

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2015

192 Rezepte

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

Inhalt

Ananas-Carpaccio mit Passionsfrucht	1
Apfel im Knusper-Mantel mit Rum-Rosinen	1
Apfel und Birne im Backteig	2
Apfel-Eierlikör-Kompott, Vanille-Joghurt, Eischnee-Haube	2
Apfel-Kompott mit Mandel-Sahne	3
Apfel-Marzipan-Törtchen	3
Apfel-Nuss-Crumble mit Zimt-Sahne	4
Apfel-Pfannkuchen	4
Apfel-Rosen mit Vanille-Soße	5
Apfel-Strudel mit Vanille-Sahne	6
Apfelkuchen mit Vanille-Soße	7
Apple Crumble mit Sahne	7
Apple Crumble mit Vanille-Sahne	8
Apple Crumble	8
Apple-Cranberry-Crumble mit Vanille-Soße	9
Aprikosen-Knödel mit Nuss-Brösel und Karamell	10
Arabische Dattel-Creme mit Krokant und Blätterteig	11
Armer-Ritter-Röllchen mit Orangen-Soße	12
Avocado-Creme mit marinierten Himbeeren	13
Avocado-Mousse	13
Beeren-Gratin mit Pinienkern-Krokant	14
Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne	14
Beeren-Soufflé	15
Beschwipste Brombeeren und Rosinen im Glas	15
Beschwipste Crêpes mit Schokolade	16

Beschwipster Nashi-Birnen-Crumble mit Orangen-Sahne	16
Beschwipstes Blutorange-Sorbet	17
Beschwipstes Melonen-Sorbet	17
Birnen-Karamell-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis	18
Birnen-Törtchen mit Waldfrucht-Sorbet	19
Blätterteig-Ananas-Törtchen	19
Blätterteig-Küchlein mit Äpfeln	20
Blätterteig-Rosinen-Schnecken mit Marzipan, Vanille-Soße	20
Blätterteig-Tasche mit Apfel-Rosinen-Füllung	21
Blätterteig-Taschen, Apfel-Marzipan-Füllung, Schlagsahne	21
Blaubeer-Cheesecake im Glas	22
Blitz-Mousse von dunkler Schokolade mit Physalis	22
Blondie mit Wasabi-Eis, Mango und Macadamia-Nüssen	23
Bratapfel mit Mandel-Marzipan-Soße	24
Bratapfel mit Portwein-Soße	24
Bratapfel-Frühlingsrollen	25
Brombeer-Creme im Knusper-Körbchen mit frischen Beeren	26
Brombeer-Marzipan-Crumble, Mokka-Gewürz-Sahne, Zimt-Eis	27
Brombeer-Schicht-Dessert	28
Chili-Kirsch-Crumble mit Vanille-Sahne	28
Crêpe Suzette	29
Crêpe, Vanille-Quark-Creme, Orangen, Kirschlikör-Spiegel	30
Crêpes mit karamellisierten Birnen-Spalten	30
Crêpes mit Schokoladen-Soße	31
Crumble aus grünen Tomaten	31
Dreierlei von der Creme brûlée	32
Erdbeer-Nougat-Sahne-Torte im Glas	32
Erdbeer-Pfeffer-Eis auf Frucht-Spiegel, Schoko-Streusel	33
Erdbeer-Sabayon mit Rosmarin	34
Erdbeeren mit gesalzenem Karamell	34
Feigen im Kokos-Mantel mit zweierlei von der Himbeere	35
Flammierte Banane	35

Fondant au chocolat mit Waldbeer-Ragout	36
Fränkische Ringla mit Karamell- und Waldbeeren-Soße	37
Frittierte Äpfel mit Frischkäse-Creme	37
Fruchtjoghurt mit Himbeer-Röllchen	38
Gebackene Apfelringe mit Vanille-Soße	38
Gebratener Pfirsich mit Ricotta-Creme	39
Gefüllte Birne	39
Gefüllte Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel	39
Gefüllte Pfannkuchen mit Glühwein-Eis	40
Gefüllte Schoko-Crêpe	40
Gin Basil Smash-Sorbet mit Basilikum-Soße und Früchten	41
Heidelbeer-Baiser-Mascarpone-Creme	41
Helva	42
Himbeer-Bananen-Crumble mit Holunder-Sahne	42
Himbeer-Gratin	42
Himbeer-Joghurt-Eis auf Pistazien-Crumble	43
Himbeer-Kokos-Sorbet	43
Himbeer-Lasagne	44
Himbeer-Mascarpone-Eis mit Banane und Cashewkernen	44
Himbeer-Pfirsich-Mascarpone-Trifle	45
Himbeer-Sahne-Baiser	45
Himbeer-Sorbet auf Kokos-Panna-cotta-Spiegel	46
Himbeer-Törtchen	46
Holunderbeer-Suppe, Grießnocken, karamellisiertes Obst	47
Honig-Zitronen-Eis	47
Joghurt-Mascarpone-Creme mit geeisten Waldfrüchten	48
Kaiserschmarrn mit karamellisierten Walnüssen und Äpfeln	48
Kaiserschmarrn mit Sahne, Zimt und Zucker	49
Karamell-Birnen	49
Karamellisiertes Käsekuchen-Soufflé	50
Kartäuser-Klöße mit Vanille-Soße	50
Kirsch-Crumble	51

Kirsch-Vanilleghetti	51
Knusprige Mohn-Birne auf Whisky-Schoko-Espuma	52
Knuspriger Kirsch-Quark	52
Kokos-Waffeln mit Mango-Mus	53
Lebkuchen-Eis mit Glühwein-Pflaumen	53
Lebkuchen-Orangen-Törtchen mit Pekannuss-Crunch	54
Limetten-Quark-Soufflé mit marinierten Erdbeeren	54
Limonen-Joghurt-Tiramisu	55
Mandel-Crêpe mit weißer Schokoladen-Soße	55
Mango-Duett im Glas	56
Mango-Lassi mit karamellisierter Ananas, Basilikum-Pesto	57
Mango-Lassi	57
Mango-Mascarpone-Törtchen	58
Mango-Traum	58
Mango-Trifle	59
Marshmallow-Mousse mit Himbeeren	59
Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen	60
Mascarpone-Creme mit Ananas	60
Mascarpone-Creme mit Orangen	61
Mascarpone-Eis im Yufka-Körbchen mit Pflaumen	61
Mascarpone-Schmarrn mit fruchtiger Himbeer-Soße	62
Melonen-Creme mit Himbeer-Eis	63
Mini-Schoko-Pudding mit karamellisierten Birnen	64
Mini-Tarte au chocolat	64
Mohn-Rosinen-Eis mit Birnen-Kompott, Karamell-Gitter	65
Mohneis mit Pflaumen-Soße	66
Mokka-Tiramisu	66
Mousse au Chocolat	67
My-Tai-Eis	67
Nougat-Kirsch-Wan-Tan mit Vanille-Eis und Pistazien	68
Nougat-Pfeffer-Strudel mit Sauerkirschen, Vanille-Schaum	69
Nougat-Sahne mit Walnüssen und Orangen-Salat	70

Ofenschlupfer mit Erdbeer-Salat und Milch-Eis	71
Orangen-Creme mit 'Sprungfedern'	72
Orangen-Muffin mit Sahne und gerösteten Mandel-Blättern	73
Orangen-Quark	73
Orangen-Schoko-Mousse in der Schokoladen-Schale	74
Orientalischer Früchte-Zimt-Crumble, Honig-Joghurt-Sahne	75
Pfirsich-Spieß, Ricotta, Rosmarin-Honig, Macadamianüsse	76
Physalis-Biskuit-Törtchen mit Baiser-Haube	77
Piña Colada-Creme mit Ananas	77
Piña-Colada-Milchreis mit karamellisierten Datteln	78
Pistazien-Eis auf Knusper-Teppich mit Himbeeren	79
Pistazien-Madeleine, Weihnachtsgewürz-Sud, Himbeer-Gelee	80
Pistazien-Mousse und Beeren-Eis mit Matcha-Biscuit	81
Plum Batter Cake	82
Prosecco-Zabaione	82
Provenzalisches Eierlikör-Tiramisu	82
Quark-Küchlein, Orangen-Sahne-Creme, Orangen-Spalten	83
Quark-Speise mit Pumpernickel und Mango-Püree	83
Quark-Waffel mit heißen Kirschen	84
Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade	85
Rosmarin-Eis mit Pinienkern-Schnitte	86
Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln	87
Rote Grütze mit Schoko-Mascarpone-Creme	88
Süße Blätterteig-Schnecken	88
Süßer Risotto mit Trauben, Kaffee und Pinien-Kernen	89
Safran-Grieß mit Zitrusfrüchte-Ragout	89
Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Soße	90
Sauerrahm-Eis auf Erdbeer-Spiegel mit marinierten Beeren	91
Sauerrahm-Eis mit Orangen-Marinade, Himbeeren, Pecannüsse	92
Schneegestöber mit weißer Schokolade	92
Schnelles Himbeer-Eis mit Ananas und Limoncello-Sahne	93
Schoko-Cookies mit Obst-Salat und Vanille-Sahne	94

Schoko-Früchte mit Frucht-Grütze	94
Schoko-Frucht-Röllchen mit Papaya-Shake	95
Schoko-Küchlein mit Mango-Creme	96
Schoko-Nudeln mit Vanille-Soße, karamellisierte Bananen	97
Schoko-Nuss-Crêpe	97
Schoko-Soufflé, Orangen-Creme, karamellisierte Mandeln	98
Schoko-Törtchen mit Flüssig-Kern und Lavendel-Eis	99
Schoko-Traum mit Erdbeeren und Vanille-Soße	100
Schoko-Waffeln mit Cottage-Cream	101
Schokoladen- Soufflé mit Erdbeeren	101
Schokoladen-Creme	102
Schokoladen-Eis mit Karamell-Birne	102
Schokoladen-Kuchen mit Himbeeren	103
Schokoladen-Törtchen mit Erdbeeren und Marsala-Sabayon	103
Schokolava	104
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu	104
Sommerlicher Cheesecake mit Maracuja-Topping	105
Spreewälder Buttermilch-Plinsen	105
Tiramisu	106
Vanille-Creme-Obst-Salat in der Orangen-Schale	106
Vanille-Eis mit Kernöl, Roter Bete und Kürbis-Kernen	107
Vanille-Eis mit Wodka-Erdbeer-Püree und Pistazien-Hagel	108
Vanille-Pfannkuchen mit Schoko-Soße und Walnüssen	109
Verkehrtes Spekulatius-Tiramisu mit Birnen-Püree	109
Waldbeeren-Crumble mit Vanille-Schaum	110
Walnuss-Baiser mit Chili-Dattel-Chutney	110
Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamell-Soße	111
Warme Apfel-Tarte mit Preiselbeer-Sorbet	112
Warmer Schokoladen-Kuchen mit Mango-Chutney	113
Warmes Schoko-Törtchen	113
Weißes Schoko-Törtchen mit Chai-Kardamom-Zwetschgen	114
Weihnachtliche Birnen-Tarte	114

Winter-Grütze mit Vanille-Creme	115
Winterliches Tiramisu mit Sauerkirschen	115
Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade	116
Zabaione mit Mango und Orange	116
Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne	117
Zimt-Eis mit Spekulatius-Birnen	118
Zweierlei Schokoladen-Creme mit Himbeeren und Ananas	118

Index	119
--------------	------------

Ananas-Carpaccio mit Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für das Ananas-Carpaccio:

2 Babyananas 4 Passionsfrüchte 2 unbehandelte Limetten
3 EL braunen Zucker 2 EL getrocknete Kokosflocken 3 EL weißen Rum

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Die Babyananas vom Grün befreien, schälen, vom Kern befreien und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schale der Limetten reiben, die Früchte halbieren und auspressen. Die Passionsfrüchte ebenfalls halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Den braunen Zucker mit drei Esslöffeln Wasser in einer Pfanne schmelzen lassen. Das Fleisch der Passionsfrüchte hinzugeben und mit dem weißen Rum ablöschen. Das Dressing mit dem Limettensaft abschmecken. Anschließend über die Ananasscheiben geben und fünf Minuten ziehen lassen.

Ein paar Blätter von der Minze zupfen.

Das Ananas-Carpaccio mit der Passionsfrucht auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Michael Schumacher am 17. September 2015

Apfel im Knusper-Mantel mit Rum-Rosinen

Für zwei Personen

Für den Apfel:

2 Blatt frischen Blätterteig 2 mittelgroße süße Äpfel

Für die Rum-Rosinen:

2 EL Rosinen 1 EL weiche Butter 50 g brauner Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt 10 cl brauner Rum

Für den Zuckerguss:

50 g Puderzucker 2 EL Zitronensaft

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Den Zucker und Zimt mischen, mit den Rosinen und der Butter verrühren und mit dem braunen Rum nach Geschmack dazugeben.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, Backpapier auf ein Backblech legen und den Blätterteig ausrollen und zwei gleich große Quadrate schneiden. Den Apfel auf jedes Quadrat legen und mit dem Rosinengemisch füllen, die Blätterteigecken darüber schlagen und gut zusammen drücken. Das Ganze im Backofen etwa 20- 25 Minuten goldbraun backen.

Die Zitrone halbieren und etwa zwei Esslöffel Saft auspressen. Inzwischen Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren, die Äpfel aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Kurz am 25. Juni 2015

Apfel und Birne im Backteig

1 großer Apfel	1 große, feste Birne	
2 Eier	50 ml Milch	40 g Zucker
70 g Weizenmehl	1 EL Rum	2 EL Birnenbrand
1 Vanilleschote	Sonnenblumenöl	Zimt, Puderzucker, Salz

Öl in einer Fritteuse erhitzen.

Für Apfel und Birne im Backteig zunächst die Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, Mark der Vanilleschote, Milch, Rum, Birnenbrand, Mehl, eine Prise Salz und Zucker miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und untermischen. Apfel und Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in 1cm dicke Scheiben schneiden. Obst im Backteig wälzen und in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Früchte im Backteig mit Zimt und Puderzucker bestreut servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015

Apfel-Eierlikör-Kompott, Vanille-Joghurt, Eischnee-Haube

Für zwei Personen

Für das Kompott:

2 große Äpfel	2 EL Eierlikör	1 EL Zucker
1 Msp. Zimt		

Für den Vanille-Joghurt:

125 g Naturjoghurt	50 ml Sahne	1 Vanilleschote
--------------------	-------------	-----------------

Für den Eischnee:

1 Ei	30 g Puderzucker
------	------------------

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker, dem Zimt und vier Esslöffeln Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze zehn Minuten dünsten, bis die Äpfel zerfallen sind. Den Eierlikör unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Joghurt mit der Sahne und dem Vanillemark verrühren.

Die Hälfte des Kompotts in zwei feuerfeste Förmchen geben. Den Joghurt darauf verteilen und den Rest des Kompotts darauf geben.

Für den Eischnee das Ei trennen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß steif schlagen den Puderzucker langsam einrieseln lassen.

Den Eischnee auf dem Kompott verteilen. Mit einem Küchengasbrenner vorsichtig bräunen. Das Apfel-Eierlikör-Kompott mit Vanillejoghurt und Eischneehaube auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 12. März 2015

Apfel-Kompott mit Mandel-Sahne

Für zwei Personen

Für das Apfelkompott:

500 g Äpfel, süß-herb, knackig	1 Zitrone	35 g Sultaninen
2 EL Apfelsaft	1 EL Calvados	1 Prise Muskatnuss
2 EL Zucker	1 Prise Zimt	

Für die Mandelsahne:

60 g Mandelstifte	200 g Sahne, kalt	2 Schuss Mandelextrakt
2 EL Zucker		

Für das Kompott die Äpfel schälen, vierteln und von dem Kerngehäuse befreien. Anschließend in Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Apfelstücke zusammen mit dem Apfelsaft, dem Calvados, zwei Esslöffeln Zitronensaft und dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Sultaninen untermengen und mit dem Zimt und dem Muskat würzen. Das Kompott mit geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind. Für die Mandelsahne die Sahne mit dem Zucker vermengen. Anschließend das Mandelextrakt untermengen. Die Mandelsahne in einem Siphon kühl stellen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Das Apfelkompott in Dessertgläsern anrichten und die Mandelsahne darauf verteilen. Anschließend mit den Mandelstiften garnieren und servieren.

Clemens Martin am 20. Januar 2015

Apfel-Marzipan-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

2 Äpfel	1 Blätterteigplatte, 20x20 cm	6 EL Apfelmus
2 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	100 g Marzipanrohmasse

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig in Rechtecke schneiden und diese auf ein Backblech legen. Den Teig in der Mitte mehrfach mit einer Gabel einstechen. Jedes Rechteck mit drei Esslöffeln Apfelmus bestreichen. Den Rand aussparen. Die Marzipanrohmasse zwei Millimeter dick ausrollen, ausschneiden und ebenfalls auf die Rechtecke legen. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Die Apfelscheiben auf den Teigrechtecken gleichmäßig verteilen. Den Zucker und den Zimt über die Törtchen streuen.

Die Blätterteigtörtchen zwölf bis 15 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Das Apfel-Marzipan-Törtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 28. Mai 2015

Apfel-Nuss-Crumble mit Zimt-Sahne

Für zwei Personen

Für das Crumble:

1 Apfel 1 Zitrone 1 EL Rosinen
1 EL Rum

Für die Streusel:

60 g Mehl 30 g Zucker 1 TL Vanillezucker
40 g Butter 50 g gehackte Walnüsse 1 Prise Salz
Puderzucker

Für die Sauce:

100 g Schmand 100 g Sahne 1 TL Zucker
1 TL Vanillezucker Zimt

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Apfelwürfel, Zitronensaft und Rosinen mit Rum marinieren und in kleine Förmchen geben.

Gehackte Walnüsse zusammen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz mit den Händen verkneten. Masse über Äpfel verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Schmand mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne leicht anschlagen und portionsweise unter ständigem Rühren hinzugeben. Zuletzt mit Zimt abschmecken.

Apfel-Nuss-Crumble in einem Förmchen anrichten und mit Zimt-Sahne servieren.

Anke Zimmermann am 23. Oktober 2015

Apfel-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für den Apfel-Pfannkuchen:

2 Äpfel 50 g Apfelkraut $\frac{1}{2}$ Tasse Milch
2 Eier 50 g gehackte Mandeln 125 g Mehl
2 EL Puderzucker 2 EL Zucker $\frac{1}{2}$ TL Zimt
Sonnenblumenöl feines Salz

Für den Teig Mehl mit Milch, Salz und Eiern zu einem Teig rühren. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen, viertel und auf einer Reibe grob raspeln. Apfelraspel zum Teig geben und unterheben.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Suppenkelle so viel Teig hineingeben, dass sich am Pfannenboden eine dünne Schicht mit ca. 10 cm Durchmesser bildet. Auf der einen Seite goldbraun braten und wenden. Von der anderen Seite ebenfalls bräunen und dann auf einen Teller mit Küchenpapier legen. Zimt und Zucker verrühren.

In einer anderen Pfanne ohne Öl die Mandeln bei mittlerer Hitze anrösten, dann mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.

Die Apfel-Eierkuchen mit Zimt-Zucker, Apfelkraut und Mandeln auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Dieter am 08. Dezember 2015

Apfel-Rosen mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Apfelrosen:

1 Platte Blätterteig	2 Äpfel	50 g Marzipan
50 g Rosinen	Zucker	Amaretto

Für die Vanillesauce:

50 g Zucker	250 ml Milch	3 Eigelb
1 Vanilleschote		

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig Rolle aufrollen in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Zucker darauf verteilen. Äpfel fein hobeln. Mit Amaretto beträufeln. Marzipan zerbröseln und auf dem Blätterteig verteilen. Rosinen ebenfalls darauf verteilen. Äpfel dachziegelartig anordnen und Blätterteig aufrollen. In eine Muffinform setzen im Backofen goldbraun backen.

Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus der kochenden Milch nehmen und das Vanillemark rauskratzen. Mark unter die Milch rühren. Kochende Vanillemilch langsam unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Alles in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis die Vanillesauce leicht angedickt ist.

Apfelrosen mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Julia Saalbach am 03. Dezember 2015

Apfel-Strudel mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

2 Äpfel	1 EL Rosinen	1 EL Mandeln, gehobelt
1 cl Rum	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 EL Honig, Akazien
2 EL Butter	2 EL Quark	1 Eigelb
4 Strudelteigblätter, frisch		

Für die Vanillesahne:

100 ml Sahne	10 g Puderzucker	1 Vanilleschote
--------------	------------------	-----------------

Den Backofen auf 190 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit dem Rum marinieren. Die Vanilleschote halbieren, längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben, das Vanillemark, die Mandeln und die Rosinen vermengen.

Die Strudelteigblätter auslegen. Die Butter schmelzen. Zwei Strudelteigblätter mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit den beiden anderen Strudelblättern bedecken. Die Apfelmischung in eine feuerfeste Form geben und mit dem Honig beträufeln. Anschließend den Quark obendrauf geben. Aus dem Teig einen Deckel für die Form ausschneiden. Der Deckel sollte jeweils ein Zentimeter überstehen. Das Ei aufschlagen und das Eigelb von dem Eiweiß trennen. Das Eigelb verquirlen und den Deckelrand mit dem Eigelb bestreichen. Den Teigdeckel mit der bestrichenen Seite nach unten legen auf die Form legen. Die Teigoberseite mit der restlichen Butter bestreichen. Den Apfelstrudel im vorgeheizten Ofen für 12 bis 14 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne, den Puderzucker und das Vanillemark steifschlagen.

Den Apfelstrudel mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Orietta Stein am 13. Mai 2015

Apfelkuchen mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Apfelkuchen:

3 Äpfel, Boskoop	200 g Mehl	200 g Butter
Butter	50 ml Limoncello	100 g gehobelte Mandeln
100 g Zucker	1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für die Vanillesauce:

2 Eier	100 ml Schlagsahne	25 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl, die Butter, den Zucker, das Salz und den Zimt vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln. Zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend abkühlen lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen.

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Limoncello in die Pfanne geben. Die Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten. Eine Schicht der Streusel in den Servierring geben, die Apfelscheiben darüber legen und mit einer zweiten Streuselschicht bedecken. Weitere fünf Minuten in den Backofen geben.

Für die Vanillesauce die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zusammengeben und über dem Wasserbad aufkochen. Die Sahne zu den Eigelben geben und so lange aufschlagen, bis sich die Zutaten binden. Anschließend kühl stellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend damit den Apfelkuchen umranden. Den Apfelkuchen mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ellen Hunt am 17. September 2015

Apple Crumble mit Sahne

Für zwei Personen

Für das Apple Crumble:

4 Äpfel	1 Zitrone	1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker	50 g Haferflocken	10 g gemahlene Mandeln
120 g Mehl	100 g Butter	1 EL Zimt
Salz		

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	1 EL Zucker
--------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Crumble die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und die Äpfel mit einem Esslöffel Zitronensaft beträufeln. Der restliche Zitronensaft kann anders verwendet werden. Den Vanillezucker zu den Äpfeln geben und das Ganze verrühren. Den Zucker, die Haferflocken, die Mandeln, das Mehl, die Butter, den Zimt und eine Prise Salz mit einem Handrührgerät zu Streuseln verrühren. Die Äpfel in die Auflaufförmchen füllen und mit den Streuseln bedecken. Für 15 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen. Das Apple Crumble mit der Sahne anrichten und servieren.

Jens Rigterink am 29. Januar 2015

Apple Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Apple Crumble:

250 g Äpfel	90 g Butter	80 g Mehl
20 g Haferflocken	90 g Zucker	125 g Schlagsahne
50 g Zucker	1 Vanilleschote	1 Zitrone
2 TL Zimt		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vom Kernhaus befreien und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Anschließend die Apfelstücke in der Form verteilen.

Aus Butter, Mehl, Haferflocken, Zucker und Zimt einen Teig kneten, welcher über dem Apfel verteilt wird. Bei 200 Grad das Crumble im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen und bis zum Anrichten im Kühlschrank verwahren.

Das Apple Crumble aus dem Ofen holen und auf einem Teller anrichten. Einen Klecks Vanillesahne halb darüber geben und servieren.

Catalina Paniagua am 03. September 2015

Apple Crumble

Für zwei Personen

2 saure Äpfel	60 ml Rahm	2 Eier
100g kalte Butter	1EL Honig	1 Zitrone
20 g gemahlene Mandeln	200 g Mehl	120 g Zucker
Zimt	Zucker	Salz

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter einpinseln.

Die Äpfel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die Form geben. Eine Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und beiseite legen. Anschließend die Zitrone auspressen und den Saft zu den Äpfeln geben. Außerdem mit etwas Zimt und Zucker abschmecken. Zwei Eier trennen und das Eigelb mit Zucker, Sahne und Salz verrühren und über die Äpfel geben.

Für die Streusel das Mehl mit kalter Butter, Zucker, Honig, Zitronenschale und geriebenen Mandeln grob vermengen und über die Äpfel geben. Den Auflauf bei 180 Grad für 20 Minuten im Backofen backen lassen, bis er goldbraun ist. Zehn Minuten vor dem Servieren heraus nehmen, um den Apple Crumble dann lauwarm zu servieren.

Tim Biebhäuser-Becker am 29. April 2015

Apple-Cranberry-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

2 große Äpfel	40 g getr. Cranberries	1 Ei
100 ml Sahne	250 ml Milch	90 g Mehl
50 g Butter	1 Vanilleschote	1 TL Zucker
1 TL Speisestärke	2 TL Zimtpulver	50 g brauner Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann gemeinsam mit den Cranberries in eine ofenfeste Form geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem braunen Zucker und einer Prise Zimt mischen. Den Teig über die Äpfel bröseln und den Crumble für 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen, bis er schön knusprig ist. Für die Vanillesauce das Ei trennen, eine Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks auskratzen. Die Sahne, Milch und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Einen Teelöffel Zucker mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren und vorsichtig in die heiße Sahnemischung rühren. Diese nicht zu heiß werden lassen, damit das Eigelb nicht stockt, und langsam einkochen lassen. Den Apple-Cranberry-Crumble auf einem Dessertteller anrichten. Anschließend die Vanillesauce durch ein Passiersieb streichen, über den Crumble geben und das Dessert warm servieren.

Paul Woelky am 15. Januar 2015

Aprikosen-Knödel mit Nuss-Brösel und Karamell

Für 2 Personen

Für die Knödel:

50 g Toastbrot	30 g feiner Weizengrieß	1 unbehandelte Zitrone
25 g Butter	1 Ei	100 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Pckch. Vanillezucker		

Für die Füllung:

6 frische Aprikosen	1 EL Zucker	20 ml Orangenlikör
---------------------	-------------	--------------------

Für die Brösel:

50 g Butter	40 g Semmelbrösel	1 EL Sesam
1 EL Zucker		

Für das Karamell:

50 g Zucker	40 ml Sahne	20 g Butter
-------------	-------------	-------------

Für die Knödel die Milch mit der Butter, einer Prise Salz, dem Vanillezucker und geriebener Zitronenschale aufkochen. Anschließend den Grieß einrühren und unter Rühren dick einkochen. Die Masse kurz abkühlen lassen. Das Toastbrot sehr fein hacken. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Eier und Brösel vom Toastbrot einrühren.

Für die Füllung die Aprikosen vom Kern befreien, in kleine Würfel schneiden und mit dem Orangenlikör und dem Zucker in einer Pfanne kurz erhitzen.

Den Gries-Teig zu einer Rolle formen und in acht Portionen teilen. Den Teig flach drücken, mit je einem Teelöffel Aprikosen belegen, einschlagen und zu glatten Knödeln formen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel einlegen und circa 10 bis 15 Minuten schwach köcheln lassen.

Für die Brösel die Butter schmelzen. Die Semmelbrösel, den Sesam und den Zucker zugeben und goldgelb rösten. Die Knödel aus dem Kochwasser herausheben, gut abtropfen lassen und in den Nussbröseln wenden.

Für das Karamell die Butter und den Zucker erhitzen und dann die Sahne zugießen. Wenn sich Klumpen bilden, müssen diese durch Rühren gelöst werden.

Die Aprikosenknödel mit den Nussbröseln und dem Karamell auf Tellern anrichten und garnieren.

