

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2016

142 Rezepte

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

Inhalt

Österreichischer Armer Ritter	1
Banane am Spieß mit Schoko-Erdnuss-Glasur, Sternfrüchte	1
American-Choc-Brownie mit Vanille-Sahne	2
Apfel im Schlafrock	2
Apfel-Himbeer-Crumble	3
Apfel-Küchle im Bierteig mit Preiselbeer-Sahne	3
Apfel-Küchlein mit Vanille-Eis	4
Apfel-Mascarpone-Creme mit Calvados	4
Apfel-Quark-Plinsen, Preiselbeer-Sahne, Mandel-Krokant	5
Apfelringe im Backteig mit Kirschragout	6
Apple-Crumble mit Vanille-Sahne	7
Apple-Crumble mit Vanille-Soße	7
Aprikosen-Tarte mit Marzipan	8
Arabische Feigen-Creme mit gerösteten Pinienkernen	8
Avocado-Creme mit Himbeer-Soße	9
Avocado-Schoko-Mousse auf Beeren-Spiegel	9
Avocado-Schoko-Mousse mit Mandel-Krokant	10
Avocado-Schoko-Mousse mit marinierten Erdbeeren	10
Bananen-Toffee-Tartelette	11
Basilikum-Limetten-Sorbet, Erdbeeren, Mozzarella-Espuma	11
Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen	12
Beeren-Crumble mit Vanille-Soße	12
Beschwipster Pfirsich-Crumble	13
Blätterteig-Körbchen, Portwein-Pflaumen, Vanille-Sahne	13
Blätterteig-Lasagne, sahnige Quark-Creme, Gewürz-Orangen	14

Blätterteig-Taschen mit Macadamia-Füllung	14
Buttermilch-Waffel mit Cidre-Zabaione	15
Clafoutis aux framboise	15
Crêpe Suzette	16
Crema catalana mit Orangen-Karamell	16
Creme tricolore	17
Creme-brûlée, Schoko-Küchlein, Espuma, Sorbet	18
Duett von der Marille Gratin und Sorbet	19
Eis von gebrannten Mandeln	19
Erdbeer-Aprikosen-Tatar mit Vanille-Quark	20
Erdbeer-fraîche-Crumble	20
Erdbeer-Topfen-Knödel, Pistazien-Bröseln, Frucht-Spiegel	21
Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Cantuccini	22
Express-Schokoladen-Pralinen	22
Frittierte Banane und karamellisierte Mango mit Honig	23
Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt	23
Gedünstete Feigen, Karamell-Soße und Granatapfelkerne	24
Gratinierte Feigen mit Mandel-Likör	24
Grieß-Pralinen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott	25
Grieß-Soufflé mit Himbeer-Ragout	26
Heidelbeer-Nockerln	27
Heidelbeer-Pancakes mit Pistazien-Honig-Eis	28
Heidelbeer-Tiramisu mit karamellisierten Haselnüssen	29
Heidelbeermark mit Amarettini-Crunch und Sahne	29
Hessischer Apfel-Traum	30
Himbeer-Sorbet mit Portwein-Feigen und Orangen-Karamell	30
Himbeer-Tiramisu mit Mandel-Krokant	31
Joghurt-Brombeer-Mousse	32
Joghurt-Limetten-Eis mit Kirschen und Schoko-Crumble	33
Käse-Sahne-Törtchen mit Walnuss-Orangen-Karamell	34
Käsekuchen im Glas mit Himbeerpüree	35
Kürbiskern-Eis, Kürbiskern-Krokant, Heidelbeer-Kompott	36

Kaffee-Creme mit beschwipsten Kirschen	37
Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott, Äpfeln, Vanille-Soße	38
Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott	39
Kaiserschmarrn mit Apfel-Spalten und Pflaumen-Zimt-Eis	40
Karamellisierter Walnuss-Schmarrn mit gedünsteten Äpfeln	41
Key Lime-Dessert	41
Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma	42
Kirsch-Törtchen	43
Kirsch-Tartelette mit Cashew-Krokant	43
Kleine Struven mit Vanille-Soße und gebratenem Apfel	44
Knusper-Joghurt mit Pfirsich-Püree	45
Kokos-Eis mit gegrillten Ananas-Spießen	45
Lauwarmes Schoko-Tonkabohnen-Küchlein mit flüssigem Kern	46
Limetten-Eis auf Himbeer-Spiegel mit beschwipsten Beeren	47
Limetten-Küchlein mit Avocado-Limetten-Eis	48
Limoncello-Tiramisu	49
Mandel-Waffeln mit Himbeer-Sorbet	49
Mango-Crumble mit Granatapfel-Kernen	50
Mango-Himbeer-Sorbet, gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel	51
Marillen-Knödel mit selbstgemachter Vanille-Soße	52
Marzipan-Mousse mit Schokoladen-Soße	53
Mascarpone-Buttermilch-Ensemble mit Crunch und Traube	53
Mascarpone-Joghurt-Creme mit marinierten Erdbeeren	54
Matcha-Joghurt-Mousse auf Mango-Erdbeer-Salat	54
Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, Erdbeeren, Cassata	55
Milchreis mit heißen Chili-Beeren	56
Mit Erdbeer-Quark gefüllte Hörnchen auf Frucht-Spiegel	57
Nuss-Stange mit salty Choco-Shock	57
Obst im Kakao-Tempura mit Vanille-Soße	58
Orangen-Bulgur mit Obst-Salat	59
Orientalische Dattel-Zimt-Creme mit cremigem Joghurt	59
Palatschinken mit Blaubeeren	60

Palatschinken mit Marillen-Kompott	60
Palatschinken mit Walnuss-Füllung	61
Paleo-Bratapfel mit Vanille-Soße	61
Pfannkuchen-Blaubeer-Türmchen	62
Pfirsich-Melonen-Suppe mit Ingwer-Zitronen-Sorbet	63
Quark-Strudel-Türmchen mit Früchten	63
Rote Früchte mit Schmand-Gus, gebrannten Mandeln, Minze	64
Rotwein-Zabaione mit frischen Früchten	64
Süßes Sushi mit Limetten-Schaum	65
Südtiroler Apfelstrudel	66
Safran-Crêpe mit Erdbeer-Püree und Minz-Zucker	67
Sahnige Mascarpone mit Himbeeren und Amarettini	68
Salz-Karamell-Eis mit Pekannüssen, Mandelgrieß-Crumble	68
Salzburger Nockerln	69
Sauerkirschen mit Sahne-Quark und Pistazien	69
Scharfe mousse au chocolat	70
Schnelles Tiramisu	70
Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern	70
Schoko-Küchlein mit marinierten Orangen-Filets	71
Schoko-Kuchen, Vanille-Sahne, Zwetschgen-Kompott	72
Schokokuchen mit Portwein-Feigen und Joghurt-Mousse	73
Schokoladen-Bratapfel	74
Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen	74
Schokoladen-Küchlein mit weißem Schoko-Kern, Mango-Eis	75
Schokoladen-Kuchen mit Himbeer-Blitz-Eis	76
Schokoladen-Muffin mit karamellisierten Mango-Spalten	76
Schokoladen-Zabaione im Blätterteig-Körbchen	77
Selbstgemachtes Vanille-Eis mit Ananas-Ragout	77
Spargel-Erdbeer-Salat mit Nashi-Birne	78
Spekulatius-Mascarpone-Taler	78
Türmchen von Blätterteig, Pflaumen und Vanille-Sahne	79
Tarte Tatin mit Creme Chantilly	79

Tarte Tatin mit Heidelbeeren	80
Topfen-Creme mit Birnen und Honig-Nüssen	81
Vanille-Tonkabohnen-Eis	82
Veganes Törtchen mit Bananen-Heidelbeer-Zimt-Eis	82
Waffeln, Kürbis-Eis, Kürbis-Creme, Vanille-Sahne	83
Waldbeeren mit weißer Schokoladen-Soße	84
Waldbeeren-Creme	84
Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Himbeeren	85
Warmes Schoko-Küchlein mit Orangen-Ragout	86
Weißer Schokoladen-Mousse mit Himbeeren	87
Weihnacht-Schokolade	87
Westfälische Quark-Speise, Pumpernickel, Schattenmorellen	87
Wildbeeren-Crumble, Rosmarin, Orangen-Quark, Minzzucker	88
Zabaione mit frischen Erdbeeren	88
Zabaione	89
Zimt-Äpfel mit Vanille-Eis	89
Zitronen-Himbeer-Creme	90
Zitronen-Lakritz-Sorbet, Blutorangen-Beeren-Burger	91
Zitronen-Muffins mit Preiselbeer-Sahne	92
Zitronen-Quark-Eis mit Mango-Ananas-Soße	93
Zwetschgen-Schichtdessert	94

Index **95**

Österreichischer Armer Ritter

Für vier Portionen

4 Eier	300 ml Most (z.B. Apfelmost)	4 EL Powidl (Zwetschgenmus)
8 Scheiben Weizentostbrot	500 g Butterschmalz	Puderzucker

Die Eier in einer flachen Schale verquirlen. Den Most ebenfalls in eine flache Schale füllen. Das Powidl auf vier Toastscheiben verteilen und mit einer weiteren Scheibe belegen. Die Ränder gut andrücken. Die Toastscheiben von beiden Seiten kurz in den Most legen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Scheiben nacheinander (je nach Größe der Pfanne) im heißen Schmalz goldbraun ausbacken. Die Armen Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Elena Uhlig am 23. Januar 2016

Banane am Spieß mit Schoko-Erdnuss-Glasur, Sternfrüchte

Für zwei Personen

Für die Bananen:

4 Baby-Bananen	4 Sternfrüchte	1 Ei
30 ml Whisky	4 EL Blütenhonig	1 Prise Backpulver
100 g Mehl	2 EL Zucker	1 Prise Salz
Öl		

Für die Schoko-Erdnuss-Glasur:

50 g ungesalzene Erdnusskerne	80 g Zartbitterschokolade	1 kleine Limette
1 TL Sesamöl		

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Sternfrüchte diese waschen, trockentupfen und in circa zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Blütenhonig im Whiskey auflösen, vermengen und Sternfrüchte damit marinieren.

Für die Bananen-Spieße Limette halbieren und auspressen. Bananen schälen und mit Limettensaft beträufeln. Banane aufspießen.

Zum Frittieren einen Teig herstellen. Dafür Ei mit Zucker, Salz und Backpulver verquirlen. Während des Rührens langsam Mehl dazu geben. Solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bananen-Spieße im Teig wenden, ins heiße Öl geben und in einer Fritteuse goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier legen und Fett abtropfen lassen.

Für die Glasur Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Erdnüsse fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Erdnüsse darin braun rösten. Danach abkühlen lassen.

Bananen-Spieße zur Hälfte in die Schokolade tauchen und mit Erdnüssen bestreuen. Bananen-spieße mit Schoko-Erdnuss-Glasur und beschwipsten Sternfrüchten auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Heidkamp am 25. August 2016

American-Choc-Brownie mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den American-Choc-Brownie:

230 g Zartbitterschokolade (60%)	120 g weiche Butter	1 Vanilleschote
210 g Zucker	140 g Mehl	1 TL Backpulver
3 Eier	50 g Walnusskerne	1 Prise Salz
Butter		

Für die Vanillesahne:

200 ml Schlagsahne	1 Prise Zucker	1 Vanilleschote
--------------------	----------------	-----------------

Für die Garnitur:

100 g rote Johannisbeeren	50 g Puderzucker	2 Stängel Minze
---------------------------	------------------	-----------------

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Brownies 30 g Zartbitterschokolade und die Walnusskerne fein hacken. Restliche 200 g Schokolade mit der Butter schmelzen. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Salz vermengen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Eier mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen und unter die Schoko-Butter rühren. Mehlmischung nach und nach dazu sieben und unterrühren. Gehackte Schokolade und Walnüsse untermengen.

Brownie-Backform mit Butter einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen. Bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen, dann in kleine Rechtecke schneiden.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Sahne mit Vanillemark und einer Prise Zucker steif schlagen.

Für die Garnitur Johannisbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Brownies und Vanillesahne auf Tellern anrichten, mit Johannisbeeren, Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Romy Schneider am 28. Juli 2016

Apfel im Schlafrock

Für zwei Personen

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	1 Ei
170 ml Milch	6 EL glattes Mehl	$\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver
1 Prise Salz	1 Pk. Vanillezucker	5 EL Kristallzucker
1 EL Zimtpulver	Pflanzenöl	

Für den Schlafrock aus der Milch, dem Ei, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen dickeren Backteig herstellen. Falls er zu dick ist, mit etwas Mineralwasser strecken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelfringe mit Zitronensaft beträufeln und in den Backteig tauchen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen, die Apfelfringe darin ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker mischen und die Apfelfringe noch warm mit der Zuckermischung bestreuen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Szekely am 01. Dezember 2016

Apfel-Himbeer-Crumble

Für 2 Personen

Für die Streusel:

1 Tasse Mehl $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker 125 g Butter
1 Prise Zimt 1 Prise Muskatnuss $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

2 Äpfel 250 g Himbeeren 2 cl Calvados

Ofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Muskatnuss vermengen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Mehl-Mischung vermengen, so dass kleine Streusel entstehen. Kühl stellen.

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden. Mit Beeren und Calvados in einem Topf circa zehn Minuten erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen. Saft abgießen. Obst-Mischung in Schälchen geben, Streusel darüber streuen und im Ofen backen, bis die Brösel goldgelb sind.

Apfel-Himbeer-Crumble anrichten und heiß servieren.

Jörg Liemandt am 03. März 2016

Apfel-Küchle im Bierteig mit Preiselbeer-Sahne

Für zwei Personen

Für die Küchle:

200 g Mehl 2 Eier 4 EL Milch
125 ml Bier, helles Weizen 2 säuerliche Äpfel, Boskoop 1 Zitrone
2 EL Rum 2 EL Zucker 2 TL Pflanzenöl
Zimt Zucker Salz

Für die Preiselbeersahne:

200 g Sahne 90 g Preiselbeeren 1 EL Vanillezucker

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Für die Küchle Eier trennen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Eigelb, Milch, Öl und Bier in einer zweiten Rührschüssel verrühren. Eischnee unter den Teig ziehen. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in dicke Ringe schneiden. Saft der Zitrone auspressen.

Apfelringe mit Zucker bestreuen und in Zitronensaft und Rum wenden. Apfelringe danach in Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen und in der Fritteuse ausbacken.

Anschließend noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Preiselbeersahne Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Preiselbeeren unterziehen, sodass noch Schlieren zu erkennen sind.

Apfel-Küchle auf Tellern anrichten, mit Preiselbeersahne garnieren und servieren.

Daniela Guckenberger am 18. Februar 2016

Apfel-Küchlein mit Vanille-Eis

Für zwei Personen

Für das Apfelküchlein:

1 Boskoop-Apfel	1 Vanilleschote	275g Blätterteig
200 g Crème fraîche	2 Eier	2 EL Zucker
Zimt		

Für das Vanilleeis:

1 Vanilleschote	2 Eier	250 ml Sahne
200 ml Milch	150 g Zucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Apfelküchlein Eier trennen, Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Crème fraîche mit einem Eigelb, Vanillemark und einem Esslöffel Zucker vermischen. Apfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Blätterteig ausbreiten und zwei Kreise ausstechen. Blätterteig in eine Form legen, die Füllung hinein geben und die Apfelscheiben darauf auslegen. Rand mit Eigelb bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Küchlein für zehn Minuten in den Backofen geben.

Für das Vanilleeis Milch erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eier trennen und Eigelbe mit Zucker und Vanillemark in die Milch einrühren. Sahne schlagen und unter die Masse rühren, sobald das Ei stockt. Die Masse in die Eismaschine geben. Apfelküchlein aus dem Ofen nehmen, mit Vanilleeis auf einem Teller anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 07. April 2016

Apfel-Mascarpone-Creme mit Calvados

Für zwei Personen

1 Apfel (Boskoop)	6 Löffelbiskuits	50 g Mascarpone
30 g Magerquark	100 ml Sahne	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	2 EL Calvados	1 EL Zucker

Für die Garnitur:

10 g Kakaopulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Äpfel schälen, vierteln, vom Strunk befreien und etwa zehn Minuten kochen. Zucker hinzugeben, pürieren und etwas auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die geschlagenen Sahne mit Mascarpone und Magerquark zu einer glatten Masse verrühren. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Löffelbiskuit zerkleinern, in Dessertgläser legen und mit Calvados tränken. Apfelpüree darauf verteilen und obenauf die Mascarpone-Creme geben. Kalt stellen.

Die Apfel-Mascarpone-Creme mit Calvados mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Gabriela Matti am 14. März 2016

Apfel-Quark-Plinsen, Preiselbeer-Sahne, Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für die Apfel-Quark-Plinsen:

1 kleiner Apfel	1 Zitrone	250 g Magerquark
1 Ei	30 g Zucker	75 g Mehl
20 g Kartoffelmehl	Butterschmalz	Salz

Für die Preiselbeersahne:

1 EL Preiselbeeren	150 ml Schlagsahne
--------------------	--------------------

Für den Mandelkrokant:

50 g gehobelte Mandeln	1 EL Getreideflocken	1 Prise Zimtpulver
1 TL brauner Zucker		

Für die Apfel-Quark-Plinsen Apfel schälen und würfeln. Zitrone halbieren und auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen. Quark, Mehl, Kartoffelmehl und Salz unterrühren. Apfelwürfel unter den Quarkteig heben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Quarkteig mit einem Löffel fladenförmig in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Preiselbeersahne Sahne steif schlagen und Preiselbeeren unterheben.

Für den Mandelkrokant Zucker, Zimt und Getreideflocken mit Mandeln in einer Pfanne erhitzen und Mandeln hellbraun rösten. Danach abkühlen lassen und zerbröseln.

Apfel-Quark-Plinsen mit der Sahne und dem Krokant auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 25. August 2016

Apfelringe im Backteig mit Kirschragout

Für zwei Personen

Für die Apfelringe:

2 Äpfel	2 Eier	200 ml Weißwein, trocken
200 g Mehl	250 g Butterschmalz	1 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker	Zimt	Zucker, Salz

Für das Kirschragout:

$\frac{1}{2}$ Glas Amarena-Kirschen	1 Vanilleschote	1 EL Maisstärke
1 EL Rum	1 TL Zimt	

Für die Garnitur:

250 ml Sahne	15 g Himbeeren	15 g Heidelbeeren
--------------	----------------	-------------------

Für den Teig der Apfelringe Eier trennen. Die Eigelbe mit Weißwein, Salz und Zucker verquirlen. Das Mehl hineinsieben, Öl hinzugeben und den Teig glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee mit einem Teigspatel behutsam unter den Teig heben.

Die Äpfel schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Ausstechring das Kerngehäuse aus den Scheiben stechen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Apfelringe nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, dabei einmal wenden. Die Apfelringe herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer Schüssel vermengen und die Apfelringe darin wenden.

Für das Kirschragout die Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Den Kirschsafte in einem Topf erhitzen. Einen Esslöffel Kirschsafte mit der Vanilleschote und Maisstärke vermischen, anschließend zum restlichen Kirschsafte hinzugeben, gut verrühren und köcheln lassen bis es cremig wird. Mit Zimt und Rum abschmecken.

Sahne steif schlagen.

Die Apfelringe im Backteig mit Kirschragout auf Tellern anrichten mit Sahne garnieren und servieren.

Rene Eggl am 22. September 2016

Apple-Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Crumble:

3 rote Äpfel	100 g Butter	100 g Zucker
150 g Mehl	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Zimt

Für die Vanillesahne:

150 ml Sahne	1 Vanilleschote
--------------	-----------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitrone beträufeln und in die Auflaufform Form geben.

Butter, Zucker, Zimt und Mehl zu einem Streuselteig vermengen und auf den Äpfeln verteilen. Anschließend etwa 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen. Die Sahne schlagen und das Vanillemark hinzufügen.

Den Crumble auf Tellern verteilen, die Sahne daraufgeben und servieren.

Knut Barde am 31. März 2016

Apple-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Crumble:

3 große Boskoop-Äpfel	30 g Walnüsse	75 g Mehl
45 g Butter	45 g brauner Zucker	Zimt

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	1 Ei	200 ml Milch
125 ml Sahne	20 g Zucker	4 g Speisestärke

Für die Garnitur:

4 Walnusskerne	Puderzucker
----------------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, gehackten Walnüssen und Zimt mischen. Gemisch als Streusel über Äpfel streuen. Im Ofen 30 Minuten backen.

Für die Vanillesauce Milch, Zucker und das Mark einer halben Vanilleschote aufkochen. Eier aufschlagen und in einer weiteren Schüssel schaumig rühren. Speisestärke und Sahne dazugeben. Sahne-Eier-Mischung in Vanille-Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Den Apple-Crumble mit Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Walnusskernen garnieren und servieren.

