59  
Tarte, 6, 37, 47, 61  
Tiramisu, 12, 22, 34, 65
- Vanille-Soße, 39, 54, 59
- Waffeln, 68