Friederike Blümel am 30. Juli 2015

Arabische Dattel-Creme mit Krokant und Blätterteig

Für zwei Personen

Für die Creme:

150 g getrocknete Datteln	100 g Kokosraspeln	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Honig	250 ml Dickmilch	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Speisestärke	Zimt

Für das Mandelkrokant:

50 g Mandelblättchen	Butter
----------------------	--------

Für das Blätterteigschiffchen:

1 Rolle Blätterteig	20 g Süßrahmbutter	2 EL Waldhonig
2 EL gehackte Mandeln	2 EL Softrosinen	Zimt

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Datteln mit der gleichen Menge Wasser auffüllen, aufkochen und etwas fünf Minuten zuge-
deckt quellen lassen. Anschließend die Datteln pürieren und einen Teil bei Seite stellen.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden
und das Mark herauskratzen. Die Dickmilch mit Honig, etwas Zitronensaft, den Kokosraspeln,
etwas Speisestärke und dem Vanillemark vermengen. Anschließend mit der Dattelmasse noch-
mals kurz pürieren und mit dem Zimt und dem restlichen Honig abschmecken. Die Minze zupfen,
fein hacken und unterheben.

Für die Blätterteigschiffchen den Blätterteig in Rechtecke schneiden. Die Süßrahmbutter zerlas-
sen und mit dem Waldhonig und etwas Zimt vermengen. Den Blätterteig damit bestreichen, mit
den Rosinen und den Mandeln belegen und über die Längsseite aufrollen. Die Schiffchen zehn
Minuten im Ofen backen.

Für das Krokant etwas Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Mandelblätter
darin anrösten. Die Arabische Dattelmanne mit dem Mandelkrokant in Dessertgläsern anrichten,
mit den Blätterteigschiffchen garnieren und servieren.

Bernd Möller am 17. September 2015

Armer-Ritter-Röllchen mit Orangen-Soße

Für zwei Personen

Armer Ritter Röllchen:

2 Scheiben Sandwich-Toast	100 g Himbeeren (TK)	2 EL Crème-fraîche
2 Eier	80 ml Milch	Prise Salz
4 EL Zucker	1 TL Zimt (Ceylon)	Butterschmalz

Orangen-Sauce:

2 EL Zucker	100 ml brauner Rum	200 ml Orangensaft
1 Bio-Orange	1 Limette	Prise Salz
50 g kalte Butter	12 Minzblätter	2 EL Crème-fraîche

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit Rum ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Orangensaft hinzufügen.

Die Orange schälen und filetieren. Zwei Scheiben der Schale zu der Sauce geben. Solange einkochen, bis die Sauce leicht eindickt. Die Hitze ausschalten, die Orangenschale entfernen und die kalte Butter in die Sauce einrühren. Mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss die Orangenfilets in die lauwarme Sauce geben und etwas ziehen lassen.

Die Rinde der Toastbrot-Scheiben abschneiden und die Scheiben mit dem Nudelholz platt ausrollen. Dünn mit Crème fraîche bestreichen. Auf eine Seite in einer Reihe die Himbeeren legen und das Toastbrot von dort beginnend fest zusammen rollen.

In einer flachen Schale Eier und Milch mit einem Esslöffel Zucker und je einer Prise Zimt und Salz verquirlen.

Die Röllchen kurz darin wenden und sofort in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum anrösten. Auf Küchenpapier entfetten und in einer Schale mit Zucker und Zimt wenden.

Die Armer Ritter Röllchen mit Orangen-Sauce auf Tellern anrichten Mit einigen Klecksen Crème fraîche und Minzblättern dekorieren und servieren.

Torsten Kluske am 04. März 2015

Avocado-Creme mit marinierten Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado	1 Zitrone	1 Ei
1 EL Crème-fraîche	2 EL Rum	25g Zucker
2 Blätter Gelatine		

Für die Himbeeren:

100 g gefrorene Himbeeren	25 g Puderzucker	1 EL Balsamessig
$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze		

Für die Garnitur:

2 TL Crème-Double	4 Blätter frische Minze
-------------------	-------------------------

Für die Avocado-Creme Avocado teilen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit dem Saft einer Zitrone mischen und pürieren. Crème fraîche leicht cremig schlagen und mit der Avocado-Creme verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und in Rum auflösen. Rum-Gelatine-Mischung in die Avocado-Creme rühren. Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter die Avocado-Creme heben. Die Creme in Dessertgläser füllen und im Eiswasserbad für etwa zehn Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Für die marinierten Himbeeren TK-Himbeeren auftauen, mit Puderzucker bestreuen und Balsamicoessig unterrühren. Minzblätter waschen, zupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren. Avocado-Creme aus dem Gefrierfach nehmen. Die marinierten Himbeeren darauf anrichten, jeweils mit einem Teelöffel Crème double und Minzblatt garnieren und servieren.

Alexandra Michel am 12. November 2015

Avocado-Mousse

Für zwei Personen

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

Für die Avocado-Mousse zunächst die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Die Limetten waschen, auspressen und etwas Schale reiben. Das Fruchtfleisch der Avocado mit fünf Esslöffeln Limettensaft und dem Puderzucker in ein Gefäß geben und pürieren. Anschließend die Sahne mit einem Esslöffel Zucker und einem Teelöffel der geriebenen Limettenschale steif schlagen und unter die Avocado-Creme heben. Die fertige Avocado-Mousse in einem Dessertschälchen anrichten und servieren.

Lars Putensen am 15. Januar 2015

Beeren-Gratin mit Pinienkern-Krokant

Für zwei Personen

Für das Beerengratin:

50 g frische Himbeeren	50 g frische Brombeeren	50 g frische Heidelbeeren
50 g frische Erdbeeren	1 Ei	90 g Frischkäse
2 EL Puderzucker		

Für den Pinienkern-Krokant:

2 EL Pinienkerne	3 Stiele Thymian	3 EL Puderzucker
Salz		

Den Backofen auf 175 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Ei trennen, den Frischkäse mit dem Eigelb cremig aufschlagen. Das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, den Puderzucker dabei einrieseln lassen. Den Eischnee anschließend unter die Frischkäsemasse heben.

Die Beeren waschen, trocken tupfen und in eine feuerfeste Form füllen. Die Gratinmasse darübergeben und für fünf Minuten im Ofen leicht braun backen.

Währenddessen die Pinienkerne fein hacken und die Blättchen vom Thymian abzupfen. Den Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Die Thymianblättchen und eine Prise Salz untermischen. Die Karamellmasse auf Backpapier geben, mit einer zweiten Lage Backpapier bedecken und mit einem Nudelholz flach rollen. Die Masse auskühlen lassen und anschließend grob zerbrechen.

Das Beerengratin aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, mit dem Krokant dekorieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 05. Juni 2015

Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne

Für zwei Personen

Für den Beeren-Nuss-Crumble:

300 g frische Beerenmischung	175 g Mehl	175 g Zucker
50 g gehackte Haselnüsse	100 g Butter	1 Vanilleschote
1 Prise Salz		

Für die Tonkabohnen-Sahne:

1 Tonkabohne	2 EL Kirschwasser	200 g Sahne
50 g Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker, das Salz, das Mehl, das Vanillemark und die Haselnüsse mischen und der geschmolzenen Butter beimengen. Dabei mit einer Gabel einrühren, sodass Streusel entstehen.

Die Beerenmischung in einer Auflaufform verteilen und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble für 30 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Die Tonkabohne sehr fein reiben und die Sahne steif schlagen. Beides miteinander vermengen und den Puderzucker und das Kirschwasser dazugeben.

Den Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Leister am 09. Juli 2015

Beeren-Soufflé

Für zwei Personen

40 g Beerenmischung (TK) 2 Eier 60 g Zucker
1 EL Mandelstifte Butter

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Beerenmischung mit ein wenig Wasser im Topf auftauen. In einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Zucker in den Mixer geben. Das Püree anschließend durch ein Sieb streichen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden.

Den Eischnee unter den Beerenschaum heben und in die Förmchen geben. Mit den Mandelstiften bestreuen und für etwa zehn Minuten in den Ofen geben.

Das Beerenoufflé anrichten und servieren.

Natascha Hey am 09. April 2015

Beschwipste Brombeeren und Rosinen im Glas

Für zwei Personen

Für die Früchte:

200 g Brombeeren, frisch 100 g kalifornische Rosinen $\frac{1}{2}$ Zitrone
25 g Zucker 200 ml Brombeersaft 60 ml Whiskylikör
1 EL Akazienhonig 1 Stange Zimt 1 Vanilleschote
1 Zweig Rosmarin

Für die Creme:

100 g Mascarpone 1 Zitrone 1 Ei
80 g Zucker 1 EL Vanillezucker 1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze 1 Biskuitboden

Für die Beeren den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen bis er eine hellbraune Farbe hat.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Schale der halben Zitrone abreiben. Zusammen mit dem Vanillemark, dem Zimt, dem Akazienhonig und dem Brombeersaft zu dem Zucker geben. So lange einkochen lassen bis eine sirupartige Masse entsteht. Zwei Drittel des Sirups mit den Brombeeren vermengen. Die Rosinen und den Rosmarin klein hacken und in das verbliebene Drittel des Sirups geben. Den Sirup vom Herd nehmen und zu gleichen Teilen mit dem Whiskey abschmecken.

Für die Creme die Schale der Zitrone reiben, halbieren und auspressen. Die Mascarpone, 30 Gramm Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und die Zitronenschale mit einem Schneebesen verrühren. Das Ei aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und dabei langsam 50 Gramm Zucker hinzugeben. Das Eigelb kann noch anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß unter die Mascarponecreme heben und kalt stellen.

Den Biskuitboden rund ausstechen und in Gläser geben. Die Brombeeren und die Mascarponecreme darauf verteilen.

Für die Garnitur die Minzblätter vom Zweig zupfen. Die beschwipsten Brombeeren und Rosinen im Glas auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Patrick Wassel am 10. September 2015

Beschwipste Crêpes mit Schokolade

Für zwei Personen

3 Eier	100 g Mehl, Type 00	100 g Nougatschokolade
1 Orange	30 ml Schokoladenlikör	300 ml Milch
50 g Butter	Puderzucker	Salz
Butter		

Die Orange heiß waschen und mit einem Zestenreißer etwas Schale entfernen. Eier, Milch, Mehl, Salz, Orangenschale und geschmolzene Butter zu einem glatten Teig verrühren und kurz ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und aus dem Teig nacheinander sehr dünne Pfannkuchen backen.

Schokolade über dem Wasserbad langsam schmelzen und mit Schokoladenlikör vermischen. Auf den gebackenen Crêpes verteilen und einschlagen.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sabine Hitzler am 24. November 2015

Beschwipster Nashi-Birnen-Crumble mit Orangen-Sahne

Für zwei Personen

Für die Birnen:

4 Nashi-Birnen	40 g Zucker, braun	5 EL Bitterorangenlikör
----------------	--------------------	-------------------------

Für den Streuselteig:

150 g Mehl	150 g Butter	70 g Zucker
------------	--------------	-------------

1 Prise Salz

Für die Orangensahne:

150 ml Sahne	1 Orange
--------------	----------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl, den Zucker und die Butter miteinander verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Die Birnen waschen, trocknen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Birne in zentimeterdicke Stücke schneiden. Die Birnen in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren, mit dem Bitterorangenlikör ablöschen und reduzieren.

Die Birnenstücke in die Auflaufform geben, mit dem Streuselteig bestreuen und in den Ofen geben, bis die Streusel eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Die Schale der Orange abreiben. Die Sahne leicht anschlagen und dann die Orangenschale hinzugeben. Die Sahne steif schlagen.

Das Beschwipster Nashi-Birnen-Crumble mit Orangen-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 13. Mai 2015

Beschwipstes Blutorange-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

2 Orangen 1 Blutorange 400 ml Blutorangendirektsaft
75 ml ital. Bitterlikör 100 g Puderzucker

Für die Walnüsse:

5 Walnüsse 50 g Puderzucker

Die Eismaschine vorkühlen.

Den Blutorangendirektsaft mit dem italienischen Bitterlikör und dem Puderzucker gut miteinander vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Orangen und die Blutorange waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Orange auspressen und die Blutorange filetieren.

Die Pfanne auf der Herdplatte erhitzen. Die Walnüsse mit dem Puderzucker in der Pfanne karamellisieren lassen.

Den Orangensaft in ein Dessertglas geben. Das Eis aus der Maschine nehmen und ebenfalls ins Glas geben. Mit den Blutorangefilets garnieren und abschließend die Walnüsse auf den Früchten anrichten.

Jenny Höhne am 24. April 2015

Beschwipstes Melonen-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

1 Cantaloupe-Melone 100 ml Sekt, halbtrocken 4 TL Aperol
4 cl Blue-Curacao $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 Blatt weiße Gelatine
100g Zucker 6 Basilikumblätter 4 Zweige Minze

Die Gelatine in kaltem Wasser erweichen. Die Cantaloupe-Melone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Den Saft einer Zitrone auspressen.

Den Zucker mit etwas Wasser erwärmen, bis der Zucker sich gelöst hat.

Die ausgedrückte Gelatine in dem Zuckerwasser auflösen und mit dem Fruchtfleisch, den Basilikumblättern, dem Blue Curacao, dem Sekt und dem Zitronensaft fein pürieren. Die Masse in einer Eismaschine etwa 20 Minuten gefrieren lassen.

Das fertige Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in gekühlte Martinigläser spritzen. Vor dem Servieren mit etwas Aperol und kaltem Sekt begießen, mit frischer Minze garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 04. September 2015

Birnen-Karamell-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

Für zwei Personen

Für die Birnen-Karamell-Tarte:

2 Platten süßer Mürbeteig	2 feste Birnen	1 Zitrone
1 EL gehackte Mandeln	4 EL feiner Rohrzucker	1 EL Vanillezucker
Butter		

Für das Vanille-Gewürz-Eis:

200 ml Bourbon-Vanilleeis	1 TL gemahlener Zimt	1 TL gemahlener Anis
1 TL gemahlener Fenchel	1 TL gemahlener Kardamom	1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Ingwer		

Für die Garnitur:

1 Zweig Melisse	1 Vanilleschote	2 Stück Sternanis
-----------------	-----------------	-------------------

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tarte Teigplatten in Kreise schneiden und in ausgebutterte Förmchen legen. Mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zitronenabrieb, Vanillezucker und restlichen Rohrzucker aufstreuen.

Tarte im vorgeheizten Backofen 17 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Vanilleeis mit den Gewürzen verrühren und bis zum Servieren im Gefrierfach kaltstellen.

Tarte aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit dem Vanille-Gewürz-Eis anrichten und lauwarm servieren.

Clara Kramer am 24. September 2015

Birnen-Törtchen mit Waldfrucht-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Birnentörtchen:

3 Platten Filoteig, fertig	200 g Schmand	100 g griechischer Joghurt
1 Zitrone, unbehandelt	2 Birnen, sehr reif	100 g Butter
2 EL Vanillezucker	1 EL Amaretto	brauner Rohrzucker
Zimt		

Für das Waldfruchtsorbet:

250 g Waldfruchtmischung	75 g Puderzucker	1 Limette, unbehandelt
--------------------------	------------------	------------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einen kleinen Topf geben und schmelzen. Die Filoteig-Platten mit der Butter bestreichen und übereinander legen. Mit der restlichen Butter drei Tarteletteförmchen bestreichen. Anschließend kleine Rechtecke ausschneiden und diese in die Förmchen legen und überkreuzen. Die Schale der Zitrone reiben, die Frucht halbieren und auspressen. Den Schmand mit dem Joghurt, der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen und mit dem Vanillezucker und dem Amaretto abschmecken. Die Schmand-Joghurt-Mischung in die Förmchen geben. Die Birne schälen, würfeln und ebenfalls in die Förmchen geben. Mit dem Zimt und dem Rohrzucker bestreuen und für 20 Minuten in den Backofen geben.

Für das Waldfruchtsorbet die Limette halbieren, etwas Schale reiben und auspressen. Die Früchte mit der Limettenschale und dem Limettensaft zusammengeben. Den Puderzucker durch ein Sieb hinzugeben und mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß so lange zerkleinern bis eine Eismasse entsteht.

Für die Garnitur die Zitronenmelisse fein hacken.

Das Birnentörtchen mit Waldfruchtsorbet auf Tellern anrichten, mit der Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Christian Wagner am 11. Juni 2015

Blätterteig-Ananas-Törtchen

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	$\frac{1}{2}$ Ananas	100 g Kokosstreusel
50 g brauner Zucker	100 ml Sahne	1 Zweig Minze

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig mit der Tasse zu Kreisen ausstechen. Kreise an den Seiten einschlagen und Kokosstreusel darauf verteilen. Ananas vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Mit dem braunen Zucker überziehen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Sahne in ein hohes Gefäß geben und aufschlagen.

Das Blätterteig-Ananas-Törtchen auf Tellern anrichten, mit der Minze und der Sahne garnieren und servieren.

Julia Bayer am 06. November 2015

Blätterteig-Küchlein mit Äpfeln

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

1 Rolle Blätterteig	1 süßlicher Apfel	25 g Mandelstifte
1 Vanillezucker	50 g Mehl	50 g Zucker
50 g weiche Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Muffinform einfetten. Den Blätterteig in den Muffinformen verteilen.

Für die Streusel die weiche Butter mit dem Mehl vermischen.

Den Apfel schälen und klein schneiden. Diese mit Zucker und Mandelstifte vermischen. Dazu die Hälfte der fertigen Streusel geben. Dann den Blätterteig mit der Masse füllen und noch mit den restlichen Streuseln überstreuen. Die Muffins für etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Das Blätterteig-Küchlein auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Scheil am 16. April 2015

Blätterteig-Rosinen-Schnecken mit Marzipan, Vanille-Soße

Für zwei Personen

2 Platte Blätterteig	250 g Rosinen	500 g Marzipanrohmasse
3 Eigelb	4 EL Zucker	1 EL Stärkemehl
375 ml Milch	1 Vanilleschote	

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Jeweils zwei Scheiben Blätterteig mit der langen Seite aneinander legen. Vorsichtig mit einem Messer die Seiten verbinden, so dass zwei große Platten entstehen.

Das Marzipan in zwei Teile teilen und dünn ausrollen. Die Marzipanplatten auf den Blätterteig legen. Ränder abschneiden, so dass Marzipan und Teig gleich groß sind.

Rosinen auf beide Platten verteilen und verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und die Naht wieder vorsichtig mit einem Messer glätten. Von den Rollen zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

15-20 Minuten backen. Die Schnecken müssen eine goldgelbe Farbe haben. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Eigelb, Zucker und Stärkemehl glatt rühren. Dann die Milch unterschlagen sowie das Mark und die Schote in die Milch geben. Nun auf kleiner Flamme schlagen, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht kochen. Die Schote wieder entfernen.

Blätterteig-Rosinenschnecken mit Marzipan anrichten, mit der Vanillesauce garnieren und servieren.

Erdal Yegin am 03. Dezember 2015

Blätterteig-Tasche mit Apfel-Rosinen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Blätterteig-Taschen:

1 Packung Blätterteig	2 Äpfel	1 Orange
50 g Rosinen in Rum	2 Eier	150 g Schmand
1 EL Aprikosenmarmelade	50 ml Eierlikör	1 Zweig Thymian
50 g brauner Zucker	1 Msp. Zimtpulver	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Mit einem Zestenreißer einige Orangenzesten reißen. Eierlikör, Rosinen, Schmand, Zucker, Orangenzesten und Thymian mit Äpfeln vermischen.

Den Teig in mittelgroße Dreiecke schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Füllung auf die Teigzuschnitte geben, Teig zusammenklappen und verschließen. Mit Ei bepinseln und im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Blätterteig-Taschen mit Apfel-Rosinen-Füllung auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt abpudern und servieren.

Marcella Selis am 08. Dezember 2015

Blätterteig-Taschen, Apfel-Marzipan-Füllung, Schlagsahne

Für zwei Personen

1 Platte Blätterteig	2 Äpfel	100 g Marzipan
2 EL Rosinen	Amaretto	1 Ei
geschlagene Sahne		

Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Rosinen in Amaretto einweichen. Äpfel schälen und grob raffeln, Marzipan grob reiben. Blätterteig ausrollen in Quadrate schneiden und mit dem Marzipan belegen, Geriebenen Apfel mit Rosinen vermengen, kleine Häufchen auf den Marzipan setzen.

Ränder des Blätterteigs mit Ei bestreichen, Täschchen zuklappen und erneut mit Ei bestreichen. 15 Minuten backen.

Blätterteigtaschen mit Apfel-Marzipan-Füllung anrichten und mit Schlagsahne garnieren und servieren.

Christine Schubert am 03. Dezember 2015

Blaubeer-Cheesecake im Glas

Für zwei Personen

80 g dunkle Bröselkekse	1 Zitrone	100 g frische Blaubeeren
150 g Frischkäse	100 g Quark	40 g Butter
25 g Puderzucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine (weiß)
Zucker, Minze		

Ein halbes Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Währenddessen die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Topfes zerbröseln. Wenn die Butter flüssig ist, die Keksbrösel untermischen und mit einem Esslöffel in zwei Dessertgläser füllen, den Boden fest andrücken und in die Gefriertruhe stellen. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Den Frischkäse, den Quark, den Puderzucker, etwas Zitronensaft und das Vanillemark einer halben Schote cremig rühren. Die Gelatine ausdrücken und mit einem Esslöffel Wasser unter Rühren und geringer Hitze in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen. Anschließend einen Esslöffel der Quarkmasse in die warme Gelatine geben und umrühren. Die warme Gelatine-Quarkmasse zum Rest der kalten Masse zurück geben und nochmals cremig rühren. Mit Zucker abschmecken. Die Blaubeeren waschen. Die Dessertgläser aus der Gefriertruhe holen, die Frischkäsemasse auf die Keksbrösel geben. Mit Blaubeeren und je einem Minzblatt garnieren und servieren.

Sebastian Hensel am 29. Januar 2015

Blitz-Mousse von dunkler Schokolade mit Physalis

Für zwei Personen

160 g Zartbitterschokolade	4 Physalis	40 g Butter
200 ml Sahne	1 Ei	40 g Honig

Eine große Pfanne mit Wasser füllen. Darüber eine Schüssel für ein Wasserbad geben und Butter darin schmelzen. Schokolade in geschmolzene Butter geben und darin auflösen.

Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Anschließend kaltstellen.

Zwei Teelöffel der geschmolzenen Schokolade in eine Tasse geben und Physalis darin eintauchen. Auf Backpapier legen und in den Kühlschrank geben. Die restliche Schokolade ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

In einer Schüssel Ei und Honig mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis ein fester, luftiger Schaum entstanden ist. Unter den Eierschaum die abgekühlte Schokolade rühren.

Anschließend vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Mousse in Gläser füllen und mit den Physalis auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Bayer am 05. November 2015

Blondie mit Wasabi-Eis, Mango und Macadamia-Nüssen

Für zwei Personen

Für die Blondies:

180 g Butter	100 g weiße Schokolade	2 Pck. Vanillezucker
2 Eier	2 TL Backpulver	200 g Mehl
80 g Zucker		

Für das Wasabi-Eis:

2 Eier	2 EL Zucker	300 ml Milch
50 g Milchpulver	15 g Wasabi-Paste	

Für die Macadamianüsse:

10 Macadamianüsse (ungesalzen)	1 EL Puderzucker
--------------------------------	------------------

Für die Garnitur:

1 reife Mango	1 Schale frische Himbeeren	1 Schale Erbsenkresse
1 Schale Shiso-Kresse	1 EL Joghurt	1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Wasabi-Eis die Eier aufschlagen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen, bis die Masse weiß und leicht dicklich ist. Die Milch mit dem Milchpulver aufkochen. Anschließend diese unter ständigem Rühren unter die Eiermasse geben, mit Wasabi-Paste abschmecken und in einer Eismaschine frieren.

Für den Teig zuerst die weiße Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Die Masse dabei nicht zu heiß werden lassen, sonst flockt die Schokolade schnell aus.

In einer Schüssel den Zucker und den Vanillezucker mit zwei Eiern aufschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht und der Zucker anfängt sich aufzulösen. Anschließend die Schoko- Butter-Masse dazugeben und gut unterrühren.

Das Mehl in einer Schale mit Backpulver und Salz vermischen. Im Anschluss zu der Schokomassee geben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 180 Grad Umluft 25 bis 30 Minuten backen. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in passende Stückchen schneiden.

Für die Macadamianüsse den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen, die Nüsse hinzugeben und darin karamellisieren. Dann auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.

Ein Stück der Blondies mit dem Wasabi-Eis und den Nüssen auf den Teller geben. Mit einem Klecks Joghurt, den Mangowürfeln und den Himbeeren anrichten. Anschließend mit Kresse garnieren, Puderzucker über die Blondies geben und servieren.

Michael Reich am 30. Juli 2015

Bratapfel mit Mandel-Marzipan-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 säuerliche Äpfel 2 EL Aprikosenmarmelade 2 EL Butter

Für die Sauce:

125 ml Milch 50 g Marzipanrohmasse 2 EL gemahlene Mandeln
1 EL Zucker $\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker 1 Ei
50 g Crème-double 1 EL Rum

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Für den Bratapfel Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Ausgehöhlte Äpfel mit Marmelade füllen, Butter aufstreichen und circa 25 Minuten backen. Für die Sauce Milch aufkochen und Marzipanrohmasse darin auflösen, mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Ei trennen. In die heiße, nicht mehr kochende Milch Eigelb, gemahlene Mandeln, Crème double und Rum einrühren. Sauce abkühlen lassen.

Die heißen Bratäpfel mit der Mandel-Marzipan-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 13. November 2015

Bratapfel mit Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Bratapfel:

2 Äpfel (Boskoop) 1 Orange 100 g Butterschmalz
50 g Vanillezucker 50 g Walnüsse 20 g in Rum eingel. Rosinen
20 ml Calvados 20 ml Apfelsaft 50 g Marzipan
50 g gehackte Mandeln 10 g Zucker 10 g Gewürzmischung

Für die Sauce:

50 ml trockener Portwein 50 ml roter Apfelsaft

Für die Deko:

1 Blatt Frühlingsrollenteig 1 Prise Puderzucker 20 g Butterschmalz

Den Backofen auf 150 Umluft vorheizen.

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen und die Äpfel waagrecht in fünf Scheiben schneiden. Zesten von der Orange reißen. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze die Scheiben mit Butter, Apfelsaft, Zucker und der Gewürzmischung anschwitzen mit Calvados ablöschen und ca. zehn Minuten garen, gelegentlich wenden. Aus dem Marzipan, den Nüssen, den eingelegten Rosinen und Orangenzesten einen Teig kneten. Die Apfelringe wieder zu einem Apfel zusammen setzen und mit der Mischung füllen. Für weitere zehn Minuten im Ofen backen.

Aus Frühlingsrollenteig ein Blatt am Stiel ausschneiden und in Butterschmalz ausbacken. Den Portwein mit dem Apfelsaft etwa fünf Minuten in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu dem Apfel geben.

Den Bratapfel mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit dem Blätterteigblatt und Puderzucker garniert servieren.

Ellen Hunt am 24. September 2015

Bratapfel-Frühlingsrollen

Für zwei Personen

2 Boskoop-Äpfel	2 EL Cranberries in Rum	2 EL Haselnüsse
50 g Marzipan	10 Blätter TK-Frühlingsrollenteig	200 ml Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ TL Akaziensamen	1 EL Zucker	1 TL Speisestärke
1 EL Puderzucker	1 TL Zimt	Frittierfett

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zucker in einem Topf karamellisieren. In der Zwischenzeit den Apfel schälen und würfeln. Die Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hacken. Apfelwürfel in den Topf zu dem Karamell geben und vermengen. Anschließend Cranberries, Marzipan und Haselnüsse hinzugeben und mit Zimt abschmecken. Alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen. Auf jedes Frühlingsrollenteig-Viereck 1-2 EL Apfel-Füllung geben, zu einer Frühlingsrolle zusammen falten und mit dem Speisestärken- Wasser-Gemisch zukleben. Anschließend in der Fritteuse gold-gelb ausbacken.

Sahne steifschlagen und mit Puderzucker, Zimt und Akaziensamen abschmecken.

Die Bratapfel-Frühlingsrollen auf Tellern anrichten und mit Sahne servieren.

