

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Dessert**

**2018**

**97 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Überbackene Pfirsiche (Peach Cobbler) . . . . .	1
Apfel-Blätterteig-Teilchen mit Calvados-Creme . . . . .	2
Apfel-Küchle mit Marsala-Zabaione . . . . .	3
Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis . . . . .	4
Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne, geröstete Cashews . . . . .	5
Apfelkuchen mit Blitz-Eis . . . . .	6
Apfelstrudel im Glas mit Vanille-Sahne . . . . .	7
Bananen-Blätterteig-Taschen mit Vanille-Creme . . . . .	8
Bananen-Pfannkuchen mit Ingwer-Brösel . . . . .	9
Beeren-Sorbet mit Sekt . . . . .	9
Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme . . . . .	10
Blaubeer-Käsekuchen . . . . .	10
Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig . . . . .	11
Brownies mit Beeren-Püree . . . . .	11
Cheesecake-Creme im Glas . . . . .	12
Chia-Pudding mit frischen Beeren . . . . .	12
Chili-Schokoladen-Küchlein auf Mango-Spiegel . . . . .	13
Chili-Schokomousse, Salzkaramell-Popcorn, Passionsfrucht . . . . .	14
Churros mit Zimt, Zucker, Tequila-Chili-Schokoladen-Soße . . . . .	15
Crêpe Suzette mit Orangen-Filets, Macadamias, Zimt-Eis . . . . .	16
Dunkler Biskuit, Vanille-Creme, Kirschen in Schoko-Kugel . . . . .	17
Erdbeer-Rhabarber-Sorbet mit Mascarpone und Filoteig . . . . .	18
Erdbeer-Sahne-Eis, Rhabarber-Soße, Erdbeer-Gurken-Salat . . . . .	19
Erdbeer-Trifle mit Minz-Soße . . . . .	20
Erdbeerragout mit Apfel-Scheiben, Ziegenfrischkäse-Schaum . . . . .	21

Erdbeersorbet auf Limoncello-Cantuccini . . . . .	22
Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas . . . . .	22
Flambierte Calvados-Crêpes . . . . .	23
Gebrannte Zitronen-Creme mit Minz-Salat . . . . .	23
Gefüllte Pfannkuchen mit Dip-Soße . . . . .	24
Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini . . . . .	25
Grießbrei mit Erdbeeren und Pistazien . . . . .	25
Grießbrei mit heißen Früchten . . . . .	26
Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis . . . . .	26
Heidelbeer-Creme-Törtchen . . . . .	27
Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss . . . . .	28
Himbeer-Stracciatella-Tiramisu . . . . .	28
Käse-Sahne-Törtchen mit Mango . . . . .	29
Kaiser-Schmarrn mit Erdbeerspiegel . . . . .	30
Kaiser-Schmarrn mit heißen Blaubeeren . . . . .	31
Kaiserschmarrn, konfierte Zwerge und Frozen Yogurt . . . . .	32
Kaltes Roséwein-Süppchen mit Birne auf Roquefort-Brot . . . . .	33
Karamellisiertes Obst unter Eiweiß-Haube . . . . .	34
Kokosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout . . . . .	34
Kumquat-Ragout mit Walnuss-Krokant und Mascarpone . . . . .	35
Lavendel-Eis auf Heidelbeer-Spiegel mit Pistazien . . . . .	36
Lavendel-Eis mit Mandel-Schaum . . . . .	36
Libanesischer Milchpudding mit Avocado-Creme . . . . .	37
Limetten-Creme mit Apfel-Kompott und Pistazien-Brösel . . . . .	38
Macadamia-Kuchen, Pekannuss-Krokant, Mandelsand, Pfirsich . . . . .	39
Mango-Creme . . . . .	40
Mango-Keks-Creme, Schoko-Tassenkuchen und Obstspieß . . . . .	40
Mango-Martini mit Schoko-Physalis . . . . .	41
Marinierte Orangen-Filets mit Marsala-Creme . . . . .	42
Maronen-Waffeln, Ricotta, Pistazien-Streusel, Wein-Birne . . . . .	43
Marzipan-Strudel-Säckchen, Vanille-Espuma, Minz-Pesto . . . . .	44
Mascarpone-Creme mit Himbeeren . . . . .	45

Mascarpone-Creme mit Keks-Bröseln . . . . .	45
Mascarpone-Mango-Creme mit Pistazien-Krokant . . . . .	46
Mascarpone-Waldmeister-Creme, Apfel-Granatapfel-Salsa . . . . .	47
Pfirsich, Champagner-Sabayon, Pistazien-Eis, Kakao-Hippe . . . . .	48
Piña-Colada-Eis mit karamellisierter Ananas . . . . .	49
Piña-Colada-Mousse . . . . .	49
Quark-Zitronen-Eis mit Wodka-Mango und Walnuss-Banane . . . . .	50
Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnen-Spalten . . . . .	51
Süßkartoffel-Sticks mit Honig-Sesam-Soße . . . . .	52
Sahne-Mascarpone-Creme mit Schokokeks-Krümeln . . . . .	52
Sauerkirsch-Mandel-Creme . . . . .	53
Sauerkirsch-Törtchen, Waldfrucht-Eis, Schokoladen-Kugel . . . . .	54
Schmalz-Gebäck mit Kirschen . . . . .	55
Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern . . . . .	55
Schoko-Spätzle mit Minz-Soße und geeistem Himbeer-Püree . . . . .	56
Schokoladen-Bananenkuchen und Vanille-Sahne . . . . .	57
Schokoladen-Malheur mit Orangen-Soße . . . . .	57
Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren . . . . .	58
Schokoladen-Muffin mit Himbeer-Sahne . . . . .	58
Schokoladenlikör-Eis . . . . .	59
Sekt-Creme mit Erdbeerpüree . . . . .	59
Sekt-Zabaione mit Orangen-Filets . . . . .	60
Sirupkuchen mit Feigen-Creme und Orangen . . . . .	61
Snicker-Doodle-Cookies mit Milch . . . . .	62
Stracciatella-Eis mit flambierter Mango . . . . .	63
Tapioka-Pudding mit Granatapfel, Matcha und Glückskeks . . . . .	64
Tiramisu brûlée . . . . .	65
Tiramisu . . . . .	65
Toast in Kokosmilch, Früchte, Passionsfrucht-Karamell . . . . .	66
Tropischer Frucht-Salat mit Kokos-Mascarpone-Creme . . . . .	67
Vanille-Joghurt mit Physalis und Baiser . . . . .	68
Vanille-Küchlein mit Aprikosen-Glasur und Waldbeeren . . . . .	68

Vegane Schoko-Mousse mit Beeren . . . . .	69
Vegane Schokomousse . . . . .	69
Waldbeer-Shortcake mit Zimt-Sahne . . . . .	70
Weißer Schoko-Creme mit Erdbeeren . . . . .	71
Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Soße . . . . .	72
Ziegenkäse-Creme mit Himbeer-Rote-Bete-Coulis . . . . .	72
Ziegenkäse-Eis mit Walnüssen und Birnen-Kompott . . . . .	73
Zitronen-Rosmarin-Sorbet . . . . .	73

<b>Index</b>	<b>74</b>
--------------	-----------

# Überbackene Pfirsiche (Peach Cobbler)

**Für zwei Personen**

**Für die Pfirsichmasse:**

200 g Pfirsiche	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone (1 TL Saft)
1 Vanilleschote	1 TL Zimt	

**Für die Streuselmasse:**

75 g kalte Butter	75 g Mandeln	75 g Mehl
120 g Zucker	1 TL Zimt	1 Muskatnuss

**Für die Pfirsichmasse:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Pfirsiche schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Vanillemark, Pfirsichspalten, Zucker, Zitronensaft und Zimt vermengen.

**Für die Streuselmasse:**

Zucker, Mehl und kalte Butter mit Zimt und geriebene Muskatnuss nach Geschmack mit den Händen in einer weiteren Schüssel zu Streuseln kneten. Anschließend mit Mandeln vermischen. Pfirsichmasse auf kleine Backformen verteilen, mit Streuselmasse über den Rand verteilen (die Masse wird noch etwas zusammenfallen) und 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 12. Juli 2018

# Apfel-Blätterteig-Teilchen mit Calvados-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Blätterteigteilchen:**

1 Platte Blätterteig	1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone
1 Prise Zitronensäure	20 ml Calvados	1 TL brauner Zucker
2 EL gehackte Walnüsse	3 EL Mehl	

**Für die Creme:**

1 EL Crème-fraîche	1 EL griechischer Joghurt	2 EL Apfel-Marinade
1 EL Calvados	1 TL brauner Zucker	1 TL Puderzucker

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Minze	2 TL Puderzucker
----------------	------------------

**Für die Blätterteigteilchen:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In Zucker, Zitronensaft und Calvados kurz marinieren.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei Quadrate à 10 cm schneiden. Die Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und mit den Walnüssen auf den Blätterteig geben.

Die Ränder mit Wasser bestreichen und wie ein Säckchen schließen. Die Säckchen auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen auf dem Rost 25 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Creme:**

Die Marinade, Crème fraîche Joghurt, Calvados und Zucker zu einer cremigen Sauce verrühren.

**Für die Garnitur:**

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Teigteilchen auf einen Teller geben, mit den marinierten Apfelscheiben, der Sauce und gehackter Minze anrichten. Etwas Zitronenabrieb und Puderzucker auf den Teller geben.

Zum Servieren eine Kuchengabel und einen kleinen Löffel reichen.

Karin Hennig am 30. August 2018

# Apfel-Küchle mit Marsala-Zabaione

**Für zwei Personen**

**Für Apfelküchle:**

2 Boskoop-Äpfel	1 Zitrone	250 ml Apfelsaft
1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm	1 Zimtstange	2 Eier
25 g Mehl	Öl	

**Für Marsala-Zabaione:**

3 Eier	40 g Zucker	1 Prise Salz
50 ml Marsala	1 Vanilleschote	2 Stiele Minze
1 EL gehackte Pistazien		

**Für Apfelküchle:**

Apfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Apfelsaft in einen großen Topf gießen, klein geriebenen Ingwer und Zimtstange hineingeben und aufkochen lassen. Die Apfelscheiben dazugeben und kurz köcheln lassen. Ein Ei cremig rühren, mit Mehl und 2 EL Sud vermischen. Das zweite Ei trennen, das Eiweiß schaumig aufschlagen und Teig unterheben. Apfelscheiben abtupfen, in den Teig geben und anschließend in der Pfanne ausbacken.

**Für Marsala-Zabaione:**

Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker, Vanille, Marsala und Salz über dem Wasserbad cremig schlagen. Mit der Minze und den Pistazien garnieren.

Die Apfelküchle mit Marsala-Zabaione auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Kraft am 01. März 2018

# Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis

**Für zwei Personen**

**Für das Tonkabohnen-Eis:**

2 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne
1 Tonkabohne	75 g Puderzucker	

**Für die Apfeltarte:**

1 Rolle Blätterteig	3 kleine rote Äpfel	30 g Butter
3 EL Blütenhonig	3 EL geröstete Mandelblättchen	1 TL Zimt
Puderzucker		

**Für das Tonkabohnen-Eis:**

Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Eine Tonkabohne reiben und dazugeben. Milch und geschlagene Sahne hinzufügen und zu einer Eismasse verrühren.

In eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

**Für die Apfeltarte:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von 12 cm Durchmesser Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteig- Kreise legen.

Butter, Honig und Zimt in einem Topf zusammen schmelzen. Die Tarte damit einstreichen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen und zum Tonkabohnen- Eis servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018

# Apfel-Walnuss-Kuchen mit Schlagsahne, geröstete Cashews

**Für zwei Personen**

**Für den Apfelkuchen:**

2 säuerliche Äpfel	3 EL Weizenmehl	1 Ei
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	50 g Walnusskerne
1 TL gemahlene Zimt	2 EL Butter	Butter
2 EL neutrales Öl	2 EL Zucker	

**Für die Schlagsahne:**

250 ml süße Sahne	1 Vanilleschote	1 TL Zucker
-------------------	-----------------	-------------

**Für die gerösteten Cashews:**

100 g Cashewkerne	1 TL Honig
-------------------	------------

**Für den Apfelkuchen:**

Den Ofen auf 160 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Einen Esslöffel Wasser, Öl, 1 EL Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeiten. Backform mit Butter austreichen. Teig in die Form füllen. Zitronensaft auspressen und auffangen.

Äpfel schälen und mit dem Zitronensaft marinieren.

Danach fächerförmig auf dem Kuchen verteilen.

Walnusskerne hacken und auf den Kuchen streuen. 1 EL Zucker und Zimt vermengen und den Kuchen damit bestreuen. Butterflöckchen oben drauf verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen.

**Für die Schlagsahne:**

Sahne und Zucker zu einer Schlagsahne schlagen. Vanilleschote längs halbieren, auskratzen und in die Sahne geben.

**Für die gerösteten Cashews:**

Cashewkerne hacken und in einer Pfanne von allen Seiten rösten. Anschließend mit Honig karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 15. November 2018

# Apfelkuchen mit Blitz-Eis

## Für zwei Personen

### Für den Kuchen:

150 g Mehl	1 roter Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 Eier	100 g weiche Butter	1 Päckchen Vanillezucker
75 ml Sahne	85 g Zucker	1 Prise Salz

### Für das Blitzeis:

200 g rote TK-Beeren	1 EL Puderzucker	100 ml Sahne
4 Minzblätter		

### Für die Garnitur:

30 g rote Beeren	30 g blaue Beeren	1 Zweig Minze
------------------	-------------------	---------------

### Für den Kuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zitrone auspressen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Mehl, 75 g Zucker, Salz, einem Eigelb und Butter einen bröseligen Streuselteig herstellen. 2/3 des Teiges auf zwei Gläser flockenartig verteilen, die Apfelstückchen darauf verteilen. Etwas andrücken.

Vanillezucker, Ei, Sahne und Zucker gut aufschlagen, auf die beiden Gläser verteilen und mit restlichen Teigflocken bedecken. Für ca. 30 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

### Für das Blitzeis:

Beeren, etwas Zucker und die Minzblätter mit dem Pürierstab anmixen. Langsam so viel Sahne hinzufügen, bis die gewünschte Eiskonsistenz erreicht ist.

### Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen auf Tellern anrichten, mit den Beeren und der Minze garnieren und servieren.

Silvia Wilden am 20. September 2018

# Apfelstrudel im Glas mit Vanille-Sahne

## Für zwei Personen

### Für die Äpfel:

1 großer Apfel	1 Zitrone	1 EL Rosinen
20 ml brauner Rum	1 EL brauner Zucker	1 Vanilleschote

### Für die Vanillesahne:

125 ml Sahne	1 Blatt Gelatine	1 EL Zucker
1 Vanilleschote		

### Für die Strudelteigblätter:

1 Strudelteig-Blatt	2 EL Mandelblättchen	2 EL Puderzucker
---------------------	----------------------	------------------

### Für die Äpfel:

Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel würfeln. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Rosinen in Rum einweichen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und für die Vanillesahne aufbewahren. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel, Zucker und die ausgeschabte Vanilleschoten für ca. 5 Minuten karamellisieren lassen. Die Rum-Rosinen hinzufügen und so lange weiter erhitzen, bis der Rum verkocht ist. Mit Zitronensaft und Zitronenschalenabrieb abschmecken.

### Für die Vanillesahne:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 25 ml Sahne zusammen mit dem Mark von der zuvor ausgekratzen Schote in einem kleinen Topf langsam erwärmen. Die übrige Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Vanillesahne auflösen. Die warme Vanillesahne in die geschlagene Sahne rühren. In zwei durchsichtige Dessert-Gläser verteilen und kalt stellen.

### Für die Strudelteigblätter:

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Strudelblatt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen, danach abkühlen lassen. Die Mandelblättchen ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, für ebenso ca. 10 Minuten im Ofen rösten und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Zum Anrichten die Mandelblättchen über die Vanillesahne streuen, die warme Apfelmischung darüber geben und den Strudelteig in Stücke brechen und dekorativ in die Gläser stecken.

Apfelstrudel im Glas mit Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Ela Feldenz am 01. Februar 2018

# Bananen-Blätterteig-Taschen mit Vanille-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Vanillecreme:**

125 g Naturjoghurt	250 g Mascarpone	200 g Sahne
2 Vanilleschoten	2 EL Vanillezucker	1 EL Zucker
frische Minze		

**Für die Blätterteigtaschen:**

1 Rolle frischer Blätterteig	2 Bananen	80 g Zartbitterschokolade
150 g Crème-fraîche	1 Ei	5 EL gehackte Mandeln

**Für die Vanillecreme:**

Die Sahne steif schlagen, Naturjoghurt und Mascarpone unterrühren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker, Vanillezucker und das Mark der Vanilleschote hinzugeben und gut verrühren.

