

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2017

89 Rezepte

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

Inhalt

Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen	1
Apfel-Küchlein mit Zimt-Eis	2
Apfel-Zimt-Kuchen	2
Apfelkuchen 'einmal anders'	3
Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis	3
Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja	4
Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren	5
Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen	5
Beerengratin mit Crumble	6
Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanille-Soße	6
Birnen-Kirsch-Dessert	7
Birnen-Tarte mit Mascarpone-Eis	8
Biskotten mit Weinchadeau vom Gewürztraminer	9
Buchweizen-Schmarrn mit Honig-Mascarpone und Pistazien	10
Chili-Creme-brûlée mit Mango-Eis	10
Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen	11
Churros mit Schokoladen-Chili-Soße	11
Crêpe mit Schokolade und Mango-Pistazien-Quark	12
Crêpe Suzette, Vanille-Creme, Himbeer-Sorbet, Hippen-Teig	13
Crêpe Suzette	14
Crêpe Suzette	15
Crema catalana mit Himbeer-Buttermilch-Eis	16
Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen	17
Dreierlei Nicecream mit Nüssen und Ofen-Bananen	18
Dreierlei Rote-Bete-Nuss-Nougat-Bites	19

Dreierlei von der Ananas	20
Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Pistazien	21
Falscher Apfelstrudel mit Sahne	21
Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung	22
Frittierte Sesam-Bällchen	22
Gebackene Apfel-Kokos-Spalten	23
Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione	23
Gebackene Birne mit Schokoladen-Brandy-Soße	24
Gebratene Ananas mit Gewürzkaramell, Zitronen-Mascarpone	25
Geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme	25
Geschichtetes Erdbeer-Creme-Törtchen	26
Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott	27
Helva	28
Himbeer-Clafoutis	28
Himbeer-Müsli-Trifle mit Kaffee-Kick	29
Himbeer-Quark-Turm	29
Himbeer-Törtchen im Glas	30
Joghurt-Eis mit lauwarmem Ananas-Salat	31
Kaffee-Creme mit Crunch	31
Kaiserschmarrn mit Beeren	32
Karamellisierte Feigen mit Ziegenkäse-Creme	32
Karamellisierte Pfirsich-Hälften mit Vanille-Soße	33
Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Vanille-Eis	34
Kidneybohnen-Brownie mit Nicecream	35
Macadamia-Schmarrn, Vanille-Eis, Gelee, Rhabarber-Salat	36
Mandel-Törtchen mit Ricotta-Blaubeer-Blitz-Eis	38
Mango-Erdbeer-Carpaccio mit Basilikum-Limetten-Sorbet	39
Mango-Sorbet	39
Marillen-Cheesecake im Glas	40
Mascarpone-Creme mit Basilikum-Erdbeeren	41
Mascarpone-Törtchen, Himbeerspiegel, Passionsfrucht	41
Mecklenburger Götterspeise	42

Mini Cheesecake mit Blaubeeren	43
Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren	43
Mohn-Schmarrn mit Heidelbeer-Ragout	44
Mousse au chocolat mit Bananen-Schokoladen-Spiegel	44
New York Cheesecake	45
Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto	46
Orientalischer Orangen-Salat	46
Palatschinken mit Erdbeer-Marmelade und Vanille-Sahne	47
Philipp. Klebreis, Piña-Colada-Creme, Mango-Papaya-Salat	48
Prinzregenten-Torte	49
Quark-Mohn-Mousse	50
Rhabarber-Himbeer-Tarte, Baiser, Eis, Erdbeertatar	51
Rosenblüten-Eis-Creme mit Minzblättern, Aprikosen-Mus	52
Rote-Früchte-Gratin	53
Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango	53
Schoko-Burger	54
Schoko-Küchlein mit Frucht-Eis und Erdbeer-Soße	55
Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott	56
Schokokuchen mit Limoncello-Beeren und Mascarpone-Creme	57
Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat	58
Schokoladen-Kuchen aus der Orange	58
Schwarzwälder Kirschtorte, Macarons mit Kirschkompott	59
Tarte tatin mit Karamell und Vanille-Sahne	60
Tiramisu	61
Topfen-Knödel mit Himbeer-Spiegel	61
Topfen-Soufflé mit Zwetschgen-Kompott	62
Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat	62
Warmer Schoko-Kuchen mit Mango-Chili-Ragout	63
Weißes Schokoladen-Törtchen auf Mango-Spiegel	64
Whisky-Mascarpone mit süßen Karotten, Pistazien-Crunch	65
Wodka-Pflaumen-Crumble	66
Zitrus-Salat auf Joghurt-Vanille-Creme	66

Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Apfel:

1 Apfel 50 ml naturtrüber Apfelsaft ½ Zitrone, Saft
50 g Zucker 20 g Butter

Für die Sauce:

50 ml Milch 50 g Sahne 50 g Frischkäse
1 Ei 20 g Zucker 1 EL Vanillezucker

Für die Kerne:

50 g Walnusskerne 1 EL Zucker 1 EL Butter

Für den Apfel:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft dazugeben und köcheln bis der Zucker aufgelöst ist.

Den Apfel grob schälen, vom Kerngehäuse befreien und halbieren. Die Apfelhälften etwa 10 Minuten weich kochen und mit einer Gabel einritzen.

Für die Sauce:

Milch, Sahne, Frischkäse, Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Sauce royal verquirlen.

Für die Kerne:

Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz rösten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Kerne auf einem mit Backpapier belegten Backblech abkühlen lassen.

Ein Einmachglas buttern, die Apfelmasse und die Royal einfüllen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Den Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 18. Mai 2017

Apfel-Küchlein mit Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für das Apfelküchlein:

2 mittelgroße Äpfel	50 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	1 Prise Salz	1 EL Zimt
100 g Zucker	200 ml Sahne	Butterschmalz
250 ml Mineralwasser		

Für das Zimteis:

2 Eier	70 g Puderzucker	300 ml Sahne
1 Prise Salz	1 Vanilleschote	2 EL weißer Rum
2 TL Zimt		

Für das Apfelküchlein:

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dünne Scheiben (Ringe) schneiden. Zitrone waschen und abreiben. Eier in einer Küchenmaschine aufschlagen, mit einer Prise Salz und dem Zitronenabrieb würzen. Nach und nach Mehl zugeben und glatt rühren. Angeschlagene Sahne und Mineralwasser unter den entstandenen Teig rühren. Apfelfringe in den Teig tauchen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Apfelfringe darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett mit Küchenpapier auffangen. Abschließend Zimt und Zucker vermischen und die Apfelküchlein darin wenden. **Für das Zimteis:**

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei trennen. Eigelb, Salz, Zimt, Rum, Puderzucker und Vanillemark zu einer Creme schlagen, die geschlagene Sahne zur Creme geben und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen. Apfelküchlein und Zimteis auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Bell-Hartl am 02. Februar 2017

Apfel-Zimt-Kuchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	200 g Mehl	200 g Zucker
200 ml Rapsöl	2 TL Backpulver	1 Pk. Vanillezucker

Für das Topping:

2 Äpfel (Boskop)	4 EL Brauner Zucker	1 Zitrone (Saft)
2 TL Zimt	Puderzucker	

Für den Teig:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel geben mit einem Mixer schaumig schlagen. Öl hinzugeben. Mehl und Backpulver vermengen, dazugeben und eine Minute weitermixen.

Für das Topping:

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren, pressen und die Äpfel damit beträufeln. In eine Schüssel geben und mit Zimt und Zucker vermischen.

Den Teig in eine Backform geben und die Äpfel darauf legen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Zimt-Kuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Milan Kostic am 29. Juni 2017

Apfelkuchen 'einmal anders'

Für zwei Personen

250 g Mehl	170 g kalte Butter	80 g Puderzucker
1 Ei	1 Pk. Vanillezucker	100 ml Sahne
4 Boskop Äpfel	1 Zitrone (Saft)	100 g Butter
4 cl Calvados	1 TL Zimt	1 EL Zucker
Salz		

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Ausgerollt ins Gefrierfach legen und ruhen lassen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und Calvados, Zitronensaft und Butter dazu geben und reduzieren lassen. Anschließend Apfelscheiben dazugeben und mit Zimt, Zucker und Vanillezucker bestreuen. In eine Ofenform legen, den Mürbteig darauf geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Sahne schlagen.

Den Kuchen auf Tellern anrichten mit geschlagener Sahne bedecken und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 23. März 2017

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis

Für zwei Personen

Für das Apfeltörtchen:

2 Platten Blätterteig	2 säuerliche Äpfel	1 Ei
2 Ei, Eigelb	75 g Zucker	175 g Sahne
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für das Eis:

250 g Rosinen	150 ml dunkler Rum	630 g Sahne
500 ml Milch	150 g Zucker	2 Vanilleschoten
1 Prise feines Salz		

Für das Apfeltörtchen:

Kleine Formen, z.B. von einem Muffinblech mit Butter fetten. Den Mürbeteig darin ausbreiten und andrücken.

Das Ei, die Eigelbe, den Zucker, die Sahne, den Zitronenabrieb und das Mark einer halben Vanilleschote mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Die Äpfel schälen, Kerne entfernen und vierteln. Apfelviertel im Abstand von 1 cm einritzen und mit dieser Seite nach oben in die Teigförmchen legen. Danach die Masse darüber gießen, bis nur noch ganz wenig vom Apfel zu sehen ist.

Bei 200 Grad, auf mittlerer Schiene, etwa 20 min backen.

Für das Eis:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Sahne, Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschoten in die Eismaschine geben und anstellen.

Die Rosinen währenddessen in Rum einlegen.

Sobald das Eis fertig ist, Rosinen unter das Eis rühren.

Den Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Niclas Ramelli am 07. September 2017

Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja

Für zwei Personen

Für das Eis:

4 reife TK-Bananen 120 g Soft-Datteln 2 EL griech. Joghurt

Für die Nüsse:

20 g Haselnusskerne 30 g Mandeln 30 g Walnusskerne
20 g Cashewkerne 2 TL Kokosblütenzucker 2 TL Agavendicksaft
1 EL Butter $\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer Salz

Für den Maracujaspiegel:

2 Maracujas 300 ml Maracujasaft 1 TL Agar-Agar
2 EL Agavendicksaft 1 TL Kokosblütenzucker

Für das Eis:

Die gefrorenen Bananenstücke mit den Datteln in einem Standmixer grob mixen. Den griechischen Joghurt nach und nach hinzugeben und cremig schlagen.

Für die Nüsse:

Die Nüsse und Kerne grob hacken. Den Agavendicksaft mit dem Kokosblütenzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Nüsse und Kerne mit der Butter hinzufügen.

Mit Salz abschmecken und auskühlen lassen.

Für den Maracujaspiegel:

Den Maracujasaft mit Agavendicksaft und Kokosblütenzucker in einem Topf auf etwa 60 Grad erhitzen. Das Agar-Agar einrühren, Maracujas halbieren und die Kerne herauslösen. Die Masse im Tiefkühlfach leicht gelieren lassen und die Maracujakerne hinzufügen.

Das Bananen-Dattel-Eis mit Nuss-Crunch und Maracuja auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 13. Juli 2017

Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für das Basilikumeis:

1 Zitrone, Abrieb	450 ml Milch (3,8%)	3 Eier
1 Bund Basilikum	100 g Puderzucker	1 Schote Vanille

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	100 ml Balsamico	100 ml trockener Rotwein
100 ml flüssiger Honig	Zucker	

Für das Basilikumeis:

Die Milch in einem Topf aufkochen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zitrone reiben. Zwei Eier trennen und die Eigelbe mit einem Ei, Puderzucker und der Hälfte des Vanillemarks in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Heiße Milch in die Eiermasse gießen und weiter aufschlagen. Milch-Eiermasse in die Eismaschine zum Herunterkühlen geben. Basilikum, Zitronenabrieb und 50 ml Milch in einer Moulinette zerkleinern. Anschließend das Basilikum- Zitronen-Püree zur Eier-Milch-Mischung in die Eismaschine geben und cremig frieren lassen.

Damit das Basilikum seine Farbe behält, das Basilikum mit Eiswürfeln kalt stellen und in der Moulinette mit Eiswürfeln zerkleinern.

Für die Erdbeeren:

Die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Balsamico, Rotwein und Honig einkochen, bis es sirupartig wird. Mit Zucker abschmecken. Erdbeeren mit dem Balsamico glasieren. Das Basilikum-Eis mit Balsamico glasierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Neu am 11. Mai 2017

Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter	80 g Soft-Datteln	½ Orange, Saft
1 Knolle Ingwer à 2 cm	40 g Cashewkerne	2 EL Puderzucker

Für das Eis:

300 g TK-Beerenmischung	1 Zitrone, Saft	100 g cremiger Joghurt
50 g Sahne	2 EL Kokosraspeln	100 g Zucker
2 Zweige Minze		

Für die Wan-Tan: Die Datteln hacken und mit Orangensaft ca. 10 Minuten marinieren. Den Inger schälen und fein hacken. Den Orangensaft abgießen und auffangen. Nüsse hacken. Nüsse, Datteln und Ingwer mischen. Ggf. noch etwas Saft zufügen, die Masse sollte zusammenhalten, aber nicht zu trocken sein. Etwas Füllung auf ein Teigblatt geben. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Zum Dreieck falten und die schmalen Enden nach oben falten. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Wan-Tan-Päckchen mit etwas Puderzucker garnieren.

Für das Eis: Die Beeren, Zitronensaft, Joghurt, Kokosraspeln und Zucker in der Moulinette cremig pürieren. Sahne auffüllen und nochmals pürieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Eis damit garnieren.

Das Beeren-Eis mit Wan-Tan-Päckchen auf Tellern anrichten und servieren.

Tabea Eckardt am 16. Februar 2017

Beerengratin mit Crumble

Für zwei Personen

100 g TK Erdbeeren	40 g TK Himbeeren	30 g rote TK Johannisbeeren
30 g TK Heidelbeeren	50 g Zucker	2 EL Zitronensaft
2 Eigelb	100 g Mascarpone	

Für den Crumble:

60 g Mehl	25 g Zucker	40 g Butter
1 Prise Salz	Zimt	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Beeren waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Erdbeeren klein schneiden. Die Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen.