Svenja Haas am 21. Januar 2016

Aprikosen-Tarte mit Marzipan

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Typ 405) 200 g Butter 100 g Zucker
1 Ei

Für den Belag:

8 frische, reife Aprikosen 80 g Marzipanrohmasse 150 ml Sahne
100 g Mandelsplitter

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten und eine kleine Springform damit auskleiden. Dabei einen schmalen Rand stehen lassen.

Für den Belag Marzipan klein schneiden, zerbröseln und mit Sahne verrühren. Anschließend auf dem Teig ausstreichen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Marzipancreme legen. Die Mandelsplitter auf die Aprikosen streuen. Circa 20 Minuten im Ofen backen.

Anschließend die Tarte abkühlen lassen und in Tortenstücke teilen.

Aprikosen-Tarte mit Marzipan auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Ruppert am 14. Juli 2016

Arabische Feigen-Creme mit gerösteten Pinienkernen

Für zwei Personen

Für die Feigen-Creme:

300 g Joghurt 60 g getrocknete Feigen 1 Orange
1 Zitrone 2 EL Akazienhonig 30 g Mandelstifte
30 g Pinienkerne $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver 1 EL Butter

Für die Feigen-Creme die Feigen fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Mandelstifte und Pinienkerne darin rösten. Feigen dazugeben, kurz mit anbraten und abkühlen lassen. Anschließend Joghurt mit Feigen und Pinienkernen vermengen.

Orange und Zitrone waschen und die Schale fein reiben. Anschließend den Saft einer halben Zitrone und Orange auspressen. Abrieb und Saft mit dem Honig vermischen.

Feigen-Creme in Dessertschälchen füllen, Zitrus-Honig darüber geben, mit Zimt garnieren und servieren.

Noura Veltrup am 14. Juli 2016

Avocado-Schoko-Mousse mit Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für die Mousse:

1 Avocado 50 g dunkle Schokolade 4 EL Milch
1 EL Ahornsirup

Für den Mandelkrokant:

50 g Mandelblättchen 4 EL Puderzucker 1 Prise Kardamom

Für die Mousse die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Dieses mit Milch in eine Moulinette geben. Schokolade über einem Wasserbad Topf schmelzen und zur Avocado-Creme geben. Zum Schluss Ahornsirup unterrühren.

Für den Mandelkrokant Puderzucker in einer Pfanne erhitzen, bis dieser karamellisiert. Mit dem karamellisierten Zucker die Mandelblättchen vermengen und diese leicht rösten. Mit 1 Prise Kardamom würzen, auf ein Backblech mit Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken. Die Avocado-Schoko-Mousse mit Mandelkrokant in kleinen Schüsseln anrichten und servieren.

Ramona Heim am 12. Mai 2016

Avocado-Schoko-Mousse mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Avocado-Schoko-Mousse:

1 Avocado 1 reife Banane 3 EL Kokosmilch
200 g Zartbitterschokolade 2 EL Ahornsirup 20 g Mandeln, gestiftet
3 EL Backkakao 1 EL Kakaonibs

Für die Erdbeeren:

5 Erdbeeren 1 EL Ahornsirup 1 Limette
2 EL Amaretto Zucker Chiliflocken

Für die Avocado-Schoko-Mousse Bananen schälen. Die Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslöfeln. Bananen und Avocadofruchtfleisch mit Ahornsirup, Kokosmilch, Zartbitterschokolade und Backkakao in einen Standmixer geben und zu einer Mousse mixen.

Mandelstifte kurz in einer Pfanne anrösten und mit Kakaonibs in die Mousse geben und verrühren. Saft einer Limette auspressen.

Für die Garnitur Erdbeeren von den Enden befreien, waschen, vierteln und mit Ahornsirup, Amaretto, Limettensaft, Chiliflocken und Zucker vermengen.

Die Avocado-Schoko-Mousse auf einem Teller mit marinierten Erdbeeren anrichten, mit übrigen Erdbeeren garnieren und servieren.

Christian Stübinger am 23. Juni 2016

Bananen-Toffee-Tartelette

Für zwei Personen

1 Banane	3 Kekse	50 g Butter
200 g geschlagene Sahne	50 g Dulce de Leche	10 ml Zitronensaft
20 g Kakao	1 Vanilleschote	

Für den Tarteletteboden die Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Plattiereisen fein klopfen. Butter dazugeben und miteinander verkneten, bis eine Teigkugel entsteht. Teigkugel in einen Servierring geben, zu einem flachen Boden drücken und kühl stellen.

Auf den festgewordenen Keksboden die Dulce de Leche-Creme verteilen, Bananen in Scheiben schneiden, durch Zitronensaft ziehen und eine Etage auf die Toffee-Creme geben. Sahne mit Vanilleextrakt festschlagen. Schlagsahne auf den Bananen verteilen und das Tartelette mit Kakao bestreuen.

Zum Anrichten einen dicken Pinselstrich der Toffee-Creme auf Teller streichen und das Tartelette mit der Konditor-Palette in die Mitte des Tellers heben und servieren.

Tobias Zwick am 12. Mai 2016

Basilikum-Limetten-Sorbet, Erdbeeren, Mozzarella-Espuma

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 g Sekt	10 Stängel Basilikum	115 g Läuterzucker
1 EL Bindemittel	1 Limette	

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g frische Erdbeeren	4 EL Erdbeermark	2 EL Olivenöl
1 EL Puderzucker	Basilikumkresse	

Für den Mozzarella-Espuma:

110 g Büffelmozzarella	60 g abgetropftes Mozzarellawasser	80 g Milch
35 g Bindemittel	2 TL Zucker	Salz

Für das Sorbet Basilikum abzupfen und mit Sekt, Läuterzucker und Bindemittel mixen. Mit dem Saft und Abrieb einer Limette vermengen, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für den Espuma Büffelmozzarella, Mozzarellawasser, Milch, Bindemittel, Zucker und etwas Salz pürieren. In die Espumaflasche geben, eine Kapsel einspeisen, stark schütteln und kalt stellen.

Für die Erdbeermarinade das Erdbeermark mit Olivenöl und Puderzucker vermengen. Erdbeeren waschen und vierteln. Danach in der Marinade einlegen.

Das Sorbet auf Tellern anrichten. Die marinierten Erdbeeren mit dem Mozzarella-Espuma daneben geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Basilikumkresse garnieren und zusammen servieren.

Tobias Beck am 25. August 2016

Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen

Für zwei Personen

Für die Clafoutis-Masse:

1 Ei	2 EL Crème-fraîche	2 EL Milch
1 EL Mehl	30 g Zucker	1 Prise Salz
15 g gehackte Mandeln	15 g gehackte Haselnusskerne	Butter, Mehl

Für die Beeren und Nüsse:

130 g gemischte Beeren	15 g Mandeln	15 g Haselnusskerne
------------------------	--------------	---------------------

Für die Garnitur:

Puderrucker

Ofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Ofenfeste Form buttern und mit Mehl bestäuben.

Für die Clafoutis-Masse Ei mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Gehackte Nüsse, Mehl, Crème fraîche und Milch unterrühren.

Beeren waschen, trockentupfen und in die ofenfeste Form geben. Clafoutis-Masse darüber gießen, Mandeln und Haselnusskerne darauf verteilen. Bei 200 Grad 30 Minuten goldbraun backen.

Beeren-Clafoutis mit Mandeln und Haselnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Elke Welter am 15. September 2016

Beeren-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Beeren-Crumble:

50 g Erdbeeren	50 g Johannisbeeren	50 g Himbeeren
50 g Heidelbeeren	50 g Brombeeren	1 Zitrone
50 g Butter	30 g brauner Zucker	60 g Zucker
100 g Mehl	1 Prise Zimt	

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Ei
100 g Sahne	2 EL Zucker	1 TL Speisestärke

Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Beeren mit dem braunen Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Mehl, weißer Zucker und kalte Butter zu Bröseln verkneten. Die marinierten Beeren in kleine Tarteformen geben. Die Brösel über die Beeren geben. Die Crumble circa 15 Minuten gratinieren.

Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Ei in einer Schüssel aufschlagen, Speisestärke und Sahne hinzugeben. Die Sahne-Eier-Mischung mit dem Schneebesen gut verrühren und nach und nach in die kochende Milch einrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Beeren-Crumble mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Lisa Bast am 19. Mai 2016

Beschwipster Pfirsich-Crumble

Für zwei Personen

150 g Mehl	100 g Butter	75 g Zucker
2 TL Zimt	1 Pkg. Vanillezucker	2 Pfirsiche
2 cl Pfirsichlikör		

Einen Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit heißem Wasser aufsetzen. Die Pfirsiche darin kurz blanchieren, anschließend abziehen und in Würfel schneiden.

Die Auflaufförmchen mit etwas Butter einreiben. Die Pfirsichwürfel darin verteilen und mit Pfirsichlikör beträufeln.

Mehl, Butter, Zucker, Zimt und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermengen. Die Streusel auf den Pfirsichen verteilen und circa 20 Minuten im Ofen backen.

Ulrich Haaf am 31. März 2016

Blätterteig-Körbchen, Portwein-Pflaumen, Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Pflaumen:

6 Pflaumen	150 ml roter Portwein	1 Orange
1 Tongabohne	2 Pimentkörner	1 Sternanis
1 Zimtstange	1 EL Puderzucker	1 Zweig Minze

Für den Blätterteig:

1 Platte Blätterteig	50 g Butter
----------------------	-------------

Für die Sahne:

100 ml Sahne	1 Vanilleschote
--------------	-----------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pflaumen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Orangenschale abreiben und Schale mit Zimt, Piment, Sternanis zu den Pflaumen geben und circa zehn Minuten aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit den Pflaumen zurück in den Topf geben.

Für die Vanillesahne Sahne in einer Schüssel steifschlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Sahne vorsichtig miteinander verrühren.

Für das Körbchen den Blätterteig in Streifen schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Enden hochklappen, nochmals buttern und im Ofen goldgelb backen.

Den fertigen Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller setzen. Körbchen mit Pflaumen füllen, mit Vanillesahne und Minzblättchen garnieren und servieren.

Katrin Papra am 27. Oktober 2016

Blätterteig-Lasagne, sahnige Quark-Creme, Gewürz-Orangen

Für zwei Personen

Für die Lasagne:

1 Rolle Blätterteig	2 ½ Orangen	½ Zitrone
250 g Magerquark	100 g Sahne	125 ml trockener Weißwein
60 ml Orangensaft	10 ml Orangenlikör	10 ml Grenadine
70 g Zucker	10 g Speisestärke	1 EL Vanillezucker
½ Vanilleschote	1 Stange Zimt	2 Nelken
1 Sternanis	1 Msp. gemahlener Kardamom	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Lasagne-Platten Blätterteig ausrollen, auf ein Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig geben und ein zweites Backblech zum beschweren drauf legen. Blätterteig bei 200 Grad 15 Minuten backen. Oberes Backblech entfernen und weitere 5 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus dem Blätterteig Platten ausstechen.

Für die sahnige Quark-Creme Sahne mit Vanillezucker und einem Esslöffel Zucker in einer Schüssel steif schlagen. Quark glatt rühren. Gezuckerte Sahne unter den Quark heben.

Für die Gewürz-Orangen Schale der Orangen abreiben und Fruchtfleisch filetieren. Restlichen Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten kochen. Orangensaft unterrühren. Vanilleschote, Zimt, Nelken, Sternanis und Kardamompulver sowie Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit einem Esslöffel Wasser anrühren und Gewürzsud binden. Mit Grenadine und Orangenlikör abschmecken.

Orangenfilets in den Sud geben.

Blätterteig-Platten, sahnige Quark-Creme und Gewürz-Orangen auf Tellern abwechselnd schichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Melanie Seltzsam am 03. November 2016

Blätterteig-Taschen mit Macadamia-Füllung

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	1 Macadamia-Creme	200 g Macadamiantisse
1 Ei	1 EL Puderzucker	

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Blätterteigrolle auslegen und mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Auf jeden Kreis etwas Macadamia Creme sowie die Nüsse geben. Jeweils einen zweiten Kreis darauflegen und mit einer Gabel am Rand fest drücken. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen backen bis sie goldbraun sind.

Eventuell mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tobias Hinkel am 15. Dezember 2016

Buttermilch-Waffel mit Cidre-Zabaione

Für zwei Personen

Für den Waffelteig:

2 Eier	60 g Butter	125 ml Buttermilch
30 g Zucker	125 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	10 g Butter

Für die Cidre-Zabaione:

2 Eier	50 g Zucker	300 ml Cidre
10 ml Calvados	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

5 Himbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	20 g Zucker
20 g Puderzucker		

Für die Zabaione in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Waffelteig eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Butter mit Vanillemark, Eiern, einer Prise Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazu sieben und Buttermilch unterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Waffeleisen einfetten und erhitzen. Teig portionsweise ins Waffeleisen geben und Waffeln ausbacken.

Für die Cidre-Zabaione eine Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Eier trennen. Cidre, Eigelbe, Zucker, Calvados und Vanillemark über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Für die Garnitur Zitrone auspressen. Himbeeren abwaschen, trockentupfen und mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Buttermilch-Waffeln mit Puderzucker bestäuben, mit Cidre-Zabaione auf Tellern anrichten, mit den marinierten Himbeeren garnieren und servieren.

Patrick Jonek am 29. September 2016

Clafoutis aux framboise

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	3 Eier	180 g feinsten Zucker
1 EL Mehl	250 g Creme-double	

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Eier trennen. In einer Schüssel ein ganzes Ei, Eigelbe und 150 Gramm Zucker gut verrühren, aber nicht zu schaumig schlagen. Mehl einsieben und Creme double hinzufügen. Weiterschlagen, bis alles gut verrührt ist.

Himbeeren auf der Tarteletteform verteilen. Den restlichen Zucker drüberstreuen und die Himbeeren darin drehen. Teig auf die Himbeeren gießen und den Auflauf in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Den Himbeerauflauf auf Tellern anrichten und warm servieren.

Gudrun Katzmann am 04. August 2016

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	150 ml Milch	70 g Mehl
50 ml Mineralwasser	150 g Mascarpone	3 TL Zucker
Sonnenblumenöl		

Für die Sauce:

20 ml Bitterorangenlikör	50 ml Orangensaft	1 Orange
3 TL Zucker	2 TL Butter	1 Vanilleschote
3 Zweige Minze		

Für die Crêpes Eier in eine Schale geben und Milch aufgießen, Zucker und Mehl dazugeben und miteinander verrühren. Wasser hinzugeben. Frischhaltefolie über die Schale und im Kühlschrank ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Orangenscheiben und Vanilleschote hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Bitterorangenlikör ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss einen Schuss Orangensaft hineingeben und kurz ziehen lassen.

Crêpe-Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und eine Kelle Teig in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die Crêpe in die Saucen-Pfanne geben. Nochmal erwärmen, die Crêpe falten und auf einem Teller anrichten. Mit etwas Minze und Orangenzeste garnieren und servieren.

Mattia Giannone am 09. Juni 2016

Crema catalana mit Orangen-Karamell

Für 2 Personen

Für die Crema catalana:

2 Eier	250 ml Milch	50 g Zucker
15 g Speisestärke	1 Vanilleschote	

Für das Orangen-Karamell:

1 Orange	50 g Butter	20 g Zucker
20 cl Orangenlikör		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitter-Schokolade

Für die Crema catalana Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und 200 Milliliter Milch mit Vanillemark und -schale aufkochen. Sobald die Milch kocht, Vanilleschale entfernen und Topf vom Herd ziehen. Eier trennen. Speisestärke mit dem Rest der Milch und Eigelben schaumig schlagen. Eimasse in die Milch-Zucker-Vanille-Mischung einrühren. Masse in Dessertschalen füllen und kalt stellen.

Zartbitter-Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und dekorativ auf ein Backpapier geben. Erkalten lassen.

Orange schälen und fünf Filets heraus schneiden. Vom Rest der Orange den Saft auspressen. Butter mit Zucker in einem Topf schmelzen lassen und karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Orangenlikör und Orangenfilets hinzugeben und kurz durchschwenken.

Crema catalana mit Orangen-Karamell und Zartbitter-Schokolade anrichten und servieren.

Hans Oechslein am 03. März 2016

Creme tricolore

Für zwei Personen

Für die Creme:

100 ml Sahne 100 g weiße Schokolade 2 Eier
100 g Zucker

Für die Himbeercreme:

100 g Himbeeren 1 Orange 1 Vanilleschote
20 g Zucker

Für die Schokocreme:

100 g Zartbitterschokolade 100 g Vollmilchschokolade 1 TL Kakaopulver

Für die Deko:

1 Orange 1 Amarettini 2 Waffelröllchen
2 EL Puderzucker

Zunächst eine Cappuccino-Tasse, eine flache Schüssel und ein hohes Glas kaltstellen.

Für die Basiscreme Eier trennen, Eiweiß und Sahne separat steif schlagen. Eigelb in einer Schüssel mit Zucker cremig schlagen. Etwas geschlagene Sahne für die Deko beiseite stellen. Masse gleichmäßig auf drei Schüsseln aufteilen.

Für die Schokoladencremes je ein Wasserbad vorbereiten und die Schokoladen darin separat zum Schmelzen bringen. Geschmolzene Schokoladen mit einem Holzlöffel unterheben, anschließend Eischnee und Sahne unterziehen.

Für die Himbeercreme die Himbeeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen und durch ein Sieb passieren. Fruchtpüree mit der Ei-Masse vermengen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Etwas Fruchtpüree beiseite stellen und mit Vanille, Zucker und etwas Abrieb einer Orange verfeinern.

Weißer Creme in Cappuccino-Tasse geben, dunkle Creme in das hohe Glas und Himbeercreme in flache Schüssel geben und alle kaltstellen. Zum Anrichten die weiße Creme mit Kakao bestäuben und mit gestoßenen Amarettini verzieren.

Auf dunkle Mousse die übrige geschlagene Sahne geben und mit Waffelröllchen garnieren.

Himbeercreme auf das Fruchtpüree setzen und mit einer Himbeere und Puderzucker verzieren. Die Creme tricolore auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 07. Juli 2016

Crème-brûlée, Schoko-Küchlein, Espuma, Sorbet

Für zwei Personen

Für die Crème-brûlée:

45 g Zartbitterkuvertüre	5 g Kakaopulver	125 g Milch
85 ml Sahne	2 Eier	5 g Speisestärke
50 g Zucker	20 g brauner Zucker	

Für das Schokoladenküchlein:

130 g Zartbitterkuvertüre	150 g Butter	4 Eier
150 g Zucker	60 g Mehl	Butter, Zucker

Für das Espuma:

350 ml Passionsfruchtpüree	100 ml Sahne	75 g Zucker
3 Blatt Gelatine		

Für das Passionsfrucht-Sorbet:

750 ml Passionsfruchtpüree	1 Limette	100 ml Sekt
200 g Glukosesirup	100 g Zucker	

Für die Garnitur:

40 g Zartbitterkuvertüre	2 Passionsfrüchte	40 g Himbeeren
2 Zweige Minze	1 TL Puderzucker	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Crème-brûlée Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen, Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und einrühren. Eier trennen. Kakaopulver, Stärke, Sahne und zwei Eigelb mixen. In kleine Pfännchen füllen und in einem Wasserbad im Ofen pochieren. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

Für das Küchlein Kuvertüre und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Vier Eier, Zucker und Mehl unterheben. Die Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln, mit Zucker bestreuen und kaltstellen. Im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Espuma Passionsfruchtmark mit Zucker und Sahne verrühren, Gelatine in Wasser einweichen, hinzugeben und in eine Espumaflasche geben. Gut kühlen und mit zwei bis drei Patronen unter Druck setzen.

Für das Sorbet Glukose mit dem Passionsfruchtpüree aufkochen, mit Zucker, Sekt und Limonenabrieb abschmecken und in einer Eismaschine frieren lassen.

Für die Garnitur alle Elemente auf einem mit Schokolade abgepinselten Teller anrichten, mit ausgekratzten Passionsfruchtkernen, Himbeeren und Minze garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 21. Juli 2016

Duett von der Marille Gratin und Sorbet

Für zwei Personen

Für das Gratin:

6 Marillen	150 g Quark	250 g Mascarpone
150 g Sahne	4 Eier	50 g Zucker
1 Vanilleschote	1 EL gehackte Pistazien	

Für das Sorbet:

500 g Aprikosenmark	½ Zitrone	150 g Puderzucker
100 g ganze Pistazien	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und dazugeben. Anschließend Quark und Mascarpone zugeben und gut verrühren. Zum Schluss die Sahne schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Die Marillen entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den runden Tellerboden dicht mit Marillenscheiben auslegen, danach die Gratin-Masse und gehackte Pistazien darüber geben und im Ofen gratinieren, damit sich eine schöne Kruste bildet.

Pistazien in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren.

Für das Sorbet Aprikosenmark, Zitronensaft, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend für 30 Minuten in die Eismaschine geben.

