

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2019

97 Rezepte

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

Inhalt

Amarena-Mascarpone-Creme mit Nusscrunch	1
Amaretto-Cantuccini-Dessert	1
Amaretto-Zabaione mit gepfefferten Kirsch-Säckchen	2
Apfel, Radieschen und Gin	2
Apfel-Birnen Crumble	3
Apfel-Crumble mit Vanille-Mascarpone	4
Apfel-Küchlein mit Glühwein-Soße	5
Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis	6
Apfel-Rosmarin-Eis in der Waffel	7
Apfel-Strudel mit Nüssen und Schlagsahne	8
Apfel-Strudel mit Walnuss-Eis	9
Apfel-Tartelette Wilhelm Tell	10
Apple Crumble mit Vanille-Soße	11
Apple Crumble	12
Aprikosen-Streusel-Kuchen und -Eis, Mascarpone-Creme	13
Arme Ritter mit Mandel-Creme, Apfel-Kompott, Kaffee-Eis	14
Avocado-Limetten-Creme mit Kürbiskern-Krokant	15
Avocado-Mango-Creme mit karamellisierten Haselnüssen	15
Bananen-Butterkeks-Dessert	16
Bananen-Quark-Creme mit Pistazien und Sauerkirschen	16
Beeren-Crumble mit Vanille-Sahne	17
Beschwipster Pfirsich vom Grill mit Vanille-Rum-Creme	18
Blätterteig-Lasagne mit gegrilltem Obst und Mais-Creme	19
Blaubeer-Pancake mit Buttermilch-Honig-Eis	20
Blitz-Pastéis de Nata mit Orangen-Salat	21

Calvados-Eis mit Apfel-Zimt-Kompott	22
Crêpe Suzette	23
Crêpe Suzette	23
Crack Pie mit Cereal-Whipping-Cream	24
Eigelb-Raviolo mit Trüffel-Creme, Mousseline, Milchschaum	25
Erdbeer-Blitz-Eis mit Schokoladen-Soße und Crumble	26
Erdbeer-Carpaccio, Tonkabohnen-Sahne, Erdbeer-Minz-Pesto	27
Erdbeer-Mascarpone-Biskuit-Röllchen	28
Feigen mit Ziegen-Frischkäse und Thymian-Honig-Glasur	28
Flambierte Ananas mit Mascarpone-Creme	29
Flambierte Ananas-Haselnuss-Crêpe	29
Flambierter Kaiser-Schmarrn mit Marillen-Röster	30
Gebackene Banane im Honig-Sesam-Mantel	30
Gebackener Pfirsich mit süßem Basilikum-Pistazien-Pesto	31
Geröstete Feigen mit Marzipan und Pistazien-Eis	32
Granatapfel-Vanille-Törtchen	33
Gundel-Palatschinken mit Walnuss-Rum-Füllung, Schoko-Soße	34
Himbeer-Creme mit Schokoladen-Pumpernickel	34
Himbeer-Eis mit Keks-Crunch, Vanille-Creme, Himbeer-Soße	35
Himbeeren mit Joghurt und weißer Schokolade	35
Holunder-Quarktaschen mit Früchten und Vanille-Zabaione	36
Honig-Birne mit gratiniertem Ziegenkäse	37
Honig-Plätzchen mit Himbeer-Creme	38
Joghurt-Avocado-Schoko-Creme mit gesalzener Grapefruit	38
Johannisbeer-Chili-Crumble mit Rosmarin-Mascarpone	39
Käse-Sahne-Törtchen mit Heidelbeeren	39
Kürbiskern-Nuss-Buiskuit in Apfelwein, Krokant, Zimtsahne	40
Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Kompott	41
Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Blitz-Eis	42
Kaiserschmarrn mit Portwein-Pflaumen	43
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott	44
Kandierte Süßkartoffel mit Ahorn-Baiser und Sahne-Karamel	45

Limoncello-Eis in der Honig-Wabe mit Obst-Salat	46
Mascarpone-Quark-Creme mit Mango-Soße	47
Miso-Ingwer-Eis mit Mango-Frucht-Salat	47
No Bake Cheesecake	48
Nuss-Trilogie mit Mascarpone-Creme, Mango, Nuss-Cracker	48
Orangen-Mascarpone-Creme mit Physalis	49
Pancakes mit Salz-Karamell und bunten Beeren	50
Pistazien-Eis mit Sesam-Krokant-Hippe	51
Prosecco-Vanille-Zabaione mit Orange	51
Red Velvet Pancakes mit Cheesecake-Creme	52
Rhabarber-Crumble mit Brezen-Streusel, Zitronen-Schmand	53
Rostige Ritter mit Vanille-Soße	54
Safran-Joghurt mit Kardamom und gerösteten Nüssen	55
Saftige Buttermilch-Kokos-Schnitte mit eiskalten Beeren	56
Salzburger Nockerl mit Grant`nschleck	56
Schoko-Küchlein mit Orangen-Grapefruit-Salat	57
Schoko-Küchlein, Zitronen-Schaum, Tonkabohne, Früchte	58
Schoko-Kuchen in der Marzipan-Hippe	59
Schoko-Kuchen, Pistazien-Sahne-Kern, Granatapfel-Kernen	60
Schoko-Likör-Eis mit Baiser-Haube auf gegrillter Melone	61
Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Soße	62
Schokoladen-Espuma mit Bananen-Passionsfrucht-Salat	63
Spekulatius-Salzkaramell-Dessert	63
Türkisches Katmer	64
Tiramisu im Glas	64
Topfen-Nockerl in Butter-Brösel mit Zwetschgen-Röster	65
Topinambur-Ragout mit Pflaumen-Sorbet, Espuma, Crumble	66
Trifle aus Mascarpone, Keks und Himbeeren	67
Vanille-Crème-fraîche-Eis mit Früchten, Wallnuss-Crunch	68
Vanille-Creme-Schnitten	69
Vanille-Soufflé, Kokos-Eis, Apfel-Carpaccio, Piña Colada	70
Walnuss-Dattel-Creme mit karamellisierten Walnüssen	71

Warmes Schoko-Küchlein mit Beeren-Spiegel	71
Weißer Quark-Schokolade mit warmer Himbeer-Soße	72
Whisky Sour mit Luftschokolade, Purple-Curry, Grapefruit	73
Yufka-Körbchen mit beschwipstem Käsekuchen	74
Zabaione mit Erdbeeren	74
Zitronen-Ingwer-Eis mit Mandel-Krokant	75
Zitronen-Koriander-Sorbet mit Himbeeren und Walnüssen	76
Zitronen-Tiramisu mit selbstgebackenen Amaretti	77

Index **78**

Amarena-Mascarpone-Creme mit Nusscrunch

Für zwei Personen

Für die Creme:

250 g Mascarpone 100 g Naturjoghurt 1 TL Puderzucker
1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

Amarenakirschen mit Saft $\frac{1}{2}$ Tafel Zartbitterschokolade 50 g Nussmischung
6 Minzblätter 100 g Zucker

Für die Creme:

Die Mascarpone, Joghurt und Puderzucker miteinander vermengen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Mark in die Creme mischen.

Für die Garnitur:

Schokolade reiben. Nüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Abkühlen lassen und zerkleinern.

Nun die Mascarpone-Creme mit den karamellisierten Nüssen und Amarenakirschen schichten.

Mit geraspelter Schokolade und Minzblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 16. Mai 2019

Amaretto-Cantuccini-Dessert

Für zwei Personen

Für das Dessert:

70 g Cantuccini 125 ml Amaretto 250 g Mascarpone
100 g Puderzucker 250 ml Sahne 250 g Erdbeeren
50 g weiße Schokolade

Für das Dessert:

Die Hälfte der Cantuccini in Amaretto eintauchen und stehend in ein schönes Glas schichten.

Mascarpone und Puderzucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren waschen, trockentupfen, kleinschneiden und unter die Mascarponecreme geben.

Eine Schicht der Creme auf die Cantuccini geben und nochmals eine Schicht Cantuccini in Amaretto tränken und darauf geben. Wiederum eine Schicht der Mascarponecreme darauf geben und mit gehobelter weißer Schokolade garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 11. April 2019

Apfel-Birnen Crumble

Für zwei Personen

Für die Apfel-Birnen:

1 roter Apfel

1 Birne

1 Zitrone

1 Zweig Salbei

50 g Butter

35 g braunen Zucker

Vanille

Für das Crumble:

20 g feine Haferflocken

20 g gemahlene Haselnüsse

50 g kalte Butter

50 g brauner Zucker

75 g Mehl

Für die Apfel-Birnen:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfel und Birne schälen, Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Zucker in die Pfanne zur Butter geben und kurz anschwitzen. Salbei abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Kurz in der Pfanne mitschwenken und entfernen. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit einer Prise Vanille und einem Spritzer Zitrone zum Schluss verfeinern.

Für das Crumble:

Butter, Zucker, Haferflocken und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel von Hand durchkneten und nach und nach das Mehl zugeben, bis der Teig leicht bröselig bzw. mürbe wird.

Die Apfel-Birnen aus der Pfanne in eine ofenfeste Form geben, bis diese zu 3/4 gefüllt sind. Die Brösel darauf grob verteilen und ca. 20 min. im Backofen backen.

Das Crumble noch warm servieren.

Julian Mittler am 04. Juli 2019

Apfel-Crumble mit Vanille-Mascarpone

Für zwei Personen

Für den Apfel-Crumble:

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	70 g Mehl
40 g kalte Butter	Butter	2 TL Zucker
1 Pck. Vanillezucker		

Für die Mascarpone:

100 g Mascarpone	150 ml geschlagene Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Zucker		

Für den Apfel-Crumble:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen, schälen und klein schneiden. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und auspressen. Äpfel mit 5 g Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft mischen.

Für die Streusel Mehl, 15 g Zucker, Vanillezucker und Butter mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Ofenform ausfetten. Äpfel in die Form geben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Crumble auf den Grill bei indirekter Hitze 25 Minuten garen, evtl. noch im Backofen auf der obersten Stufe nachbräunen.

Für die Mascarpone:

Mark der Vanilleschote auskratzen. Mascarpone, Zucker und Mark der Vanille verrühren und Sahne unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 18. Juli 2019

Apfel-Küchlein mit Glühwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Apfel-Küchlein:

2 süß-säuerliche Äpfel	1 Ei	150 g Magerquark
6 EL Vollmilch	1 Zitrone	300 g Mehl
50 g Weizenmehl	95 g Zucker	1 Pck. Backpulver
1 Prise Zimt	25 g Butter	6 EL Rapsöl
1 Prise Salz		

Für die Glühweinsauce:

50 ml Rotwein	100 ml Portwein	1 Zimtstange
1 Orange	1 Vanilleschote	25 g Zucker
1 TL kalte Butter		

Für das Apfel-Küchlein:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Quark-Öl-Teig 1 Ei mit Magerquark, Vollmilch, Rapsöl, 300 g Mehl, 75 g Zucker, Backpulver und einer Prise Salz vermengen. Aus 1/12 der Masse ein rundes, flaches Küchlein formen und auf einem Backblech auslegen. 1 TL Zitronensaft auspressen. Äpfel schälen, würfeln und mit dem Zimt und dem Zitronensaft vermengen. Auf den Teig geben und das Küchlein 5 Minuten im Ofen backen.

Für das Crumble Butter mit 20 g Zucker, 50 g Weizenmehl und einer Prise Salz vermengen und auf das Küchlein geben, weitere 15-20 Minuten im Ofen backen.

Für die Glühweinsauce:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen. Vanillemark aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen. Zimtstange, Vanillemark und Abrieb einer halben Orange dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Zum Schluss 1 TL kalte Butter einrühren und auf das Küchlein träufeln.

Sarah Bokop am 05. Dezember 2019

Apfel-Lasagne mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Für das Walnuss-Eis:

80 g Walnusskerne 70 g Zucker 200 ml Sahne
80 ml Milch 3 EL Ahornsirup 4 Eier

Für die Lasagneblätter:

1 Strudelteig 1 Ei 2 TL Puderzucker

Für die Äpfel:

2 rote Äpfel 2 TL Butter 2 TL Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für das Walnuss-Eis:

Die Walnusskerne in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer zerstoßen. Die zerstoßenen Walnüsse mit Milch und Ahornsirup vermengen.

Die Eier trennen. Die 4 Eigelbe mit dem Zucker zu einem Eigelbschaum cremig rühren. Ein Eiweiß steif schlagen. Ebenfalls die Sahne steif schlagen.

Die Walnuss-Milchmischung unter den Eigelbschaum rühren und den Eiweißschnee und die Sahne unterheben.

Die fertige Eis-Masse für etwa 20 Minuten in der Eismaschine gefrieren.

Für die Lasagneblätter:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Strudelteig in 12 gleiche Dreiecke schneiden. Das Ei trennen. 6 Teigdreiecke mit Eiweiß bepinseln und jeweils mit einem Teigdreieckblatt versetzt belegen. Mit Puderzucker bestreuen.