Anna Peinze am 24. November 2015

Brombeer-Creme im Knusper-Körbchen mit frischen Beeren

Für zwei Personen

Für die Brombeercreme:

250 g frische Brombeeren	1 unbehandelte Zitrone	100 g Mascarpone
50 g Naturjoghurt	100 ml Sahne	2 Pck. Vanillezucker
50 g Puderzucker		

Für die Beeren:

50 g Brombeeren	50 g Himbeeren	50 g Erdbeeren
1 unbehandelte Zitrone	1 Knolle Ingwer	4 EL Himbeeressig
3 EL Agavensirup	1 Schuss Branntwein	

Für das Körbchen:

3 Blätter Yufkateig	2 EL gemahlene Haselnüsse	Rohrzucker
Butter		

Für die Garnitur:

1 Riegel Sesamkrokant	0,5 Bund Minze	Puderzucker
-----------------------	----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Körbchen zwei ofenfeste Förmchen mit Butter austreichen und mit den gemahlene Haselnüssen austreuen. Die Yufkablätter mit flüssiger Butter bis zum Rand bestreichen, je ein Blatt vorsichtig in je ein Förmchen drücken und die überhängenden Enden einschlagen. Anschließend mit dem Rohrzucker bestreuen. Die Förmchen circa 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für die frischen Beeren die Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren mit dem Himbeeressig, dem Agavensirup, etwas Branntwein sowie dem Abrieb einer Zitrone und etwas geriebenem Ingwer vermengen und alles ziehen lassen.

Für die Creme die Brombeeren pürieren, dann durch ein Sieb passieren und mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker vermischen. Den Joghurt und die Mascarpone untermengen. Etwas Schale von der Zitrone reiben und dazugeben. Die Sahne steif schlagen und anschließend unter die Creme heben.

Die Förmchen mit den Körbchen abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen und komplett auskühlen lassen.

Etwas Minze zupfen. Das Sesamkrokant brechen.

Die Brombeercreme im Knusperkörbchen mit den frischen Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze, dem Puderzucker und etwas Sesamkrokant garnieren und servieren.

Clara Kramer am 03. September 2015

Brombeer-Marzipan-Crumble, Mokka-Gewürz-Sahne, Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g frische Brombeeren	1 Zitrone	80 g kalte Butter
100 g Mehl	50 g feiner Rohrzucker	1 EL Vanillezucker
80 g Marzipanrohmasse	10 Amarettini	4 EL Cassis-Likör
3 EL Amaretto-Likör		

Für die Mokka-Gewürz-Sahne:

200 g Schlagsahne	1 EL Zucker	1 EL arab. Kaffeegewürz
1 EL Instant Espressopulver		

Für das Zimt-Eis:

200 ml Bourbon-Vanilleeis	3 EL Zimt, gemahlen
---------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

4 Brombeeren	2 Schoko-Mokkabohnen	1 Zweig Melisse
3 Stangen Zimt	Puderrucker	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Butter und Marzipan zerpfücken und mit etwas Rohrzucker, Vanillezucker, Mehl, zerstoßenen Amaretti, Amaretto-Likör und etwas Zitronenabrieb vermengen und zu Streuseln verkneten.

Die Brombeeren mit dem Cassis-Likör, ein wenig Zitronenabrieb und etwas Rohrzucker marinieren. In die Auflaufform füllen und die Streusel gleichmäßig drauf verteilen. Den Crumble im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene circa 20 bis 25 Minuten backen bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Für das Zimt-Eis das Vanilleeis mit dem Zimt verrühren. Das Eis bis zum Servieren wieder ins Gefrierfach stellen.

Sahne mit Zucker und Kaffee-Gewürzmischung verrühren. In eine Espuma-Flasche füllen. Die Flasche bis zum Servieren kalt stellen.

Den Crumble mit Puderrucker bestäuben und mit Mokka-Gewürz-Sahne und Zimt-Eis anrichten. Mit Melisseblättchen, Brombeeren, Zimtstangen und Mokkabohnen garnieren und noch lauwarm servieren.

Clara Kramer am 25. September 2015

Brombeer-Schicht-Dessert

Für zwei Personen

150 g Amarettini Kekse	250 g Brombeeren (TK)	1 EL Zucker
1 Limette	1 $\frac{1}{2}$ TL Stärke	125 g Sahnejoghurt
125 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	Zucker

Die Amarettini zerbröseln.

Die Brombeeren mit zwei Teelöffeln Limettensaft und je nach Bedarf mit etwas Wasser aufkochen und etwas andrücken. Ein Esslöffel Zucker mit der Stärke und zwei Esslöffeln Wasser verrühren und die Brombeeren damit etwas binden. Die Brombeeren erneut aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Falls die Brombeeren sehr sauer sind, diese mit etwas Zucker abschmecken.

Ein wenig von der Limette abreiben. Den Sahnejoghurt, die Mascarpone, einen Esslöffel Limettensaft und etwas Limettenabrieb mit dem Vanillezucker vermengen.

Die Amarettinikäse, die Creme und die Brombeeren nacheinander in Dessertgläser Schichten, anrichten und servieren.

Christian Wagner am 29. Mai 2015

Chili-Kirsch-Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Chili-Kirsch-Crumble:

200 g Schattenmorellen (mit Saft)	$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Zitrone
40 g Zucker	1 Msp. Zimt	1 TL Speisestärke
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Kakao	$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker
30 g kalte Butter	20 ml Sauerkirchlikör	

Für die Vanille-Sahne:

100 ml Sahne, kalt	1 Vanilleschote	1 EL Schokoladenraspel
--------------------	-----------------	------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Chilischote halbieren und klein schneiden. Den Sauerkirschsaft mit der Chilischote, dem Likör, dem 25 Gramm Zucker, dem Zimt und der Stärke verrühren und aufkochen lassen. Sobald der Saft anfängt einzudicken, die Kirschen untermischen.

Die Kirschen in ein Auflaufförmchen geben und etwas abkühlen lassen. Das Mehl, den Kakao, dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und die kalte Butter mischen und zu Streuseln verkneten. Die Streusel über die Kirschen geben und im Ofen 20 Minuten backen bis die Streusel eine schöne Farbe haben.

Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen.

Den Chili-Kirsch-Crumble mit der Vanille-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 05. März 2015

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	2 Eier	50 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl	20 ml Rum	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
2 EL Zucker	Butter, Salz	

Für die Sauce:

3 Orangen	1 Zitrone	100 g Butter
1 EL Zucker	2 EL brauner Zucker	50 ml Orangenlikör
50 g gehobelte Mandeln	2 Zweige Minze	

Für den Teig die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Eier, das Öl, das Vanillemark und den Zucker, die Milch, das Mehl, den Rum und 50 Milliliter Wasser und eine Prise Salz mixen. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben, bis der Teig eine dickflüssige Konsistenz hat. In einer Pfanne mit wenig Butter sehr dünne und helle Crêpes backen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und warm stellen. Für die Sauce die Butter in einem Topf erwärmen. Zwei Orangen und die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Zucker zur Butter gießen und etwas einkochen lassen. Die dritte Orange filetieren. Die Mandeln in einer Pfanne leicht anbräunen. Den Orangenlikör leicht anwärmen. Die Crêpes gefaltet in eine Pfanne geben, die Sauce darübergießen und etwas ziehen lassen. Die Orangenschalen auf die Crêpes geben, den braunen Zucker und den Orangenlikör darüber geben und alles flambieren. Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit Minze und den Mandeln garnieren und servieren.

Dimitrios Kaltsidis am 05. Februar 2015

Crêpe, Vanille-Quark-Creme, Orangen, Kirschlikör-Spiegel

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	100 g Mehl	150 ml Milch
2 EL Zucker	1 Prise Salz	Butterschmalz

Für die Creme:

50 g Quark	100 ml Sahne	1 Schote Vanille
2 EL Zucker		

Für den Kirschlikörspiegel:

2 Blutorange	200 ml Sauerkirschlikör	50 ml Wasser
1 EL Stärke	3 EL Zucker, braun	

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze	Vanille	Puderzucker
----------------	---------	-------------

Für den Crêpe die Eier aufschlagen. Anschließend mit dem Zucker, etwas Salz und mit der Milch vermengen. Das Mehl sieben, untermischen und etwas ruhen lassen. Den Sauerkirschlikör in einem Topf kurz aufkochen und mit dem Wasser und der Stärke binden. Den Topf vom Herd nehmen und gelegentlich umrühren. Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Zucker verrühren und mit dem Quark vermengen. Den Quark leicht unter die Sahne heben und kühlstellen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Crêpes backen und abkühlen lassen. Die Blutorange in Filets schneiden. Einen Teller mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Crêpes mit der Vanille-Quarkcreme und den Blutorangefilets füllen, einrollen und in der Mitte quer durchschneiden. Den braunen Zucker auf die Crêpes streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Einen Kirschlikörspiegel auf den Tellern anrichten. Den gefüllten Crêpe darauflegen. Abschließend mit einem Minzblatt und etwas Vanille garnieren und servieren.

Petra Berscheid am 19. Februar 2015

Crêpes mit karamellisierten Birnen-Spalten

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 TL Vanillezucker
200 ml Milch	1 Ei	1 EL Butter

Für die Birnenspalten:

1 Birne	50 g brauner Rohrzucker	30 g Butter
---------	-------------------------	-------------

Zum Garnieren:

25 g Zartbitterschokolade

Für die Crêpes mit einem Mixer einen Teig aus dem Mehl, dem Backpulver, der Milch, dem Vanillezucker und dem Ei herstellen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Den Teig wiederholt darin ausbacken.

Für die karamellisierten Birnenspalten die Birnen schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rohrzucker unterrühren. Die Birnenspalten hinzufügen und karamellisieren lassen.

Die Crêpes mit den karamellisierten Birnenspalten auf Tellern anrichten, der geriebenen Zartbitterschokolade garnieren und servieren.

Michèle van Beirs am 09. Juli 2015

Crêpes mit Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	200 ml Milch	50 g Butter
1 Schote Vanille	100 g Mehl	2 Paket Vanillezucker
Salz		

Für die Schokoladensauce:

100 g Blockschokolade, zartbitter	10 g Puderzucker
-----------------------------------	------------------

Für die Schokoladensauce die Blockschokolade in Stückchen brechen. Einen Topf mit Wasser auf dem Herd erhitzen und eine kleinere feuerfeste Schale hineinstellen. Anschließend die Schokolade hineingeben und im Wasserbad etwa vier Minuten schmelzen lassen.

Für die Crêpes Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Rührschüssel die Eier, die Milch, den Vanillezucker und das Vanillemark zusammengeben und mit einem Mixer verrühren. Anschließend die zerlassene Butter hinzufügen und erneut rühren. Zuletzt das Mehl dazugeben und weiterrühren. Erneut etwas Butter in der Pfanne schmelzen und mit der Teigmasse zwei dünne Crêpes backen. Die Crêpes nach zwei Minuten wenden und aus der Pfanne nehmen.

Die Crêpes mit Schokoladensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Schmeling am 18. Juni 2015

Crumble aus grünen Tomaten

Für zwei Personen

2 grüne Tomaten (unreife rote)	100 g Pekannuss, gehackt	100 g gemahlene Mandeln
1 EL Kokosmehl	1 EL Honig	2 EL Kokosöl
1 Prise Salz	1 Prise Zimt	1 Prise gem. Piment

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten würfeln und in die Pfanne geben. Mit dem Zimt, dem Salz und dem Piment würzen. Die Pekannüsse, die Mandeln mit dem Honig, das Kokosmehl und dem Kokosöl vermengen und anschließend in Streusel reißen. Die Streusel über die Tomaten geben und den Crumble im Backofen 25 Minuten garen.

Den Crumble auf einem kleinen Teller anrichten und servieren.

Chris McCollough am 16. Juli 2015

Dreierlei von der Creme brûlée

Für zwei Personen

Für die Crème brûlée:

6 Eier	1 Limette	1 EL instant Kaffee
1 Vanilleschote	30 g Kokosraspel	250 g Zucker
4 EL brauner Zucker	1 TL Kardamompulver	20 ml Kokosmus
500 ml Milch	500 ml Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker vermengen und schaumig schlagen. Über einem Wasserbad mit Milch und Sahne vermengen und warm rühren, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Die Vanilleschoten der Länge nach anschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Creme geben. Die Limette waschen, trocknen und die Schale mit in die Creme reiben.

Ein Drittel der Creme in eine feuerfeste Form geben und Kokosmus und Kokosraspel unterrühren. Das zweite Drittel mit dem Kaffeepulver aromatisieren und in eine feuerfeste Form füllen. Das letzte Drittel mit dem Kardamom verrühren und ebenfalls in eine feuerfeste Form geben. Wasser aufkochen und in ein tiefes Blech füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Die Förmchen darauf geben und für 25 Minuten backen. Anschließend Zucker auf die Creme streuen und kurz mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Die drei Schälchen auf Teller setzen und servieren.

Christoph Kist am 21. Mai 2015

Erdbeer-Nougat-Sahne-Torte im Glas

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	1 Orange	250 ml Schlagsahne
2 EL Akazienhonig	2 TL Kakaopulver	1 Schokoladenbiskuitboden

Den Schokoladenbiskuit verkrümeln. Die Erdbeeren putzen.

Ein Esslöffel Honig mit dem Kakaopulver verrühren. Die Sahne schlagen und den Schoko-Honig unterrühren. Die Orange halbieren und auspressen.

Die Hälfte des Orangensafts mit dem restlichen Honig verrühren. Den übrigen Orangensaft kann anderweitig verwendet werden. Die Erdbeeren mit dem gesüßten Orangensaft marinieren.

Ein Esslöffel der Biskuitkrümel in ein Dessertglas geben. Einige Esslöffel der Erdbeeren darauf verteilen. Zwei Esslöffel Nougatsahne darauf geben. Den Vorgang wiederholen und mit einigen Schokokrümen dekorativ abschließen.

Die Erdbeer-Nougat-Sahnetorte im Glas anrichten und servieren.

Rositta Beyermann am 28. Mai 2015

Erdbeer-Pfeffer-Eis auf Frucht-Spiegel, Schoko-Streusel

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g angefrorene Erdbeeren 250 g frische Erdbeeren 4 Eier

250 ml Vollmilch (3,8%) 250 ml Sahne 100 ml Glukosesirup

1 EL grüner, eingel. Pfeffer 100g Puderzucker

300 g frische Erdbeeren 1 Limette

100 g Puderzucker

100g Zartbitterschokolade

175 g weiche Butter

150 g Zucker

Für die Schokostreusel:

150 g Weizenmehl

3 EL Kakaopulver

1 Zweig Minze

Für den Fruchtspiegel:

2 cl Bitterorangenlikör

150 g Dinkelvollkornmehl

50 g Vanillezucker

Schokoladenraspel

Die Eismaschine vorkühlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Erdbeer-Pfeffer-Eis die frischen Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Anschließend gemeinsam mit den angefrorenen Erdbeeren pürieren.

In einem mittelgroßen Topf die Milch zusammen mit dem grünen Pfeffer, der Sahne, dem Zucker und dem Glukosesirup leicht aufkochen und zur Rose abziehen.

Dann zwei Eier und zwei Eigelb über dem Wasserbad aufschlagen und die Pfeffer-Milch-Sahne-Masse unter stetigem Rühren dazugeben.

Zum Schluss die pürierten Erdbeeren dazugeben und noch einmal gut durchmixen. Die Masse durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine cremig gefrieren.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Die Erdbeeren mit Puderzucker bestreuen.

Die Limette waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit dem Zestenreißer etwas Limettenabrieb herstellen und die Hälften auspressen. Den Limettenabrieb zusammen mit dem Saft und dem Orangenlikör zu den gezuckerten Erdbeeren geben und alles fein pürieren. Abschließend alles durch ein Sieb passieren.

Die Schokolade mit der Reibe raspeln.

Für die Schokoladenstreusel das Mehl, die Butter, die geraspelten Schokoladenstücke und den Zucker mit dem Mixer gut verrühren. Nach Bedarf das Kakaopulver hinzufügen und solange rühren, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Schokoladenstreusel auf einem Blech verteilen und im Ofen knusprig backen.

Das Erdbeer-Pfeffer-Eis zusammen mit dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und mit den Schokoladenstreuseln und mit der Minze garnieren. Alles zusammen servieren.

Christoph Kist am 22. Mai 2015

Erdbeer-Sabayon mit Rosmarin

Für zwei Personen

Für Erdbeer-Zabaione:

250 g Erdbeeren	2 Zweige Rosmarin	100 ml Eierlikör
5 Eier	2 EL Puderzucker	30 g Butter
1 EL Zucker	2 EL Orangenmarmelade	

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und längs halbieren. Den Rosmarin waschen und trocknen. Die Nadeln abrupfen und fein hacken.

Drei Eier aufschlagen und das Eigelb separieren. Die restlichen zwei Eier aufschlagen. Den Eierlikör, das Eigelb, die Eier und den Puderzucker in eine Metallschüssel geben. Mit einem Schneebesen über einem warmen Wasserbad kräftig aufschlagen, bis eine Art Schaum entsteht. Die Schüssel von der Hitze entfernen und den Schaum abnehmen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Erdbeeren, die Orangenmarmelade und die Rosmarinzweige hinzufügen. Alles kurz durchschwenken und vom Herd nehmen.

Die Erdbeer-Zabaione mit Rosmarin Tellern anrichten und servieren.

Vincent Hellkuhl am 13. Mai 2015

Erdbeeren mit gesalzenem Karamell

Für zwei Personen

6 große Erdbeeren, mit Grün	6 Melisse Blätter	50 g weißer Zucker
3 EL Wasser	20 g Butter	30 ml Schlagsahne
1 Prise grobes Meersalz	10 ml Orangenlikör	60 g Mandelsplitter
Meersalz, Pfeffer		

Die Erdbeeren waschen und gut abtrocknen. Den Zucker mit dem Wasser in einen schweren Topf erhitzen, bis sie eine leichte Karamellfarbe annehmen. In der Zwischenzeit die Butter und die Sahne leicht erwärmen, diese zu dem Karamell geben. Mit Salz und dem Orangenlikör abschmecken.

Erdbeeren vorsichtig in der Karamellsauce tauchen und in den Mandel Splitter rollen. Anschließend die Erdbeeren kaltstellen.

Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren mit gesalzenem Karamell auf einem Teller anrichten, mit der Melisse garnieren und servieren.

Chris McCollough am 17. Juli 2015

Feigen im Kokos-Mantel mit zweierlei von der Himbeere

Für zwei Personen

Für die Feigen:

4 Feigen	60 g Mehl	4 EL Rohrohrzucker
60 ml Kokosmilch	2 EL Kokosraspel	Frittierfett
1 Prise Salz		

Für die Himbeersauce:

100 g TK- Himbeeren	4 EL Rohrohrzucker
---------------------	--------------------

Für die kalte Himbeerkugel:

100 g TK-Himbeeren	60 g Sojajoghurt	30 g Agavendicksaft
Kokosraspel, zur Garnitur		

Frittierfett in der Fritteuse erhitzen.

Für die Feigen Mehl, Rohrzucker, Kokosraspel, Kokosmilch und eine Prise Salz vermengen. Feigen waschen. Drei Feigen vierteln, in der Mehl-Mischung wenden und in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Himbeersauce Himbeeren mit Rohrzucker in einem Topf erhitzen.

Für die Himbeerkugel Himbeeren, Sojajoghurt und Agavendicksaft mit dem Stabmixer pürieren und die Masse ins Tiefkühlfach stellen.

Übrige Feige in hauchdünne Scheiben schneiden und zusammen mit den gebackenen Feigen, der Himbeersauce und Himbeerkugel anrichten und mit Kokosflocken garniert servieren.

Ramona Kuen am 12. November 2015

Flambierte Banane

Für zwei Personen

1 reife Banane	1 Orange	1 Zitrone
80 g Butter	20 ml Grenadinesirup	20 ml Rum
2 EL brauner Zucker	1 Prise Zimt	1 Prise Muskatnuss
1 Zweig Pfefferminzblätter		

Die Zitrone und die Orange halbieren und den Saft auspressen. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Butter hinzugeben und vermischen. Die Banane längs halbieren und in der Zuckerbutter leicht braten. Anschließend den Saft der Orange und den Saft der Zitrone hinzugeben und mit Zimt, Muskatnussabrieb und Grenadinesirup abschmecken.

Abschließend den Rum über die Banane gießen und flambieren.

Die Banane auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Elizaneda Gerner am 23. Juli 2015

Fondant au chocolat mit Waldbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fondant au chocolat:

60 g dunkle Schokolade (75 %)	100 g Kakaopulver	2 Eier
60 g leicht gesalzene Butter	30 g Zucker	30 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Butter	

Für das Waldbeer-Ragout:

200 g Waldbeeren	50 g Zucker	40 g Stärke
200 ml roter Traubensaft	1 Vanilleschote	1 EL Waldbeergeist

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Muffinförmchen mit der Butter einfetten, mit Kakaopulver bestreuen und in den Tiefkühlschrank stellen. Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die Schokolade und die leicht gesalzene Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die beiden Eier aufschlagen.

Zwei Eigelbe, ein Eiweiß und der Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und die geschmolzene Schokolade-Butter-Masse unterrühren. Das zweite Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Durch ein Sieb das Mehl und das Backpulver hinzugeben und unterrühren. Die Masse in die Muffinförmchen verteilen und acht Minuten in den Ofen geben.

Für das Waldbeerragout den Traubensaft mit dem Zucker aufkochen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Traubensaft-Zucker-Mischung mit der Stärke und dem Vanillemark binden. Die Waldbeeren und den Waldbeergeist hinzugeben.

Das Fondant au chocolat mit Waldbeerragout auf Tellern anrichten, den Fondant mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 11. Juni 2015

Fränkische Ringla mit Karamell- und Waldbeeren-Soße

Für die Fränkischen Ringla:

180 g Mehl	1 Ei, Größe M	15 g weiche Butter
60 g Schmand	1 EL Schlagsahne	1 TL Vanillepulver
50 g Zucker	1 Msp. Backpulver	Mehl
Puderzucker	gemahlene Zimtblüten	Butterschmalz
einige Zimtblüten		

Für die Karamellsauce:

200 g Schlagsahne	200 g Sahne-Toffee-Bonbons
-------------------	----------------------------

Für die Waldbeerensauce:

500 g TK-Waldbeeren	3 EL Blütenhonig
---------------------	------------------

Für die Fränkischen Ringla Mehl mit Ei, Butter, Schmand, Sahne, Vanillepulver, Zucker und Backpulver zu einem Teig verkneten. Den Teig circa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und mit zwei verschieden großen Servierringen Ringe ausstechen. Im heißen Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Karamellsauce Bonbons in Sahne geben und unter Rühren erhitzen, bis sie sich aufgelöst haben.

Für die Waldbeerensauce Beeren mit Honig pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Fränkischen Ringla mit Puderzucker und gemahlene Zimtblüten bestäuben, mit Zimtblüten garnieren und mit Karamellsauce und Waldbeerensauce auf Tellern anrichten und heiß servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015

Frittierte Äpfel mit Frischkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die frittierten Äpfel:

3 Äpfel	50 g Reismehl	2 EL Sesamsamen
1 EL brauner Zucker	1 Prise Salz	Öl

Für die Frischkäse-Creme:

200 g Frischkäse	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL brauner Zucker
------------------	------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ EL Sesamsamen

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für die Apfelfringe das Reismehl in eine Schüssel geben und 100 Milliliter Wasser unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben und mit einer Prise Salz abschmecken. Zwei Esslöffel Sesamsamen unterrühren und den Teig ausquellen lassen.

Für die Frischkäse-Creme die unbehandelte Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Frischkäse verrühren und einen Esslöffel braunen Zucker hinzugeben.

Für die Garnitur die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten lassen und anschließend abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen und achteln. Anschließend dem Teig hinzufügen und vier bis fünf Minuten in die Fritteuse geben. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die frittierten Äpfel mit Frischkäse-Creme auf Tellern anrichten, mit den Sesamsamen garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Cieclick am 02. Juli 2015

Gebratener Pfirsich mit Ricotta-Creme

Für zwei Personen

2 Pfirsiche 100 g Mandelblättchen 2 EL Honig
100 g Ricotta 2 EL Zucker 1 unbehandelte Zitrone

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne langsam anbraten. Anschließend die Mandelblättchen und den Honig dazu geben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Ricotta mit Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft glatt rühren und auf einem Teller austreichen.

Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Creme legen und mit Mandelblättchen garniert servieren.

Erwin Kirchner am 07. August 2015

Gefüllte Birne

Für zwei Personen

2 große süße Birnen 1 Orange 50 g Parmesan
1 Camembert 5 EL Wildpreiselbeeren 3 EL Honig

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Birnen schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben. Die Orange schälen und filetieren. Die Birnen mit den Camembertscheiben und je einem Esslöffel Preiselbeeren füllen. Abschließend mit dem Parmesankäse bestreuen. Die Birnen im Ofen überbacken, bis sie weich sind. Die zweite Birne halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Birnenscheiben mit zwei Esslöffel Honig karamellisieren. Die Birnen auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen Honig beträufeln. Einen Löffel Preiselbeeren, einige Orangenscheiben und die karamellisierten Birnen daneben geben und servieren.

Siegfried Scheer am 29. Januar 2015

Gefüllte Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel

Für zwei Personen

Für die Datteln:

10 getrocknete Datteln 10 geschälte Mandeln 1 Marzipan
50 g halbbittere Kuvertüre 1 TL Rum 1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. Zimtpulver

Für den Mantel die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad mit Rum schmelzen. Jeweils 1 Msp. Nelken und Zimtpulver hinzugeben.

Aus der Marzipan-Masse mit einem Messer Rechtecke ausschneiden, die so breit und doppelt so lang wie eine Dattel sind. Datteln vorsichtig auf der Längsseite aufschneiden, den Kern entfernen und eine Mandel hineingeben. Mit dem Stück Marzipan ummanteln und die Form anpassen. Datteln ins Schoko-Rum-Bad geben und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Die gefüllten Datteln im Marzipan-Schoko-Mantel in einer Papierspitztüte anrichten und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 08. Dezember 2015

Gefüllte Pfannkuchen mit Glühwein-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Glühwein 40 g Zucker 125 ml Sahne
1 Ei 1 Orange

Für die Pfannkuchen:

2 Eier 150 ml Milch 200 g Mehl
50 g Zucker 2 EL Butter 1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

20 g Pekannüsse 1 Orange 25 g Dunkle Schokolade
100 g Mascarpone 20 g Zucker

Für das Eis ein Ei trennen. Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Glühwein aufgießen und kurz reduzieren lassen. Die Sahne mit Orangensaft und Eigelb vermischen. Glühwein kurz abkühlen lassen und mit der Sahne vermischen. Alles in die Eismaschine geben.

Für die Pfannkuchen Eier, Zucker, Salz, Milch und Mehl zu einem Pfannkuchenteig rühren. In einer Pfanne mit einer Flocke Butter jeweils eine Suppenkelle vom Teig ausbacken.

Für die Füllung Pekannüsse kleinhacken und kurz in einer Pfanne anrösten. Mit einem Zestenreißer einige Orangenzesten reißen und anschließend die Orange auspressen.

Mascarpone und Zucker mit Orangensaft und Orangenzeste zu einer Crème rühren. Fertige Pfannkuchen damit bestreichen, zusammenrollen und in Scheiben schneiden. Schokolade darüber raspeln.

Die gefüllten Pfannkuchen mit einer Kugel Glühweineis auf Tellern anrichten und servieren.

Marcella Selis am 10. Dezember 2015

Gefüllte Schoko-Crêpe

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

50 g Mehl 1 Ei 1 EL Kakao
150 ml Milch 50 g Mascarpone 50 g Naturjoghurt
1 EL Zucker 1 Prise Salz

Für die Früchte:

100 g Erdbeeren 2 Passionsfrüchte 1 Mango
Puderzucker

Die Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren und das Mark herauskratzen. Die Mango schälen, vom Stein Fruchtfleisch herunter schneiden und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Ganze zu einem Obstsalat vermengen.

Aus dem Mehl, der Milch, dem Ei, Salz und Kakao einen Crêpeteig herstellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin zwei dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren.

Auf den Schoko-Crêpe einen großen Esslöffel der Mascarpone-Joghurtmasse geben und dann etwas Obst darauf geben, zusammenfalten und mit Puderzucker bestäuben. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Kell am 07. Mai 2015

Gin Basil Smash-Sorbet mit Basilikum-Soße und Früchten

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

3 unbehandelte Zitronen	2 Blatt weiße Gelatine	250 g Zucker
2 frische Eier	250 ml Wasser, still	100 ml Gin

Salz

Für die Basilikum-Sauce:

1 Bund Basilikum	2 weiße Pfirsiche	1 Orange
------------------	-------------------	----------

Für die Früchte:

4 große Erdbeeren	10 Heidelbeeren	8 Himbeeren
1 Banane	1 gelber Pfirsich	1 EL Mandelblättchen

Für die Sauce die Orangen auspressen, die Pfirsiche schälen und entkernen. Dann zusammen mit dem Basilikum und etwas Orangensaft pürieren.