Die Creme auf einen Teller geben und die fertigen Blätterteigtaschen zum Schluss dazusetzen, mit frischer Minze dekorieren.

**Für die Bananen-Blätterteigtaschen:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und kleine Dreiecke ausschneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden und auf die Dreiecke legen. Etwas Schokolade hacken und darüber streuen. 1 EL Creme fraîche darauf geben.

Die Dreiecke zu Teigpäckchen zusammenfalten und oben zusammendrücken. Das Ei trennen, Eigelb verquirlen und die Taschen mit dem Eigelb bestreichen. Gehackte Mandeln darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 10. Oktober 2018

# Bananen-Pfannkuchen mit Ingwer-Brösel

**Für zwei Personen**

**Für die Pfannkuchen:**

3 Bananen                      200 g Mehl                      300 ml Milch  
3 Eier                              3 EL Limettensirup      4 EL neutrales Pflanzenöl  
1 Prise feines Salz

**Für die Brösel:**

1 Knolle Ingwer à 2 ½ cm      4 EL Semmelbrösel      4 EL Zucker  
3 EL Butter

**Für die Garnitur:**

4 Zweige Minze

**Für die Pfannkuchen:**

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit dem Limettensirup legen. Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen und quellen lassen. Bananenscheiben unter den Teig rühren.

In einer Pfanne Öl erhitzen, den Bananenteig esslöffelweise ins Öl geben und kleine Pfannkuchen ausbacken.

**Für die Brösel:**

Ingwer schälen und grob raspeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel anbraten. Zucker und Ingwer zugeben und unter Rühren goldgelb karamellisieren.

**Für die Garnitur:**

Die Minze abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Bananenpfannkuchen auf Tellern anrichten mit den Bröseln und Minzeblättern garnieren und servieren.

Martina Farkas am 01. März 2018

# Beeren-Sorbet mit Sekt

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

250 g gefrorene Himbeeren      1 Zweig Basilikum      2 Limetten  
200 ml Sekt                              150 g Puderzucker

**Für die Garnitur:**

½ Bund Minze

**Für das Sorbet:**

Die Himbeeren kurz antauen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Basilikum abrausen, trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Limetten auspressen und Saft zusammen mit Zucker zu den Himbeeren und Basilikum geben.

Mit dem Stabmixer gut pürieren.

Sorbet-Kugel in ein Glas geben, mit Sekt begießen und Minze garnieren.

**Für die Garnitur:**

Minze abrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Dessert damit garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 16. August 2018

## Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

300 g Heidelbeeren	250 g Mascarpone	250 g Sahne-Quark
125 ml kalte Sahne	4 cl Heidelbeer-Grappa	60 ml Amaretto
50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	

**Für die Amarettini-Brösel:**

100 g Amarettini	15 g Butter
------------------	-------------

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Amaretto cremig rühren. Die Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Heidelbeeren waschen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Grappa vermengen und ebenfalls unter die Creme heben.

2 EL der Masse in ein Glas füllen, etwas Grappa darüber träufeln und mit den Amarettini-Bröseln bestreuen. Weiter schichten, bis Glas voll ist. Den Abschluss bilden die Amarettini-Brösel.

**Für die Amarettini-Brösel:**

Amarettini zerkleinern. Butter in der Pfanne schmelzen und mit den Amarettini anrösten. Abkühlen lassen.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Sarah Bunting am 12. Juli 2018

## Blaubeer-Käsekuchen

**Für zwei Personen**

**Für die Küchlein:**

50 g Blaubeeren	200 g Quark	1 Ei
40 ml Sahne	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Stärke	2 EL Puderzucker	

**Für die Garnitur:**

100 g Blaubeeren	2 EL Puderzucker	1 Zimtstange
------------------	------------------	--------------

**Für die Küchlein:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Quark mit dem Ei, der Sahne, dem Zucker, der Vanille und der Stärke verrühren. Quark-Masse in drei ofenfesten Förmchen füllen. Blaubeeren verlesen und darüber verteilen. Förmchen in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker sowie einer Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.

Blaubeer-Käsekuchen auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen, mit Blaubeer-Sauce garnieren und servieren.

Laura Schmidt am 01. Februar 2018

## Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig

**Für zwei Personen**

**Für den Bratapfel:**

2 kleine rote Äpfel    150 g Ziegenkäse, mild    3 EL Butter  
2 EL Honig                3 Zweige Rosmarin

**Für den Bratapfel:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Äpfel waschen, mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln fein hacken und mit dem Ziegenkäse und dem Honig verrühren. Masse in die Äpfel füllen. Apfel in eine ofenfeste Form füllen, Butter in Flöckchen darüber geben und ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Bratapfel mit Ziegenkäse und Honig auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 15. März 2018

## Brownies mit Beeren-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Gebäck:**

250 g Zucker                    150 g Butter                    80 g Kakaopulver  
1 Päckchen Vanillezucker    2 Eier                            65 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver        80 g Walnusshälften        1 Prise Salz

**Für das Beerenpüree:**

50 g Brombeeren                100 g Himbeeren                50 g Heidelbeeren  
2 EL Zucker                       $\frac{1}{2}$  Bund Minze

**Für das Gebäck:**

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eier mit dem Handrührgerät verquirlen. Mehl und Backpulver hinein rühren. Walnusshälften grob hacken und in den Teig rühren. Teig in eine flache Form geben und für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

**Für das Beerenpüree:**

Beeren in ein hohes Gefäß geben. Etwas Zucker dazu geben. Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blätter zu den Beeren Zupfen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Hendrik Büchter am 06. September 2018

## Cheesecake-Creme im Glas

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

300 g TK Himbeeren	1 Tafel weiße Schokolade	200 g Frischkäse
200 g Mascarpone	150 g Quark	60 g Butterkekse
70 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Vanilleschote
80 g Puderzucker		

**Für die Garnitur:**

6 Frische Himbeeren	100 g weiße Schokolade	2 Zweige Minze
---------------------	------------------------	----------------

**Für die Creme:**

Die Butterkekse zerbröseln. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Kekskrümeln zerkneten. Die Masse auf die Gläschen verteilen und etwas fest drücken.

Über einem Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen. Himbeeren in einem Topf auf geringer Hitze antauen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Zitrone auspressen und den Saft mit den Himbeeren mischen.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker und Vanille cremig rühren. Quark unter die Frischkäse-Masse heben. Geschmolzene Schokolade ebenfalls damit verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Keksböden verteilen und die Himbeeren darauf geben.

**Für die Garnitur:**

Himbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Schokolade raspeln und die Gläschen mit der Schokolade, den Himbeeren und der Minze garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 18. Oktober 2018

## Chia-Pudding mit frischen Beeren

**Für zwei Personen**

**Für den Chia-Pudding:**

100 g Chia-Samen	200 ml Milch	100 ml Kokosmilch
------------------	--------------	-------------------

**Für die frischen Beeren:**

50 g Himbeeren	50 g Blaubeeren	50 g Johannisbeeren
----------------	-----------------	---------------------

**Für den Chia-Pudding:**

Die Milch und die Kokosmilch unter die Chia-Samen rühren und quellen lassen. Zwischendurch umrühren, damit keine Klumpen entstehen.

**Für die frischen Beeren:**

Beeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Über den Chia-Pudding geben.

Das Gericht anrichten und servieren.

Susanne Wehr am 05. Juli 2018

# Chili-Schokoladen-Küchlein auf Mango-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Küchlein:**

250 g Zartbitter-Schokolade	4 Eier	120 g Butter
3 EL Butter	1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Chilipulver
115 g Zucker	40 g Mehl	3 EL Kakaopulver

**Für den Mangospiegel:**

1 reife Mango	100 g brauner Zucker
---------------	----------------------

**Für das Küchlein:**

Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Schokolade auf einem Wasserbad flüssig werden lassen.

Zucker, Mehl, Chilipulver, Vanillezucker und Eier in eine Rührschüssel geben und den Butter-Schokolade-Mix unterrühren. Ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Masse in kleine mit Butter ausgefettete und Kakao ausgestreute Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**Für den Mangospiegel:**

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen; Mango zugeben und kurz aufkochen lassen. Kurz vor dem Servieren pürieren.

Chili-Schokoladenküchlein auf Mangospiegel auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 01. Februar 2018

# Chili-Schokomousse, Salzkaramell-Popcorn, Passionsfrucht

**Für zwei Personen**

**Für die Chili-Schokomousse:**

200 g Zartbitterschokolade      1 rote Chilischote      3 Eier  
250 ml Sahne

**Für das Salzkaramell-Popcorn:**

50 g Popcornmais      100 g Zucker      Pflanzenöl, Salz

**Für die Garnitur:**

2 Passionsfrüchte      1 EL Kakaobohnen

**Für die Chili-Schokomousse:**

Die Zartbitterschokolade raspeln. Die Chilischote halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und kleinschneiden. Die Eier trennen, Eigelb und Eiweiß aufbewahren. Das Eiweiß mit einem Rührgerät zu einem Schnee schlagen und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Hälfte der geraspelten Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Eigelb verquirlen, geschmolzene Schokolade (nicht zu heiß!) unterheben und gut verrühren. Die geschlagene Sahne und den Eischnee nacheinander unterheben. Wenn alles gut vermischt ist, die restliche geraspelte Schokolade in die Mousse geben und verrühren. Zum Schluss die Chilischote unterrühren, die Mousse in zwei Gefäße abfüllen und kalt stellen.

**Für das Salzkaramell-Popcorn:**

Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Popcornmais dazugeben. Bei geschlossenem Deckel den Mais zu Popcorn werden lassen und beiseite stellen. Eine Pfanne erhitzen und darin den Zucker vorsichtig karamellisieren lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Das fertige Salzkaramell über das Popcorn gießen.

**Für die Garnitur:**

Die Passionsfrüchte aufschneiden, das Fruchtfleisch herauslöffeln.

Chili-Schokomousse in Dessertgläsern anrichten, mit Salzkaramell-Popcorn belegen, mit Passionsfrucht und den Kakaobohnen garnieren, anschließend servieren.

Melanie Bolai am 25. Januar 2018

# Churros mit Zimt, Zucker, Tequila-Chili-Schokoladen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Churros:**

200 g Weizenmehl	3 Eier	70 g Butter
Sonnenblumenöl	50 g Zucker	3 TL Zimtpulver
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für die Sauce:**

10 cl Tequila	50 g Kakaobutter	Trinkschokolade
2 Würfel Schokolade (60%)	1 TL Chili Pulver	

**Für die Churros:**

1 TL Zimt und Zucker in einer Schale vermengen.

200 ml Wasser in einem Topf zum kochen bringen, Butter und Salz zugeben. Mehl hinzufügen und schnell mit einem Schneebesen verrühren. Es sollte sich ein klumpenfreier Brandteig bilden. Eier und 2 TL Zimt zugeben und unterrühren.

Den Brandteig in einem Spritzbeutel füllen und mit der erwünschten in das heiße Fett einspritzen. Wenn sie goldbraun gefärbt sind aus dem Fett entnehmen, abtropfen lassen und schnell in der Schale mit dem Zucker und dem Zimtpulver wenden.

**Für die Sauce:**

Kakaobutter im Wasserbad zusammen mit der „El Mayordomo“ Chocolate und der 60Piquin-Chilis hinzufügen. Sobald alles flüssig ist, mit dem Tequila vermengen und in einem Schälchen auf einem Teller neben den Churros servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 17. Mai 2018

# Crêpe Suzette mit Orangen-Filets, Macadamias, Zimt-Eis

## Für zwei Personen

### Für das Zimteis:

100 ml süße Sahne	75 ml Vollmilch	1 Ei
30 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

### Für die Crêpes:

3 Eier	4 EL feines Weizenmehl	50 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	100 ml Mineralwasser
1 EL Zucker	Pflanzenöl	1 Prise feines Salz

### Für die Orangensauce:

3 EL Zucker	3 Orangen, Saft	1 Vanilleschote
30 ml Orangenlikör		

### Für die gebrannten Nüsse:

10 Macadamianüsse	2 EL Zucker	1 EL Honig
Saltflakes		

### Für das Zimteis:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseitelegen. Ei trennen. Sahne, Milch, Zucker, Zimt, Vanillemark und Eigelb miteinander verquirlen und in einer Eismaschine ca. 15 Minuten zu einem cremigen Eis rühren lassen.

### Für die Crêpes:

Die Butter in einem Topf erhitzen.

Aus Eiern, Mehl, Butter, Sahne, Milch, Mineralwasser, Zucker und Salz einen cremig-flüssigen Teig herstellen.

Etwa 5 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne in wenig Fett dünn ausbacken.

### Für die Orangensauce:

Zwei Orangen halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

In einer Pfanne den Zucker mit dem Orangensaft einkochen und karamellisieren lassen.

Die Orangenschale der übrig gebliebenen Orange abreiben und die Orange filetieren. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen.

Orangenabrieb und -filets sowie Vanillemark zum Karamell geben. Mit der Hälfte des Orangenlikörs ablöschen.

Alles einkochen lassen, bis eine dickliche Flüssigkeit entstanden ist. Crêpes falten und zugeben. Leicht mitköcheln lassen.

Übrigen Orangenlikör angießen und sofort flambieren.

### Für die gebrannten Nüsse:

In einer Pfanne 50 ml Wasser mit Zucker und Honig karamellisieren und die Nüsse zugeben. Lange unter ständigem Rühren zu gebrannten Nüssen verarbeiten.

Mit einigen Saltflakes würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 05. Dezember 2018

# Dunkler Biskuit, Vanille-Creme, Kirschen in Schoko-Kugel

**Für zwei Personen**

**Für die Schokohalbkuugel:**

200 g weiße Kuvertüre-Chips

**Für die Vanille-Creme:**

70 ml Kirschwasser

1 Limette

150 g Mascarpone

150 ml Schlagsahne

130 g Puderzucker

1 Vanilleschote

**Für das Kirschsorbet:**

400 g TK-Kirschen

1 Limette

200 g Puderzucker

**Für die Kirschmousse:**

200 ml Kirschsafte

200 ml Sahne

2 Blatt Gelatine

70 g Puderzucker

Eiswürfel

**Für den Biskuit:**

5 Eier (Größe M)

160 g Zucker

100 g Mehl

20 g Stärke

50 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

**Für die Dekoration:**

100 g weiße Kuvert.-Chips

100 g Vollm.-Kuvert.-Chips

100 g Zartbitter-Kuvert.-Chips

50 g Kaiserkirschen

4 Zweige Orangenminze

**Für die Schokohalbkuugel:** Kuvertüre zunächst langsam temperiert schmelzen. Danach einen kleinen Luftballon aufpusten und halb in die Schokolade eintauchen. Abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen, damit die Schokoladenschicht etwas dicker wird. Den Luftballon platzen lassen, sobald die Schokolade ausgekühlt ist und die Schokohalbkuugeln vorsichtig vom restlichen Luftballon lösen.

**Für die Kirschwasser-Vanille-Creme:** Schlagsahne steif schlagen und den Puderzucker in die Sahne sieben.

Schließlich vorsichtig die Mascarpone unterheben und das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Die Creme zum Schluss mit Kirschwasser und mit abgeriebener Limettenschale veredeln.

**Für das Kirschsorbet:** Die gefrorenen Kirschen werden mit dem Puderzucker und dem Saft einer Limette in einem Standmixer gemixt und schließlich erneut in einer Metallschüssel eingefroren. Anschließend werden daraus kleine Eisnocken geformt und auf dem Kirschmousse angerichtet.

**Für die Kirschmousse:** Zunächst wird die Gelatine in Wasser eingeweicht. Anschließend wird der Kirschsafte aufgeköcht und die Gelatine darin aufgelöst. Die entstehende Masse wird in eine Metallschale umgefüllt und in einem Bad mit Eiswürfeln zügig runtergekühlt. Währenddessen wird die Sahne steif geschlagen und der Puderzucker untergehoben. Letztendlich vermischt man die Sahne mit wenigen Löffeln des eingekochten Kirschsafte und stellt die Masse kalt.

**Für den Schokoladen-Biskuit:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Dann wird der Zucker mit den Eigelben schaumig gerührt und das Mehl, die Speisestärke, das Kakaopulver und das Backpulver untergehoben. Zum Schluss wird der Eischnee unter die restlichen Zutaten gehoben und in einem großen Ring gebacken.