Die Dreiecke im Backofen für 3-4 min. kross backen.

Für die Äpfel:

Die Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eine Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben in Butter, Puderzucker und dem Vanillemark karamellisieren.

Die einzelnen Komponenten der Lasagne stapeln. Mit der Apfelscheibe beginnen, darauf den Strudelteig legen und mit einer weiteren Apfelscheibe belegen. Das Walnusseis darauf geben, erneut mit dem Strudelteig belegen, darauf eine Scheibe Apfel legen und mit Walnusseis oben abschließen. Die Lasagne zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Habeth am 23. Mai 2019

Apfel-Rosmarin-Eis in der Waffel

Für zwei Personen

Für 1 Liter Eis:

600 g Äpfel	2 Zitrone	4 Eier (Eigelb)
400 ml Schlagsahne	200 ml Milch	300 g Zucker
10 Zweige Rosmarin		

Für die Waffel:

100 g Weizenmehl	100 g Schlagsahne	100 g Puderzucker
------------------	-------------------	-------------------

Für 1 Liter Eis:

Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Sahne mit der Milch in einen Topf geben und auf ca. 75 Grad erhitzen, nicht aufkochen. Vom Herd nehmen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und reiben. Zitrone halbieren und auspressen. Zu dem geriebenen Apfel geben, damit das Mus nicht dunkel wird. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Nadeln von einem Stiel beiseitelegen, den Rest fein hacken. Äpfel und gehackten Rosmarin in die erhitzte Sahne geben und vermengen. Apfel-Sahne-Mix zum Eischäum geben und gut vermengen. Die Masse in die Eismaschine geben. Die gekühlte Apfelmasse mit den übrigen Rosmarinnadeln vermengen.

Für die Waffel:

Grill auf 180 Grad vorheizen.

Mehl und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Sahne zufügen und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.

Einen Klecks Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu einem Kreis von ca. 15 cm dünn verstreichen. Die Kreise ca. 4 Minuten bei 180 Grad auf dem Grill backen, sofort vom Papier lösen und in Waffelbackförmchen zu einer Schale mit welligem Rand formen. Abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Siber Daller am 25. Juli 2019

Apfel-Strudel mit Nüssen und Schlagsahne

Für zwei Personen

Für die Apfelstrudel-Füllung:

4 Äpfel	1 Zitrone	60 ml Apfelsaft
150 g brauner Zucker	1 TL Zimt	2 EL Butter
2 EL Mehl	2 EL Speisestärke	1 Muskatnuss
1 Prise Salz		

Für den Apfelstrudel:

1 Rolle Blätterteig	1 Ei
---------------------	------

Für die Sahne:

200 g Sahne	Sahne steif	100 g Walnusskerne
1 Pck. Vanillezucker	4 EL Zucker	

Für die Apfelstrudel-Füllung:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.

Muskatnuss reiben. Apfelwürfel, Apfelsaft, Zitronenabrieb, Zucker, Mehl, Speisestärke, Salz, Zimt und Muskatnuss in einer Schüssel verrühren. In Förmchen geben.

Für den Apfelstrudel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Teil vom Teig in dünne Streifen schneiden und damit ein Gitter auslegen. Ein Ei trennen und das Gitter mit Eigelb bepinseln.

Für den Strudel den übrigen Blätterteig zuschneiden und in ein Förmchen reindrücken. Darauf die Apfel-Füllung geben und ganz oben das Gitter vorsichtig drauflegen. Mit Eigelb erneut bepinseln. Für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Sahne:

Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Nüsse hinzugeben und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franciska Acs am 21. Februar 2019

Apfel-Strudel mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Für den Apfelstrudel:

1 Packung Strudelteig 2 große säuerliche Äpfel 1 EL gemahlene Zimt
1 EL getrocknete Minze 2 EL Butter

Für das Walnuss-Eis:

375 ml Buttermilch 375 ml Sahne 2 EL Waldhonig
 $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale) $\frac{1}{2}$ Orange (Schale)

Für die Garnitur:

100 g Walnüsse 40 g Rohrzucker

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Butter schmelzen. Teig zwischen den Blättern mit geschmolzener Butter bestreichen. Äpfel waschen, trockentupfen und schälen. Äpfel in Achtel schneiden.

Diese dann in ca. 3 mm dicke Schnitten schneiden. Zimt und getrocknete Minze darüber streuen und gut vermengen. Äpfel auf den Teig geben und einrollen. Im Ofen backen.

Für das Walnuss-Eis:

Buttermilch, Sahne, Honig, Zitronen- und Orangenschale vermischen und gut durchkühlen lassen. In der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

Walnüsse hacken und in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren lassen. Ins Eis rühren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Wist am 07. März 2019

Apfel-Tartelette Wilhelm Tell

Für zwei Personen

Für die Tartelette:

1 Apfel	60 g Mehl	35 g kalte Butter
3 EL Butterflöckchen	2 EL Agavendicksaft	1 EL brauner Zucker
1,5 EL Zucker	1 EL Saltflakes	1 Prise Salz

Für das Espuma:

100 ml Apfelsaft	100 ml Calvados	100 ml Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ TL Xanthan	1 EL Agavendicksaft	

Für die Garnitur:

Zimt	Puderzucker
------	-------------

Für die Tartelette:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Mehl, Salz und Zucker mischen und kalte Butter einarbeiten. Die Hälfte des Teiges in je zwei Tartelette-Förmchen und mit einer Gabel perforieren.

Apfel waschen, trockentupfen, schälen, vierteln und in sehr dünne Scheiben hobeln. Die Tarteletteböden ebenfalls herausnehmen und mit Agavendicksaft nappieren. Darauf die Apfelscheiben fächerartig anrichten und mit braunem Zucker, Zimt und Butterflöckchen bestreut weitere 10-12 Minuten backen. Fertige Tartelettes aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für das Espuma:

Apfelsaft, Agavendicksaft, Calvados, Sahne und Xanthan in die ISI Flasche füllen und mit zwei Kapseln Stickstoff versehen.

Für die Garnitur:

Auf einen Teller Puderzucker und Zimt streuen und darauf die Tartelette legen. Die abgekühlte Tartelette mit dem Espuma und drei dünnen Apfelscheiben garnieren.

Caroline Ballmann am 04. April 2019

Apple Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Füllung:

3 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ EL Mehl
20 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	

Für die Streusel:

30 g Haferflocken	40 g Mehl	40 g kalte Butter
40 g brauner Zucker	$\frac{1}{6}$ TL Backpulver	1 kleine Prise Salz

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	1 Ei (Eigelb)	125 ml Sahne
125 ml Milch	50 g Zucker	

Für die Füllung:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zucker und Zimt mischen. Äpfel in eine Auflaufform geben und verteilen. Mehl gleichmäßig über die Apfelfüllung streuen.

Für die Streusel:

Haferflocken, Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem streuseligen Teig verkneten. Streusel über den Äpfeln verteilen. Apple Crumble etwa 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länger nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ei trennen. In einem Topf die Milch, Zucker und Shante erwärmen. Vanille dazugeben. Aufkochen lassen. Eigelb in die heiße Sauce einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Gostomski am 16. Mai 2019

Apple Crumble

Für 4 Personen

500 g süß-saure Äpfel 6 EL Zucker, braun $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1/2 Zitrone, (Saft) 1/2 Glas Wasser

Für die Streusel:

150 g Butter 200 g Mehl 140 g Zucker
200 g Mandeln gemahlen

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote 3 Eigelb 300 ml Milch
5 EL Zucker

Die Äpfel schälen und in kleine Viertel schneiden. In etwas Butter leicht anschwitzen, Zucker hinzugeben und den Saft einer 1/2 Zitrone und ein halbes Glas Wasser zugeben.

Alles anschwitzen und leicht köcheln lassen bis Äpfel und Zucker miteinander verschmolzen sind.

Gemahlene Mandeln, Butter, Mehl und Zucker und Zimt miteinander vermengen und dabei darauf achten, dass nicht zu feine Streusel entstehen.

Die Äpfel vom Herd nehmen und in eine Form geben. Den Crumble darüber streuen und im Ofen für ca. 20-25 min. bei 180 Grad Umluft backen. Kurz vor Ende der Backzeit, auf Oberhitze schalten, zum Bräunen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

Die drei Eigelbe schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch nach und nach dazu gießen. Nun die Soße wieder auf den Herd stellen und so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist.

Karen Fritzenschaft am 14. Dezember 2019

Aprikosen-Streusel-Kuchen und -Eis, Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für den Teig:

25 g Quark, Magerstufe	40 g Mehl	1 Msp. Backpulver
10 g Zucker	1 EL Milch	1 EL neutrales Öl

Für den Belag:

3 frische Aprikosen	2 TL Aprikosenkonfitüre
---------------------	-------------------------

Für die Streusel:

30 g Mehl	15 g Zucker	1 TL Vanillezucker
15 g Margarine	1 Msp. Zimt	

Für die Mascarpone-Crème:

50 g Mascarpone	½ TL Vanillezucker	1 TL Aprikosenschnaps
-----------------	--------------------	-----------------------

Für das Aprikoseneis:

375 g Mascarpone	525 ml Aprikosenmus	1 ½ TL Zitronensaft
150 g Zucker	75 ml Milch	150 ml Sahne
3 Eier	1 ½ Päck. Vanillezucker	Zimtpulver

Für die Eiswaffel:

20 g weiche Butter	25 g Zucker	
20 g Mehl	½ TL Backkakao	1 Ei (Eiweiß, Größe S)

Für den Teig: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und jeweils rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach den unten zubereiteten Schritten, den Kuchen im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit einem Servierring jeweils zu runden Küchlein ausstechen.

Für den Belag: Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Mit einem kleinen Messer die Haut abziehen und die Aprikosen- Hälften nochmals halbieren. Mit einem Teelöffel die Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teigkreisen verteilen und darauf die Aprikosenstücke verteilen.

Für die Streusel: Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder auch mit der Hand zu Streuseln kneten. Anschließend auf dem Obst verteilen.

Für die Mascarpone-Crème: Mascarpone mit dem Vanillezucker und dem Aprikosenschnaps glatt rühren.

Für das Aprikoseneis: Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schön cremig rühren.

Die Eimasse mit Aprikosenmus, Zitronensaft, Mascarpone und Milch pürieren.

Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen, separat das Eiweiß aufschlagen und beides unter die Aprikosenmasse rühren. Die fertige Aprikoseneismasse kann nun in die Eismaschine. Nach Belieben mit Zimt abschmecken.

Für die Eiswaffel: In einer Schüssel die Butter, den Zucker, das Mehl, den Backkakao und das Eiweiß mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und darin ohne Zugabe von Fett Teig portionsweise schön dünn ca. 2 Minuten pro Seite backen. Jeweils auf ein umgedrehtes Glas legen und mit einem zweiten Glas runter drücken. Die Waffel dabei in Falten legen. Auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 23. Juli 2019

Arme Ritter mit Mandel-Creme, Apfel-Kompott, Kaffee-Eis

Für zwei Personen

Für das Brioche:	1 Laib Brioche	20 ml Mirabellenlikör
Für die Mandelcreme:		
100 g gemahlene Mandeln	100 g Butter	100 g Zucker
1 Ei	5 g brauner Rum	
Für das Apfelkompott:		
4 Äpfel	2 EL Preiselbeeren	60 ml Apfelsaft
50 g Zucker	½ TL Vitamin C	1 Msp. Lebkuchengewürz
¼ TL Zimtpulver		
Für die Vanillesauce:		
300 ml Sahne	100 ml Milch (3,5%)	1 Vanilleschote
50 g Vanillezucker	4 Eier (Eigelbe)	
Für das Eis:		
125 g Milch	375 g Sahne	100 g Glucose-Sirup
50 g Kaffeebohnen	2 Tonkabohnen	
Für die Garnitur:		
75 g zartbitter Kuvertüre	100 g Mehl	1 Bund frische Minze
	150 g Mandelblättchen	

Für das Brioche:

Den Ofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen. Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in den Likör tauchen. Kurz abtropfen und auf Backpapier legen.

Für die Mandelcreme:

Mandeln, Butter, Zucker, Ei und Rum vermengen.

Für das Apfelkompott:

Zucker mit 20 ml vom Apfelsaft hellbraun karamellisieren. Rest Apfelsaft mit den Äpfeln, Vitamin C und den Gewürzen zugeben. Abgedeckt die Apfelwürfelchen nicht zu weich, bei kleiner Hitze, zu Kompott schmoren.

Danach gut abkühlen. Es sollte nicht kalt serviert werden. Außerdem können Preiselbeerkompott untergehoben werden.

Für die Vanillesauce:

Milch mit der Sahne erhitzen. Vanilleschote auskratzen und mit dem Vanillezucker in die Flüssigkeit geben. Eier trennen und Eigelbe mit dem restlichen Zucker warm schaumig schlagen (auf Wasserdampf!) und mit der sehr heißen Sahne-Milchmischung zur Rose abziehen, so dass die Masse eine leichte Bindung erhält.