Die Eigelbe mit den restlichen Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen dazugeben und zwischen den Händen zu Streusel krümeln. Die Mascarpone-Masse in kleine Portions-Auflaufformen verteilen, Beeren und dann den Crumble darüber streuen. Das Gratin 15 Min. im Ofen backen. Beerengratin mit Crumble auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Marb am 23. März 2017

Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Birnen im Blätterteig:

300 g Blätterteig	1 Eigelb	1 EL Sahne
2 EL Preiselbeerkonfitüre		

Für die Vanillesauce:

280 ml Milch	3 Eier	1 Vanilleschote
30 g Zucker	10 g Speisestärke	

Für die Birnen im Blätterteig:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In den ausgehöhlten Hälften die Preiselbeerkonfitüre einfüllen. Den Blätterteig zuschneiden und je eine zusammengesetzte Birne auf den Blätterteig platzieren.

Den Blätterteig wie ein kleines Säckchen zusammendrücken. Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Teig damit bepinseln. Die Blätterteigbirnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Für die Vanillesauce:

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch zusammen mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die übrige Milch mit der Speisestärke glatt rühren und mit dem Schneebesen in die heiße Milch geben. Noch einmal aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen. Eier trennen und die 3 Eigelbe mit der restlichen Milch verrühren. Langsam mit dem Schneebesen in die Vanillesauce einrühren. Nicht mehr aufkochen.

Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 21. September 2017

Birnen-Kirsch-Dessert

Für zwei Personen

Für die Kirschen:

180 g Sauerkirschen mit Saft 1 Paket Vanillezucker 10 g Speisestärke

Für die Birnen:

2 Birnen 80 g Zucker 150 ml Weißwein
1 Zimtstange 2 Sternanis 20 ml Birnengeist

Für die Creme:

1 Zitrone 100 g Frischkäse 100 g Schlagsahne
20 g Puderzucker

Für die Mandelkruste:

30 g Mandelblättchen 10 g Butter 1 EL heller Rohrzucker

Für die Kirschen:

Die Kirschen in ein Sieb geben und den Saft dabei auffangen. Etwas Kirschsafte mit der Stärke glatt rühren, den übrigen Kirschsafte mit dem Vanillezucker zum Kochen bringen und mit der angerührten Stärke binden. Unter ständigem Rühren eine halbe Minute köcheln und eindicken lassen.

Die Kirschen unterheben, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Birnen:

Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und der Länge nach noch ein- bis zweimal halbieren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Wein ablöschen. Die Birnenspalten, den Zimt und den Sternanis dazugeben. Etwas einkochen lassen und erst kurz vor Schluss den Birnengeist zufügen.

Für die Creme:

Die Sahne steif schlagen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme anschließend kühlstellen.

Für die Mandelkruste:

Die Butter in einem kleinen beschichteten Pfännchen schmelzen und zusammen mit den Mandelblättchen und dem Rohrzucker unter Rühren goldbraun rösten und vollständig auskühlen lassen.

Die Birnen auf Dessertgläser verteilen und die Creme darauf geben, anschließend das Kirschkompott einfüllen und zum Schluss die knusprig gerösteten Mandelblättchen als Topping darauf geben.

Björn Wendt am 16. März 2017

Biskotten mit Weinchadeau vom Gewürztraminer

Für zwei Personen

Für die Biskotten:

6 Eier	136 g Dinkelmehl (700)	Puderzucker
90 g Zucker	38 g Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille

1 Prise feines Salz

Für den Weinschaum:

1 Zweig Minze	250 ml Weißwein	2 Eier
---------------	-----------------	--------

100 g Puderzucker

Für die Biskotten:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Sechs Eigelbe, Rohrzucker und Vanillemark mit einem Schneebesen in einer Schüssel schaumig schlagen. Vier Eiweiße, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät in einer Schüssel zu Schnee schlagen und anschließend unter das schaumige Eigelb rühren. Mehl nach und nach dazugeben und unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und ca. 5 cm lange Streifen auf das mit Packpapier ausgelegte Blech spritzen. Puderzucker mit einem Sieb auf die Streifen sieben und 15 Minuten im Ofen backen. Die Biskotten aus dem Ofen nehmen, erneut mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.

Für den Weinschaum:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eier, Puderzucker und Weißwein in einer Konditorschüssel über einem Wasserbad mit dem Schneebesen dickschaumig schlagen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Weinschaum in langstielige Gläser füllen und mit Minzblättern garnieren.

Die Biskotten auf dem Teller mit dem Weinchadeau gefüllten Glas anrichten, mit 3 Minzblättern garnieren und servieren.

Johann Oldenburger am 11. Mai 2017

Buchweizen-Schmarrn mit Honig-Mascarpone und Pistazien

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

100 g Buchweizenmehl	200 g Sahne	2 TL Backpulver
2 Eier	50 g Butter	3 EL Zucker
3 EL gehackte Pistazien	1 Prise feines Salz	

Für die Honig-Mascarpone:

200 g Mascarpone	3 EL Honig
------------------	------------

Für den Pfannkuchen:

Das Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und sieben. Mehl mit Eiern, Zucker und etwas Salz in einer Schüssel verrühren. Die Sahne und etwas Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schmarrn-Teig hineingeben und von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb backen. Den Schmarrn in mundgerechte Stücke teilen und in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter nochmals nachbraten.

Für die Honig-Mascarpone:

Die Mascarpone mit Honig in einer Schüssel cremig rühren.

Den Buchweizenschmarrn auf Tellern anrichten, die Honig-Mascarpone darüber verteilen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Claudia Pietza am 06. April 2017

Chili-Creme-brûlée mit Mango-Eis

Für zwei Personen

Für die Crème brûlée:

1 rote Chili	3 Eier	200 g Zucker
2 EL brauner Zucker	125 ml Milch	125 ml Sahne
1 Vanilleschote		

Für das Eis:

200 g TK-Mango	250 ml gekühlte Kokosmilch	1 TL Honig
----------------	----------------------------	------------

Für die Crème brûlée:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Ein Ei trennen.

Ein Eigelb und 2 Eier mit weißem Zucker mixen und mit Chili in zur Milch- Sahne geben. Die Creme in kleine Pfännchen füllen und über einem Wasserbad im Ofen stocken lassen.

Die Creme mit braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für das Eis:

Die Mango mit Kokosmilch und etwas Honig in eine Moulinette geben und aufmixen.

Die Chili-Crème-brûlée mit Mango-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Wendt am 18. Mai 2017

Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen

Für zwei Personen

Für die Cookies:

170 g weiche Butter	135 g brauner Zucker	100 g Zucker
2 Eier	2 TL Vanille-Extrakt	280 g Mehl (Typ 550)
1 $\frac{1}{2}$ TL Maisstärke	1 TL Backsoda	50 g Zartbitterschokolade
50 g bunte Schokolinsen	75 g Macadamia-Nüsse, gesalzen	Salz

Für die Garnitur:

300 ml Milch

Für die Cookies:

Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Stärke, Backsoda und Salz vermischen. Butter schmelzen mit Zucker mixen. 1 Ei trennen, Eigelb, das übrige Ei und das Vanille-Extrakt unter den Butter-Zucker-Mix rühren, mit dem Mehl- Mix vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Teig zu kleinen Bällchen formen (je Ball ca. 3 EL Teig) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Schokolade und Nüsse in grobe Stücke hacken und mit den Schokolinsen auf den Bällchen gleichmäßig verteilen. Kekse für ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Milch in zwei Gläser füllen.

Chocolate-Chip-Cookies mit Macadamia-Nüssen auf Tellern anrichten, Milch dazureichen und servieren.

Andrea Schönfelder am 14. September 2017

Churros mit Schokoladen-Chili-Soße

Für zwei Personen

Für die Sauce:

150 g dunkle Schokolade	300 ml Sahne	2 rote Chilis
1 Orange	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren		

Für die Churros:

200 ml Wasser	50 g Butter	250 ml Mehl
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise feines Salz

Für die Sauce: Sahne in einem Topf erhitzen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen, Orangenzeste, Zimtstange und Chili zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken, hinzugeben und zu einer sämigen Sauce verrühren. Mit rosa Pfefferbeeren garnieren.

Für die Churros: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Wasser hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Butter-Wasser-Mischung in die Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse kneten. Die Masse in den Spritzbeutel geben und kalt stellen. Churros in einem Topf mit Öl bei 180 Grad ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Auf einem Kuechenkrepp abtropfen lassen und in einem Teller mit braunem Zucker und Zimt wälzen.

Die Churros mit Schokoladen-Chili-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 16. Februar 2017

Crêpe mit Schokolade und Mango-Pistazien-Quark

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

250 g Mehl	4 Eier	50 g Margarine
500 ml Milch	100 g Schokolade	1 EL Vanillezucker
1 EL neutrales Pflanzenöl		

Für den Quark:

$\frac{1}{2}$ Mango	50 g Pistazien	1 Pomelo
100 g Quark	80 g Sahne	80 g Joghurt
85 g Mascarpone	80 g Zucker	1 Zweig Minze

Für die Crêpes:

Eier, Margarine, Milch, Mehl und Vanillezucker verrühren. Den Teig hauchdünn in eine Pfanne mit wenig Öl geben und hell anbraten. Schokolade in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokoladenmasse auf den Crêpes verteilen, zusammen rollen, in Plastikfolie wickeln und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für den Mango-Pistazien-Quark:

Quark, Joghurt, Mascarpone und Zucker mit einem Handrührgerät verrühren. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter die Masse heben. Mango vom Stein schneiden und in dünne Streifen schneiden. Pistazien raspeln und 4 Pistazien bewahren. Mit einigen geraspelten Pistazien bestreuen. Crêpes aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 Teile schneiden. Mango, Quarkmasse und Crêpes abwechselnd schichten. Mit den übrigen geraspelten Pistazien bestreuen und mit Schokolade in sehr schmale Linie übergießen.

Den Crêpe mit Schokolade und Mango-Pistazien-Quark auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Mottaki am 02. März 2017

Crêpe Suzette, Vanille-Creme, Himbeer-Sorbet, Hippen-Teig

Für zwei Personen

Für den Teig:

65 g Mehl	65 ml Milch	1 Ei
$\frac{1}{2}$ EL Zucker	65 g Butter	1 TL Bitterorangen-Marmelade
1 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für den Orangensud:

1 Orange	50 ml Bitterorangenlikör	1 EL braunen Zucker
----------	--------------------------	---------------------

Für die Creme:

75 ml Milch	100 g Sahne	10 g Stärke
45 g Zucker	1 Ei, Eigelb	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote
2 Zweige Rosmarin	1 Prise feines Salz	

Für die Hippen:

50 g Butter	50 g Puderzucker
-------------	------------------

1 Ei, Eiweiß

50 g Mehl

Für das Sorbet:

250 g TK-Himbeeren	1 Zitrone, Saft	1 TL Puderzucker
--------------------	-----------------	------------------

Für den Teig:

Das Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Milch angießen und den Teig glattrühren. Ein halbes Ei mit flüssiger Butter unterziehen. Je eine Schöpfkelle Teig in eine kleine Pfanne fließen lassen und den Teig darin ausbacken. Die Crêpes mit der Orangenmarmelade bestreichen, zusammenfalten und mit Puderzucker bestreuen.

Für den Orangensud:

Die Orange waschen, sorgfältig schälen und filetieren. Die Filets und etwas Abrieb in einen Topf geben, Bitterorangenlikör angießen und den Zucker darüber streuen. Bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Etwas gepressten Orangensaft angießen.

Für die Creme:

Etwa die Hälfte der Milch in einer kleinen Schüssel mit Stärke anrühren. Übrige Milch und 75 g Sahne dazugeben. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Ei trennen. Das Eigelb, Zucker, Vanille und Salz sowie gehackten Rosmarin zur Milch-Sahne-Masse geben und in einem Topf aufkochen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen und mit den Himbeeren unter die Creme heben.

Für die Hippen:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Puderzucker und weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eiweiß schaumig rühren. Gesiebtes Mehl und Eiweiß mit der Butter zu einem glatten Teig anrühren. Den Teig hauchdünn und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten hellbraun backen. Die gebackenen Teigplätzchen sofort mit einer Palette vom Backblech nehmen. Die Hippen in eine Trichterform drücken und abkühlen lassen.

Für das Sorbet:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser, Puderzucker und Zitronensaft in einem Standmixer zu einem cremigen Sorbet aufmixen. Crêpe Suzette, luftige Vanille-Rosmarin-Creme und Himbeer-Sorbet im Hippenteig auf Tellern anrichten und servieren.

Erna Henzler am 23. Mai 2017

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Teig:

70 g Mehl	1 Ei	1 Prise gem. Zimt
Rapsöl	1 Prise feines Salz	

Für die Sauce:

1 Orange	1 Zitrone, Saft	20 ml Orangenlikör
1 EL Cognac	125 ml Orangensaft	30 g Butter
2 EL Puderzucker	1 EL Mandelblättchen	2 EL Butter
1 Zweig Minze		

Für den Teig:

Mehl, Ei, Zimt und Salz mit einem Handrührgerät gut miteinander verrühren. Den Teig kurz ruhen lassen. Die Crêpes in einer Pfanne mit wenig Öl hauchdünn und hell ausbacken

Für die Sauce:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten.

Puderzucker in der Pfanne karamellisieren. Butter zufügen und aufschäumen lassen. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Die Orange sorgfältig schälen und filetieren. Die Orangenfilets zum Sud geben, etwas Likör angießen und kräftig aufkochen lassen.

Die Crêpes in eine Pfanne mit etwas Butter und Puderzucker geben, zweimal falten und mit der Orangensauce beträufeln. Den übrigen Likör und Cognac angießen, flambieren und mit Mandelsplittern und Minze bestreuen.