**Für die Dekoration:** Schokoladenchips in einem Gefrierbeutel in einem Sous-vide-Garer schmelzen und daraus die Dekoration auf Backpapier spritzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 05. Dezember 2018

# Erdbeer-Rhabarber-Sorbet mit Mascarpone und Filoteig

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

750 g Erdbeeren                      500 ml Rhabarbersaft      1 Zitrone, Saft  
2 EL Zucker                            4 Zweige Rosmarin

**Für die Mascarpone-Creme:**

100 g Mascarpone                    2 EL geschlagene Sahne    1 Zitrone, davon der Abrieb  
1 Orange, davon der Abrieb      1 EL Zucker

**Für das Filokörbchen:**

4 Platten Filoteig

**Für das Sorbet:**

Die Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Die Erdbeeren putzen, vom Strunk befreien und mit Rhabarber- und Zitronensaft und Zucker im Standmixer fein aufmixen, durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine anfrieren lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Rosmarin-Nadeln unter das angefrorene Eis ziehen.

**Für die Mascarpone-Creme:**

Mascarpone mit geschlagener Sahne, Zucker und Abrieb der Zitrone und Orange zu einer glatten Masse verrühren und kaltstellen. Etwas unter die Masse ziehen.

**Für das Filokörbchen:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Filoteig in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden, überlappend in eine Ofenform legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 07. Juni 2018

# Erdbeer-Sahne-Eis, Rhabarber-Soße, Erdbeer-Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Erdbeer-Sahne-Eis:

200 g Erdbeeren	2 Eier	500 g Sahne
800 g Sahne	200 ml Milch	6 EL Puderzucker
1 Zitrone, Saft		

### Für die Sauce:

80 ml Rhabarbersaft	40 g Zucker	40 g Sahne
1 EL Butter		

### Für den Erdbeer-Gurken-Salat:

1 kleine Gartengurke	70 g Erdbeeren	1 Zitrone, Abrieb
1 TL flüssiger Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Erdbeer-Sahne-Eis:

Die Erdbeeren waschen gut abtropfen lassen und putzen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen und etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den Zucker etappenweise zugeben und weitere 2 Minuten schlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Sahne und die Milch zugeben und vermengen. Die Erdbeeren bis auf 4/5 Stücke mit einem Stabmixer pürieren und zu der Eismasse geben. Die verbliebenen Erdbeerstücke klein schneiden und kurz bevor das Eis fertig ist mit zur Masse geben.

### Für die Sauce:

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und den Rhabarbersaft angießen. Mit Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen.

### Für den Erdbeer-Gurken-Salat:

Die Gurke längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse herausnehmen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und mit den Gurken fein würfeln.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Den Salat mit Honig, Zitronenabrieb, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 07. Juni 2018

# Erdbeer-Trifle mit Minz-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Erdbeer-Trifle:

200 g Erdbeeren	100 g Mascarpone	100 g Quark (20%)
1 Limette	1 Vanilleschote	1-2 EL Zucker
ca. 20 Cantuccini	4 EL Orangenlikör	

### Für die Minzsauc:

1 Bund Minze	200 g Sahnejoghurt	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)		

### Für die Garnitur:

2 Zweige Frische Minze

### Für das Erdbeer-Trifle:

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. Die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln und in eine Schüssel geben. Mit Holundersirup beträufeln und 20 Minuten im Saft ziehen lassen.

Mascarpone mit dem Schneebesen glatt rühren und den Quark unterrühren. Die Limette heiß waschen und trocken tupfen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Limettenschale und -saft und Zucker unter die Mascarpone-Mischung rühren.

Nun eine Lage Cantuccini in zwei Dessertschälchen geben. Die Cantuccini mit Orangenlikör beträufeln. Mit der Hälfte der Mascarponecreme bedecken und die Hälfte der marinierten Erdbeeren draufgeben. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren.

### Für die Minzsauc:

Minze abbrausen, trocken wedeln und in den Mixer geben. Sahnejoghurt hinzugeben und gut durchmischen. Limette auspressen. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

### Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Über dem Dessert verteilen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 28. Juni 2018

# Erdbeerragout mit Apfel-Scheiben, Ziegenfrischkäse-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das Ragout:**

300 g Erdbeeren                                    1 Limette (Saft, Abrieb)    1 Pck. Vanillezucker

**Für die Apfelscheiben:**

1 Apfel    2 EL Butter    2 EL Himbeergeist

**Für den Ziegenfrischkäseschaum:**

50 g Ziegenfrischkäse                                    3 EL Puderzucker    50 g Sahne

**Für die Garnitur:**

1 EL grüne Pfefferkörner

**Für das Ragout:**

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. 2 Beeren für die Garnitur zur Seite legen.

Limettenabrieb in einer kleinen Schale sammeln. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

1/3 der Erdbeeren mit Limettensaft pürieren, Vanillezucker unterrühren und Erdbeerstücken unterheben.

**Für die Apfelscheiben:**

Den Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und drei 5 mm dicke Scheiben aus der Mitte schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelscheiben von beiden Seiten braten und dabei weich garen, aus der Pfanne nehmen und mit dem Himbeergeist marinieren.

**Für den Ziegenfrischkäseschaum:**

Puderzucker auf Frischkäse sieben und luftig aufschlagen. Sahne ebenfalls aufschlagen und unterheben.

**Für die Garnitur:**

Apfelscheiben mit einem Zierausstecher in Form bringen, im Dreieck mittig auf die Teller legen, Erdbeerragout mit Dessertring zentral auflegen, Ring abziehen, Frischkäse darauf geben, mit etwas Limettenabrieb bestreuen, mit 2-3 grünen Pfefferkörnern dekorieren und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 12. April 2018

## Erdbeersorbet auf Limoncello-Cantuccini

**Für zwei Personen**

**Für das Sorbet:**

200 g Tk-Erdbeeren      2 EL Puderzucker

**Für die Cantuccinis:**

20 g Cantuccini Kekse    2 cl Limoncello      4 cl Cointreau

**Für die Garnitur:**

2 kleine Baiser          2 Erdbeeren          2 Zweige Minze

**Für das Sorbet:**

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und vom Strunk befreien. Mit Puderzucker in einen Mixer geben und zu einem cremigen Sorbet mixen.

**Für die Cantuccinis:**

Die Cantuccini Kekse in eine Tüte geben und zerbröseln. Keksbrösel in Gläser füllen und mit Limoncello und Cointreau tränken.

Das Erdbeersorbet auf den Keksen verteilen.

**Für die Garnitur:**

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, vom Strunk befreien und vierteln. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Dessert mit Baiser, Erdbeeren und Minze garnieren.

Das Dessert anrichten und servieren.

Horst Ballé am 14. Juni 2018

## Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas

**Für zwei Personen**

**Für die flambierte Ananas:**

1 reife Ananas              80 g Butter              100 g Puderzucker

80 ml Rum                    2 Zweige Minze

**Für das Kokoseis:**

500 ml Kokosmilch          300 ml Kokoslikör      30 g Kokosraspeln

200 g Quark                    200 g Sahne              1 Limette

200 g Puderzucker          1 Vanilleschote

**Für die flambierte Ananas:**

Reife Ananas schälen und den Strunk aus der Mitte entfernen. Ananas in Scheiben schneiden und den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren. Ananas in dem Karamell ein wenig schwenken, bis sie weicher geworden ist. Schließlich mit etwas Rum ablöschen und mit dem Stabfeuerzeug flambieren und mit Minze garnieren.

**Für das Kokoseis:**

Quark, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, dem Kokoslikör und etwas Limettensaft mit dem Stabmixer verrühren. Sahne aufkochen und den Zucker darin auflösen.

Die Zutaten miteinander vermischen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 30. August 2018

## Flambierte Calvados-Crêpes

**Für zwei Personen**

**Für die Crêpes:**

1 säuerlicher Apfel	2 EL Apfelgelee	125 g Mehl
250 ml Milch	2 Eier	125 g Butter
4 EL Zucker	3 EL Puderzucker	1 Zweig Minze
1 Prise Salz		

**Zum Flambieren:**

20 ml Calvados

**Für die Crêpes:**

Mehl mit 1 EL Zucker und Salz mischen, mit Milch glattrühren, Eier und flüssige Butter unterziehen.

Je 1 EL Teig in einer Pfanne verteilen und möglichst dünn ausbacken.

Die Crêpes mit Apfelgelee bestreichen.

Restlichen Zucker in der Pfanne schmelzen. Den Apfel waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Im heißen Zucker karamellisieren lassen.

Den Puderzucker zur Dekoration verwenden.

**Zum Flambieren:**

Die heißen Crêpes zusammenrollen, mit Calvados übergießen und flambieren.

Flambierte Calvados-Crêpes auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Sabine Schmelzer am 01. März 2018

## Gebrannte Zitronen-Creme mit Minz-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

3 Zitronen	100 g Crème-fraîche	2 TL Kartoffelstärke
100 g Zucker	3 EL brauner Zucker	

**Für den Minz-Salat:**

1 Bund Minze	1 EL Honig	2 EL weißer Balsamicoessig
3 ½ EL Sonnenblumenöl	Minzblätter abzupfen.	

**Für die Creme:**

Zitronen waschen, halbieren und auspressen. Die Zitronenhälften mit einem Teelöffel aushöhlen und im Gefrierschrank ausreichend früh kühl stellen.

50 ml des frisch gepressten Zitronensafts mit der Stärke glatt rühren.

150 ml Zitronensaft mit Zucker aufkochen, angerührte Stärke unter Rühren zugießen und ca. 1 min. aufkochen. Dabei ständigiterrühren. Den dickflüssigen Saft vom Herd nehmen und im Eisbad herunter kühlen. Crème fraîche unterrühren.

Zitronencreme in die ausgehöhlten Zitronenhälften füllen und für ca. 20 min. in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Creme fest genug ist mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

**Für den Minz-Salat:**

Honig gegebenenfalls etwas erwärmen, so dass er leicht flüssig ist. Öl mit Balsamicoessig und Honig in einer Schüssel verquirlen und die Minzblätter im Ganzen untermischen.

Die Zitronenhälften zusammen mit dem Minz-Salat servieren.

Tatjana Büttner am 27. September 2018

# Gefüllte Pfannkuchen mit Dip-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Pfannkuchen:

100 g Reismehl	250 ml Wasser	250 ml Kokosmilch
100 g Schweinebauch	6 Riesengarnelen	1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	1 Karotte	50 g Sojasprossen
2 EL Sojasauce	4 Zweige Koriander	4 Zweige Minze
6 Shisoblätter	4 Senfblätter	$\frac{1}{4}$ TL Kurkuma
4 EL Erdnussöl	Salz	

### Für das Nuoc Cham:

5 TL Fischsauce	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili
4 TL Zucker	1 Limette, Saft	30 ml Wasser

### Für die Pfannkuchen:

Das Schweinefleisch in sehr dünne Scheibchen schneiden und in der Sojasauce marinieren.

Das Reismehl mit dem Kurkuma mischen und mit Kokosmilch sowie Wasser zu einem geschmeidigen Teig rühren und leicht salzen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben heiß und kurz von beiden Seiten anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Zwiebel hinzufügen. Dann die Shrimps dazu geben und von jeder Seite nur kurz mitbraten, sodass sie rosa werden. Die Pfanne nur noch warm halten. In einer zweiten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und mit einer Schöpfkelle Teig einfüllen, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Sobald die Unterseite knusprig ist, den Pfannkuchen wenden und kurz weiterbraten, bis der Teig nicht mehr flüssig ist. Den Pfannkuchen mit der knusprigsten Seite nach unten auf einen Teller geben, auf dem ein paar Shisoblätter drapiert wurden. Das Fleisch, die Shrimps und die Zwiebel auf eine Hälfte geben und noch Frühlingszwiebel und Karottensetzen hinzufügen, mit dem Koriander bestreuen und die zweite Pfannkuchenseite darüber klappen. Mit Senfblättern und Minze dekorieren und ein Schälchen Nuoc Cham dazu stellen.

### Für das Nuoc Cham:

Den Zucker im Wasser durch Rühren ganz auflösen, die weiteren Zutaten hinzufügen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 20. September 2018

## Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini

**Für zwei Personen**

**Für das Tiramisu:**

1 Granatapfel	1 Orange	50 g Cantuccini
125 g Magerquark	75 g Mascarpone	2 Zweige frische Minze
1 Msp. gemahlene Gewürznelken	½ Päckchen Vanillezucker	100 g Zucker
1 EL Kakaopulver		

**Für das Granatapfel-Tiramisu:**

Granatapfel halbieren und die Kerne aus den Trennhäuten klopfen. Die Hälfte der Kerne auspressen und den Saft auffangen. Die Hälfte der Orangenschale mit einem Zestenreißer lösen, dann Orange halbieren und den Saft auspressen.

Granatapfel- und Orangensaft, Orangenschale, Nelkenpulver und Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf aufkochen. Bei schwacher Hitze 12-14 Minuten einköcheln lassen. Orangenschale herausnehmen, den eingekochten Sirup in einen kleinen Messbecher gießen (sollten ca. 50 ml sein) und auskühlen lassen. Kekse grob zerbröseln. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Cantuccini, Mascarponecreme und Granatapfelkerne abwechselnd in Dessertgläser schichten, immer wieder mit Sirup beträufeln und mit Creme abschließen. Kakao drüberstreuen und mit frische Minze garnieren.

Granatapfel-Tiramisu mit Cantuccini auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 12. April 2018

## Grießbrei mit Erdbeeren und Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für den Grießbrei:**

60 g Grieß	½ Vanilleschote	500 ml Milch
25 g Kristallzucker	1 Prise Salz	

**Für die Pistazien:**

15 g naturbel. Pistazien

**Für die Erdbeeren:**

125 g Erdbeeren	2 EL Waldhonig
-----------------	----------------

**Für den Grießbrei:**

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch in einem Topf mit Zucker, Salz, Vanilleschote und -mark aufkochen lassen. Grieß langsam einrühren und unter Rühren bei geringer Hitze ca. 5 Minuten quellen lassen.

**Für die Pistazien:**

Pistazien grob hacken.

**Für die Erdbeeren:**

Erdbeeren putzen und vierteln. Einen Teil pürieren. Über dem Grießbrei verteilen und mit Honig beträufeln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Ebner am 26. Juli 2018

## Grießbrei mit heißen Früchten

**Für zwei Personen**

**Für den Grießbrei:**

40 g Hartweizengrieß	1 Zitrone	1 Ei, Eigelb
1 EL Zucker	100 ml Sahne	400 ml Milch

**Für die Früchte:**

375 g TK-Waldbeeren-Mix	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
1 TL gemahlener Zimt	1 Zitrone	50 ml Orangensaft
50 ml Portwein	50 g Zucker	1 EL Butter

**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.

**Für die Früchte:**

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

Grießbrei mit heißen Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 26. April 2018

## Haselnuss-Schaumrollen mit Bananen-Eis

**Für zwei Personen**

**Für die Schaumrollen:**

1 Blätterteig	2 Eier (Eiklar)	140 g Puderzucker
Puderzucker	35 g gemahlene Haselnüsse	

**Für das Bananeneis:**

6 reife Bananen	1 Zitrone	50 g Milch
200 ml Sahne	120 g Puderzucker	

**Für die Schaumrollen:**

Den Ofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

Blätterteig in 1 cm Streifen schneiden und auf die Schaumrollenformen wickeln. Ca. 13 Minuten im Ofen backen. Eier trennen.

Eiklar und Puderzucker im heißen Wasserbad aufschlagen bis eine glänzende Baisermasse entsteht. Schüssel mit Baisermasse vom Herd nehmen und etwas weiterschlagen. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse zügig unterrühren.

Haselnuss-Schaum mit einem Dressiersack in die fertig gebackenen Schaumrollen füllen. Fertige Schaumrollen mit Puderzucker und gemahlene Haselnüssen bestreuen.

**Für das Bananeneis:**

Bananen schälen und Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben und auspressen. Bananen, Zitronensaft, Abrieb, Milch, Sahne und Puderzucker in einem Standmixer cremig mixen, in die Eismaschine füllen und zu einem Bananeneis gefrieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 15. November 2018

# Heidelbeer-Creme-Törtchen

**Für zwei Personen**

**Für den Boden:**

75 g Löffelbiskuits    50 g Heidelbeeren    50 g Butter

**Für die Füllung:**

100 g Mascarpone    100 g Naturfrischkäse    1 Vanilleschote  
1 Limette    75 g Zucker    1 Beutel Sofortgelatine

**Für den Guss:**

200 g Heidelbeeren     $\frac{1}{2}$  Limette

**Für den Boden:**

Den Servierring auf einen Teller stellen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle oder einem Fleischklopfer gut zerdrücken. Einen Teelöffel davon zum Garnieren beiseitelegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel dazugeben und gut verrühren.