Für das Sorbet die Schale der Zitronen fein abreiben, die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Zucker in einem Kochtopf mit 250 Mililiter Wasser aufkochen und leise köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronenabrieb hinzugeben und noch wenige Minuten köcheln lassen.

Den Zuckersirup in eine Schüssel geben, die Gelatine darin aufweichen und den Zitronensaft hinzugeben. Im Eiswasserbad abkühlen lassen. Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Anschließend das Eiweiß mit einer Prise Salz in der Kitchen Aid aufschlagen.

Den Eischnee zur abgekühlten Zitronenmischung geben und vorsichtig unterheben. Die Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Die Früchte waschen und schneiden, anschließend die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten. Das Gin Basil Smash-Sorbet und die Basilikum-Sauce zusammen mit dem geschnittenen Obst und den gerösteten Mandelblättchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rebekka Nolte am 30. Juli 2015

Heidelbeer-Baiser-Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

100 g Heidelbeeren	1 EL Heidelbeerkonfitüre	50 g Zartbitterschokolade
25 g Baiser	100 g Mascarpone	200 g Magerquark
1 Vanilleschote	100 g Schlagsahne	25 g Zucker

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit der Konfitüre verrühren. Die Baisers zerkrümeln. Die Schokolade raspeln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone, den Quark, den Zucker und das Vanillemark glatt rühren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Baisers und die Schokoladenraspel dazugeben, dann die Heidelbeermischung unterheben.

Das Heidelbeercreme in Schüsseln anrichten und servieren.

Peggy Graff am 29. April 2015

Helva

Für zwei Personen

Für die Helva:

100 g Butter	200 g Weizenmehl	150 g Zucker
350 ml Wasser	1 EL gehackte Pistazien	12 Walnusskerne

In einem Topf Wasser und Zucker zu einem Sirup einkochen. Walnüsse hacken. Butter zum Schmelzen bringen, Mehl hinzufügen und beides so lange rühren, bis die Masse eine leicht bräunliche Farbe annimmt. Sirup hinzugeben und unterrühren. Masse auf einen Teller ausstreichen und gehackte Pistazien und Walnüsse darüber geben.

Helva je nach Belieben sofort servieren oder erkalten lassen, anrichten und dann servieren.

Ahmet Dag am 08. Oktober 2015

Himbeer-Bananen-Crumble mit Holunder-Sahne

Für zwei Personen

Für den Crumble:

2 große Bananen	1 Limette	150 g TK-Himbeeren
50 g gemahl. Haselnusskerne	100 g Mehl	60 g feiner Rohrzucker
60 g kalte Butter	2 EL Puderzucker	

Für die Holundersahne:

200 ml Schlagsahne	4 EL Holundersirup
--------------------	--------------------

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nüsse grob hacken, mit dem Mehl, dem Rohrzucker, der Butter in kleinen Stücken und drei Esslöffeln kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Streusel kalt stellen. Die Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Limettensaft mischen. Die gefrorene Himbeeren und Puderzucker untermischen.

In zwei ofenfesten Förmchen die Bananen-Himbeer-Mischung verteilen. Streusel gleichmäßig darauf streuen. Im Backofen 25 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen und mit Holundersirup mischen.

Den Crumble anrichten und mit der Holundersahne garnieren.

Friederike Blümel am 16. Juli 2015

Himbeer-Gratin

Für zwei Personen

150 g TK-Himbeeren	200 g Sour Cream	50 g brauner Rohrzucker
1 Vanilleschote	Zucker	

Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks auskratzen. Die Sour Cream mit dem Vanillemark abschmecken und je nach Geschmack mit etwas Zucker süßen. Anschließend die Sour Cream gemeinsam mit den Himbeeren in kleine Auflaufförmchen schichten. Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen im Backofen für etwa sechs bis acht Minuten backen, bis der braune Zucker karamellisiert ist. Anschließend etwas abkühlen lassen und im Backförmchen servieren.

Paul Woelky am 16. Januar 2015

Himbeer-Joghurt-Eis auf Pistazien-Crumble

Für zwei Personen

Für das Himbeereis:

250 g Himbeeren (TK) 3 EL griech. Joghurt (10%) 1 Limette
6 EL Puderzucker 100 ml kalte Milch

Für den Pistaziencrumble:

50 g Pistazien 275 g Mehl 125 g Puderzucker
150 g Butter 1 Msp. Backpulver Salz

Für die Garnitur:

80 g frische Himbeeren 30 g Schokotropfen, weiß 30 g Schokotropfen, zartbitter
frische Zitronenmelisse

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Crumble die Pistazien, Mehl, Puderzucker, Butter, Backpulver und eine Prise Salz miteinander vermengen und zu einem bröseligen Teig kneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen für etwa 15 Minuten zu Streuseln backen. Anschließend abkühlen lassen.

Die gefrorenen Himbeeren in eine Moulinette geben und Puderzucker, den Joghurt, etwas Abrieb und den Saft der Limette hinzugeben. Je nach gewünschter Konsistenz, die kalte Milch hinzugeben. Anschließend nochmal mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.

Die frischen Himbeeren waschen und trocknen lassen. Je einen Schokotropfen in eine Himbeere stecken.

Das Himbeer-Joghurt-Eis auf den Pistaziencrumble setzen und mit den frischen Himbeeren und einem Blatt Zitronenmelisse garniert servieren.

Tobias Hinkel am 21. August 2015

Himbeer-Kokos-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

500 g Himbeeren (TK) 200 g Kokosmilch 50 ml Schlagsahne
60 g Puderzucker 1 Zitrone

Für die Garnitur:

50 g Schokolade 1 Zweig Minze 1 EL Kokosraspel

Die Himbeeren mit der Kokosmilch und der Schlagsahne im Standmixer pürieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Puderzucker und zwei Esslöffel Zitronensaft zum Sorbet dazugeben. Der restliche Zitronensaft kann anderweitig verwendet werden.

Für die Garnitur von der Schokolade Röllchen abraspeln.

Mit einem Eisportionierer Kugeln vom Sorbet abstechen und auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und Schokoröllchen und Kokosraspeln garnieren und servieren.

Tina Krömer am 28. Mai 2015

Himbeer-Lasagne

Für zwei Personen

150 g Himbeeren	4 Blätter Filoteig (30x30 cm)	2 EL Kristallzucker
1 TL Himbeergeist	100 g Crème fraîche	1 Paket Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	75 ml Sahne	25 g Butter
2 EL Puderzucker	5 EL Kokosraspel	1 Zweig Zitronenmelisse

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Himbeeren waschen und zusammen mit dem Zucker und dem Himbeergeist grob pürieren. Die Zitrone waschen und mit einem Zestenreißer einige Zesten abziehen. Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker und der Zitrone glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die vier Teigplatten mit etwas flüssiger Butter bepinseln, je zwei Teigplatten übereinanderlegen und anschließend in rechteckige Stücke schneiden, sodass man sie zu einer Lasagne stapeln kann.

Die Platten auf einem Backblech nebeneinanderlegen, mit etwas Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Im Backofen drei Minuten knusprig braun backen.

Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Himbeer-Lasagne auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Patrick Meyer am 07. Mai 2015

Himbeer-Mascarpone-Eis mit Banane und Cashewkernen

Für zwei Personen

Für das Eis:

500 g Himbeeren	1 Zitrone	500 g Mascarpone
150 g Zucker	5 Eier	

Für die Bananen:

3 Bananen	2 Zitronen	1 Bund Basilikum
100 ml Honig		

Für die Cashewkerne:

150 g Cashewkerne	150 g brauner Zucker
-------------------	----------------------

Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker kräftig verrühren. Anschließend die Mascarpone, die Zitronenschale und die passierten Himbeeren unterrühren. Die Eismasse in die Eismaschine geben.

Die Bananen schälen und klein schneiden. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Basilikumblätter abzupfen und klein hacken. Die Bananen mit dem Zitronensaft, dem Basilikum sowie dem Honig marinieren.

Die Cashewkerne mit dem braunen Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren.

Das Eis mit den marinierten Bananen auf Tellern anrichten und mit den karamellisierten Cashewkernen garnieren.

Niklas Zeiner am 13. August 2015

Himbeer-Pfirsich-Mascarpone-Trifle

Für zwei Personen

Für den Obst:

200 g Himbeeren, (TK) 3 halbe Pfirsiche (aus der Dose) 1 EL Zucker

Für die Mascarpone:

250 g Mascarpone 100 g Quark 100 ml Sahne

1 Stiel Zitronenmelisse 1 Pkt. Vanillezucker 2 EL Zucker
brauner Zucker

Die Pfirsiche in Würfel schneiden, mit den Himbeeren und mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillezucker vermengen.

Die Mascarpone mit dem Quark und der Sahne verrühren und mit dem restlichen Zucker verrühren.

Eine Schicht Obst in ein Glas füllen. Etwas Mascarpone darauf geben und zum Schluss etwas braunen Zucker.

Den braunen Zucker mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Wieder eine Schicht Obst und anschließend eine Schicht Mascarpone auf den karamellisierten Zucker geben.

Mit einer Himbeere und einem kleinen Stiel Zitronenmelisse garnieren.

Den Himbeer-Pfirsich-Mascarpone Trifle auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 04. März 2015

Himbeer-Sahne-Baiser

Für zwei Personen

225 g Himbeeren, frisch 1 Becher Sahne 1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ Päckchen Baiser-Kronen 50 g Kuvertüre, zartbitter

Die Sahne mit dem Vanillezucker mischen und steif schlagen. Die Baisers zerbröseln. In einem Dessertglas die Himbeeren, die Sahne und die Baisers schichten. Die Schokolade in kleine Raspeln reiben.

Das Himbeer-Sahne-Baiser im Dessertglas anrichten mit Schokoladenraspeln garnieren und servieren.

Vincent Hellkuhl am 15. Mai 2015

Himbeer-Sorbet auf Kokos-Panna-cotta-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Himbeersorbet:

150 g Himbeeren (TK) 10 frische Himbeeren 2 Blätter Zitronenmelisse
30 g Agavendicksaft 100 g Sojajoghurt, natur

Für den Spiegel:

300 ml Kokoscreme 200 ml vegane Schlagcreme 3 g Agar-Agar
40 g Rohrzucker 1 Vanilleschote

Himbeeren, Zitronenmelisse, Agavendicksaft und Sojajoghurt in einer Moulinette gut durchmischen und anschließend ins Tiefkühlfach geben.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Sojaschlagcreme und die gesüßte Schlagcreme mit Agar-Agar, dem Rohrzucker und dem Vanillemark mit einem Schneebesen vermengen. Einen kleinen Topf erhitzen und das Ganze darin vorsichtig unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Auf einem Teller anrichten und ebenfalls kurz ins Tiefkühlfach geben.

Das Himbeersorbet auf den Kokos- Panna cotta-Spiegel geben und servieren.

Ramona Kuen am 29. Oktober 2015

Himbeer-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Boden:

100 g Butter 50 g Butterkekse 50 g Amarettinis

Für die Creme:

1 Zitrone 100 g Mascarpone 100 g Quark
100 g griechischer Joghurt 10 ml Limoncello 1 Stiel Minze
1 Schote Vanille 80 g Zucker 50 g Kakaopulver

Für die Garnitur:

250 g Himbeeren Puderzucker

Für den Boden die Amarettini und die Butterkekse zerstoßen. Mit der Butter in einer Schüssel zu einer Masse vermengen. Mit Hilfe eines Servierings eine fingerdicke Schicht der Keksmasse auf einen Teller geben. Den Teller in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme zwei Minzeblättchen vom Stiel ablösen. Von einer halben Zitrone die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, den Quark, den griechischen Joghurt, den Zitronenabrieb und Zitronensaft, die Minze, den Vanillemark und den Limoncello zu einer glatten Masse verrühren. Gegebenenfalls mit noch etwas Zucker abschmecken. Einen Teil der Creme in einer anderen Schüssel mit dem Kakaopulver vermengen.

Auf den Boden erst die helle Creme geben, darauf die dunkle Creme. Darauf die Himbeeren geben und das Dessert nochmals kaltstellen.

Den Ring abziehen, das Himbeertörtchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sebastian Heeß am 10. April 2015

Holunderbeer-Suppe, Grießnocken, karamellisiertes Obst

Für zwei Personen

Für die Holunderbeersuppe:

1 Apfel	1 Birne	1 unbehandelte Zitrone
1 TL Stärke	400 ml Holunderbeersaft	250 ml Apfelsaft
100 ml trockener Weißwein	4 EL Zucker	1 Zimtstange

Für die Grießnocken:

1 unbehandelte Zitrone	1 Ei	125 ml Milch
1 EL Butter	50 g Weizengrieß	1 TL Vanillezucker
1 TL Zucker	Minze	

Für die Holunderbeersuppe die Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Holunderbeersaft und 200 ml Apfelsaft mit drei Esslöffel Zucker, Zimtstange sowie Zitronenschale aufkochen und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

In kleinem Topf Milch und Butter erwärmen. Zitrone waschen. Dann Schale abreiben und gemeinsam mit Weizengrieß, Zucker und Vanillezucker zu Milch und Butter hinzugeben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen. Wenn sich die Masse vom Topfboden löst, Topf vom Herd nehmen und Ei zügig unterrühren. Alles abkühlen lassen.

Zimtstange aus Suppe entfernen. Stärkemehl mit übrigem Apfelsaft anrühren und zur Suppe geben. Anschließend Suppe noch einmal kurz aufkochen. Apfel und Birne waschen. Apfel schälen und Kerne entfernen. Zur Hälfte in Spalten schneiden. Birne ungeschält halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker in kleiner Pfanne karamellisieren lassen. Apfel- und Birnenspalten hinzufügen und mit Weißwein sowie Zitronensaft ablöschen. Alles kurz aufkochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Einem Topf mit Salzwasser aufkochen und anschließend Hitze zurückdrehen. Aus der Grießmasse mit zwei Esslöffeln Nocken formen. Diese in Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Sobald Nocken vom Topfboden nach oben steigen, sind sie fertig.

Holunderbeersuppe mit Grießnocken und karamellisiertem Obst in tiefen Teller anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Anke Zimmermann am 22. Oktober 2015

Honig-Zitronen-Eis

Für zwei Personen

100 g Honig	1 Zitrone	250 ml Sahne
3 Eier	1 Prise Salz	

Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Honig und das Salz dazugeben.

Die Schale der Zitrone abreiben, ebenfalls dazugeben und alles mit dem Handmixer vermengen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben.

Ricarda Göbel am 19. Juni 2015

Joghurt-Mascarpone-Creme mit geeisten Waldfrüchten

Für zwei Personen

250 g griechischer Joghurt	150 g Mascarpone	200 ml Schlagsahne
300 g Waldfrüchte, TK-Ware	1 Limette	2 EL Agavendicksaft
2 Pkt. Vanillezucker	50 g Amarettini	50 g weißer Nougat, angefroren
3 EL Amaretto	brauner Zucker	

Die Sahne schlagen. Den griechischen Joghurt mit der Mascarpone vermengen und die geschlagene Sahne unterheben. Mit einem Päckchen Vanillezucker abschmecken. Den Agavendicksaft und den Abrieb einer halben Limette dazu geben.

Die Waldfrüchte pürieren und mit dem restlichen Vanillezucker süßen.

Die Amarettinis in ein Rotweinglas bröseln und mit dem Amaretto beträufeln. Das Fruchtputee darauf geben und zum Schluss die Joghurt-Mascarpone-Creme. Mit braunem Zucker und geraspeltem weißen Nougat garnieren und servieren.

Frank Schüler am 16. Juli 2015

Kaiserschmarrn mit karamellisierten Walnüssen und Äpfeln

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

30 g Mehl	2 TL Zucker	1 TL Rum
100 ml Sahne	80 g geklärte Butter	1 Orange
1 Zitrone	6 Eier	80g Puderzucker
1 Prise Salz		

Für die karamellisierten Walnüsse:

1 Apfel (Jonagold)	30 g Walnüsse	3 Orangen
3 TL Zucker	40 g Butter, geklärt	20 ml Orangenlikör

Für die Garnitur:

4 Blätter Minze	3 TL Zucker
-----------------	-------------

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Mehl, dem Rum, der Sahne, einer Prise Salz, dem Zucker sowie Zitronen- und Orangenabrieb mit dem Handrührgerät vermengen. Anschließend das Eiweiß unterheben. In einer ofenfesten Pfanne die Hälfte der Butter erhitzen und die Masse hineingeben. Anschließend in den Ofen schieben und backen bis die Oberseite goldbraun ist. Für die karamellisierten Walnüsse den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker und die Butter goldbraun werden lassen. Anschließend die Apfelstückchen und die Walnüsse hinzufügen und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Orangen auspressen und die Äpfel damit und mit dem Orangenlikör ablöschen und einreduzieren lassen.

Für die Garnitur den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit einem Löffel auf einem Backpapier ein Gitter formen und abkühlen lassen. Die Schmarrnmasse aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen. Die restliche Butter dazugeben und alles mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren.

Den Schmarrn mit dem Apfel-Karamell auf Tellern anrichten, mit dem Gitternetz und frischer Minze garnieren und servieren.

Alexandra Michel am 15. Oktober 2015

Kaiserschmarrn mit Sahne, Zimt und Zucker

Für zwei Personen

175 ml Milch	125 g Mehl	2 Eier
20 g weiche Butter	1 EL Rum	2 EL Zucker
1 Zitrone	200 ml Sahne	2 EL Mandelstifte
2 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 TL Backpulver
Salz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eigelbe mit Vanillezucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenabrieb in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, Milch, Mehl und Rum unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, nach und nach den Zucker zugeben, Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Sahne mit Zimtpulver und Vanillezucker abschmecken und mit einem Handrührgerät steifschlagen.

Eine beschichtete Pfanne mit Butter einfetten und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Teig einfüllen, glattstreichen und mit Zucker und Mandelstiften bestreuen. Vorsichtig auf der Herdplatte garen lassen, damit der Schmarrn von unten nicht zu schnell durchgart. Im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldbraun backen.

Den Kaiserschmarrn dem Ofen nehmen, in grobe Stücke teilen, mit Zimt und Zucker bestreuen und zusammen mit der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Heidi Becher am 08. Dezember 2015

Karamell-Birnen

Für zwei Personen

2 kleine, reife Birnen	100 g Zucker	1 Vanilleschote
1 Zweig Rosmarin	1 Sternanis	4 Pfefferkörner, schwarz
$\frac{1}{4}$ Zimtstange	5 Pimentkörner	1 Gewürznelke

Die Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In einem Topf 250 Milliliter Wasser mit einem Teelöffel Zucker aufkochen. Die Birnenhälften darin eine Minute blanchieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Rosmarin waschen, trocknen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Rosmarin, Nelke, Sternanis, Zimtstange, Pfefferkörner und Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen.

Den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit 100 Millilitern Wasser ablöschen und den Karamell lösen. Das Ganze sirupartig einkochen lassen und die Gewürzmischung unterrühren.

Die Birnenhälften im Karamellsirup schwenken und anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 06. August 2015

Karamellisiertes Käsekuchen-Soufflé

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

50 g Quark, 40%	1 Limette	250 g Himbeeren
2 EL Puderzucker	45 g Zucker	2 Eier
Butter, Zucker	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Förmchen ausbuttern und mit Zucker austreuen.

Für das Soufflé die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers sehr steif schlagen. Das Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig aufschlagen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Den Quark mit dem Limettensaft und der Eigelbmasse verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und die Förmchen mit der Masse bis zum Rand füllen. Anschließend im Backofen für zehn bis zwölf Minuten backen.

Etwa zehn Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Puderzucker pürieren. Anschließend durch ein Passiersieb streichen.

Die Soufflé-Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner anbräunen.

Das karamellisierte Käsekuchen-Soufflé auf Tellern anrichten, mit den zur Seite gelegten Himbeeren garnieren, die pürierten Himbeeren in ein kleines Glas füllen und servieren.

Gundula Glaser am 13. August 2015

Kartäuser-Klöße mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für Kartäuserklößchen:

4 Brötchen, vom Vortag	Semmelbrösel	Öl
1 Ei	100 g Zucker	1 Stange Zimt

Für die Vanillesauce:

6 Eier	1 L Milch	1 Vanilleschote
80 g Zucker		

Für die Kartäuserklöße die Rinde von Semmeln reiben und Semmeln anschließend halbieren. Ei trennen und Eigelb mit 50 Gramm Zucker gut vermengen und halbierte Semmeln gut darin durchziehen lassen. Eiweiß wird mit etwas Wasser vermengt in tiefen Teller gegeben. Semmelbrösel in weiteren Teller geben. Topf mit Öl erhitzen. Semmelhälften gut ausdrücken, zuerst im Eiweiß-Wasser-Gemisch und dann in Bröseln wenden.

Anschließend im heißen Fett ausbacken und abtropfen lassen.

Für Vanillesauce Milch mit Vanilleschote zum Kochen bringen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Vanilleschote aus kochender Milch nehmen, aufschneiden und Vanillemark unter Milch rühren. Anschließend kochende Milch langsam unter Eigelb-Zuckermasse rühren. Alles in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce andickt.

Aus restlichem Zucker und etwas Zimt eine Mischung herstellen und die Klößchen kurz vorm Servieren darin wälzen. Die Kartäuserklöße mit der Vanillesauce auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Jörg Röthinger am 22. Oktober 2015

Kirsch-Crumble

Für zwei Personen

Für den Crumble:

30 g Mehl	30 g Zucker	35 g Butter
1 TL Zimt	1 TL gemahlene Mandeln	1 TL gemahlene Haselnüsse

Für die Kirschen:

250 g Kirschen, entkernt	10 g Butter	2 TL Zucker
20 ml Kirschlikör		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Zimt, die Mandeln und die Haselnüsse zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem Backpapier bröselig verteilen und im Backofen 20 Minuten backen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kirschen dazu geben. Den Zucker darüber streuen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend den Kirschlikör dazu geben und flambieren.

Beides in Gläser schichten und servieren.

Muriel Liegeois am 01. Oktober 2015

Kirsch-Vanilleghetti

Für zwei Personen

Für die Vanilleghetti:

150 g Vollkornreis-Spaghetti	200 g Sauerkirschen	50 ml Hafermilch
80 g Cashewmus	70 g Reissirup	1 Vanilleschote
1 Prise Meersalz		

Die Reisspaghetti in leicht gesalzenem kochendem Wasser acht bis zehn Minuten bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen.

Währenddessen die Kirschen, mit etwas Kirschsafft in einen Topf geben, Topf mit einem Deckel schließen und die Kirschen bei mittlerer Hitze etwa zwei Minuten warm werden lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Cashewmus, die Hafermilch, das Reissirup und das Vanillemark miteinander vermengen und mit den gekochten Nudeln vermischen.

Die Milchnudeln in Gläser füllen und die heißen Kirschen darüber verteilen. Im Glas servieren.

Daniel Suckrow am 29. April 2015

Knusprige Mohn-Birne auf Whisky-Schoko-Espuma

Für zwei Personen

Für die Mohnbirne:

2 Williamsbirnen	100 g Mehl	2 Eier
100 g Panko-Mehl	100 g Mohn	Pflanzenöl

Für das Whisky-Schoko-Espuma:

150 g weiße Schokolade	200 ml Sahne	100 ml Milch
2 EL Puderzucker	10 ml Whisky	

Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne mit der Milch vermischen und mit dem Zucker erwärmen. Das erwärmte Gemisch über die Schokolade geben und diese schmelzen lassen. Den Whisky hinzufügen und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse in einen Sahnesiphon geben, eine Gaspatrone zufügen und in den Kühlschrank geben. Aus dem Mehl, den Eiern und dem Panko-Mehl mit Mohn eine Panierstraße vorbereiten. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und panieren. Anschließend in der Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Die knusprigen Mohn-Birnen mit dem Whisky-Schoko-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peinze am 13. Februar 2015

Knuspriger Kirsch-Quark

Für zwei Personen

200 g Kirschen	1 Zitrone	50 g Spekulatius
100 g Frischkäse	100 g Quark	200 g Sahne
100 g Zucker	1 EL Speisestärke	4 Baiser
1 Vanilleschote		

Die Kirschen mit dem Saft und mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erhitzen. Etwas von dem Saft in einer externen Schüssel mit der Speisestärke anrühren und zurück zu den Kirschen geben. Die Kirschen etwas eindicken lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Quark und dem restlichen Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Baisers grob zerkrümeln und unter die Quarkmasse rühren. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerbröseln. Die Hälfte der Spekulatius auf die Gläser verteilen, die Hälfte der Quark-Sahne-Masse darauf geben. Die restlichen Spekulatius und den restlichen Quark verteilen. Als letzte Schicht die Kirschen auf dem Quark verteilen. Den Knusprigen Kirschquark im Glas servieren.

Mario Broszio am 05. Februar 2015

Kokos-Waffeln mit Mango-Mus

Für zwei Personen

Für die Kokoswaffeln:

2 Eier	150 g Mehl	150 g Zucker
100 g Margarine	1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Dose Kokoscreme	100 g Kokosraspeln	

Für das Mangomus:

2 Mangos	150 ml Sahne	2 EL Zucker
----------	--------------	-------------

Das Waffeleisen vorheizen.

Eier, Mehl, Zucker, Margarine, Vanillezucker, Backpulver und Kokoscreme verrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Mangos schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker karamellisieren und pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit Zucker abschmecken.

Das Mangomus als Spiegel auf dem Teller verteilen und die Waffel und die Sahne mit den Kokosraspeln darüber geben und servieren.

Kevin Grafen am 29. Oktober 2015

Lebkuchen-Eis mit Glühwein-Pflaumen

Für zwei Personen

Für das Eis:

100 g Lebkuchen	150 g dunkle Schokolade	6 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	125 g Zucker

Für die Glühwein-Pflaumen:

6 frische Pflaumen	125 ml Glühwein	25 g Speisestärke
2 EL Zucker		

Für das Eis die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Lebkuchen in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Milch zum schaumig geschlagenen Eigelb geben und über dem Wasserbad aufschlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen bis eine dickliche Masse entsteht. Unter die Masse Lebkuchenwürfel und geschlagene Sahne heben, alles in die Eismaschine geben und anfrieren lassen. Schokolade hobeln.

Für die Glühwein-Pflaumen frische Pflaumen halbieren, entsteinen und mit Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Glühwein ablöschen und einkochen lassen. Die Schokolade für die Garnitur hobeln.

Das Lebkuchen-Eis mit einem Eisportionierer anrichten und mit Schokoraseln garnieren. Die Glühwein-Pflaumen dazugeben und servieren.

Heidi Becher am 10. Dezember 2015

Lebkuchen-Orangen-Törtchen mit Pekannuss-Crunch

Für zwei Personen

200 g Lebkuchen 50 g Pekannüsse 2 Orangen
100 ml Glühwein 200 g Mascarpone 1 EL Puderzucker

Für das Törtchen den Lebkuchen zerbröseln und als Törtchenboden in einem großen Servierring auf einem Teller plattdrücken. Mit dem Glühwein übergießen.

Von einer Orange die Schale abreiben, dann schälen und sorgfältig filetieren. Die andere Orange halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit Orangenschale, Orangenfilets und den Orangensaft dazugeben. Mit einem halben Esslöffel Puderzucker abschmecken. Die Mascarpone-Masse auf den Törtchenboden geben.

Für das Topping Pekannüsse klein hacken und mit einem halben Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne ohne Öl karamellisieren.

Das Glühwein-Lebkuchen-Törtchen mit karamellisiertem Pekannuss-Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 10. Dezember 2015

Limetten-Quark-Soufflé mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Limetten-Quark-Soufflé:

200 g Magerquark 3 Eier 75 g Zucker
2 unbehandelte Limetten 30 g Mehl 1 Prise Salz
10 g Speisestärke Puderzucker Zucker
Butter

Für die marinierten Erdbeeren:

200 g Erdbeeren 3 EL Erdbeermarmelade

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Limetten halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben. Die Eigelbe mit dem Rest des Zuckers hell-schaumig aufschlagen und mit Quark, Limettensaft, Limettenabrieb, Mehl und Stärke verrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Boden der Souffléförmchen mit Butter auspinseln und mit Zucker bestreuen. Die Förmchen zu drei Vierteln mit Soufflémasse füllen und für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für die marinierten Erdbeeren diese waschen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit der Erdbeermarmelade durch ein feines Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in Stücke schneiden, mit dem Erdbeermus marinieren und mit gewaschenen und kleingehackten Basilikumblättern garnieren.