Das Duett von der Marille auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Pistazien garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 13. Oktober 2016

Eis von gebrannten Mandeln

Für zwei Personen

200 g ungeschälte Mandeln	2 Eier	200 ml Sahne
200 ml Milch	30 g Puderzucker	100 g Salzkaramellcreme
200 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker	1 TL Zimt, nach Belieben

Sahne, Milch und Karamellcreme langsam aufkochen bis sich die Karamellcreme aufgelöst hat. Hitze wieder reduzieren.

Ein Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei und Puderzucker verquirlen. Etwas von der Karamellmilch zu den Eiern geben und vermengen. Nun die Eiermasse zu der restlichen Karamellmilch geben und verrühren.

Die Masse für circa 25 Minuten in die Eismaschine geben.

Zucker, Vanillezucker und 100 Milliliter Wasser aufkochen und die Mandeln zugeben. Zimt dazugeben und unter ständigem Rühren die Mandeln mit dem Zucker karamellisieren lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sobald alle Mandeln mit Karamell überzogen sind auf ein Backblech geben, gut ausbreiten und auskühlen lassen.

Ein paar der Mandeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer oder einem Pfannenboden klein hacken. Kurz vorm Servieren in die Eismaschine geben.

Eis von gebrannter Mandel in Schälchen füllen mit ganzen karamellisierten Mandeln garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 01. Dezember 2016

Erdbeer-Aprikosen-Tatar mit Vanille-Quark

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Orange 200 g Erdbeeren 200 g Aprikosen
1 EL Puderzucker 1 Stiel Minze

Für den Vanillequark:

1 Vanilleschote 75 g Sahnequark (40%) 1 EL Puderzucker

Für das Tatar Orange heiß waschen und abtrocknen. $\frac{1}{2}$ EL Schale von der Orange abreiben und den Saft auspressen. Aprikosen halbieren, entkernen und sehr fein würfeln. 1 EL Puderzucker mit der Hälfte vom Orangensaft und der Orangenschale verrühren. Die Aprikosenwürfel darin ca. 5 Minuten marinieren. Erdbeeren waschen, abtrocknen, vom Grün befreien und ebenfalls sehr fein würfeln, zu den Aprikosen geben und 2 Minuten marinieren.

Für den Quark Vanilleschote längs halbieren und aus einer Hälfte das Mark auskratzen. Sahnequark mit dem Schneebesen aufschlagen. Das Vanillemark, 1 EL Puderzucker und den restlichen Orangensaft unter den Quark mischen.

Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Minzblätter in feine Streifen schneiden und unter das Obsttatar heben.

Das Erdbeer-Aprikosen-Tatar mit einem Anrichtering auf Tellern anrichten und den Vanillequark dazu servieren.

Stefanie Maus am 14. Juni 2016

Erdbeer-fraîche-Crumble

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren 150 g Crème-fraîche 2 EL Zucker
75 g Butter 50 g Mehl Schwarzen Pfeffer

Für den Crumble Mehl, Zucker und 50 Gramm Butter in einer Schüssel miteinander vermischen und zu kleinen Streuseln kneten. Die Streusel in einer Ofenform im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zehn Minuten goldbraun backen und anschließend etwas auskühlen lassen.

Die Erdbeeren vom Strunk befreien und vierteln. Zwei Erdbeeren ganz lassen und beiseite stellen. Die Erdbeerviertel in eine Schüssel geben, Pfeffer und Zucker hinzufügen, unterheben und etwas ziehen lassen.

Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben, die Hälfte der geviertelten Erdbeeren dazugeben und pürieren. Die andere Hälfte auf die Dessertgläser verteilen. Ein paar Streusel für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen gebackenen Streusel unter die Erdbeeren heben. Die Erdbeer-Creme-fraîche-Masse darüber geben. Zur Verzierung je eine ganze Erdbeere oben auflegen und mit etwas Streusel verzieren.

Das Erdbeer-fraîche-Crumble anrichten und servieren.

Daniel Paasch am 14. März 2016

Erdbeer-Topfen-Knödel, Pistazien-Bröseln, Frucht-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Knödel:

6 Erdbeeren	1 Ei (Größe L)	150 g Magerquark
30 g Butter	80 g Semmelbrösel	20 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz	Zucker, für das Kochwasser	Salz, für das Kochwasser

Für die Pistazienbrösel:

50 g Butter	30 g gehackte Pistazien	50 g Semmelbrösel
20 g Bourbon-Vanillezucker	Zimtpulver	

Für den Fruchtspiegel:

150 g Erdbeeren	50 g Puderzucker	50 ml Holunderblütensirup
Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Abrieb	30 g Pinienkerne	100 ml Rapsöl
1 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für die Knödel in einem Topf Wasser mit etwas Salz und Zucker zum Sieden bringen.

Für den Fruchtspiegel Erdbeeren putzen, waschen und in einen Mixer geben. Mit Puderzucker, Holunderblütensirup und einer Prise Pfeffer pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Erdbeer-Topfen-Knödel Erdbeeren putzen und waschen. Quark in einem Küchentuch ausdrücken und mit Butter, Ei, Zucker und Salz zu einem Teig vermengen. Semmelbrösel unterrühren. Teig 15 Minuten ziehen lassen. Dann kleine Portionen Teig abstechen, um die Erdbeeren schließen und Knödel formen. Knödel etwa 7 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, dann abschöpfen.

Für die Pistazienbrösel Butter in einer Pfanne zerlassen. Pistazien, Semmelbrösel und Vanillezucker hinzufügen und alles goldbraun anrösten. Mit Zimt abschmecken.

Für die Garnitur ein Minz-Pesto herstellen. Hierfür Schale der Zitrone abreiben. Pinienkerne mit Rapsöl mixen. Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb dazugeben. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und unter das Pesto mixen. Mit Puderzucker abschmecken.

Fruchtspiegel auf Tellern drapieren, Erdbeer-Topfen-Knödel in Pistazienbröseln wälzen, auf dem Fruchtspiegel anrichten, mit Minz-Pesto garnieren und servieren.

Dominique Delhees am 28. Juli 2016

Erdbeeren mit Mascarpone-Creme und Cantuccini

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

$\frac{1}{2}$ Zitrone 200 g Mascarpone 100 ml Schlagsahne
30 g Puderzucker 30 g brauner Zucker 1 Bund frische Minze

Für die Erdbeeren:

200 g frische Erdbeeren 250 g Cantuccini

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Mascarpone, geschlagene Sahne, Minze, Puderzucker und braunen Zucker vorsichtig vermengen. Zitrone auspressen und Creme mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Cantuccini in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattiereisen zerkleinern.

Cantuccini, Mascarpone-Creme und Erdbeeren anrichten, mit einem Minzblatt garnieren und servieren.

Moritz Mahr am 26. Mai 2016

Express-Schokoladen-Pralinen

Für zwei Personen

100 g Bitterschokolade 6 Erdbeeren 1 Ananas
1 TL Vanillepaste 3 EL Rum 100 ml Milch
50 g Haselnusskerne, geröstet, gehackt 50 g Kokosraspeln 1 Bund Minze
1 Prise feines Salz

Für die Pralinen Schokolade in Stücke brechen, mit Vanille, Milch und Salz in einen Anschlagessel geben. Über einem Wasserbad ca. 5 Minuten schmelzen lassen.

Ananas schälen, vom harten Strunk befreien und mit einem Kugelausstecher feine Kugeln ausstechen. Erdbeeren ebenfalls rund ausstechen. Früchte durch das Schokoladenbad ziehen und ca. 10 Minuten auf einem Abtropfgitter abkühlen lassen.

Die Schokopralinen auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Pries am 09. Juni 2016

Frittierte Banane und karamellisierte Mango mit Honig

Für zwei Personen

Für die Banane:

4 Platten Frühlingsrollenteig 1 Banane 2 EL brauner Zucker
Zimtpulver Puderzucker

Für die Mango mit Honig:

1 Mango 1 Physalis 2 EL brauner Zucker
4 EL Honig Butter

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Für frittierte Banane die Banane sorgfältig schälen und mit braunem Zucker bestreuen. Bananen in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend in grobe Stücke schneiden und in Frühlingsrollenteig wickeln. In der Fritteuse goldgelb für 3 Minuten ausbacken.

Die Mango schälen und in dünne Streifen schneiden. Streifen in einer Pfanne mit braunem Zucker, Butter und Honig karamellisieren lassen.

Die frittierte Banane und karamellisierte Mango mit Honig auf Tellern anrichten, mit Puderzucker, Zimt und der Physalis garnieren und servieren.

Liberty Solomon-Ehrich am 21. Januar 2016

Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

2 große Orangen 150 g griech. Sahnejoghurt $\frac{1}{2}$ kleine Chilischote
1 Vanilleschote 20 g Speisestärke 2 EL Puderzucker
4 EL brauner Zucker 2 Zimtstangen 4 Kardamomkapseln, angedrückt
2 Sternanis

Für den gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt Orangen halbieren und Saft auspressen. Orangenhälften sauber auskratzen und kühl stellen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Etwa 100 ml Orangensaft abmessen und mit Speisestärke, Vanillemark und Puderzucker glatt rühren.

200 ml Orangensaft zusammen mit Zimtstangen, Kardamom, Sternanis und Chili in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend etwa 5 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Gewürze entfernen und angerührte Orangen-Vanille unter Orangen-Gewürz-Sud rühren und aufkochen lassen. Dabei ständig weiterrühren. Den angedickten Saft in eine Schüssel umfüllen und Joghurt untermischen.

Orangen-Gewürz-Joghurt rasch in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen und für 20 Minuten ins Kühlfach stellen.

Orangen-Gewürz-Joghurt gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Reich am 30. Juni 2016

Gedünstete Feigen, Karamell-Soße und Granatapfelkerne

Für zwei Personen

Für die Feigen:

2 frische, große Feigen 100 g Zucker

Für die Sherry-Karamell-Sauce:

100 ml Schlagsahne 150 g Karamellcreme 100 g Mascarpone

50 g griech. Joghurt (10%) 1 Prise Salz

Für die Granatapfelkerne:

1 Granatapfel 5 ml Rosenwasser

Für die gedünsteten Feigen 200 Milliliter Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Feigen waschen und von oben kreuzförmig einschneiden. In das Zuckerwasser legen, sodass sie zu einem Drittel in der Flüssigkeit stehen. Topfdeckel schließen und circa 15 Minuten dünsten lassen.

Für die Karamell-Sauce Mascarpone mit der Sahne und der Karamellcreme verrühren, mit einer Prise Salz abschmecken.

Für die Rosenwasser-Granatapfelkerne Granatapfelkerne halbieren und einige Kerne herauspulen. Diese mit ein paar Tropfen Rosenwasser beträufeln.

Gedünstete Feigen mit Karamell-Sauce und Rosenwasser-Granatapfelkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 21. April 2016

Gratinierte Feigen mit Mandel-Likör

Für zwei Personen

4 Feigen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Eier
100 g Magerquark	20 g Butter	2 EL Mandelblättchen
2 EL Mandellikör	1 TL Speisestärke	3 EL brauner Zucker
Puderzucker	Salz	

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Feigen waschen und von den Stielansätzen befreien. Die Früchte kreuzförmig einschneiden, etwas zusammendrücken und in eine kleine Auflaufform setzen. Amaretto über die Feigen träufeln. Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Das Ei trennen. Eigelb, Quark, zerlassene Butter, Zitronenschale und die Hälfte des Zuckers mit Speisestärke cremig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig mit einem Kochlöffel unter die Quarkmasse heben. Die Masse über die Feigen löffeln. Die Auflaufform auf ein Blech setzen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der untersten Schiene vier bis fünf Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Martin Rütze am 04. Februar 2016

Grieß-Pralinen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für die Pralinen:

50 g Gries	300 ml Milch	1 Vanilleschote
2cl Rum	2 EL Zucker	2 Stiele Zitronenmelisse
4 EL Kakao	4 EL gemahlene Haselnüsse	4 EL gehackte Haselnüsse

Für den Kompott:

125 ml Holunderblütensirup	1 Zitrone	2 Stangen Rhabarber
200 g Erdbeeren	1 Apfel	3 EL Speisestärke
150 g Zucker	3 EL Vanillezucker	4 EL Schokostreusel

Für die Gries-Pralinen Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch mit Vanillemark, Vanilleschote, Rum und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Gries einrühren und anschließend in eine flache Auflaufform geben und in der Gefriertruhe fest werden lassen.

Für den Kompott Rhabarber schälen und in eineinhalb bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Beides in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Speisestärke leicht andicken.

Holunderblütensirup dazugeben und leicht abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, klein schneiden und dazu geben.

Grießmasse zu kleinen runden Kugeln formen und in Kakao, Schokostreuseln oder verschiedenen Haselnüssen wälzen.

Auf Tellern anrichten und Kompott daneben geben. Zitronenmelisse waschen und trocken wedeln. Die Blätter der Zitronenmelisse abzupfen und die Pralinen damit garnieren.

Elke Welter am 10. August 2016

Grieß-Soufflé mit Himbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für das Soufflé:

85 ml Milch	20 g Butter	1 Vanilleschote
1 Orange (Abrieb)	20 g Hartweizengrieß	2 Eier
25 g Zucker	Salz	

Für das Ragout:

20 ml Weißwein	20 ml Apfelsaft	15 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	85 g frische Himbeeren	

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Grieß-Soufflé Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Orangenschale abreiben. Milch mit Butter, Vanillemark, einer Prise Salz und Orangenschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze kochen. In eine Schüssel umfüllen, mit einer Folie bedecken und auf 50 Grad abkühlen lassen. Eier trennen, nach und nach Eigelbe unter die Grießmasse rühren.

Förmchen mit Butter ausfetten, mit Zucker ausstreuen und den überschüssigen Zucker ausklopfen.

Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Grieß rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Soufflémasse bis zum Rand in die Förmchen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einer Messerspitze den Rand freilegen, damit das Soufflé beim Backen nicht kleben bleibt. Die Förmchen in eine mit Backpapier ausgelegte, feuerfeste Form stellen. Diese in den Ofen schieben und bis zur halben Höhe der Förmchen mit kochendem Wasser auffüllen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Soufflés 15 bis 20 Minuten backen.

Für das Himbeer-Ragout Wein, Apfelsaft und Zucker aufkochen, mit der kalt angerührten Speisestärke abbinden, kurz köcheln lassen und die Himbeeren hinzufügen.

Grieß-Soufflé im Förmchen und Himbeer-Ragout anrichten und servieren.

Maria Bostl am 06. Oktober 2016

Heidelbeer-Nockerln

Für zwei Personen

Für die Heidelbeernockerln:

200 g Weizendunst	1 Ei	250 ml Milch
125 g TK-Heidelbeeren	75 g Heidelbeeren	250 ml Rotwein
250 ml Johannisbeersaft	1 Vanilleschote	1 EL Butter
1 Muskatnuss	1 Prise feines Salz	

Für die Garnitur:

150 g saure Sahne	150 g Zucker	2 Zweige Minze
-------------------	--------------	----------------

Für den Nockerlteig eine Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Weizendunst, Ei, Milch, flüssige Butter, Vanillemark und Salz miteinander verkneten.

Zucker in einer Pfanne mit dem Saft einer Zitrone und der Hälfte des Johannisbeersaftes karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Vanilleschote hineingeben, Johannisbeersaft aufgießen und reduzieren lassen.

Aus dem Teig Nocken schaben, in kochendem Wasser garen und in der Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Die Heidelbeer-Nockerln auf Tellern anrichten, mit Sahne und Minze garnieren und servieren.

Stefanie Gaismayer am 09. Juni 2016

Heidelbeer-Pancakes mit Pistazien-Honig-Eis

Für zwei Personen

Für das Pistazieneis:

250 ml Sahne	250 ml Milch	4 Eier
100g flüssiger Honig	100 g Pistazien, gemahlen	25 g Pistazien, gehackt

Für die Heidelbeerpancakes:

100 g Heidelbeeren	1 Zitrone	3 Eier
250 ml Milch	250g Weizenmehl	50 g Zucker
1 Pkg. Backpulver	Butter	

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für das Eis Milch, Honig und Schlagsahne in einem Topf aufkochen. Zwei Eier trennen. Zwei Eigelbe und zwei ganze Eier mit einem Schneebesen in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Sahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Bei einer Temperatur von 75 bis 80 Grad bindet die Ei-Sahne-Mischung. Die Konsistenz der aufgeschlagenen Masse prüfen, indem man mit einem Löffel durch die Masse zieht. Wenn sich beim Pusten auf dem Löffelrücken eine „Rose“ bildet, ist die richtige Konsistenz erreicht. Die Eismasse vom Wasserbad nehmen, Pistazien zugeben, mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren.

Für die Heidelbeerpancakes Eier trennen. Zitrone waschen und trocken reiben. Etwas Schale abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Mehl, Backpulver, Zucker, Milch, Eigelb und Zitronenabrieb mit einem Spritzer Zitronensaft verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Heidelbeeren waschen, gut abtropfen lassen und unter den Teig geben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel Teigkleckse hineingeben und jeweils ein bis zwei Minuten auf jeder Seite goldbraun backen. Im Ofen bei 80 Grad warm halten. Nocken von Pistazieneis abstechen und mit gehackte Pistazien garnieren.

Pistazieneis mit Heidelbeerpancakes auf einem Teller anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 28. April 2016

Heidelbeer-Tiramisu mit karamellisierten Haselnüssen

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

3 Eier	120 g Kuchenmehl	120 g Zucker
10 ml Heidelbeerlikör	1 Tasse kalter Espresso	3 EL Wasser

Für die Creme:

150 g Heidelbeeren	100 ml Sahne	60 g saure Sahne
100 g Mascarpone	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker

Für die Haselnüsse:

100 g Haselnusskerne	150 g Zucker	50 ml Wasser
----------------------	--------------	--------------

Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Eier, Zucker und Wasser schaumig rühren. Kuchenmehl unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben. Bei 170 Grad im Ofen für zehn Minuten backen.

Für die Heidelbeer-Creme Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Einige Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Sahne steif schlagen. Saure Sahne, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Heidelbeeren mit dem Pürierstab mixen und geschlagene Sahne unterheben.

Für die karamellisierten Haselnüsse Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Haselnusskerne fein hacken und unterrühren. Karamellierte Haselnüsse auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen.

Biskuit zurechtschneiden, mit Espresso und Heidelbeerlikör beträufeln, auf Tellern mit der Heidelbeer-Creme und den karamellisierten Nüssen abwechselnd schichten und servieren.

Karin Hämmerle am 03. November 2016

Heidelbeermark mit Amarettini-Crunch und Sahne

Für zwei Personen

100 g TK-Heidelbeeren	100 g frische Heidelbeeren	100 ml Sahne (geschlagen)
100 g Baiser	100 g Amarettini	1 EL Schokoraspeln
2 cl Orangenlikör	4 EL Zucker	

Die frischen Heidelbeeren waschen und abtrocknen. Die Hälfte der frischen Heidelbeeren beiseite stellen. Die restlichen Heidelbeeren im Mixer mit etwas Zucker pürieren.

Orangenlikör dazu geben und nach und nach die gefrorenen Heidelbeeren dazu geben, bis ein homogenes Püree entsteht.

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Baiser und Amarettini zerbröseln. In Dessertgläser zuerst etwas Heidelbeerpüree geben, ein paar der beiseite gestellten Heidelbeeren dazu geben und dann Baiser- und Amarettinibrösel und eine Schicht geschlagene Sahne hinzufügen. Den Vorgang wiederholen und die Gläser kalt stellen.

Das beschwipste Heidelbeermark mit Amarettini-Crunch und Sahne mit frischen Heidelbeeren und Schokoraspeln garnieren und servieren.

Christa Schweizer am 23. Juni 2016

Hessischer Apfel-Traum

Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuit	2 EL Apfelschnaps	300 g Äpfel (Boskoop)
100 g Sahne	150 g Mascarpone	100 g Quark
40 g Zucker	1 Zitrone	1 Päckchen Vanillezucker
Zimt		

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit Apfelschnaps beträufeln. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Zitrone auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Zitronensaft und Zucker einkochen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark und Vanillezucker hinzufügen.

Apfelmus auf das Löffelbiskuit geben, Sahnemischung darauf verteilen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Hessischen Apfeltraum vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und servieren.

Jochen Prinz am 28. Januar 2016

Himbeer-Sorbet mit Portwein-Feigen und Orangen-Karamell

Für zwei Personen

Für das Orangen-Karamell:

1 Orange	1 Orange, (Saft)	30 g Zucker
4 cl Grand-Manier		

Für das Himbeer-Sorbet:

500 g Himbeeren	1 Zitrone	100 g Zucker
100 ml trockener Sekt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für die Portwein-Feigen:

6 grüne Feigen (reif)	1 Orange	40 g Zucker
100 ml weißer Portwein		

Für die Garnitur:

einige Himbeeren

Für das Orangen-Karamell eine Orange schälen und filetieren. Saft auffangen und zweite Orange auspressen. In einer Pfanne Zucker karamellisieren. Mit Orangensaft und Grand Manier ablöschen. Flüssigkeit einkochen und zuletzt die Orangenfilets in dem Karamell schwenken.