Die Masse in den Servierring geben und kurz im Gefrierfach erkalten lassen. Anschließend mit frischen Heidelbeeren belegen.

**Für die Füllung:**

Mascarpone und Frischkäse mit halbem Päckchen Sofortgelatine verrühren. Vanilleschote halbieren aufschneiden und das Mark von einer Hälfte auskratzen. Das Mark, die halbe Schote und Zucker, je nach Geschmack, zur Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Limette auspressen. Etwas Limettensaft und Abrieb der Limette unterheben.

Vanilleschote entfernen. Mascarpone-Frischkäse-Masse auf die Heidelbeeren geben. Anschließend kurz ins Gefrierfach stellen.

**Für den Guss:**

Die Heidelbeeren pürieren und über die Mascarpone-Frischkäse-Masse geben. Etwas Heidelbeerpüree auf einen Teller ziehen, Törtchen darauf setzen und mit Heidelbeeren und Limettenabrieb garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 13. September 2018

## Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

150 g Himbeeren      4 EL Joghurt      2 EL Grenadinensirup  
40 ml weißer Tequila    20 ml Cointreau    4 EL Crushed Ice  
2 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone                      2 EL Zucker

**Für die Himbeer-Joghurt-Creme:**

Die Himbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Beeren mit einem Mixer pürieren. Das Beerenpüree durch ein feines Sieb streichen. Den Grenadinensirup, Zucker, Tequila, Cointreau, Joghurt und das zerstoßene Eis hinzugeben und erneut für 1 Minute mixen.

**Für die Garnitur:**

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft in einen Suppenteller gießen. Die 2 EL Zucker ebenfalls in einen Suppenteller geben. Die Dessertgläser mit dem Rand zuerst in den Zitronensaft und dann in den Zucker tauchen.

Himbeer-Joghurt-Creme mit Schuss auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 08. Februar 2018

## Himbeer-Stracciatella-Tiramisu

**Für zwei Personen**

**Für das Tiramisu:**

50 g TK Himbeeren      125 g Mascarpone      125 g Magerquark  
20 g Zucker              ½ Päckchen Vanillezucker    3 EL Amaretto  
25 g Zartbitterschokolade    6 Löffelbiskuits      2 EL kalter Espresso  
Salz

**Für die Garnitur:**

2 EL Backkakao

**Für das Tiramisu:**

Die Himbeeren in einer kleinen Schüssel auftauen lassen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 1 EL Amaretto in einer Schüssel gut verrühren. Schokolade fein hacken und mit Himbeeren und Saft unter die Creme heben.

Den Boden einer kleinen Schale mit der der Hälfte Löffelbiskuit auslegen. 2 EL Amaretto und Espresso mischen und die Hälfte über das Löffelbiskuit träufeln. Die Hälfte der Himbeercreme darüber geben und das restliche Biskuit darauf verteilen. Die restliche Likör-Espresso-Mischung darüber geben und mit dem Rest der Creme abschließen. Tiramisu zugedeckt so lange wie möglich kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestäuben.

Das Himbeer-Stracciatella-Tiramisu in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Roger Ruch am 25. Januar 2018

# Käse-Sahne-Törtchen mit Mango

**Für zwei Personen**

**Für den Boden:**

150 g Amarettini                      50 g Butter

**Für die Käse-Sahne-Creme:**

250 g Mascarpone                      250 ml Sahne                      100 g Frischkäse

4 cl Amaretto                              1 Zitrone                              40 g Zucker

1 Vanilleschote                              3 Päckchen Sahnesteif

**Für die Garnitur:**

1 reife Mango                               $\frac{1}{2}$  Bund Zitronenmelisse

**Für den Boden:**

Die Amarettinis in der Moulinette zerkleinern. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und über die Amarettinibrösel geben. Gut vermischen und auf dem Teller in einen Servierring festdrücken. Boden kalt stellen.

**Für die Käse-Sahne-Creme:**

Die Zitrone heiß waschen und mit dem Zestenreißer wenige Zesten abreißen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Mascarpone, Amaretto und 2 EL Sahne in der Küchenmaschine aufrühren. Ca. 1 EL Zitronensaft und ein paar Zesten dazu geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark heraus kratzen. In einem hohen Gefäß die restliche Sahne mit dem Vanillemark, Zucker und Sahnesteif mit der Küchenmaschine steif schlagen. Geschlagene Sahne und Frischkäse unter die Mascarpone heben. Käse-Sahne-Creme im Servierring auf dem Amarettiniboden verteilen.

**Für die Garnitur:**

Die Mango schälen und entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zitronenmelisse abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter die Mangowürfel rühren. Mango im Servierring auf der Käse-Sahne-Creme verteilen.

Das Käse-Sahne-Törtchen auf Tellern anrichten, mit der Mango garnieren und servieren.

Ilona Chaudhry am 31. Mai 2018

# Kaiser-Schmarrn mit Erdbeerspiegel

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

4 Eier	2 EL Mehl	250 g Crème-fraîche
1 Limette	1 TL Backpulver	80 g Zucker
2 EL Butter	1 Vanilleschote	Salz

**Für den Erdbeerspiegel:**

250 g Erdbeeren	1 Zitrone (1 EL Saft)	30 ml Orangensaft
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	30 g Zucker	

**Für die Garnitur:**

Puderzucker

**Für den Kaiserschmarrn:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach in zwei Hälften schneiden und das Mark herauskratzen. Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Vanillemark in die Schüssel mit dem Eigelb geben Zucker, Crème fraîche, Backpulver und Mehl unter ständigem rühren dazugeben. Limette halbieren und den Saft einer halben auspressen und auffangen.

Eiweiß mit einer Prise Salz, Limettensaft und Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse schön fluffig ist. Eiweiß-Masse in die Schüssel mit dem Eigelb geben und vorsichtig unterheben. Backform großzügig mit Butter einschmieren und mit Zucker bestreuen. Teig in die Backform gießen und 10-12 Minuten im Backofen backen.

**Für den Erdbeerspiegel:**

Erdbeeren waschen und mit Vanilleschote, Zucker, Zitronensaft und frischem Orangensaft in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Ein paar Erdbeeren zerdrücken um die Sauce zu verdicken. Stetig rühren, damit sich der Zucker gut verteilt.

**Für die Garnitur:**

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 26. Juli 2018

# Kaiser-Schmarrn mit heißen Blaubeeren

## Für zwei Personen

### Für den Schmarrn:

200 g Mehl	50 g Zucker	1 Vanillezucker
4 Eier	250 ml Milch	20 g Rosinen
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Prise Salz	3 EL Puderzucker
5 EL Butter		

### Für die Blaubeeren:

100 g Blaubeeren	2 EL Puderzucker	2 EL Blaubeermarmelade
1 Zimtstange		

### Für den Schmarrn:

Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, 35 g Zucker, Zimt, 1 Prise Salz und  $\frac{2}{3}$  der Milch verquirlen. Mehl nach und nach zufügen und mit der restlichen Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 15 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. 3 EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen und Teig in die Pfanne gießen. Rosinen auf den Teig streuen. Bei schwacher Hitze goldgelb backen. Schmarrn mit einer Palette vierteln, wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Dann mit 2 Gabeln in Stücke reißen. 2 EL Puderzucker darüber streuen und unter Schwenken etwas karamellisieren lassen. Vor dem Anrichten mit dem übrigen Puderzucker bestreuen.

### Für die Blaubeeren:

Blaubeeren verlesen, mit 2 EL Wasser, dem Puderzucker, der Marmelade sowie einer Zimtstange ca. 8 Minuten aufkochen lassen.

Kaiserschmarrn mit heißen Blaubeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Franz am 15. März 2018

# Kaiserschmarrn, konfierte Zwerge und Frozen Yogurt

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

150 g Dinkelmehl	2 Orangen	1 EL Vanillezucker
4 Eier	200 g Zucker	200 ml Milch
100 g gehackte Haselnüsse	5 EL Orangeat	5 EL Butter
5 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

**Für die Kumquats:**

150 g Kumquats	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
1 Orange	50 ml Orangenlikör	

**Für das Frozen Yogurt:**

100 ml griechischer Joghurt	3 EL Orangenmarmelade	150 g gefrorene Himbeeren
1 Limette	20 ml Vanillelikör	1 Packung Vanillezucker

**Für die Garnitur:**

1 Bund Zitronenmelisse

**Für den Orangen-Kaiserschmarrn:** Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Orangen waschen und die Schale einer Orange fein abreiben, mit Mehl und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz halb steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis das Eiweiß steif ist. Mehlmischung, Milch und Eigelbe glatt rühren. Eischnee in 2 Portionen unter den Teig heben.

Pfanne auf dem Herd vorheizen und die Haselnüsse trocken rösten. Nun 3 El Butter in die beschichteten Pfanne dazu geben und den Teig einfüllen. Dann erst das Orangeat dazu geben. Bei milder bis mittlerer Hitze für ein paar Minuten stocken lassen und dann die Pfanne auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

1 Orange in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen trocknen lassen. Zum Schluss eventuell noch etwas Puderzucker drauf streuen, damit sie karamellisieren.

Den Schmarren aus dem Ofen nehmen und auf den Pfannendeckel gleiten lassen und zurück in die Pfanne stürzen. Mit zwei Kochlöffeln grob zerzupfen. Mit 2 El Puderzucker bestreuen und weitere 2 El Butter zugeben und in der Pfanne schön karamellisieren lassen.

Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben und auf den Orangenscheiben servieren.

**Für die konfierten Kumquats:** Von den Kumquats die Enden abschneiden und diese dann halbieren.

In einer beschichteten Pfanne etwas Zucker mit Butter karamellisieren und die Kumquat dazugeben. Mit Cointreau und dem Saft einer Orange ablöschen und einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die konfierten Kumquats auskühlen lassen.

**Für das Frozen Yogurt:** Limette abreiben, den Saft auspressen und mit allen Zutaten in eine Moulinette geben. Etwa 1 Minute auf höchster Leistung mixen.

Den Orangen-Himbeer-Joghurt Mix auf eine Metallplatte gießen und flach ausstreichen. Die Platte für ca. 25 in den Tiefkühlschrank stellen.

Heraus nehmen und mit 2 Löffeln das Frozen Joghurt zu Nocken formen.

**Für die Garnitur:** Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 05. Dezember 2018

# Kaltes Roséwein-Süppchen mit Birne auf Roquefort-Brot

## Für zwei Personen

### Für das Süppchen:

2 Birnen	125 ml Roséwein	10 ml Crème-de-Cassis
1 Vanilleschote	3 cm Ingwer	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	20 g Rohrzucker	4 schwarze Pfefferkörner

### Für die Walnüsse:

10 Walnüsse	3 EL Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ EL Butter
1 Prise Meersalz		

### Für das Brot:

1 Scheibe Holzofenbrot	2 EL Lavendelhonig	2 EL Puderzucker
------------------------	--------------------	------------------

### Für den Käse:

80 g Roquefort

### Für die Garnitur:

2 Lavendelblüten

## Für das Süppchen mit pochierter Birne:

Die Vanilleschote halbieren, aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Ingwer schälen und eine Scheibe schneiden. Roséwein, 75 ml Wasser, Crème de Cassis, Rohrzucker, Vanilleschote und ihr ausgekratztes Mark, Pfefferkörner, Ingwerscheibe, Rosmarinzweig und Zitronenzesten in einem Topf zusammen zum Sieden bringen.

In der Zeit Birne schälen, vierteln und entkernen und für ca. 10 min pochieren bis sie weich geworden ist. Anschließend vom Herd ziehen und durch ein Sieb passieren. Den Rosé-Sud bis zum Servieren kühl stellen.

### Für die Walnüsse:

Für das Karamell Butter, Rohrzucker und eine gute Prise Meersalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und vom Herd ziehen. Walnüsse hacken. In den noch heißen Karamell dann die Walnüsse hinzufügen, vorsichtig umrühren und auf einem Blech mit Backpapier abkühlen lassen.

### Für das Brot:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Brotscheibe mit Lavendelhonig dünn bestreichen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Anschließend im Ofen goldbraun grillen. Brot anschließend zu einem Brotchip rechteckig zuschneiden und bis zum Servieren zur Seite stellen.

### Für den Käse:

Roquefort rechteckig schneiden.

### Für die Garnitur:

Brotchip in die Mitte eines tiefen Tellers platzieren. Karamellisierte Walnüsse auf den Brotchip geben, darauf den Käse legen. Kurz vor dem Servieren den Käse mit der pochierten Birne belegen. Rosé-Süppchen in eine kleine Schüssel füllen und zum Übergießen der Birne auf dem Roquefort Brot bereitstellen. Zum Schluss mit Lavendelblüten garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Monchaux am 13. September 2018

## Karamellisiertes Obst unter Eiweiß-Haube

**Für zwei Personen**

**Für das Obst:**

1 Ananas	1 Banane	$\frac{1}{2}$ Mango
100 g Erdbeeren	3 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ Zitrone (3 EL Saft)
2 Eier	2 cl Pfirsichlikör	3 EL Zucker

Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.

Ananas, Banane, Mango und Erdbeeren schälen und in Würfel schneiden. Zitronensaft auspressen. Obst mit Zitronensaft und Pfirsichlikör vermengen und auf ein Backblech legen, mit Zucker und Honig bestreuen und für ca. 12 Minuten im Ofen backen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, über das Obst geben und im Ofen kurz backen, bis sich die Oberfläche leicht bräunlich verfärbt.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Truckenbrod am 28. Juni 2018

## Kokosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für die Kokosmilch-Panna-Cotta:**

200 g Kokosmilch	200 g Sahne	1 Orange
1 EL Vanillezucker	50 g brauner Zucker	1 EL Gelatine-Pulver

**Für das Ananas-Ragout:**

$\frac{1}{2}$ Ananas	3 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ rote Chili
2 EL brauner Rum	2 EL Granatapfelkerne	1 TL Honig
1 Prise feines Salz		

**Für die Garnitur:**

30 g Kokoschips

**Für die Kokosmilch-Panna-Cotta:**

Zur Kokosmilch die Hälfte der Sahne, Abrieb von Orange zufügen, abschmecken. Zucker im Topf schmelzen, 2 Orangenscheiben darin karamellisieren, zwei Puddingformen damit auslegen.

Gelatine auflösen und in die Kokosmilch rühren, den Rest Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, in die Puddingformen gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

**Für das Ananas-Ragout:**

Ananas schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chilischote sehr fein in Streifen schneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Ananas dazugeben, mit Rum aromatisieren, Granatapfelkerne hinzufügen, mit Honig und einer Prise Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kokosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 29. April 2018

# Kumquat-Ragout mit Walnuss-Krokant und Mascarpone

**Für zwei Personen**

**Für das Kumquat-Ragout:**

150 g Kumquats	2 Orangen	80 g brauner Zucker
50 ml Bitterorangenlikör	1 Vanilleschote	1 Sternanis

**Für das Walnusskrokant:**

150 g Walnusskerne	2 EL brauner Zucker	1 EL Butter
1 Prise Zimtpulver	feines Salz	

**Für die Mascarponecreme:**

250 g Mascarpone	40 ml Süßwein	2 Eier
1 Vanilleschote	3 EL Zucker	

**Für das Kumquat-Ragout:**

Die Kumquats in feine Scheiben schneiden und Kerne entfernen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und dieses beiseitelegen.

In der Pfanne Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Kumquats hinzufügen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Die Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit einer halbierten Vanilleschote und Sternanis etwa 5 Minuten aufkochen lassen.

**Für das Walnusskrokant:**

Die Walnusskerne fein hacken.

Butter in der Pfanne aufschäumen, Zucker hellbraun karamellisieren, Zimt und eine Prise Salz hinzufügen. Die Walnusskerne mit dem Karamell verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier geben. Sobald die Masse getrocknet ist, die Karamellplatte klein hacken.

**Für die Mascarponecreme:**

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Mascarpone mit Eigelb, Zucker und Süßwein schaumig schlagen.

Vanillemark zur Mascarpone-Creme geben und den Eischnee unterheben. Das Kumquat-Ragout mit Mascarpone und Walnuss-Krokant im Glas anrichten und servieren.