Das Limetten-Quark-Soufflé mit Puderzucker bestreuen und gemeinsam mit den marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 20. August 2015

Limonen-Joghurt-Tiramisu

Für zwei Personen

Für die Limonen Creme:

250 g Joghurt 1,5 %	2 Limetten	1 Vanilleschote
100 g Schlagsahne	1 Beutel Gelatine	2 ½ EL Zucker
50 ml Orangenlikör	125 ml Espresso	1 kleiner Biscuitboden

Für die Garnitur:

1 Micadostäbchen

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Schale einer Hälfte abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach anschnitten und das Mark herauskratzen. Mit einem runden Plätzchenausstecher aus dem Biskuitboden Scheiben ausstechen. Den Joghurt mit Zucker, Vanillemark, Limonensaft und der Zeste abschmecken. Die Gelatine in die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

In Dessertgläser eine Schicht Limonencreme füllen, darauf eine Scheibe Biscuit legen und mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Anschließend wieder eine Schicht Creme geben, darauf Biscuit legen und wieder mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Mit einer Creme Schicht abschließen, mit dem Micadostäbchen garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 04. Juni 2015

Mandel-Crêpe mit weißer Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Crêpeteig:

100 g Mehl	25 g fein gemahlene Mandeln	2 mittelgroße Eier
250 ml Milch	1 TL Zucker	25 g Butter
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für die Sauce:

150 g weiße Schokolade	50 g Soft-Aprikosen	50 g Aprikosenmarmelade
1 Vanilleschote	200 ml Schlagsahne	2 EL Mandelblättchen
Puderzucker		

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Crêpeteig Mehl, Mandeln, Eier, Milch, Zucker, Butter und Salz zu einem Teig verrühren. Aus dem Mandelcrêpeteig in einer Pfanne mit Butterschmalz dünne Crêpes backen, aufrollen, schräg halbieren und im Ofen warm halten.

Für die Sauce die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade darin auflösen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und in den Topf geben. Die Aprikosen in dünne Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht bräunen.

Mandelcrêpes dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen, auf der Schokoladensauce anrichten, mit den Aprikosen und den gebräunten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Viktoria Schünemann am 21. Mai 2015

Mango-Duett im Glas

Für zwei Personen

Für das Mango-Eis:

500 g TK-Mango	200 g griechischer Joghurt	50 ml Sahne
1/3 Schote Vanille	100 g Puderzucker	1 Zweig Minze

Für den Mango-Salat:

2 Mango	1 Zitrone	1 Orange
2 Zweige Basilikum	1 Zweig Minze	1/3 Schote Vanille
2 EL Puderzucker		

Für die Vanille-Sahne:

200 g Sahne	½ Schote Vanille
-------------	------------------

Für die Garnitur:

100 g Amarettini

Für das Mango-Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die tiefgekühlte Mango mit dem griechischen Joghurt, ein Drittel des Vanillemarks, dem Puderzucker und zwei Blättchen Minze zu einer glatten Masse pürieren. Das übrige Vanillemark kann für den Mangosalat und die Vanillesahne verwendet werden. Sollte die Masse nicht cremig genug werden, etwas flüssige Sahne nachgießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für den Mangosalat die frischen Mangos halbieren, schälen und den Stein entfernen. Die Mango in Würfel schneiden. Von der Orange die Schale abreiben. Die Orange und die Zitrone halbieren und auspressen. Zehn Basilikumblätter und zwei Minzeblätter vom Stiel ablösen in feine Streifen schneiden. Die Mango in einer Schüssel mit je einem Schuss Zitronen- und Orangensaft, den Kräutern, etwas Vanillemark und dem Orangenabrieb vermengen. Mit dem Puderzucker abschmecken.

Die Amarettini leicht zerbröseln.

Die Sahne mit dem restlichen Vanillemark aufschlagen.

Den Mangosalat in ein Glas geben, darüber etwas Sahne und Amarettini geben. Darauf wieder Mango-Salat und reichlich Mango-Eis geben. Mit Sahne und Amarettini abschließen. Im Glas servieren.

Sebastian Heeß am 09. April 2015

Mango-Lassi mit karamellisierter Ananas, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Mango-Lassi:

200 g Mango 1 Zitrone 125 g Naturjoghurt
65 ml Milch Puderzucker

Für die Ananas:

1 Ananas 2 TL Zucker

Für das Basilikum-Pesto:

50 g Pinienkerne 30 g Honig 70 ml Rapsöl
1 Bund Basilikum

Für die Garnitur:

4 Physalis

Die Mango schälen, kleinschneiden und mit dem Naturjoghurt, der Milch und dem Zucker vermengen. Die Zitrone auspressen, einen halben Teelöffel des Saftes dazugeben und alles im Mixer pürieren.

Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und mit etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und in die Moulinette geben. Das Basilikum hinzufügen und zerkleinern. Honig und Öl zugeben und zu einem Pesto vermengen.

Den Mango-Lassi mit dem süßem Basilikum-Pesto und karamellisierter Ananas anrichten und mit Puderzucker garnieren.

Jenny Höhne am 12. März 2015

Mango-Lassi

Für zwei Personen

200 g Mango 250 g Naturjoghurt 50 g brauner Zucker
50 g Zimt

Für den Mango-Lassi die Mango waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Mango zusammen mit dem Joghurt, dem braunen Zucker und dem Zimt in ein Gefäß geben und fein pürieren.

Den Mango-Lassi in Gläsern anrichten und servieren.

Daniel Kaddatz am 01. Oktober 2015

Mango-Mascarpone-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Mango-Törtchen:

1 dunkler Biskuitboden	1 reife Mango	200 g frische Himbeeren
40 ml Orangenlikör	250 g Mascarpone	200 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	200 g Puderzucker	

Für das Mango-Törtchen vom dunklen Biskuit drei flache Kreise ausstechen und mit etwas Orangenlikör beträufeln. Die Mango schälen und in flache Scheiben schneiden. Die Himbeeren waschen, trocken und mit dem Puderzucker bestreuen. Einige Himbeeren für die Deko zurückbehalten. Die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren.

In dem Ring, mit dem die Biskuits ausgestochen wurden, einen Kreis hineingeben, mit etwas Mascarponecreme bestreichen und mit einigen Mangoscheiben belegen. Eine weitere Schicht Mascarpone auftragen und mit Himbeeren belegen, darauf wieder eine Schicht Mascarpone und mit der zweiten Scheibe Biskuit abdecken. Diesen Vorgang wiederholen und mit der dritten Scheibe Biskuit abschließen. Das Törtchen kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Das Törtchen aus dem Ring lösen und mit der Sahne und den übrigen Himbeeren ausgarnieren und servieren.

Karl-Heinz Grigo am 23. Juli 2015

Mango-Traum

Für zwei Personen

1 Mango	1 Zitrone	1 Pck. gefüllte Haselnusskugeln
100 ml Sahne	150 g Joghurt	125 g Mascarpone
250 g Quark	100 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker

Für den Mangotraum die Sahne steif schlagen. Den Joghurt, die Mascarpone, den Quark, den Zucker und den Vanillezucker verrühren und zuletzt die Sahne unterheben.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mango schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch pürieren und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

In einem Dessertglas die gefüllten Haselnusskugeln am Boden leicht zerdrücken, die Quarkmasse und das Mangopüree darauf schichten.

Den knusprigen Mangotraum im Glas servieren.

Sabine Vogels am 01. April 2015

Mango-Trifle

Für zwei Personen

1 reife Mango	100 g Vollkornkekse	1 Zitrone
1 Feige	100 g Butter	200 g Frischkäse
2 Zweige Minze	100 g Puderzucker	

Die Kekse im Mörser zerstampfen und mit etwas Butter vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Diesen Keksteig als unterste Schicht in ein Dessertglas geben. Die Zitrone halbieren und etwas Schale abreiben. Diese mit dem Frischkäse mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken und auch ins Glas geben. Anschließend die Mango pürieren und als oberste Schicht ins Glas geben. Zuletzt ein Minzblatt abzupfen, die Feige dekorativ aufschneiden und beides als Garnitur auf das Dessert geben.

Friederike Hahn am 15. Januar 2015

Marshmallow-Mousse mit Himbeeren

Für zwei Personen

250 g Himbeeren	60 g Marshmallows	1 EL Puderzucker
1 EL Himbeersaft	80 ml Sahne	1 EL Zucker
Minzblätter		

200 Gramm der Himbeeren mit Puderzucker vermengen und in Gläsern verteilen.

Marshmallows mit der Schere zerkleinern.

Restlichen Himbeeren mit dem Zucker und etwas Wasser aufkochen und etwas köcheln lassen. Pürieren und die Marshmallowstücke unterheben, bis sie geschmolzen sind. Masse in den Kühlschrank geben. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Marshmallow-Mousse auf die Himbeeren geben.

Das Marshmallow-Mousse mit Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Nielebock am 29. Oktober 2015

Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Milch	100 ml Sahne	1 Ei
20 g Puderzucker	30 g Mohn	80 g Marzipanrohmasse
20 ml Amaretto	10 ml Rosenwasser	

Für die Chilikirschen:

100 g Sauerkirschen	50 ml Sauerkirschsafft	20 g Stärke
1 Vanilleschote	1 rote Chili	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
1 EL Zucker		

Für das Eis das Ei aufschlagen und mit der Milch, der Sahne, dem Puderzucker, der Marzipanrohmasse, dem Amaretto und dem Rosenwasser zusammengeben. Mithilfe eines Stabmixers zu einer Masse pürieren und in die Eismaschine geben. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Mohn hinzugeben und unterrühren.

Die Hälfte der Sauerkirschflüssigkeiten abschütten. Die restliche Flüssigkeit mit den Kirschen in einem Topf aufkochen und mit der Stärke andicken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und zerkleinern. Die Vanilleschote ebenfalls der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kirschen mit der Chilischote, den Chiliflocken, der Vanille und dem Zucker abschmecken.

Das Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 12. Juni 2015

Mascarpone-Creme mit Ananas

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Zitrone	150 g Naturjoghurt
150 g Mascarpone	150 g Schlagsahne	1 Vanilleschote
60 g Zucker		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitterschokolade

Die Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden, abtropfen lassen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Sahne in der Küchenmaschine steif schlagen, dann die Mascarpone, den Joghurt, den Zitronensaft, den Zucker und dem Vanillemark unterrühren.

Die Schokolade raspeln.

Die Ananas und die Creme abwechselnd in ein Glas schichten. Die Schokoladenraspel darauf verteilen und servieren.

Andreas Wais am 01. April 2015

Mascarpone-Creme mit Orangen

Für zwei Personen

Für die Mascarponecreme:

100 g Mascarpone	100 g Magerquark	3 Orangen
10 Löffelbiskuit	2 EL Orangenlikör	1 Vanilleschote
Zucker		

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen	Zitronenmelisse
----------------------	-----------------

Eine Pfanne auf mittlerer Hitze aufsetzen.

Die Mandelblättchen in der Pfanne anrösten. Anschließend eine der Orangen filetieren und die anderen zwei halbieren und auspressen.

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone mit dem Quark, dem Vanillemark, dem Zucker, dem Orangensaft und dem Likör verrühren.

Anschließend die Creme, das Biskuit und die Orangenfilets in Dessertgläser schichten, mit den Mandelblättchen bestreuen, mit der Zitronenmelisse garnieren und anschließend servieren.

Margarethe Hoffmann Decker am 16. April 2015

Mascarpone-Eis im Yufka-Körbchen mit Pflaumen

Für zwei Personen

Für das Mascarpone-Eis:

1 unbehandelte Orange	250 g Mascarpone	200 g Schlagsahne
2 cl Orangenlikör	Zucker	

Für das Yufka-Körbchen:

4 Platten fertiger Yufka-Teig	2 EL Butter	Butter
Zucker		

Für die Pflaumen:

2 Pflaumen	3 EL Zucker	3 EL Butter
100 ml trockener Rotwein		

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Mascarpone-Eis Sahne mit Zucker steif schlagen und mit Mascarpone verrühren. Orange waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone-Sahne-Mischung mit Orangenlikör, Orangenabrieb und Orangensaft vermischen und in der Eismaschine zu einem Eis frieren.

Für die Yufka-Körbchen Butter in einem Topf schmelzen und jeweils eine Yufka-Platte mit der zerlassenen Butter bestreichen. Jeweils eine zweite Yufka-Platte darauf legen und den Teig in Quadrate schneiden. Zwei Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Yufka-Quadrate in die Förmchen drücken und im Backofen bei 180 Grad Umluft zehn Minuten backen. Für die karamellisierten Pflaumen waschen, vierteln und entkernen. In einer Pfanne Butter und Zucker zerlassen und Pflaumen darin karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Yufka-Körbchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und dann anrichten. Jeweils eine Kugel Mascarpone-Eis in die Yufka-Körbchen geben, Pflaumen daneben anrichten und servieren.

Karin Weber am 08. Oktober 2015

Mascarpone-Schmarrn mit fruchtiger Himbeer-Soße

Für zwei Personen

Für den Mascarpone-Schmarrn:

100 g Himbeeren, frisch	150 g Mascarpone	2 Eier
50 ml Rotwein	50 g Zucker	50 g Mehl
30 g Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Sauce:

100 g frische Himbeeren	300 g Himbeeren, TK	10 ml Himbeergeist
70 g Zucker		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Tiefkühlhimbeeren in einer hohen Schüssel pürieren und im Anschluss durch ein Sieb passieren. Die passierten Himbeeren mit dem Zucker und Himbeergeist vermengen und mit einem Pürierstab pürieren.

Für den Mascarpone-Schmarrn die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schale mit einer Prise Salz anschlagen. Im Anschluss den Zucker dazugeben und steif schlagen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.

Für die Himbeer-Sauce in einer erhitzten Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren lassen. Die Himbeeren in die Pfanne geben und in dem Zucker schwenken. Die karamellisierten Himbeeren danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen.

Die Mascarpone-Creme zu dem Eigelb in eine große Schüssel geben und glatt rühren. Das Mehl hinzufügen und alles erneut verrühren.

Schließlich das steif geschlagene Eiweiß unter die Mascarpone-Masse heben. Diese Mischung nun in die Pfanne auf die karamellisierten Himbeeren geben und kurz stocken lassen. Die Pfanne bei 200 Grad für 15 Minuten in den Ofen geben.

Jetzt den Schmarrn aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller stürzen und anrichten. Abschließend den Schmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben und zusammen mit der Himbeer-Sauce servieren.

Cordula Wollny am 04. Juni 2015

Melonen-Creme mit Himbeer-Eis

Für zwei Personen

Für die Creme:

1 kleine Honigmelone	1 Zitrone	400 g griech. Naturjoghurt
150 g Sahne	50 g Puderzucker	2 Blatt Gelatine

Für das Eis:

500 g Himbeeren	4 Eier	400 g Sahne
450 g Zucker	1 Zitrone	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Die Gelatine in ausreichend kaltem Wasser einweichen.

Für die Melonencreme die Zitrone halbieren und auspressen. die Melone halbieren und entkernen. Mit einem Kugelausstecher zwölf Kugeln ausstechen und für die Garnitur bereitstellen. Das restliche Melonenfleisch fein hacken und mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit zwei Esslöffel Joghurtcreme im Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Für das Eis die Himbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Die Zitrone halbieren und auspressen. In einer Schüssel die Eigelbe mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Das fertige Eis ins Gefrierfach geben. Das Himbeereis mit der Melonencreme auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Kocks am 01. April 2015

Mini-Schoko-Pudding mit karamellisierten Birnen

Für zwei Personen

Für den Mini-Schokopudding:

50 g Zartbitterschokolade	2 Sesamkekse	1 Ei
50 g weiche Butter	100 g Crème fraîche	1 TL heller Zuckerrübensirup
10 ml Birnenschnaps	10 ml Marsala	40 g Zucker
Butter	Puderzucker	Salz

Für die karamellisierten Birnen:

1 Birne	10 g Zucker
---------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Espressotassen mit Butter einfetten und Schokolade grob hacken. Weiche Butter mit Schokolade, Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über einem Wasserbad schmelzen.

Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker in einer weiteren Schüssel schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Hälfte Crème fraîche, Zuckerrübensirup und Eigelb verrühren. Die Schokoladenmischung ebenfalls hinzufügen und Eischnee unterheben.

Schokoladenmasse auf die Espressotassen verteilen. Die Tassen auf ein tiefes Backblech stellen und dieses mit so viel Wasser füllen, dass die Tassen zu einem Drittel in Wasser stehen.

Den Schokopudding für 20 Minuten backen. Währenddessen eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die Birne waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Birnenwürfel andünsten und mit dem restlichen Zucker bestreuen und karamellisieren. Die übrige Crème fraîche hinzufügen.

Schokopudding aus dem Ofen nehmen und karamellierte Birnen darüber geben. Sesamkekse bröseln, darüber streuen und mit Marsala und Birnenschnaps beträufeln.

Die Mini-Schokopuddings mit karamellisierten Birnen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Petrus Basar am 24. November 2015

Mini-Tarte au chocolat

Für zwei Personen

Für die Tarte:

100 g Erdbeeren	50 g Zartbitterschokolade	1 Ei
60 g Butter	1/4 Pck. Puddingpulver (Schoko)	20 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	50 g Kokosraspeln	1 Prise Salz

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

50 Gramm Butter und die Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen, von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Mit der übrigen Butter die Kuchenförmchen ausbuttern. Das Ei in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Puderzucker cremig schlagen. Nun vorsichtig die Schokoladen-Buttermasse langsam hinzugeben und kurz weiter schlagen. Abschließend das Puddingpulver unter den Teig heben, das Ganze in eine gefettete kleine Kuchenform füllen und für etwa 25 Minuten backen.

Die Kokosraspel kurz in einer Pfanne rösten. Die Erdbeeren waschen und auf einen Spieß aufspießen.

Die Tarte auf Tellern anrichten und mit dem Erdbeerspieß und den Kokosraspeln garniert servieren.

Valerie Hilser am 29. April 2015

Mohn-Rosinen-Eis mit Birnen-Kompott, Karamell-Gitter

Für zwei Personen

Für das Mohn-Rosinen-Eis:

50 g Mohn	2 EL Rosinen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 Eier	200 ml Sahne, laktosefrei	125 ml Reismilch
2 cl Rum, braun	100 g Honig, hell, fest	1 Schote Vanille
50 g Rohrzucker		

Für das Birnenkompott:

250 g Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	2 Nelken

Für das Karamellgitter:

2 EL Zucker

Für das Eis die Rosinen in dem Rum einlegen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Reismilch zusammen mit Mohn, dem Honig und dem Vanillemark und in einen kleinen Topf geben. Die Masse erhitzen und aufkochen. Anschließend von der Herdplatte nehmen. Beim Erkalten der Mohnmasse ab und zu umrühren. Den Saft der halben Zitrone auspressen und untermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Rohrzucker zu einer sämigen Masse verrühren. Anschließend zu der Mohnmasse geben. Die eingelegten Rosinen untermengen. Die Eiweiße mit der Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben. Für das Birnenkompott die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. 125 Milliliter Wasser mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Die Zimtstange und die Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und in das Wasser geben. Anschließend die Birnenstücke dazugeben und zehn Minuten kochen. Den Saft der halben Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft untermengen. Das Gewürzsäckchen entfernen. Anschließend im Kühlschrank kaltstellen. Für das Karamellgitter den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren erhitzen, bis er karamellisiert. Anschließend das Karamell in einer Gitterform mit einem Löffel auf Backpapier träufeln und erkalten lassen. Das Mohn-Rosinen-Eis mit dem Birnenkompott in Schalen anrichten, mit dem Karamellgitter garnieren und servieren.

Sarah Fiedler am 20. Januar 2015

Mohneis mit Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

Für das Mohneis:

200 ml Milch	250 ml Schlagsahne	80 g Zucker
2 Eier	50 g Mohn	1 TL Honig
1 Schuss Rum	Minzeblätter	

Für die Pflaumensauce:

150 g eingemachte Pflaumen	$\frac{1}{2}$ Pkt. Vanillezucker	40 ml Rotwein
1 EL Granatapfelsirup	Zimt	

Für das Mohneis die Milch erwärmen, bis diese lauwarm ist.

Mohn in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Zucker und die Eier mit einem Mixer in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Unter Rühren die Milch dazugeben, die Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Den Mohn, Honig und einen Schuss Rum einrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Sauce zwei Pflaumen aufbewahren, die restlichen Pflaumen pürieren und in einem kleinen Topf erhitzen.

Den Rotwein sowie den Granatapfelsirup hinzufügen, mit Vanillezucker und Zimt abschmecken und einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Das Mohneis mit Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Woelky am 04. März 2015

Mokka-Tiramisu

Für zwei Personen

125 g Mascarpone	75 g Vollmilchjoghurt	20 ml kalter Espresso
50 ml Orangensaft	2 EL Orangenlikör	40 g Cantuccini
1 EL Kakaopulver	30 g Zucker	

Die Mascarpone mit dem Joghurt, einem Esslöffel Zucker und dem Espresso zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend den Orangensaft mit dem Orangenlikör vermischen, die Cantuccini grob zerbrechen und in zwei Gläser verteilen. Die Cantuccini mit der Orangensaftmischung betröpfeln. Zuletzt die Mascarponecreme darüber verteilen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Lars Putensen am 16. Januar 2015

Mousse au Chocolat

Für zwei Personen

100 g Zartbitter-Schokolade 90 ml Wasser 200 ml Schlagsahne
4 Erdbeeren

Eine Metallschüssel mit Eiswürfeln füllen.

Die Schokolade hacken und zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ab und zu umrühren.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, wird sie in eine Metallschüssel umgefüllt. Die Metallschüssel über die Eiswürfel halten und die Schokolade kräftig aufschlagen.

Anschließend die Schokoladencreme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank kühlen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Mousse au Chocolat mit der Sahne und den Erdbeeren garnieren und servieren.

Lutz Girschik am 01. Oktober 2015

My-Tai-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

60 ml Rum (Havanna Club)	200 ml Sahne	0,75 ml Orangeat, Mandelsirup
10 ml Zuckersirup, Grenadine	15 ml Orangenlikör (Curacao)	1 Apfelsinen
100 g Mascarpone	2 Eier, davon das Eigelb	1 Schale crushed Ice
5 Eiswürfel		

Für die Garnitur:

4 Blätter Minze

Für das „My Tai“-Eis die Sahne mit der Grenadine aufschlagen. Die Apfelsine halbieren, den Saft auspressen und unter die geschlagene Sahne heben. Den Rum, Orangeat, Orangenlikör, Mascarpone sowie die Eigelbe zu der Sahne zugeben, vermengen und alles in der Eismaschine zu einem Eis verarbeiten.

Das „My Tai“-Eis in Cocktailgläsern anrichten, mit frischer Minze garnieren und servieren

Pascal Dieckmeyer am 15. Oktober 2015

Nougat-Kirsch-Wan-Tan mit Vanille-Eis und Pistazien

Für zwei Personen

Für die Wan-Tans:

6 Wan-Tan-Blätter	100 g Schokolade mit Nougat	50 g getr. Sauerkirschen
50 g geröstete Pistazien	1 Ei	2 Zweige Minze
Pflanzenöl		

Für das Vanilleeis:

500 ml Sahne	500 ml Milch	6 Eier
50 g Mascobado Vollrohrzucker	100 ml Vanillesirup	1 Vanilleschote
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit der Milch, der Sahne und dem Sirup in einem Topf erhitzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Über einem heißen Wasserbad die Eigelb, den Zucker und das Salz schaumig schlagen. Anschließend die heiße Milch unter Rühren zu den Eiern geben, zurück in den Topf geben und bei wenig Hitze andicken lassen. Die Mischung in eine flache Form geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Die Schokolade und die getrockneten Sauerkirschen fein hacken und vermischen. Das Ei trennen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Wan-Tan-Blätter zu Quadraten schneiden und alle Seiten mit Eigelb bestreichen. Die Schokoladen-Kirsch-Füllung in die Mitte geben und kleine Wan-Tans daraus formen. Diese anschließend in einer Fritteuse goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pistazien hacken. Die Wan-Tans mit dem Vanilleeis, den Pistazien und Minzblättern garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Peinze am 12. Februar 2015

Nougat-Pfeffer-Strudel mit Sauerkirschen, Vanille-Schaum

Für zwei Personen

Für den Strudel:

4 Blätter Strudelteig, à 10x10 cm 4 Nougatpralinen 2 EL Butter
1 TL schwarzer Pfeffer

Für die Sauerkirschen:

300 g Sauerkirschen (TK) 200 ml trockener Rotwein 150 ml Sahne
6 EL Puderzucker 1 TL Weizenstärke

Für den Vanille-Schaum:

150 ml Milch 1 Vanilleschote 1 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Bund Minze

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter für den Strudel schmelzen. Den Strudelteig mit der zerlassenen Butter einstreichen. Die Nougatpralinen mit dem Pfeffer bestreuen und in die Mitte der Strudelquadrate setzen. Den Strudelteig zu kleinen Säckchen zusammenfalten und auf einem mit Backpapier belegten Blech 14 Minuten backen.

Für den Vanille-Milchschaum die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, den Zucker und das Vanillemark aufkochen. Anschließend acht Minuten ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

Für das Sauerkirschkompott drei Esslöffel Puderzucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen, mit der Weizenstärke sämig binden und abkühlen lassen. Sechs Esslöffel gefrorene Sauerkirschen leicht auftauen lassen, im noch leicht gefrorenem Zustand klein schneiden und dem Rotwein beifügen.

Für das Eis die gefrorenen Sauerkirschen mit drei Esslöffel Puderzucker und der Sahne zu einem cremigen Eis pürieren.

Den kleinen Nougat-Pfeffer-Strudel mit dem Sauerkirscheis, dem Sauerkirschkompott und dem Vanille-Milchschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Reich am 09. Juli 2015

Nougat-Sahne mit Walnüssen und Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für die Nougat-Sahne:

200 ml Sahne 50 g Nuss-Nugat 20 g Zartbitterschokolade

Für die Walnüsse:

100 g Walnusskerne 2 EL Zucker

Für den Orangensalat:

4 Orangen 4 cl Amaretto 1 Prise Zimtpulver

$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker

Für die Walnüsse eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen und karamellisieren. Die Walnusskerne klein hacken und im Karamell schwenken. Anschließend auf einen Teller mit Backpapier legen und auskühlen lassen. Für die Nougat-Sahne einen kleinen Topf mit dem Nougat bei schwacher Hitze schmelzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und anschließend unter das Nougat heben. Einige der karamellisierten Walnüsse und für die Garnitur bei Seite legen und den Rest klein hacken. Die restlichen Walnüsse unter die Nougat-Sahne heben. Für den Orangensalat die Orangen schälen, filetieren und die Filets in eine Schüssel geben. Mit Amaretto, dem Zimtpulver und dem Vanillezucker marinieren. Die Nougat-Sahne mit karamellisierten Walnüssen in Dessertgläser füllen und mit den restlichen karamellisierten Walnüssen bestreuen. Die Schokolade mit einem Käsehobel darüber hobeln. Den Orangensalat daneben anrichten und servieren.

Karin Haugeneder am 20. Januar 2015

Ofenschlupfer mit Erdbeer-Salat und Milch-Eis

Für zwei Personen

Für den Ofenschlupfer:

1/2 Hefezopf	1/4 Zitrone	1 Apfel
20 g Zucker	1 Ei	150 ml Milch
1 EL Mandelblätter	1 EL Butter	1 Prise Salz
Butter, für die Förmchen	Puderzucker	

Für das Milcheis:

50 ml kalte Milch	200 ml gezuckerte Kondensmilch	1 Limette
1 Vanilleschote	250 ml Schlagsahne	1 Prise Salz

Für den Erdbeersalat:

250 g Erdbeeren	1 Limette	2 EL Puderzucker
10 Blätter frische Minze		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch, das Vanillemark, die Kondensmilch und Salz in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig die Milchmasse untermischen. Den Saft einer Limette auspressen und die Masse damit abschmecken. Anschließend in die Eismaschine füllen und zu Eis verarbeiten.

Für die Ofenschlupfer die Förmchen gut mit Butter ausfetten und die Schale der Zitrone abreiben. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zucker, dem Ei und Salz mixen, etwa zwei Drittel davon über die Semmeln gießen und durchziehen lassen.