Für das Eis:

Sahne mit Kaffeebohnen aufkochen. Kaffeebohnen entfernen. Rest der kalten Sahne, Milch, und geriebener Tonkabohne mit dem Glucose Sirup mischen und gut mixen. Dann zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

Für die Garnitur:

Mehl in die Mandelmasse einkneten und als Streusel ausbacken. Minze abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und als Garnitur verwenden. Die Mandelcrème dünn auf das Brioche streichen und mit Mandelblättchen bedecken. Im Ofen goldbraun backen. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in Gitterform auf ein Backpapier gießen. Erkalten lassen.

Das Kompott schön auf Teller platzieren, Armer Ritter anlegen und mit Eis servieren.

Christoph Kist am 12. November 2019

Bananen-Butterkeks-Dessert

Für zwei Personen

Für das Dessert:

2 große Bananen	1 unbehandelte Zitrone	100 g Butterkekse
250 g Kajmak	300 ml Sahne	1 TL Puderzucker
20 g dunkle Blockschokolade		

Für das Dessert:

Die Kekse klein hacken. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.

Zitrone halbieren, etwas Zitronensaft auspressen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft bespritzen.

In zwei hohe Dessertgläser oder Schüsseln eine Schicht Kekse geben.

Darauf eine Schicht Kajmak, dann die Bananenscheiben und darauf die Schlagsahne schichten.

Den Schichtvorgang bis kurz unterhalb des Glasrandes wiederholen.

Etwas Schokolade raspeln und darüber streuen. Das Dessert servieren.

David Kotowski am 28. März 2019

Bananen-Quark-Creme mit Pistazien und Sauerkirschen

Für zwei Personen

Für die Bananen-Quark-Creme:

2 Bananen	2 Limetten	1 Vanilleschote
100 g Mascarpone	60 g Magerquark	50 ml Sahne

Für die gerösteten Pistazien:

40 g Pistazienkerne	Zucker
---------------------	--------

Für die Sauerkirschen:

400 g Sauerkirschen mit Saft

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Bananen-Quark-Creme:

Limetten halbieren auspressen. Bananen schälen, in Stücke brechen und mit Limettensaft pürieren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Magerquark zu den Bananen geben und alles schaumig pürieren. Mascarpone unterheben.

Vanilleschote aufheben. Sahne steif schlagen und unter die Bananen-Quark-Masse heben. Anschließend im Kühlschrank kühl stellen.

Für die gerösteten Pistazien:

Pistazien grob in kleine Stücke hacken und in der Pfanne mit Zuckerkaramellisieren.

Für die Sauerkirschen:

Sauerkirschen inklusive Saft und Vanilleschote von der Bananen-Quark-Creme in einen kleinen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln. Einen Esslöffel des reduzierten Sauerkirschsafte auf den Rand der Teller geben und mit einem Pinsel einen geraden Strich daraus ziehen.

Bananen-Quark-Creme in einen Spritzbeutel füllen und drei immer größer werdende Klekse auf dem Pinselstrich spritzen. Pistazienkerne darüber streuen und mit Minze dekorieren.

Kai Link am 08. August 2019

Beeren-Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Beerengratin:

200 g gemischte TK-Beeren 50 g Zucker 1 Zitrone, (Saft)
2 Eier, (Eigelb) 100 g Mascarpone

Für den Crumble:

60 g Mehl 25 g Zucker 40 g Butter
 $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt 1 Prise feines Salz

Für die Sahne:

150 g geschlag. Sahne 1 Zitrone, (Abrieb) 1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen.

Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben.

Für den Crumble:

Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in Stückchen dazugeben und die Masse dann in Streuseln krümeln.

Die Beerenmasse in kleine Portionsauflaufformen verteilen, die Streusel darüber streuen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Für die Sahne:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Die Sahne mit Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht in der Ofenform anrichten und servieren.

Uke Dengler am 08. August 2019

Beschwipster Pfirsich vom Grill mit Vanille-Rum-Creme

Für zwei Personen

Für die Pfirsiche:

1 gelbfleischiger Pfirsich	1 EL Pfirsichkonfitüre	2 EL brauner Rum
2 EL brauner Zucker	1 Scheibe Toastbrot	20 g Amarettini Kekse
12 g gehackte Mandeln		

Für die Vanille-Rum-Creme:

100 g Sahne	100 g Mascarpone	1 TL brauner Rum
1 EL Vanillezucker		

Für die Pfirsiche:

Den Rum mit Zucker verrühren. Pfirsich halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach unten in die Rummischung legen, ca. 20 Minuten darin marinieren lassen.

Toast mit den Fingern fein zerreiben. Amarettini mit den Fingern grob zerbröseln. Toastbrösel und Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten. Amarettini dazugeben, alles noch ca. 2 Minuten rösten, dann beiseite stellen und abkühlen lassen.

Pfirsichhälften herausheben, abtropfen lassen, auf den heißen Grill legen und ca. 5 Minuten auf der Schnittseite grillen. Mit Amarettini-Mandel-Mix füllen und mit der restlichen Rummarinade beträufeln.

Für die Vanille-Rum-Creme:

Sahne mit Zucker und Rum verrühren und unter die Mascarpone geben.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, mit der Crème garnieren und servieren.

Lubina Jeschke am 25. Juli 2019

Blätterteig-Lasagne mit gegrilltem Obst und Mais-Creme

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

200 g frischer Blätterteig

Für die süße Maiscreme:

1 frischer Zuckermaiskolben 200 ml Sahne 50 Butter

50 g Mascarpone 1 Vanilleschote 1 EL Zucker

Für das gegrillte Obst:

300 g Wassermelone 1 Mango 5 frische Feigen

1 EL Agavendicksaft

Für den Blätterteig:

Den Blätterteig rund ausstechen und auf dem Grill goldbraun backen.

Maisbart (vom unten aufgeführten Maiskolben) auf dem Grill schwarz grillen und danach im Mixer zu einem Staub hexeln. Diesen zu der Maiscreme geben.

Für die süße Maiscreme:

Mais vom Kolben schneiden und mit der Butter im Topf andünsten. Mit Sahne ablöschen und Mark von der Vanilleschote hinzugeben, ebenso den Zucker. 5 Minuten kochen lassen und danach im Mixer pürieren. Kurz etwas abkühlen lassen und die Mascarpone unterheben.

Für das gegrillte Obst:

Wassermelone in ca. 1 cm dicke Scheiben und rund ausstechen, ebenso die Mango. Die Feigen vierteln und das Obst mit etwas Agavendicksaft bepinseln. Grillen und versuchen die Grillstruktur auf das Obst zu bekommen.

Als untere Schicht den Blätterteig verwenden. Die Maiscreme aufstreichen und das Obst auf die Creme geben.

Michael Spachmann am 25. Juli 2019

Blaubeer-Pancake mit Buttermilch-Honig-Eis

Für zwei Personen

Für das Eis:

375 ml Buttermilch 125 ml Schlagsahne 1 Limette

50 g Honig

Für die Blaubeer-Pancakes:

150 g frische Blaubeeren 1 Ei 100 ml Buttermilch

30 g Butter 100 g Mehl ½ TL Backpulver

50 g Honig Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze Puderzucker

Für das Eis:

Die Limette abreiben und komplett auspressen. Buttermilch, Schlagsahne, Honig, Limettensaft und Abrieb mit einem Schneebesen gut vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Blaubeer-Pancakes:

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ei trennen.

Eigelb mit Honig und 1 EL zerlassener Butter verquirlen. Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen und mit Buttermilch mischen. Unter die Mehlmischung rühren. Danach die Eigelbmasse unterrühren.

Teig 10 Minuten quellen lassen. Blaubeeren waschen und trockentupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und nach der halben Backzeit mit Blaubeeren bestücken, Pancakes wenden und goldgelb backen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.

Camilo López am 01. August 2019

Blitz-Pastéis de Nata mit Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Packung Blätterteig 3 EL Zimt

Für die Füllung:

1 Orange 120 g Crème-fraîche 1 Ei

1 Vanilleschote 1 EL Zucker

Für den Orangensalat:

1 Orange 1 Zweig Minze 2 cl Cointreau

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze Puderzucker Zimt

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit Zimt bestreuen und aufrollen. Die Rolle in 6 Teile aufteilen und der Länge nach flachdrücken. Die Teiglinge in eine Muffin-Form geben und für ca. 8 Minuten im oberen Drittel backen. Teigförmchen aus dem Ofen holen und mit einem Löffel etwas andrücken.

Für die Füllung:

Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei, Zucker, Vanillemark, Crème fraîche und die Hälfte des Orangenabriebs verquirlen. Die andere Hälfte des Orangenabriebs für die Garnitur aufbewahren. Füllung in jedes Teigförmchen geben und für rund 8 Minuten backen.

Für den Orangensalat:

Orange schälen, halbieren und die Filets rausschneiden. Aus der Schale den Rest-Saft auspressen und auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Saft und Cointreau mit Minze vermengen und mit den Orangenfilets mischen.

Für die Garnitur:

Die Pastéis auf einem Dessertteller anrichten und mit einem Puderzucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit krönen. Mit der restlichen Orangenschale von oben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Raphael Skerlan am 24. Oktober 2019

Calvados-Eis mit Apfel-Zimt-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kompott:

3 saure Äpfel 200 g Butter 1 EL gemahlener Zimt

Für das Eis:

1 saurer Apfel 1 Zitrone 1 L Sahne
300 ml Calvados 200 ml trüber Apfelsaft 1 EL BASIC Textur
500 g Zucker 1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für den Kompott:

Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne braten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zimt und Limettensaft zum Apfel in die Pfanne geben und einkochen lassen.

Für das Eis:

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. 50 g Zucker ankaramellisieren, sodass es Karamell-Form annimmt. Apfelwürfel dazugeben und mit Apfelsaft ablöschen und einkochen, bis es zu einer Art Brei wird. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Zitrone waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Calvados zufügen und alles flambieren. Sahne zusammen mit dem Texturmittel, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb einkochen, abschmecken und evtl. Puderzucker, Calvados oder Apfelsaft hinzufügen. Die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und 4-5 Blätter abzupfen. Das Eis auf den Kompott geben, mit Minz-Blättern krönen und in einer Schüssel servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kahse am 17. Oktober 2019

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	125 ml Milch	2 EL Mineralwasser
100 g Mehl	1 EL Zucker	1 Prise Salz
Mandelblättchen	Öl	

Für die Sauce:

1 Orange	100 ml Orangensaft	2 cl Orangenlikör
3 EL Zucker	1 EL Butter	

Für die Crêpes:

Das Mehl mit Zucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Milch nach und nach dazugießen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Einen Schuss Mineralwasser hinzufügen und ca. 15 min. quellen lassen. Eine flache, beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, eine Kelle Teig in der Pfanne so verlaufen lassen, dass der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Von beiden Seiten goldgelb backen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nacheinander die übrigen Crêpes ausbacken, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für die Sauce:

Orange schälen und filetieren. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben und mit Orangenlikör und Orangensaft ablöschen. Die Orangenfilets darin ca. 2 Minuten dünsten. Nun die Crêpes falten und mit der Orangensauce servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Franz Xaver List am 19. September 2019

Crêpe Suzette

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

60 g Mehl	1 Ei	170 ml Vollmilch
50 ml Sahne	30 g Butter	7 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

50 g Zucker	3 große Orangen (Saft)	1 Orange (Abrieb)
1 Zitrone (Saft)	5 EL Bitterorangenlikör	100 g Butter

Für den Crêpe:

Das Mehl, Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel verrühren. Sahne und Milch langsam unter ständigem Rühren dazugeben. Etwas Butter in einer Crêpe-Pfanne erhitzen und etwas Teig zur Pfanne geben. Die Pfanne schwenken damit sich der Teig gleichmäßig ausbreiten kann. Crêpe von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Sauce:

Zucker in eine heiße Pfanne geben und karamellisieren. Orangen und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Orangensaft, Zitronensaft und Orangenabrieb dazugeben und bis zur Hälfte reduzieren lassen.

Grand Manier zur Pfanne geben und anzünden. Sobald die Flammen erloschen sind Butter dazugeben und in der Sauce schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 04. April 2019

Eigelb-Raviolo mit Trüffel-Creme, Mousseline, Milchschaum

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

300 g Pasta-/Spätzlemehl	6 Eier	1 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie	Rote Bete Granulat	1 Prise Salz

Für die Trüffelcreme:

150 g Ziegenfrischkäse	2 EL Trüffelbutter	3 EL spanischer Herbsttrüffel
1 Zitrone	Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer		

Für die Ravioli:

2 Eier (L und XL)	3 EL spanischer Herbsttrüffel	50 g Butter
Salz		

Für die Mousseline:

250 g Petersilienwurzel	1 Kartoffel	80 g geschlagene Sahne
300 ml Milch	$\frac{1}{4}$ TL Salz	Cayennepfeffer
Pfeffer		

Für den Schaum:

Spinatpulver	Salz	Pfeffer
--------------	------	---------

Für die Garnitur:

Pinke und lila Blüten	Wildkräutersalat
-----------------------	------------------

Für den Ravioliteig:

Fünf Eier trennen. In der Küchenmaschine aus einem ganzen Ei und fünf Eigelb, Mehl, Salz und Olivenöl einen Pastateig herstellen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und in Wasser aufkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Passiertuch gießen. Petersilie im Tuch ausdrücken und in der Küchenmaschine unter 2/3 des Teiges mischen.