Sibylle Blötscher am 18. Januar 2018

## Lavendel-Eis auf Heidelbeer-Spiegel mit Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

1-2 Tl Lavendelblüten      200 g Zucker      250 ml Milch  
200 ml Sahne      8 Eier

**Für den Heidelbeerspiegel:**

250 g Heidelbeeren      50 g Zucker      1 Paket Vanillezucker

**Für die Pistazien:**

50 g Pistazien      20 g brauner Zucker       $\frac{1}{2}$  TL Butter

**Für das Eis:**

Die Lavendelblüten mit dem Zucker fein zermahlen. Eventuelle gröbere Blütenstücke danach entfernen. Lavendelzucker mit Milch in einer Schüssel verrühren. Eier trennen. In einer zweiten Schüssel Sahne und die Eigelbe vermengen und zu dem Lavendelzucker-Milch-Gemisch geben. Alles noch einmal kräftig verrühren und die Masse anschließend in die Eismaschine geben.

**Für den Heidelbeerspiegel:**

Heidelbeeren mit Zucker in einem Topf einkochen und den Vanillezucker dazugeben. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

**Für die Pistazien:**

Eine Pfanne mit Butter erhitzen. Den Zucker darin schmelzen und die Pistazien karamellisieren. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Kühle am 27. September 2018

## Lavendel-Eis mit Mandel-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das Lavendeleis:**

4 EL getr. Lavendelblüten      1 l Sahne      8 Eigelb  
250 g Zucker      1 Bio-Orange

**Für den Mandelschaum:**

2 Eigelb      40 ml Mandellikör      2 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

2 EL geröst. gesalz. Pistazien      Butter

**Für das Lavendeleis:**

Zucker und Sahne mischen, erhitzen und umrühren bis der Zucker aufgelöst ist. Das Eigelb unter die Masse heben. Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Bio- Orange und die Lavendelblüten hinzufügen. In die Eismaschine geben, bis das Eis cremig ist.

**Für den Mandelschaum:**

Eigelb mit Zucker mischen. Über dem Wasserbad mit Amaretto aufschlagen. Anschließend über dem Eisbad weiter schlagen.

**Für die Garnitur:**

Pistazien grob hacken und in Butter braten.  
Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Anita Hartmann am 19. Juli 2018

# Libanesischer Milchpudding mit Avocado-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Pudding:**

500 ml Milch                      2 EL Stärke    3 EL Zucker

1 EL Rosenwasser

**Für die Avocado-creme:**

1 reife Avocado                      1 EL Honig    1 EL Kondensmilch

**Für die Garnitur:**

2 EL Pistazien

**Für den Pudding:**

Die Milch, Stärke, Rosenwasser und Zucker in einen Topf geben, gut durchrühren und aufkochen lassen.

**Für die Avocado-creme:**

Die Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslösen.

Fruchtfleisch mit Honig und Kondensmilch in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis es eine cremige Konsistenz hat.

**Für die Garnitur:**

Die Pistazien grob hacken.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Chadi Elmahamid am 14. Juni 2018

# Limetten-Creme mit Apfel-Kompott und Pistazien-Brösel

**Für zwei Personen**

**Für die Limettencreme:**

400 g Mascarpone            100 g Joghurt    4 Limetten  
50 g Zucker

**Für Apfelkompott:**

3 große Äpfel            30 g Zucker        3 TL Zimt  
100 ml Calvados

**Für Pistazienbrösel:**

100g Pistazienkerne

**Für die Garnitur:**

4 Physalis                    1 Zweig Minze

**Für die Limettencreme:**

Die Mascarpone mit dem Joghurt verquirlen. Die Limetten abwaschen und die Schale von zwei Limetten zu der Masse geben. Anschließend alle Limetten auspressen und den Saft einrühren. Mit Zucker solange abschmecken, bis die gewünschte Süße erreicht ist.

**Für Apfelkompott:**

Die Äpfel schälen und würfeln. Die Würfel in eine Pfanne geben und mit Zucker und Zimt anbraten. Später den Calvados dazugeben und flambieren. Kompott einköcheln lassen.

**Für Pistazienbrösel:**

Die Pistazien zerhacken.

**Für die Garnitur:**

Schichtweise Limettencreme, Apfelkompott und Pistazienbrösel in ein Glas geben und mit Physalis und dem Minzblatt garnieren.

Limettencreme mit Apfelkompott und Pistazienbrösel anrichten und servieren.

Jonas Kratzke am 19. Juli 2018

# Macadamia-Kuchen, Pekannuss-Krokant, Mandelsand, Pfirsich

## Für zwei Personen

### Für den Macadamiakuchen:

120 g Macadamianüsse	$\frac{1}{2}$ Banane	115 g Mehl
35 g Mochi	50 g Butter	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron	1 TL Vanilleextrakt
20 ml Vanillelikör	100 g Zucker	Salz

### Für den Pekannuss-Krokant:

4 EL Zucker	100 g Pekannüsse	1 Zitrone
Chili	Salz	

### Für den Mandelsand:

70 ml Mandelöl	200 g Maltodextrin
----------------	--------------------

### Für den gebackenen Pfirsich:

1 Pfirsich	150 ml roter Portwein	3 EL Zucker
------------	-----------------------	-------------

### Für den Macadamiakuchen:

Den Ofen auf 190 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen und eine Form einfetten. Butter und Zucker ca. 5 Minuten rühren bis die Mischung cremig ist. Ei und Vanilleextrakt hinzugeben und weiterrühren. Banane stampfen und ebenfalls einrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Mochi und Salz hinzugeben. Die Hälfte der Macadamia-Nüsse in einer Küchenmaschine zu einer Creme verarbeiten, die andere Hälfte klein zerstoßen und gemeinsam mit einem Schuss Vanillelikör in den Teig einmischen. Teig in die Form füllen und ca. 15-20 Minuten lang backen.

### Für den Pekannuss-Krokant:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Pekannüsse kleinhacken. Zucker auf eine Auflaufform oder ein Backblech gießen und die Nüsse darauf verteilen. Erkalten lassen. In kleine Stücke brechen, die kleinen Stücke mit Zitronensaft übergießen und Salz und Chili darauf verteilen.

### Für den Mandelsand:

Mandelöl mit Maltodextrin mischen und mit einem Schneebesen verrühren bis Maltodextrin das ganze Mandelöl aufgenommen hat.

### Für den gebackenen Pfirsich:

Pfirsich waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel 5 Minuten in Portwein einlegen, mit Zucker bestreuen und bei 180 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 15. November 2018

## Mango-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Mangocreame:**

2 Mangos	1 Zitrone	2 cl Orangenlikör
200 ml Sahne	2 EL Puderzucker	1 Prise Cayennepfeffer

**Für die Mangocreame:**

Die Mangos schälen, entkernen und in große und vereinzelt kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen. Einen Teil der Mangostücke mit Zitronensaft, Zucker und Orangenlikör verrühren und mit Stabmixer fein pürieren.

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Einen Großteil des Mangopürees dazu geben und steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Mit etwas Cayennepfeffer abschmecken.

In ein bauchiges Glas zuerst den Rest des Mangopürees füllen. Anschließend die Creme darauf geben. Zum Abschluss mit fein geschnittene Mangostückchen garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 23. August 2018

## Mango-Keks-Creme, Schoko-Tassenkuchen und Obstspieß

**Für zwei Personen**

**Für die Mango-Keks-Creme:**

1 Mango	50 g Schokokekse	75 g Sahnejoghurt
125 ml Schlagsahne	1 EL Zucker	

**Für den Schokokuchen:**

3 EL Schokocreame	1 EL zartbittere Schokodrops	3 EL Back-Kakaopulver
4 EL Mehl	1 TL Backpulver	3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker	1 Ei	4 EL Milch
3 EL neutrales Öl		

**Für den Obstspieß:**

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Banane	4 rote Trauben
4 grüne Trauben	2 EL Zucker	

**Für die Mango-Keks-Creme:**

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Kekse klein hacken. Sahnejoghurt mit Zucker glattrühren. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben. Mit Mango und Keksen schichten und dekorieren.

**Für den Schokokuchen:**

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Milch, Öl und EI miteinander verrühren. Anschließend Schokocreame, Schokodrops, Kakao, Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker dazu geben und glatt rühren. Teigmasse auf zwei Tassen aufteilen.

Für 15 Minuten im Backofen backen, bis der Teig über den Tassenrand steigt.

**Für den Obstspieß:**

Mango schälen und klein würfeln. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Trauben waschen. Obstsorten abwechselnd auf zwei Holzspieße reihen und mit etwas Zucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Schuster am 29. November 2018

# Mango-Martini mit Schoko-Physalis

**Für zwei Personen**

**Für den Mango-Martini:**

1 Mango	100 ml Orangensaft	1 EL Weizenmehl, Type 405
2 EL Honig	1 EL Zucker	1 Prise Cayennepfeffer

**Für die Schoko-Physalis:**

6 Physalis	50 g dunkle Kuvertüre
------------	-----------------------

**Für die Garnitur:**

1 EL Zucker
-------------

Mango schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren und die Mango darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und mit etwas Honig und Cayennepfeffer abschmecken. Mehl in einer Tasse mit 50 ml kaltem Wasser verrühren und nach und nach zur Mango-Karamell-Mischung hinzufügen. Einkochen, bis eine geleeartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen und kaltstellen. Die Kaltschale in Martinigläser füllen.

**Für die Schoko-Physalis:**

Kuvertüre schmelzen, Physalis eintauchen, auf einem Gitter abtropfen lassen und kaltstellen.

**Für die Garnitur:**

Die Ränder der Martini Gläser anfeuchten und durch den Zucker ziehen, sodass ein Zuckerrand entsteht.

Das Dessert mit Physalis garnieren und servieren.

Sabrina Zipfel am 12. Juli 2018

## Marinierte Orangen-Filets mit Marsala-Creme

### Für zwei Personen

#### Für die Orangenfilets:

2 Orangen	1 cl Orangenlikör	1 cl Grenadinesirup
1 grüne Kardamomkapsel	1 Vanilleschote	1 halber Granatapfel
$\frac{1}{2}$ Limette		

#### Für die Marsala-Creme:

50 ml Sahne	125 Quark	1 TL Puderzucker
2 Eigelb	1 $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker	60 ml Marsala

#### Für die Garnierung:

4 EL Pistazien	1 EL Puderzucker	2 Zweige frische Minze
----------------	------------------	------------------------

#### Für die Orangenfilets:

Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Beide Orangen so schälen, dass die weiße Haut komplett entfernt wird und die Filets aus den Trennhäuten lösen. Orangenfilets, -schale, -likör, mit etwas frisch gepresstem Limettensaft und Grenadinesirup verrühren. Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und in einem Mörser zerstoßen. Kardamom zur Marinade geben. Mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenso zu den Orangen geben. Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale herauslösen, dabei die weiße Haut sorgfältig entfernen. Granatapfelkerne zur Marinade geben und alles ca.10 Minuten ziehen lassen.

#### Für die Marsala-Creme:

Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, den Quark zugeben, vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Eigelbe und Puderzucker in eine Metallschüssel geben und das Ganze über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, in ein kaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.

Wenn die Masse kalt ist, unter die Sahne/Quarkmischung heben.

#### Für die Garnierung:

Pistazien in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und klein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen.

Marinierte Orangenfilets mit Marsala-Creme in durchsichtigen Gläsern anrichten, mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.

Claudia Maulwurf am 15. März 2018

## Maronen-Waffeln, Ricotta, Pistazien-Streusel, Wein-Birne

**Für zwei Personen**

**Für die Waffeln:**

250 g Mehl	125 g Butter	Maronen Crème
75 g Rohrzucker	8 g Vanille Zucker	3 Eier
1 TL Backpulver	250 ml Milch	3 EL Butter

**Für die Pistazien-Streusel:**

50 g geschälte Pistazienkerne	1 Orange	feiner Zucker
-------------------------------	----------	---------------

**Für die Wein-Birne:**

1 süße gelbe Birne	200 ml Portwein	400 trockener Rotwein
1 Zimtstange	Puderrucker	

**Für die Garnitur:**

100 g Ricotta

**Für die Waffeln:**

Mehl, Butter, Maronen-Crème, Rohrzucker, Vanillezucker, Eier, Backpulver und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen mit Butter ausstreichen und den Teig hineinfüllen.

**Für die Pistazien-Streusel:**

Orange waschen und die Schale abreiben. Pistazien kleinhacken und mit Zucker und Orangena-brieb vermengen.

**Für die Wein-Birne:**

Birne schälen und halbieren. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zimtstange zum köcheln bringen. Birne für ca. 10 Minuten hinzugeben. Die fertige Birne mit Puderrucker bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Aus dem Ricotta eine Nocke formen.

Maronen-Waffeln mit Ricotta, Pistazien-Streusel und Wein-Birne auf Tellern anrichten und ser-vieren.

Veronika Spät am 08. Februar 2018

# Marzipan-Strudel-Säckchen, Vanille-Espuma, Minz-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für die Strudelteigsäckchen:**

1 Rolle Strudelteig	1 Zitrone (Saft)	2 Birnen
50 g Rohmarzipan	2 EL Butter	1 EL Rum
1 EL Zucker		

**Für das Vanille-Zimt-Espuma:**

100 ml Crème-fraîche	100 ml Schlagsahne	1 cl Rum
30 g Vanillezucker	Zimt	

**Für das Minzpesto:**

1 Bund Minze	1 Zitrone (Saft)	50 g weiße, gerieb. Schokolade
2 EL Pinienkerne	2 EL Sonnenblumenöl	

**Für die Strudelteigsäckchen:**

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Restliche Birne in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen, Zucker leicht karamellisieren und die Birnenwürfel darin schwenken. Mit Rum ablöschen. Marzipan grob würfeln und unter die Birnen heben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Birnenwürfel mit Zitronensaft abschmecken.

Strudelteig in ca. 11x11 cm große Quadrate schneiden. Mit der Birnenmasse füllen, Ecken nach oben klappen und fest zusammendrücken. Strudelsäckchen und Birnenscheiben auf ein Backblech mit Backpapier geben und Strudelsäckchen ca. 10 Minuten backen bzw. Birnenscheiben austrocknen lassen.

**Für das Vanille-Zimt-Espuma:**

Die Sahne, Crème fraîche, Rum, Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben, glatt rühren und in eine Espuma-Flasche geben. Kalt stellen und vor dem Gebrauch mit einer Kapsel befüllen und gut schütteln.

**Für das Minzpesto:**

Die Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter zupfen und in ein Gefäß geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Pinienkerne, weiße Schokolade, 1 TL Zitronensaft dazugeben. Etwas Öl aufgießen und mit dem Pürierstab pürieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 14. Juni 2018

## Mascarpone-Creme mit Himbeeren

**Für zwei Personen**

**Für die Mascarpone-Creme:**

250 g Mascarpone	150 g Naturjoghurt	250 g Schlagsahne
1 Zitrone	90 g Zucker	2 EL Vanillezucker

**Für die Himbeeren:**

200 g Himbeeren

**Für die Garnitur:**

2 EL Schokoladenraspeln      2 Scheiben Pumpernickel

**Für die Mascarpone-Creme:**

Die Sahne mit Vanillezucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zitrone auspressen. Den Saft der Zitrone mit Mascarpone, Joghurt und Zucker vermengen, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

**Für die Himbeeren:**

Die Himbeeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Auf der Mascarpone-Creme verteilen.

**Für die Garnitur:**

Pumpernickel in kleine Brösel zerreiben und gemeinsam mit den Schokoladenraspeln über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme mit den Himbeeren in Schälchen anrichten und servieren.

Jan-Frederik Kolthoff am 31. Mai 2018

## Mascarpone-Creme mit Keks-Bröseln

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

150 g Erdbeeren	250 g Mascarpone	50 g Sahne
50 g Zucker	1 Zitrone, Abrieb	1 Zitrone, Saft
2 Eier	2 EL flüssiger Honig	100 g weiße Schokolade

**Für den Knusper:**

100 g Butter	100 g Mehl	100 g Zucker
--------------	------------	--------------

**Für die Creme:**

Erdbeeren kleinschneiden mit Honig süßen und ziehen lassen. Etwas Zitronensaft zugeben.

Die Eier trennen. Eischnee mit Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Sahne verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eischnee unterheben. Mit Zitronenzeste abschmecken.

**Für den Knusper:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter und Zucker kurz verkneten. Gebrösel auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Creme und Erdbeeren auf Knusper anrichten. Mit Raspeln von weißer Schokolade garnieren und servieren.

Sabrina Hein am 07. Juni 2018

# Mascarpone-Mango-Creme mit Pistazien-Krokant

**Für zwei Personen**

**Für das Mangopüree:**

1 große, reife Flugmango                      1 unbehandelte Limette                      1-3 EL Zucker

**Für die Mascarpone-Creme:**

300 g Mascarpone                              1 Msp. gemahlener Kardamom              2 EL Zucker

**Für das Pistazien-Krokant:**

50 g geröst., gesalz. Pistazienkerne      2 EL Zucker

**Für das Mangopüree:**

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Limette halbieren und auspressen. Mangofleisch mit drei Esslöffeln Limettensaft und gegebenenfalls Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren.