Für das Himbeer-Sorbet Mark aus Vanilleschote herauskratzen. Mark zusammen mit Zucker und 200 Milliliter Wasser aufkochen, bis der Zucker sich auflöst und ein dünner Sirup entsteht. Auf Eiswasser kalt stellen. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren mit Sirup, einem Spritzer Zitronensaft und Sekt verrühren. Sorbet in die Eismaschine geben.

Für die Portwein-Feigen Zucker karamellisieren, mit Portwein ablöschen. Feigen waschen, halbieren und in den Portwein einlegen. Orange waschen, trocken reiben und Zesten abziehen. Zesten in den Portwein-Sud geben. Einige Minuten ziehen lassen.

Himbeer-Sorbet mit Portwein-Feigen und Orangen-Karamell anrichten, mit Himbeeren garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 14. April 2016

Joghurt-Brombeer-Mousse

Für zwei Personen

350 g Brombeeren	1 Orange	300 g griechischer Joghurt (10 %)
40 ml Orangenlikör	200 g Sahne	7 Blätter Gelatine
100 g brauner Zucker	60 g Zucker	6 EL Sesam

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Brombeeren verlesen. Einige Beeren zur Deko für später beiseitelegen. Die Orange waschen, trocknen und die Orangenschale fein abreiben.

Anschließend den Saft auspressen. Die restlichen Brombeeren mit dem braunen Zucker, Orangensaft, und -schale und dem Likör in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. In einer Schüssel die Hälfte des Brombeerpürees mit Joghurt glatt verrühren, die andere Hälfte beiseite stellen.

Die Gelatine ausdrücken und mit etwas Wasser bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Mit sechs Esslöffeln Joghurtmasse verrühren, anschließend unter den restlichen Joghurt rühren. Etwa zehn Minuten kalt stellen. Danach die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zucker in einer anderen Pfanne karamellisieren, dann Sesam mit dem Zucker verrühren, auf Backpapier abkühlen lassen. Zuletzt ein Stück Sesamkrokant zum Garnieren abbrechen.

Die Joghurtmasse abwechselnd mit dem übrigen Brombeer-Püree in Dessertgläsern schichten, mit den Brombeeren und dem Sesamkrokant garnieren und servieren.

Mirko Roberto Andersen am 13. Oktober 2016

Käse-Sahne-Törtchen mit Walnuss-Orangen-Karamell

Für zwei Personen

Für die Crème:

150g Quark	100 g kalte Schlagsahne	2 EL Zucker
3 Blatt Gelatine	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für den Biskuit:

2 Eier	50 g Zucker	50 g Mehl
1-2 EL warmes Wasser		

Für das Karamell:

100 g gehackte Walnüsse	3 unbehandelte Orangen	2-3 EL brauner Zucker
2 cl Orangenlikör		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Einen Backofen auf 155 Grad Umluft vorheizen.

Für die Crème die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Etwas Orangenabrieb herstellen. Den Quark mit Zucker, Orangenabrieb und Vanillemark ordentlich verrühren, dann die Sahne unterheben. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist. Vom Herd nehmen und löffelweise die Quarkcrème unterrühren. Im Kühlschrank oder Eifach kaltstellen, damit die Masse fest wird.

Für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und warmem Wasser cremig rühren. Zuerst das Mehl, dann den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterheben. Den Teig in eine Auflaufform geben und bei circa 155 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Für das Karamell eine Orange schälen und in Filets schneiden. Die beiden anderen Orangen auspressen. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er flüssig wird, dann den Orangensaft zugeben. Am Schluss die Walnüsse und Orangenfilets dazugeben.

Aus dem fertigen Biskuit mit einem Servierring zwei Kreise ausstechen, auf einem den Ring stehen lassen und die Crème einfüllen. Den zweiten Kreis mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.

Das Törtchen auf Tellern anrichten und das Karamell auf und um das Törtchen verteilen.

Anuschka Weidig am 10. März 2016

Käsekuchen im Glas mit Himbeerpüree

Für zwei Personen

Für den Käsekuchen:

60 g Butterkekse	150 ml Sahne	200 g Frischkäse
40 g Butter	1 Vanilleschote	3 EL Puderzucker

Für das Himbeerpüree:

200 g TK-Himbeeren	1 Zitrone	1 Vanilleschote
Zucker		

Für die Garnitur:

8 Himbeeren	20 g dunkle Schokolade
-------------	------------------------

Für das Himbeerpüree tiefgekühlte Himbeeren in einem Topf erhitzen. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Etwa ein Teelöffel Zitronensaft und Vanillemark zu den Himbeeren geben und unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken. Erhitzte Himbeeren vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen.

Für den Käsekuchen Kekse zerbröseln und mit Butter zu einer glatten Menge verkneten. Je einen Esslöffel Keks-Butter-Masse in den Boden hoher Dessertgläser füllen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse cremig rühren und mit dem Vanillemark und dem Puderzucker vermengen. Sahne schlagen und mit dem Frischkäse vermengen. Anschließend die Hälfte der Frischkäsemasse auf die Keksmasse in die Gläser geben. Die passierten Himbeeren auf den Frischkäse schichten. Den Schichtvorgang, wenn gewünscht wiederholen. Die Gläser mindestens fünf Minuten kalt stellen.

Schokolade grob raspeln.

Den Käsekuchen im Glas mit frischen Himbeeren garnieren, etwas geriebene Schokolade darüber streuen und servieren.

Jan Beßel am 04. August 2016

Kürbiskern-Eis, Kürbiskern-Krokant, Heidelbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für das Eis:

3 EL Kürbiskernöl 300 ml Sahne 6 Eier
75 g brauner Zucker 1 $\frac{1}{2}$ TL Cognac

Für den Krokant:

100 g Kürbiskerne 65 g Zucker

Für das Kompott:

300 g TK-Heidelbeeren 1 Vanilleschote 4 EL Puderzucker
1 Prise feines Salz

Für den Krokant die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Öl rösten bis sie anfangen zu knacken. Zucker in die Pfanne geben und leicht karamellisieren lassen. Kürbiskerne auf Backpapier geben und erkalten lassen.

Für das Eis Eier trennen und Eigelbe, Zucker, Cognac und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Schüssel in kaltes Wasser setzen. Mit einem Schneebesen weiterschlagen. Sahne steifschlagen und unter die Creme heben. Masse der Eismaschine anfrieren lassen und 100 g des Kürbiskrokants unterrühren.

Für das Kompott 2 EL Wasser in einem Topf erhitzen. Beeren dazugeben und mit Zucker und Salz bei hoher Hitze karamellisieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und unter das Kompott rühren. Etwa 3 Minuten kräftig aufkochen lassen. Das Kürbiskern-Eis mit Kürbiskern-Krokant und lauwarmem Heidelbeerkompott auf Tellern anrichten, mit etwas Krokant garnieren und servieren.

Stefanie Both am 01. September 2016

Kaffee-Creme mit beschwipsten Kirschen

Für zwei Personen

Für die Kaffee-Creme:

50 ml spanischer Kaffee-Likör	250 g Mascarpone	200 ml Sahne
100 g Puderzucker	8 g Vanillezucker	6 Blatt Gelatine

Für die beschwipsten Kirschen:

250 g TK-Schattenmorellen	10 Schoko-Mokka-Bohnen	40 ml Cognac
50 g Puderzucker	1 TL Speisestärke	2 Zweige Minze

Die Gelatine in einer Schüssel mit etwas Wasser einweichen.

Für die beschwipsten Kirschen die Schattenmorellen mit Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Leicht karamellisieren lassen und mit dem Cognac ablöschen. Mit etwas Speisestärke aufkochen und abkühlen lassen. Ein paar Minzblätter für die Garnitur fein hacken.

Für die Kaffee-Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und restlichen Puderzucker im Mixbecher steif schlagen. Die bereits eingeweichte Gelatine in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat. Nun ein bis zwei Esslöffel der kalten Sahne- Masse zur Gelatine geben und kräftig durchrühren. Anschließend die Masse mit der restlichen Creme vermischen. Die Mascarpone kurz mit dem Schneebesen glatt rühren, Kaffee-Likör dazugeben, vermengen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Creme in eine kleine Form füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Kaffee-creme mit beschwipsten Kirschen schichtweise in Gläser füllen, mit Schoko-Mokka-Bohnen und gehackten Minzblättchen garnieren und servieren.

Ute Lange-Ensmann am 07. April 2016

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott, Äpfeln, Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier	125 g Mehl	2 Päckchen Vanillezucker
250 ml Milch	1 EL Schlagsahne	20 ml Rum
30 g Rosinen	1 Prise Salz	Butter
Gemahlener Zimt	Puderzucker, zur Dekoration	

Für das Apfelkompott:

500 g säuerliche Äpfel	100 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
500 ml Wasser	Gemahlener Zimt	

Für die Äpfel:

500 g säuerliche Äpfel	1 Zitrone	20 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker	80 g Puderzucker	200 ml Apfelsaft
4 cl Calvados	gemahlener Zimt	

Für die Vanillesauce:

2 Eier	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
1 Päckchen Vanillezucker	200 ml Schlagsahne	400 ml Milch
2 Vanilleschoten	gemahlener Zimt	

Für den Kaiserschmarrn Rosinen in Rum einweichen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Milch, Eigelbe, Salz, Vanillezucker und Mehl verrühren und mit Zimt abschmecken. Schlagsahne und Eischnee unterheben. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinein geben. Sobald die Unterseite leicht braun wird, Teig zerkleinern und Rosinen hinzugeben. Kaiserschmarrn rundum goldbraun braten.

Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit 500 Milliliter Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einen Topf geben und zu einem Kompott einkochen lassen.

Für die karamellisierten Äpfel Zitrone auspressen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Vanillezucker und Zimt bestreuen. Butter mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Apfelscheiben in die Pfanne geben und leicht anbraten, mit Calvados und Zitronensaft ablöschen. Apfelsaft hinzugeben und sechs bis acht Minuten schmoren.

Für die Vanillesauce Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier mit Speisestärke und Sahne aufschlagen und die Masse mit einem Schneebesen unter die Milch rühren. Mit Zimt und Vanillezucker abschmecken.

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen, mit Apfelkompott, karamellisierten Äpfeln und Vanillesauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Nikolai Hoffmann am 08. Februar 2016

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier	40 g Butter	100 g Mehl
30 g Zucker	1 Vanilleschote	280 ml Milch
30 Rosinen	2 EL Rum	Puderzucker, Salz

Für das Apfelkompott:

1 kg Äpfel	150 ml Wasser	1 TL Zimt
Zucker		

Rosinen für 10 Minuten in Rum einweichen.

Äpfel schälen, würfeln und mit Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zimt zugeben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit Zucker abschmecken und abkühlen lassen.

Für den Kaiserschmarrn Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, Zucker, Salz und Vanillemark in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren, bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren. Die eingelegten Rosinen mit Rum zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig einfüllen und bei kleiner Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dabei gleich zerreißen.

Den Kaiserschmarrn mit Apfelkompott auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Benjamin Pluskwik am 22. September 2016

Kaiserschmarrn mit Apfel-Spalten und Pflaumen-Zimt-Eis

Für vier Personen

Für den Schmarrn:

250 ml Milch	125 g Mehl	3 Eier
1 Zitrone	1 Orange	25 g Mandelblättchen
4 EL Puderzucker	4 EL Butter	Puderzucker
Salz		

Für die Apfelspalten:

2 rote Äpfel (Boskoop)	1 EL Puderzucker	5 ml Bitterorangenlikör
2 EL Butter		

Für das Pflaumen-Zimt-Eis:

250 g Pflaumen, gefroren	100 ml Sahne	100 g Frischkäse
2 EL Puderzucker	1 TL Zimt	

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn Eier aufschlagen, Eiweiß in eine, Eigelb in eine andere Schüssel geben. Eiweiß mit etwas Salz in einer Schüssel steif schlagen. Eigelb mit Milch, Puderzucker, Abrieb einer halben Zitrone und Orange sowie Mehl verquirlen. Eischnee unter den Eigelb-Teig heben. In einer backofenfesten, beschichteten Pfanne 2 EL Butter schmelzen und Mandelblättchen dazu geben.

Teig auf Mandelblättchen geben und 3 Minuten auf dem Herd stehen lassen. Schmarrn für 10 Minuten in den Ofen geben und zu Ende garen. Anschließend die Pfanne wieder auf den Herd stellen und den Schmarrn zerrupfen. Nochmals 1 EL Butter zugeben, mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

Für das Pflaumeneis Pflaumen, Sahne, Frischkäse, Puderzucker und Zimt in die Moulinette geben und mixen. Anschließend in der Eismaschine zubereiten.

Für die Apfelspalten Apfel entkernen und in Scheiben schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne zerlassen und karamellisieren lassen, Apfelspalten darin schwenken. Mit Bitterorangenlikör abschmecken.

Schmarrn mit karamellisierten Apfelspalten und Pflaumen-Zimt-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Guckenberger am 15. Februar 2016

Karamellisierter Walnuss-Schmarrn mit gedünsteten Äpfeln

Für zwei Personen

Für den Walnuss-Schmarrn:

1 Orange	4 Eier	250 ml Milch
10 ml alter Rum	10 ml Orangenlikör	140 g Mehl
80 g Zucker	80 g Walnusskerne	1 Prise Zimt
2 EL Butter		

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	1 Zitrone	2 EL Butter
125 ml Apfelsaft	3 EL Zucker	2 Msp. Zimtpulver
2 Msp. Nelkenpulver		

Für die Garnitur:

Zimtpulver	Puderzucker
------------	-------------

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Walnuss-Schmarrn Eier trennen. Orange waschen und Schale abreiben. Milch mit Mehl, Rum, Zimt, Orangenabrieb und Eigelben verrühren. Eiweiße mit 20 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Walnusskerne grob zerkleinern und in der Butter anrösten. Schmarrn-Masse darüber geben, kurz anbraten und dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Anschließend stürzen und mit Löffeln zerzupfen.

In einer Pfanne restlichen Zucker schmelzen, mit Orangenlikör ablöschen, restliche Butter und Schmarrn zugeben und karamellisieren.

Für die gedünsteten Äpfel Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Spalten schneiden. Butter schmelzen, Zucker dazugeben und erhitzen, bis der Zucker sich hellbraun färbt. Mit Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Äpfel dazugeben und weich dünsten. Mit Zitronenschale, Zimtpulver und Nelkenpulver abschmecken. Karamellisierten Walnuss-Schmarrn auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und warm servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 15. September 2016

Key Lime - Dessert

Für zwei Personen

3 Löffelbiskuits	1 Limette	1 Ei (L)
100 g gezuckerte Kondensmilch	30 g warme Butter	1 EL Zucker

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Löffelbiskuits zerbröseln und mit warmer Butter vermischen. Anschließend in eine Form geben und festdrücken.

Ei trennen. Limette halbieren und ausdrücken. Eigelb, Kondensmilch und ein Esslöffel Limetensaft verrühren. Ebenfalls in die Form geben. Für 15 Minuten in den Ofen stellen.

Anschließend Eiweiß mit Zucker aufschlagen und auch in die Form geben. Einige Minuten weiterbacken, bis die Haube braun wird.

Das „Key Lime“ Dessert in der Backform anrichten und servieren.

Lothar Kämmer am 19. Mai 2016

Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma

Für zwei Personen

Für das Kirsch-Joghurt-Eis:

150 g tiefgekühlte Kirschen 150 g griechischer Joghurt 1 EL Puderzucker

Für den Kirsch-Biskuit:

125 g Kirschen 1 Ei (L) 30 g Butterkekse
30 g Butter 30 g Mehl 5 g Backpulver
50 g Zucker 20 ml Milch, 3,5 % Fett 30 g gemahlene Haselnüsse
20 g gemahlene Mandeln

Für den Minz-Espuma:

1 Zitrone 100 g ungezuckertes Apfelmus 200 g griechischer Joghurt
15 g Zucker 1 EL Minz-Sirup 1 Bund Apfelminze

Für die Garnitur:

75 g Kirschbonbons 1 Zweig Apfelminze

Für den Biskuit Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Butter, Zucker und Milch schaumig schlagen. Ei dazugeben. Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln, zerbröselte Butterkekse, Mehl und Backpulver unterrühren. Kirschen waschen, entkernen, Stiele entfernen und pürieren. Unter den Teig heben. Biskuit-Masse auf ein Backpapier streichen. Bei 160 Grad circa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Eis tiefgekühlte Kirschen mit Joghurt und Puderzucker mixen und in den Tiefkühler geben. Für den Minz-Espuma Zitrone auspressen. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Apfelmus, 20 ml Zitronensaft, Zucker, Minze und Minz-Sirup aufkochen. Auskühlen lassen. Masse sieben und mit Joghurt mischen. In eine Espumafflasche füllen, zwei Patronen hineingeben. Kühlen. Kurz vor Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und kräftig schütteln.

Für die Garnitur Bonbons in einer Küchenmaschine pulverisieren und in einer Pfanne schmelzen. Flüssige Bonbons gitterähnlich auf einer Silikonmatte ausgießen und erkalten lassen. Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen.

Kirsch-Joghurt-Eis mit Kirsch-Biskuit und Minz-Espuma auf Tellern anrichten, mit Bonbon-Gitter und Minze garnieren und servieren.

Tamara Frey am 02. Juni 2016

Kirsch-Törtchen

Für zwei Personen

Für die Kirsch-Törtchen:

1 Zitronen-Abrieb	60 g TK-Kirschen	4 Scheiben Toastbrot
125 g Quark (40%)	80 ml Schlagsahne	3 EL Kirschsafte
1 EL Kirschwasser	1 TL Rum (40%)	2 Walnusskerne
1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Puderzucker	

Die tiefgekühlten Kirschen auftauen.

Für die Kirsch-Törtchen Vanillezucker und Puderzucker mit Schlagsahne steif schlagen.

Zitronenschale abreiben und dazugeben. Quark unterheben, Masse in den Kühlschrank stellen. Kirschen in Rum einlegen. Kreise aus Toastbrot-Scheiben ausstechen, mit Kirschsafte und Kirschwasser beträufeln. Quarkcreme auf zwei Toastscheiben streichen und mit Kirschen belegen, weitere zwei Toastscheiben mit Quarkcreme bestreichen und die Kirschen damit abdecken. Die Oberseiten der Törtchen mit Kirschsafte und Kirschwasser beträufeln und mit Creme abdecken. Die Kirsch-Törtchen auf einen Teller anrichten, mit Walnuss und Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Megi Balzer am 11. Februar 2016

Kirsch-Tartelette mit Cashew-Krokant

Für zwei Personen

Für die Kirsch-Tartelette:

75 g Kirschen	3 Kakaokekse	25g Butter
100 ml Kirschsafte	250 ml Schlagsahne	100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 Vanilleschote		

Für den Cashew-Krokant:

50 g Cashewkerne	50 g Zucker	20 g Butter
------------------	-------------	-------------

Für den Tartelette-Boden Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattiereisen zerkleinern. Mit Butter zu einem Teig verkneten, in Servierringen zu einem flachen Boden drücken. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Kirsch-Masse Kirschen waschen, Stiele entfernen und entkernen. Kirschen halbieren und mit dem Kirschsafte einkochen. Kirschen abgießen und beiseite stellen. Saft auffangen und erneut aufkochen. Auf ein Drittel des Volumens reduzieren und abkühlen lassen.

Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen. Schlagsahne mit Frischkäse, Kirschen und der Kirschreduktion vermengen. Kirsch-Creme auf den fest gewordenen Keksböden verteilen.

Für den Cashew-Krokant Cashewnüsse hacken. Butter schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren. Cashewnüsse dazugeben. Masse auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke brechen.

Cashew-Krokant auf den Törtchen verteilen. Servierring vorsichtig entfernen. Kirsch- Tartelette mit Cashew-Krokant servieren.