Den Crêpe Suzette auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 18. Mai 2017

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Crêpe-Teig:

50 g Mehl	2 Eier	45 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Puderzucker	3 EL Milch	$\frac{1}{2}$ EL Rum
2 EL neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ Msp. feines Salz	

Für die Sauce:

2 Orangen, davon Saft und Schale	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft	40 ml Orangenlikör
6 Stück Würfelzucker	$\frac{1}{2}$ EL gehobelte Mandeln	

Für den Crêpe-Teig:

Butter in einem Topf verflüssigen. Mehl mit Eiern, etwa einem Drittel der zerlassenen Butter, Salz, Puderzucker, Milch und Rum zu einem flüssigen Teig verrühren. 30 Minuten quellen lassen, gut durchrühren und mit 2 EL Wasser verdünnen. In einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl aus dem Teig dünne, helle Crêpes backen. Diese aus der Pfanne gleiten lassen, zusammenklappen und warm stellen.

Für die Sauce:

Übrige Butter erwärmen. Orange waschen und etwas Schale reiben. Orange und Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zuckerwürfel in der Butter schmelzen, Orangen- und Zitronensaft angießen und zwei Minuten köcheln lassen.

Die übrige Orange schälen und filetieren. Orangenfilets in die Zitrusbutter geben. Die gefalteten Crêpes hineinlegen, mit der Sauce beträufeln und kurz ziehen lassen.

Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Orangenlikör in die Pfanne mit den Crêpes geben, flambieren und mit den Mandeln garniert auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Stüven am 12. Januar 2017

Crema catalana mit Himbeer-Buttermilch-Eis

Für zwei Personen

Für die Crema catalana:

500 ml Milch	4 Eier (Eigelb)	125 g Zucker
2 EL Speisestärke	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb, Saft)		

Für das Himbeer-Buttermilch-Eis:

250 g Buttermilch	250 g Himbeeren	60 g Zucker
20 g Glucosesirup	1 TL Vanillezucker	Minze, Puderzucker

Für die Crema catalana:

Eier trennen und Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. 2 EL Speisestärke hinzugeben. Zitrone abreiben. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch in einer Stielkasserolle mit einer halben Zimtstange, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb aufkochen. Vom Herd nehmen und die Milch passieren. Anschließend die Milch in den Topf zurückgeben und die Eigelbmasse unterrühren. Zurück auf den Herd geben und unter permanentem Rühren leise köcheln bis die Creme dickflüssig wird. Creme in Förmchen abfüllen und möglichst schnell kalt stellen. Kurz vor Ablauf der Zeit mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für das Himbeer-Buttermilch-Eis:

Für das Eis Buttermilch, Himbeeren, Zucker, Glucose und Vanillezucker in einer Schüssel geben, mit dem Zauberstab pürieren und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das Förmchen mit der Creme auf die Schieferplatte stellen. Mit einem angefeuchteten, etwas angewärmten Löffel eine Nocke aus dem Eis formen und auf der Creme servieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

Moritz Laux am 31. August 2017

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen

Für zwei Personen

Für die Aprikosen:

250 g frische Aprikosen	2 EL Aprikosenlikör	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Zimtstange	2 EL Zucker	50 g Butter

Für die Limetten-Creme:

200 g Mascarpone	100 g griech. Joghurt 10%	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Limette (Abrieb, Saft)	6 Blätter Minze	2 EL Puderzucker

Für den Cantuccini-Crunch:

75 g Cantuccini	50 g weiche Butter	1 TL gemahlener Zimt
-----------------	--------------------	----------------------

Für die Aprikosen:

Die Aprikosen waschen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zucker karamellisieren und mit dem Aprikosenlikör ablöschen. Anschließend auf kleiner Flamme mit einem Splitter der Zimtstange und der halben Vanilleschote etwas einköcheln lassen.

Danach Zimtstange und Vanilleschote entfernen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Für die Limetten-Creme:

Minze abbrausen, trocken wedeln und bis auf ein Blatt feinhacken. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

In eine Schüssel Mascarpone und Joghurt geben.

Abrieb und Saft der Limette, den Puderzucker, die Minze und das Vanillemark hinzufügen und alles gut vermengen.

Für den Cantuccini-Crunch:

Die Cantuccini in einem Mixer klein mahlen.

Butter in einem Topf erwärmen. Zimt und Cantuccini dazugeben und vermischen. Masse in ein Glas füllen. Dann die Limetten-Minz-Creme dazugeben, glattstreichen und zum Schluss die eingekochten Aprikosen verteilen und auch glattstreichen. Mit einem Minzblatt garnieren.

Crunchy Limetten-Minz-Creme mit Aprikosen in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Alexandros Karakatsis am 10. August 2017

Dreierlei Nicecream mit Nüssen und Ofen-Bananen

Für zwei Personen

Für die Nicecream:

4 gefrorene Bananen, Scheiben	100 g gefrorene Blaubeeren	1 Limette
2 EL Açai-Pulver	2 EL Kakao-Pulver	2 EL Pistazienmus
2 EL Kokosmus	2 EL Agavendicksaft	50 ml Sojamilch

Für die Nüsse:

50 g Pekannüsse	50 g Walnüsse	50 g Pistazien
Meersalz	200 g Zucker	

Für die Ofenbananen:

2 reife Bananen	2 TL Zimtpulver	1 EL Puderzucker
-----------------	-----------------	------------------

Für die Nicecream:

Bananenscheiben mit 4 EL Sojamilch und Agavendicksaft mixen. Menge dritteln. Ca. 1 TL Limettenzesten abreiben. Einen Teil mit dem Kokosmus und den Limettenzesten verrühren. Den zweiten Teil mit Acai-Pulver und 2 EL gefrorenen Blaubeeren vermengen. Und den übrigen Teil mit Kakao und Pistazienmus verrühren.

Für die Nüsse:

Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen. Nüsse klein hacken, dazugeben. Mit Meersalz abschmecken.

Für die Ofenbananen:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Bananen mit der Schale längs halbieren. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen. In den vorgeheizten Ofen geben und für 10-15 Minuten backen.

Dreierlei Nicecream mit karamellisierten Nüssen und Ofenbananen auf Tellern anrichten und servieren.

Bell Kink am 21. September 2017

Dreierlei Rote-Bete-Nuss-Nougat-Bites

Für zwei Personen

Für die Creme:

200 g Haselnüsse	120 g vorgekochte Rote Bete	3 Soft-Datteln
25 g Kakaopulver	3 EL Ahornsirup	1 Vanilleschote

Für die Ummantelung:

200 g Kokosflocken	200 g Haferflocken	200 g Chia-Samen
50 g Kakaopulver		

Für die Creme:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Haselnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für zehn Minuten in den Ofen geben. Danach die Nüsse auskühlen lassen. Nüsse fest mit beiden Händen reiben, sodass sich die Schale löst. Anschließend in eine Moulinette geben und für circa fünf Minuten cremig mixen. Rote Bete dazugeben und solange weiter mixen, bis alles gut vermengt ist. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Kakaopulver, Ahornsirup, Dattel und Vanillemark zur Masse dazugeben und zu einer cremigen Paste mixen.

Für die Ummantelung:

Für die verschiedenen Sorten je Haferflocken und Chiasamen, Kokosraspeln sowie Kakao in einer Panierschüssel bereitstellen und die Pralinen damit ummanteln.

Dreierlei Rote-Bete-Nuss-Nougat-Bites in Schalen anrichten und servieren.

Mona Li am 12. Januar 2017

Dreierlei von der Ananas

Für zwei Personen

Für die Ananas-Rum-Suppe:

$\frac{1}{4}$ Ananas	100 g Mascarpone	100 ml Ananassaft
3 EL Rum	1 $\frac{1}{2}$ EL Agavendicksaft	1 Gewürzspekulatius
1 Vanilleschote		

Für die Ananas Tagliatelle:

$\frac{1}{4}$ Ananas	50 g brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
----------------------	---------------------	--------------------------

Für die gegrillte Ananas:

$\frac{1}{4}$ Ananas	2 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Fenchelsaat
----------------------	---------------------	--

Für die Garnitur:

75 g Walnusskerne	25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
-------------------	-------------	-------------------------------

Für die Ananas-Rum-Suppe:

Die Ananas schälen und Strunk entfernen.

Spekulatius, Agavendicksaft, Rum und Ananassaft vermengen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark unter die Creme rühren und eine Nocke mit zwei Teelöffeln ausstechen und auf die Suppe legen.

Für die Ananas Tagliatelle:

Die Ananas längs in hauchdünne Tagliatelle-Streifen schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tagliatelle mit Minze vermischen und im Kühlschrank etwa zehn Minuten ruhen lassen. Zum Schluss mit etwas braunem Zucker servieren.

Für die gegrillte Ananas:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ananas diese in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Fenchelsaat einreiben und im Ofen circa 8 Minuten karamellisieren lassen.

Für die Garnitur:

Ein Stück Backpapier dünn mit Öl bestreichen. Zucker, Zitronensaft und 3 EL Wasser in einen Stieltopf geben, erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen. Walnusskerne grob hacken. Topf vom Herd nehmen und Walnusskerne sofort in den Karamell rühren und auf das vorbereitete Backpapier streichen. Walnuss-Krokant abkühlen lassen und mit dem Nudelholz zerkleinern.

Dreierlei von der Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 12. Januar 2017

Erdbeer-Tiramisu mit Amarettini und Pistazien

Für zwei Personen

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren 3 EL Puderzucker 1 EL Erbeer-Likör

Für die Mascarpone-Creme:

150 g Mascarpone 150 g griech. Joghurt 1 Vanilleschote
5 EL flüssiger Honig

Für die Amarettini:

150 g kleine Amarettini 30 g Pistazien 2 Stiele Minze

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und vierteln. Erdbeeren mit dem Likör in einer Pfanne ca. 1 Minuten schmoren und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Mascarpone-Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mascarpone, griechischen Joghurt, Honig und das Mark der Vanilleschote mischen.

Für die Amarettini:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Pistazien grob hacken. Erdbeeren, Marscapone-Creme, Amarettini und Pistazien schichtweise in Dessertgläser füllen. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen. 2 Dessertgläser Erdbeer-Tiramisu anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Eike Baumgart am 03. August 2017

Falscher Apfelstrudel mit Sahne

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Pck. Butterblätterteig 3 Äpfel 250 ml Sahne
3 EL Zucker 1 EL Wasser 1 TL Butter
Saft einer Zitrone 50 g Rosinen 1 Pck. Vanillezucker
1 EL Puderzucker

Für den Apfelstrudel:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Blätterteig 4 Quadrate schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und ca. 13 Minuten im Ofen Backen. Die Quadrate abkühlen lassen. Die Äpfel abbrausen und entkernen. Anschließend würfeln. Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Äpfel mit der Butter hinzufügen. Mit Zitronensaft ablöschen und die Rosinen unterrühren. Nun alles 5 Minuten kochen lassen. Sahne mit Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen.

Blätterteig mit dem Kompott anrichten, Sahne hinzugeben und servieren.

Dominik Herden am 23. Februar 2017

Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung

Für zwei Personen

Für die Filo-Tasche:

4 Platten Filoteig	1 TL weiße Sesamsaat	1 TL schwarze Sesamsaat
2 EL Puderzucker	1 EL Zucker	3 TL Zimtpulver
2 EL Butter		

Für die Füllung:

6 Aprikosen	1 EL Butter	3 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Honig	1 TL Zimtpulver

Für die Zimt-Sahne:

125 g geschlagene Sahne	1 Orange, 1 EL Abrieb	1 EL Zucker
1 TL Zimtpulver		

Für die Filo-Tasche:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tarteförmchen einfetten. Butter im Topf schmelzen, 3 Filoblätter mit Butter bestreichen. Mit Butter, Zucker und Zimt bestreuen.

Den Teig zurechtschneiden, auf die Auflaufform legen und in die Ecken drücken. Sobald die Füllung fertig und eingefüllt ist, die Tasche verschließen.

Mit der übrigen Butter bestreichen.

Für die Füllung:

Die Zitrone halbieren und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Aprikosen halbieren, vom Stein schneiden und dazugeben. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen, kräftig umrühren und dann mit dem Zitronensaft ablöschen.

Einkochen lassen und zum Schluss Zimt dazugeben. In das Auflaufförmchen füllen und etwa 12 Minuten im Ofen backen. Den Ofen ausschalten, mit Puderzucker und Sesam bestreuen und im noch warmen Ofen ruhen lassen.

Für die Zimt-Sahne:

Die Orangenschale abreiben. Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker, Orangenabrieb und Zimt in einer Schüssel mischen und unterheben.

Die Filoteig-Tasche mit Aprikosen-Zimt-Füllung auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Dörr am 07. September 2017

Frittierte Sesam-Bällchen

Für zwei Personen

Für die Sesambällchen:

400 g Klebreismehl	100 ml lauwarmes Wasser	4 TL süße Rotebohnen-Paste
2 TL Pflaumenpaste	50 g Sesamsaat	

Klebreismehl mit 100 ml lauwarmem Wasser verkneten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig Kugeln formen, in die Mitte eine Mulde drücken und je 1 TL Bohnen- und $\frac{1}{2}$ TL Pflaumenpaste hineingeben. Den Teig durch ständiges Drehen oben schließen und in Sesam wälzen. Die Bällchen in heißem Öl ca. 4 Minuten goldbraun frittieren.

Die frittierten Sesambällchen auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 16. Februar 2017

Gebackene Apfel-Kokos-Spalten

Für zwei Personen

Für die Spalten:

2 Äpfel (Boskop)	1 Limette	1 Ei
1 EL Butter	4 EL Crème-fraîche	125 ml Weißwein
100 g Mehl	1 TL Backpulver	60 g Kokosraspeln
1 Prise Salz	1 TL Zimt	2 EL Zucker
500 ml Pflanzenöl		

Für die Spalten:

Butter zerlassen. Mehl, Ei, Backpulver, zerlassene Butter, Salz und Kokosraspeln verrühren. Nach und nach Weißwein unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ca. 10 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Ausstecher herausschneiden, dann in Scheiben schneiden. Ca. 1 TL Limettenzesten abreiben und zum Garnieren beiseitestellen. Dann Limette halbieren und den Saft auspressen.

Apfelscheiben mit Limettensaft beträufeln. Apfelscheiben durch den Teig ziehen und anschließend in der heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Zucker mischen.

Gebackene Apfel-Kokos-Spalten auf Tellern anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen und mit einem Klecks Crème Fraîche und Limettenzesten garnieren und servieren.