**Für die Mascarpone-Creme:**

Mascarpone, Kardamom und Zucker verrühren und mit der Hälfte des Mangopürees mischen. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Pistazien-Krokant:**

Die Pistazienkerne und den Zucker in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine hellbraune Farbe hat. Anschließend Krokant auf ein Stück Backpapier gießen, etwas verstreichen und fest werden lassen. Zum Garnieren in grobe Stücke brechen und auf die Creme verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Rau am 25. Oktober 2018

# Mascarpone-Waldmeister-Creme, Apfel-Granatapfel-Salsa

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

100 g griech. Joghurt	80 g Mascarpone	2 EL Puderzucker
1 Zitrone	2 EL Waldmeistersirup	2 Zweige Waldmeister

**Für die Salsa:**

2 gift-grüne, glänzende Äpfel	2 EL Granatapfelkerne	100 ml Waldmeistersirup
-------------------------------	-----------------------	-------------------------

**Für die Garnitur:**

die ausgehöhlten Äpfel der Salsa	1 Zweig frischer Waldmeister
----------------------------------	------------------------------

**Für die Creme:**

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben, anschließend den Saft der halben Zitrone auspressen. Joghurt, Mascarpone, Puderzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft glatt rühren. Waldmeister abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Sirup und Waldmeisterblätter unter die Creme heben.

**Für die Salsa:**

Äpfel waschen und den oberen Teil des Apfels mit dem Stiel wie einen Deckel abschneiden. Äpfel mit einem Melonenkugel-Ausstecher aushöhlen. Die ausgestochenen Apfelkugeln mit den Granatapfelkernen vermischen und in dem Sirup einlegen. Vor dem Servieren Apfel und Granatapfelkerne aus dem Sirup nehmen und Obst auf die Mascarpone-Creme legen.

**Für die Garnitur:**

Mascarpone-Creme in ausgehöhlte Äpfel füllen und das Obst darauf geben. Mit Waldmeister garnieren und den Apfeldeckel wieder darauf legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Freia Bischoff-Walter am 05. Juli 2018

# Pfirsich, Champagner-Sabayon, Pistazien-Eis, Kakao-Hippe

## Für zwei Personen

### Für das Eis:

100 g Pistazienkerne	2 Eier (L)	200 ml Sahne
200 ml Milch	80 g Zucker	30 g Marzipanrohmasse

### Für die Sabayon:

80 ml Champagner	40 g Zucker	2 Eigelbe
------------------	-------------	-----------

### Für den Pfirsich:

2 weiße Pfirsiche	10 Eiswürfel	1 Vanilleschote
100 g Zucker		

### Für die Hippe:

5 g Kakao	1 Ei (Eiweiß)	40 g Mehl
50 g Butter	50 g Puderzucker	

## Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Pistazien in der Küchenmaschine mahlen, Milch hinzugeben, pürieren und in einem Topf kurz aufkochen. Marzipan kleinschneiden und mit der Milch-Pistazien-Masse verrühren. Eier, Sahne und Zucker hinzugeben und mit einem Handmixer verrühren. Masse in die Eismaschine geben.

## Für die Sabayon:

Eigelbe mit Zucker in einer Pfanne vermischen und rühren, bis es weißlich und schaumig wird. Unter ständigem Rühren Champagner dazu geben und langsam erhitzen, bis die Sabayon zu kochen beginnt. Das Ganze etwa eine Minute kochen lassen und danach in einer Schüssel kalt rühren, bis die Creme die Konsistenz von Mayonnaise besitzt.

## Für den Pfirsich:

Einen Topf mit Wasser aufkochen lassen. Pfirsiche darin kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut der Pfirsiche abziehen. In einer Schüssel etwas Wasser mit Zucker und der Vanilleschote vermengen. Pfirsiche darin kurz aromatisieren.

Pfirsiche mit einem Tuch trockentupfen.

## Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß aufschlagen. Butter schmelzen und mit dem Zucker, Mehl, Kakao und dem geschlagenem Eiweiß vermengen und kurz kalt stellen.

Die Masse auf einer runden Schablone ausstreichen, 5 Minuten im Ofen backen und noch im heißen Zustand verarbeiten.

Den noch warmen Teig spiralförmig um einen Runden schmalen Gegenstand wickeln. Gut auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kadletz am 17. September 2018

## Piña-Colada-Eis mit karamellisierter Ananas

### Für zwei Personen

#### Für das Eis:

250 ml Milch	250 ml Kokosmilch	100 g Zucker
50 ml Rum	4 Eier	50 g Kokosraspeln

#### Für die Ananas:

1 Ananas	100 ml Orangensaft	100 ml Ananassaft
20 ml Rum	100 g brauner Zucker	50 g kalte Butter

#### Für das Eis:

Milch, Kokosmilch und Zucker in einem Topf aufkochen.

2 Eier und 2 Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Die Masse über dem Wasserbad zur Rose abziehen.

Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit Kokosraspeln und Rum unterheben.

#### Für die Ananas:

Die Ananas von der Krone befreien, vierteln, von Schale und Strunk schneiden und Scheiben schneiden.

In einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren. Die Ananasscheiben hinzugeben, kurz mitrösten und Orangen- und Ananassaft angießen. Den Rum dazugeben, nochmal kräftig aufkochen lassen und mit kalter Butter die Sauce abbinden.

Das Piña-Colada-Eis mit karamellisierter Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 18. Januar 2018

## Piña-Colada-Mousse

### Für zwei Personen

#### Für die Mousse:

$\frac{1}{2}$ Baby-Ananas	1 EL brauner Zucker	2 EL Kokoslikör
2 EL weißer Rum	125 g griech. Sahnejoghurt	2 EL Kokosraspeln
1 Ei, davon das Eiweiß	1 Prise Salz	25 g Zucker
40 g Kokoschips		

#### Für die Mousse:

Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk wegschneiden. Ananas klein würfeln, mit Zucker, Likör und Rum vermischen und in Gläser verteilen.

Joghurt mit Kokosraspeln verrühren.

Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter den Kokos-Joghurt heben und die Mousse in die Gläser auf die marinierten Ananaswürfel verteilen.

Die Kokoschips in einer Pfanne hellbraun anrösten und die Mousse damit bestreuen.

Piña-Colada-Mousse in einem Glas anrichten und servieren.

Rainer Haitz am 26. April 2018

# Quark-Zitronen-Eis mit Wodka-Mango und Walnuss-Banane

**Für zwei Personen**

**Für die Wodka-Mango:**

1 Mango	$\frac{1}{4}$ Ananas	2 EL Wodka
1 Zweig Minze	1 Zweig Basilikum	1 TL Butter
2 TL Kokosblütenzucker		

**Für das Eis:**

250 g Quark	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Saft
80 g Sahne	120 ml Vollmilch	75 g Puderzucker

**Für die Banane:**

1 Banane	4 Blätter Frühlingsrollenteig	2 EL Walnusskerne
1 Ei, Eigelb		

**Für die Wodka-Mango:**

Die Ananas von der Krone befreien, vierteln, von Schale und Strunk schneiden und klein würfeln. Die Mango halbieren, entsteinen und grob würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Mango darin anschwitzen und mit Zucker bestäubt karamellisieren lassen. Mit Wodka ablöschen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

**Für das Eis:**

Sahne und Quark mit Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft mit dem Schneebesen glattrühren.

Die Masse in eine Eismaschine füllen und ca. 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Banane:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Banane schälen und vierteln. Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Das Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser vermengen.

Die Enden des Frühlingsrollenteigs mit der Ei-Mischung bepinseln. Ein Bananenviertel und die Walnüsse im Teig verteilen und zu einer kompakten Frühlingsrolle rollen. In der heißen Fritteuse etwa 4 Minuten goldgelb ausbacken.

Das Eis mit den Wodka-Mango und Walnuss-Banane auf Tellern anrichten und servieren.

Nina Maier am 18. Januar 2018

# Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnen-Spalten

## Für zwei Personen

### Für das Rotweineis:

200 ml Schmand	200 ml Sahne	150 ml Rotwein
100 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Msp. Zimtpulver

### Für die Birnenspalten:

2 Birnen	1 Orange	3 cm Ingwer
200 ml Rotwein	1 Zimtstange	1 Sternanis
3 Nelken	Zucker	

### Für die Garnitur:

1 Orange	1 Zimtstange	1 Sternanis
----------	--------------	-------------

### Für das Rotweineis:

Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Schmand, Sahne, Rotwein, Puderzucker, Vanillemark und Zimt vermischen, die Masse in eine Eismaschine geben.

### Für die Birnenspalten:

Die Birne waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Orange waschen und halbieren. Die eine Orangenhälfte auspressen, den Saft aufbewahren und die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Den Rotwein in einem kleinen Topf aufkochen und Zimtstange, Sternanis, Nelken, Ingwer und Orangensaft und -scheiben dazugeben. Weiter köcheln lassen und mit Zucker abschmecken. Die Birnenspalten dazugeben, köcheln lassen. Die beschwipsten Birnenspalten anschließend herausnehmen und kalt stellen.

### Für die Garnitur:

Die Orange waschen und 2 dünne Scheiben schneiden.

Rotwein-Eis mit beschwipsten Birnenspalten auf Tellern anrichten, mit Orangenscheiben, Zimtstange und Sternanis garnieren und servieren.

Michaela Karrer am 25. Januar 2018

## Süßkartoffel-Sticks mit Honig-Sesam-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Sticks:**

400 g Süßkartoffeln      2 EL Stärke                      1 Zitrone, davon den Abrieb  
2 EL Puderzucker      2 EL Olivenöl

**Für die Sauce:**

6 EL flüssiger Honig      1 EL helle Sesamsaat              3 EL geröstetes Sesamöl

**Für die Garnitur:**

1 TL helle Sesamsaat      1 TL schwarze Sesamsaat

**Für die Sticks:**

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Süßkartoffeln schälen und längs in 0,5 cm dicke, gleichmäßige Stifte schneiden.

Süßkartoffelstifte in einer großen Schüssel mit Stärke, Zitronenabrieb, Öl und Puderzucker mischen. Alles gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Süßkartoffeln im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten hellbraun backen.

**Für die Sauce:**

Den Sesam in einer Pfanne ohne Öl hellbraun anrösten. Honig in einem Topf bei niedriger Hitze leicht karamellisieren. Sesam dazugeben und Sesamöl unterrühren.

**Für die Garnitur:**

Den Sesam mischen und als Garnitur auf Tellern verteilen.

Süßkartoffel-Sticks mit Honig-Sesam-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 29. April 2018

## Sahne-Mascarpone-Creme mit Schokokeks-Krümeln

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

150 g Mascarpone                      100 ml Sahne                      1 Packung Vanillezucker  
4 g Sahnesteif                      3 EL Milch                      100 g Schokokekse

**Für die Garnitur:**

100 g Schokokekse mit heller Crèmefüllung                      2 Zweige Minze  
8 rote Weintrauben                      2 „Saure Glühwürmchen“

**Für die Creme:**

Sahne schlagen und beim schlagen Sahnesteif dazu geben. Mascarpone in eine Schüssel geben und Vanillezucker und Milch unterrühren. Sahne unterheben. Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern. Creme und zerbröselte Kekse in Blumentopf schichten, mit einer Schicht Keksen abschließen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**Für die Garnitur:**

Kekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern und auf die Creme häufen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Weintrauben waschen. Zusammen mit den Würmchen auf der Blumenerde anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 29. November 2018

# Sauerkirsch-Mandel-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

300 g Sauerkirschen      200 ml Kirschsafft    1 EL Stärke

300 g Frischkäse      200 g Zucker      200 g Sahne

200 g gehobelte Mandeln    3 EL Butter

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Minze

**Für die Creme:**

Saft mit Stärke in einem Topf aufkochen. Kirschen hinzugeben und die Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen.

Frischkäse mit 150 g Zucker vermischen und Sahne unterheben. Mandeln mit Butter in einer Pfanne anbraten und mit 50 g Zucker karamellisieren.

In einem Glas die Zutaten schichten. Erst Frucht, dann die Creme und zu Letzt die Mandeln.

**Für die Garnitur:**

Minze abrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen.

Sauerkirsch-Mandel-Creme in Gläser füllen, mit Minze garnieren und servieren.

Lisa Krämer am 08. Februar 2018

# Sauerkirsch-Törtchen, Waldfrucht-Eis, Schokoladen-Kugel

## Für zwei Personen

### Für das Törtchen:

400 g Cantuccini	400 g Sauerkirschen	1 Limette
1 Zimtstange	1 EL Zucker	100 g Butter

### Für die Kugel:

500 g dunkle Kuvertüre

### Für die Sauce:

300 g Sahne	250 g weiße Kuvertüre
-------------	-----------------------

### Für den Krokant:

50 g gehackte Mandeln	3 EL Zucker	1 Prise Zimtpulver
30 g Butter		

### Für das Eis:

700 g TK-Waldbeeren	1 Zitrone, Abrieb	1 EL Puderzucker
2 EL griechischer Joghurt	30 ml Sahne	

## Für das Törtchen:

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Die Cantuccini in der Moulinette fein mixen und mit ausgelassener Butter vermengen. In einem Servierring einen schönen Boden drücken, mit Kirschen belegen und Limettenschale darüber reiben. 250 ml von dem Saft mit Tortenguss verrühren und mit Zimt und Zucker aufkochen lassen. Die Kirschen dick beziehen und sofort kühlen.

## Für die Kugel:

Kuvertüre schmelzen, ca. 33 bis 35 Grad, zu einem Viertel in die halbe Kugel schütten die andere Hälfte der Kugel und fest verschließen.

Solange drehen und rütteln bis sich die Schokolade gut verteilt ist und keine freie Stelle mehr zu sehen ist. In Eiswasser erst mal gut abkühlen und dann sofort ins Eisfach geben.

## Für die Sauce:

Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Nicht zu heiß erhitzen.

## Für den Krokant:

Die Butter mit dem Zucker schmelzen, die Mandeln dazugeben und etwas anbräunen lassen. Alles auf ein Backpapier streichen und kühlen.

## Für das Eis:

Die Waldbeeren in einem Standmixer mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Joghurt und Sahne cremig mixen.

Das Eis bis zur Verwendung im Eisfach aufbewahren.

Das Törtchen auf einem schönen Teller aus dem Ring befreien und mit einem Stück vom Krokant belegen.

Die Schokolade aus der Kugel holen, den Boden in einer heißen Pfanne etwas schmelzen, je nach Größe, was man unter der Kugel verstecken will. Noch etwas Crumble darum verteilen. Die Schokoladensauce on top über die Kugel gießen. Man kann auch noch eine Kugel Eis auf das Törtchen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 05. Dezember 2018

## Schmalz-Gebäck mit Kirschen

### Für zwei Personen

#### Für das Schmalzgebäck:

200 g Mehl                      3 Eier                      1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz                    1 Schuss Obstler        1 Kg Butterschmalz  
Puderzucker

#### Für die Kirschen:

200 g entsteinte Kirschen    20 ml Kirschnaps    100 g Puderzucker  
1 EL Speisestärke

#### Für das Schmalzgebäck:

Das Mehl mit den Eiern, dem Vanillezucker einer Prise Salz und Obstler zu einem Teig vermengen. Anschließend in dünne längliche Kreise ausrollen. Mit einem Wellenrad einschneiden, auf den Kochlöffel aufnehmen und im heißen Butterschmalz nach und nach ausbacken. Abschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

#### Für die Kirschen:

Kirschen mit Schnaps und Zucker kurz aufkochen und mit der Stärke binden.  
Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 23. August 2018

## Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern

### Für zwei Personen

#### Für den Schokokuchen:

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

#### Für die Garnitur:

Puderzucker

#### Für den Schokokuchen:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Schokolade in grobe Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen. Mit etwas Abrieb einer Tonka Bohne und einer kleinen Prise Salz würzen. Alle Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eigelbe und in die Schokoladenmasse einrühren. Die vier Eiweiße steif, aber nicht zu fest schlagen. Schokolade behutsam mit einem Schneebesen in das Eiweiß einarbeiten. Mehl hinzufügen. Die kleinen Kuchenformen mit Butter gründlich einfetten. Mit Mehl bestäuben und das überschüssige Mehl abklopfen. Schokoladenmasse in die Kuchenformen füllen.

Kuchenformen einmal klopfen, damit mögliche Luftbläschen verschwinden. Die Kuchenformen auf ein Backblech schieben und ca. 6 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend aus dem Ofen nehmen und die Küchlein stürzen.