Tobias Zwick am 02. Juni 2016

Kleine Struven mit Vanille-Soße und gebratenem Apfel

Für zwei Personen

Für den Struven:

175 ml Milch	30 g Korinthen	1 Ei
30 ml Rum	10 g Backhefe	250 g Mehl
1 TL Zucker	1 EL Butter	100 g Schweineschmalz
Puderzucker		

Für die Bratäpfel:

2 Äpfel (Boskoop)	Butter	Zimt
Zucker		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 Eier	125 ml Milch
25 g Zucker		

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Struven Milch in einem Topf handwarm erwärmen, dann in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und verquirlen. Eimasse, Zucker, zerbröselte Hefe und nach und nach Mehl einrühren. Korinthen mit Rum in einem Topf erwärmen und gut schwenken. Korinthen abseihen und mit etwas Mehl bestreuen. Gemahlte Korinthen in den Teig geben und unterrühren. Soviel Mehl dazugeben bis ein recht fester, aber noch gut rührbarer Teig entsteht; 15 Minuten gehen lassen. Schmalz und Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Löffel aus dem aufgegangen Teig eine Portion herausnehmen und mithilfe eines anderen Löffels in die Pfanne austreichen. Teig in der Pfanne auf einen Zentimeter Höhe glattstreichen. Wenn die Seite gebräunt ist umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls braun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Für den gebratenen Apfel Äpfel schälen und den Kern ausstechen, anschließend in Scheiben schneiden. Scheiben in der Pfanne mit etwas Butter oder im Ofen auf einem gebutterten Blech durchgaren. Anschließend mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Eine halbe Schote mit Milch im Topf aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen. Mark der Vanilleschote in die Milch ziehen, Schote herausnehmen. Eier aufschlagen, trennen und zwei Eigelbe und Zucker drei Minuten in einer Schüssel schlagen bis eine dickflüssige Masse entsteht. Diese nach und nach unter die heiße Milch rühren. (Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.) In einem Topf Wasser erhitzen, Schüssel in den Wasserdampf halten und die Eimasse solange rühren bis sie cremig ist. Anschließend Schüssel in Eiswasser stellen und weiterrühren bis sie abgekühlt ist. Die Struven mit Vanillesauce und Bratapfelscheiben auf Tellern anrichten und servieren.

Wilhelm Dammann am 28. Januar 2016

Lauwarmes Schoko-Tonkabohnen-Küchlein mit flüssigem Kern

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

1 Tonka Bohne	30 g Butter	4 Eier
170 g Zartbitterschokolade (70%)	30 g Mehl	1 Prise Salz
Puderzucker	Kakao	

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schokoküchlein die Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen.

Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Die Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Das Mehl hinzufügen.

Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Die Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen. Die Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden.

Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und neun Minuten in den bereits vorgeheizten Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen.

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Tellern anrichten, mit etwas Puderzucker und Kakaopulver garnieren und servieren.

Alexandre Bidault am 21. April 2016

Limetten-Eis auf Himbeer-Spiegel mit beschwipsten Beeren

Für zwei Personen

Für das Limetteneis:

4 Limetten	4 Eier	350 ml Sahne
200 ml Milch	120 g Zucker	Salz

Für den Himbeerspiegel:

200 g frische Himbeeren	1 Limette	2 EL Puderzucker
3 cl Orangenlikör		

Für die beschwipsten Beeren:

50 g Himbeeren	5 frische Brombeeren	5 frische Heidelbeeren
5 cl Orangenlikör	1 TL Puderzucker	

Für die Garnitur:

5 Physalis	1 Zweig Minze	
------------	---------------	--

Für das Limetteneis die Sahne mit der Milch in einem Topf erwärmen. Von den Limetten die Schale abreiben und den Abrieb dazugeben. Die Limette halbieren und auspressen. Den Limettensaft bis auf einen kleinen Rest hinzufügen.

Eier trennen und die Eigelbe mit Salz und Zucker in einer separaten Schüssel vermengen, anschließend schaumig schlagen.

Nun die Sahnemischung langsam zum Eierschaum geben und mit dem übrigen Limettensaft abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren waschen, davon einige schöne Beeren zum Anrichten beiseite stellen. Die Limette halbieren und auspressen. Anschließend Puderzucker mit Beeren, Likör und etwas Limettensaft vermengen. Die Masse durch ein Sieb streichen. Für die beschwipsten Beeren die Früchte in Orangenlikör marinieren, Puderzucker darüber geben und vermengen.

Minze waschen, trocken tupfen und einzelne Blätter abzupfen.

Das Limetteneis auf dem Himbeerspiegel anrichten, mit beschwipsten Beeren auf Tellern anrichten, mit ein paar Physalis und Minzblättern garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 14. Juli 2016

Limetten-Küchlein mit Avocado-Limetten-Eis

Für zwei Personen

Für das Limetten-Küchlein:

1 Bio-Limette	3 EL Limettensaft	2 Eier (Größe M)
125 g Magerquark	50 ml saure Sahne	10 g Butter
40 g Mehl	40 g Zucker	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
15 g flüssiger Blütenhonig	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1 Prise Salz
4 EL neutrales Pflanzenöl		

Für das Avocado-Limetten-Eis:

$\frac{1}{2}$ reife Avocado	3 Limetten	100 ml Kokosmilch
30 ml Wasser	50 g Kokosraspel	2 EL Ahornsirup
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

1 Limette	50 g Mandelblättchen	Puderzucker
-----------	----------------------	-------------

Für die Limetten-Küchlein Limette waschen, trocken reiben, Saft auspressen und Schale abreiben. Mehl mit Backpulver mischen. Ein Ei aufschlagen, das andere Ei trennen. Quark, Butter, Saure Sahne, Zucker, Honig, ein Eigelb, ein ganzes Ei, Limettenschale und fünf Esslöffel Limettensaft verrühren. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und ebenfalls zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Mehlmischung unter die Quarkmasse rühren, Eischnee unterheben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in Nocken in die Pfanne geben und die Küchlein zwei bis drei Minuten goldbraun braten. Fertige Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Avocado-Limetten-Eis Avocado schälen und Fruchtfleisch in einen Rührbecher geben. Limetten waschen und abtrocknen. Schale abreiben und ebenfalls in den Rührbecher geben. Limetten pressen. Etwa 30 Milliliter Limettensaft, Kokosmilch, Wasser, Kokosraspel, Ahornsirup und eine Prise Salz zur Avocado geben, alles kräftig pürieren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten. Schale einer Limette abreiben.

Limetten-Küchlein mit Nocken von Avocado-Limetten-Eis anrichten, Küchlein mit Puderzucker bestäuben, alles mit Mandelblättchen und Limettenabrieb garnieren und servieren.

Tamara Frey am 04. Mai 2016

Limoncello-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

125 g Mascarpone	100 g geschlagene Sahne	1 Limette
8 Löffelbiskuit	20 ml Limoncello	1 EL Zucker

Für den Lemon Curd:

1 Limette	1 Ei	50 g Zucker
25 g kalte Butter	1 TL Stärkemehl	

Für das Tiramisu den Löffelbiskuit mit Limoncello beträufeln. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone und Zucker hinzufügen.

Für den Lemon Curd die Limette halbieren und auspressen. Ei mit Zucker aufschlagen und Limettensaft und -abrieb hinzufügen. Das Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren. Die Creme in einem Topf erhitzen und mit Butter binden. Den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

Den Lemon Curd unter die Mascarpone-Creme heben und die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Das Tiramisu im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Tiramisu mit Limettenabrieb und Biskuitbröseln garnieren und servieren.

Ingrid Mittica am 22. September 2016

Mandel-Waffeln mit Himbeer-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Mandelwaffeln:

50 g gehackte Mandeln	100 g Butter	2 Eier
150 g Mehl	50 g Mandelmehl	80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	Puderzucker, zur Dekoration

Für das Himbeersorbet:

250 g TK-Himbeeren	1 Zitrone	50 ml Rotwein
50 g Zucker		

Für das Himbeersorbet Zucker mit etwas Wasser aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und ein Esslöffel Zitronensaft mit Rotwein und Himbeeren pürieren, anschließend durch ein Sieb passieren. Zuckersirup unter die Himbeeren rühren, anschließend in das Gefrierfach stellen.

Für die Mandelwaffeln Waffeleisen vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen, mit Zucker und Vanillezucker verschlagen. Eier nacheinander hinzufügen und unterrühren. Backpulver und Mehl mit dem Mandelmehl vermischen, sieben und unter die Butter mischen. Etwas lauwarmes Wasser hinzugeben, Mandeln unterheben. Mischung portionsweise etwa 4 Minuten ins Waffeleisen geben.

Mandelwaffeln mit Puderzucker bestäuben, mit dem Himbeersorbet auf einem Teller anrichten und servieren.

Sina Nathalie Grafen am 07. April 2016

Mango-Crumble mit Granatapfel-Kernen

Für zwei Personen

Für den Crumble:

1 reife Mango	1 reifer Granatapfel	50 g Butter
2 EL gehackte Haselnüsse	60 g Mehl	70 g brauner Zucker
2 EL Haferflocken	1 Prise Salz	Butter

Für Sauce, Garnitur:

125 g Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
10 g Zucker		

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

40 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Nüsse, Mehl, 50 Gramm Zucker, Haferflocken und Salz mischen. Lauwarme Butter hinzufügen. Alles zu einer Streuselmasse zusammen kneten.

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Förmchen mit Butter einfetten. Mango und Granatapfelkerne in Form geben. Mit restlichem Zucker und den Streuseln bestreuen. Etwa 15 Minuten im Ofen fertig backen.

Für die Sauce Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Nadeln vom Rosmarin zupfen. Zucker, Rosmarin und Basilikum zusammen mit Erdbeeren in einen Mixer geben und alles pürieren.

Mango-Crumble in kleiner Auflaufform auf Tellern anrichten, mit Sauce garnieren und servieren.

Pia Weber am 10. August 2016

Mango-Himbeer-Sorbet, gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

250 ml Mangopüree	250 ml Himbeerpüree	1 Zitrone
100 g Puderzucker	3 Blätter Minze	Himbeeren

Für die gefüllte Ananas:

1 kleine Baby-Ananas	$\frac{1}{2}$ Mango	4 Eier
3 TL Puderzucker	1 Zitrone	

Den Ofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen.

Für das Sorbet Mangopüree zusammen mit dem Himbeerpüree in eine Schüssel geben. Zitronen auspressen. Püree mit Zitronensaft und Puderzucker gut verrühren. Anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die gefüllte Ananas diese längs halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen, den Strunk herausschneiden und Fruchtfleisch in ca. 1cm große Stücke schneiden. Mangofleisch ebenfalls herauslösen und würfen.

Eier trennen und mit dem Handmixer das gesamte Eiweiß steif schlagen. Eigelbe anderweitig verwenden. Halbe Zitrone auspressen. Zum Schluss Puderzucker und 1 TL Zitronensaft unter den Eischnee mischen.

Die Früchte in die ausgehöhlte Ananas geben und die Ananas mit dem Eischnee komplett bedecken.

Im vorgeheizten Grill 1-2 Minuten grillen, bis sich die Eischneespitzen hellbraun färben.

Das fertige Sorbet mit dem Eis-Portionierer auf dem Teller anrichten. Die gefüllte Ananas mit Eischnee-Deckel daneben geben. Mit Minze und frischen Himbeeren garnieren, anschließend servieren.

Theresa Hirsch am 08. September 2016

Marillen-Knödel mit selbstgemachter Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Marillknödel:

4 TK-Aprikosen	200 g Semmelbrösel	250 g Speisequark
1 Ei	150 g Butter	125 g Mehl
1 TL Zimt	2 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	2 Eier	250 ml Schlagsahne
400 ml Milch	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Die tiefgekühlten Aprikosen auftauen lassen.

Für die Knödel Quark mit 50 Gramm Butter, Ei, Mehl und Salz vermengen. Teig in sechs gleich große Stücke schneiden. Einen Teil des Teigs nehmen und mit den Handflächen zu einem flachen Kreis drücken. Aprikose in der Mitte platzieren und zu einem Knödel formen, sodass die Aprikose komplett vom Teig umschlossen ist. Knödel in siedendes Wasser geben und köcheln lassen, bis diese an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Vanillesauce Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Mit Milch und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Eier mit einem Handrührgerät aufschlagen. Speisestärke und Sahne hinzufügen und nochmal kurz aufschlagen. Sahne-Eier-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel mit Zimt vermischen und in der Butter kurz anrösten. Marillknödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in den Semmelbröseln schwenken.

Marillknödel mit Vanillesauce übergießen, mit Puderzucker bestäuben, auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Barghusen am 07. Januar 2016

Marzipan-Mousse mit Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

Für die Schokoladensauce:

120 g Zartbitterkuvertüre 40 g Ingwer 250 ml Schlagsahne

Für die Marzipanmousse:

100 g Marzipanrohmasse 2 EL Mandelblättchen 4 Eier
250 ml Schlagsahne 6 EL Mandellikör 4 Blätter Gelatine
2 EL Zucker 1 Prise feines Salz

Für die Sauce Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit 250 Milliliter Sahne aufkochen. Kuvertüre fein hacken, in die heiße Sahne rühren und darin auflösen.

Für die Marzipanmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 Milliliter Sahne steif schlagen, Eier trennen und Marzipanrohmasse grob raspeln. Eigelbe und zwei Esslöffel Mandellikör hinzufügen und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Restlichen Mandellikör erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Gelatine-Mandellikör-Mischung unter die Marzipanmasse rühren. Eiweiße mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Abwechselnd Eiweiß und Sahne mit einem Schneebesen unter die Marzipanmasse heben.

Die abgekühlte Schokoladensauce durch ein Sieb gießen. Jeweils zwei bis drei Esslöffel Schokoladensauce in Gläsern verteilen. Marzipanmousse darauf geben und kalt stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Übrige Schokoladensauce auf der Marzipanmousse im Glas verteilen, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Timon Gosch-Huper am 07. Januar 2016

Mascarpone-Buttermilch-Ensemble mit Crunch und Traube

Für zwei Personen

3 kernlose, helle Weintrauben 4 Schokocookies 1 Vanilleschote
500 g Mascarpone 500 ml Buttermilch 3 Päckchen Vanillezucker
6 EL Zucker

Die Vanilleschote auskratzen und mit der Mascarpone und etwas Buttermilch vermengen. Mit Vanillezucker und normalem Zucker abschmecken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Das Dessert aus dem Kühlschrank nehmen, Cookies zerbröseln und darüber geben. Zum Schluss die Weintrauben halbieren und mit der Schnittflächen nach unten auf die Cookie-Brösel stellen.

Stefan Schake am 04. Februar 2016

Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, Erdbeeren, Cassata

Für zwei Personen

Für die Milchnocken:

500 ml Milch	3 Eier	1 Limette
70 g Puderzucker	1 Vanilleschote	1 Bund Schokominze

Für den Ketchup:

50 g Brombeeren	50 g Blaubeeren	1 rote Chili
30 ml Rhabarberessig	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
4 Zweige Minze	4 Zweige Basilikum	

Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren	100 ml Rhabarberessig	50 g Zucker
-----------------	-----------------------	-------------

Für die Cassata:

200 g Frischkäse	30 g Puderzucker	2 Granny Smith-Äpfel
2 Zwetschgen	100 ml Kirschwasser	1 Vanilleschote
2 Zweige Minze	2 Zweige Basilikum	

Für die Cassata Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Frischkäse durch ein Sieb drücken und mit 15 Gramm Puderzucker und Vanillemark verrühren. Apfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und fein würfeln. Zwetschgen entsteinen und ebenfalls würfeln. In einer Pfanne übrigen Puderzucker leicht karamellisieren, Apfel- und Zwetschgenwürfel dazugeben und vermischen. Mit Kirschwasser ablöschen. Früchte aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäse-Masse vermengen. Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und die Cassata damit garnieren.

Für die Nocken Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen, mit dem Puderzucker unter den Eischnee heben. Limettenschale abreiben und unterrühren. Mit Esslöffeln aus dem Teig Nocken formen und diese in simmernder Milch zehn Minuten ohne Hitzezufuhr stocken lassen.

Für den Ketchup Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Brombeeren und Blaubeeren waschen und trocknen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Essig angießen, Beeren, Chili und Vanillemark dazugeben. Kräftig aufkochen und mit einigen Minz- und Basilikumblättchen garnieren.

Für die marinierten Erdbeeren diese vom Grün befreien und in dünne Scheiben hobeln. Die Erdbeeren mit Rhabarberessig und Zucker marinieren. Für circa zehn Minuten durchziehen lassen. Die Milchnocken mit blauem Chili-Ketchup, mit Rhabarberessig marinierte Erdbeeren und fränkische Cassata auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 21. Juli 2016

Milchreis mit heißen Chili-Beeren

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

250 g Milchreis 1 L Milch 1 EL Butter
4 EL Zucker 1 Vanilleschote

Für die Chili-Beeren:

1 rote Chilischote 150 g Himbeeren 30 Johannisbeeren
2 EL Zucker 1 EL flüssiger Honig

Für die Garnitur:

1 EL Zucker 1 TL Zimtpulver

Für den Milchreis Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen. Butter in einem Topf schmelzen, Reis hinzufügen und glasig anschwitzen. Milch, Zucker, Vanillemark und Vanilleschote hinzufügen und Reis unter Rühren aufkochen lassen. Hitze auf die geringste Stufe reduzieren und Milchreis bei geschlossenem Deckel 30 Minuten quellen lassen. Vor dem Servieren Vanilleschote entfernen. Für die Chili-Himbeeren Chili waschen, halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Drei Viertel der Himbeeren in einem Topf mit Wasser erhitzen. Zucker hinzugeben und Himbeeren einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und erneut erhitzen. Restliche Himbeeren und Johannisbeeren hinzufügen und erwärmen. Mit Chili und Honig abschmecken. Milchreis in Teller geben, mit Zimt und Zucker bestreuen, mit heißen Chili-Beeren anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 24. November 2016

Mit Erdbeer-Quark gefüllte Hörnchen auf Frucht-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Hörnchen:

4 Filoteigblätter 20 g weiche Butter

Für den Erdbeerquark:

150 g frische Erdbeeren 125 g Sahnequark 2 EL Zucker

1 Vanilleschote

Für den Fruchtspiegel:

100 g frische Erdbeeren 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL gehackte Pistazien Minze

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Die Hörnchen-Form mit Butter bestreichen. Den Filoteig vierteln und um die Hörnchen-Form wickeln. Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Backofen unter wenden sechs Minuten bei 175 Grad Umluft backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Fruchtspiegel die Erdbeeren waschen und danach mit zwei Esslöffel Zucker pürieren.

Für den Erdbeerquark die übrigen Erdbeeren fein würfeln. Zwei Erdbeeren halbieren und zum Verzieren beiseitelegen.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Quark und Zucker mit Vanillemark verrühren. Die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Erdbeerquark in die Hörnchen füllen.

Den Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und die gefüllten Hörnchen darauf geben. Mit den halbierten Erdbeeren, Pistazien und etwas Minze garnieren und servieren.

Linda Dohmen am 19. Mai 2016

Nuss-Stange mit salty Choco-Shock

Für zwei Personen

Für die Stange:

2 Platten Blätterteig 20 g Butter 50 g gemahlene Mandeln

50 g gem. Haselnüsse 1 Ei 50 g Zucker

½ EL Vanillezucker Puderzucker

Für die Sauce:

100 g Zartbitterschokolade 2 EL Kakaopulver 25 g Zucker

1 TL Zimtpulver 1 TL Meersalz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nussstange Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ein halbes Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und mit den Nüssen zu der Butter geben.

Blätterteig ausbreiten, die Masse darauf verteilen, die zweite Hälfte ausgebreitet darüber geben. In Streifen schneiden und die einzelnen Streifen leicht eindrehen. Etwa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce 100 Milliliter Wasser mit Kakaopulver, Zucker und Zimt in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Schokolade grob hacken. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und Schokolade untermischen. Etwas Meersalz hinzugeben.

Die Sauce warm zu den Nussstangen reichen und servieren.

Jenny Höhne am 15. Dezember 2016

Obst im Kakao-Tempura mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	100 g Speisestärke	2 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 Ei	250 ml Eiswasser	

Für das Obst:

1 Thai-Mango	1 Banane	Pflanzenöl
Puderzucker		

Für die Sauce:

1 Vanilleschote	200 ml Milch	2 Eier
2 EL Zucker		

Für die Garnitur:

1 Bund Minze

Für den Teig Wasser und Ei schaumig verquirlen. Mehl und Speisestärke hinzufügen bis es ein recht flüssiger Teig wird. Tempurateig mit Kakaopulver vermengen.

Für das Obst Mango und Banane schälen. Mangofruchtfleisch erst vom Stein lösen, dann in Spalten schneiden. Bananen in Scheiben schneiden. Obst im Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen, Eigelbe schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch dazu gießen. Nun die Sauce wieder auf den Herd stellen so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist.

Obst auf Tellern anrichten, Sauce in einem extra Gefäß dazu reichen, mit Minzblättern garnieren und servieren.

Laura Bernhard am 28. Januar 2016

Orangen-Bulgur mit Obst-Salat

Für zwei Personen

Für den Bulgur:

100 g Bulgur 1 Orange 1 TL Rapsöl

Für den Obstsalat:

1 Apfel 1 Birne 50 g kernlose Weintrauben

1 Banane 1 Feige 1 Limette

15 g Cashewkerne 1 EL Ahornsirup

Für die Garnitur:

1 TL Waldblütenhonig

Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für den Bulgur diesen in einer Schüssel mit 100 ml siedendem Wasser quellen lassen.

Orangenschale abreiben und anschließend halbierte Orange auspressen. Saft, Schale und $\frac{1}{2}$ TL Rapsöl unter den Bulgur mischen.

Für den Obstsalat Früchte schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, Cashewkerne grob hacken und kurz in einer Pfanne rösten. Limette auspressen und Saft mit Ahornsirup vermischen, anschließend mit den Früchten vermischen und kurz ziehen lassen.