Elisabth Trentin am 28. September 2017

Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione

Für zwei Personen

Für die Apfelspalten:

200 g Mehl	150 ml Milch	100 ml Riesling
2 TL Honig	1 Ei	1 Prise Salz
1 Apfel	1 TL Zimt	5 EL Zucker
500 g Butterschmalz		

Für die Zabaione:

3 Eier	1 Zitrone	40 g Zucker
150 ml Weißwein	4 Blätter Minze	

Für die Apfelspalten:

Milch, Riesling, Honig, Ei und Salz miteinander vermengen und das Mehl unterheben. Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Dann den Apfel in Ringe schneiden und in den Teig tunken. Butterschmalz erhitzen und die getunkten Apfelscheiben darin goldbraun ausbacken. Alternativ können die Apfelspalten in einer Fritteuse goldbraun frittiert werden. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zabaione:

Ein Wasserbad aufsetzen (darf nicht kochen). Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein hacken. Ca. 1 TL Zitronenzesten fein abreiben. Eier trennen. In einem Schlagkessel Eigelbe, Zesten, Minze und den Zucker cremig aufschlagen. Nach und nach den Wein unterschlagen, bis eine luftige-cremige Konsistenz entsteht.

Gebackene Apfelspalten in Weinteig mit Zitronen-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 14. September 2017

Gebackene Birne mit Schokoladen-Brandy-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Birne	40 g Amarettini	1 EL Backkakao
2 Eier	30 g Butter	80 ml Schlagsahne
30 g Mehl	50 g Zucker	

Für die Sauce:

120 ml Schlagsahne	50 g weiße belgische Schokolade	2 cl Brandy
--------------------	---------------------------------	-------------

Für die Garnitur:

3 EL Puderzucker

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier mit Schlagsahne verquirlen und in eine Schüssel geben. Das Mehl sieben und mit Zucker und Kakaopulver dazu rühren. Amarettini zerbröseln und davon 20 g zu dem Teig geben. Über einem Wasserbad die Butter zerlassen und unter den Teig rühren.

Birne waschen und trockentupfen, Aufschneiden, entkernen und vierteln. Teigmasse in Förmchen füllen und pro Form 2 Birnenstückchen zentriert platzieren. Die restlichen Amarettini über der Birne und den Teig verteilen und die Förmchen 15 Minuten im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen mit Puderzucker bestreuen.

Für die Sauce:

In einem Topf die restliche Sahne aufkochen. Schokolade klein hacken und in der Sahne schmelzen lassen. Brandy in die Sauce geben, vom Herd nehmen und 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Die gebackene Birne mit Puderzucker garnieren, in der Form servieren und Schokoladen-Brandy-Sauce separat dazu reichen.

Helmut Ketteniß am 22. Juni 2017

Gebratene Ananas mit Gewürzkaramell, Zitronen-Mascarpone

Für zwei Personen

Für die Ananas:

1 kleine Ananas	1 ½ TL rosa Pfefferbeeren	80 g Zucker
1 EL Butter	2 EL Sesamsamen	1 ½ TL gemahlener Koriander
4 Zweige Minze	1 Prise grobes Meersalz	

Für die Mascarpone:

250 g Mascarpone	100 ml geschlagene Sahne	1 Zitrone, Saft, Schale
1 EL Honig	4 Zweige Minze	10 Chilifaden

Für die Ananas und das Karamell:

Die Ananas schälen, längst vierteln und den Strunk entfernen. Den Pfeffer abspülen und grob hacken.

Den Zucker in einer großen beschichteten Pfanne karamellisieren. Die Ananasviertel darin 5 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und mit rosa Pfeffer bestreuen. Die Butter zum Karamell geben und unter Rühren schmelzen. Koriander und Sesam darin rösten. Etwas Salz zugeben. Das heiße Karamell über die Ananas gießen und die Mascarpone daneben platzieren. Minze abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Für die Mascarpone:

Die Sahne steif schlagen. Die Zitronenschale reiben und den Saft auspressen. Die Mascarpone, Zitronensaft und -schale sowie Honig cremig schlagen. Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Minze und Sahne unterheben.

Die gebratene Ananas mit Gewürzkaramell und Zitronen-Mascarpone auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 02. März 2017

Geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g Himbeeren	200 g Mascarpone	75 g brauner Zucker
½ EL Vanillezucker	1 Vanilleschote	250 g Sahne

Für das Topping:

4 Butterkekse	1 ½ EL gemahlene Haselnüsse	35 g Mandelplättchen
1 EL brauner Zucker		

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Die Mascarpone, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen. Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Für das Topping:

Butterkekse und Mandeln fein hacken. Mandelplättchen, Butterkekse, Haselnüsse und Zucker in einer Pfanne leicht anrösten.

Für die Garnitur:

Geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme in ein hohes Glas schichten, mit Keksmischung bestreuen, mit Minze garnieren und servieren.

Tanja Lange am 27. Juli 2017

Geschichtetes Erdbeer-Creme-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

1 Packung Blätterteig

Für die Creme:

250 g Mascarpone 250 g Magerquark 50 g Zucker

1 Zitrone (Abrieb, Saft) 1 Schote Vanille

Für die Erdbeerfüllung:

200 g frische Erdbeeren 5 EL Erdbeermarmelade 100 ml Erdbeer-Wodka-

Erdbeerlikör 1 Zweig Minze Puderzucker

Für den Blätterteig:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig mit dem Papier auf ein Backblech geben, mit Wasser einpinseln und mit einem Bogen Backpapier abdecken. Zum Beschweren ein zweites Backblech auf den Blätterteig geben für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Teig in 6 Rechtecke schneiden

Für die Creme:

Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und einige Zesten abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Mascarpone, Magerquark, Zucker, 1,5 EL Zitronensaft, etwas Zitronenzeste und das Mark der Vanilleschote miteinander verrühren.

Für die Erdbeerfüllung:

Die Erdbeeren waschen und 2 als Garnitur zur Seite legen. Den Rest der Erdbeeren von Strüngen befreien und in Scheiben schneiden, die Hälfte davon in der Marmelade und Erdbeerlikör marinieren. Die Minze abbrausen und trockenwedeln.

Die Erdbeer-Creme-Törtchen auf Teller schichten, dafür zunächst auf eine Scheibe Blätterteig die marinierten Erdbeeren geben, darauf die Creme.

Anschließend einige Erdbeeren ohne Marinade auflegen, mit Blätterteig abdecken und mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren mit einer halben Erdbeere und einem Minzblatt garnieren.

Elvira Müller am 15. Juni 2017

Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Kompott:

375 g Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Butter
50 ml Orangensaft	50 ml Portwein	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	50 g Zucker	

Für den Grießbrei:

40 g Grieß	1 Zitrone	100 ml Sahne
250 ml Milch	40 g Zucker	

Für das Kompott:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Portwein, Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Zwetschgen, Vanilleschote und Zimtstange in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten garen.

Für den Grießbrei:

Milch, Sahne, abgeriebene Schale der Zitrone und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren Grieß einrieseln lassen, Masse bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Grießbrei mit Zwetschgen-Kompott in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Heinz Zwetsch am 28. September 2017

Helva

Für zwei Personen

Für den Sirup:

150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Zitrone, davon der Saft

Für die Helva:

25 g Margarine 25 g Butter 50 ml Rapsöl
200 g Mehl

Für die Garnitur:

3 EL Kokosraspeln 6 Walnusskerne 10 Pinienkerne
1 TL Zimt 2 EL Tahin (Sesampaste) 2 EL Pekmez (Traubensirup)
1 Orange

Für den Sirup:

In einem Topf 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker köcheln lassen. Anschließend Zitrone auspressen, 2-5 Tropfen Zitronensaft hinzufügen und für circa 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Für die Helva:

Margarine, Butter und Öl in einem großen Topf vermengen und erhitzen. Unter ständigem Rühren Mehl hinzufügen. Solange anrösten, bis der Teig eine gold-gelbe Farbe erhält. Den noch warmen Sirup nach und nach in die Mehlmenge einrühren. Den abgekühlten Helva-Teig zu Kugeln formen.

Für die Garnitur:

Kokosraspeln, Walnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Orange in Scheiben schneiden.

Helva mit Kokosraspeln und Zimt bestreuen und mit Walnüssen und Pinienkernen auf Tellern anrichten. Mit Pekmez beträufeln und mit Tahin garnieren. Orangen daneben platzieren und servieren.

Özlem Aygün am 02. Februar 2017

Himbeer-Clafoutis

Für zwei Personen

Für die Clafoutis:

250 g Himbeeren 6 EL Zucker 2 EL Himbeergeist
2 Eier 1 Prise Salz 1 ½ Tropfen Vanille-Aroma
50 g Mehl 3 ½ EL Schlagsahne ½ TL Puderzucker
Butter

Für die Clafoutis:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Himbeeren verlesen, evtl. waschen. Mit 3 EL Zucker und Himbeergeist mischen, kurz ziehen lassen. Eier, Salz, 2 EL Zucker und Aroma schaumig schlagen. Mehl und Sahne kurz unterrühren. Hälfte Himbeeren in 2 kleine gefettete ofenfeste Förmchen füllen. Masse darauf streichen. Rest Himbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, eventuell die letzten Minuten abdecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Clafoutis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 14. September 2017

Himbeer-Müsli-Trifle mit Kaffee-Kick

Für zwei Personen

Für den Himbeer-Trifle:

100 g Frischkäse	50 g Himbeeren	1 Pk. Vanillezucker
3 EL Milch	1 TL Röstkaffeepulver	1 Vanilleschote

Für das Müsli:

350 g Haferflocken	75 g Mandelblättchen	75 g grob gehackte Walnüsse
25 g Pinienkerne	125 g flüssiger Honig	100 g getrocknetes Obst
2 TL Zimt	4 EL Sonnenblumenöl	

Für den Himbeer-Trifle:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark der Vanilleschote mit dem Röstkaffeepulver, Vanillezucker und Frischkäse vermengen. Etwas Milch dazugeben.

Für das Müsli:

Haferflocken, Mandelblättchen, gehackte Walnüsse, Pinienkerne, Zimt, Honig und Öl in einer Schüssel vermengen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen unter gelegentlichem Wenden 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Trockenobst klein schneiden und unter das Müsli mischen.

Kaffeecreme, Himbeeren und Knuspermüsli abwechselnd in Gläser schichten und servieren.

Andreas Bohm am 30. März 2017

Himbeer-Quark-Turm

Für zwei Personen:

2 Platten Blätterteig	3 helle Schoko-Cookies	3 dunkle Schoko-Cookies
250 g Magerquark	100 g Zartbitterschokolade	100 g Himbeeren
3 EL geschlagene Sahne	1 EL Zucker	50 g Puderzucker
10 ml Cognac		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

75 g Himbeeren mit Cognac und 25 g Puderzucker in einer kleinen Schüssel marinieren.

75 g Schokolade grob hacken und in einem Anschlagessel über einem Wasserbad schmelzen. Quark mit geschmolzener Schokolade, Sahne und Zucker verrühren und kalt stellen. Aus dem Blätterteig zwei verschieden große Kreise ausstechen. Den Teig im Puderzucker wenden und mit Backpapier bedecken. Die Kreise 15 Minuten im Ofen blind vorbacken.

Den Blätterteig abkühlen lassen, die Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle aufspritzen.

Zwischen die Schichten einige frische Himbeeren drapieren. Nun mit einem Pinsel einen Schokoladenstrich auf den Teller zeichnen und die zuvor marinierten Himbeeren daraufsetzen. Nun die Schokokekse zerbröseln und neben dem Turm anrichten.

Den Himbeer-Quarkturm mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Andreas Reuschel am 06. April 2017

Himbeer-Törtchen im Glas

Für zwei Personen

Für das Himbeer-Törtchen:

100 g Himbeeren (TK)	1 Eiweiß	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ Paket Sahnesteif	150 g Sahnequark (40%)	150 g Schlagsahne
50 g Butterkekse	50 g Mandelkekse	70 g Zucker
50 g Zartbitter-Schokolade	1 Prise Salz	2 Himbeeren
2 Minzblätter		

Für das Himbeer-Törtchen:

Butter in einem Topf schmelzen. Kekse in einem Mixer klein hacken und mit der Butter vermengen. 20 g Zucker mit dem Sahnesteif mischen. Die Sahne damit steif schlagen. Den Quark mit den Himbeeren vermengen, das Zuckergemisch hinzufügen, die Masse unter die Sahne heben und in einem flachen Gefäß in den Kühlschrank stellen.

Die Keks-Butter-Mischung in ein Glasgefäß drücken. Die Schokolade schmelzen und eine dünne Schicht auf die Keks-Schicht streichen und trocknen lassen. Für das Baiser das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 50 g Zucker dazugeben. Die Himbeer-Quark-Masse in die Gläschen auf die Schokolade geben und die Baiser-Masse mit einem Spritzbeutel darauf spritzen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

Für die Garnitur:

Das Himbeer-Törtchen im Glas anrichten, mit einer frischen Himbeere und einem Minzblatt garnieren und servieren.

Janka Alwon am 16. März 2017

Kaiserschmarrn mit Beeren

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	125 ml Milch	120 g Mehl
50 g Zucker	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
50 g Butter	50 g Zucker	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)	Puderrucker	Salz

Für die Beeren:

250 g gemischte Beeren	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)
------------------------	--------------	--------------------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Eigelb und Milch mit dem Schneebesen verquirlen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und saure Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Das Butterschmalz in einer ofenfesten beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen.

Den Schmarren bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Schmarren 10-15 Minuten fertigbacken.

Den Kaiserschmarren mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken und Zucker darüber verteilen und den Schmarren darin karamellisieren. Zum Schluss mit Puderrucker bestreuen.

Für die Beeren:

Die Beeren mit Zucker und etwas Zitronenabrieb in einer heißen Pfanne kurz erhitzen, dann über den Kaiserschmarren geben.

Kaiserschmarrn mit Beeren auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Krämer am 30. März 2017

Karamellierte Feigen mit Ziegenkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die Feigen mit Creme:

4 Feigen	1 EL Pistazien	140 g Ziegenfrischkäse
80 g Crème-fraîche	2 TL Lavendelhonig	1 EL Butter
1 EL Zucker		

Für die Feigen mit Creme:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, mit Zucker karamellisieren und mit 200 ml Wasser ablöschen. Feigen waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Zucker erhitzen und die Feigen darin karamellisieren. Dabei mehrmals wenden.

Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche verrühren und auf Feigen anrichten. Restliches Karamell, Lavendelhonig und Pistazien darüber geben.

Die karamellisierten Feigen mit Ziegenkäsecreme, Lavendelhonig und Pistazien auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Bohde am 31. August 2017

Karamellierte Pfirsich-Hälften mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Pfirsichhälften:

2 große, weiche Pfirsiche 1 Zitrone (Saft) 50 ml Orangenlikör
100 g Zucker 30 g Pistazien

Für die Vanille-Sauce:

1 Schote Vanille 125 ml Milch 2 Eier
1 EL Speisestärke 75 g Zucker

Für die Garnitur:

3 Erdbeeren 2 Stiele Minze

Für die Pfirsichhälften:

Pfirsiche waschen, halbieren und Stein entfernen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zucker in einer beschichteten Pfanne geben und karamellisieren lassen. Mit Orangenlikör und Zitronensaft ablöschen. Pfirsichhälften zugeben und kurz darin ziehen lassen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und darüber streuen.

Für die Vanille-Sauce:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen. Eigelb vom Eiweiß trennen.

Eigelbe, Zucker, Stärke und Vanillemark in einem Topf vermengen. Mit Milch aufgießen und die Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Sauce dickflüssig wird.

Für die Garnitur:

Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Karamellierte Pfirsichhälften mit Vanille-Sauce auf Tellern anrichten, mit Minze und Erdbeeren garnieren und servieren.

Genevieve Soler am 03. August 2017

Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Vanille-Eis

Für zwei Personen

Für den Nuss-Schmarrn:

70 g glattes Mehl	40 g Walnusskerne	125 ml Milch
2 Eier	5 ml alter Rum	30 g Kristallzucker

Für das Vanilleeis:

2 Eier	250 ml Sahne	125 ml Milch
40 g Zucker	1 Schote Vanille	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	Puderzucker
---------------	-------------

Für den Nuss-Schmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Walnusskerne grob hacken. Eier trennen und die Eigelbe mit Milch, Mehl und Rum verrühren. Die Eiweiße mit dem Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Dottermasse ziehen. Eine hitzebeständige Pfanne mit Butter erhitzen und diese aufschäumen lassen, anschließend die Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen. Die Pfanne mit der Schmarrn-Masse für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend den Schmarrn stürzen und mit 2 Löffeln in gleich große Stücke zerteilen.

Eine Pfanne mit Kristallzucker erhitzen und diesen karamellisieren lassen, Schmarrn, Butter und Nüsse hinzugeben und alles nochmal gut vermengen. Es sollte eine dünne Schicht Karamell um die einzelnen Schmarrn-Stücke entstehen.

Für das Vanilleeis:

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und sehr schaumig schlagen. Milch und Vanillemark in einem Topf auf 80 Grad erhitzen, den Topf von der Herdplatte ziehen und die Ei-Zucker-Masse mit einem Schneebesen einrühren. Sahne unter die Masse heben. Das Ganze in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für das Vanilleeis beiseitelegen.

Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Vanilleeis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minzblättern garnieren und servieren.

Eveline Doll am 15. Juni 2017

Kidneybohnen-Brownie mit Nicecream

Für zwei Personen

Für den Brownie:

200 g Kidneybohnen	200 g Apfelmus	50 g Backkakao
50 g Pekannüsse	100 g brauner Rohrzucker	100 g Zartbitterschokolade
100 g Schokoladentropfen	3 Eier	1 TL Backpulver
1 Orange	125 g Butter	

Für die Nicecream:

3 gefrorene Bananen	1 Banane	1 Vanilleschote
100 g Sahne		

Für den Brownie:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Kidneybohnen gut abspülen und abtropfen lassen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Bohnen mit 4 EL Apfelmus, Orangenabrieb, Backkakao, Rohrzucker, Eiern, Butter, Backpulver und geschmolzener Schokolade vermengen. Pekannüsse in einem Mörser fein stoßen. 40 g der Pekannüsse unterheben und auf einem Backblech für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Für die Nicecream:

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der gefrorenen Bananen entfernen und Bananen mit Vanillemark in den Mixer geben und gut pürieren. Sahne hinzufügen. Bananeneis in den Kühlschrank stellen. Die frische Banane in Scheiben schneiden.

Den Kidneybohnen-Brownie mit Nicecream, den Bananescheiben und den restlichen Pekannüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 27. Juli 2017

Macadamia-Schmarrn, Vanille-Eis, Gelee, Rhabarber-Salat

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

160 g glattes Mehl	80 g Macadamianüsse	4 Eier
250 ml Milch	10 ml Calvados	100 g Zucker
Puderzucker	4 EL Butter	

Für das Eis:

250 ml Milch	250 g Sahne	40 ml Calvados
2 Eier	2 Eier, Eigelb	100 g Zucker
1 Vanilleschote		

Für das Gelee:

50 ml Calvados	125 ml klarer Apfelsaft	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	3 Blatt Gelatine	1 Zweig Minze

Für Karamellsauce:

100 g Zucker	75 g Sahne	1 EL Butter
1 Prise feines Salz		

Für die Nüsse:

50 g Macadamianüsse	100 g Zucker	1 EL Butter
---------------------	--------------	-------------

Für den Salat:

2 säuerliche Äpfel	1 Stange Rhabarber	1 Zitrone, Saft
1 EL Sultaninen	40 ml Calvados	2 EL brauner Zucker
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	2 Kardamomkapseln
4 Zweige Minze		

Für den Schmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Milch, Mehl und Calvados vermengen. Das Eiweiß mit 80 g Zucker aufschlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Eine feuerfeste Pfanne 2 EL Butter aufschäumen lassen und die Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen.

Den Schmarrn im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten backen, anschließend stürzen und mit zwei Löffeln in gleich große Stücke reißen.

Die Macadamianüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Schmarrn, die übrige Butter und Nüssen zugeben und gut vermischen. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Für das Eis:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Sahne und Milch mit Zucker in einem Topf aufkochen und das Vanillemark zugeben. Zwei Eier und zwei Eigelb in einem Anschlagkessel verquirlen und das heiße Sahne-Milch-Zucker-Gemisch einrühren. Die Masse über einem Wasserbad auf 80 Grad erhitzen und durch ein Sieb abgießen. Den Calvados einrühren.

Die Eismasse in eine Eismaschine geben und darin etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für das Gelee:

Die Gelatine 10 Minuten in Wasser einweichen. Calvados und Apfelsaft in einem Topf mit etwas Zitronensaft und Zucker aufkochen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Topf auflösen. Die Geliermasse in eine eiskalte, flache Form füllen und etwa 18 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das feste Gelee in gleichförmige kleine Würfel schneiden. Mit gehackter Minze garnieren.

Für Karamellsauce:

Den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf karamellisieren, Sahne und Butter unterrühren und kräftig aufschlagen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die karamellisierten Nüsse:

Die Macadamianüsse vorsichtig auf Zahnstocher aufstecken. Den Zucker mit 2 EL Wasser und Butter in einem Topf schmelzen und karamellisieren.

Den Topf zur Seite stellen und das Karamell kurz auskühlen lassen. Die Nüsse in das Karamell tauchen und zum Trocknen aufhängen.

Für den Salat:

Die Sultaninen in einer kleinen Schale im Calvados einlegen. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messerrücken das Mark herauskratzen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 50 ml Wasser, Zitronensaft, Zucker Zimt, Kardamom und Vanille in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Die Gewürze aus dem Sud nehmen, Rhabarberstücke, Äpfel und Calvados-Sultaninen dazugeben und mit dem Sud vorsichtig vermengen und ziehen lassen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für die Garnitur beiseitelegen.

Den karamellisierten Macadamia-Schmarrn mit Calvados-Vanilleeis, Calvados-Gelee und lauwar-men Apfel-Rhabarber-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Salzmann am 23. Mai 2017

Mandel-Törtchen mit Ricotta-Blaubeer-Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Muffin:

75 g Blaubeeren	70 g gemahlene Mandeln	35 g Mehl
100 g Butter	1 Zitrone	3 Eier
85 g Puderzucker	1 Prise Salz	

Für das Eis:

300 g gefrorene Blaubeeren	150 g kalten Ricotta	50 g Ahornzucker
100 g Puderzucker		

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker	Minze
------------------	-------

Utensilien:

Muffin-Silikon-Förmchen

Für den Muffin:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Puderzucker und Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln untermischen. Eiweiß und Eigelb trennen.

Eiweiß mit einer Gabel leicht anschlagen und unter das Mehl rühren. Butter hinzugeben und kräftig unterrühren, dass ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig in Muffinsilikon-Förmchen geben und 20 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für das Eis:

In einer Küchenmaschine die gefrorenen Blaubeeren, Puderzucker, Ahornzucker und sehr kalten Ricotta zu einer Eiscreme mischen und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für die Garnitur:

Mandel-Muffin auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, Ricotta- Blaubeer-Eis in ein Schälchen geben und gemeinsam servieren.

Anke Albert am 03. August 2017

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit Basilikum-Limetten-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

8 Limetten 8 cl Gin 300 g Bourbon-Vanillezucker
2 Bund Basilikum

Für das Carpaccio:

1 Mango 150 g Erdbeeren ½ Bund Minze
1 EL Zucker

Für die Garnitur:

100 ml Sonnenblumen 20 g Mehl 5 g rote Lebensmittelfarbe

Für das Basilikum-Limetten-Sorbet:

Die Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. 400 ml Wasser in einen Topf geben. Vanillezucker und Limettensaft hinzugeben und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Den Limettensud, Gin und Basilikum mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Masse in die Eismaschine geben.

Für das Carpaccio:

Mango vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch schräg in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und Blättchen von den Stielen zupfen.

Einige kleine Spitzen und Blätter zum Verzieren beiseitelegen. Minze und Zucker mörsern, bis der Zucker grün wird. Mango und Erdbeeren dachziegelartig auf Tellern anrichten.

Für die Garnitur:

140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen mischen und austreichen. Anschließend in eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Mango-Erdbeer-Carpaccio mit dem Basilikum-Limetten-Sorbet anrichten, mit dem Gitternetz garnieren und servieren.

Moritz Brakhage am 10. August 2017

Mango-Sorbet

Für zwei Personen

Für das Sorbet:

1 Mango 200 g gefrorene Mango 1 TL Agavendicksaft
1 Zitrone 2 Stiele Basilikum

Für das Sorbet:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen. Eine Hälfte grob würfeln und eine Hälfte in feine Tranchen schneiden. Tranchen als Garnitur an die Seite legen.

Mangowürfel mit gefrorenen Mangostücken, Agavendicksaft, Zitronensaft in eine Schüssel geben und gefroren pürieren. Mit Agavendicksaft bei Bedarf nachsüßen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit unter das Sorbet pürieren.

Bis zum Servieren im Tiefkühlschrank kalt stellen. Das Mango-Sorbet in Schälchen anrichten und servieren.

Lisa Kechel am 01. Juni 2017

Marillen-Cheesecake im Glas

Für zwei Personen

Für den Boden:

80 g Butterkekse 40 g weiche Butter $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz

Für die Creme:

1 Zitrone, Saft, Abrieb 100 g Joghurt (3,8%) 200 g Frischkäse
1 Schote Vanille 2 EL Zucker

Für das Marillen-Püree:

200 g TK-Marillen 2 EL Marillenmarmelade 3 EL Marillenlikör
1 EL Marillenschnaps Zucker

Für die Deko:

1 Zweig Minze

Für den Boden:

Die Butterkekse in einer Moulinette zerbröseln. Butter in einem Topf erhitzen. Keksbrösel und Zimt hinzufügen und alles miteinander vermengen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Keks- Mischung gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

Für die Creme:

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone halbieren, pressen und den Saft auffangen. Zitrone reiben. Frischkäse, Joghurt, etwas Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und Mark einer halben Vanilleschote in einer Schüssel vermengen und mit Zucker abschmecken.

Für das Marillen-Püree:

Marillen mit einem Stabmixer in einer Schüssel pürieren und mit Marmelade, Likör, Schnaps und Zucker abschmecken.

Für die Deko:

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zwei Minzblätter als Topping verwenden. Alle Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten: erst die Keksbrösel, dann eine dünne Schicht Creme, dann das Marillen-Püree. Anschließend mit 2 Minze-Blättern dekorieren und servieren.

Marie Grüner am 11. Mai 2017

Mascarpone-Creme mit Basilikum-Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme mit Erdbeeren:

50 g Butter	1 Ei	200 g Mascarpone
50 g Mehl	50 g Zucker	100 g Vanillezucker
200 g frische Erdbeeren	10 Basilikumblätter	2 Limetten
2 EL Mandelblättchen		

Für die Creme mit Erdbeeren:

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Butter, Mehl und Zucker miteinander vermengen und zu Streuseln formen. Diese 10 min bei 200 Grad im Backofen backen.

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Basilikum hacken. In einer Schüssel Erdbeeren mit Basilikum und etwas Vanillezucker marinieren. Limette auspressen. Mascarpone mit Vanillezucker, Ei, Milch und Limettensaft vermengen und mit dem Rührgerät zu einer homogenen Masse schlagen.

Das Dessert in einem Glas anrichten. Zuerst die Streusel hineingeben, danach die Creme und schließlich die Erdbeeren. Creme und Erdbeeren abwechselnd schichten, zuletzt mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Constanze Rostock-Wilhelm am 31. August 2017

Mascarpone-Törtchen, Himbeerspiegel, Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

2 Platten Blätterteig	200 g Mascarpone	150 g Puderzucker
5 Passionsfrüchte	100 g Sahne	200 g Himbeeren
20 ml Himbeergeist	20 ml Orangenlikör	4 Zweige Minze

Für das Törtchen:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Dessertring vier Kreise ausstechen. Die Kreise mit Puderzucker bestäuben und auf einem Backblech 10 Minuten im Ofen backen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Blätterteigteilchen abkühlen lassen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Passionsfruchtfleisch mit einem Teelöffel auskratzen. Den Mascarpone mit Orangenlikör, 100 g Puderzucker und Sahne cremig rühren. Das ausgekrazte Passionsfruchtfleisch unterrühren. Etwa 50 g Himbeeren beiseite stellen.