#### Für die Garnitur:

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Langlotz am 28. Juni 2018

# Schoko-Spätzle mit Minz-Soße und geeistem Himbeer-Püree

**Für zwei Personen**

**Für Schokoladenspätzle:**

200 g Mehl	2 Eier	1 EL Back-Kakao
30 g Zartbitterschokolade	100 ml Milch	2 EL Butter
1 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt	2 EL Brauner Zucker
1 Prise Salz		

**Für die Himbeeren:**

100 g TK-Himbeeren	4 EL Zucker	2 TL gefriergetr. Himbeere
2 cl Himbeergeist		

**Für die Minzsaucе:**

1 Bund Minze	200 ml Sahnejoghurt	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ Limette, davon der Saft		

**Für die Garnitur:**

4 Himbeeren	2 Minz-Blättchen
-------------	------------------

**Für Schokoladenspätzle:**

In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Mehl, Eier, Salz, Zucker, Zimt, Kakao, Schokolade und Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren bis er Blasen wirft. Tipp: Stets nur so viel Flüssigkeit dazu geben bis der Teig zähflüssig vom Löffel reißt. Sobald das Wasser kocht den Spätzleteig portionsweise auf das Spätzlebrett geben und zügig die Schokoladenspätzle ins kochende Wasser schaben. Spätzle mit einem Schaumlöffel sofort herausnehmen sobald sie oben schwimmen und kalt abschrecken.

Butter in einer Pfanne mit dem braunen Zucker erhitzen und die Schokoladenspätzle kurz durchschwenken.

**Für die Himbeeren:**

Himbeeren, Zucker und Himbeergeist im Mixer fein pürieren und mit Berry Sun abschmecken. Eventuell durch ein feines Sieb streichen.

**Für die Minzsaucе:**

Minze abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit dem Joghurt im Mixer fein pürieren. Mit Honig und Limettensaft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 20. September 2018

## Schokoladen-Bananenkuchen und Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

2 sehr reife Bananen	100 g Vollmilchschokolade	50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl	100 g Zucker	2 Eier
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	100 g Butter	

**Für die Sahne:**

100 g Sahne	1 Vanillezucker	1 Vanilleschote
-------------	-----------------	-----------------

**Für die Garnitur:**

2 Erdbeeren	2 Physalis	$\frac{1}{4}$ Bund Zitronenmelisse
-------------	------------	------------------------------------

**Für den Kuchen:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zucker, Butter und Eier vermischen und gemahlene Haselnüsse dazugeben. Bananen mit Gabel zerdrücken und untermischen. Backpulver und Mehl einrühren und glattziehen.

Kleine Springform mit Backpapier vorbereiten und Masse einfüllen. Schokolade in der Mitte in den Kuchenteig eindrücken und ca. 20min backen

**Für die Sahne:**

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Mark und Vanillezucker in die Sahne geben und aufschlagen.

**Für die Garnitur:**

Erdbeeren und Physalis waschen und trocknen. Die Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Stadler am 30. August 2018

## Schokoladen-Malheur mit Orangen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoladen-Malheur:**

4 Eier	100 g Butter	100 g dunkle Kuvertüre
20 g Mehl		

**Für die Orangensauce:**

3 Orangen	3 Tropfen Cocktailbitter	50 g Zucker
-----------	--------------------------	-------------

**Für das Schokoladen-Malheur:**

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Butter und Kuvertüre in einer großen Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Schüssel wieder aus dem Wasserbad nehmen. 2 Eier trennen und die Eigelbe in die Schüssel geben. Zwei ganze Eier ebenfalls hinzufügen. Zucker hinzugeben und alles gut verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und unterheben. 2 Souffleeförmchen einfetten und mit Zucker bestreuen. Den Teig bis 1 cm unter dem Rand in die Förmchen füllen und für ca. 10 min. in den Ofen geben.

**Für die Orangensauce:**

1 Orange schälen und Filets herauslösen. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den Saft in einem Topf mit Zucker aufkochen und einköcheln lassen. Filets hinzugeben, kurz schwenken und mit Cocktailbitter abschmecken.

Die Schokoladenmalheurs auf kleine Teller stürzen und mit der Orangensauce angießen.

Dirk Makies am 14. Februar 2018

## Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren

**Für zwei Personen**

**Für das Mousse:**

100 g Zartbitterschokolade 250 ml Sahne

**Für die Beeren:**

100 g Heidelbeeren 100 g Erdbeeren 100 g Himbeeren

1 Orange 1 EL Honig

**Für das Mousse:**

Sahne nicht ganz steif schlagen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit der Sahne vermengen. In eine Schüssel geben und bis zum Anrichten ins Gefrierfach stellen. Zum Servieren Nocken abstechen.

**Für die Beeren:**

Beeren verlesen. Orange halbieren und den Saft auspressen und mit dem Honig mit den Beeren vermengen. Für die Garnitur 3 EL gehobelte Mandelblättchen 2 Stiele Minze . Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen abzupfen.

Schokoladen-Mousse mit marinierten Waldbeeren auf Tellern anrichten, mit Minze und Mandeln garnieren und servieren.

Petra Breitenbaumer am 12. April 2018

## Schokoladen-Muffin mit Himbeer-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für den Muffin:**

1 Ei

1 EL Naturjoghurt 3 EL neutrales Öl

140 g Mehl

1 TL Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker

Pudermehl

3 EL Zucker 1 EL Kakao

10 g Schokoladenraspeln

**Für die Himbeersahne:**

80 g Himbeeren

125 ml Sahne

**Für den Muffin:**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ei, Joghurt, Öl, Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen.

Schokoladenraspeln unterheben. Teig in eine Muffinform füllen und 15-20 Minuten im Ofen backen.

**Für die Himbeersahne:**

Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne steif schlagen und Himbeerpüree unterheben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christel Steinhoff am 23. August 2018

## Schokoladenlikör-Eis

### Für zwei Personen

#### Für das Schokoladenlikör-Eis:

250 ml Schokoladenlikör      250 ml Sahne      50 ml Milch  
80 g Zucker

#### Für die Deko:

200 g TK-Himbeeren      100 g Puderzucker      100 g weiße Schokolade  
2 Zweige Minze

#### Für das Schokoladenlikör-Eis:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren und in die Eismaschine geben bis es gefroren ist.

#### Für die Deko:

Himbeeren mit dem Puderzucker zu einer Sauce pürieren. Schokolade raspeln. Minze zupfen. Himbeersauce auf Tellern anrichten, das Eis darauf geben und weiße Schokolade darüber streuen und mit Minze dekorieren.

Doreen Hoppe am 14. Februar 2018

## Sekt-Creme mit Erdbeerpüree

### Für zwei Personen

#### Für die Sektcreme:

$\frac{1}{2}$  Liter Sekt      250 g Mascarpone      3 EL Zucker  
30 g Speisestärke

#### Für das Püree:

400 g Erdbeeren      1 EL Zucker

#### Für die Sektcreme:

100 ml vom Sekt abmessen und mit Stärke und Zucker anrühren.

Restlichen Sekt in einem Topf aufkochen. Topf von Hitze nehmen und angerührte Stärke einrühren. Sofort in Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet. Sekt-Pudding im Kühlschrank abkühlen lassen.

Mascarpone mit Schneebesen unter Sekt-Pudding rühren, bis Creme glatt ist. In einem Glas anrichten, Erdbeerpüree darauf verteilen und mit Erdbeeren und Schoko-Röllchen garnieren.

#### Für das Püree:

Erdbeeren waschen und grünen Strunk entfernen.  $\frac{1}{2}$  der Erdbeeren zusammen mit Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Restliche Erdbeeren vierteln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 16. August 2018

# Sekt-Zabaione mit Orangen-Filets

**Für zwei Personen**

**Für die Zabaione:**

150 ml trockenen Sekt    2 Eier, Eigelb    1 Zitrone, Abrieb  
1 Vanilleschote        2 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

1 Orange                    1 Zweig Minze     $\frac{1}{2}$  Vanilleschote

**Für die Zabaione:**

Die Eier trennen, das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben.

Eigelb, Zucker, Sekt, Zitronenabrieb und das Mark der halben Vanilleschote in eine Edelstahlschüssel geben und über einem heißen Topf Wasser solange rühren, bis die Masse cremig wird. Zabaione in das Glas mit den Orangenfilets füllen und mit dem Zweig Minze und der halben Vanilleschote dekorieren. Dann für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

**Für die Garnitur:**

Orange schälen und filetieren. Orangenfilets in ein Glas geben. Minze abbrausen und trockenwedeln. Zum Garnieren zur Seite legen. Vanilleschote ebenfalls zur Garnitur nutzen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 06. September 2018

## Sirupkuchen mit Feigen-Creme und Orangen

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

2 Eier	3 EL Mehl	2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Backpulver	1 Prise Salz
1 EL Pflanzenöl	1 Orange, Zesten	

**Für den Sirup:**

50 g Zucker	1 Orange
-------------	----------

**Für die Creme:**

200 g Quark (20% Fett)	50 g Mascarpone	4 EL grüne Feigenmarmelade
------------------------	-----------------	----------------------------

**Für die Orangen:**

1 große Orange	20 ml Grand Manier	5 g Butter
----------------	--------------------	------------

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Mehl Backpulver und Vanillezucker hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Orange heiß abwaschen und mit dem Zestenreißer die Schale abreiben. Zesten und Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Teig in einer flache, gefettete Form geben und 20 Minuten backen lassen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit einer Ringform ausstechen. Mit Sirup beträufeln.

**Für den Sirup:**

Orange auspressen und mit 100 ml Wasser zum Zucker geben. Aufkochen und zum Sirup reduzieren lassen.

**Für die Creme:**

Quark und Mascarpone glatt rühren. Feigen aus der Marmelade klein schneiden und unter die Creme rühren. Anschließend kühl stellen. Vor dem Servieren eine Nocke auf den Kuchen drapieren.

**Für die Orangen:**

Orange filetieren. Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, Orangenfilets kurz dazu geben und mit dem Likör flambieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Krasimira Krasteva am 16. August 2018

# Snicker-Doodle-Cookies mit Milch

## Für zwei Personen

### Für die Cookies:

115 g weiche Butter	1 Ei	125 g Zucker
100 g brauner Zucker	1 Vanilleschote	190 g Mehl
130 g Haferflocken	1,5 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 EL Kakaopulver	1 TL Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
$\frac{1}{4}$ TL Salz		

### Für die Garnitur:

1 Glas Milch

### Für die Cookies:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker und braunen Zucker in einem Mixer mixen. 2 EL Zucker beiseite stellen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei und Vanillemark zugeben und weiter mischen bis die Masse glatt und luftig wird.

Haferflocken und Kakaopulver zu einem Haferpulver vermengen. In einer Schüssel Salz, Backpulver, Natron und Mehl vermischen.

Entstandenes Haferpulver mit der Mehlmischung in den Mixer dazugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit weiter mixen.

In einer Schüssel Zimt, Chilipulver und übrigen Zucker vermischen. Pergamentpapier auf ein Backblech legen. Aus dem Teig golfballgroße Kugeln formen und jeden Ball in Zimt-Zucker rollen. Die Kugeln auf dem Pergamentpapier in etwa 5 cm Abständen anordnen. Für 14 Minuten im Ofen backen.

Anschließend aus dem Backofen nehmen und das Pergamentpapier sorgfältig vom Blech auf die Arbeitsplatte schieben. Nach ca. 5 Minuten die Cookies auf dem Kuchengitter zum Auskühlen legen. Nach weiteren 5 Minuten kurz in den Kühlschrank stellen.

### Für die Garnitur:

Die Cookies zum Schluss auf einem Teller mit einem Glas kalter Milch bereit stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Robert Nieland am 13. September 2018



# Tapioka-Pudding mit Granatapfel, Matcha und Glückskeks

**Für zwei Personen**

**Für den Tapioka-Pudding:**

50 g Tapiokaperlen	400 g cremige Kokosmilch	1 Granatapfel
50 g Zucker	2 Eier	1 Vanilleschote
1 TL Matcha-Tee-Pulver	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

**Für den Glückskeks:**

1 Ei, davon Eiweiß	35 g Mehl	50 g Puderzucker
1 EL Milch	1 Msp. Rauchsatz	

**Für die Garnitur:**

50 g gefriergetr. Mango	4 Früchte Mangostan	$\frac{1}{4}$ Pomelo, zur Dekoration
-------------------------	---------------------	--------------------------------------

**Für den Tapioka-Pudding:**

Tapiokaperlen 10 Minuten quellen lassen.

Tapiokaperlen, Kokosmilch, Zucker und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kurz aufkochen, dann 10 Minuten quellen lassen. Zucker unterrühren.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Eine halbe Tasse der Kokosmilchmischung esslöffelweise unterrühren, dann den gesamten Schüsselinhalt in den Topf geben. Alles gut verrühren und bei niedrigster Flamme 3 bis 5 Minuten andicken lassen, dabei immer wieder rühren.

Topf vom Herd nehmen und dann Vanillemark und Matcha Teepulver untermischen. Dann schnell kaltstellen und vor dem Servieren Granatapfelkerne dazugeben.

**Für den Glückskeks:**

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät kurz schaumig aufschlagen. Mehl, Puderzucker und Milch unterrühren. Mit Rauchsatz abschmecken. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Drei Kreise von je 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen. Das Backpapier umgedreht auf das Blech legen. Etwa 1 Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis verstreichen. Teigkreise im heißen Ofen 4-5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist.

Backofentür öffnen. Kekse im Backofen sofort mit einer Palette oder einem Messer lösen. Backblech herausnehmen und die Glückszettel in die Mitte der Kekse legen. Die heißen Kekse rasch zur Mitte umklappen und zu Monden formen. Dann die ausgeformten Glückskekse noch einmal für 3 Minuten in den Ofen stellen, um sie nachzubräunen und knuspriger zu machen.

**Für die Garnitur:**

Tapioka-Pudding mit Granatapfel, Matcha und einem Glückskeks auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 29. April 2018

# Tiramisu brûlée

## Für zwei Personen

### Für das Tiramisu brûlée:

200 g Himbeeren	200 g griech. Sahnejogurt	100 g Löffelbiskuit
6 EL Vanillelikör	2 EL Puderzucker	3 EL brauner Zucker

### Für das Tiramisu brûlée:

Himbeeren mit Puderzucker mengen. Löffelbiskuit in kleine Stücke schneiden, in Gläser füllen und mit Likör beträufeln.

Die Himbeeren, dann den mit Zucker gesüßten Jogurt schichten. Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Eine Himbeere auf das Tiramisu brûlée setzen und servieren.

Ani del Longo am 26. April 2018

# Tiramisu

## Für zwei Personen

### Für die Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone	1 Orange (Abrieb, Saft)	1 Eigelb
2 EL Zucker	1 TL Vanilleextrakt	

### Für die Löffelbiskuits:

2 EL Espresso	1 TL Kaffelikör	1 TL Zucker
6 Löffelbiskuits		

### Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	1 EL Kakaopulver
---------------	------------------

### Für die Mascarpone-Creme:

Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Vanilleextrakt dazugeben. Mascarpone unterrühren. Den Abrieb und den Saft einer Orange mit dazugeben.

### Für die Löffelbiskuits:

Espresso, Likör und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Löffelbiskuits kurz in die Flüssigkeit geben und ziehen lassen.

### Für die Garnitur:

Einen Löffelbiskuit halbieren und in einem hohen Glas auf den Boden legen. Nun abwechselnd eine Schicht Creme und eine Schicht Biskuits in das Glas geben. Abschließend mit Kakaopulver bestreuen und mit 2 Minz- Blättern anrichten. Bis zum servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018

# Toast in Kokosmilch, Früchte, Passionsfrucht-Karamell

## Für zwei Personen

### Für die Toastmischung:

4 Scheiben Butterbrioche	400 ml Dose Kokosmilch	2 große Eier
4 Pandanblätter	30 ml Buttermilch	2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 EL Palmzucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

### Für das Fruchtetopping:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Ananas	$\frac{1}{2}$ Banane
1 Zitrone	30 ml brauner Rum (50%)	1 TL Zucker

### Für das Passionsfrucht-Karamell:

2 Passionsfrüchte	70 g Zucker	100 ml Sahne
1 EL Butter		

### Für die Garnitur:

1 EL Kokosraspeln	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	3 Zweige Minze
-------------------	-----------------------	----------------

### Für die Toastmischung:

Den halben Fettanteil einer Dose Kokosmilch in einem Topf mit ein wenig Kokoswasser (aus derselben Dose) erhitzen. Pandanblätter in ca. 7 cm lange Streifen schneiden und in den Topf geben. Sobald die Kokosmilch leicht köchelt, den Palmzucker hinzugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kokosmilch den Pandangeschmack angenommen hat. Vom Herd nehmen, absieben und auskühlen lassen. In einer Schüssel zwei große Eier verquirlen, Zimt, Buttermilch, Muskatnuss, Salz und die Pandan-Kokosmilch hinzufügen. Die Scheiben Butterbrioche für 3-4 Sekunden, in die Mischung tauchen, einmal wenden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

### Für das Fruchtetopping:

Mango schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Banane längs vierteln und die Viertel quer in 0.5-1cm dicke Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mischen und mit dem Saft einer Zitrone vermengen.