Das andere Drittel des Teiges mit dem Rote-Bete-Granulat mischen bis eine kräftige violette Farbe entsteht.

Für die Trüffelcreme:

Zitrone waschen. Trüffel hobeln. Ziegenfrischkäse, Trüffelbutter, Trüffel, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Ravioli:

Den grünen Teig und den violetten Teig auf eine Stärke jeweils auf eine Stärke von 7 ausrollen. Aus dem grünen Teig Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden, aus dem violetten Sterne ausstechen.

Sterne einseitig mit etwas Eiweiß bestreichen und mittig auf jedes zweite grüne Quadrat kleben. Mit einem Nudelholz vorsichtig darüber rollen bis die Teige eine Bindung haben.

Nun auf die grünen Quadrate ohne Stern mit der Trüffelcreme einen Kreis etwas größer als ein Eigelb spritzen. Eigelb mittig in den Kreis setzen und Trüffelcreme ringartig bis ganz oben um das Eigelb spritzen.

Trüffel großzügig über das Eigelb hobeln. Etwas Eiweiß auf den grünen Nudelboden um das Eigelb streichen.

Grünes Quadrat mit Stern über das Eigelb legen und rundherum festdrücken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen.

Ca. 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und kurz vor dem Anrichten in flüssiger Butter schwenken.

Für die Mousseline:

Petersilienwurzeln und Kartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden. Petersilienwurzel in Milch weichkochen. Kartoffel in gesalzenem Wasser weichkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Geschlagene Sahne kurz vor dem Anrichten unterheben.

Für den Schaum:

Die Milch von der Petersilienwurzel (s.o.) mit etwas Spinatpulver, Trüffelbutter, Salz und Pfeffer aufkochen und mit dem Mixstab schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Lührs am 20. November 2019

Erdbeer-Blitz-Eis mit Schokoladen-Soße und Crumble

Für zwei Personen

Für das Erdbeer-Blitzeis:

250 g Tk-Erdbeeren	100 g griech. Joghurt (10%)	30 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker	1 Zitrone	4 frische Erdbeeren

Für die Schokoladensauce:

75 g Zartbitterschokolade (70%)	75 ml Milch	25 g Zucker
1 Prise Salz		

Für den Crumble:

50 g weiche Butter	50 g Zucker	85 g Mehl
1 Prise Salz		

Für das Erdbeer-Blitzeis:

Die Schale der Zitrone abreiben, Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tiefgekühlte Erdbeeren, Joghurt, Puderzucker, einen Teelöffel Vanillezucker, die Hälfte des Zitronenabriebs und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zu einer Eismasse pürieren. Bis zum Servieren ins Gefrierfach stellen.

Das Grün der Erdbeeren entfernen, Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Vanillezucker betreuen. Zum Eis servieren.

Für die Schokoladensauce:

Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. Schokolade fein hacken und in der warmen Milch auflösen. Zur Seite stellen. Vor dem Servieren Salz einstreuen.

Für den Crumble:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker und Mehl mit einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem Crumble kneten. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Einen Klecks Schokoladensauce auf Teller geben, Crumble darauf verteilen und je eine Kugel Erdbeer-Eis darauf geben. Schokoladensauce darüber verteilen und servieren.

Marco Heyer am 22. August 2019

Erdbeer-Carpaccio, Tonkabohnen-Sahne, Erdbeer-Minz-Pesto

Für zwei Personen

Für die Sahne:

200 ml geschlagene Sahne 1 Tonkabohne 1 EL Zucker

Für das Pesto:

1 kl. Bund Erdbeer-Minze 100 g Cashewkerne 3 EL Zucker

Für das Erdbeer-Carpaccio:

400 g Erdbeeren

Für die Garnitur:

3 Zweige Lakritz-Tagetes

Für die Sahne:

Eine Tonkabohne sehr fein mörsern und sieben. Schlagsahne mit Zucker und der gemörserten Tonkabohne steif schlagen. Kalt stellen.

Für das Pesto:

Erdbeer-Minze abbrausen, trockenwedeln und mit weißem Zucker und Cashewkernen im Mixer zu einem Erdbeer-Minze-Pesto verarbeiten.

Für das Erdbeer-Carpaccio:

Erdbeeren putzen und mit Hilfe eines Hobels fächerartig sehr dünn auf einem Teller anrichten.

Für die Garnitur:

Lakritz-Tagetes abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren mit dem Erdbeer-Minze-Pesto und der Lakritz-Tagetes belegen, die Tonkabohnen-Sahne extra anrichten und servieren.

Helmut Schültke am 29. August 2019

Erdbeer-Mascarpone-Biskuit-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Biskuitrolle:

1 Ei	3 EL lauwarmes Wasser	3 EL Zucker
3 ½ EL Mehl	1 TL Backpulver	1 EL Vanillezucker
2 EL Butter	1 EL neutrales Pflanzenöl	

Für die Füllung:

75 g Erdbeeren	1 EL Zucker	100 g Mascarpone
2 TL Sherry	1 EL Erdbeer-Konfitüre	1 TL Puderzucker

Für die Biskuitrolle:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker und lauwarmes Wasser mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Öl und steif geschlagenes Eiweiß unterheben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Biskuitmasse hinein geben und verteilen. Mit Deckel ca. 8-10 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit Dampf entweichen lassen. Wenden und offen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten fertig backen.

Biskuit herausnehmen und auf ein mit Vanillezucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Biskuit mit Hilfe des Geschirrtuchs einrollen, auskühlen lassen.

Für die Erdbeer-Mascarpone-Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren, bis auf einige zum Verzieren, mit 1 TL Zucker bestäuben und vermengen. Etwas ziehen lassen.

Erdbeeren in ein Sieb gießen, Sirup dabei auffangen. Mascarpone, 1 TL Zucker, Sherry und ½ TL aufgefangenen Erdbeersirup verrühren. Biskuit entrollen, mit Erdbeer-Konfitüre bestreichen. Mascarpone-Creme darauf glatt streichen, Erdbeeren auf die Creme verteilen. Biskuit einrollen und kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Lubina Jeschke am 20. Juni 2019

Feigen mit Ziegen-Frischkäse und Thymian-Honig-Glasur

Für zwei Personen

6 Feigen	2 EL Pinienkerne	125 g Ziegenfrischkäse
3 EL Honig	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Den Honig mit dem Thymian kurz erwärmen.

Feigen halbieren und mit der Schnittseite nach unten in der Pfanne ohne Fett kurz anbraten.

Die Pinienkerne in einer weiteren Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze kurz anrösten.

Die Feigen auf Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Klecks Ziegenfrischkäse bestreichen, Thymian-Honig darüber verteilen und mit den Pinienkerne bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Felber am 15. August 2019

Flambierte Ananas mit Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 Ananas	2 Limetten	100 g Amarettini
1 TL Zimt	4 EL braunen Zucker	100 ml brauner Rum

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone	125 g Mascarpone	75 g Naturjoghurt
125 g Sahne	1 Vanilleschote	45 g Zucker

Für die flambierte Ananas:

Limettenschale abreiben. Ananas vierteln, Strunk entfernen und Viertel mit braunem Zucker, Zimt, Limettenabrieb und Rum marinieren.

Anzünden und in der Pfanne flambieren. Amarettini zerkleinern.

Für die Mascarpone-Creme:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne steif schlagen und anschließend die Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark unterrühren.

Mascarponecreme in Gläsern anrichten, Ananas oben rauf legen und mit Amarettini garniert servieren.

Oliver Wendt am 15. August 2019

Flambierte Ananas-Haselnuss-Crêpe

Für zwei Personen

Für den Crêpe:

150 g Mehl	2 Eier	1 Prise Zucker
250 ml Milch	20 g Honig	50 g Butter

Für das Ananas-Haselnuss-Gemisch:

1 Ananas	50 g Haselnüsse	10 g Butter
1 Sternanis	3 Kardamomkapseln	50 ml Ananas-Rum
50 ml Ananassaft		

Für den Crêpe:

Mehl mit Eiern, Zucker, Honig und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Pfanne mit der Butter erhitzen und aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für das Ananas-Haselnuss-Gemisch:

Ananas schälen, klein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen und der Butter in einer Pfanne anbraten. Sternanis und Kardamom dazu geben. Mit Ananassaft ablöschen und köcheln lassen. Jeweils einen Crêpe mit in die Pfanne geben, Ananas-Rum dazugeben und das Ganze flambieren.

Ananas-Haselnuss-Crêpes auf Tellern anrichten.

Enrico Albrecht am 28. März 2019

Flambierter Kaiser-Schmarrn mit Marillen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

5 Eier	40 g Rosinen	160 g Dinkelmehl
40 ml Rum	30 g Butter	3 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 Prise feines Salz	

Für das Marillenröster:

300 g Marillen	25 g Zucker	1 EL Vanillezucker
20 ml Rum	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise feines Salz

Für den Kaiserschmarrn:

Das Mehl mit Salz und 200 ml Wasser zu einem glatten Teig rühren. Eier dazugeben und behutsam unterheben.

Die Hälfte der Butter in eine beschichtete Pfanne schmelzen und erhitzen. Teigmasse hineingeben, Rosinen darauf verteilen, Deckel schließen und die Hitze um die Hälfte reduzieren. Sobald der Teig zu stocken beginnt, diesen wenden und vierteln. Den Deckel sofort wieder schließen und warten bis der Teig aufgeht.

Den Teig in Stücke reißen, die Hitze wieder erhöhen und die übrige Butter dazugeben. Zucker drüberstreuen, schwenken und leicht karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit Rum flambieren und mit Puderzucker bestreuen.

Für das Marillenröster:

Marillen waschen, halbieren, vierteln und in einem beschichteten Topf erhitzen. Mit Rum ablöschen. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Den Röster etwa 20 Minuten dünsten lassen und in einer Schüssel servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Jakob Herrmann am 22. August 2019

Gebackene Banane im Honig-Sesam-Mantel

Für zwei Personen

Für die gebackene Banane:

2 mittelreife Bananen	1 Vanilleschote	100 g heller Sesam
1 Ei	125 ml Milch	100 g dunkler flüssiger Honig
125 g helles Mehl	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	30 g feiner Zucker
Öl	Salz	

Für die Garnitur:

1 Limette	Mandelplättchen	2 Zweige Zitronenmelisse
-----------	-----------------	--------------------------

Für die gebackene Banane:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier, Mehl, Milch, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillemark vermengen. Teig etwas ruhen lassen.

Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nur die Mittelstücke verwenden. Geschnittene Bananen im Teig wenden, abtropfen lassen, in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken und in Sesam wälzen. Mit Honig beträufeln.

Für die Garnitur:

Limette waschen, trocken tupfen und reiben. Melisse abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen. Gebackene Banane mit Mandelplättchen, Limettenabrieb und Melisse garnieren.

Gerlind Sahn am 24. Oktober 2019

Gebackener Pfirsich mit süßem Basilikum-Pistazien-Pesto

Für zwei Personen

Für die Pfirsiche:

2 reife Pfirsiche	2 TL brauner Zucker	2 EL Pfirsichlikör
50 g gehackte Walnüsse	2 EL flüssiger Honig	250 g kalter griech. Joghurt

Für das Basilikum-Pistazien-Pesto:

40 g kandierter Ingwer	1 Bund Basilikum	1 EL brauner Zucker
100 g Pistazienkerne	1 Limette	50 ml neutrales Öl
50 ml Pistazienöl		

Für die Pfirsiche:

Den Backofen auf 200 Grad Unterhitze vorheizen.

Pfirsiche halbieren und entsteinen. Je 2 Hälften auf Backpapier setzen und Pfirsichhälften mit je $\frac{1}{2}$ TL Zucker und $\frac{1}{2}$ EL Pfirsichlikör beträufeln.

Papier wie ein Bonbon über den Pfirsichen verschließen und die Enden mit Küchengarn zubinden. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Joghurt mit Honig und Walnüssen vermischen.

Für das Basilikum-Pistazien-Pesto:

Ingwer fein hacken. Basilikum abbrausen, trockentupfen und Basilikumblättchen mit den zarten Stielen abzupfen.

Ingwer, Basilikum, Zucker und Pistazien im hohen Becher eines Blitzhackers intervallartig zerkleinern. 1 TL Limettenschale abreiben. Limettenschale und beide Öle unterrühren.