Die übrigen Himbeeren mit dem übrigen Puderzucker und Himbeergeist pürieren. Die Blätterteigkreise mittig zu Taschen aufschneiden. Die Mascarpone zwischen die Blätterteigteilchen füllen, auf einen Teller neben dem Himbeerspiegel platzieren und mit der Passionsfrucht anrichten.

Die Teller mit der Minze und Himbeeren garnieren und Mascarpone-Törtchen servieren.

Anastasia Varsami am 13. Juli 2017

Mecklenburger Götterspeise

Für zwei Personen

Für die Götterspeise:

2 Scheiben trockenes Schwarzbrot	200 g Schattenmorellen	100 ml süße Sahne
2 EL Weinbrand	1 TL Speisestärke	2 Platten Gelatine
1 Zweig Minze	2 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz
$\frac{1}{2}$ TL Spekulatiusgewürz	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Schote Vanille
1 TL Kakaopulver	Bitter-Schokolade (60%)	

Für die Mecklenburger Götterspeise:

Das Schwarzbrot in einer Moulinette fein zerkleinern und mit Kakaopulver und Zucker vermengen. Anschließend den Weinbrand hinzugeben.

Gelatineplatten in kaltem Wasser einweichen.

Den Kirschsafte abgießen und die Hälfte des Saftes mit Stärke und Gelatine abbinden, anschließend über die Kirschen geben und unterheben. Mit Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz verfeinern. Die Sahne streif schlagen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Unter die Sahne heben.

In Gläser schichten, dazu als erstes Schwarzbrot gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dann die gebundenen Kirschen darauf geben und zum Schluss die Vanille-Sahne gleichmäßig darüber verteilen. Diese Reihenfolge nochmal wiederholen und abschließend mit etwas geraspelter Schokolade garnieren.

Die Mecklenburger Götterspeise - Schichtdessert aus Schwarzbrot, Kirschen und Vanille-Sahne in Gläsern anrichten mit Minze garnieren und servieren.

Linda Koch am 27. April 2017

Mini Cheesecake mit Blaubeeren

Für zwei Personen

Für den Cheesecake:

10 Butterkekse	150 g Blaubeeren	1 Zitrone
60 g Butter	100 g Frischkäse	50 g Quark
50 ml Schlagsahne	2 Eier	1 EL Zimt
1 Schote Vanille	100 g Zucker	4 EL Stärkepolver

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für den Cheesecake:

Den Backofen bei 200 Grad Umluft vorheizen.

50 g Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie flüssig ist. Butterkekse fein zerkleinern und mit zerlassener Butter verrühren. Muffinform mit restlicher Butter bestreichen und Kekse an den Boden andrücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Frischkäse, Quark, Vanillemark, Zucker, Zimt und Stärkepolver in einer Schüssel verrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier aufschlagen und mit Zitronensaft und Sahne unterheben. Blaubeeren waschen, trocken tupfen und unterrühren.

Creme auf den Keksboden geben und für 18 Minuten in den Backofen geben.

Für die Garnitur:

Die Mini Cheesecakes aus den Formen lösen, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Wilhelm Heger am 20. Juli 2017

Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren

Für zwei Personen

Für den Gugelhupf:

50 g Zartbitterschokolade	100 g Mehl	2 EL Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	60 g weiche Butter	30 ml Milch
1 Ei	50 g Zucker	1 Päckchen Vanillin-Zucker

Für die marinierten Erdbeeren:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	2 EL Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille	20 ml Orangenlikör	2 Stiele Minze

Für den Gugelhupf:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zartbitterschokolade grob hacken. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Butter, Milch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Mehl-Kakao-Backpulver-Mix und grob gehackte Schokolade unter die Eier rühren. Teig in eine Silikon-Mini-Gugelhupf und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mini-Gugelhupf aus dem Ofen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für die marinierten Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, Strunk herausschneiden. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Beeren in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft, Puderzucker, Bourbon-Vanillezucker und Orangenlikör marinieren. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unter die Erdbeeren rühren. Mini-Gugelhupf mit marinierten Erdbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Fröhlich am 06. Juli 2017

Mohn-Schmarrn mit Heidelbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

3 Eier	2 EL Butter	125 g Magerquark
3 EL Milch	60 ml Sahne	50 g gemahlener Mohn
50 g Mehl	1 Prise Salz	80 g Zucker
2 EL Puderzucker		

Für das Ragout:

300 g Heidelbeeren	2 EL Bourbon-Vanillezucker	2 EL Akazienhonig
100 ml Heidelbeerkonfitüre	1 Zimtstange	1 TL Speisestärke

Für den Schmarrn:

Eier trennen. Eigelbe mit Magerquark, Milch, Sahne, Mohn und Mehl verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schmarrnmasse hineingeben. Bei mittlerer Hitze backen, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist. Den Schmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke reißen. Butterflocken und Puderzucker darüber verteilen und unter Schwenken karamellisieren.

Für das Ragout:

Honig in einer Pfanne schmelzen, Heidelbeeren und Vanillezucker zugeben, mit Heidelbeerkonfitüre und Zimtstange aufkochen. 1 Minute köcheln lassen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.

Mohnschmarrn mit Heidelbeer-Ragout auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alina Wohldorf am 28. September 2017

Mousse au chocolat mit Bananen-Schokoladen-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Mousse:

150 g Schokoladendrops, 70%	2 Eier	100 g Butter
200 ml Sahne	3 EL Weinbrand	3 EL Zucker

Für den Spiegel:

50 g Schokolade, 70%	1 Banane	200 ml Sahne
1 EL Vanillezucker		

Für das Mousse:

Eine Schale in den Tiefkühlschrank stellen. Wasser in einem Topf erhitzen, Schokolade zerstoßen und mit Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eiweiß vom Eigelb trennen, Eigelbe, Zucker und Weinbrand in eine Schüssel geben, schaumig schlagen und Schokolade unterrühren. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben. Mousse in die gekühlte Schale geben und in Tiefkühlschrank stellen.

Für den Spiegel:

Die Banane schälen und in einem hohen Gefäß mit Sahne und Vanillezucker pürieren. Schokolade hinein reiben und Gefäß kalt stellen.

Den Bananen-Schokoladen-Spiegel auf Tellern anrichten, Mousse au chocolat darauf geben und servieren.

Daniel Dannenberg am 17. August 2017

New York Cheesecake

Für zwei Personen

Für den Cheesecake:

1 Zitrone	1 Orange	200 g Butterkekse
200 g Schoko Cookies	250 g Mascarpone	250 g Creme-double
1 Schote Vanille	50 g Kakaopulver	50 g weiße Schokolade
50 g Vollmilch-Schokolade	250 g Butter	

Für die Garnitur:

1 Bund Minze	2 EL Puderzucker	8 Himbeeren
4 Erdbeeren	8 Brombeeren	

Für den Cheesecake:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse und Schoko Cookies in eine Frischhaltetüte geben und zu Bröseln verarbeiten. Brösel mit geschmolzener Butter vermengen und Zucker hinzugeben. Kräftig durchmischen und in eine Backform geben. Brösel fest an den Kuchenformboden andrücken. In den Ofen für 7 Minuten geben.

Creme double mit Mascarpone und Zucker verrühren. Auf zwei Schalen aufteilen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark raus kratzen. Zitronen- und Orangenschale reiben und Abrieb auffangen. Weiße und Vollmilch-Schokolade zerhacken.

In einer der zwei Massen Vanillezucker, Vanillemark und weiße Schokolade verrühren und zur Seite stellen.

In die zweite Masse Kakaopulver und Vollmilch-Schokolade geben und verrühren. Orangen- und Zitronenabrieb in beide Cremes rühren und im Gefrierschrank 5 Minuten abkühlen lassen.

Beide Cremes abwechselnd auf den Kuchenboden verteilen und im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Garnitur:

Die Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren abbrausen und trocken tupfen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den New York Cheesecake aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Früchten garnieren und servieren.

Alexander Schiebl am 22. Juni 2017

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto

Für zwei Personen

Für das Orangen-Carpaccio:

1 Orange Pfeffer

Für das süße Pesto:

1 Bund Basilikum	2 EL Honig	1 EL Pinienkerne
1 EL Mandeln	1 EL weiße Schokolade	1 EL Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade (75%)	1 EL Zucker	200 ml Sahne
Eiswasser		

Für das Orangen-Carpaccio:

Die Orange schälen und Orangenfilets ganz dünn herausschneiden. Die Filets kreisförmig auf einem Teller verteilen. Ein kleines bisschen Pfeffer über die Orangenfilets geben.

Für das süße Pesto:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Mandeln und Pinienkerne fein hacken und in einer heißen Pfanne leicht anrösten. Anschließend Basilikum, Honig, Pinienkerne, Mandeln und Puderzucker miteinander vermengen, so dass ein feines Pesto entsteht. Zum Schluss weiße Schokolade raspeln und mit unter die Masse geben.

Für das Schokoladen-Mousse:

Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Nun den Zucker und Sahne glatt rühren. Anschließend die Schüssel mit der flüssigen Masse über ein Eiswasserbad stellen und kalt aufschlagen, bis eine Mousse entsteht.

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 27. April 2017

Orientalischer Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Orangensalat:

3 Orangen (Filets, Saft)	4 getr. Datteln	1 EL Pistazien
5 g kandierter Ingwer	1 EL Nusschnaps	1 EL dunkle Balsamico-Creme
1 TL flüssigen Blütenhonig	1 Zweig Pfefferminze	1 TL Zimtpulver

Für die Garnitur:

1 Zweig Pfefferminze	2 Schokoblättchen
----------------------	-------------------

Für den Orangensalat:

Die Orangen schälen, in dünne Scheiben schneiden und den Saft dabei auffangen. Ingwer hacken. Pfefferminze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein schneiden. Datteln in feine Streifen schneiden.

Pistazien grob hacken. Datteln mit Pistazien, Orangensaft, Ingwer, Pfefferminze, Honig, Nusschnaps und Zimt zu einer Marinade vermischen. Orangenscheiben in der Marinade wenden und mit Balsamico abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Pfefferminze abbrausen und trockenwedeln.

Den Orangensalat auf Tellern anrichten, mit Schokoblättchen und einem Pfefferminzzweig garnieren und servieren.

Tim Seier am 17. August 2017

Palatschinken mit Erdbeer-Marmelade und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Palatschinken:

250 ml Milch	1 Ei	1 EL Butter
60 g Mehl (glatt)	3 EL Mineralwasser	1 Prise Salz

Für die Erdbeer-Marmelade:

250 g Erdbeeren	100 g Zucker
-----------------	--------------

Für die Vanillesahne:

1 Schote Vanille	250 ml Sahne	1 Tafel Edelbitter-Schokolade
30 g Pistazien (geschält)	1 TL Zucker	

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	2 Zweige Pfefferminze
-------------	-----------------------

Für die Palatschinken:

Milch, Mehl, Salz und Mineralwasser mischen. Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb dazugeben und zu einem Teig rühren.

In einer Pfanne Butter erhitzen und darin dünne Palatschinken backen.

Für die Erdbeer-Marmelade:

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und schneiden. In einem Topf mit dem Zucker zu einer Marmelade kochen.

Die Palatschinken mit der Erdbeermarmelade bestreichen und zusammenfalten.

Für die Vanillesahne:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer auskratzen. Vanillemark zu der Sahne geben und mit 1 TL Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten und zur Seite stellen. Ein wenig Schokolade mit dem Messerrücken in die Vanillesahne schaben und leicht verrühren.

Für die Garnitur:

Die Pfefferminze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und Strunk entfernen.

Die Palatschinken mit Vanillesahne, den Erdbeeren und der gehackten Minze auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 20. Juli 2017

Philipp. Klebreis, Piña-Colada-Creme, Mango-Papaya-Salat

Für zwei Personen

Für den Biko-Kuchen:

150 g schwarzer Klebreis	200 ml cremige Kokosmilch	20 g Kokosraspeln
50 g brauner Zucker	1 EL kalte Butter	1 Tonkabohne
50 g weiße Schokolade		

Für den Salat:

1 Honigmango	$\frac{1}{2}$ Papaya	2 Limetten
3 EL Honig	4 Zweige Minze	

Für die Creme:

4 EL Ananassaft	2 EL Rum	2 EL Kokoschips
4 EL Kokosmilch	250 g Sahne	100 g Mascarpone
2 EL unges. Erdnüsse	2 EL Vanillezucker	2 Physalis

Für den Biko-Kuchen:

Den schwarzen Klebreis für etwa 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen und mehrere Male gut waschen.

Den Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Kontinuierlich Kokosmilch, Zucker und Kokosraspeln einrühren. Mit kalter Butter aufmontieren.

Den Reis abkühlen lassen und in einem zuvor im Ofen erwärmten Bananenblatt verpacken. Mit geraspelter Tonkabohne und weißer Schokolade garnieren.

Für den Salat:

Die Mango halbieren, vom Stein schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Papaya halbieren, Kerne entfernen und mit der Mango in feine Würfel schneiden. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Salat mit Limettensaft und Honig abschmecken. Minze abrausen, trockenwedeln, klein hacken und über den Salat streuen.

Für die Creme:

Die Mascarpone mit Kokosmilch, Rum und Ananassaft cremig verrühren und mit Vanillezucker abschmecken. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und kaltstellen.

Die Erdnüsse grob hacken und mit den Kokoschips in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Creme in einer Schüssel servieren, mit Kokoschips bestreuen und mit einer Physalis dekorieren.

Den Philippinischen Klebreis mit Piña-Colada-Creme und Mango-Papaya-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Grüner am 23. Mai 2017

Prinzregenten-Torte

Für zwei Personen

Für die Böden:

250 g Butter	250 g Zucker	1 EL Vanillezucker
4 Eier	200 g Mehl	50 g Stärke
1 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

Für die Ganasch:

100 g Zartbitterkuvertüre	250 g Butter	50 g Kokosfett
500 ml Milch	60 g Stärke	75 g Zucker

Für den Guss:

250 g Schokoladenfettglasur

Für die Böden:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Böden die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterrühren.