Ananas schälen und in Würfel schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn die Würfel leicht gebräunt sind, Zucker darüber streuen, Rum hinzufügen und flambieren bis die Flamme von alleine ausgeht.

### Für das Passionsfrucht-Karamell:

Zucker karamellisieren lassen und Butter dazugeben. Mit Sahne mischen und bei mittlerer Hitze leicht eindicken lassen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und den Inhalt von zwei Passionsfrüchten einmischen.

### Für die Garnitur:

Einen Esslöffel vom Fruchtetopping auf den fertigen Toast geben, mit 2 Esslöffeln Passionsfrucht-Karamell übergießen und anschließend mit Kokosraspeln, Zimt und Minze verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 18. Oktober 2018

# Tropischer Frucht-Salat mit Kokos-Mascarpone-Creme

**Für zwei Personen**

**Für den Fruchtsalat:**

$\frac{1}{2}$ Drachenfrucht	2 reife Maracuja	1 Kiwi
6 Physalis	6 Himbeeren	

**Für das Dressing:**

1 unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Stängel Zitronengras	1 cm Ingwerknolle
1 EL Agavensirup		

**Für das Topping:**

2 EL Kokossirup	50 g Kokosraspeln	50 g Mascarpone
2 EL Puderzucker	1 unbehandelte Limette	

**Für den Fruchtsalat:**

Drachenfrucht schälen und Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen. Kiwi schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Physalis aus der Hülle pellen und halbieren. Früchte und Fruchtfleisch anschließend miteinander vermengen. Himbeeren unterheben.

**Für das Dressing:**

Zitronengras fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zitronenschale abreiben und anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Zitronengras, 1 Messerspitze Ingwer, Zitronensaft- und Schale mit dem Sirup vermengen. Das Dressing unter den Fruchtsalat heben.

**Für das Topping:**

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ganz leicht anrösten. Mascarpone mit Kokossirup vermengen und in einem kleinen Schälchen anrichten. Limettenschale abreiben und anschließend Limette halbieren und auspressen. Creme mit Limettenabrieb und Saft und Puderzucker abschmecken. Kokosraspel über die Creme streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 25. Oktober 2018

## Vanille-Joghurt mit Physalis und Baiser

**Für zwei Personen**

**Für den Vanillejoghurt:**

500 g Physalis	300 ml Sahne	1 Päck. Sahnesteif
300 g griech. Joghurt	Vanilleschote	60 g Baiser
Zucker		

**Für die Garnitur:**

2 Physalis (von oben)

**Für den Vanillejoghurt:**

Joghurt in einer Schüssel geben. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Joghurt heben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und unter die Sahne-Joghurt-Mischung rühren. Mit Zucker abschmecken. Physalis putzen. Ca. 1/3 der Physalis pürieren, ca. 1/3 der Physalis halbieren und 2 Stück für die Garnitur zur Seite legen.

Baiser grob zerkrümeln. Vanillecreme, Physalispüree und Physalishälften sowie Baiserkrümel abwechselnd in kleine Gläser schichten und ca. 20 min. kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

Das Dessert in Gläser schichten, mit Physalis garnieren und servieren.

Marieluise Baumeister am 14. Februar 2018

## Vanille-Küchlein mit Aprikosen-Glasur und Waldbeeren

**Für zwei Personen**

**Für den Kuchen:**

1 Blätterteigrolle	125 ml Sahne	125 ml Milch
3 Eier, Eigelb	75 g Zucker	20 g Mehl
1 EL Butter	1 Vanilleschote	

**Für die Glasur:**

1 EL Aprikosengelee	1 EL Puderzucker	1 Zitrone
---------------------	------------------	-----------

**Für die Waldbeeren:**

Brombeeren	Himbeeren	Heidelbeeren
2 EL Zucker	1 Zitrone	1 EL Obstler

**Für den Kuchen:**

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blätterteig mit einem Servierring ausstechen, Muffinformen mit etwas Butter fetten und Blätterteig in die Formen legen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. Eier trennen und Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Sahne, Milch, Zucker, Vanillemark und Mehl mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Sahnemasse in die Blätterteigmulden füllen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Glasur:**

Zitrone auspressen. Gelee mit Puderzucker und etwas Zitronensaft glatt rühren und die gebakenen Küchlein damit bestreichen.

**Für die Waldbeeren:**

Beeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Zitrone auspressen und Beeren mit etwas Saft beträufeln. Mit Zucker und Obstler abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Liane Malbert am 06. September 2018

## Vegane Schoko-Mousse mit Beeren

**Für zwei Personen**

**Für die Schoko-Mousse:**

1 Dose Kichererbsen                      120 g dunkle vegane Schokolade (70%)     $\frac{1}{2}$  TL Agavendicksaft  
1 TL Espresso                              6 Tropfen Rum                                  Agar Agar

**Für die Garnitur:**

10 gemischte frische Beeren

**Für die Schoko-Mousse:**

Die Kichererbsen abtropfen, Wasser auffangen.

Ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Schokolade mit Agavendicksaft, Espresso und Rum abschmecken.

Kichererbsenwasser in einer Küchenmaschine für etwa 3 Minuten steif schlagen. Agar Agar nach und nach hinzufügen und kurz weiterschlagen, bis die Konsistenz von Eisschnee erreicht wird.

Schokolade mit einem Teigschaber unter die Eisschneemasse heben.

Masse in Dessertgläser verteilen und kühl stellen.

**Für die Garnitur:**

Beeren verlesen. Die Mousse damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christin Beyer am 18. Oktober 2018

## Vegane Schokomousse

**Für zwei Personen**

**Für die Mousse:**

1 Banane                                      1 große Avocado                              6 weiche Medjool Datteln  
40 g Kakaopulver                              75 ml Mandelmilch                              Salz

**Für die Garnitur:**

20 g Pistazien, geröstet und ungesalzen

**Für die Mousse:**

Die Datteln für ca. 8 Minuten in köchelndem Wasser ziehen lassen. Die Banane schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, entkernen und Schale entfernen. Datteln, Banane, Avocado zusammen mit Kakaopulver, Mandelmilch und einer Prise Salz in die Moulinette geben und gut mixen. In Gläschen abfüllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank geben.

**Für die Garnitur:**

Pistazien grob hacken und die Mousse garnieren.

Die Schokomousse anrichten, garnieren und servieren.

Lara Lückfeldt am 31. Mai 2018

# Waldbeer-Shortcake mit Zimt-Sahne

## Für zwei Personen

### Für das Shortcake:

200 g Mehl	80 g kalte Butter	30 g Maisgrieß
2 TL Backpulver	8 EL Zucker	1 EL Milch
1 Prise Salz		

### Für die Waldbeeren:

120 g Blaubeeren	120 g Himbeeren	120 g Brombeeren
8 EL Honig	2 Stiele Minze	1 EL Butter
Mehl		

### Für die Zimtsahne:

200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 EL Zucker
-------------	-----------------------	-------------

### Für die Garnitur:

4 Himbeeren	4 Brombeeren	4 Blaubeeren
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Stiele Minze	

### Für das Shortcake:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Anschließend Maisgrieß, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver gut mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken untermengen. Die Masse mit den Fingern zügig verreiben, so dass feine Krümel entstehen. Milch dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Daraus gleich große Stücke formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

### Für die Waldbeeren:

Beeren waschen und halbieren. Minze abbrausen und fein hacken.

Beeren mit Butter und Minze in einer Pfanne leicht anschwitzen. Honig dazugeben und die Sauce leicht mit Mehl binden.

### Für die Zimtsahne:

Sahne mit Zucker und Zimt vermengen, anschließend in den Sahnesiphon geben. Kapseln aufdrehen und die Zimt-Sahne schaumig auf den Teller geben.

### Für die Garnitur:

Shortcake halbieren, Beerensauce auf die Schnittfläche geben und den Shortcake damit tränken. Darauf die Zimt-Sahne geben und mit einem weiteren Shortcake als Deckel abschließen. Minze abbrausen und die Beeren waschen. Zum Schluss das Dessert mit Zimt bestreuen und mit Früchten und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Heininger am 10. Oktober 2018

## Weißer Schoko-Creme mit Erdbeeren

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

100 g weiße Schokolade    100 g Schmand    150 g Schlagsahne  
1 Vanilleschote

**Für die Erdbeeren:**

150 g frische Erdbeeren    1 TL Puderzucker    1 Limette  
2 Zweige Minze

**Für die Creme:**

Die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen lassen und den Schmand unter die handwarme Schokolade mischen. Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und unterrühren. Sahne steif schlagen, ein Drittel der Sahne in die Schokomasse geben und glatt rühren. Restliche Sahne nur vorsichtig unterheben. Creme in Glas füllen und kalt stellen.

**Für die Erdbeeren:**

Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien, vierteln und mit dem Puderzucker marinieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken, die Limette heiß abwaschen, Limettenschale abreiben und zu den Erdbeeren geben. Limette auspressen und Saft der halben Limette dazugeben. Erdbeeren kurz durchziehen lassen und mit der Schokocreme anrichten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eileen Victoria Hartstock am 05. Juli 2018

## Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Apfelstrudel:**

1 Strudelteig	3 säuerliche Äpfel	50 g Semmelbrösel
50 g gemahlene Walnüsse	50 g Zucker	1 TL Zimt
80 g Butter	150 g Butter	Puderzucker

**Für die Vanillesauce:**

1 Vanilleschote	200 ml Milch	2 Eier, Eigelb
2 TL Maisstärke	20 g Zucker	

**Für den Apfelstrudel:**

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen und schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel begeben, goldbraun rösten, kaltstellen. Strudelteig auf einem etwas feuchten Geschirrtuch ausrollen. In kleinem Topf Butter schmelzen. Teigblätter mit flüssiger Butter bestreichen. Semmelbrösel, geriebenen Walnüsse, Äpfel, Zucker und Zimt auf dem Teig verteilen.

Strudel mithilfe des feuchten Geschirrtuchs einrollen und anschließend mit Butter bestreichen und im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Vanillesauce:**

100 ml Milch mit dem Mark der Vanilleschote in einem Topf erwärmen.

Maisstärke mit der restlichen Milch verrühren. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Milch-Stärke-Gemisch und den Zucker in den Topf zugeben. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Trixi Haupt am 29. November 2018

## Ziegenkäse-Creme mit Himbeer-Rote-Bete-Coulis

**Für zwei Personen**

**Für die Ziegenkäse-Creme:**

175 g Schlagsahne	25 g Zucker	75 g Ziegenfrischkäse
-------------------	-------------	-----------------------

**Für die Himbeer-Rote-Bete-Coulis:**

125 g frische Himbeeren	½ kleine Rote-Bete	1 EL Zucker
frische Minze		

**Für die Ziegenkäse-Creme:**

Die Schlagsahne und den Zucker steif schlagen.

Ziegenkäse hinzugeben und zu einer lockeren Creme schlagen.

**Für die Himbeer-Rote-Bete-Coulis:**

Im Mixer Himbeeren mit Rote Bete und Zucker fein pürieren.

Im Glas schichten - erst Ziegenkäse Creme, dann Coulis dann Ziegenkäse Creme und zum Schluss nochmal Coulis. Mit Minze garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 17. Mai 2018

## Ziegenkäse-Eis mit Walnüssen und Birnen-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für das Ziegenkäse-Eis:**

200 ml Sahne	100 ml Milch	3 Eier
65 g Zucker	200 g Ziegenfrischkäse	

**Für die kandierten Walnüsse:**

50 g Walnüsse	50 g Zucker	3 EL Wasser
---------------	-------------	-------------

**Für das Birnenkompott:**

1 reife Birne	50 g Zucker	100 ml Birnensaft
1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange	

**Für das Ziegenkäse-Eis:**

Eier trennen. Sahne, Milch, Eigelbe, Zucker und Ziegenfrischkäse bei geringer Hitze in einem Topf verrühren bis sich Zucker und Ziegenkäse aufgelöst haben, zur Not mit dem Handrührgerät nachhelfen.

**Für die kandierten Walnüsse:**

Zucker und Wasser in eine heiße Pfanne geben, sobald die Masse anfängt zu schäumen, die Walnüsse hinzugeben. Mit einem Pfannenwender kräftiger rühren, bis die Walnüsse einen schönen Zuckermantel haben. Anschließend die Nüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zum Abkühlen geben.

**Für das Birnenkompott:**

Die Birne schälen und in Würfel schneiden (1,5 cm). Zitrone halbieren und auspressen. Birne, Zitronensaft, Zucker, Birnensaft und die Zimtstange in einen Topf geben. Bei geringer bis mittlerer Hitze (je nach gewünschter Bissfestigkeit) einkochen lassen. Zimtstange wieder entnehmen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 25. Oktober 2018

## Zitronen-Rosmarin-Sorbet

**Für zwei Personen**

200 g weißer Rohrzucker	150 ml Sekt	4 Zweige Rosmarin
4 Zitronen	Eiswürfel	

Von einer Zitrone Zesten reißen, die anderen auspressen. In einem Topf 500 ml Wasser und den Zucker geben und so lang kochen bis der Zucker aufgelöst ist. Die Zesten und den Rosmarin zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen ins Eiswasser tauchen. Zitronensaft und Sekt zugeben. In die Eismaschine füllen bis das Sorbet gut gefroren ist.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 17. Mai 2018

# Index

- Ananas, 22, 34, 49, 50, 66  
Apfel, 2, 3, 5, 6, 21, 38  
Aprikosen, 68
- Baiser, 22, 68  
Bananen, 8, 26, 34, 39, 40, 50, 57, 66, 69  
Beeren, 6, 10, 26, 54  
Birnen, 33, 43, 44, 51, 73  
Biskuit, 17, 27, 28, 65  
Bratapfel, 11  
Brombeeren, 11, 68, 70  
Brownies, 11
- Crêpe, 16, 23  
Crème, 2, 23, 28, 30, 33, 37, 40, 42, 43, 53, 72
- Eis, 6, 19, 22, 26, 36, 48–51, 54, 59, 63, 73  
Erdbeeren, 19–21, 25, 30, 34, 45, 57, 59, 71
- Feigen, 61  
Früchte, 26, 40, 52, 54, 64, 66, 67
- Granatapfel, 25, 34, 42, 47, 64  
Grieß, 25, 26, 70
- Heidelbeeren, 10–12, 27, 36, 63, 68, 70  
Himbeeren, 11, 12, 21, 28, 32, 45, 56, 58, 59, 63, 67, 68, 70, 72
- Johannisbeeren, 12
- Kirschen, 17, 53–55  
Kokos, 22, 24, 34, 49, 50, 66, 67  
Kuchen, 3, 5, 6, 10, 13, 39, 40, 55, 57, 61, 68
- Mandeln, 1, 8, 36, 39, 53, 54, 69  
Mango, 13, 29, 34, 40, 41, 46, 50, 63, 64, 66  
Mascarpone, 8, 10, 12, 17, 18, 20, 25, 27–29, 35, 38, 45–47, 52, 59, 61, 65, 67  
Mousse, 14, 49, 58, 69  
Muffins, 58
- Obst, 34, 40, 55, 68
- Orangen, 17, 20, 25, 26, 30, 32, 34–36, 40–43, 49–51, 57, 60, 61, 63, 65
- Pfannkuchen, 3, 9, 13, 24, 68  
Pflirsich, 1, 34, 39, 48  
Pudding, 12, 37, 64
- Quark, 10, 12, 20, 22, 25, 28, 42, 50, 61, 63
- Rhabarber, 19
- Sabayon, 3, 48, 60  
Salat, 19, 23, 67  
Schmarrn, 30–32  
Schoko, 8, 12, 13, 15, 41, 44, 45, 52, 57, 58, 71  
Sorbet, 9, 18, 22, 73  
Strudel, 7, 44, 72  
Suppe, 33
- Törtchen, 27, 29, 54  
Tarte, 4  
Tiramisu, 25, 28, 65
- Waffeln, 43