Den Orangen-Bulgur mit Obstsalat auf Tellern anrichten, mit Honig beträufeln, Cashewkerne darüber streuen und servieren.

Melanie Globerger am 21. Januar 2016

Orientalische Dattel-Zimt-Creme mit cremigem Joghurt

Für zwei Personen

Für die Zimtcreme:

$\frac{1}{2}$ Orange $\frac{1}{2}$ Limette 100 g getrocknete Datteln
3 TL Pistazienkerne 150 ml Bio-Orangensaft 50 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g griechischer Sahnejoghurt 2 Zweige Minze $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

Datteln klein schneiden. Orange waschen und Schale abreiben. Orangensaft mit Zimt aufkochen, Datteln und Orangenschale dazugeben. Alles fein pürieren, in eine Schale geben und im Eisbad kalt stellen.

Frischkäse mit dem Handmixer cremig aufschlagen, nach und nach den Joghurt zugeben. Limette pressen und einen Spritzer Saft unter die Joghurt-Creme rühren.

Dattel-Zimt-Creme in breite Sektschalen füllen, Joghurt-Creme darüber verteilen.

Pistazien ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Dattel-Zimt-Creme mit Joghurt mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.

Klaus Badorek am 04. Mai 2016

Palatschinken mit Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

150g Mehl (glatt)	2 Eier	125ml Milch
125ml Mineralwasser	5EL Butter, Zimmertemperatur	1 Vanilleschote
Puderzucker	Zimt	1 Prise Salz
500g Blaubeeren		

Für die Garnitur:

2 Stängel Minze

Für den Palatschinken Butter in einem Topf anschmelzen. Eier aufschlagen und verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen. Milch, Wasser, Vanille und Mehl glattrühren, Eier damit vermengen, mit einer Prise Salz würzen. Butter hinzufügen. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Teig in der Pfanne zu Palatschinken ausbacken. Blaubeeren auf die Pfannkuchen geben, mit Puderzucker bestäuben und einrollen. Röllchen auf Teller drapieren, nochmals mit Puderzucker bestäuben. Mit Minze dekorieren und servieren.

Reinhold Gruber am 20. Oktober 2016

Palatschinken mit Marillen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Palatschinken:

100 g Mehl	2 EL Zucker	2 Eier
200 ml Milch	Pflanzenöl	Salz

Für das Kompott:

200 g frische Aprikosen	100 g Zucker	100 ml Orangensaft
40 ml Marillenschnaps	50 g Butter	

Für die Garnitur:

3 Physalis	3 Zweige Minze	Puderzucker
------------	----------------	-------------

Für die Palatschinken Eier aufschlagen, trennen und Eigelb mit Zucker und Milch verquirlen. Nach und nach Mehl durch ein Sieb dazu geben. Mit Salz abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Teig portionsweise in einer Pfanne mit Öl zu Palatschinken ausbacken. Für das Kompott Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen. Aprikosen würfeln und dazugeben. Alles gut einköcheln lassen. Marillenschnaps hineingeben und flambieren. Marillenkompott in Palatschinken einrollen, auf Tellern anrichten, mit Physalis, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

Christian Fuchs am 18. Februar 2016

Palatschinken mit Walnuss-Füllung

Für zwei Personen

Für den Palatschinken:

1 Zitrone	4 Eier	250 g Mehl
150 g Zucker	500 ml Milch	125 ml Mineralwasser
gemahlener Zimt	neutrales Pflanzenöl	Butter
1 Prise Salz		

Für die Walnuss-Füllung:

40 g Butter	40 g Zucker	125 ml Milch
250 g Walnusskerne	100 g Rosinen	20 g Aprikosenmarmelade
2 EL Rum		

Für die Garnitur:

50 g Zartbitter-Kuvertüre Puderzucker

Für den Palatschinken-Teig Mehl, Zucker, Eier, Milch und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Zitrone waschen und etwas Abrieb sowie eine Prise Salz und Zimt zum Teig geben. In einer Mischung aus Öl und Butter die Pfannkuchen ausbacken und beiseite stellen.

Für die Füllung Walnüsse hacken und mit Butter, Zucker, Milch, Rosinen, Aprikosenmarmelade und Rum vermengen.

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen.

Pfannkuchen mit Walnussmasse befüllen und einrollen.

Palatschinken mit Walnuss-Füllung mit Puderzucker bestäuben, mit Kuvertüre garnieren und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 11. Februar 2016

Paleo-Bratapfel mit Vanille-Soße

Für 2 Personen

Für den Bratapfel:

2 kleine Äpfel	2 Zitronen	400 g getrocknete Cranberries
300 g gemahlene Mandeln	Gemahlener Zimt	

Für die Vanillesauce:

1 Ei	250 ml Kokosmilch	15 ml Ahornsirup
1 Vanilleschote		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Bratapfel Deckel der Äpfel abschneiden. Äpfel entkernen und aushöhlen. Mandeln anbraten und mit Cranberries und Zimt mischen. Zitronen auspressen und Saft über die Äpfel träufeln. Äpfel mit der Mandelmischung füllen, Deckel wieder aufsetzen, in eine Muffinformen setzen und 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Vanillesauce Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb mit Kokosmilch, Ahornsirup und Vanille verschlagen und aufkochen.

Paleo-Bratäpfel mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 03. März 2016

Pfannkuchen-Blaubeer-Türmchen

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

2 EL Blaubeeren	2 Eier	100 ml Buttermilch
60 g Mehl	4 EL Zucker	1 EL Backpulver
Puderzucker	Butter	

Für Creme und Blaubeeren:

180 g Blaubeeren	1 Ei, davon das Eiweiß	70 g Mascarpone
150 ml Schlagsahne	2 cl Cassis-Likör	1 EL Vanillezucker

Für die Garnitur:

10 Himbeeren	2 Stängel Minze
--------------	-----------------

Blaubeeren waschen und trocken tupfen.

Für den Pfannkuchen-Teig Buttermilch, ein ganzes Ei, Mehl, Zucker und Backpulver mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zwei Esslöffel der Blaubeeren mit einer Gabel zerdrücken und unter die Pfannkuchenmasse rühren. Ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Eischnee ebenfalls unter den Teig heben. In einer Pfanne Butter zerlassen, Teig zu Pfannkuchen ausbacken. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Creme ein Ei trennen und Eiweiß schaumig schlagen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Eischnee, Sahne mit Vanillezucker, Mascarpone und zwei Esslöffel zerdrückte Blaubeeren zu einer Creme verrühren. Die Hälfte der restlichen Blaubeeren beiseitelegen, die andere Hälfte mit Cassis-Likör pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur Himbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Pfannkuchenkreise, Creme und restliche Blaubeeren auf Tellern immer abwechselnd zu einem Türmchen schichten. Pürierte Blaubeeren um das Türmchen träufeln. Mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Daniela Blum am 29. September 2016

Pfirsich-Melonen-Suppe mit Ingwer-Zitronen-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Pfirsiche 1 Cantaloup-Melone 1 Zitrone
2 EL Puderzucker

Für das Sorbet:

300 ml Ingwersirup 3 Zitronen 1 Knolle Ingwer à 3 cm
3 Vanilleschoten 3 TL Szechuanpfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze 1 Zweig Zitronenmelisse

Für das Sorbet Ingwersirup in einem Topf aufkochen. Mit dem Saft der Zitronen, Szechuanpfeffer und einigen Zitronenzesten aufmixen. Vanille längs halbieren, das Mark auskratzen, zur Masse geben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Suppe die Pfirsiche 1 Minute in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, herausheben und kalt abschrecken. Pfirsiche häuten und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

Melone in Spalten schneiden, schälen und das Fruchtfleisch ohne Kerne grob würfeln. Pfirsich und Melonenstücke mit dem Saft einer Zitrone und Puderzucker im Standmixer fein pürieren. Ins Eisfach legen und herunterkühlen.

Die Pfirsich-Melonen-Suppe in eisgekühlten Schalen anrichten, in jede Schale 1 Kugel Ingwer-Zitronen-Sorbet setzen, mit je einem Blatt Minze und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Gerlinde Kreuzeder am 07. Juli 2016

Quark-Strudel-Türmchen mit Früchten

Für zwei Personen

Für das Quark-Strudel-Türmchen:

250 g Magerquark 200 g Sahne 1 Strudelteig
20 ml Mineralwasser 1 Zitrone Zucker

Für die Garnitur:

8 Blaue Weintrauben 8 Weiße Weintrauben 8 Himbeeren
8 Brombeeren 2 Minzblätter Puderzucker

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Strudelteigplatte im Ofen als Ganzes bei 175 Grad 8 Minuten backen.

Für das Quark-Lasagne-Türmchen Quark mit dem Schneebesen oder Mixer schaumig rühren. Sahne leicht anschlagen und zusammen mit Mineralwasser unter den Quark geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Anschließend halbieren und Saft auspressen. Zitronenabrieb sowie Zitronensaft ebenfalls zum Quark geben. Mit Zucker abschmecken.

Für die Garnitur Trauben waschen und enthäuten. Himbeeren und Brombeeren ebenfalls waschen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den fertigen Strudelteig in Stücke brechen. Strudelteig und Quark abwechselnd schichten. Am Schluss ein Stück als Segel aufsetzen.

Das Quark-Lasagne-Türmchen auf einem Teller anrichten. Trauben, Brombeeren und Himbeeren neben dem Türmchen verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Michael Fucker am 30. Juni 2016

Rote Früchte mit Schmand-Gus, gebrannten Mandeln, Minze

Für zwei Personen

Für die Früchte:

1 rötliche Birne	1 roter, süßer Apfel	50 g Himbeeren
100 g Schmand	2 Eier	25 g Zucker
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	Butter	

Für die Mandeln mit Minze:

2 EL Mandelblättchen	2 EL Zucker	1 TL Kürbiskernöl
2 Stiele Minze		

Für die Garnitur:

5 EL Puderzucker

Ofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen.

Für die Früchte Birne, Apfel und Himbeeren waschen und trocken tupfen. Apfel und Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen und beides in feine Scheiben schneiden. Kleine Auflaufformen buttern, Apfel- und Birnenspalten, sowie Himbeeren hineinlegen.

Für den Schmand-Guss Eier aufschlagen und mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Schmand unterheben. Masse über die Früchte gießen. Bei 250 Grad circa 5 Minuten gratinieren. Für die gebrannten Mandeln Zucker und Kürbiskernöl in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen. Minze abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Mandelblättchen und Minze in die Pfanne geben. Mandeln karamellisieren, dann auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Rote Früchte mit Schmand-Guss mit Puderzucker bestäuben, mit gebrannten Mandeln mit Minze anrichten und servieren.

Graziella Macri am 14. April 2016

Rotwein-Zabaione mit frischen Früchten

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

4 Eier	50 g Zucker	250 ml trockener Rotwein
--------	-------------	--------------------------

Für die Früchte:

2 reife Pfirsiche	1 reife Mango
-------------------	---------------

Für die Zabaione Eier trennen und Eigelbe mit Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Wasser in einem größeren Topf erhitzen bis es fast kocht. Den kleineren Topf mit der Eigelb-Zuckermasse hineinsetzen und unter ständigem Schlagen Rotwein hinzufügen. Die Masse ist dann fertig, wenn sie schaumig ist.

Für die Früchte Pfirsiche und Mango entsteinen und würfeln.

Früchte in Dessertschalen geben, mit Rotwein-Zabaione übergießen und servieren.

Michael Krause am 06. Oktober 2016

Süßes Sushi mit Limetten-Schaum

Für zwei Personen

Für das Sushi:

50 g Milchreis	500 ml Kokosmilch	50 g Kokosflocken
$\frac{1}{2}$ Orange	$\frac{1}{2}$ Drachenfrucht	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Kiwi	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	

Für den Schaum:

50 g Quark	75 g Sahne	2 Limetten
1 Ei	1 Vanilleschote	2 EL Zucker

Für den „Sushi“-Reis den Milchreis in einem Topf mit Kokosmilch ca. 15 Minuten weichkochen und anschließend mit Kokosflocken verrühren und zum Abkühlen beiseite stellen.

Für den Schaum Limetten auspressen und die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Limettensaft, Vanillemark und Zucker mit dem Quark verrühren. Ei trennen, Sahne und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen und unter den Quark heben. Für den Belag die Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mango und Kiwi schälen, das Fruchtfleisch sorgfältig und in feine Stifte schneiden. Drachenfrucht in feine Scheiben schneiden. Mit zwei Esslöffeln Sushi-Nocken formen und nach Belieben mit Orangenfilets, Kiwi- und Drachenfruchtscheiben belegen.

Das süße Sushi mit Limetten-Schaum auf Tellern anrichten, mit Mango, Kokosflocken und Minzblätter dekorieren und servieren.

Katharina Feil am 01. September 2016

Südtiroler Apfelstrudel

Für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

120 g Mehl	70 g Zucker	70 g Butter
1 EL Milch	1 Ei	1 Zitrone
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Pk. Vanillezucker	

Für den Apfelstrudel:

5 Äpfel (Golden Delicious)	40 Sultanine	1 Zitrone
20 Pinienkerne	250 ml Sahne	1 Ei
50 g Paniermehl	50 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker
2 EL Rum	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Puderzucker

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Strudelteig etwas Zitronenabrieb herstellen. Anschließend die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Ei und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch, wenn möglich, eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für den Apfelstrudel die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone abreiben. Anschließend Zucker, Paniermehl, Sultanine, Pinienkerne, Rum, Vanillezucker, Zimt und Zitronenabrieb vermengen und die Apfelscheiben darin wälzen. Teig auf einem Backpapier ausrollen, Apfelmasse darauf verteilen und den Teig so zusammenfalten, dass er komplett geschlossen ist. Ei aufschlagen, verquirlen und den Teig damit bestreichen. Apfelstrudel in den Ofen geben und 20 Minuten fertig backen.

Sahne schlagen und bei Bedarf mit etwas Zimt verfeinern.

Apfelstrudel aufschneiden, auf Tellern anrichten, Sahne dazu geben und servieren.

Wilma Amort am 10. März 2016

Safran-Crêpe mit Erdbeer-Püree und Minz-Zucker

Für zwei Personen

Für den Safran-Crêpe:

1 Ei	40 g Butter	60 ml fettarme Milch
40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pck. Bourbon-Vanillezucker	1 Prise Safranpulver
1 Prise Salz		

Für das Erdbeer-Püree:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ EL Waldbeeren-Likör
4 EL Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

50 g Zucker	1 EL Puderzucker	1 Bund Minze
-------------	------------------	--------------

Für den Safran-Crêpe 20 Gramm Butter zerlassen. Aus zerlassener Butter, Ei, Milch, Mehl, Safranpulver, Bourbon-Vanillezucker und einer Prise Salz einen Teig zubereiten. Teig 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Erdbeer-Püree Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Drei Erdbeeren beiseitelegen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und auspressen. Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit Vanillemark, ein Esslöffel Zitronensaft und vier Esslöffel Puderzucker pürieren.

Teigmasse aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und Crêpes ausbacken. Crêpes mit der Hälfte des Erdbeer-Pürees bestreichen und aufrollen.

Andere Hälfte des Pürees in einem Topf erhitzen, Waldbeeren-Likör unterrühren. Drei beiseitegelegte Erdbeeren in Scheiben schneiden und zu dem Erdbeer-Waldbeeren-Likör-Püree geben.

Für den Minz-Zucker Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. In einem Mörser mit Zucker vermengen.

Safran-Crêpes mit Erdbeer-Püree und Minz-Zucker anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Manfred Königs am 14. April 2016

Sahnige Mascarpone mit Himbeeren und Amarettini

Für zwei Personen

Für die Mascarpone:

20 frische Himbeeren	100 g Amarettini	50 g Zucker
250 g Mascarpone	50 ml Schlagsahne	30 ml Espresso
1 Schuss Amaretto-Likör	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

20 g Kakaopulver

Hälfte der Amarettini in einen Plastikbeutel geben und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben, mit Amaretto-Likör und Espresso beträufeln. Andere Hälfte der Amarettini auf zwei Dessertgläser verteilen, getränkte Amarettini darüber geben.

Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Für die Mascarpone-Creme Sahne steif schlagen. Mascarpone mit geschlagener Sahne und Zucker verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und unter die Mascarpone-Creme rühren. Hälfte der Mascarpone-Creme auf die Amarettini in die Dessertgläser füllen. Himbeeren darauf verteilen, andere Hälfte der Creme auffüllen und zum Abschluss einige Himbeeren zur Garnitur obenauf setzen.

Dessert mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

Jürgen Wichmann am 26. Mai 2016

Salz-Karamell-Eis mit Pekannüssen, Mandelgrieß-Crumble

Für zwei Personen

Für das Salzkaramell-Eis:

5 Eier, davon die Eigelbe	400 g Schlagsahne	400 g Milch
290 g Zucker	150 g Pekannusskerne	Salz

Für den Mandelgrieß-Crumble:

50 g Butter	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
40 g Puderzucker	Salz	

Für die Stachelbeeren:

4 Stachelbeeren	4 EL brauner Rohrzucker
-----------------	-------------------------

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Eis in einer Pfanne 40 g Zucker schmelzen, Pekannüsse grob zerhacken und in dem Zucker karamellisieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen. Eine Prise Salz, Sahne und Milch dazugeben und aufkochen. Eier trennen. Eigelbe verquirlen, karamellierte Pekannüsse und heiße Eismasse dazugeben und vermengen. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelgrieß-Crumble Butter, Mehl, Mandelgrieß, Puderzucker und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Backpapier auf ein Backblech geben, Teig in Streuseln darauf verteilen und bei 180 Grad circa 15 Minuten backen.

Für die Stachelbeeren Früchte waschen und trocken tupfen. Stachelbeeren halbieren, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Salzkaramell-Eis mit kandierten Pekannüssen mit Mandelgrieß-Crumble und Stachelbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Beck am 15. September 2016

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

4 Eier 50 g Kristallzucker 10 g Stärkemehl
1 Vanilleschote 1 Zitrone 1 EL Butter
Puderzucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

4 Eier trennen. 3 Eigelbe davon beiseite stellen. Das gesamte Eiweiß nun weiterverwenden. Eiweiß unter ständiger Zugabe von Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Zitronenabrieb dazugeben.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und die 3 Eigelben in die Eiweißmasse rühren. Stärkemehl vorsichtig unter die Masse sieben und vermengen. Flache Auflaufform mit Butter bestreichen. Nocken daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldgelb backen.

Salzburger Nockerln in der Auflaufform anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 08. September 2016

Sauerkirschen mit Sahne-Quark und Pistazien

Für zwei Personen

Für die Sauerkirschen:

200 g Schattenmorellen (mit Saft) 1 EL Speisestärke 75 g Zucker
2 Msp. Zimt

Für den Sahnequark:

1 Zitrone 200 g Speisequark 100 ml Sahne
1 Vanilleschote 75 g Zucker

Für die Pistazien:

Pistazien (geschält) Zucker

Für die Garnitur:

1 Stiel Minze

Die Schattenmorellen mit dem Saft in einem Topf zum Kochen bringen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Mit Speisestärke abbinden, in kleine Förmchen füllen und kaltstellen.

Für den Sahnequark diesen in eine Schüssel geben. Sahne nicht ganz steif schlagen und unter den Quark heben. Saft einer halben Zitrone auspressen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Vanillemark, Zucker sowie ein paar Spritzern Zitronensaft in die Quark-Sahne-Mischung rühren. Die Mischung ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die Pistazien in einer Pfanne mit etwas geschmolzenem Zucker karamellisieren. Kurz abkühlen lassen und grob hacken.

Die ausgekühlten Kirschen in Dessertgläser geben, Sahnequark auf die Kirschen geben und mit karamellisierten Pistazien garnieren.

Sauerkirschen mit Sahnequark und karamellisierten Pistazien anrichten, mit Minzblättern dekorieren und servieren.

Sophia Rust am 14. Juni 2016

Scharfe mousse au chocolat

Für zwei Personen

60g dunkle Schokolade 1 Ei 25 g Butter, Zimmertemperatur
1 TL Piment-d'Espelette 6 Stängel Minze

Die Schokolade in Wasserbad schmelzen, Butter untermengen.
Ei trennen und Eigelb mit Piment vermengen. Unter die Schokolade rühren.
Eiweiß schaumig schlagen und unter die Schokolade ziehen. In kleine Schälchen füllen und im Kühlschrank kalt stellen.
Minze abbrausen und trocken. Mousse au chocolat mit Minze garniert servieren.

Lukas Küster am 20. Oktober 2016

Schnelles Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

150 g Mascarpone 2 Eier 4 Espresso
100 ml Grand Marnier 2 EL Zucker 4 Löffelbiskuits
Kakao

Für das Tiramisu Löffelbiskuits mit Espresso und Grand Marnier tränken.
Eier trennen und das Eigelb zusammen mit Mascarpone und Zucker schaumig schlagen.
In einem Glas Löffelbiskuits und Mascarpone Creme schichten. Mit Kakao bestreuen und servieren.