Ein Backblech buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf zwei Bleche verteilen und im Ofen bei 200 Grad hellgolden backen.

Mit einem Anrichtering sieben Böden von etwa 14 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Ganasch:

Kuvertüre und Kokosfett klein hacken. Die Stärke in 5 EL Milch auflösen, übrige Milch und Zucker in einen Topf zum Kochen bringen. Stärke einrühren, vom Herd nehmen, Schokolade und Kokosfett unterrühren bis es geschmolzen ist und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, die Schokoladenmasse löffelweise unterrühren.

Abwechselnd je einen Boden dünn mit Buttercreme bestreichen und alle sieben Böden aufeinander schichten. Den oberen Boden nur aufsetzen. Die Creme an den Seiten mit einer Konditorpalette sorgfältig glatt streichen.

Für den Guss:

Die Schokoladenfettglasur in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Torte mit der Glasur überziehen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Prinzregententorte mit der übrigen Buttercreme aus einem Spritzbeutel garnieren, in Stücke schneiden und servieren.

Josef Weber am 17. Mai 2017

Quark-Mohn-Mousse

Für zwei Personen

Für den Quark:

30 g Mohnfüllung	400 g Erdbeeren	200 g Quark
1 Zitrone (Abrieb)	2 TL Zucker	1 Stängel Pfefferminz
1 TL Basic Textur	1 Pck.. Bourbon-Vanillezucker	

Für den Quark:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entstielen. 200 g der Erdbeeren mit Basic textur, Zucker, Vanillezucker und Quark mit einem Pürierstab pürieren. Zitrone abreiben, Minze abbrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Minze, Mohnfüllung und Zitronenabrieb unter die Masse heben. Die Mousse esslöffelweise abstechen.

Die Quark-Mohn-Mousse auf Tellern anrichten, mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.

Marcel Nagel am 20. Juli 2017

Rhabarber-Himbeer-Tarte, Baiser, Eis, Erdbeertatar

Für zwei Personen

Für den Teig:	125 g Mehl	50 g Zucker
70 g Butter	1 Ei	1 EL Butter
1 Prise feines Salz		
Für die Füllung:	200 g Rhabarber	50 g Himbeeren
3 EL brauner Zucker	1 Zitrone, Saft	2 g Agar Agar
Für das Joghurteis:	500 g Naturjoghurt	100 g Sahne
90 g Puderzucker	1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 EL Vanillezucker
Für das Erdbeertatar:	300 g Erdbeeren	1 Limette, Saft, Abrieb
1 TL Blütenhonig	2 Zweige Minze	
Für das Baiser:	2 Eier, Eiweiß	200 g Puderzucker
1 Prise feines Salz		
Für die Dekoration:		
8 Himbeeren	1 TL Pistazien	3 Zweige Minze

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Butter und ein halbes Ei mit einem Handrührgerät zu einem kompakten Teig verkneten. Eine kleine Tarteform mit reichlich Butter einfetten, den Teig ca. 0,5 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen und in die Form drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen und für ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung:

Den Rhabarber schälen und kleinschneiden. In einem Topf Zucker leicht karamellisieren und den Rhabarber darin ohne Farbe anbraten. Mit 1 EL Zitronensaft und 120 ml Wasser ablöschen.

Die Himbeeren hinzufügen, mit dem Stabmixer pürieren und durch einen Sieb in eine flache Form passieren. Agar Agar in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Masse rühren. Die Füllung in den gebackenen Mürbeteig geben und 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für das Joghurteis:

Eine Eismaschine vorkühlen. Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem hohen Gefäß mit dem Rührgerät steif schlagen. Joghurt, Puderzucker, Saft und Abrieb einer Zitrone unterheben. Die Eismasse in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Für das Erdbeertatar:

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und fein würfeln. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb, Minze und Honig abschmecken.

Für das Baiser:

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen.

Mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Dekoration:

Die Tarte mit halbierten Himbeeren, gehackten Pistazien und Minzblättern garnieren.

Die Rhabarber-Himbeer-Tarte mit Baiser und Joghurteis auf Erdbeertatar auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Hintereck am 23. Mai 2017

Rosenblüten-Eis-Creme mit Minzblättern, Aprikosen-Mus

Für zwei Personen

Für das Eis:

25 g getr. Rosenblütenblätter	25 ml Rosenwasser	180 g Sahne
180 ml Milch	3 Eier, Eigelb	150 g Puderzucker

Für die Minzblätter:

$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 EL Zucker
--------------------------	-------------

Für das Mus:

300 g Aprikosen	1 EL Zucker
-----------------	-------------

Für das Eis:

Die Sahne mit der Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Die Eier trennen, den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb unterrühren. Die Rosenblätter unterheben.

Die warme Eismasse mit den Rosen in einen Standmixer geben und kurz kräftig aufmixen. Die Eismasse in der Eismaschine etwa 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für die Minzblätter:

Den Zucker in 1 EL lauwarmen Wasser auflösen. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter zupfen. Die Blätter im Läuterzucker baden und auf Backpapier im Gefrierfach gefrieren lassen.

Für das Mus:

Die Aprikosen mit dem Zucker mischen und in einer Moulinette cremig aufmixen.

Die Rosenblüten-Eiscreme mit geeisten Minzblättern und Aprikosen-Mus auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Brucksch am 13. Juli 2017

Rote-Früchte-Gratin

Für zwei Personen

Für die Früchte:

30 g Erdbeeren 30 g Johannisbeeren 130 g Himbeeren
1 Zitrone 2 EL Zucker

Für die Sabayon:

2 Eier 1 EL Zucker 200 ml Sekt
3 EL Sahne

Für die Früchte:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

100 g Himbeeren waschen, trockentupfen und pürieren. Durch ein Sieb passieren. Johannisbeeren und Erdbeeren waschen, trockentupfen. Erdbeeren vierteln und mit Himbeeren und Johannisbeeren mischen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zusammen mit Zucker unter die Fruchtmasse geben.

Für die Sabayon:

Die Sahne steif schlagen. Eier aufschlagen und Eigelb von Eiweiß trennen. Zwei Eigelbe mit Zucker verrühren und Sekt dazugeben. Wasser in einem Topf erhitzen und Sabayon auf dem Wasserbad kräftig aufschlagen. Wenn die Masse gebunden ist, abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben.

Die Früchte in eine beschichtete Form geben und mit 1 EL Sabayon überziehen. Im Ofen für 3 Minuten hellbraun gratinieren. Das Rote-Früchte-Gratin in der Form servieren.

Ulrich Niebuhr am 01. Juni 2017

Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango

Für zwei Personen

Für das Eis:

500 g flüssige Sahne 100 g saure Sahne 2 Eier
1 TL Safranpulver 4 Fäden Safran 100 g Puderzucker
1 Limette (Saft, Abrieb) 1 Zitrone (Saft, Abrieb)

Für die Mango:

1 Mango 1 Zweig Minze 1 EL Zucker
1 EL Butter

Für das Eis:

Flüssige Sahne, saure Sahne und Eier verquirlen. Puderzucker, Safran und Safranfäden sowie Zitronen- und Limettensaft und Abrieb dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Die Masse auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend für ca. 20 Minuten in eine Eismaschine geben. Etwas Limettensaft für die Mango aufbewahren.

Für die Mango:

Mango schälen, in Stücke schneiden und in Butter in einer Pfanne kurz braten. Mit Zucker und etwas Limettensaft abschmecken. Mit Minze garnieren.

Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Lina Geissmann am 29. Juni 2017

Schoko-Burger

Für zwei Personen

8 Blätter Filoteig	8 Himbeeren	50 g Heidelbeeren
200 g Zartbitter-Schokolade	1 Vanilleschote	20 g Zucker
250 ml Sahne	100 g Zartbitter-Schokoraspel	1 EL Butter
1 Zitrone	100 ml Schokoladelikör	Schokoladen-Minze

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Filoteig mit etwas Butter bestreichen und im Ofen goldgelb backen. Anschließend in gröbere Stücke brechen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker zu 90 unter die Sahnemasse heben und den Schokoladelikör dazugeben. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Heidelbeeren waschen und zusammen mit Himbeeren in Zucker und Zitronensaft schwenken. Den „Burger“ in Stapeln anrichten, abwechselnd Sahne und Filoteig. Zum Schluss die flüssige Schokolade darüber geben und die Erdbeeren als Topping darauf geben. Den Schoko-Burger auf Tellern anrichten, mit Minzblättern garnieren und servieren.

Renate Zierler am 16. März 2017

Schoko-Küchlein mit Frucht-Eis und Erdbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

100 g Zartbitter-Schokolade	30 g Mehl	100 g Butter
3 Eier	100 g Zucker	1 Prise Salz
1 EL Puderzucker		

Für das Fruchteis:

300 g gefrorene Waldbeeren	(müssen eiskalt sein)	200 ml Sahne
100 g Zucker		

Für die Erdbeer-Sauce:

200 g frische Erdbeeren	2 EL Erdbeerlikör	1 TL Zucker
1 Zweig Minze		

Für das Küchlein:

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Schokolade grob hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl unter den Ei-Mix rühren. Geschmolzene Schokolade und Butter zugießen und unter den Teig rühren. Masse in gefettete und mit Mehl ausgestreute Soufflieförmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen.

Für das Fruchteis:

Sahne mit dem Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Waldbeeren zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Fruchteis bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Erdbeer-Sauce:

Erdbeeren waschen, vom Strunk entfernen und mit dem Zucker und dem Likör mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce eventuell durch ein Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseitelegen.

Schoko-Küchlein mit Fruchteis und Erdbeersauce auf Tellern anrichte, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren und servieren.

Marius Wolf am 06. Juli 2017

Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

60 g Butter	60 g Zartbitterschokolade	60 g grober Rohrzucker
75 g Dinkelmehl	1 TL Backkakao	3 EL frischer Espresso
1 Ei	1 EL Crème-fraîche	1 Msp. Natron

Für das Birnenkompott:

1 Birne	2 EL Schlagsahne	1 Ei
2 TL getr. Rosmarin	2 TL brauner Zucker	75 ml Weißwein
3 EL flüssiger Honig	3 EL Butterschmalz	3 EL frischer Espresso

Für das Walnuss-Karamell:

6 Walnüsse	2 EL Zucker
------------	-------------

Für den Kuchen:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter und die Schokolade gemeinsam über dem Wasserbad schmelzen. Zucker, Mehl, Kakao und Natron miteinander vermengen. Das Ei, die geschmolzene Schokobutter, Crème fraîche und den Espresso dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. 3 TL Teig in ein Ofenfestes Glas füllen. Den Kuchen im Ofen für 15 Minuten ausbacken.

Für das Birnenkompott:

Die Birne waschen, trockentupfen, aufschneiden und das Gehäuse entfernen. Birnen in Würfel schneiden und mit dem Rosmarin in einem Topf in Butterschmalz auslassen.

Den Zucker hinzugeben. Sobald sich der Zucker gelöst hat mit Weißwein ablöschen und 10 Minuten reduzieren lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Danach die Sahne dazugeben und die kochende Masse mit dem Eigelb abbinden und mit Honig abschmecken.

Den fertigen Schokokuchen noch warm mit Espresso tränken und ein Glas mit dem Birnenkompott füllen.

Für das Walnuss-Karamell:

Walnüsse kleinhacken. In einer Pfanne Zucker und 2 EL Wasser karamellisieren lassen und die Nüsse dazugeben. Anschließend auf dem Birnenkompott verteilen.

Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 29. Juni 2017

Schokokuchen mit Limoncello-Beeren und Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

15 g gemahlene Mandeln 100 g Zartbitterschokolade 2 Eier
65 g Butter 60 g Puderzucker

Für die Waldbeeren:

15 Johannisbeeren 10 Brombeeren 10 Erdbeeren
10 Heidelbeeren 100 ml Limoncello 3 EL Zucker

Für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone 1 Zitrone (Saft) 3 EL Limoncello
1 EL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf erhitzen. Butter und Schokolade in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Eiweiß vom Eigelb trennen.

Puderzucker, Mandeln und Eigelb zur Schokoladen-Masse geben. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Teigmasse in eine kleine Springform geben und im Ofen für ca. 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aufschneiden.

Für die Waldbeeren:

Den Zucker und Limoncello verrühren. Johannesbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, trocken tupfen und unter die Limoncello-Mischung geben. Vorsichtig durchrühren und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Mascarponecreme:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mascarpone, 1 TL Zitronensaft, Limoncello und Zucker glattrühren.

Den Schokokuchen auf Tellern anrichten, Mascarponecreme und Limoncello-Beeren dazu platzieren und servieren.

Constantijn Gubbles am 17. August 2017

Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat

Für zwei Personen

Für die Schokokuss-Creme:

4 dunkle Schokoküsse 150 g Sahnequark

Für den Mango-Himbeer-Salat:

$\frac{1}{2}$ Mango 125 g Himbeeren 1 Limette

1 TL Zucker

Für die Schokokuss-Creme:

Von den Schokoküssen die Waffel vorsichtig entfernen und zum Garnieren bereit legen. Schaummasse in der Schokohülle zusammen mit Sahnequark in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

Für den Mango-Himbeer-Salat:

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Himbeeren verlesen. Limette halbieren und den Saft auspressen. 1 EL Limettensaft mit Zucker mischen, anschließend mit dem Obst vermengen.

Schokokuss-Creme mit Mango-Himbeer-Salat in Dessertgläser füllen, mit den Waffeln verzieren und servieren.

Benjamin Jansen am 21. September 2017

Schokoladen-Kuchen aus der Orange

Für zwei Personen

2 Orangen (Schale, Abrieb) 75 g + 2 Stücke Zartbitterschokolade 50 g weiche Butter

20 g Mehl 2 Eier 30 g Rohrzucker

Puderzucker 1 Zweig Minze

Für die Dekoration:

1 Orange Zucker Orangenlikör

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter und Schokolade zusammen in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen lassen. Ein Ei und ein Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen und das Mehl darüber sieben.

Dann die Mischung aus Butter und Schokolade unterrühren. Etwas Orangenabrieb dem Teig hinzufügen.

Eine Orange halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Jeweils ein Stück Schokolade in jede Orangenhälfte legen, dann den Teig bis zur Hälfte in die Orange füllen und im Ofen für 15-20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit der Minze garnieren.