Pfirsiche auf Tellern anrichten, Basilikum-Pistazien-Pesto neben die Pfirsiche geben und mit dem griechischen Joghurt servieren.

Siber Daller am 27. Juni 2019

Geröstete Feigen mit Marzipan und Pistazien-Eis

Für zwei Personen

Für Feigen und Marzipan:

2 Feigen	30 g Pistazienkerne	40 g Mandelkerne
25 g Puderzucker	Rosenwasser	50 g Kadayif (Engelshaar)
1 EL Flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Ei

Für das Eis:

250 ml Sahne	250 ml Milch	100 g flüssiger Honig
100 g Pistazien	4 Eier	

Für Feigen und Marzipan:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Honig mit Wasser und Thymianzweigen aufkochen.

Engelshaarnester formen und damit beträufeln.

Feigen waschen, trockentupfen und aufschneiden. Ei trennen. Aus Pistazien, Mandeln, Puderzucker, Rosenwasser und Eiweiß im Mixer ein Marzipan herstellen und auf die Feigen legen. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Eis:

Milch, Honig und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Eier auf Wasserbad aufschlagen und Sahnemischung hinzufügen. Abkühlen lassen. Pistazien hinzufügen, alles mixen und in die Eismaschine geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 07. März 2019

Granatapfel-Vanille-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Packung Blätterteig 50 ml Sahne

Für die Creme:

1 Granatapfel 5 EL Speisequark 3 EL Frischkäse

1 Vanilleschote 2 TL Vanilleextrakt 2 EL Zucker

1 Limette

Für die Garnitur:

Baiser

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und 6 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Sahne bestreichen. Für 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme:

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte entkernen, die andere Hälfte auspressen. Saft mit Quark, Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt, Vanillemark, 1 EL Limettensaft und 1 TL Limettenabrieb zu einer glatten Masse verrühren. Aus Blätterteigböden und Creme ein Türmchen stapeln.

Für die Garnitur:

Baiser grob hacken. Türmchen mit Granatapfelkernen und Baiser verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leona Malchow am 07. Februar 2019

Gundel-Palatschinken mit Walnuss-Rum-Füllung, Schoko-Soße

Für zwei Personen

Für den Palatschinkenteig:

2 Eier	4 EL glattes Mehl	250 ml Milch
Butter	1 Prise Salz	

Für die Gundel-Füllung:

200 g geriebene Walnüsse	200 g dunkle Schokolade (70%)	20 g Rosinen
200 ml Milch	2 EL guter Rum	2 EL Zucker
1 TL Zimt		

Für die Garnitur:

250 ml Sahne	2 EL Puderzucker	1 TL Zucker
--------------	------------------	-------------

Für den Palatschinkenteig:

Die Eier und Mehl mit der Hand gut vermengen und aufschlagen. Milch einrühren. Salz dazugeben und quellen lassen. Nach ca. 20 Minuten in einer Pfanne wenig Butter heiß werden lassen. Palatschinken ausbacken. Wenn eine Seite Blasen wirft, wenden.

Für die Gundel-Füllung:

Wasserbad aufstellen. Dunkle Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen. Rosinen mit Rum und Wasser aufkochen lassen und ca. 5 Minuten sieden lassen. Milch erhitzen, Walnüsse und Zucker einrühren und mit Zimt würzen.

Für die Garnitur:

Sahne mit Zucker steif schlagen. Palatschinken mit Nussfülle bestreichen und einrollen. Mit flüssiger Schokolade verzieren. Puderzucker darüber verteilen. Mit Sahne verzieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 04. April 2019

Himbeer-Creme mit Schokoladen-Pumpernickel

Für zwei Personen

1 Scheibe Pumpernickel	100 g gefrorene Himbeeren	50 g frische Himbeeren
80 g Schlagsahne	100 g Joghurt	2 EL Himbeergeist
25 g Zucker	1 Vanilleschote	20 g Zartbitterschokolade (70%)

Pumpernickel zerbröseln. Schokolade reiben und mit Pumpernickel vermischen, dann Himbeergeist hinzugeben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne schlagen und mit Joghurt, Zucker und Vanillemark vermischen, dann die aufgetauten Früchte unterheben. Die Brösel mit den frischen Himbeeren und der Sahne-Creme abwechselnd in ein Dessertglas schichten. Mit einigen Beeren dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Mehls am 05. September 2019

Himbeer-Eis mit Keks-Crunch, Vanille-Creme, Himbeer-Soße

Für zwei Personen

Für das Himbeereis:

250 g gefrorene Himbeeren 125 g Naturjoghurt 3,8% 100 ml Sahne
1 EL Puderzucker

Für die Vanillecreme:

80 g Magerquark 70 g Frischkäse 16% 150 g Joghurt 10%
1 Zitrone 1 Vanilleschote Puderzucker

Für den Keks-Crunch:

100 g Butterkekse Butter Salz

Für die Himbeersauce:

250 g frische Himbeeren 1 Limette 1 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

frische Himbeeren 50 g Fertigbaiser

Für das Himbeereis:

Himbeeren im Mixer mit Joghurt pürieren, Puderzucker hinzugeben und Sahne unterrühren. Anschließend Himbeereis in den Tiefkühler stellen und hart werden lassen.

Für die Vanillecreme:

Magerquark mit Frischkäse und Joghurt verrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben und Schale und Vanillemark zur Masse geben und mit Puderzucker abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Keks-Crunch:

Kekse im Mixer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne in Butter kurz anbraten und mit Salz abschmecken.

Für die Himbeersauce:

Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Himbeeren in den Entsafter geben, Himbeersaft mit Puderzucker und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Fertigbaiser zerbröseln. Himbeeren verlesen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ramon Danner am 27. Juni 2019

Himbeeren mit Joghurt und weißer Schokolade

Für zwei Personen

100 g weiße Schokolade 150 g Joghurt 200 g Sahne
1 Bourbon-Vanillezucker 200 g Himbeeren 1 EL dunkle Schokoladenraspel

Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und den Joghurt unterrühren.

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Die Creme über die Himbeeren geben und mit Schokoladenraspel bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Golz am 20. Juni 2019

Holunder-Quarktaschen mit Früchten und Vanille-Zabaione

Für zwei Personen

Für die Quark-Taschen:

3,5 EL Holunderblütensirup	200 g Quark	3 EL Weichweizengries
1 Ei	3 Blätter Frühlingsrollenteig	150 g Butterschmalz
1 kleine Prise Salz		

Für die Sommerfrüchte:

1 EL Akazienhonig	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Zitrone	1 Orange	100 ml Rotwein
150 ml schwarzer Johannisbeersaft	150 g gemischte TK-Beeren	

Für die Vanille-Zabaione:

1 Vanilleschote	1 Limette	250 ml Weißwein
120 g Zucker	6 Eigelb (Größe M)	1 Minzzweig

Für die Holunder-Quark-Taschen:

Ei trennen. Quark mit Holunderblütensirup, Salz und Gries gut verrühren.

Aus dem Frühlingsrollenteig kleine Dreiecke schneiden und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Jeweils 1 TL von der Füllung auf den Teig geben und die Dreiecke zuklappen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Holunder-Quarktaschen darin hellgoldgelb ausbacken.

Für die Sommerfrüchte:

Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schale der Orange und Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Akazienhonig mit Zucker in der Pfanne karamellisieren, den Saft der Zitrone und Orange, sowie den Rotwein und den Johannisbeersaft dazu gießen, kurz aufkochen lassen und die TKFrüchte dazugeben. Das Ganze mit der Hälfte der Zitronen- und Orangenschale und Vanille abschmecken.

Für die Vanille-Zabaione:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Einen Esslöffel Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und zwei Esslöffel auspressen. Vanillemark mit Limettenabrieb, Limettensaft, Wein, Zucker und Eigelb verquirlen und mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad bis kurz vorm Kochen zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Minze abbrausen und trockenwedeln.

Die Holunder-Quark-Taschen auf Tellern anrichten und die Sommerfrüchte und Vanille-Zabaione daneben geben. Mit Minze garniert servieren.

Theresia Edskes am 06. Juni 2019

Honig-Birne mit gratiniertem Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für die Birne mit Ziegenkäse:

1 große Birne	6 TL Lavendel-Honig	150 g Ziegenfrischkäse
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

6 Walnüsse

Für die Birne mit Ziegenkäse:

Den Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Die Birne vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf zwei ofenfeste Schälchen verteilen.

Den Honig über die Birnenwürfel streichen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Die Honig-Birne mit Ziegenkäse bedecken und alles mit wenig Pfeffer würzen.

Die Schälchen auf ein Backblech stellen und die Honig-Birnen mit dem Ziegenkäse im Ofen auf mittlerer Schiene 15 min. backen, bis der Ziegenkäse leicht braun wird.

Honig-Birnen mit Ziegenkäse aus dem Ofen holen, mit Zucker bestreuen und mit einem Flammbierbrenner erhitzen bis der Zucker karamellisiert ist.

Für die Garnitur:

Walnüsse grob hacken und das Dessert damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sven Koch am 06. Juni 2019

Honig-Plätzchen mit Himbeer-Creme

Für zwei Personen

Für die Honigplätzchen:

40 g Mehl 1 Ei (Eiweiß) 45 g Butter
2 EL Honig 35 g extrafeiner Zucker

Für die Himbeercreme:

50 g Himbeeren 1 Zitrone 70 g Crème-fraîche
2 TL Puderzucker

Für die Garnitur:

6 Himbeeren Puderzucker

Für die Honigplätzchen:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ei trennen. Butter zerlassen.

Zucker, Honig, Mehl, Eiweiß und Butter in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Mischung löffelweise auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Himbeercreme:

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, halbieren und Saft auspressen. Crème fraîche, Puderzucker und Zitronensaft, sowie Zitronenabrieb miteinander vermischen. Die Himbeeren unterheben.

Für die Garnitur:

Einen Keks auf einen Teller geben. Die Füllung darauf geben.

Wiederum einen Keks darauflegen. Mit Himbeeren und Puderzucker garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pauline Rößle am 29. August 2019

Joghurt-Avocado-Schoko-Creme mit gesalzener Grapefruit

Für zwei Personen

Für die Creme:

2 EL griechischer Joghurt 2 kleine Avocados 120 ml Mandelmilch
3 EL Agavendicksaft 5 EL Kakao Pulver 1 TL Zucker
1 TL Meersalz

Für die Grapefruit:

½ Grapefruit 1 EL Zucker 2 Basilikum Blätter
2 EL Agavendicksaft 3 Tropfen Vanilleextrakt 1 Prise Salz

Für die Creme:

Avocados schälen und Kern entfernen. Joghurt mit Avocado, Mandelmilch, Agavendicksaft, Kakao, Zucker und Meersalz in einem Mixer cremig rühren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Grapefruit:

Grapefruit schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Grapefruit mit etwas Zucker, Vanilleextrakt und Agavendicksaft bestreuen und flambieren.

Die Creme in ein Glas geben, Grapefruit oben drauf setzen und etwas Basilikum und Salz darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Keziah Coonghe am 07. März 2019

Johannisbeer-Chili-Crumble mit Rosmarin-Mascarpone

Für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g frische Johannisbeeren 2 rote Chilischoten 80 g weiche Butter
130 Mehl 50 g Zucker

Für die Mascarpone:

200 g Mascarpone 200 g Quark 2 Zweige Rosmarin
4 EL Honig

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für den Crumble:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, mit einer Gabel abzupfen und in eine ofenfeste Form geben. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden entfernen und fein hacken. Johannisbeeren mit Chili und etwas Zucker vermengen. Mehl, restlicher Zucker und Butter miteinander vermengen und zu einem brösligen Teig verarbeiten. Diesen dann in Krümeln über die Johannisbeeren geben und für etwa 25 Minuten in den Backofen geben.

Für die Mascarpone:

Mascarpone mit Quark vermengen und zu einer Creme verarbeiten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Honig und Rosmarin zur Creme geben.

Für die Garnitur:

Crumble aus dem Ofen holen und abwechselnd mit der Mascarponecreme in einem Glas schichten. Alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 17. Oktober 2019

Käse-Sahne-Törtchen mit Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für das Dessert:

50 g Butterkekse 200 g Frischkäse 200 g Sahne
50 g Naturjoghurt (3,5%) 40 g Zucker $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker

Für die Garnitur:

100 g Heidelbeeren 1 Zitrone (Abrieb) 1 Zweig Minze
1 EL Puderzucker

Für das Dessert:

Den Frischkäse mit 150 g Sahne und Joghurt vermengen und glatt rühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die restliche Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Butterkekse zerbröseln.