Elke Jureit am 30. Juni 2016

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g Zartbitterschokolade 3 Eier 35 g Mehl
100 g Zucker 100 g Butter

Für die Garnitur:

50 ml Schlagsahne 1 Prise Vanillezucker ½ Birne
1 Scheibe Orange 20 g Blaubeeren

Den Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.
Für das Schokoküchlein Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. Zucker mit den Eiern aufschlagen. Schokolade mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren und Mehl dazugeben. Masse in eine Form geben und 10 Minuten im Ofen backen.
Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen.
Früchte waschen und dekorativ zurechtschneiden.
Das Schokoküchlein mit Sahne und Früchten anrichten und servieren.

Sidney Schlange am 11. Februar 2016

Schoko-Küchlein mit marinierten Orangen-Filets

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g Zartbitterkuvertüre	100 g Vollmilchkuvertüre	6 Eier
200 g Butter	100 g Zucker	100 g Mehl
Puderzucker		

Für die Orangenfilets:

1 Orange	200 ml Orangensaft	50 ml Amaretto
1 Zweig Minze	1 Zimtstange	

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Küchlein Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker circa drei Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen. Schoko-Butter und Mehl vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Servierringe mit Durchmesser acht Zentimeter mit Backpapier auskleiden und etwas überstehen lassen. Schokoladenmasse einfüllen und circa acht Minuten backen.

Orange sorgfältig schälen und filetieren. Orangensaft und Amaretto mit einer Zimtstange aufkochen lassen und damit die Orangenfilets marinieren. Minze waschen, trocknen und vom Stiel zupfen. Blätter klein hacken und unterheben.

Die Schokoküchlein aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Servierringe und Backpapier entfernen, auf Tellern mit den Orangenfilets anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Marko Dietrich am 07. Januar 2016

Schoko-Kuchen, Vanille-Sahne, Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

100 g Zartbitterkuvertüre	1 EL Kakaopulver	100 g Butter
3 Eier	80 g Zucker	50 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 EL Butter	3 EL Puderzucker

Für das Kompott:

400 g Zwetschgen	200 g Zucker	1 Zitrone
2 Gewürznelken	1 Zimtstange	3 EL Butter
40 ml weißer Rum		

Für die Sahne:

250 ml Sahne	100 ml Mandelsirup	1 Vanilleschote
--------------	--------------------	-----------------

Für die Garnitur:

2 EL Mandelsplitter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Förmchen sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver mischen und mit der Eiermasse verquirlen. Schokolade unterrühren. Teig in die Förmchen geben und im Ofen bei circa zwölf Minuten backen.

Für das Kompott die Zwetschgen waschen und entsteinen. Diese in einer Pfanne mit Butter kurz anschwanken und mit Rum ablöschen. Zucker, Zimt und Gewürznelken zugeben und etwa acht Minuten köcheln lassen.

Für die Vanille-Mandel-Sahne Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken auskratzen und mit Sahne und Mandelsirup in das Espumagerät geben und gut schütteln.

Die halbflüssiger Schokokuchen mit Zwetschgenkompott auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Rojacz am 27. Oktober 2016

Schokokuchen mit Portwein-Feigen und Joghurt-Mousse

Für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

50 g dunkle Kuvertüre	2 Eier	50 g Butter
50 g Mehl	40 g Zucker	Mehl, für die Form
Butter, für die Form		

Für die Feigen:

2 Feigen	100 ml Portwein	1 TL Zimt
1 TL Speisestärke	2 EL Zucker	

Für die Mousse:

100 g Sahne	50 g Joghurt	1 EL Zucker
1 Vanilleschote		

Für die Garnitur:

30 g Zartbitterschokolade	1 TL Puderzucker	
---------------------------	------------------	--

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Schokokuchen Kuvertüre grob hacken gemeinsam mit 50 Gramm Butter über dem Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Ein Ei trennen. Das daraus gewonnene Eigelb, ein weiteres ganzes Ei und 40 Gramm Mehl unter die Schokomasse rühren. Backform mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schokomasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für etwa zwölf Minuten backen.

Für die Portweinfeigen eine Pfanne erhitzen. Feigen vierteln und zusammen mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Zimt dazugeben und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Stärke separat mit einem Esslöffel Wasser vermengen, zu den Feigen geben und zum Binden einrühren.

Für die Joghurtmousse Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen, Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne heben. Sahne und Joghurt vermengen.

Schokolade auf Teller raspeln. Schokokuchen mit Portweinfeigen und Joghurtmousse darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Francesco Mele am 04. August 2016

Schokoladen-Bratapfel

Für zwei Personen

Für den Bratapfel: 2 kleine Äpfel

Für die Schokoladenfüllung:

100 g Schokolade 2 Eier, Eigelbe 2 Eier

100 g Butter 40 g Zucker 30 g Mehl

Für die Garnitur: Puderzucker Zimt

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Schokoladenfüllung Butter und kleingehackte Schokolade schmelzen. Eigelbe und ganze Eier zur Masse geben und mit Zucker und Mehl vermischen.

Für den Bratapfel die Äpfel von den Deckeln befreien, aushöhlen und mit der Schokoladenmasse füllen. Apfelschalen mit einem Messer leicht einritzen und den Deckel wieder draufsetzen. Die Bratäpfel auf einem Backblech bei 180 Grad für circa acht Minuten backen. Der Kern sollte noch flüssig bleiben.

Die Schokoladen-Bratäpfel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt bestäuben und servieren.

Souad Boujloud am 22. Dezember 2016

Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen

Für zwei Personen

2 Platten Blätterteig 75 g Nuss-Nugat-Creme 35 g Pinienkerne

1 Ei 2 EL Sahne Mehl

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Je zwei Platten Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aufeinanderlegen und dünn ausrollen. In circa 25 Zentimeter breite Dreiecke schneiden. Pinienkerne grob hacken und mit der Nuss- Nugat-Creme vermischen. Ein Teelöffel an die Grundlinie der Teigdreiecke setzen. Etwa eineinhalb Zentimeter Abstand zum Rand lassen. Dreiecke aufrollen, zu Croissants biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Sahne verquirlen und Croissants damit bestreichen. Etwa zwölf Minuten backen.

Die Schokoladen-Croissants mit Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Gerry Wrede am 15. Dezember 2016

Schokoladen-Küchlein mit weißem Schoko-Kern, Mango-Eis

Für zwei Personen

Für das Schokoladenküchlein:

50 g weiße Schokolade	1 Ei	50 g weiche Butter
85 g Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Kakaopulver
50 g Zucker		

Für das Mangoeis:

300 g TK Mango	100 ml Sahne	60 g Puderzucker
----------------	--------------	------------------

Für die Garnitur:

125 g frische Himbeeren	100 g frische Erdbeeren	125 g frische Heidelbeeren
1/2 Mango		

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Für das Mangoeis gefrorene Mango mit Puderzucker in einen Mixer geben und zerkleinern. Sahne hinzugeben und zu einem cremigen Fruchteis verarbeiten. Bis zum Servieren im Kühlfach kalt stellen.

Für das Schokoladenküchlein Butter und Zucker schaumig rühren. Ei unter Rühren hinzugeben. Mehl, Backpulver und Kakaopulver miteinander vermengen und anschließend zur Buttermasse geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Butter einfetten und jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen. Dann je ein Stück weiße Schokolade in die Mitte jeder Mulde legen und den restlichen Teig darauf geben.

Etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Beeren waschen, Erdbeeren halbieren. Das Fruchtfleisch der Mango herauslösen und würfeln. Beeren, Erdbeeren und Mangowürfel in einer Schüssel vermengen.

Schokoladenküchlein mit dem Eis auf Tellern anrichten, mit frischem Obst garnieren und servieren.

Katharina Gerke am 23. Juni 2016

Schokoladen-Kuchen mit Himbeer-Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

100 g dunkle Kuvertüre	110 g Butter	3 Eier
20 g Kakaopulver	80 g Mehl	120 g Zucker
Mehl		

Für das Himbeereis:

400 g TK-Himbeeren	1 Zitrone	200 g Saure Sahne
60 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

Minze	6 frische Himbeeren
-------	---------------------

Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Für das Himbeereis Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und anschließend halbieren und auspressen. Schale und Saft mit den gefrorenen Beeren, saurer Sahne, Puderzucker und Vanillezucker vermengen und fein pürieren.

Für das Schokoladenküchlein 100 Gramm Butter und Schokolade zusammen über dem Wasserbad schmelzen. Eier aufschlagen und mit Zucker vermengen. Butter-Schokoladen-Masse hinzufügen. Anschließend 80 Gramm Mehl und Kakaopulver unterrühren. Backförmchen mit Butter einfetten, mehlieren und den Schokoladenteig hinein füllen.

Anschließend sieben bis maximal zehn Minuten backen.

Minzblätter von den Stielen zupfen.

Den Schokoladenkuchen mit Himbeereis auf Tellern anrichten, mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Christopher Grundmann am 06. Oktober 2016

Schokoladen-Muffin mit karamellisierten Mango-Spalten

Für zwei Personen

Für den Muffin:

100 g Vollmilch-Schokolade	30 g weiße Schokolade	125 ml Milch
125 g Mehl	65 g Zucker	1 EL Kakaopulver
1,5 EL Backpulver	1 Ei	45 ml Sonnenblumenöl

Für die Mango:

1 Mango	4 EL Zucker	2 EL Butter
---------	-------------	-------------

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Muffin dunkle Schokolade in kleine Stückchen zerhacken. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Schokolade und Backpulver vermischen. Ei, Öl und Milch dazugeben und alles verrühren. Masse in Muffinförmchen geben. Weiße Schokolade zerhacken und darauf geben. Für 20 Minuten im Ofen backen.

Mango schälen, Fruchtfleisch in breiten Spalten vom Stein lösen und dann in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren.

Mangospalten hinzufügen und kurz darin schwenken.

Muffins mit karamellisierten Mangospalten auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Hochstuhl am 18. Februar 2016

Schokoladen-Zabaione im Blätterteig-Körbchen

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

40 g Vollmilch-Kuvertüre 80 ml Weißwein 3 Eier

1 Orange 3 EL Zucker

Für das Blätterteigkörnchen: 1 Rolle Blätterteig

Für die Garnitur: Frische Himbeeren

Den Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Körbchen Blätterteig zuschneiden und mit Hilfe einer Kaffeetasse zu einem Körbchen formen. Für 10-15 Minuten die Tasse mit dem Teig in den Ofen geben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und Körbchen aus der Tasse lösen.

Für die Zabaione Wasser in einem Topf erhitzen und Schlagkessel auf den Topf setzen. Eier trennen und Eigelbe mit Weißwein, Zucker, Schokoladenstücke sowie Orangenabrieb in einer Schüssel verrühren. Alles in den Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen dickschaumig aufschlagen.

Zum Anrichten das Körbchen auf Tellern anrichten, in die Mitte die Zabaione hinein füllen, mit Himbeeren garnieren und servieren.

Jan-Pit Peter am 08. September 2016

Selbstgemachtes Vanille-Eis mit Ananas-Ragout

Für zwei Personen

Für das Vanilleeis:

250 ml Milch 250 ml Sahne 90 g Zucker

1 Vanilleschoten 4 Eier

Für das Ananas-Ragout:

1 Ananas 25 g Butter 150 ml Ananassaft

50 g Zucker $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 6 cl Marillen-Schnaps

Für das Vanilleeis Eier trennen. Eigelbe mit Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen, Milch und Sahne unterrühren und das Ganze aufkochen. Alles in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Ananas-Ragout Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne anbraten, die Vanilleschote dazugeben und köcheln lassen. Mit Ananassaft und Marillen-Schnaps ablöschen. Die Vanilleschote abschließend entfernen.

Das Vanilleeis mit Ananas-Ragout in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Harr am 10. August 2016

Spargel-Erdbeer-Salat mit Nashi-Birne

Für zwei Personen

150 g grüner Spargel	150 g reife Erdbeeren	1 Nashi-Birne
1 Limette	50 g brauner Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 ml Weißwein	75 g Sahne
25 g Crème-fraîche	2 EL Mandelplättchen	

Für den Spargel einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Spargel im unteren Drittel schälen, mundgerecht zuschneiden und bissfest kochen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Grün befreien und vierteln. Nashibirne schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte mundgerecht zuschneiden. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Zucker mit Weißwein, Limettensaft und Vanillemark zu einem Sirup in einem Topf einkochen. Abkühlen lassen. Alles damit marinieren.

Sahne halbsteif schlagen und mit Crème fraîche mischen.

Spargel-Erdbeer-Salat in Gläser füllen und mit reichlich Sahnegemisch toppen. Mandelplättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und damit garnieren und servieren.

Barbara Randolph am 10. August 2016

Spekulatius-Mascarpone-Taler

Für zwei Personen

Für die Taler:

50 g Gewürzspekulatius	2 Eier	75 g Schlagsahne
75 g Mascarpone	15 g zimmerwarme Butter	50 g Zucker
1 Prise Zimt		

Für die Garnitur:

2 Gewürzspekulatius	1 EL gehackte Mandeln	1 Zweig Minze
1 Prise Zucker		

Für die Taler Spekulatius fein zerkleinern und mit Butter zu einem Teig verarbeiten. Teig in Dessertringe geben und gut andrücken. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Eier trennen und Eiweiß aufschlagen. Sahne steif schlagen. Eigelb, Eiweiß und Sahne vorsichtig unter die Mascarpone rühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Spekulatiustaler geben. Für die Garnitur die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren.

Spekulatius zerbröseln.

Dessertringe entfernen. Spekulatius-Mascarpone-Taler mit Spekulatiuskrümeln, Minzblättchen und karamellisierten Mandeln dekorieren.

Die Spekulatius-Mascarpone-Taler auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grischko am 22. Dezember 2016

Türmchen von Blätterteig, Pflaumen und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

1 Rolle Blätterteig 25 g Butter

Für die Pflaumen:

15 Pflaumen 50 g Butter 2 EL Puderzucker
1 Vanilleschote

Für die Sahne:

150 ml Sahne 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze Puderzucker

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für das Türmchen Blätterteigplatte in kleine Rechtecke schneiden, mit Butter bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die karamellisierten Pflaumen die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, klein schneiden, in der Pfanne mit Butter und Puderzucker erhitzen und karamellisieren lassen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und zu den Pflaumen geben. Karamellierte Pflaumen im Eisfach abkühlen lassen.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen und in eine Espuma-Flasche geben. Kühl stellen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Blätterteig auf Tellern im Wechsel mit den karamellisierten Pflaumen und der Vanillesahne schichten. Türmchen mit Minze garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Katrin Papra am 03. November 2016

Tarte Tatin mit Creme Chantilly

Für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Blätterteigplatte 3 Boskoop-Äpfel 100 g Butter
100 g Zucker

Für die Crème:

200 g Sahne 2 EL Zucker 1 Vanilleschote

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tarte Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in einer Gusseisenpfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Apfelscheiben fächerartig in den Karamell legen, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Blätterteigplatte etwa 1 cm größer als den Pfannenboden rund ausschneiden, auf die Äpfel legen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten den Ofen kurz öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Pfanne aus dem Ofen nehmen und einen Teller darauflegen und Tarte stürzen.

Für die Crème Chantilly Sahne halb steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Zucker mischen und mit der Sahne verrühren.

Die Tarte in Stücke schneiden, Crème Chantilly in ein Schälchen geben, auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Lauer-Kummer am 12. Mai 2016

Tarte Tatin mit Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Rolle Blätterteig 250 g Heidelbeeren 1 EL Butter
1 EL Sonnenblumenöl 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 EL Mandelblättchen 1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig rechtzeitig vorher auftauen lassen.

Die aufgetauten Teigplatten überlappend aufeinanderlegen und zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Einen Kreis von 25 Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

Butter und Öl in einer kleinen ofenfesten Pfanne erhitzen. Zucker in der Pfanne verteilen und erhitzen. Heidelbeeren dazugeben und mit dem Zucker verrühren.

Pfanne vom Herd nehmen und die Heidelbeeren mit dem Blätterteig bedecken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Pfanne auf der untersten Schiene im Backofen für 15 Minuten goldbraun backen.

Tarte aus dem Ofen nehmen und eine Minute ruhen lassen. Dann auf einen Teller stürzen. Mandelblättchen in einer Pfanne rösten.

Die Tarte Tatin mit Heidelbeeren auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen und Puderzucker garnieren und servieren.

Melanie Seltzsam am 06. Oktober 2016

Topfen-Creme mit Birnen und Honig-Nüssen

Für zwei Personen

Für die Topfencreme:

100 ml Sahne 250 g Speisequark 1 EL flüssiger Honig
1 Prise Zimtpulver

Für die Honignüsse:

100 g gemischte Nusskerne 2 EL flüssiger Honig

Für die Birnen:

1 Birne 1 Zitrone 100 ml Apfelsaft
2 EL Rohrzucker 1 Vanilleschote

Für die Birnen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Zucker bei niedriger Hitze so lange schmelzen bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Birnen hinzufügen und im Karamell wenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronen- und Apfelsaft zu den Birnen gießen und aufkochen lassen. Hälfte des Vanillemarks dazugeben. Birnen circa fünf Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Honignüsse die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden rösten. Honig zu den Nüssen geben und gut vermengen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Topfencreme den Quark mit dem restlichen Vanillemark, Zimt und Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Topfencreme mit Birnen und Honignüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Michaela Mandlbauer am 22. Dezember 2016

Vanille-Tonkabohnen-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

4 Eier	100 g Zucker	130 g Mascarpone
300 ml Sahne	200 ml Milch (3,5 %)	2 Tonkabohnen
2 Vanilleschoten	2 Zimtblüten	3 Kardamomkapseln
1 Zimstern	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Minze

Für das Eis Eier aufschlagen und trennen. Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Etwas Tonkabohne dazureiben. Restliche Tonkabohnen mit Milch, Sahne, Vanillemark und den weiteren Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen lassen (maximal 75 Grad).

Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eine kleine Menge der Mischung zu der Eigelbmasse geben und verrühren. Diese Mischung wiederum zurück in den Topf gießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie etwas eindickt. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn man einen Löffel in die Masse taucht und beim Pusten auf dem Löffelrücken kleine wellenförmige Linien entstehen. Etwas Tonkabohne in die Masse reiben. Die Masse vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Gewürze entfernen. Mascarpone einrühren, Eismasse durch ein Sieb in die Eismaschine geben und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Eis auf Tellern anrichten, mit Zimt und Minze garnieren und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 10. März 2016

Veganes Törtchen mit Bananen-Heidelbeer-Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

50 g Datteln	50 g gemahlene Walnüsse	50 g gemahlene Mandeln
1 EL Kokosöl		

Für das Eis:

180 g gefrorene Bananenstücke, 1cm	40 g gefrorene Heidelbeeren	1 Tr Zimtöl
------------------------------------	-----------------------------	-------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	frische Beeren
---------------	----------------

Für das Törtchen die Datteln in einer Moulinette klein hacken. Mit den gemahlene Nüssen und dem Kokosöl vermengen und zu einem Teig verarbeiten. In Förmchen geben und für zehn Minuten in das Gefrierfach stellen.

Für das Eis die gefrorenen Bananenstücke zusammen mit den Heidelbeeren und einem Tropfen Zimtöl in den Mixer geben und zu einem cremigen Eis verarbeiten.

Das Törtchen mit Bananen-Heidelbeer-Zimt-Eis auf Tellern anrichten, mit Minzblättern und Beeren garnieren und servieren.

Karin Opitz-Kreher am 13. Oktober 2016

Waffeln, Kürbis-Eis, Kürbis-Creme, Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Eis:

175 g Hokkaido-Kürbis	3 Eigelbe	100 g Zucker
140 ml Milch	140 ml Sahne	1 Vanilleschote

Für das Kürbiskernkrokant:

2 EL Kürbiskernen	2 EL Puderzucker	2 EL Kürbiskernöl
-------------------	------------------	-------------------

Für die Waffeln:

100g Mehl	1 Ei	150 ml Milch
20g Puderzucker	1 TL Backpulver	1 TL Kakaopulver
70 g Hagelzucker	1 Prise Salz	

Für die Kürbiscreme:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	4 EL Joghurt 3,5 %	1 Vanilleschote
15ml Gin	1 gestr TL Salz	150 g Zucker

Für die Sahne:

150ml Sahne	1 Vanilleschote
-------------	-----------------

Einen Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in der Milch kochen lassen und pürieren.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messerrücken auskratzen. Eigelbe, Zucker, Schlagsahne und Vanillemark vermengen. Alles mit dem Kürbis vermengen und in die Eismaschine füllen.

Für die Kürbiscreme Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Vanilleschote halbieren. Das Mark von einer Hälfte auskratzen. In einen Topf geben, mit so viel Wasser auffüllen, dass der Kürbis gerade bedeckt ist, einen Esslöffel Zucker und eine halbe Vanilleschote dazugeben und so lange zugedeckt kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Abtropfen lassen und eine Tasse vom Kochwasser beiseite stellen. Gut abkühlen lassen.