Für die Dekoration:

Eine Pfanne erhitzen und etwas Zucker darin erwärmen. Die Orange filetieren, die Filets in die Pfanne geben und mit dem Zucker karamellisieren lassen. Anschließend mit etwas Orangenlikör flambieren.

Schokoladenkuchen aus der Orange auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Schütte am 30. März 2017

Schwarzwälder Kirschtorte, Macarons mit Kirschkompott

Für zwei Personen

Für die Macarons:

100 g blanchierte Mandeln 100 g Puderzucker 10 g Kakao
2 Eier, Eiweiß 25 g Zucker

Für die Füllung:

150 g Sahne 4 EL Kirschwasser

Für die Kirschen:

125 g Schattenmorellen 50 ml Kirschsafft 3 EL Kirschwasser
50 g Zucker 1 Vanilleschote 1 Msp. Zimtpulver
1 TL Stärke

Für die Garnitur:

50 g Zartbitterkuvertüre $\frac{1}{2}$ TL gefriergetrocknetes Kirschkompott

Für die Macarons:

Einen Ofen auf 60 Grad Umluft, einen weiteren auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Mandeln, Puderzucker und Kakao in der Moulinette fein mahlen und durch ein Sieb geben. 60 g Eiweiß mit dem Zucker in einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten cremig aufschlagen. Die gesiebten Zutaten langsam unter das Eiweiß heben.

Die Macaronmasse auf ein Backblech spritzen. Das Blech danach von unten abklopfen, sodass Luftblasen entweichen und sich die Masse etwas verteilt. Im 80 Grad-Ofen etwa 5 Minuten vorgaren. Kurz aus dem Ofen nehmen und weitere 10 Minuten im 160 Grad-Ofen ohne Farbe fertig backen. Im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Füllung:

Die Sahne steif schlagen. Das Kirschwasser mit etwas geschlagener Sahne vermengen und unterheben.

Für die Kirschen:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und die Schattenmorellen mit $\frac{2}{3}$ des Kirschsafftes, Vanillemark und Zucker in einem Topf aufkochen. Übriges Kirschwasser mit Stärke anrühren und zu den Kirschen geben.

Für die Garnitur:

Die Kuvertüre kaltstellen und auf einer Vierkantreibe fein reiben. Die Macarons mit der Sahne füllen, eine halbe Kirsche in die Mitte der Füllung setzen und verschließen.

Die dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 23. Mai 2017

Tarte tatin mit Karamell und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Teig:

220 g Mehl 1 Ei 100 g kalte Butter

Für die Beleg:

4 Äpfel (Boskop) 1 Zitrone (Saft) 80 g Aprikosenmarmelade
2 EL Orangenlikör 70 g Butter 100 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Vanille-Sahne:

1 Schote Vanille 200 g Sahne 1 Päckchen Sahnesteif

Für den Teig:

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Mehl, 100 g Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen bis feine Krümel entstehen. Ei aufschlagen und Eiweiß von Eigelb trennen. Eigelb und 50 ml Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Beleg:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen und 2 EL über die Apfelscheiben geben.

Tarte-Tartin-Form auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze 5 Minuten erwärmen. Zucker hineingeben und langsam karamellisieren lassen.

Wenn der Zucker goldgelb erhitzt ist, 70 g Butter in kleinen Stückchen hinzugeben. Apfelscheiben auf das Karamell kreisförmig anrichten. Teig dünn und etwas größer als die Form ausrollen und über die Äpfel legen. Ränder an den Seiten in die Form stecken.

Tarte in den Ofen für ca. 25 Minuten geben. Kuchen nach dem Backen stürzen. Aprikosenmarmelade und Orangenlikör in einem Topf erhitzen und die Tarte damit bestreichen.

Für die Vanille-Sahne:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Vanillemark und Sahnesteif vermengen. Mit einem Handrührgerät steif schlagen.

Die Tarte-Tatin mit Karamell auf einem Teller anrichten, Vanille-Sahne separat in einer Schüssel geben und gemeinsam servieren.

Gottfried Mühling am 22. Juni 2017

Tiramisu

Für zwei Personen

250 g Mascarpone 2 Eier 1 EL Zucker
10 Löffelbiskuits 30 ml Espresso 20 ml Amaretto
1 TL Kakaopulver

Die Eier trennen. Die beiden Eiweiße steif schlagen.

Ein Eigelb mit dem Zucker in einer weiteren Schüssel cremig schlagen. Mascarpone unter die Eigelbmasse rühren und anschließend unter den Eischnee heben.

Löffelbiskuits in einer Schüssel mit Espresso und Likör tränken, in einem Glas positionieren mit Mascarponemasse auffüllen, glatt streichen und den Vorgang wiederholen.

Das Tiramisu für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vor dem Servieren kräftig mit Kakao bestäuben.

Die Tiramisus auf Tellern anrichten und servieren.

Antonio Radano am 07. September 2017

Topfen-Knödel mit Himbeer-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

250 g Speisequark 40% 50 g Hartweizengrieß 200 g Paniermehl
2 Eier 100 g Butter 60 g Zucker
1 Prise Salz 2 EL Puderzucker 1 TL Zimt

Für den Himbeer-Spiegel:

400 g Himbeeren 1 Zitrone 2 Stiele Minze
2 EL Zucker 1 Päckchen Vanille-Zucker

Für die Topfenknödel:

Topfen, Eier, 40 g Zucker, Salz und Grieß verrühren. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und in siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Paniermehl und 20 g Butter zugeben, leicht bräunen lassen. Knödeln darin wenden.

Für den Himbeer-Spiegel:

Himbeeren verlesen, waschen, mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen hohen Rührbecher geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen, unter das Püree rühren. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren beiseitelegen.

Topfenknödel mit Himbeer-Spiegel auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren, Puderzucker bestäuben und servieren.

Hans Lehner am 06. Juli 2017

Topfen-Soufflé mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für das Topfensoufflé:

200 g Quark (20%)	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)	3 Eigelb
4 Eiweiß	70 g Puderzucker	Butter und Zucker

Für das Zwetschgen-Kompott:

10 TK Zwetschgen	50 ml Portwein	1 Schote Vanille
2 EL Puderzucker	1 TL Speisestärke	100 ml Orangensaft

Für das Topfensoufflé:

Ofen auf 250 Grad Heißluft vorheizen.

Den Quark mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren und Abrieb einer halben Zitrone hinzugeben. Eiweiß und Zucker sehr langsam zu weichem Schnee schlagen und anschließend vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Wasser in einem Topf erhitzen und in ein feuerfestes Gefäß geben. Kleine Auflaufförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker sorgfältig ausstreuen. Die Soufflé Masse bis zu drei Viertel ihrer Höhe einfüllen und die Förmchen in das Wasserbad setzen. Ca. 18 Minuten im Ofen backen.

Für das Zwetschgen-Kompott:

Die Zwetschgen abbrausen, trocken tupfen und vierteln. Vanille Schote halbieren und das Vanillemark auskratzen. Portwein, Orangensaft, Vanillemark und Puderzucker in einem kleinen Topf zusammen mit den Zwetschgen ca. 5 Minuten schmoren. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und dazu geben. Zwetschgen-Masse in Gläser füllen.

Topfensoufflé mit Zwetschgen-Kompott auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 15. Juni 2017

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Walnuss-Mascarpone:

2 Orangen	200 g Mascarpone	50 g gehackte Walnüsse
2 EL flüssiger Honig	100 ml Milch	

Für den Salat:

1 Orange	1 Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ Gurke
4 EL weißer Balsamico	4 EL roter Balsamico	50 g Zucker

Für die Walnuss-Mascarpone:

Orangen auspressen und den Saft auffangen. Walnüsse in einer Pfanne kurz rösten, mit Orangensaft ablöschen. Ist der Saft fast verkocht, den Honig dazu geben und schaumig aufkochen lassen. Mascarpone mit den Walnüssen vermengen. Etwas Milch dazugeben.

Für den Orangen-Gurken-Salat:

Gurke schälen und in Würfel schneiden und mit Zitronensaft, weißem Balsamico und etwas Zucker mischen. Orange filetieren und zu dem Salat geben.

Walnuss-Mascarpone mit Orangen-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Heinrich Herwig am 23. März 2017

Warmer Schoko-Kuchen mit Mango-Chili-Ragout

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

40 g Zartbitter Kuvertüre	40 g Butter	200 g Zucker
1 Ei	20 g Mehl	2 g Kakaopulver
2 Schokopralinen		

Für das Mango-Chili-Ragout:

1 reife Mango	1 rote Schote Chili	1 Limette
1 EL flüssiger Honig	200 ml Mangosaft	Salz

Für das Schokoküchlein:

Den Ofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

Die Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen und mit der Butter vermengen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten (außer den Pralinen) zu der Eiermasse geben und verrühren. Den Teig in gebutterte und gezuckerte kleine Förmchen füllen. In die Mitte eine Praline als Füllung geben. Im Ofen ca. 11 Minuten backen. Der Schokoladenkuchen sollte in der Mitte noch leicht flüssig sein.

Für das Mango-Chili-Ragout:

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote in sehr kleine Stück schneiden. Mangowürfel mit etwas Saft in einem kleinen Kochtopf erhitzen gemeinsam mit etwas Chili einkochen. Mit Limettensaft, Honig und einer Prise Salz abschmecken.

Den Schokokuchen im Glas mit dem Mango-Chili-Ragout in einem anderen Glas auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Ebertowski am 23. Februar 2017

Weißes Schokoladen-Törtchen auf Mango-Spiegel

Für zwei Personen

Für die Schoko-Törtchen:

40 g weiße Kuvertüre	30 g weiche Butter	1 Limette
1 Ei	30 g Mehl	25 g Puderzucker
1 Vanilleschote	1 TL Zucker	Margarine

Für den Spiegel:

1 Mango	1 Zitrone	1 rote Grapefruit
2 TL Puderzucker		

Für die Schoko-Törtchen:

Den Ofen auf 150 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker und Vanille schaumig rühren. Das Ei, Mehl und die Kuvertüre unterrühren.

Ofenfeste Förmchen gut ausbuttern und rundum mit Zucker bestreuen. Die Masse in Schälchen füllen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Spiegel:

Mango halbieren, schälen und vom Stein befreien. Die Mango in einer Moulinette mit etwas Zitronensaft pürieren. Kleingeschnittene Mangostücke unter die Masse geben. Die Grapefruit schälen und filetieren.

Auf einem Teller einen Spiegel anrichten, das Törtchen mit Puderzucker bestäuben und in die Mitte setzen. Mit den Grapefruit-Filets garnieren und servieren.

Erna Henzler am 06. April 2017

Whisky-Mascarpone mit süßen Karotten, Pistazien-Crunch

Für zwei Personen

Für die Whisky-Mascarpone:

100 g Mascarpone	150 g Sahne	2 EL Zucker
1 Prise Salz	4 EL milder Whisky	1 Schote Vanille

Für die süßen Karotten:

2 Karotten	3 Kardamomkapseln	2 EL Pinienkerne
2 EL Zucker	1 Prise Salz	1 TL Butter
6 EL gezuckerte Kondensmilch	1 TL Rosenwasser	50 g Sahne

Für den Crunch:

2 EL unges. geröstete Pistazien

Für die Whisky-Mascarpone:

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanillemark mit einem Handrührgerät cremig schlagen.

Den Whisky dazu gießen und gut vermengen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben. Anschließend Kaltstellen.

Für die süßen Karotten:

Die Karotten schälen, fein raspeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Temperatur zum kochen bringen. Nach ca. 3 Minuten die gezuckerte Kondensmilch, die Sahne, etwas Salz, den Zucker, den gestoßenen Kardamom und Pinienkerne hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und die Karottenmasse im Tiefkühler abkühlen lassen. Das Rosenwasser unter die erkaltete Masse mischen.

Für den Crunch:

Die Pistazien in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen und in einem Mörser grob zerhacken.

Die Whisky-Mascarpone mit süßen Karotten und Pistazien-Crunch auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 27. Juli 2017

Wodka-Pflaumen-Crumble

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g Zucker 100 g Mehl 50 g Butter
1 TL Zimt

Für die Wodka-Pflaumen:

6 Pflaumen 2 EL Zucker 4 cl Wodka

Für den Crumble:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker und Zimt vermischen und mit der Butter verkneten. Nun so viel Mehl hinzufügen und kneten, bis der Teig anfängt krümelig zu werden.

Für die Wodka-Pflaumen:

Die Pflaumen halbieren und den Kern entfernen. In Viertel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter anschwanken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Wodka ablöschen. Sirupartig einkochen lassen. Nun in ofenfeste Gläser füllen, Crumble darauf krümelig verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Den Wodka-Pflaumen-Crumble aus dem Ofen nehmen und im Glas auf einer Schieferplatte anrichten und servieren.

Daniel Bázol am 27. April 2017

Zitrus-Salat auf Joghurt-Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für den Zitrusalat:

1 Blutorange 1 Grapefruit 1 Mandarine
4 Kumquats 1 Sternfrucht 2 EL Orangenlikör

Für die Creme:

150 g Griechischer Joghurt 250 g Naturjoghurt (3,5%) $\frac{1}{2}$ Schote Vanille
1 EL flüssiger Honig 2 EL Pistazienkerne 8 dünne Schokoladentafeln

Für den Zitrusalat:

Orange und Grapefruit schälen, sodass dabei auch alles Weiße entfernt wird. Fruchtfilets über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dabei den Saft auffangen. Mandarine schälen, alles Weiße entfernen und die Frucht quer in Scheiben schneiden. Kumquats waschen, trockentupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Orangen und Grapefruitfilets in die Schüssel mit dem aufgefangenen Saft geben, Kumquats zufügen. Orangenlikör untermischen. Sternfrucht gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Joghurt-Vanille-Creme:

Beide Joghurtsorten in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die halbe Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Honig unter den Joghurt rühren. Pistazien mit einem großen Messer klein hacken.

Zitrusalat, Joghurt und Schokoladentafeln in Gläser schichten. Mit Sternfruchtscheiben und Pistazien garnieren und servieren.

Janice Lau am 23. Februar 2017

Index

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