Brösel als Boden in ein Glas geben und die Masse darauf verteilen

Für die Garnitur:

Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Dessert mit Heidelbeeren dekorieren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und abreiben. Minze abbrausen, trockenwedeln und dazulegen. Puderzucker mit Hilfe eines Siebs über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Hülsmann am 31. Januar 2019

Kürbiskern-Nuss-Buiskuit in Apfelwein, Krokant, Zimtsahne

Für zwei Personen

Für das Kürbiskern-Nuss-Buiskuit:

30 g geriebene Walnüsse	20 g geriebene Kürbiskerne	60 g glattes Mehl
2 Eier	1 EL Butter	80 g Feinkristallzucker
$\frac{1}{2}$ Packung Vanillezucker		

Für die Tränkflüssigkeit:

100 g Apfelwein	30 g Apfelsaft	20 ml Apfelbrand
40 g Feinkristallzucker		

Für die Zimtsahne:

200 ml Sahne	2 EL Puderzucker	1 EL Zimtpulver
--------------	------------------	-----------------

Für den Kürbiskernkrokant:

30 g gehackte Kürbiskerne	2 EL Kristallzucker	
---------------------------	---------------------	--

Für die Garnitur:

1 Apfel	1 TL Butter	1 Prise Zucker
2 Zweige Melisse	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	

Für das Kürbiskern-Nuss-Buiskuit:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelb, Zucker, Sahne und Vanillezucker vermengen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Mehl, Walnüsse und Kürbiskerne vermengen und mit der Sahnemasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Eine kleine Menge der Nuss- Kürbiskern-Mischung aufbewahren. Kleine Kuchenförmchen mit warmer Butter austreichen und mit etwas Nuss-Kürbiskern-Mischung bestreuen. Danach die Schneemasse in die Förmchen füllen und 10 Minuten im Ofen backen. Abkühlen lassen und aus den Förmchen stürzen.

Für die Tränkflüssigkeit:

Apfelwein, Apfelsaft und Apfelbrand mit dem Zucker vermengen und ruhen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kürbiskern-Nuss- Biscuits mit der Tränkflüssigkeit beträufeln.

Für die Zimtsahne:

Sahne aufschlagen und mit Puderzucker und Zimt aromatisieren.

Für den Kürbiskernkrokant:

Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin schmelzen lassen. Danach die Kürbiskerne darin rösten. Abkühlen lassen und zerstoßen.

Für die Garnitur:

Apfel waschen und eine 5 mm dünne Scheibe ausschneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Apfelscheibe mit Zucker und Zimt bestreut bissfest braten.

Das getränkte Biskuit mit einer dicken Haube Zimtsahne versehen und mit dem Apfel anrichten.

Mit Kürbiskernkrokant und Melisse garnieren und servieren.

Gabriele Jelinek am 23. Mai 2019

Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier	190 ml Milch	90 g glattes Mehl
2 EL Zucker	25 g Butter	1 Prise Salz

Für das Zwetschgenkompott:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	1 Prise gemahlener Zimt
------------------	--------------	-------------------------

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit Milch und Mehl glattrühren und den Eischnee unterheben.

Butter in der Pfanne schmelzen, Masse einfließen lassen und kurz anbacken.

Im Backofen zehn Minuten braun backen und anschließend aus der Pfanne auf ein Brett stürzen und mit Gabeln in kleine Stücke reißen.

Für das Zwetschgenkompott:

Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Einen Schuss Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen lassen, Zwetschgen hinzufügen und ziehen lassen bis sie weich sind. In einer Schüssel zum Schmarrn reichen.

Für die Garnitur:

Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Karin Mohrenschildt am 14. März 2019

Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Blitz-Eis

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

100 g griffiges Mehl	3 Eier	150 ml Vollmilch
20 g Butter	40 g Zucker	Salz

Für die Erdbeeren:

100 g frische Erdbeeren	1 EL Zucker
-------------------------	-------------

Für das Blitz-Eis:

100 g TK Erdbeeren	20 g Puderzucker
--------------------	------------------

Für die Garnitur:

Puderzucker	1 Zweig Zitronenmelisse
-------------	-------------------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Eier trennen. Eiweiße mit einer Prise Salz verrühren und 1 EL Zucker hinzugeben. Eigelbe mit 1 EL Zucker, Milch und Mehl vermengen. Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Pfanne erhitzen und die Hälfte der Butter darin schmelzen. Teig hineingeben und ca. 4 Min auf der Kochplatte garen.

Danach die Pfanne weitere 4 Minuten in den Ofen geben. Pfanne herausnehmen, den Kaiserschmarrn zerreißen und die Stückchen umdrehen, restliche Butter hinzugeben und mit restlichem Zucker bestreuen. Pfanne für weitere 4 Minuten in den Ofen geben und Zucker karamellisieren lassen.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln oder halbieren. Mit Zucker vermengen und beiseite stellen.

Für das Blitz-Eis:

Erdbeeren mit Puderzucker und einem Schuss Wasser in einem hohen Gefäß pürieren.

Für die Garnitur:

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 04. Juli 2019

Kaiserschmarrn mit Portwein-Pflaumen

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	400 ml Milch	150 g Mehl
160 g Butter	1 Vanilleschote	3 EL Zucker
Puderzucker	Salz	

Für die Portwein-Pflaumen:

12 Pflaumen	300 ml Pflaumensaft	200 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Zucker	

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Mehl, Vanillemark und eine Prise Salz verrühren. Das Eiweiß leicht unter den Teig rühren. 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Den Teig hineingeben und stocken lassen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen. Den Schmarrn auseinanderzupfen, 130 g Butter hinzugeben und mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Portwein-Pflaumen:

Die Pflaumen waschen und entkernen. In einem Topf Portwein und Pflaumensaft erhitzen, die Pflaumen hineingeben und einkochen lassen. Zitrone auspressen und die Portwein-Pflaumen mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Rettberg am 19. September 2019

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	250 ml Milch	30 g Butter
Butterschmalz	140 g Mehl	1 EL Zucker
2 EL Puderzucker	1 Prise Salz	

Für das Kompott:

500 g Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Rum
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	1 Sternanis
1 Prise Zucker		

Für den Kaiserschmarrn:

30 g Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Eier trennen.

Mehl mit der Milch glatt rühren, dann Eigelbe, flüssige Butter, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig einfüllen. Zunächst eine Seite des Schmarrns ausbacken, dann umdrehen und sofort in größere Stücke zerteilen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für das Kompott:

Zwetschgen putzen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zwetschgen mit ca. 1 TL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass die Früchte gerade so bedeckt sind. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rum, Zimtstange, Sternanis, Vanillemark und –schote mit in den Topf geben und alles zu einem Kompott einköcheln lassen. Die Früchte ggf. mit etwas Zucker süßen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 26. September 2019

Kandierte Süßkartoffel mit Ahorn-Baiser und Sahne-Karamel

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

1 große Süßkartoffel	$\frac{1}{4}$ Ingwerknolle	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran	4 EL flüssiger Honig
2 TL Zimt	1 EL brauner Zucker	2 EL Butter
1 Muskatnuss		

Für das Baiser:

2 Eier (Eiweiß)	60 ml Ahornsirup	100 g Marshmallow-Creme
-----------------	------------------	-------------------------

Für das Karamell:

80 ml Sahne	80 ml Honig	1 TL Butter
2 TL Zucker		

Für die Süßkartoffel:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Süßkartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und kochen. Wasser abgießen und Kartoffel-Stücke in eine kleine Auflaufform geben. Butter schmelzen.

Ingwer schälen und 1 TL reiben. Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und jeweils 1 TL auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter mit Honig, Rosmarin, Thymian, Majoran, Zimt, Ingwer und Muskat vermengen und über die Kartoffel gießen. Alles mit braunem Zucker begießen. Für 5 Minuten in den Ofen stellen und diesen auf 180 Grad runterstellen. Süßkartoffel kurz rausnehmen und mit einem Esstlöffel Ahornbaiser darauf verteilen. Form wieder für 10 Minuten in den Ofen stellen, bis das Baiser leicht braun wird.

Für das Baiser:

Eier trennen und Eiweiß auffangen. Eiweiße steif schlagen und Sirup und Marshmallow-Creme unterrühren.

Für das Karamell:

Zucker, Sahne und Honig in einem Topf schnell erhitzen. Sobald sich Kugeln bilden, den Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. (Bei Bedarf Wasser hinzugeben).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Weber am 24. Oktober 2019

Limoncello-Eis in der Honig-Wabe mit Obst-Salat

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Schlagsahne	300 g Joghurt	1 Zitrone
75 ml Limoncello	75 g Puderzucker	

Für die Honigwabe:

50 g Honig	50 g weiche Butter	100 g Mehl
100 g Puderzucker		

Für den Obstsalat:

20 g Blaubeeren	20 g Himbeeren	1 Nektarine
1 Orange	Agavendicksaft	1 Zweig Zitronenmelisse

Für das Eis:

Die Eismaschine anstellen.

Schlagsahne steif schlagen, dann Joghurt und Puderzucker unterheben.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft, 1 TL Zitronenabrieb und Limoncello unter die Eismasse rühren. Masse in die Eismaschine geben und ca. 25 Minuten gefrieren lassen. Restlichen Limoncello über das Eis geben.

Für die Honigwabe:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Honig mit Mehl, Butter und Puderzucker verrühren und kleine, kirschgroße Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 7 Minuten backen und karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort auf Gläser stürzen. Honigwaben abkühlen lassen.

Für den Obstsalat:

Orange schälen und filetieren. Beeren waschen und trocken tupfen.

Nektarine waschen und trocken tupfen. Halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Orangenfilets, Beeren und Nektarine mischen. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Obstsalat mit Agavendicksaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 05. September 2019

Mascarpone-Quark-Creme mit Mango-Soße

Für zwei Personen

Für die Mangosauce:

1 Mango	150 ml Mangosaft	1 Bund Basilikum
1 Vanilleschote	4 EL Puderzucker	

Für die Creme:

150 g Mascarpone	100 g Quark (Vollfett)	150 ml Sahne
1 Zitrone	4 EL Puderzucker	1 Pck. Vanillezucker
Schokolade	Himbeeren	

Für die Mangosauce:

Die Mango schälen, halbieren, vom Kern befreien und würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sauce die Hälfte der Mangowürfel mit Mangosaft, Basilikum, Vanillemark und Puderzucker pürieren.

Für die Mascarpone-Quark-Creme:

Sahne mit Vanillezucker halbstreif schlagen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Mascarpone und Quark mit Zitronenabrieb und 4 EL Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Mit den Mangowürfeln beginnend, abwechselnd Creme und Mangosauce in ein Dessertglas schichten, mit Mangowürfeln abschließen. Himbeeren waschen und trockentupfen. Schokolade raspeln. Das Dessert mit Himbeeren und geraspelter Schokolade garnieren. Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Frank Finck am 21. März 2019

Miso-Ingwer-Eis mit Mango-Frucht-Salat

Für zwei Personen

Für das Eis:

200 g ungesüßte Kokosmilch	50 g Läuterzucker	1 EL helles Miso
1 EL Ingwer	1 Limette, davon 1 EL Saft	1 EL kandierter Ingwer

Für die Mango:

$\frac{1}{4}$ reife Mango	1 Limette, Saft
---------------------------	-----------------

Für das Eis:

Ingwer abschaben und dann fein reiben.

Kokosmilch, Läuterzucker, Ingwer, Miso und Limettensaft gründlich vermischen. In die Eismaschine geben und frieren.

Kandierte Ingwer fein würfeln und über das fertige Eis streuen.

Für die Mango:

Mango vom Stein schneiden und schälen. Die Hälften in Streifen schneiden.

Mit Limettensaft mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Claes am 14. März 2019

No Bake Cheesecake

Für zwei Personen

Für die Keksbrosel:

50 g Haferkekse 100 g Butter 20 g brauner Zucker

Für die Creme:

50 g Mascarpone 50 g Frischkäse 50 g Sahne
30 g Puderzucker

Für die Himbeeren:

40 g brauner Zucker 50 g frische Himbeeren

Für die Keksbrosel:

Die Butter erhitzen und den Zucker hinzugeben. Kekse klein zerbröseln und in die Butter geben. Gut mischen und abkühlen lassen.

Für die Creme:

Mascarpone mit dem Frischkäse und dem Puderzucker aufschlagen.

Sahne separat steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme heben.

Für die Himbeeren:

Ein paar Himbeeren zur Seite legen. Den Rest Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und abkühlen lassen.

Zum Schluss alle drei Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten. Mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sina Goldbeck am 27. Juni 2019

Nuss-Trilogie mit Mascarpone-Creme, Mango, Nuss-Cracker

Für zwei Personen

Für das Dessert:

1 reife Mango 1 Zitrone 150 g Mascarpone
2 Eier 50 g gehackte Haselnüsse 50 g Mandelblätter
100 g Zucker

Für den Cracker:

50 g gehackte Haselnüsse 50 g Mandelblätter 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

50 g Pistazien

Für das Dessert:

Die Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte Zucker schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Mango schälen und in Würfel schneiden. 2 Spalten Mango zum Garnieren beiseitestellen.