Kürbis mit Vanillemark, Gin, Salz und Zucker in einem Mixer pürieren. Joghurt hinzugeben. Sollte das Püree zu fest sein, dann vorsichtig etwas Kochwasser einrühren, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Kalt stellen.

Für die Waffeln Mehl, Puderzucker, Backpulver, Kakaopulver, Milch und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei trennen und Eigelb hinzufügen. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Vorsichtig unterrühren. Teig ins Waffeleisen geben.

Kürbiskernen auf ein Backpapier geben, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen karamellisieren lassen. Für die Sahne Vanilleschote längs aufschneiden und Mark ausschaben. Mit Sahne vermengen und steif schlagen.

Waffel mit Eis, Kürbiscreme und Kürbiskrokant auf Tellern anrichten. Mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und Sahne dazu servieren.

Lukas Küster am 19. Oktober 2016

Waldbeeren mit weißer Schokoladen-Soße

Für zwei Personen

500 g tiefgek. Waldbeeren 1 Vanilleschote 200 g weiße Schokolade
100 g Crème-fraîche 8 Löffelbiskuits 200 ml Kaffeelikör
1 Stiel Minze

Für die Schokoladensauce die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Schokolade grob hacken und mit Vanillemark und Crème fraîche in eine Metallschüssel geben.

Über einen Topf mit heißem Wasser setzen und die Schokolade schmelzen lassen. Vom Wasserbad herunternehmen und abkühlen lassen.

Je vier Löffelbiskuits auf einen Teller legen und mit Kaffeelikör beträufeln. Die gefrorenen Beeren darüber verteilen und zwei Minuten antauen lassen. Mit der warmen Schokoladensauce beträufeln.

Waldbeeren mit weißer Schokoladensauce auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Tatjana Lopuga am 21. April 2016

Waldbeeren-Creme

Für zwei Personen

100g Himbeeren 100g Brombeeren 250 g Naturjoghurt
50g Schmand ½ Päckchen Vanillezucker 100g Sahne
2 TL Mandelblättchen

Den Joghurt mit dem Schmand und dem Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren.

Die Sahne halbsteif schlagen und mit der Joghurtmasse vermengen.

Die Beeren waschen, vorsichtig trocknen und behutsam unter die Joghurtcreme heben. Einige übrig lassen zum verzieren.

Joghurtcreme mit den restlichen Beeren verzieren und servieren.

Cornelius Göbel am 20. Oktober 2016

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

2 mittelgroße Eier	60 g Butter	80 g Zartbitterschokolade
70 g feiner Zucker	35 g Mehl	15 g ungesüßter Kakao
1 Msp feines Chilipulver	Puderrucker für die Deko	

Für die Garnitur:

5 Himbeeren

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und festen Eischnee herstellen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung, Kakao und Mehl zugeben. Alles gut verrühren und anschließend den Eischnee unterheben.

Zwei kleine ofenfeste Porzellanförmchen einfetten und die Schokoladenmasse einfüllen. Etwa zehn Minuten im Ofen backen.

Die Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf zwei kleine Teller stürzen. Kurz auskühlen lassen und etwas Puderrucker drüber sieben.

Den warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Tellern anrichten mit Himbeeren garnieren und servieren.

Ellena Domes am 14. März 2016

Warmes Schoko-Küchlein mit Orangen-Ragout

Für zwei Personen

Für das warme Schokoküchlein:

50 g Zartbitterschokolade	2 Eier (Größe M)	50 g Butter
60 g Zucker	50 g Mehl	1 EL Kakaopulver
1 EL Butter		

Für das Orangenragout:

4 Bio-Orangen	45 g Zucker	1 EL Speisestärke
1 TL Orangenlikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1 Stück Zimtrinde

Für die Garnitur:

10 g Vollmilch-Schokostreusel	1 EL Puderzucker	2 Stängel Minze
-------------------------------	------------------	-----------------

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schoko-Küchlein Schokolade mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Muffinformen ausbuttern und mit Kakaopulver bestäuben. Ein Ei aufschlagen und in eine Schüssel geben. Das andere Ei trennen und Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl zugeben und unterrühren, ebenso die leicht abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung. Teig in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Für das Orangenragout eine Orange schälen und Filets herausschneiden, dabei den Orangensaft auffangen. Übrige Orangen pressen und mit dem Saft der ersten Orange vermischen. Schale einer Orange abziehen und beiseite legen. Vanilleschote halbieren, Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Etwa 350 Milliliter des Orangensafts mit Zucker, Vanillemark und Zimtrinde erhitzen und auf etwa 200 Milliliter einkochen lassen. Zwei Streifen Orangenschale in den Sud geben und ziehen lassen. Speisestärke mit ein wenig Orangensaft glattrühren und in den Sud geben. Kurz aufkochen lassen, dann Sud durch ein Sieb passieren. Orangenfilets in den aufgefangenen Sud geben und mit Orangenlikör verfeinern.

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Schoko-Küchlein mit Orangenragout anrichten, mit Schokostreuseln und Minze garnieren und warm servieren.

Heiko Diehl am 04. Mai 2016

Weißer Schokoladen-Mousse mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Mousse:

100 g weiße Schokolade 1 Zitrone 100 g Sahne
1 EL Zucker 1 TL Puderzucker 1 Vanilleschote
1 Msp. Agar Agar

Für die Himbeeren:

100 g Himbeeren 1 Zitrone 1 EL Zucker
 $\frac{1}{4}$ Bund Minze

Für die Mousse Schokolade mit etwas Sahne und Agar Agar zum Kochen bringen und anschließend über Eiswasser kalt schlagen. Übrige Sahne mit Zucker, Vanillezucker aufschlagen und unter die Schokolade rühren.

Für die marinierten Himbeeren diese waschen, trocknen und mit Zucker und Zitronensaft ca. 5 Minuten marinieren.

Die weiße Schokoladen-Mousse mit Himbeeren in Gläsern anrichten, mit gehackter Minze garnieren und servieren.

Bettina Peer am 01. September 2016

Weihnacht-Schokolade

Für zwei Personen

1 Orange 200 ml Milch 100 g dunkle Schokolade
100 g Vollmilchschokolade 1 Sternanis 1 Zimtstange

Für die Weihnachtsschokolade Orange waschen und von der Schale Zesten abziehen. Milch mit Sternanis, Zimtstange und Orangenzenen aufkochen. Schokolade hacken und in Bechern verteilen. Milch durch ein Sieb über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Weihnachtsschokolade heiß servieren.

Souad Boujloud am 22. Dezember 2016

Westfälische Quark-Speise, Pumpernickel, Schattenmorellen

Für zwei Personen

250 g Schattenmorellen 100 g Zartbitter-Schokolade 2 Scheiben Pumpernickel
250 g Sahnequark 125 ml Milch 4 EL Kirschwasser
60 g Zucker

Für die Quark-Creme Quark mit Milch und Zucker vermengen, glattrühren und kaltstellen. Schokolade raspeln und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen.

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Pumpernickel-Brösel mit geraspelter Schokolade und Kirschwasser vermengen.

Schattenmorellen über einem Sieb abgießen. Hälfte der Schattenmorellen fein pürieren.

Quark-Creme in Dessertschalen geben und Schattenmorellen-Püree darüber verteilen. Kirschwasser-Schokoladen-Pumpernickel-Brösel darauf geben. Mit Schokoraseln, restlichen Pumpernickel-Bröseln und einigen Schattenmorellen garnieren und servieren.

Graziella Macri am 24. November 2016

Wildbeeren-Crumble, Rosmarin, Orangen-Quark, Minzzucker

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g Himbeeren	100 g Blaubeeren	100g Brombeeren
100 g Johannisbeeren	1 Zitrone	50 g weiche Butter
1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl	60 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Msp. gemahlene Kardamomkapseln	Puderrucker
Salz		

Für den Orangenquark:

1 Orange, davon Saft und Abrieb	100 g Magerquark	1 EL Blütenhonig
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	2 EL Zucker	

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Mehl, gehackte Rosmarin, Kardamon, Zucker, eine Prise Salz und Butter in Flöckchen mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren, bis alles zu großen Streuseln wird. Eventuell mit den Händen weiter zu Streuseln verarbeiten.

Beeren verlesen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen. Zitronensaft und Vanillemark zu den Beeren geben und alles gut vermengen. Zuerst die Beere, dann obenauf die Streusel auf zwei kleine Auflaufförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Honig in den Quark einrühren. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Von der anderen Hälfte Zesten abreiben. Saft und Zesten in den Quark einrühren.

Minzblätter waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Minzblätter mit dem Zucker im Mörser zerdrücken.

Den Wildbeer-Crumble mit Rosmarin auf Tellern anrichten mit Puderrucker bestäuben, den Orangenquark daneben anrichten, mit Minzzucker betreuen und servieren.

Manfred Königs am 14. März 2016

Zabaione mit frischen Erdbeeren

Für 2 Portionen

Für die Zabaione:

3 Eier	140 ml Weißwein	70 ml Marsala Cremovo
3 EL Zucker		

Für die Erdbeeren:

150 g Erdbeeren	1 Zweig Minze	1 EL Puderrucker
-----------------	---------------	------------------

Für die Zabaione Eier trennen und Eigelbe und Zucker auf einem warmen Wasserbad schaumig schlagen Weißwein und Marsala hinzufügen.

Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in fein würfeln. Puderrucker unterheben. Minzblätter vom Zweig zupfen.

Zabaione mit frischen Erdbeeren in Dessertgläsern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Reza Sadeghi am 14. Juni 2016

Zabaione

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

3 Eier 100 g Zucker 100 ml trockener Weißwein
50 ml Marsala

Für die Garnitur:

6 Himbeeren 2 Stängel Minze

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Für die Zabaione Eier trennen. Eigelbe mit Zucker in einer Metallschüssel schaumig rühren. Wein und Marsala unterrühren. Masse nun über dem Wasserbad aufschlagen.

Himbeeren waschen und auf zwei Dessertschalen verteilen. Minze abbrausen, trocken wedeln und Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Zabaione auf die Himbeeren füllen, mit der Minze garnieren und sofort servieren.

Thomas Wüst am 04. Mai 2016

Zimt-Äpfel mit Vanille-Eis

Für zwei Personen

Für die Äpfel:

1 rotschaliger Apfel 1 Zitrone 2 EL Wasser
2 EL flüssiger Honig $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

Für das Eis:

600 ml Milch 600 ml Sahne 4 Eier
250 g Zucker 2 Vanilleschoten

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Apfel den Saft einer Zitrone, Wasser, Honig und Zimt in einem Topf aufkochen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Apfelviertel in einen halben Zentimeter dicke Spalten schneiden und in einer Auflaufform mit der Zitronen-Zimt-Mischung vermengen. Äpfel in der Form im Ofen circa 15 Minuten backen.

Für das Eis Eier und 200 Gramm Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit vier Esslöffel Zucker und einem Handrührgerät steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und unter die Sahne mischen. Beides mit Milch vermischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Zimt-Äpfel mit Vanilleeis auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Blum am 27. Oktober 2016

Zitronen-Himbeer-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

20 g Amarettinis	2 Zitronen	200 g TK-Himbeeren
150 g Mascarpone	250 g Magerquark	2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker		

Für die Garnitur:

3-4 Minzblätter	8 frische Himbeeren
-----------------	---------------------

Zitronen waschen und abtrocknen. Von der Schale Zesten abreißen, dann die Zitronen halbieren und den Saft auspressen.

Quark mit Mascarpone vermischen. Zitronenschale und –saft, Zucker und Vanillezucker gleichmäßig verrühren.

Die TK-Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattireisen oder Topf zerkleinern.

Abwechselnd Quark-Mascarpone-Creme, Himbeerpüree und Amarettinibrösel in Dessertgläser schichten.

Die Zitronen-Himbeer-Creme mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Sabine Kaiser am 28. April 2016

Zitronen-Lakritz-Sorbet, Blutorange-Beeren-Burger

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

150 g Zucker	250 ml Mineralwasser	2 Zitronen
1 Vanilleschote	3 Zweige Minze	20 g Lakritzpulver
1 Ei		

Für den Burger:

250 g Mehl	250 g Magerquark	1 EL Backpulver
50 g Butter	1 Ei	1 Vanilleschote
2 EL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Sesam	$\frac{1}{2}$ TL weißer Sesam
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für den Belag:

250 g Magerquark	40 g Zucker	2 Blutorange
6 Erdbeeren	50 g Johannisbeeren	50 g Heidelbeeren
1 EL Vanillezucker	1 EL Zitronensaft	200 ml Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund Minze		

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Sorbet die Zitronen schälen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schale in Wasser mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Minze aufkochen. Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen. Saft der Zitronen einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die die Masse heben, Lakritzpulver einrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Burger-Brötchen Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Mehl, Quark, Backpulver, Butter, Ei, Vanillemark, Puderzucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren und den Teig mit Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Im Ofen vorbacken, nach circa zwei Minuten den Teig herausnehmen, mit Sesam betreuen und circa 13 Minuten fertigbacken.

Für den Belag Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Burger-Brötchen aus dem Ofen nehmen und halbieren. Etwas von der Quarkmasse auf die unteren Burger-Brötchen verteilen. Erdbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen, trocknen und fein schneiden. Obst auf den Quark geben, erneut etwas Quarkmasse darauf verteilen und mit dem oberen Burger-Brötchen schließen. Mit einigen Minzblättern garnieren.

Zitronen-Lakritz-Sorbet und Blutorange-Beeren-Burger auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Stübinger am 21. Juli 2016

Zitronen-Muffins mit Preiselbeer-Sahne

Für zwei Personen

Für die Zitronen-Muffins:

200g Butter	4 Eier	200g Zucker
125g Mehl	125g Speisestärke	1 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker	1 Zitrone	

Für die Glasur:

200g Puderzucker	2 Zitronen
------------------	------------

Für die Preiselbeersahne:

250ml Sahne	180g Preiselbeeren	1 TL Puderzucker
-------------	--------------------	------------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren und schaumig schlagen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Eier aufschlagen und nach und nach mit dem Zitronensaft unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und etwas Zitronenabrieb mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Teigmasse in die Förmchen geben und auf dem Rost auf mittlerer Schiene circa 15 bis 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Für die Glasur den Saft von zwei Zitronen auspressen und mit Hilfe eines Schneebesens mit dem Puderzucker vermengen. Auf die Muffins geben. Für die Preiselbeersahne die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Anschließend die Preiselbeeren vorsichtig unterheben.

Die Muffins mit der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Angie Alessio am 31. März 2016

Zitronen-Quark-Eis mit Mango-Ananas-Soße

Für zwei Personen

Für das Eis:

1 Zitrone	250 g Speisequark (40 %)	80 g Sahne
2 EL Milch	80 g Zucker	

Für die Ananas-Mangosauce:

1 Mango	1 Ananas	1 Orange
1 Zitrone	200 ml Sahne	50 ml Milch
3 Sternanis	1 Zimtstange	50 ml Kirschbranntwein
80 g brauner Zucker	Chiliflocken	

Für das Eis Quark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Milch zum Quark geben und zu einer sämigen Konsistenz verrühren. Etwas Zitronenzesten abreißen und den Saft auspressen. Saft und Schale in den Quark rühren. Geschlagene Sahne unterheben und die Eismasse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Mango-Ananas-Sauce Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Warme Milch-Sahnmischung hinzufügen und aufkochen lassen, bis der Karamell sich auflöst. Zitrone und Orange auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Sternanis und Zimtstange hineingeben und weiter köcheln lassen. Die halbe Ananas und Mango schälen von Strunk und Blättern befreien und in kleine Würfel schneiden. Ananas- und Mangowürfel mit in die Pfanne geben und kurz schwenken. Mit einem Schuss Kirschbranntwein und etwas Chiliflocken abschmecken.

Die Mango-Ananas-Sauce in einen tiefen Teller geben, eine Kugel Zitronen-Quark-Eis darauf setzen und servieren.

Lydie Penez am 19. Mai 2016

Zwetschgen-Schichtdessert

Für zwei Personen

Für die Zwetschgen:

8 TK-Zwetschgen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Pflaumenwein
5 EL Zucker	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

Für die Creme:

150 g Quark, 20%	150 g Mascarpone	1 EL Ahornsirup
------------------	------------------	-----------------

Für die Brösel:

50 g Butter	70 g gemahlene Haselnüsse	50 g Semmelbrösel
-------------	---------------------------	-------------------

50 g brauner Zucker

Für die Garnitur:

Puderezucker	4 Blätter Minze
--------------	-----------------

Zwetschen auftauen lassen. Für die Zwetschgen Zitrone auspressen. Zwetschgen in mundgerechte Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Zimtstange, Gewürznelke und Zwetschgen hinzufügen und kurz schmoren. Dann mit Pflaumenwein ablöschen und einkochen. Mit Zitronensaft abschmecken. Nelke und Zimtstange wieder entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Quark, Mascarpone und Ahornsirup miteinander verrühren.

Für die Brösel Butter schmelzen, Semmelbrösel und Haselnüsse dazugeben und anrösten. Zucker untermischen. Ebenfalls auskühlen lassen.

Zum Anrichten in Gläsern abwechselnd Brösel, Creme und Zwetschgen übereinanderschichten. Mit den Bröseln abschließen, mit Puderezucker bestäuben, mit Minze garnieren und servieren.

Daniel Greineder am 29. September 2016

Index

- Ananas, 22, 45, 51, 54, 77, 93
Apfel, 2–7, 25, 26, 30, 42, 55, 59, 64, 81, 89
Aprikosen, 8, 19, 20, 60, 61, 77
Arme-Ritter, 1
- Baiser, 29
Bananen, 1, 9, 10, 23, 58, 59, 82
Beeren, 3, 5, 12, 60, 68, 70, 84, 92
Birnen, 59, 64, 70, 78, 81
Biskuit, 4, 30, 41, 42, 49, 70, 84
Bratapfel, 61, 74
Brombeeren, 12, 47, 55, 63, 84, 88
- Crêpe, 16, 67
Crème, 4, 8, 9, 12, 14, 15, 19, 20, 59, 78, 79, 81, 83, 84
Crumble, 3, 7, 12, 13, 20, 33, 50, 68, 88
- Eis, 28, 33, 36, 42, 45, 47, 48, 68, 75, 76, 82, 83, 93
Erdbeeren, 12, 20, 22, 25, 50, 54, 57, 67, 75, 78, 88
- Feigen, 8, 24, 59, 73
Früchte, 1, 18, 53, 57, 59, 63–65
- Granatapfel, 24, 50
Grieß, 25, 26, 68
- Heidelbeeren, 6, 12, 27–29, 36, 47, 60, 70, 75, 80, 82, 88
Himbeeren, 3, 6, 9, 12, 15, 17, 26, 35, 47, 56, 62–64, 68, 75–77, 84, 85, 88–90
- Johannisbeeren, 2, 12, 27, 56, 88
- Kirschen, 6, 33, 37, 42, 43, 55, 69, 87, 93
Knödel, 21, 52
Kokos, 22, 45, 48, 61, 65, 82
Kuchen, 3, 4, 29, 35, 46, 48, 70–72, 75, 76, 85, 86
- Lasagne, 14
- Mandeln, 5, 8, 10, 12, 19, 24, 31, 33, 42, 48, 53, 57, 61, 64, 68, 72, 78, 82, 84
- Mango, 23, 50, 58, 64, 65, 75, 76, 93
Mascarpone, 4, 19, 22, 24, 29–31, 37, 49, 53, 54, 62, 68, 70, 78, 82, 90, 94
Mousse, 9, 10, 32, 53, 54, 70, 73, 87
Muffins, 76, 92
- Nocken, 27, 55, 69
- Obst, 58, 59
Orangen, 8, 13, 14, 16, 17, 20, 23, 26, 29, 31, 33, 34, 40, 41, 47, 59, 60, 65, 70, 71, 77, 86–88, 93
- Palatschinken, 60, 61
Pfannkuchen, 3, 4, 28, 46, 48, 62, 70, 71, 75, 86
Pflirsich, 13, 45, 64
Pflaumen, 13, 72, 79, 94
- Quark, 4, 5, 14, 19, 20, 24, 30, 34, 43, 48, 57, 65, 69, 81, 87, 88, 90, 91, 93, 94
- Reis, 56, 65
Rhabarber, 25, 55
- Sabayon, 15, 64, 77, 88, 89
Salat, 59, 78
Schmarrn, 38–41
Schoko, 1, 2, 17, 22, 29, 46, 53, 55, 57, 70, 71, 74, 76, 77, 84, 87
Sorbet, 11, 18, 19, 30, 49, 51, 63, 91
Souffle, 26
Strudel, 63, 66
- Törtchen, 34, 43, 82
Tarte, 8, 11, 43, 79, 80
Tiramisu, 29, 31, 49, 70
- Vanille-Eis, 4, 77, 89
Vanille-Soße, 7, 12, 38, 44, 58, 61
- Waffeln, 15, 17, 49, 83