Den Apfel schälen, von den Kernen befreien und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Semmeln mit dem Apfel mischen und in die Förmchen einfüllen. Den Rest der Eiermilch darüber gießen, die Mandelblätter darüber streuen, mit Butterflöckchen belegen und 20 Minuten goldbraun backen.

Für den Erdbeersalat den Saft der Limette auspressen. Die Erdbeeren vierteln und mit der gehackten Minze und dem Puderzucker sowie zwei Esslöffel des Limettensafts marinieren.

Das Ofenschlupferl mit dem Erdbeersalat und dem Milcheis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Verena Leister am 10. Juli 2015

Orangen-Creme mit 'Sprungfedern'

Für zwei Personen

Für die Orangencreme:

1 Orange 150 g Mascarpone 2 EL Zucker
2 EL Orangenlikör

Für die Sprungfedern:

1 Orange 50 g Mehl 50 g Speisestärke
1 Prise Salz 1 EL Zucker 1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier 150 g saure Sahne 500 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur:

20 g Puderzucker 50 g Pistazien, ungesalzen

Für die Sprungfedern das Mehl, die Speisestärke, das Salz, den Zucker, den Vanillezucker, die saure Sahne vermengen. Die Eier aufschlagen und hinzugeben. Die Orange halbieren, den Saft einer Halben Orange auspressen und die Schale abreiben. Alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren.

Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Die Sprungfedernform in dem Fett heiß werden lassen. Dann die Sprungfedern zweimal in die Teigmasse tauchen. Der obere Rand sollte jedoch frei bleiben, da sich die Sprungfedern sonst nicht lösen. Die Sprungfedernform in das Öl tauchen, bis sie sich von selbst lösen.

Für die Orangencreme die Orange halbieren. Eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte filetieren. Den Mascarpone mit dem Saft der Orange, dem Zucker und dem Likör verrühren. Die Orangenfilets unterheben und alles auf einen Teller anrichten.

Die Orangencreme mit Sprungfedern auf Tellern anrichten, mit Pistazien und Puderzucker garnieren und servieren.

Christian Körtke am 13. Mai 2015

Orangen-Muffin mit Sahne und gerösteten Mandel-Blättern

Für zwei Personen

Für die Muffins:

2 Orangen	1 Ei	250 g Mehl
2 TL Backpulver	2 EL Zucker	50 g gehackte Walnüsse
100 ml Milch	80 ml Orangensaft	20 ml Orangenlikör
80 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz	

Für die Sahne:

2 Riegel Zartbitterschokolade	100 ml Schlagsahne	1 TL Vanillezucker
-------------------------------	--------------------	--------------------

Für die Garnitur:

50 g Mandelblätter

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Muffins eine Orange halbieren und den Saft auspressen, aus der anderen Orange Filets schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse und Salz in einer Schüssel vermengen.

Milch, Öl, Ei, Orangensaft und Likör in einer anderen Schüssel verrühren. Beides zusammen gießen, rasch vermischen und in gefettete Muffinförmchen füllen. Auf den Teig jeweils ein Orangenfilet setzen und im vorgeheizten Ofen circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Muffins fünf Minuten in der Form ruhen lassen.

Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Mandelblätter ohne Fett rösten. Zartbitterschokolade raspeln.

Muffins mit der Sahne und den gerösteten Mandelblättern sowie Schokoladenraspeln auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 12. November 2015

Orangen-Quark

Für zwei Personen

Für den Quark:

1 Orange	250 g Magerquark	150 g Vollmilchjoghurt
2 EL Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

1 Orange	1 EL Pistazien
----------	----------------

Die Schale der Orange abreiben. Die Orange halbieren und auspressen. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Orangenabrieb, den Orangensaft mit dem Quark, dem Joghurt, dem Zucker und dem Vanillemark vermengen und glatt rühren. Anschließend in Dessertgläser füllen.

Für die Garnitur die Pistazien hacken. Die Orange filetieren.

Den Orangenquark mit den Orangenfilets und den Pistazien garnieren und in den Dessertgläsern servieren.

Andreas Wais am 02. April 2015

Orangen-Schoko-Mousse in der Schokoladen-Schale

Für zwei Personen

Für das Mousse:

150 g Zartbitterschokolade	1 Ei	2 Orangen
125 ml Schlagsahne	2 EL Orangenlikör	20 g Zucker

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Das Ei und ein Esslöffel Wasser in einem weiteren Wasserbad 30 Sekunden lang cremig aufschlagen.

65 Gramm der geschmolzenen Schokolade mit einem Holzlöffel in die Eimischung unterrühren. Zwei Luftballons klein aufblasen und die restliche Schokolade auf die Unterseite dick auftragen. Luftballons mit der Schokolade unten auf Backpaper in den Kühlschrank geben und erkalten lassen.

Eine Orange waschen, trocken tupfen und die halbe Schale abreiben. Die Sahne mit einem Esslöffel Orangenlikör und dem Orangenabrieb in die Schokoladen-Ei Mischung unterheben und die Mousse in den Tiefkühlschrank geben.

Die Orange filetieren und Filets zur Seite stellen.

Die zweite Orange halbieren und den Saft herauspressen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Den übrigen Orangenlikör dazugeben und köcheln, bis die Sauce etwas angedickt ist. Die Orangenfilets dazugeben und kühl stellen. Die Luftballons vorsichtig kaputtmachen und von der Schokolade entfernen, um Schokoladenschalen zu erhalten. Die Mousse in die Schokoladenschalen füllen und Sauce mit Orangenfilets darüber gießen und servieren.

Jessica Schewel am 05. Juni 2015

Orientalischer Früchte-Zimt-Crumble, Honig-Joghurt-Sahne

Für zwei Personen

Für den Crumble:

125 g Dinkelvollkornmehl	125 g gemahlene Mandeln	250 g brauner Zucker
150 g kalte Butter	1 Schote Vanille	1 TL Zimt
1 Paket Vanillezucker		

Für das Obst:

2 Orangen	4 entkernte Datteln	1 Knolle Ingwer, à 3 cm
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	2 EL brauner Zucker	

Für die Honig-Joghurt-Sahne:

150 ml Schlagsahne	250 g Sahnejoghurt	1 TL flüssiger Tannenhonig
--------------------	--------------------	----------------------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble Mehl, Mandeln und Zucker mit der kalten Butter zu einem Teig kneten. Vanilleschote halbieren, auskratzen und mit Vanillezucker dazugeben und verkneten. Crumble im Ofen backen.

Für das Obst eine Orangen schälen, halbieren und die Hälften in fingerdicke Stücke schneiden. Zweite Orange halbieren, auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker mit Orangensaft vermengen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Datteln in lange Streifen schneiden, mit Orangenstreifen vermengen und den Saft darüber geben. Crumble über das Obst geben.

Für Honig-Joghurt-Sahne Sahne aufschlagen. Den Joghurt mit Honig süßen und unter geschlagene Sahne heben.

Den orientalischen Früchte-Zimt-Crumble mit Joghurt-Honig-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Vörtler am 05. November 2015

Pfirsich-Spieß, Ricotta, Rosmarin-Honig, Macadamianüsse

Für zwei Personen

Für den Pfirsich-Spieß:

3 frische Pfirsiche

Für die Ricotta-Creme:

200 g Ricotta 1/5 Tonkabohne 1 Zitrone

3 EL Puderzucker

Für den Rosmarinhonig:

1 Orange 2 Zweige Rosmarin 5 EL Honig

100 g Macadamianüsse

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tonkabohne fein reiben.

Den Ricotta mit Puderzucker, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone und der geriebenen Tonkabohne abschmecken.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Macadamianüsse in eine Pfanne geben und kurz auf dem Herd anrösten. Den Honig zugeben, aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln zugeben und im heißen Honig frittieren. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und mit Orangenabrieb abschmecken.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pfirsichscheiben darauflegen und rösten. Anschließend die Pfirsichscheiben nochmals halbieren und aufspießen.

Den gegrillten Pfirsich-Spieß mit Ricotta, Rosmarinhonig und Macadamianüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 20. August 2015

Physalis-Biskuit-Törtchen mit Baiser-Haube

Für zwei Personen

Für den Biskuitteig:

2 Eier 100 g Mehl 1 Prise Backpulver
100 g Zucker

Für die Füllung:

250 g Physalis 1 Zitrone 1 Ei
1 Schote Vanille 70 g Puderzucker 80 g Zucker
1 Prise Salz

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier aufschlagen und mit dem Zucker mit Hilfe eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Mehl, zwei Esslöffel Wasser und das Backpulver dabei langsam dazugeben. Anschließend den Teig in Biskuitförmchen füllen und etwa 15 Minuten backen. Für die Füllung die Physalis von den trockenen Schalenteilen befreien, waschen und halbieren. Einen Topf mit dem Puderzucker erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Physalis, den Zitronensaft und das Vanillemark zu dem Karamell geben und vermengen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb anderweitig verwenden. Den Zucker langsam dazugeben und den Eischnee cremig steif schlagen. Die Törtchen jeweils mit einer großzügigen Eischneedecke verzieren. Mit Hilfe eines Bunsenbrenners die obere Baiserschicht goldbraun anrösten. Die Baiser-Physalis-Biskuittörtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Fiedler am 21. Januar 2015

Piña Colada-Creme mit Ananas

Für zwei Personen

Für die Creme:

200 ml Sahne 2 Mini- Ananas 50 ml weißer Rum
400 ml Kokosmilch 30 g Kokosraspeln 150 g Mascarpone
75 g Joghurt 100 g Zucker 25 ml Maracuja-Likör
25 ml Ananas Saft

Für die Garnitur:

4 Blätter Minze Partyschirmchen

Die Ananas aufschneiden, schälen und in kleine Stücke schneiden. Für die Creme die Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Rum, Likör, Ananas-Saft und der Kokosmilch mit dem Handrührgerät aufmixen. Die Sahne schaumig aufschlagen und hineingeben. Die Creme in die Dessertgläser mit Ananasstücken abwechselnd schichten und mit den Kokosraspeln bestreuen. Anschließend mit dem Schirmchen und etwas Minze garnieren und servieren.

Fabien Dieckmeyer am 03. September 2015

Piña-Colada-Milchreis mit karamellisierten Datteln

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

100 g rundkorn Milchreis	750 ml Milch	250 ml Kokosmilch
1 Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ frische Ananas	30 g Zucker
20 g Butter	1 Prise Salz	

Für die Datteln und Mandeln:

50 g entsteinte Datteln	50 g gehäutete Mandeln	30 g brauner Zucker
4 cl brauner Rum		

Für den Milchreis die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kokosmilch, die Butter, den Zucker und das Vanillemark mit dem Reis zugeben und für eine halbe Stunde kochen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Die Datteln halbieren und mit den Mandeln und braunem Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Anschließend die Pfanne mit braunem Rum ablöschen.

Die Ananas halbieren, das Fruchtfleisch heraustrennen und in feine Würfel schneiden. Die Ananaswürfel in den fertigen Milchreis unterrühren und auf Teller geben. Mit den karamellisierten Datteln und Mandeln garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 27. März 2015

Pistazien-Eis auf Knusper-Teppich mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für das Eis:

155 g Zucker	25 g Tapiokastärke	7 g Salz
0,3 g Xanthan	210 g reines Pistazienmark	120 g reines Mandelöl
3 EL Pistaziengrieß	4 EL neutrales Pflanzenöl	

Für den Knusperteppich:

1 Orange	1 Ei	50 g Puderzucker
100 g Mandelstifte	30 g Pistazien	

Für die gefüllten Himbeeren:

125 g Himbeeren	3 EL Crème-Épaisse	2 EL Yuzu Saft
2 EL Zucker		

Das Backpapier mit Öl bestreichen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

690 Milliliter Wasser in einen Kochtopf geben. Tapiokastärke, Salz und Xanthan in einer Schüssel vermengen und mit einem Stabmixer in das Wasser einarbeiten und unter ständigem mixen zum kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Pistazienmark, den Pistaziengrieß und die Öle nach und nach mit dem Stabmixer einarbeiten. Das Ganze über einem Eisbad abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Die Mischung in der Eismaschine weiter verarbeiten. Die Crème Épaisse mit Yuzu Saft und Zucker verrühren. Die Crème in einen Einwegspritzebeutel geben und die Himbeeren damit füllen.

Für den Knusperteppich die Pistazien hacken und ein wenig von der Orangenschale abreiben. Das Ei trennen. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Das Eiweiß und den Puderzucker mit den Mandelblättchen, den gehackten Pistazien und dem Orangenabrieb vorsichtig mischen und mit feuchten Händen in kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und vorsichtig flachdrücken. Im Backofen zwölf Minuten backen.

Das Pistazieneis mit Knusperteppich und gefüllten Himbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Inka Olek am 09. April 2015

Pistazien-Madeleine, Weihnachtsgewürz-Sud, Himbeer-Gelee

Für 2 Personen

Für die Pistazien:

50 g gehackte Pistazien	1 TL Pistazienpaste	60 g Mehl
80 g Butter	100 g Puderzucker	1 Msp. Backpulver
2 Eier	Salz	

Für den Sud:

2 Sternanis	2 Zimtstangen	2 Nelken
250 g Zucker		

Für das Himbeer-Gelee:

200 ml Himbeersaft	5 ml Rote-Bete-Saft	6 g Agar Agar
--------------------	---------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 g Peta Zeta	10 g Himbeeren
---------------	----------------

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pistazien-Madeleine Eier mit Mehl, Puderzucker, Butter und Backpulver zu einer glatten Masse schlagen. Mit Salz abschmecken. Pistazienpaste sowie gehackte Pistazien unterheben und in einer Madeleine-Form für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Weihnachtsgewürz-Sud Zucker und 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Sternanis, Zimt und Nelken hinzugeben und gemeinsam einkochen.

Für das Gelee Himbeer- und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und erwärmen. Agar Agar hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen. Alles in eine Form geben und kalt stellen.

Pistazien-Madeleine mit Weihnachtsgewürz-Sud und Himbeer-Gelee auf Teller geben, mit Himbeeren und Peta Zeta garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 19. November 2015

Pistazien-Mousse und Beeren-Eis mit Matcha-Biscuit

Für zwei Personen

Für den Biscuit:

5 Eier	5 EL Zucker	5 EL Mehl
½ Paket Backpulver	1 Paket Vanillezucker	50 g Matchatee

Für das Eis:

1 kg Beerenmischung, TK	1 ½ Limetten	400 ml Crème-fraîche
400 ml Buttermilch	200 g Puderzucker	Salz

Für die Tonka-Sabayon:

5 Eier	2 cl Apfelbranntwein	100 ml trockener Rotwein
1 Tonkabohne	1 Vanilleschote	50 g Zucker

Für die Mousse:

100 g Pistazien, ungesalzen	10 ml Pistaziensirup	100 ml Sahne
200 g Quark	2 EL Schmand	1 Vanilleschote
30 g Vanillezucker	20 g Zucker	

Für die Garnitur:

1 TL Aktivkohle	25 g ganze Pistazien
-----------------	----------------------

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Für den Biscuit Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker, Matchatee und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form geben und 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Eis gefrorenen Beeren mit Crème fraîche, Buttermilch, Puderzucker, Saft einer halben Limette und etwas Limettenschale pürieren und in einer Eismaschine zubereiten.

Für die Sabayone Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und das Eigelb in einer Metallschüssel über einem Wasserbad mit Vanillemark und -schote, einer Prise geriebener Tonkabohne, Zucker, Apfelbranntwein und Rotwein mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Für die Mousse Pistazien in einem Mörser zerkleinern. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Pistazien, Quark, Schmand, Vanillezucker, Mark der Vanilleschote, Zucker und Pistaziensirup miteinander vermengen. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, anschließend kalt stellen.

Biscuit auf Tellern zerbröseln und zusammen mit Eis, Mousse und Sabayone anrichten. Mit Aktivkohle und gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Katharina Brandt am 19. November 2015

Plum Batter Cake

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

5 Pflaumen	15 g gemahlene Mandeln	50 ml Milch
50 g Jogurt 1,5 %	1 Ei	5 g Mehl
1 EL Backpulver	125 ml Apfelsaft	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	20 g Zucker	60 g Puderzucker

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen waschen und die Hälfte in Scheiben schneiden, die restlichen Pflaumen klein hacken. Die Pflaumenscheiben in 40 Millilitern Apfelsaft kochen, bis zum der Saft komplett reduziert ist. Die Pflaumenscheiben in zwei kleine feuerfeste Formen legen.

Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillemark, Jogurt, Milch und Ei zu einem Teig verrühren. Den Teig auf die Pflaumenscheiben gießen und die Formen für 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Die gehackten Pflaumen mit dem restlichen Apfelsaft und der Zimtstange in einem Topf aufkochen. Zimtstange heraus nehmen und mit Puderzucker zu einer Sauce mischen. Die Sauce in eine Sauciere geben und zu dem Küchlein in der Form servieren.

Jessica Schewel am 04. Juni 2015

Prosecco-Zabaione

Für zwei Personen

4 Orangen	1 Zitrone	6 Eigelb
6 EL Zucker	200 ml Prosecco	Minzeblätter, zur Garnitur

Die Orange schälen, Filets herausschneiden und auf Gläser verteilen. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker, dem Prosecco und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad solange schlagen, bis es cremig wird. Die Prosecco-Zabaione auf die Orangenfilets anrichten und mit den Minzeblättern garnieren.

Svenia Schröter am 06. August 2015

Provenzalisches Eierlikör-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Eierlikör-Tiramisu:

100 g Mascarpone	100 g Sahnequark	200 ml Sahne
2 cl Eierlikör	30 g Zucker	1 EL Lavendelblüten
12 Amaretti		

Die Mascarpone und den Quark in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Den Zucker hinzufügen und sorgfältig unterrühren.

Ein paar Lavendelblüten für die Garnitur zur Seite legen. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den restlichen Lavendelblüten leicht unter die Mascarpone-Quark-Mischung heben. In ein Dessertglas eine Schicht der Mischung geben und diese mit den Amaretti bedecken. Den Eierlikör über die Amaretti geben und mit den restlichen Lavendelblüten garnieren.

Das provenzalische Eierlikör-Tiramisu im Dessertglas anrichten und servieren.

Gabriele Görres am 09. April 2015

Quark-Küchlein, Orangen-Sahne-Creme, Orangen-Spalten

Für zwei Personen

Für die Quarkküchlein:

50 ml Quark	50 ml Sahne	50 ml Milch
1 Ei	2 EL Vanillezucker	75 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Prise Salz	Zucker
Butter		

Für die Orangen-Sahnecreme:

1 Orange	75 ml Sahne	2 EL Schmand
1 $\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft		

Für die Orangenspalten:

1 Orange	75 ml Orangensaft	75 g Zucker
2 Sternanis	2 Nelken	

Für die Quarkküchlein das Ei und den Vanillezucker schaumig rühren.

Die Milch, die Sahne und den Quark cremig rühren und zur Eimasse geben. Eine Prise Salz, das Mehl und das Backpulver vermengen und langsam unter die Masse rühren. Abschmecken und eventuell mit etwas Zucker nach süßen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen.

Für die Orangen-Sahnecreme die Schale der Orange reiben und den Saft auspressen. Die Sahne schlagen und mit dem Schmand, einem halben Teelöffel Orangensaft, dem Orangeabrieb und dem Agavendicksaft cremig rühren. Anschließend kalt stellen.

Für die karamellisierten Orangenspalten die Orange filetieren. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und die Orangenfilets dazugeben. Mit dem Orangensaft ablöschen, den Sternanis und die Nelken hinzufügen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Den Quarkteig kellenweise in eine Pfanne geben und in heißer Butter von beiden Seiten eineinhalb Minuten backen. Auf einem Küchentuch auskühlen und entfetten lassen. Die Quarkküchlein mit Orangen-Sahnecreme und karamellisierten Orangenspalten schichtweise auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Holz am 12. März 2015

Quark-Speise mit Pumpernickel und Mango-Püree

Für zwei Personen

1 Mango	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Pumpernickel
250 g Quark	100 ml Sahne	100 g Zucker
1 Schote Vanille	1 EL Kirschwasser	1 Prise Salz

Den Quark mit der Hälfte der Sahne vermenge. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Vanillemark zusammen mit dem Zitronensaft, 70 Gramm Zucker und dem Salz zu der Quarkmasse geben. Die restliche Sahne aufschlagen und zusammen mit dem Kirschwasser ebenfalls dazugeben und anschließend kaltstellen.

Das Pumpernickel zerkleinern und mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Die Mango schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Anschließend im Mixer pürieren.

Die Quarkspeise mit karamellisiertem Pumpernickel und Mango-Püree in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 10. September 2015

Quark-Waffel mit heißen Kirschen

Für zwei Personen

Für die Waffel:

65 g Quark, abgetropft	$\frac{1}{2}$ Zitronen-Abrieb	2 Eier
75 g Mehl	30 g Zucker	50 g Butter
125 ml Milch	1 Msp. Zimt	1 Msp. Lebkuchengewürz
Puderzucker		

Für die Kirschen:

350 g Schattenmorellen	10 g Zucker	2 cl Kirschwasser
------------------------	-------------	-------------------

Das Waffeleisen erhitzen.

Für die Quarkwaffel Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen und einen Esslöffel Zucker kurz vor dem Steifwerden hinzugeben. Eigelb und restlichen Zucker schaumig rühren. Quark, Butter, Zimt, Lebkuchengewürz und abgeriebene Zitronenschale hinzugeben. Milch leicht erhitzen.

Abwechselnd Mehl und Milch unterrühren. Eischnee unterziehen. Waffel im Waffeleisen goldgelb ausbacken.

Für die heißen Kirschen die Schattenmorellen abgießen und den Saft auffangen. Einige Esslöffel des Saftes aufbewahren, und diese mit der Speisestärke glatt rühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Kirschwasser sowie dem restlichen Kirschsud ablöschen. Kirschsud etwas einkochen lassen, anschließend die Kirschen hinzufügen. Kochende Kirschen mit Speisestärke abbinden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Quarkwaffel mit heißen Kirschen anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 22. Dezember 2015

Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade

Für zwei Personen

Für das Erdbeereis:

750 g frische Erdbeeren	100 ml Erdbeerpüree	20 ml Erdbeersirup
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	Zucker	

Für den Erdbeersalat:

3 große frische Erdbeeren	30 g Pistazien, geschält, ungewürzt	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Bund Basilikum	100 g Zucker	

Für die Mascarpone-Creme:

150 g Mascarpone	150 g Quark, 40%	130 g weiße Schokolade
Zucker		

Für den Schokoladen-Chip:

130 g weiße Schokolade	30 g Pistazien, geschält	Meersalz
------------------------	--------------------------	----------

Die Eismaschine vorbereiten.

Für das Erdbeereis alle Erdbeeren waschen, trocken tupfen und von den Kelchen befreien. Anschließend die Erdbeeren halbieren. Die ganze Minze kleinhacken und beiseite stellen.

Drei große Erdbeeren aufbewahren. Die restlichen Erdbeeren zusammen mit dem Erdbeerpüree und dem Sirup in den Mixer geben und alles fein pürieren. Anschließend alles in die Eismaschine geben.

Für den Erdbeersalat die drei Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

Das Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte der Minze, das Basilikum, die Pistazien und den Zucker im Mixer zu einem Pesto mixen. Das Pesto über den Erdbeersalat geben.

Für die Mascarpone-Creme den Quark und die Mascarpone verrühren und zuckern. Die gesamte weiße Schokolade in einem Wasserbad erhitzen und schmelzen. Anschließend die Hälfte der Schokolade unter die Mascarpone-Creme geben.

Für den Schokoladen-Pistazien-Chip mit Meersalz die restliche geschmolzene Schokolade mit den Pistazien verrühren. Die Masse mit Meersalz abschmecken.

Zwei mittelgroße Servierringe auf Alufolie legen und die Schokoladen-Pistazien-Masse hineinfüllen. Die Chips im Kühlschrank auskühlen lassen.

Das Erdbeereis aus der Maschine nehmen und den Rest der Minze unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken und erneut kräftig rühren.

Das Quartett von Erdbeeren und weißer Schokolade auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tom Mackenroth am 24. April 2015

Rosmarin-Eis mit Pinienkern-Schnitte

Für zwei Personen

Für die Pinienkernschnitte:

2 Eier	150 g Zucker	120 g Mehl
100 g Butter	2 TL Vanillezucker	4 EL Kakaopulver, ungesüßt
1 Prise Salz	70 g Pinienkerne	100 g Marzipanrohmasse

Für das Rosmarin-Eis:

200 g Sahne (30%)	400 g Schmand (24%)	120 g Zucker
1 Bund Rosmarin, frisch	2 Blatt Gelatine	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Sahne in einen Topf geben, erwärmen und den Zucker auflösen. Den Rosmarin sehr fein hacken und in einen Topf geben. Die Gelatine in kaltes Wasser geben und auflösen. Unter die Sahne-Zucker-Mischung heben und mit einem Handrührgerät mixen. Anschließend den Schmand unterheben und die Mischung in die Eismaschine geben.

Für die Pinienkernschnitte die Eier aufschlagen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen und langsam unter die Eier-Zucker-Mischung rühren.

Anschließend das Mehl, das Kakaopulver, die Pinienkerne, den Vanillezucker, die Prise Salz und die Marzipanrohmasse hinzugeben und glatt rühren. Den Teig auf ein Blech geben und zwölf Minuten backen.

Das Rosmarin-Eis mit Pinienkernschnitte auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 12. Juni 2015

Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln

Für zwei Personen

Rosmarin-Eis:

200 g Sahne, 30%	400 g saure Sahne, 10%	120 g Zucker
1 Bund frischer Rosmarin	2 Blatt Gelatine	Salz

Sake-Pflaumen:

6 Pflaumen	100 ml Sake	3 EL Zucker
1 Limette	1 cm frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Zimt (Ceylon)
Salz	20 g Butter	

Panko-Zimt-Brösel:

4 EL Panko	1 EL Zucker	1 TL Zimt
1 EL Butter		

In einem Topf den Zucker unter Rühren in der Sahne vollständig bei mäßiger Hitze auflösen. Die Sahne sollte nicht kochen. Eine Prise Salz hinzufügen. Die Rosmarinnadeln von den Stängeln zupfen und fein hacken. Etwa drei Esslöffel davon zu der Sahne geben.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Sahne geben. In einen Mixbecher gießen und alles mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die saure Sahne zufügen und noch einmal durchmischen. In eine Eismaschine füllen und fertig stellen.

Die Pflaumen entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Mit Sake und dem Saft einer Limette ablöschen und sämig einkochen. Den Zimt und eine Prise Salz zufügen und die Hitze ausschalten. Die Butter in die Sauce rühren, die Pflaumen zufügen und mit geriebenem Ingwer und Limettenabrieb abschmecken.

In einer Pfanne Panko, Zimt und Zucker mit Butter knusprig rösten.

Das Rosmarin-Eis mit Sake-Pflaumen und Panko-Zimt-Bröseln auf Tellern anrichten

Torsten Kluske am 05. März 2015

Rote Grütze mit Schoko-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für die Grütze:

30 g frische Himbeeren	30 g frische Heidelbeeren	30 g frische Kirschen
20 g Brombeeren	20 g schwarze Johannisbeeren	1 Orange unbehandelt
1 TL Himbeergeist	200 ml Kirschsafte, ohne Zucker	1 EL Speisestärke

Für die Creme:

2 EL Zartbitterschokolade	100 ml cremige Kokosmilch	50 g Mascarpone
50 g Naturjoghurt 3,5%	20 g Puderzucker	30 g brauner Zucker

Für die Garnitur:

2 Minzeblätter, zur Garnitur

Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen. Wasser in einem Topf erhitzen. Das Wasserbad für die Schokolade vorbereiten. Den Kirsch- und Orangensaft in den Topf einfüllen und aufkochen lassen. Eine kleine Menge der warmen Flüssigkeit abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke gründlich vermischen. Von der angerührten Speisestärke so viel in den Saft geben, bis sich unter ständigem Rühren eine sämige Sauce bildet. Den Topf von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Früchte, bis auf einige Himbeeren, den Himbeergeist und den Orangenabrieb in die Sauce aus den Säften geben und untermischen. Die Schokolade in das vorbereitete Wasserbad geben und schmelzen lassen.

Die Mascarpone, den Joghurt und etwas Kokosmilch mit etwas Puderzucker vermengen. Einen kleinen Teil der geschmolzenen Schokolade unter die Creme mischen.