Haselnüsse und Mandelblätter mit dem Rest Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für den Cracker:

Zucker karamellisieren, Nüsse dazugeben, erkalten und in Form bringen.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken. Zuerst etwas Mango in ein Glas füllen, dann Mascarpone, die gerösteten Nüsse, wieder Mascarpone und oben drauf die gewürfelten Mangos und Pistazien anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 07. November 2019

Orangen-Mascarpone-Creme mit Physalis

Für zwei Personen

Für die Mascarponecreme:

200 g Mascarpone 20 g Zucker 1 Schuss Orangenlikör
2 unbehandelte Orangen

Für die Physalis:

100 g Physalis 50 g Zucker 1 Zimtstange
2 Nelken 2 unbehandelte Orangen 40 g Butter
40 ml Wasser

Deko:

essbare Blüten 1 unbehandelte Orange

Für die Mascarponecreme:

Schale einer Orange abreiben, anschließend beide Orangen halbieren und auspressen. Mascarpone, 50 ml Orangensaft, Zucker und Orangenabrieb miteinander in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mit Orangenlikör abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für die Physalis:

Zucker in einer Pfanne auf höchster Stufe karamellisieren lassen, bis dieser goldbraun ist. Physalis halbieren und in das Karamell geben.

Orangen halbieren und auspressen. In einem Behälter 60 ml Orangensaft mit ca. 40 ml Wasser, Nelken und Zimtstange mischen und in die Pfanne zu den Physalis geben.

Nun alles reduzieren lassen und etwas Butter dazu geben, sodass die Sauce schön dickflüssig wird. Bis zum Anrichten auf niedrigster Stufe weiterkochen lassen.

Deko:

Schale der Orange abreiben.

Orangen-Mascarponecreme mit den Physalis auf Tellern anrichten und mit etwas Orangenzesten und Blüten garniert servieren.

Vanessa Sudler am 28. März 2019

Pancakes mit Salz-Karamell und bunten Beeren

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

100 g Mehl	2 EL Zucker	1 TL Backpulver
1 TL Natron	1 Ei	100 g saure Sahne
2 EL Pflanzenöl		

Für das Salzkaramell:

20 g Butter	3 EL Sahne	50 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz		

Für die Garnitur:

200 g Erdbeeren	100 g Heidelbeeren	1 TL Puderzucker
-----------------	--------------------	------------------

Für die Pancakes:

Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Das Ei und die saure Sahne unterrühren. In der Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Teig nach und nach in die Pfanne geben und die Pancakes bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden und fertig backen, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

Für das Salzkaramell:

Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun karamellisieren. Die Butter dazugeben, schmelzen lassen und unterrühren. Sahne dazugeben unditerrühren, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat und eine cremige Sauce entstanden ist. Evtl. noch Sahne unterrühren und mit Meersalz abschmecken. Die Sauce in ein Schälchen füllen.

Für die Garnitur:

Pancake auf Tellern stapeln und mit der Karamellcreme beträufeln.

Erdbeeren und Heidelbeeren waschen und abtropfen. Pancakes mit Beeren und Puderzucker bestreuen.

Kilian Brandenburg am 11. Juli 2019

Pistazien-Eis mit Sesam-Krokant-Hippe

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g Pistazien, geschält	200 g Crème fraîche	100 ml Schlagsahne
300 ml Milch	1 Vanilleschote	100 g Zucker

Für die Hippe:

$\frac{1}{2}$ Orange	25 g Sesamsamen	15 g Mehl
35 g Honig	25 g Butter	35 g Rohrzucker

Für die Garnitur:

50 g Pistazien, geschält	1 Limette
--------------------------	-----------

Für das Eis:

Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Pistazien, Crème fraîche, Schlagsahne, Milch, Vanillemark und Zucker in einem Blitzhacker zerkleinern Masse in die Eismaschine geben.

Für die Hippe:

Orange waschen und trockentupfen. Die Schale der Orange fein abreiben. Orangenschale mit der Butter in eine kleine Pfanne geben und die Butter schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel die Orangenbutter sowie Sesam, Mehl, Honig und Zucker zu einem glatten Teig rühren. Von der Masse jeweils 1 gehäuften Teelöffel mit genügend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Sesam-Krokant-Hippen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 4–5 Minuten goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken. Limette waschen, trockentupfen und Abrieb über dem Eis verteilen.

Das Eis in Gläsern anrichten und servieren.

Marina Grosch am 07. November 2019

Prosecco-Vanille-Zabaione mit Orange

Für zwei Personen

Für die Creme:

3 Eier, Eigelb	3 EL Zucker	2 Orangen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	200 ml Prosecco	1 Vanilleschote
1 Zweig Minze		

Für die Creme:

Die Orangen mit dem Messer schälen und die Filets heraus schneiden, leicht zuckern. Später auf vier Gläser verteilen.

Eigelb, Zucker, Prosecco, Vanille und Zitronenabrieb in eine Schüssel füllen und im heißen Wasserbad solange schlagen bis es cremig wird.

Die Creme warm in die Gläser füllen. Mit Minze dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alex Schöpe am 11. April 2019

Red Velvet Pancakes mit Cheesecake-Creme

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

150 Mandelmilch	2 Eier	2 EL Ahornsirup
130 g Mehl	1 TL Backpulver	80 g Rote Bete Pulver
80 ml Rote Bete Saft	Kokosöl	

Für die Creme:

200 g Frischkäse	100 g Crème-fraîche	2 EL flüssiger klarer Honig
100 g weiße Schokolade	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

20 Granatapfelkerne	10 Himbeeren	1 EL Puderzucker
---------------------	--------------	------------------

Für die Pancakes:

Die Mandelmilch, Ei und Ahornsirup vermischen. Mehl mit Backpulver und Rote Bete Pulver in einer Rührschüssel vermischen. Flüssige Zutaten dazugeben und alles locker verrühren. Die Pancakes portionsweise in einer beschichteten Pfanne mit Kokosöl ausbacken.

Für die Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Honig und Vanillemark mit dem Handrührgerät verrühren. Weiße Schokolade schmelzen und unter die Masse rühren. Im Kühlschrank 20 Minuten kalt stellen.

Für die Garnitur:

Himbeeren waschen und trockentupfen. Granatapfelkerne, Himbeeren und Puderzucker über die Pancakes streuen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 28. November 2019

Rhabarber-Crumble mit Brezen-Streusel, Zitronen-Schmand

Für zwei Personen

Für die Brezenstreusel:

70 g Salzbrezeln 40 g Haferflocken 60 g brauner Zucker
100 g Butter 80 g Mehl

Für den Rhabarber-Crumble:

300 g frischer Rhabarber 20 g brauner Zucker 1 Vanilleschote

Für den Zitronen-Schmand:

200 g Schmand 1 Zitrone

Für die Brezenstreusel:

Die Brezeln im Multizerkleinerer grob zerkleinern und mit Mehl, Haferflocken und braunem Zucker in einer Schüssel vermengen.

Bei niedriger Temperatur und unter Rühren die Butter in einem Topf zerlassen, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen und die Brezenmasse dazugeben. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Für den Rhabarber-Crumble:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine halbe Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Den Rhabarber schälen und in circa 3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel die Rhabarber-Stücke mit dem Vanillemark und Zucker vermischen.

Die Rhabarber-Mischung in eine Tarte-Form oder Auflaufform geben und die Brezelstreusel gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronen-Schmand:

Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Etwa 1 TL der Zitronenschale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Schmand mit Zitronenabrieb und dem Saft verühren. Den Rhabarber-Crumble aus dem Backofen nehmen und für 5 Minuten abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 23. Mai 2019

Rostige Ritter mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die rostigen Ritter:

2 trockene Brötchen	Butter	4 Eier
500 ml Milch	3 EL Zucker	1 EL Zimt

Für die Vanillesauce:

2 Eier (Eigelbe)	200 ml Sahne	20 g Zucker
10 g Speisestärke	1 Vanilleschote	

Für die rostigen Ritter:

Die Eier mit Milch vermischen. Von den Milchbrötchen die Kruste abreiben und in dem Milch-Eiergemisch ziehen lassen. Diese dann herausholen, vorsichtig ausdrücken und in einer Pfanne in Butter goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Anschließend in Zimt und Zucker wälzen.

Für die Vanillesauce:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Vanilleschote in 170 ml Sahne und Zucker bis kurz vorm Aufkochen erhitzen. Rest der Sahne hinzugeben, Schote herausholen und die Eigelbe hinzufügen. Mit etwas Speisestärke abbinden und nochmals erhitzen, bis die Sauce fertig ist. Zusammen mit den rostigen Rittern servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019

Safran-Joghurt mit Kardamom und gerösteten Nüssen

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

250 g griech. Joghurt	2 EL Puderzucker	2 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Safran	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Kardamom	1 kleine Prise Salz

Für die Nüsse:

20 g Mandelblättchen	20 g Pistazienkerne	2 EL Honig
----------------------	---------------------	------------

Für die Garnitur:

Essbare Blüten	Orangenzesten in Zucker
----------------	-------------------------

Für den Joghurt:

Den Joghurt zwischen mehreren Lagen an Küchentüchern ausstreichen. Mit einem Topf beschweren und ca. 20 Minuten warten bis der Großteil der Flüssigkeit von den Tüchern aufgesogen wurde.

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Safran in die warme Sahne geben und einige Minuten ziehen lassen.

Joghurt in eine Schale geben, etwas Salz dazu geben und mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

Safran-Sahne, Puderzucker, Kardamom und Sahne zum Joghurt geben und durchmischen. Nochmals mit Kardamom und Zucker abschmecken und in ein Glas füllen.

Für die Nüsse:

Mandeln und Pistazien in einer Pfanne rösten. Joghurt damit bestreuen und etwas Honig darüber geben.

Für die Garnitur:

Blüten und Orangenzesten als Garnitur auf das Dessert geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 31. Januar 2019

Saftige Buttermilch-Kokos-Schnitte mit eiskalten Beeren

Für zwei Personen

Für die Buttermilch-Kokosschnitte:

200 g Mehl	150 g Zucker	250 ml Buttermilch
2 Eier	50 g Kokosraspel	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz		

Für die eiskalten Beeren:

250 g TK gemischte Beeren	200 g Magerquark	100 g griech. Joghurt
20 g Puderzucker	1 Zweig Minze	

Für die Buttermilch-Kokosschnitte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, 100 g Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen.

Eier trennen. Eigelbe mit der Buttermilch verquirlen, Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und unter das Buttermilch-Ei Gemisch heben. Buttermilch-Ei Gemisch mit der Mehlmischung rühren.

Eine Backform mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und glattstreichen. Kokosraspel mit dem restlichen Zucker mischen und über den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Für die eiskalten Beeren:

Beeren, Magerquark, Joghurt und Puderzucker in einen Hochleistungsmixer geben und anschließend in den Tiefkühlschrank geben.

Kurz vor dem Servieren eine Nocke abstechen und mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 16. Mai 2019

Salzburger Nockerl mit Grant`nschleck

Für zwei Personen

Für die Nockerl:

6 Eier	15 g glattes Mehl	80 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz	Butter
Puderzucker		

Für den Grant`nschleck:

250 ml Schlagsahne	100 g Preiselbeermarmelade	1 EL Zucker
--------------------	----------------------------	-------------

Für die Nockerl:

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

6 Eier trennen. 6 Eiweiße und 3 Eigelbe auffangen. Eiweiße mit Salz vermengen. Danach unter ständiger Beigabe von Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mehl hinein sieben und vermengen.

Eine feuerfeste Form mit Butter bestreichen. Nocken mit der Teigkarte pyramidenförmig darauf setzen und im Backofen 9 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für den Grant`nschleck:

Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und die Preiselbeermarmelade unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 21. Februar 2019

Schoko-Küchlein mit Orangen-Grapefruit-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Orangen	1 Grapefruit	1 TL Worcestershire Sauce
2 EL Zucker		

Für das Schokoküchlein:

2 Eier	50 g dunkle Schokolade (65%)	50 g Butter
60 g Zucker	50 g Mehl	weiche Butter, Salz

Für den Orangen-Grapefruit-Salat:

Von einer Orange und der Grapefruit den Boden und Deckel entfernen, die Schale ringsherum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfleisch herausschneiden und auf Tellern anrichten. Die zweite Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Hälfte des Safts mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und sirupartig einkochen. Worcestershire Sauce hinzugeben und über die Früchte träufeln.

Für das Schokoküchlein:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das andere Ei aufschlagen und mit dem Eigelb, Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen bis die Masse heller ist.

Schokolade und Butter in einer Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren und zur Zucker-Ei-Masse geben. Mehl einrühren. Tassen ausbuttern und den Teig hinein füllen.