Die Rote Grütze in ein weites Glas füllen, die Mascarpone Creme obenauf und abschließend den Rest der flüssigen Schokolade über einen Löffel auf die Creme laufen lassen.

Das Ganze mit den übrigen Himbeeren und den Minzeblättern garniert servieren.

Claudia Thimm-Czaja am 14. August 2015

Süße Blätterteig-Schnecken

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	50 g Rosinen	50 ml Sahne
20 g Kakaopulver	20 g Zimtpulver	20 g brauner Zucker
20 g Vanillezucker	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteigrolle ausrollen, im Ganzen lassen. Die ganze Fläche mit Sahne bestreichen. Kakao-pulver, Zimtpulver, braunen Zucker und Puderzucker gut vermischen und mit einem kleinen Sieb auf dem Blätterteig verteilen. Die Rosinen ebenfalls gleichmäßig auf den Blätterteig geben. Den Blätterteig wieder zu einer großen Rolle aufrollen und in ca. 2 ½ cm große Scheiben schneiden. Backpapier auf ein Ofenblech legen und die Blätterteigrollen hochkant darauf legen und im Ofen 15-20 Minuten goldgelb backen.

Die Blätterteigschnecken auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Francois Rominger am 24. November 2015

Süßer Risotto mit Trauben, Kaffee und Pinien-Kernen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

80 g Risottoreis	50 g Butter	1 EL Crème-fraîche
150 ml Apfelsaft	50 ml trockener Weißwein	Olivenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Trauben, Pinienkerne:

10 weiße, kernlose Trauben	1 Zitrone	50 g Butter
2 EL Pinienkerne	1 EL Honig	50 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ TL Instant-Kaffeepulver	Zimt	Salz

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. In einer Pfanne die Pinienkerne anrösten. Den Honig hinzugeben und etwas karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Die Weintrauben halbieren und zufügen. Kurz garen, vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Mit Zimt, einer Prise Salz, Zitronenabrieb und einem Spitzer Zitronensaft abschmecken. In einem Topf den Risottoreis bei milder Hitze mit etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen. Anschließend den Apfelsaft zugießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 15 Minuten köcheln lassen. Dabei den Deckel nicht hochheben. Nach 15 Minuten vorsichtig umrühren. Wenn das Risotto sämig ist, die Butter und die Crème-fraîche unterrühren und mit Zucker abschmecken. Das Risotto auf Tellern anrichten, die Trauben und Pinienkerne dazugeben, mit etwas Zimt und wenigen Körnchen Kaffeepulver würzen und servieren.

Torsten Kluske am 13. Februar 2015

Safran-Grieß mit Zitrusfrüchte-Ragout

Für zwei Personen

Für den Safran-Grieß:

30 g Hartweizengrieß	250 ml Vollmilch	15 g Puderzucker
1 Ei	0,1 g Safranfäden	Minze

Für das Ragout:

1 Orange	1 Limette	1 Tonkabohne
20 g Butter	2 EL Honig	Salz

Die Schale der Orange abreiben. Die Tonkabohne reiben. Das Ei, den Puderzucker, Orangenschale und etwas Tonkabohne mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Milch mit den Safranfäden und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Den Grieß mit einem Schneebesen einrühren und die Hitze reduzieren. Wenn die Masse eindickt, die Eimischung unterheben. Anschließend in Gläsern füllen. Die Orange und die Limette schälen und filetieren. Den Saft in eine Pfanne pressen. Den Honig dazugeben und aufkochen. Wenn die Sauce etwas andickt, die Hitze reduzieren und mit etwas Tonkabohne würzen. Zum Schluss ohne Hitze die Butter einrühren. Abkühlen lassen und die Orangen- und Limettenfilets dazugeben. Mit einer Prise Salz und Honig abschmecken. Das Ragout auf den Grieß geben und mit Minze garniert servieren.

Torsten Kluske am 12. Februar 2015

Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Nocken:

2 Eier	25 g Butter	100 ml Milch
1 TL Mehl	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	25 g Zucker

Für die Erdbeersauce:

200 g Erdbeeren, TK	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille
40 g Puderzucker		

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren auftauen und mit dem Puderzucker mit einem Stabmixer grob pürieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Anschließend das Vanillemark und etwas Zitronensaft mit der Erdbeermasse vermengen. Für die Nockerln die Butter in eine Auflaufform geben und im Ofen schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Das Mehl untermengen. Die Schneebesen des Handrührgeräts waschen und trocknen. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße und den Zucker mit dem Handrührgerät zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch und das Vanillemark in eine Auflaufform geben und im Ofen kurz erhitzen. Die Schneemasse in großen Nockerln hineinsetzen. Anschließend in den Ofen geben und fünf Minuten backen, bis die Spitzen der Masse dunkelbraun werden. Die Salzburger Nockerln mit der Erdbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Paukner am 20. Januar 2015

Sauerrahm-Eis auf Erdbeer-Spiegel mit marinierten Beeren

Für zwei Personen

Für das Sauerrahmeis:

500 g Sauerrahm	50 g Crème-fraîche	50 ml Schlagsahne
50 g Zucker	1 Prise Salz	1 Vanilleschote
1 Zitrone		

Für den Erdbeerspiegel:

200 g Erdbeeren	50 g Puderzucker
-----------------	------------------

Für die marinierten Beeren:

100 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	100 g Heidelbeeren
100 g Brombeeren	50 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
50 ml milder Obstbrand		

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für das Sauerrahmeis die Schale der Zitrone abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Sauerrahm mit der Schlagsahne und der Crème fraîche in einem Topf glatt rühren, das Vanillemark, den Zitronensaft und -abrieb sowie den Zucker hinzufügen. Die glatte Masse in die Eismaschine füllen und für 25 Minuten gefrieren lassen.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren.

Für die marinierten Beeren die Zitrone auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Die Beeren mit dem Zucker, dem Saft der Zitrone sowie dem Abrieb und dem Obstbrand marinieren.

Das Sauerrahmeis auf Erdbeerspiegel mit marinierten Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Kathrin Woltermann am 10. September 2015

Sauerrahm-Eis mit Orangen-Marinade, Himbeeren, Pecannüsse

Für zwei Personen

Für das Eis:

$\frac{1}{2}$ Zitrone 600 g Sauerrahm 200 ml Sahne

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote 150 g Puderzucker

Für die Marinade:

2 Orangen 50 g Puderzucker 1 Vanilleschote

Für die Beilage:

100 g Himbeeren 100 g Pecannüsse Puderzucker

Für die fruchtig-nussige Beilage zunächst die Himbeeren waschen. Dann die Pecannüsse mit etwas Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für die Orangenmarinade die beiden Orangen halbieren und entsaften. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Saft mit etwas Vanillemark und dem Puderzucker vermengen und in einem Topf bei geschlossenem Deckel einkochen.

Für das Zitroneneis den Sauerrahm mit dem Puderzucker, der Sahne und dem restlichen Vanillemark vermengen. Die Zitrone abwaschen, trocken tupfen und eine Hälfte auspressen. Die Schale der halben Zitrone abreiben und zusammen mit dem Saft in die Masse geben und so lange vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Zuletzt das Eis auf einen flachen Teller geben und mit der Marinade übergießen. Anschließend die

Jenny Höhne am 23. April 2015

Schneegestöber mit weißer Schokolade

Für zwei Personen

60 g Mascarpone 60 g Magerquark 60 g Quarkcreme

50 g Sahne 100 g TK-Himbeeren $\frac{1}{4}$ Tafel weiße Schokolade

40 g Zucker

Den Zucker mit der Sahne in eine Schüssel geben und halb steifschlagen. Anschließend den Quark, die Quarkcreme und die Mascarpone unterheben.

Die Himbeeren in ein Dessertglas geben, darauf die Quarkmasse verteilen und die weiße Schokolade darüber raspeln.

Dietmar Walter am 20. August 2015

Schnelles Himbeer-Eis mit Ananas und Limoncello-Sahne

Für zwei Personen

Für das schnelle Himbeereis:

250 g Himbeeren (TK) 200 ml Sahne 100 g Puderzucker

Für die gebratene Ananas:

1 kleine reife Ananas 1 Limette 20 g Butter
50 g Puderzucker Limoncello

Für die Limoncello-Sahne:

200 ml Sahne 4 cl Limoncello 20 g Puderzucker

Für das schnelle Himbeereis die Tiefkühl-Himbeeren mit dem Puderzucker und der Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer festen Masse pürieren. In den Tiefkühler geben.

Für die gebratene Ananas die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und die Ananas mit Limettensaft beträufeln. Die Butter in einer Grillpfanne erhitzen, die Ananasscheiben hineingeben, mit etwas Puderzucker bestäuben und von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Limoncello ablöschen.

Für die Limoncello-Sahne die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Dann den Limoncello zugeben und vorsichtig unterheben.

Mit dem Portionierer jeweils zwei Kugeln Himbeereis abstechen und auf die Teller geben. Mit der gebratenen Ananas und der Sahne dekorieren.

Claudia Thimm-Czaja am 13. August 2015

Schoko-Cookies mit Obst-Salat und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Cookies:

100 g Zartbitterschokolade	3 EL Milch	2 Eier
100 g Butter	50 g Haselnüsse	250 g Zucker
250 g Mehl	1 TL Backpulver	1 Prise Salz

Für den Obstsalat:

1 Banane	1 Kiwi	1 Apfel
100 g Blaubeeren	2 EL Ahornsirup	2 EL gehobelte Mandeln

Für die Vanille-Sahne:

100 ml Sahne	1 EL Zucker	1 Vanilleschote
--------------	-------------	-----------------

Den Backofen auf 170 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Haselnüsse und die Schokolade grob hacken.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen.

Die Butter, den Zucker, die Eier und das Salz in einer Schüssel verrühren. Die Mehlmischung dazugeben. Die Schokolade, die Haselnüsse und die Milch unterheben.

Den Teig mit einem Esslöffel auf ein Backblech geben und etwa 20 Minuten backen.

Für den Obstsalat die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel halbieren, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Kiwi ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Blaubeeren waschen und abtropfen. Die Früchte mit dem Ahornsirup und den Mandeln vermischen.

Für die Sahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark steif schlagen.

Den Obstsalat mit der Vanille-Sahne auf Tellern anrichten und mit den Schoko-Cookies servieren.

Isabella Reindl am 28. Mai 2015

Schoko-Früchte mit Frucht-Grütze

Für zwei Personen

Für die Spieße:

100 g dunkle Schokolade	100 g kernlose Weintrauben	2 Bananen
1 Ananas	100 g Butter	50 g Kokosraspeln

Für die Grütze:

250 g gefrorene Waldfrüchte	1 Zitrone	40 ml brauner Rum
150 g brauner Rohrzucker		

Für die Spieße Dunkle Schokolade mit 50 g Butter über einem Wasserbad schmelzen.

Bananen schälen und kleinschneiden. Ananas ebenfalls schälen und vom Strunk befreien. In grobe Würfel schneiden und auf einem Schaschlik-Spieß abwechselnd mit den Bananen aufspießen.

Für die Grütze Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Früchte in einen Topf geben und köcheln lassen. Den Rum zügig hinzufügen und flambieren. Mit Zucker, Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Spieße durch die beiden Schokoladenbäder ziehen und erkalten lassen.

Schokofrüchte mit Fruchtgrütze auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015

Schoko-Frucht-Röllchen mit Papaya-Shake

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

6 Scheiben American Toast	1 reife Mango	1 Banane
200 g Erdbeeren	2 Eier	50 g Butter
2 EL Milch	100 g Nuss-Nougat-Creme	20 g Zimt
100 g Zucker		

Für den Papaya-Shake:

1 Papaya, reif	1 Limette	2 EL Ahornsirup
220 ml stilles Wasser		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Mango	50 g Erdbeeren
---------------------	----------------

Für den Papaya-Shake die Papaya von den Enden befreien, schälen und zerteilen. Die Frucht entkernen und in grobe Würfel schneiden. In einem hohen Becher mit einem Stabmixer pürieren. Die Limette halbieren, auspressen und mit dem Ahornsirup und dem Wasser zu dem Papaya-Püree geben.

Die Rinde vom American Toast entfernen. Mit der flachen Hand das Toast platt drücken. Die Banane und die Mango schälen und zusammen mit den Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Die Eier auf einen Teller aufschlagen, mit einer Gabel verquirlen und die Milch hinzugeben. Auf einem zweiten Teller Zimt und Zucker vermischen.

Die Nuss-Nougat-Creme auf die Toasts verteilen und mit einem Esslöffel zwei bis drei Portionen der Obststücke auf die unteren Drittel der Toasts verteilen. Die Scheiben eng zusammenrollen und durch die Eier-Milch-Mischung ziehen. Anschließend Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen goldbraun braten und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Für die Garnitur die Mango schälen und in schmale Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vom Grün befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Schoko-Frucht-Röllchen auf Tellern anrichten, mit den Mango- und Erdbeerscheiben garnieren und mit dem Papaya-Shake servieren.

Lars Pemöller am 02. Juli 2015

Schoko-Küchlein mit Mango-Creme

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

125 g Zartbitterschokolade (70%)	2 Eier	50 g Butter
60 g Zucker	20 g Mehl, Typ 405	1 EL Butter
1 EL Zucker		

Für die Mango-Creme:

1 reife Mango, groß	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Zucker
200 g Sahne	20 ml Orangenlikör	1 Prise Cayennepfeffer

Für die Garnitur:

frische Minze

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoladenküchlein Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Schokolade und Butter unter ständigem Rühren in einer Schüssel über kochendem Wasser schmelzen lassen. Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl unter die Schokoladenmasse heben. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Kleine Porzellanförmchen mit Butter austreichen und zuckern. Die Masse in die Förmchen füllen und acht Minuten im Backofen backen. Für die Mango-Creme Mango schälen, Mangofruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Zitronenhälfte auspressen und mit Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer pürieren. In einem zweiten hohen Rührbecher Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und in eine Schüssel füllen. Mango-Püree unter die Sahne heben, mit einer Prise Cayennepfeffer und Orangenlikör verfeinern.

Die Schokoladenküchlein mit der Mango-Creme auf Tellern anrichten, mit frischer Minze garnieren und servieren.

Karin Pechtel am 05. November 2015

Schoko-Nudeln mit Vanille-Soße, karamellierte Bananen

Für zwei Personen

Für die Schokonudeln:

150 g Schokonudeln 100 g brauner Zucker 1 Prise Salz
Milch

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch 1 Ei 2 EL Stärke
1 Päckchen Vanillezucker 1 Vanilleschote

Für die Bananen:

2 Bananen 150 g Zucker

Für die Garnitur:

50 g Mandelsplitter

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ei aufschlagen und mit etwas kalter Milch und der Stärke verrühren. Anschließend in die kochende Milch geben, abbinden und nicht mehr aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Einen Topf mit Milch erhitzen und die Nudeln mit dem braunen Zucker und einer Prise Salz kochen. Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Nudeln abgießen. Die Schokonudeln mit der Vanillesauce und den karamellisierten Bananen auf Tellern anrichten, mit den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Nicholas Fanselow am 19. Februar 2015

Schoko-Nuss-Crêpe

Für zwei Personen

100 g Mehl 2 Eier 50 g Butter
2 EL Zucker 70 g brauner Rohrzucker 2 TL Vanillezucker
20 g Kakaopulver 80 g Edelbitterschokolade 40 g Haselnüsse
20 g Walnüsse 200 ml Milch 200 g Sahne
Puderzucker Salz

Das Mehl mit der Milch, dem Zucker, den Eiern und einer Prise Salz gut verrühren. Anschließend eine heiße Pfanne mit der Butter auspinseln, und hauchdünne Pfannkuchen ausbacken. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit dem Vanillezucker und dem Rohrzucker vermengen, die Haselnüsse und die Walnüsse zugeben und abkühlen lassen. Anschließend mit der Sahne vermengen und mit Kakaopulver verfeinern. Die Pfannkuchen mit der Schoko-Nuss-Creme auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Danny Graf am 12. Februar 2015

Schoko-Soufflé, Orangen-Creme, karamellierte Mandeln

Für zwei Personen

Für das Schokosoufflé:

75 g Zartbitterschokolade	2 Eier	20 g Mehl
75 g Butter	1 EL Zucker	25 g Vollmilchschokolade

Für die Creme:

125 ml Sahne	2 TL Puderzucker	2 TL Orangenlikör
1 Orange	1 Msp. Kardamom	

Außerdem:

100 g Mandeln	80 g Zucker
---------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorbereiten.

Für das Soufflé die Förmchen gut ausbuttern und mit etwas Mehl bepudern. Eines der Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Das andere Ei aufschlagen und komplett dazugeben. Den Zucker ebenfalls mit in die Schüssel geben und alles zu einer dicken Creme schlagen. Die Butter und die Schokolade in eine Rührschüssel geben und über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Mehl unter die Masse heben und die Ei-Creme ebenfalls dazu rühren. Den Souffléteig bis zur Hälfte in die vorbereiteten Formen geben und ein Stück Schokolade hineinlegen. Anschließend die Förmchen auf zwei Drittel auffüllen und im Backofen für zehn Minuten backen.

Für die Orangen Creme die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Den Orangenlikör, den Kardamom und die Orangenschale in die Orangen Creme unterheben.

Die Mandeln in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Das Soufflé aus dem Backofen nehmen und die Orangen Creme darauf geben. Mit den Mandeln garnieren und servieren.

Karen Fritzenschaft am 27. März 2015

Schoko-Törtchen mit Flüssig-Kern und Lavendel-Eis

Für zwei Personen

Für das Lavendel-Eis:

1 Bund Lavendeldolden/-blüten 500 ml Bourbon-Vanille-Eis 1 Zitrone

Für das Schokotörtchen:

60 g dunkle Kuvertüre (70%) 50 g Butter 2 Eier

60 g Zucker 30 g Mehl

Für die Erdbeeren:

100 g Erdbeeren $\frac{1}{2}$ unbehandelte Zitrone 2 Zweige frische Minze

4 EL Himbeeressig 3 EL Agavensirup 1 Schuss Brantwein

zum Garnieren 0,5 Bund Minze 0,5 Bund Melissen

Puderzucker

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Das Eis leicht antauen lassen, die Lavendelknöschen von den Stängeln abzupfen und in einen Topf geben. Das Eis mit den Vanilleknöschen vermengen, und mit dem Abrieb einer Zitrone abschmecken.

Für das Törtchen die Kuvertüre mit der Butter in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad schmelzen lassen. Nebenbei in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Ei-Zucker-Mischung unter die Schokolade heben und das Mehl untersieben. Wenn keine Klümpchen mehr im Teig sind, die Masse kalt stellen. Sobald die Masse kalt ist, in mit Backpapier ausgelegte Aluminiumringe bzw. Auflaufförmchen abfüllen. Damit der Kern flüssig bleibt, muss das Törtchen bei großer Hitze kurz gebacken werden. Das Backblech mit dem Törtchen sieben Minuten direkt auf den Boden des Ofens stellen.

Für die Erdbeeren die Minze zupfen und fein hacken. Die Erdbeeren vom Grün befreien, putzen, in feine Streifen schneiden und vorsichtig mit dem Himbeeressig, dem Agavensirup, etwas Brantwein sowie etwas Zitronenabrieb und den gehackten Minzblättchen vermengen und alles ziehen lassen.

Zum Garnieren ein paar Blätter Minze und Melisse zupfen.

Das warme Schokotörtchen mit dem flüssigen Kern, dem Lavendeleis und dem Erdbeercarpaccio auf Tellern anrichten, mit den Minze- und Melissenblättchen sowie dem Puderzucker garnieren und sofort servieren.

Clara Kramer am 04. September 2015

Schoko-Traum mit Erdbeeren und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Schokotraum:

2 Eier	60 g Rohrzucker	50 g Butter
50 g Kuvertüre, Zartbitter	25 g Dinkelmehl	10 g Kakaopulver

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	2 Eier	2 EL Puderzucker
2 EL Stärke	50 g Zucker	1 Vanilleschote

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	3 EL Zucker
-----------------	-------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schokotraum die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit dem Zucker verrühren. Die Kuvertüre mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und anschließend zur Zucker-Ei-Masse geben. Das Mehl sowie das Kakaopulver ebenfalls hinzufügen und alles ordentlich mit einem Handrührgerät vermengen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und das Mark samt Schote mit der Milch zum Kochen bringen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Stärke, dem Zucker und dem Puderzucker mit einem Stabmixer verquirlen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Sobald die Milch kocht diese vom Herd nehmen, die Vanilleschote herausnehmen. Nun die Eigelmasse unter ständigem Rühren in die warme Milch geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach erneut einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Die Schokomasse in Muffinförmchen geben und im Backofen etwa acht Minuten backen.

Für die karamellisierten Erdbeeren den Zucker in einer Pfanne schmelzen und die Erdbeeren unterrühren.

Den Schokotraum mit den karamellisierten Erdbeeren und der Vanillesauce auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker bestäubt servieren.

Patrick Gruf am 25. Juni 2015

Schoko-Waffeln mit Cottage-Cream

Für zwei Personen

Für die Schokowaffeln:

1 Vanillestange	1 Tonkabohne	2 Eier
70 g weiche Butter	125 g Mehl	2 EL Back-Kakao
125 ml Milch	1 TL Speisestärke	100 ml heller Traubensaft
100 ml trockener Rotwein	2 EL neutrales Öl	130 g Mascobado-Zucker
1 Prise Salz	Puderrucker	

Für die Cottage-Cream:

100 g Doppelrahmfrischkäse	70 g Crème Double	20 g Edelbitterschokolade
2 EL Puderrucker		

Das Waffeleisen auf mittlere Stufe vorheizen.

2 EL Zucker im Topf karamellisieren. Speisestärke mit 2 EL der Flüssigkeit verrühren. Vanillestange auskratzen und die Hälfte zum Zucker geben. Mit Rotwein und Traubensaft ablöschen und Karamell auflösen. Angerührte Stärke zugeben und aufkochen.

In der Küchenmaschine weiche Butter, den restlichen Zucker, eine Prise Salz und das restliche Vanillemark schaumig schlagen. Tonkabohne dazu reiben. Eier mit dem Schneebesen verquirlen und unterrühren. Mehl mit Backkakao vermischen und mit der Milch unterrühren. Das Waffeleisen mit neutralem Pflanzenöl einfetten und die Masse einfüllen.

Waffeln backen.

Für die Cottage-Cream Frischkäse mit Crème Double und 2 EL Puderrucker glatt rühren. Von der Cottage-Cream eine Nocke mit dem Eisportionierer abstechen. Schokolade über die Cottage-Cream raspeln.

Die Schokowaffeln mit Puderrucker bestäuben und gemeinsam mit der Cottage-Cream auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Zacher am 24. November 2015

Schokoladen- Soufflé mit Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

100 g dunkle Kuvertüre	100 g Butter	5 Eier
30 g Zucker	2 TL Zucker	400 g Erdbeeren
1 Stiel Minze	Puderrucker	Olivenöl
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Souffléförmchen einfetten. Die Schokolade mit etwa 100 Gramm Butter vermengen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und zwei Eiweiße steif schlagen. Beides und unter die Schokomischung heben. Die Förmchen damit befüllen und im Backofen garen.

Die Erdbeeren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Minzeblätter abzupfen, klein schneiden und mit Zucker und Olivenöl beträufeln.

Das Schokosoufflé mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten und mit Puderrucker garnieren. en und servieren.

Hannah Baunach am 16. April 2015

Schokoladen-Creme

Für zwei Personen

Für die Crème:

100 g Halbbitterschokolade	200 g Seidentofu	1 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	1 Schuss brauner Rum	

Für die Garnitur:

10 frische Himbeeren	2 EL gehackte Pistazien	1 EL Puderzucker
200 ml Mandelsahne		

Für die Crème einen Topf bei kleiner Hitze vorbereiten.

Die Schokolade in dem Topf schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Rührschüssel den Seidentofu, den Rum, das Vanillemark und den Puderzucker mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen. Anschließend die Schokolade dazugeben und weiter schlagen, bis die Crème schaumig ist. Die Rührschüssel in das Gefrierfach stellen.

Die Mandelsahne mit dem Puderzucker in ein Gefäß geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Einen Streifen der Sahne auf den Teller ziehen und fünf Himbeeren darauf anrichten. Zwei Nocken von der Crème abstechen und daneben geben. Mit gehackten Pistazien garnieren und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 25. Juni 2015

Schokoladen-Eis mit Karamell-Birne

Für zwei Personen

Für das Schokoladeneis:

500 g Milch	150 g Sahne	50 g Milchpulver
50 g Eigelb	100 g Kakao	100 g Zucker
50 g Dextrose	50 g Honig	2 g Salz

Für die Karamell-Birne:

2 Birnen, mittelgroß	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml halbtrockener Weißwein
1 cl Birnenbrand	1 Schote Vanille	100 g Zucker
1 Prise Zimt	30 g Butter	

Für das Eis die Milch und die Sahne auf 90 Grad erhitzen. Den Kakao, das Milchpulver, den Zucker, den Honig unterrühren. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Masse für etwa 25 Minuten in die Eismaschine geben. Währenddessen die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Weißwein mit 50 Gramm Zucker, Zimt, dem Vanillemark und Zitronenschale aufkochen lassen. Die Birnen im noch heißen Sud 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud aufheben. Den übrigen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Birnenbrand und etwa 50 Milliliter Sud ablöschen. Die Butter dazugeben und die Birnen darin glasieren. Das Schokoladeneis mit Karamell-Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Schwind am 07. Mai 2015

Schokoladen-Kuchen mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

155 g Kochschokolade	125 g Mehl	190 g Zucker
3 Eier	125 g Butter	50 ml Kirschwasser

Zum Garnieren:

150 g frische Himbeeren	250 ml Schlagsahne	30 g Puderzucker
-------------------------	--------------------	------------------

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für Kuchen drei Eier aufschlagen und Inhalt mit Mehl und Zucker gut mischen, bis Masse hell ist.

In Pfanne Butter und Kochschokolade vorsichtig schmelzen lassen, anschließend zur Masse hinzufügen und Kirschwasser begeben. Springform mit Backpapier auslegen und Masse in die Springform füllen.

Kuchen elf Minuten in Ofen geben und auf unterster Rille backen.

Zuletzt Schokoladenkuchen auf Tellern anrichten, mit Himbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Marlene Wichmann am 22. Oktober 2015

Schokoladen-Törtchen mit Erdbeeren und Marsala-Sabayon

Für zwei Personen

Für die Schokoladentörtchen:

2 Eier	30 g Mehl	40 g Zucker
50 g Butter	45 g Zartbitter-Schokolade	45 g Vollmilch-Schokolade

Für die Erdbeeren:

6 Erdbeeren	1 Orange	1 EL Pistazien, geschält
2 EL Cuaçõ-Likör	30 g Puderzucker	1 Vanilleschote

Für die Zabaione:

3 Eier	120 ml Marsala	40 g Puderzucker
--------	----------------	------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladentörtchen Wasser in einen Topf geben und erhitzen. In eine kleinere Schüssel die Schokolade und die Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier, den Zucker und das Mehl mit einem Schneebesen mischen und die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben. In Muffinförmchen geben und für sieben Minuten im Ofen backen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien, die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Aus dem Orangensaft, dem Puderzucker, dem Vanillemark und dem Cuaçõ-Likör zusammengeben. Die Erdbeeren darin marinieren. Die Pistazien zerhacken und darauf streuen.

Für die Marsala-Zabaione die Eier aufschlagen und das Eigelb mit dem Puderzucker und dem Marsala-Likör in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß kann noch anderweitig verwendet werden. So viel Wasser in einem Topf erhitzen, dass der Topf mit den Zutaten das Wasser nicht berührt. Mit einem Schneebesen den Schüsselinhalt so lange schlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Schokoladentörtchen mit marinierten Erdbeeren und der Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Rebekka Nolte am 02. Juli 2015

Schokolava

Für zwei Personen

175 g Zartbitterschokolade (70%) 175 g Butter 6 Eier
50 g Mehl 75 g Zucker 100 g Butter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Förmchen gut mit 30 Gramm Butter einfetten. Die Schokolade zerbröckeln und die restliche Butter in Würfel schneiden. Zusammen in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Umrühren schmelzen.

Zwei der Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit dem Mehl in die Schokoladenmasse geben. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Die vier weiteren Eier aufschlagen und mit dem Zucker so lange mithilfe eines Handrührgeräts rühren, bis die Creme eine hellgelbe Farbe hat und schaumig ist. Die Schokoladenmischung unter die Eier-Zucker-Mischung rühren. Den Teig in die Förmchen füllen und für zwölf Minuten in den Backofen geben. Vor dem Servieren fünf Minuten ruhen lassen.

Die Schokolava auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Brandt am 06. August 2015

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

10 Löffelbiskuits 150 g Mascarpone 250 g Sahne
1 Vanilleschote 100 g Zucker

Für die Kirschen:

100 g Schattenmorellen mit Saft 100 ml Kirschsafte 1 Tonkabohne
100 g Zucker

Für die Schokolade:

150 g Bitterschokolade

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker zu einer Masse einrühren und etwas von der Mascarpone-Masse in eine Form geben. Darauf eine erste Schicht Löffelbiskuit geben.

Für die Kirschen den Kirschsafte mit dem Kirschwasser, dem Zucker und der Tonkabohne in einem Topf einkochen. Die Kirschen dazugeben und kurz darin schwenken. Die Flüssigkeit auf die Biskuitschicht geben. Anschließend die Kirschen daraufgeben. Einige Kirschen für die Garnitur übriglassen.

Abschließend eine weitere Schicht Mascarpone in die Form geben und die Schokolade darüberhobeln. Mit Kirschen garnieren.

Das Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 23. April 2015

Sommerlicher Cheesecake mit Maracuja-Topping

Für zwei Personen

Für den Streuselteig:

150 g Vollkornkekse (12 Stück)	45 g Zucker	90 g zimmerwarme Butter
30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker

Für die Cheesecake-Füllung:

300 g Frischkäse	45 g Zucker	250 ml Schlagsahne
2 TL Vanillezucker	1 unbehandelte Zitrone	10 frische Erdbeeren
10 frische Blaubeeren		

Für das Topping:

2 Maracujas	50 ml Maracujasaft	1 TL Speisestärke
-------------	--------------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Streuselteig die Kekse in einer Küchenmaschine fein zerkleinern und in eine Schüssel geben. Zucker, Butter, Mehl, Backpulver und Vanillezucker dazugeben und zu einem Streuselteig kneten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse und den Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Sahne langsam unterheben. Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät zu einer Creme verrühren. Die Erdbeeren und Blaubeeren abbrausen, abtropfen lassen und unter die Creme mischen.

Für das Topping die Maracujas waschen, halbieren und das Fleisch auskratzen. Gemeinsam mit dem Maracujasaft in einem kleinen Topf aufkochen. Die Speisestärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser verrühren, den Saft damit andicken und anschließend abkühlen lassen.

Die drei Komponenten übereinander schichten, in Gläser füllen und servieren.

Katharina Brandt am 07. August 2015

Spreewälder Buttermilch-Plinsen

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ L Buttermilch	250 ml Sahne	3 Eier
250g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Natron
2 Zweige Dill	100 ml Leinöl	2 EL Pflanzenöl
Zucker	Zimt	1 Prise Salz

Das Mehl mit dem Zucker, dem Natron und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermengen.

Die Buttermilch und die Eier unterrühren, alles zu einem nicht zu dünnen Teig verarbeiten. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, und aus dem Teig nach und nach etwa zwölf goldgelbe Plinsen backen.

Die fertigen Plinsen mit Leinöl bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Sahne schlagen.

Die Plinsen zusammenrollen und mit Schlagsahne und Dillzweig garnieren und servieren.

Kay Ackermann am 23. Juli 2015

Tiramisu

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

3 Eier	150 g Mehl	150 g Zucker
1 TL Backpulver	3 EL Kakaopulver	

Für die Mascarpone-Nocken:

300 g Mascarpone	1 Limette	200 ml Sahne
20 ml Amaretto	1 Vanilleschote	100 g Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	200 g Amarettini	1 Espresso
---------------	------------------	------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß mit drei Esslöffel Wasser und dem Zucker aufschlagen. Das Eigelb, das Mehl und das Backpulver unterheben und auf einem Blech 20 Minuten backen.

Für die Mascarpone etwas Limettenschale reiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Sahne aufschlagen und unter die Mascarpone heben. Anschließend die Mascarpone-Sahne-Mischung mit dem Puderzucker, dem Vanillemark, der Limettenschale und dem Amaretto vermischen.

Amarettini in einem Mörser grob zerstoßen und ein paar Minzblätter von dem Zweig zupfen.

Das Biskuit in die gewünschte Form schneiden und mit dem Kakaopulver bestreuen.

Das Biskuit neben der zu Nocken geformten Mascarpone auf Tellern anrichten, die Mascarpone mit der Minze und den zerstoßenen Amarettini garnieren und mit einem frisch gebrühten Espresso servieren.

Christoph Kist am 11. Juni 2015

Vanille-Creme-Obst-Salat in der Orangen-Schale

Für zwei Personen

Für den Obstsalat:

2 große Orangen	150 g Mango, reif	100 g Waldbeeren
1 Päckchen Vanillezucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Vanillecreme:

120 g Magerquark	100 ml Sahne	1 Packet Vanillezucker
2 cl Grappa	2 cl Zitronenlikör	1 TL Zitronensaft

Den Quark mit dem Vanillezucker vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft separieren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Orangen etwas über der Hälfte quer durchschneiden. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausholen, sodass ein Becher entsteht. Das Fruchtfleisch entkernen und würfeln. Die Mango waschen, halbieren, den Kern entfernen und die Frucht von der Schale trennen. Anschließend die Mango fein schneiden. Die Beeren, das Fruchtfleisch der Orangen und die Mango in eine Schüssel geben. Das Obst mit dem Grappa, dem Limoncello und dem Vanillezucker vermengen. Das Obst mit der Vanillecreme mischen und in die ausgehöhlten Orangen geben. Den Vanillecreme-Obstsalat in den Orangenhälften anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 20. Februar 2015

Vanille-Eis mit Kernöl, Roter Bete und Kürbis-Kernen

Für 2 Personen

Für das Eis:

1 EL Kürbiskernöl	85 g gesüßte Kondensmilch	25 ml Milch
75 g Mascarpone	1 Vanilleschote	Salz

Für die Rote Bete:

2 Kugeln vorgegarte Rote-Bete	1 EL Zucker	50 ml weißer Balsamico
125 ml Rote-Bete-Saft		

Für die Kürbiskerne:

50 g Kürbiskerne	2 EL Zucker
------------------	-------------

Für die Garnierung:

1 EL Kernöl	1 Schale Erbsen-Kresse	1 Schale Rote-Bete-Sprossen
-------------	------------------------	-----------------------------

Für das Eis Kondensmilch, Milch und Mascarpone vor der Zubereitung im Kühlschrank sehr kalt stellen. Kondensmilch mit Salz, ausgekratztem Mark der Vanilleschote, Öl und Milch pürieren. Dann die Mascarpone unterheben und in die Eismaschine geben.

Aus Roter Bete mit Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Zucker im Topf karamellisieren, mit Balsamico und Saft ablöschen. Sud dicklich einkochen lassen. Dann Rote-Bete-Kugeln im Sud glasieren.

In einer Pfanne Zucker karamellisieren und Kürbiskerne dazugeben. Kerne gut durchmischen und auf ein Backpapier zum Auskühlen geben.

Eis und Rote Bete auf Teller geben, mit karamellisierten Kernen, Kresse und Sprossen garnieren und servieren.

Michael Reich am 19. November 2015

Vanille-Eis mit Wodka-Erdbeer-Püree und Pistazien-Hagel

Für zwei Personen

Für das Eis:

3 Eier	250 g Mascarpone	400 ml Sahne
1 Vanilleschote	100 g Zucker	60 g Vanillezucker

Für das Püree:

300 g Erdbeeren, (TK)	90 g Vanillezucker	50 ml Vodka
-----------------------	--------------------	-------------

Für die Pistazien:

50 g gehackte Pistazien	50 g Zucker
-------------------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g weiße Schokolade

Die Eismaschine vorkühlen.

Für das Eis, die Eier trennen und nur das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Sahne zugeben und mit dem Handrührgerät schaumig mixen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Sahne, der Mascarpone und dem Vanillezucker zur Sahne-Eigelbmischung geben. Alles schaumig aufschlagen, in die Eismaschine füllen und darin lassen bis die Masse gefriert.

Die Pistazienkerne hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Die Masse auf ein Backblech streichen, auskühlen lassen und anschließend zerbrechen.

Für das Püree die Erdbeeren mit dem Vanillezucker und dem Vodka schaumig aufschlagen.

Das Eis mit dem Vodka-Erdbeer-Püree und dem Pistazienhagel auf Tellern anrichten, mit weißen Schokoladenraspeln garnieren und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 16. Oktober 2015

Vanille-Pfannkuchen mit Schoko-Soße und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchenteig:

200 g Mehl	150 g Zucker	3 Eier
1 Vanilleschote	200 ml Vollmilch	10 g Butter
Salz		

Für die Schokosauce:

175 g Zartbitterschokolade	100 g Zucker	25 g Butter
----------------------------	--------------	-------------

Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse	25 g Zucker	25 g Butter
----------------	-------------	-------------

Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Eigelb, Zucker und einer Prise Salz vermengen. Mehl und ein wenig Milch vorsichtig dazugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Butter schmelzen und den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Einige Pfannkuchen ausbacken und mit einem Ausstecher in die gewünscht Form bringen.

Zucker mit vier Esslöffeln Wasser in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schokolade in Stücke brechen und portionsweise unterrühren, dabei jede Portion schmelzen lassen, bevor die nächste dazugegeben wird. Butter ebenfalls stückchenweise dazu geben und unterrühren.

Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne auflösen, Zucker hinzugeben und die Nüsse in der Pfanne schwenken, bis sie karamellisieren.

Die Pfannkuchen stapel, mit Sauce übergießen und die Walnüsse darüber geben. Auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Grafen am 30. Oktober 2015

Verkehrtes Spekulatius-Tiramisu mit Birnen-Püree

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

300 g Mascarpone	2 Eier	1 EL Kaffeelikör
3 EL Zucker		

Für das Birnenpüree:

4 Birnen	2 EL Zucker
----------	-------------

Birnen schälen und in Würfel schneiden. 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen, 3 Birnen zugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Würfel der restlichen Birne zur Seite legen. Die gekochten Birnen mit 2 EL Zucker in einen Mixer geben und pürieren.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. 3 EL Zucker mit Eigelb schaumig rühren und Mascarpone zugeben. Anschließend den Eischnee unterheben.

In einem Glas den Spekulatius zerbröseln und abwechselnd die Mascarpone-Creme und das Birnenpüree, sowie die Birnenwürfel schichten. Bis zum Servieren kühlen und kalt servieren.

Petrus Basar am 26. November 2015

Waldbeeren-Crumble mit Vanille-Schaum

Für zwei Personen

Für das Crumble:

140 g Butter	150 g Mehl	100 g Zucker
1 TL Kardamompulver	2 TL Zimt	3 EL Honig
500 g frische Waldbeeren	1 Zitrone	1 Prise Salz

Für den Vanilleschaum:

400 ml Milch	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
2 Eier	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke

Für die Garnitur:

4 Blätter Minze	3 TL Puderzucker
-----------------	------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble das Mehl, die Butter, den Zucker, den Kardamon und den Zimt mit einer Prise Salz mischen, sodass feine Streusel entstehen. Die Beeren mit dem Honig sowie ausgepresstem Zitronensaft vermengen. Anschließend die Beeren in eine ofenfeste Form geben und die Streusel darauf gleichmäßig verteilen. Den Crumble in den Ofen stellen, bis die Streusel goldbraun sind. Für den Vanilleschaum die Milch, den Zucker sowie das Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. In einem Gefäß die Eier, die Sahne und die Speisestärke mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Sahne-Ei-Gemisch mit einem Schneebesen vorsichtig unter die ausgekühlte Milch mischen.

Den Crumble mit dem Vanilleschaum auf Tellern anrichten mit frischer Minze garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 15. Oktober 2015

Walnuss-Baiser mit Chili-Dattel-Chutney

Für zwei Personen

Für die Plätzchen:

150 g Walnüsse	175 g Zucker	3 Eiweiß
----------------	--------------	----------

Für das Chutney:

10 Datteln	2 EL Rosinen	100 ml Traubensaft
3 EL flüssiger Waldhonig	1 EL Zucker	2 Zweige frische Minze
100 ml Rotwein, trocken	$\frac{1}{2}$ TL Cayenne-Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Walnüsse hacken und vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Anschließend die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Anschließend 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Chutney zubereiten. Dazu die Datteln in sehr feine Streifen schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren und die Dattelfstreifen, die Rosinen und den Honig dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Anschließend den Cayenne-Pfeffer hinzufügen und nach und nach Traubensaft hinzugeben und eindicken lassen.

Die Baiser auf Tellern platzieren und das Chutney darüber geben. Mit frischer Minze garnieren.

Kay Ackermann am 24. Juli 2015

Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamell-Soße

Für zwei Personen

Für die Röstbirne:

2 Birnen	3 EL Walnüsse	20 g kandierter Ingwer
100 g Mascarpone	2 EL brauner Zucker	1 TL Zimt
1 EL Granatapfelsirup		

Für die Karamellsauce:

25 g Zucker	50 ml Sahne	1 TL Vanillezucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Zimt bestreuen. Im Backofen mit der Schnittseite oben 25 Minuten backen. In den letzten fünf Minuten die Walnüsse mit in den Ofen geben und rösten.

Die Birnen herausnehmen, die Walnüsse und den Ingwer hacken. Das Fruchtfleisch, ohne die Schalen zu beschädigen, auslösen und mit dem Ingwer sowie den Walnüssen vermischen. Die Masse zurück in die Schalen füllen.

Den Mascarpone nach Geschmack mit braunem Zucker süßen, mit dem Granatapfelsirup vermengen und ein kleines Häufchen auf der Birne anrichten.

Für die Karamellsauce den Zucker mit einem Esslöffel Wasser im Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Schlagsahne zugeben und die Sauce eindicken lassen. Zum Verfeinern noch einen Teelöffel Vanillezucker zugeben.

Das Walnuss-Ingwer-Röstbirne mit Karamellsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Woelky am 05. März 2015

Warme Apfel-Tarte mit Preiselbeer-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

400 g Preiselbeerkonfitüre	100 ml Cassissaft	10 ml Portwein
10 g Ingwer	Pfeffer	

Für die Apfeltarte:

250 g fertiger Blätterteig	5 kleine Äpfel (süß-säuerlich)	50 g Butter
3 TL Blütenhonig mit Zimt	2 $\frac{1}{2}$ EL Mandelblättchen	Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Cassissaft und die Preiselbeerkonfitüre mit einem Mixer fein pürieren und in einer Eismaschine cremig fest gefrieren lassen. Das Sorbet bis zur weiteren Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

Den Blätterteig circa drei Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von zwölf Zentimetern Durchmesser vier Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteigkreise legen. Die Butter mit dem Honig schmelzen, die Tarte damit einstreichen und im Backofen circa zwölf bis 15 Minuten goldbraun backen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Je eine große Kugel Preiselbeersorbet auf die noch warmen Tarte geben, mit Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Katharina Brandt am 24. September 2015

Warmer Schokoladen-Kuchen mit Mango-Chutney

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g dunkle Kuvertüre	1 Ei	25 g weiche Butter
20 g Puderzucker	25 g Zucker	25 g Mehl
2 Schoko-Toffee-Bonbons	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 EL Puderzucker	3 Blätter Minze	

Für das Mango-Chutney:

1 reife Mango	1 Vanilleschote	200 g Zucker
100 ml trockener Weißwein	100 ml Mangosaft	1 EL Speisestärke

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Mango-Chutney die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mango schälen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Weißwein und Mangosaft ablöschen. Vanillemark dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit binden. Mangowürfel hinzugeben und aufkochen lassen. Dann abkühlen.

Für den Kuchen Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad auflösen. Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb mit Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Gesiebtes Mehl und Kuvertüre langsam zur Butter-Eigelb-Masse hinzufügen und unterheben. Eischnee unterheben. Förmchen einfetten und mehlieren. Die Hälfte der Kuchenmasse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, jeweils einen Schokoladen-Toffee-Bonbon hineinsetzen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im Ofen auf mittlerer Schiene bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Küchlein mit dem Mango-Chutney auf Tellern anrichten und mit den Minzeblättern garniert servieren.

Lynn Harder am 09. Oktober 2015

Warmes Schoko-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Schokotörtchen:

2 Trüffelpralinen mit Schokolade	40 g Zartbitterschokolade	40 g Zucker
1 Ei	40 g Butter	40 g Mehl
1 EL Puderzucker	1 EL Kakao	Butter und Zucker

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Butter schaumig schlagen und den Zucker unterrühren, das Ei dazugeben und die Schokolade und das Mehl unterheben.

Die Förmchen mit Butter einpinseln und mit Zucker austreuen. Die Hälfte des Teigs einfüllen und in jedes Förmchen eine Praline drücken, den restlichen Teig darüber verteilen und im Backofen bei 220 Grad 15 Minuten backen.

Die Schokotörtchen in der Form servieren und mit etwas Puderzucker und etwas Kakao garnieren.

Karin Haugeneder am 04. März 2015

Weißes Schoko-Törtchen mit Chai-Kardamom-Zwetschgen

Für zwei Personen

Für das weiße Schoko-Törtchen:

100 g weiße Schokolade	50 g dunkle Schokolade	25 g Mehl
30 g Zucker	1 Ei	2 EL Mandellikör
Butter		

Für die Chai-Kardamom-Zwetschgen:

14 reife Zwetschgen	1 TL Speisestärke	3 EL brauner Zucker
20 g loser Chai-Tee	Mandellikör	Kardamomkapseln

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ei aufschlagen, verquirlen, Zucker dazugeben und alles gut verrühren. Nach und nach Mehl unterheben. Wenn alles gut vermengt ist, Mandellikör unterrühren. Nun die geschmolzene Schokolade dazugeben und in die Mitte jeweils ein Stück dunkle Schokolade setzen. Die Förmchen mit Butter einfetten, Masse hinein füllen und alles für circa zwölf Minuten in den Ofen geben.

Zwetschgen putzen, entkernen, zuckern und in einem Topf andünsten. Chai-Tee in einen Teebeutel geben. Zwetschgen mit Chai-Tee ablöschen und weiter kochen, bis sie weich sind. Speisestärke mit etwas Mandellikör anrühren und Zwetschgen damit andicken. Kardamom mörsern und Zwetschgen damit abschmecken.

Das weiße Schokoladentörtchen mit den Chai-Kardamom-Zwetschgen auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Vörtler am 06. November 2015

Weihnachtliche Birnen-Tarte

Für zwei Personen

1 Birne	5 Stück Spekulatius	1 Ei
20 g Butter	50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kaffeelikör
15 g Zucker	1 Sternanis	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius mit der Moulinette zu kleinen Krümeln verarbeiten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Und unter die Krümel mischen. Die Krümel-Butter-Mischung auf den Boden einer kleinen Tarteform drücken.

Das Ei trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Sahne schlagen und mit der Eigelb- Zucker-Masse vermengen. Mit einer feinen Reibe etwas Sternanis abreiben. Die Masse mit Kaffeelikör und geriebenem Sternanis abschmecken.

Birne schälen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Spekulatiusboden damit belegen, Ei-Sahne-Masse oben drauf geben und für ca. 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad backen. Die weihnachtliche Birnentarte auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Hitzler am 26. November 2015

Winter-Grütze mit Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für die Wintergrütze:

400 g Waldbeeren, (TK) 70 g Zucker 2 Stangen Zimt
2 Sternanis 1 Prise Lebkuchengewürz

Für die Vanillecreme:

250 g Magerquark 100 ml Sahne 6 Baiser-Krönchen, weiß
1 Schote Vanille

Für die Garnitur:

10 g Schokolade

Für die Grütze die Beeren, den Zucker, die Zimtstangen, den Sternanis und das Lebkuchengewürz in einem Topf für fünf bis zehn Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Gewürze entfernen. In der Zwischenzeit die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark der Vanille herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote unter den Quark heben. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Baiser-Krönchen grob hacken und mit der Vanillecreme vermengen. Die Beeren als unterste Schicht in Dessertgläser füllen. Die Schokolade reiben. Die Vanillecreme auf die Beeren geben und mit den Schokoladenraspeln bestreuen. Die Wintergrütze mit Vanillecreme auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 20. Februar 2015

Winterliches Tiramisu mit Sauerkirschen

Für zwei Personen

2 Schokoladenlebkuchen 250 g Sauerkirschen 1 Zitrone
100 g Mascarpone 100 g Magerquark 100 g Schmand
20 ml Orangenlikör 20 ml Rum 100 ml starker Kaffee
2 EL Kakaopulver Zucker

Die Lebkuchen zerbröseln und in ein Glas geben. Den Kaffee mit dem Rum mischen und über die Masse geben. Die Kirschen abtropfen lassen und ins Glas füllen. Die Zitrone halbieren und des Saft auspressen. Die Mascarpone, den Quark und den Schmand vermischen, mit etwas Zucker, dem Orangenlikör und dem Zitronensaft abschmecken und ebenfalls ins Glas geben. Das Tiramisu mit einer Kirsche dekorieren und im Kühlschrank kalt stellen. Das Lebkuchen-Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

Barbara Kastl am 05. Februar 2015

Yufka-Lasagne mit weißer Schokolade

Für zwei Personen

Für die Yufka-Lasagneblätter:

6 Yufkablätter 500 ml neutrales Pflanzenöl

Für die weiße Schokolade:

150 g Weiße Schokolade 300 g Mascarpone 4 EL Schlagsahne
4 EL Zucker 2 TL Flüssiger Blütenhonig 4 EL gehackte Walnüsse

Für die Yufka-Lasagne die Yufkablätter zu circa sieben mal sieben Zentimeter großen Quadraten schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Yufkablätter in dem heißen Fett ausbacken. In einer Pfanne Zucker schmelzen und gehackte Walnüsse darin karamellisieren.

Für die weiße Schokoladencreme Mascarpone mit Sahne glattrühren. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und unter die Mascarpone-Sahne-Masse heben.

Yufkablätter und weiße Schokoladencreme abwechselnd auf einen Teller schichten. Am Schluss den Honig darüber träufeln und servieren.

Lynn Harder am 08. Oktober 2015

Zabaione mit Mango und Orange

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

4 Eier 20 ml süßer Sherry 40 g Zucker

Für das Obst:

1 reife Mango 2 Orangen 1 Zitrone

Einen Topf mit Wasser für ein Wasserbad erhitzen.

Für die Mangospalten die Mango schälen und vom Kern befreien. Anschließend in Spalten schneiden. Die Orange ebenfalls schälen und filetieren. Die Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und über das Obst geben.

Für die Zabaione die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben und den Zucker und den Sherry dazugeben. Die Schüssel auf das Wasserbad geben und unter ständigem Rühren eine schaumige, helle Masse herstellen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Die Zabaione mit Mango und Orange auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Thöni am 18. Juni 2015

Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

4 Scheiben Blätterteig Lebkuchengewürz

Für die beschwipsten Birnen:

2 Williamsbirnen 200 ml Moscato d´Asti 25 g Puderzucker

Salz schwarzer Pfeffer

Für die Zabaione:

2 Eier 200 ml Moscato d´Asti 1 EL Zucker

Für die Schokoladensauce:

8 Himbeeren 80 g Zartbitterschokolade 50 ml Sahne

2 EL gehackte Pistazien 1 Zweig Minze

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig vier runde Teller ausstechen, mit dem Lebkuchengewürz bestäuben und auf Backpapier legen. Mit der Gabel einstechen, anschließend etwa sechs Minuten in den Ofen geben. Die Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fächerförmig einschneiden. Eine kleine Auflaufform einfetten und die Birnen hineingeben. Mit Puderzucker bestäuben, mit dem Moscato d´Asti auffüllen und in den Backofen geben. Für die Zabaione die Eier trennen und das Eigelb in eine Metallschüssel geben. Den Zucker dazugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, die Schüssel in ein Wasserbad geben und kräftig aufschlagen. Nach Belieben von dem Moscato d´Asti dazugeben. Für die Schokoladensauce die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Langsam die Sahne zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Ein wenig von der Sauce in die acht Himbeeren gießen und den Rest in ein kleines Kännchen füllen. Das Zabaione-Türmchen mit beschwipster Birne auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Brandtstetter am 19. Februar 2015

Index

- Ananas, 1, 19, 57, 60, 77, 78, 93, 94, 118
Apfel, 1–5, 7, 20, 21, 37, 38, 47, 71, 82, 89, 94
Aprikosen, 21, 24, 55
Arme-Ritter, 12
- Baiser, 41, 45, 52, 77, 110, 115
Bananen, 35, 41, 42, 44, 94, 95, 97
Beeren, 14, 15, 22, 36, 37, 39, 94, 106, 110, 115
Birnen, 2, 16, 39, 47, 49, 52, 65, 102, 109, 111, 117, 118
Biskuit, 15, 32, 58, 61, 77, 104
Bratapfel, 24, 25
Brombeeren, 14, 15, 26–28, 88, 91
- Crêpe, 16, 29–31, 40, 55, 97
Crème, 11–13, 24, 32, 37, 39, 42, 44, 53, 63, 79, 81, 83, 89, 91, 106
Crumble, 4, 7–9, 14, 16, 27, 28, 31, 42, 43, 51, 75, 110
- Eis, 23, 27, 33, 40, 43, 44, 47, 51, 53, 60, 61, 63, 65, 67, 71, 79, 81, 86, 87, 91–93, 102, 118
Erdbeeren, 14, 26, 32–34, 38, 40, 54, 64, 71, 85, 90, 91, 95, 99–101, 103, 105, 108
- Feigen, 35, 59
Früchte, 1, 17, 19, 33, 36, 38, 41, 48, 62, 63, 75, 89, 94, 95, 101, 110
- Grütze, 88, 94, 115
Granatapfel, 66, 111
Grieß, 79, 89
- Heidelbeeren, 14, 22, 41, 88, 91, 94, 105
Himbeeren, 12–14, 23, 26, 35, 38, 42–46, 50, 58, 62, 63, 79, 80, 88, 91–93, 99, 102, 103, 117, 118
- Johannisbeeren, 88
- Kirschen, 14, 28, 51, 52, 60, 68, 83, 84, 88, 103, 104, 115
- Knödel, 10
Kokos, 1, 11, 19, 31, 32, 35, 44, 53, 77, 78, 88, 94
Kuchen, 7, 20, 50, 53, 54, 83, 84, 96, 103, 113, 115, 117
- Lasagne, 44, 116
- Mandarinen, 38
Mandeln, 3, 7, 8, 11, 15, 20, 24, 31, 34, 38, 39, 51, 61, 67, 71, 73, 75, 78, 79, 82, 94, 97, 98, 102, 114
Mango, 23, 53, 56–59, 83, 95, 96, 106, 113, 116
Mascarpone, 15, 26, 28, 40, 41, 44–46, 48, 54, 58, 60–62, 66, 67, 72, 77, 82, 85, 88, 92, 104, 106–109, 111, 115, 116
Mousse, 13, 22, 59, 67, 74, 81
Muffins, 73
- Nocken, 47, 90
Nougat, 16, 32, 48, 68, 70, 95
- Obst, 47, 91, 94, 106
Orangen, 12, 16, 21, 24, 32–35, 39, 48, 54–56, 58, 61, 66, 67, 70, 72, 73, 75, 76, 79, 82, 83, 88, 89, 92, 96, 98, 103, 106, 115, 116, 118
- Pfannkuchen, 4, 20, 40, 83, 96, 109
Pflirsich, 39, 45, 76
Pflaumen, 53, 61, 66, 82, 87, 114
Pudding, 64
- Quark, 22, 41, 45, 46, 50, 52, 54, 58, 61, 73, 82–85, 92, 106, 115, 118
- Reis, 78, 89
- Sabayon, 34, 82, 103, 116, 117
Salat, 70, 71, 94, 106
Schmarrn, 48, 49, 62
Schoko, 32, 38, 39, 41, 52, 60, 70, 73, 85, 92, 94–97, 100, 102–104, 113, 116, 118
Sorbet, 17, 19, 41, 43, 46, 112

Souffle, 15, 50, 54, 98, 101

Strudel, 6, 69

Törtchen, 3, 19, 32, 46, 54, 58, 77, 99, 103,
113, 114

Tarte, 18, 64, 114

Tiramisu, 55, 66, 82, 104, 106, 109, 115

Vanille-Eis, 68, 99, 107, 108

Vanille-Soße, 5, 7, 9, 20, 38, 50, 97, 100

Waffeln, 53, 84, 101