Schokoküchlein in den Ofen geben und 7 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 21. März 2019

Schoko-Küchlein, Zitronen-Schaum, Tonkabohne, Früchte

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

45 g Butter	40 g gemahl., blanch. Mandeln	35 g Zucker
2 Eier, Eiweiß	15 g Mehl	15 g dunkel Schokolade
Schokoladensplitter		

Für den Zitronenschaum:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	125 ml Sahne	50 ml Milch
1 Ei, Eigelb	35 g Zucker	1 Tonka-Bohne
1 EL natürl. Texturgeber		

Für den Zitrusfrüchte-Salat:

1 Orange	1 Grapefruit	1 Zitrone
1 Limette	2 TL Puderzucker	2 TL Kristallzucker
2 Zweige Johannisbeeren	$\frac{1}{4}$ TL Timut-Pfeffer	

Für das Küchlein:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf erwärmen und mit Mandeln, Zucker, ein Eiweiß und Mehl mischen. Schokolade grob hacken und unter die Masse mischen. Das übrige Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Teig in kleine Muffin-Formen abfüllen und im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für den Zitronenschaum:

Die Tonka-Bohne fein raffeln. Die Sahne, die Milch, den Zucker, den Zitronensaft, die geraffelte Tonka-Bohne und das Eigelb vermischen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Mit dem Texturgeber verrühren.

Die Masse durch ein Sieb in einen Sahnesyphon füllen, verschließen, gut schütteln und zwei CO₂-Patronen zugeben.

Für den Zitrusfrüchte-Salat:

Die Zitrusfrüchte vorsichtig schälen und filetieren. Den anfallenden Saft mit dem Zucker vermischen und zu den Filets geben. Mit Timut-Pfeffer abschmecken. Der Zitrusfrüchte-Salat sollte nicht zu süß und nicht zu sauer sein. Eventuell mit Zucker nachsüßen.

Johannisbeeren halbieren und unter die Filets mischen.

Das Küchlein noch warm auf einen Teller stürzen, den Zitronenschaum auf der einen Seite des Küchleins geben und den Früchtesalat daneben anrichten, wenn möglich mit wenig Saft. Das Küchlein mit den Schokoladensplittern garnieren.

Mark Christen am 20. Juni 2019

Schoko-Kuchen in der Marzipan-Hippe

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

80 g Vollmilchschokolade	2 Eier	3 EL Milch
4 EL Mehl	3 EL Kakaopulver	4 EL Zucker
2 EL Rapsöl		

Für die Hippe:

50 g Marzipanrohmasse	1 Ei	25 ml Milch
$\frac{1}{2}$ EL Mehl	1 EL Zucker	Butter, Mehl

Für die Garnitur:

2 Physalis	1 Zweig Minze	1 TL Puderzucker
------------	---------------	------------------

Für den Kuchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Alle Zutaten vermengen und in zwei Tassen geben. Danach im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Die Kuchen in den Tassen ca. 2 Minuten auskühlen lassen und ihn dann mit einem spitzen Messer vom Tassenrand lösen. Kuchen auf einen Teller stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für die Hippe:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. $\frac{1}{4}$ des Eischnees mit Marzipan, Milch, Mehl und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig kreisförmig auf das Backblech streichen. Dabei darauf achten, dass die Kreise gleichmäßig dick sind. Etwa 3 Minuten im vorgeheizten Backofen hellbraun backen. Die Kreise sofort auf umgedrehte Tassen platzieren, so dass sie die Tassenform annehmen, während sie erkalten.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln.

Den Kuchen in der Marzipan-Hippe anrichten, mit Physalis, Minze und Puderzucker garnieren und servieren.

Lennard Behmann am 19. September 2019

Schoko-Kuchen, Pistazien-Sahne-Kern, Granatapfel-Kernen

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

50 g Bitterkuvertüre 70%	50 g Butter	1 großes Ei
40 g Zucker	25 g Mehl	1 TL Kakaopulver
$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	1 TL Butter	2 EL Zucker

Für die Sahne:

100 ml Sahne	20 g Puderzucker	50 g gemahlene Pistazien
--------------	------------------	--------------------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade grob hacken. Schokolade und Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt) sorgfältig buttern und mit Zucker ausstreuen.

Eier und Zucker mit Schneebesen kräftig verrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und mit Eiermasse verrühren. Flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterrühren.

Teig in die Förmchen geben und ca. 10 Minuten backen.

Für die Sahne:

Sahne mit Handrührgerät steif schlagen. Währenddessen Puderzucker und gemahlene Pistazien einrieseln lassen.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne auslösen und über die Sahne streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

David Klinkhammer am 07. Februar 2019

Schoko-Likör-Eis mit Baiser-Haube auf gegrillter Melone

Für zwei Personen

Für das Eis:

2 Eier (Eigelb) 75 g Zucker 250 ml Sahne
75 g Schokocreame 5 EL Karamell-Likör

Für den Baiser:

4 Eier (Eiweiß) 200 g Zucker

Für die Melone:

1 Honigmelon

Für das Eis:

Den Ofen auf 200 Grad Grillfunktion stellen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker (1 TL vom Zucker für später beiseite nehmen) in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe solange schlagen, bis sich eine hellgelbe Farbe ergibt. In einer zweiten Schüssel Schokocreame abwägen und etwas Sahne zugeben. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis die Schokocreame etwas flüssiger geworden ist, um es besser verarbeiten zu können. Likör zugeben und unterheben.

Schokoladenmasse in die Schüssel mit der Eier-Zuckermasse geben, ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren und beiseite stellen. Restliche Sahne mit dem beiseite genommenen Teelöffel Zucker steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben.

Alles in eine Eismaschine einfüllen und gefrieren lassen.

Für den Baiser:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker esslöffelweise unterheben. Masse im Ofen 8 Minuten grillen.

Für die Melone:

Melone halbieren und Samen entfernen. Auf dem Grill mit der Fruchtfleischseite nach unten grillen.

Eis hineinfüllen und Baiser daraufgeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 18. Juli 2019

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

200 g Zartbitterkuvertüre	200 g Butter	7 Eier
200 g Zucker	120 g Mehl	25 g Kakaopulver

Für die Sauce:

400 ml Milch	150 g Zucker	1 Vanilleschote
3 Eier		

Für das Törtchen:

Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Butter und Kuvertüre in einem Topf schmelzen.

Eier mit dem Zucker aufschlagen und das Mehl und den Kakao unterrühren. Mit in den Topf geben und vermengen.

In Silikonförmchen geben und etwa 7 Min. backen.

Für die Sauce:

Milch und Zucker aufkochen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote dazugeben.

Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch und das Eigelb vermengen und zu einer Sauce aufschlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schöpe am 14. März 2019

Türkisches Katmer

Für zwei Personen

300 g Yufka Baklava Teig 100 g Butter 150 g Kaymak
150 g Puderzucker 50 g gemahlene Pistazien

Einen Teil der Butter schmelzen. Yufka mit Butter und Kaymak bestreichen, mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Teig wie einen Brief zusammenklappen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und Yufka darin von jeder Seite 2 Minuten ausbacken. Pro Person 3 Katmer ausbacken und schichten.

Das Dessert anrichten, mit Pistazien und Puderzucker garnieren und servieren.

Fatma Atalay am 11. Juli 2019

Tiramisu im Glas

Für zwei Personen

Für die Löffelbiskuits:

50 g Löffelbiskuits 150 ml kalter Espresso 2 EL Amaretto

Für die Creme:

125 g Mascarpone 2 Eier 30 g Puderzucker
4 EL Amaretto 2 EL Kakaopulver

Für die Löffelbiskuits:

Die Löffelbiskuits in den Mixer geben und zerkleinern. In die Gläser geben. Jeweils zwei Esslöffel von dem kaltem Kaffee darüber träufeln und die Kekse am Boden andrücken. Danach noch einen Schuss Amaretto dazugeben.

Für die Creme:

Eier trennen. Eigelbe, Mascarpone und Puderzucker mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Eiweiße steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Mascarpone-Creme auf die getränkten Löffelbiskuits geben. Erneut eine Schicht Löffelbiskuits darüber geben mit Mascarpone abschließen und mit Kakaopulver garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nele Riemann am 04. Juli 2019

Topfen-Nockerl in Butter-Brösel mit Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für die Topfenockerl:

30 g Butter	30 g Puderzucker	1 Vanilleschote
500 g Quark	120 g Mehl	2 Eier
1 Prise Salz		

Für die Butterbrösel:

250 g Butter	500 g Semmelbrösel	150 g Kristallzucker
--------------	--------------------	----------------------

Für den Zwetschgenröster:

1 kg Zwetschgen	250 g Puderzucker	1 Zimtstange
1 Msp. gem. Muskatblüte	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale)	$\frac{1}{2}$ Orange (Schale)

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker	6 Minzblätter
------------------	---------------

Für die Topfenockerl:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ein Ei trennen und das Eigelb und ein ganzes Ei dazugeben und weiter schaumig rühren.

Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen und dazugeben. Quark darunterheben. Mit dem Mehl und einer Prise Salz den Nockerl Teig rühren. Mit zwei Esslöffeln Nockerl ausstechen und in leicht gesalzenem Wasser für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter vorsichtig in einer Pfanne zergehen lassen und die Brösel dazugeben. Durchrösten und nach und nach den Zucker daruntermischen.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker, der Muskatblüte und der Zimtstange und etwas Wasser köcheln lassen. Zitrone und Orange waschen und trockentupfen. Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach ca. 20 Minuten die abgeriebenen Schalen dazugeben und weiter köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Nockerl mit Puderzucker bestreuen und die Minzblätter entsprechend drapieren. Nockerl in den Butterbrösel wälzen. Brösel auf den Teller geben und die Nockerl daraufsetzen. Den Zwetschgenröster entsprechend entlang der Nockerl dazugeben. Puderzucker drüber streuen und mit Minzblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Weber am 31. Januar 2019

Topinambur-Ragout mit Pflaumen-Sorbet, Espuma, Crumble

Für zwei Personen

Für das Pflaumensorbet:

250 g frische Pflaumen	40 ml Rote Bete Saft	3 EL Pflaumenschnaps
1 Blatt Gelatine	50 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker

Für das Topinambur-Ragout:

100 g Topinambur	200 ml Apfelsaft	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	50 g Zucker
3 schwarze Pfefferkörner		

Für die Topinambur-Espuma:

100 g Topinambur	100 g weiße Schokolade	2 Eier (Eiweiß)
150 ml Sahne	50 ml Milch	1 Vanilleschote

Für den Schoko-Minz-Crumble:

1 Bund Minze	80 g Mehl	100 g gemahl. Mandeln
20 g Kakao	100 g Butter	100 g brauner Zucker
1 TL Meersalzflöcken		

Für das Pflaumensorbet:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Pflaumen entsteinen. Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und dem Rote Bete Saft pürieren und durch ein Sieb passieren.

Schnaps erwärmen und Gelatine darin auflösen. Zusammen zum Püree geben und dieses in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Topinambur-Ragout:

Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

Topinambur hineingeben. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote und schwarze Pfefferkörner dazugeben und Ragout weichkochen. Gewürze am Ende rausnehmen.

Für die Topinambur-Espuma:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Topinambur schälen, mit dem Gemüsehobel hobeln und in der Sahne und der Milch mit dem Mark der Vanilleschote weichkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und Schokolade stückchenweise einrühren und schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß unterrühren und die Masse in die Espumafflasche füllen. 30 Sekunden lang schütteln. In ein Eiswasserbad stellen.

Für den Schoko-Minz-Crumble:

Minze abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mehl, Mandeln, Kakao, Butter, brauner Zucker und Meersalzflöcken miteinander verkneten. Minze untermischen.

Kleine Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zupfen und im Ofen etwa 12 Minuten backen.

Ragout mittig in einer Dessertschale verteilen. Espuma darüber geben. Vom Sorbet mit Hilfe eines warmen Löffels eine Nocke abstechen und in die Mitte der Espuma geben. Crumble darüber verteilen und servieren.

Lisa Lührs am 11. September 2019

Trifle aus Mascarpone, Keks und Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme:

75 g Mascarpone

75 g Magerquark

75 g Schlagsahne

25 g Zucker

1 Zitrone, Schale davon

$\frac{1}{4}$ Paket Bourbon-Vanillezucker

2 TL Amaretto

Für die Keksschicht:

4 Chocolate Chip Cookies 4 schokolierte Kaffeebohnen

Für die Himbeeren:

250 g Himbeeren

Für die Creme:

Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und Amaretto verrühren. Die beiden Massen zu einer Creme verrühren und mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Keksschicht:

Die Kekse in einen Beutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Kaffeebohnen hacken und mit den Keksen vermengen.

Für die Himbeeren:

Himbeeren waschen und nach Belieben halbieren.

In Dessertgläsern zunächst die Weintrauben geben, darauf die Creme verteilen und obenauf die Keksschicht geben. Dessert anrichten und servieren.

Franziska Schulte am 11. Juli 2019

Vanille-Crème-fraîche-Eis mit Früchten, Walnuss-Crunch

Für zwei Personen

Für das Eis:

50 ml Milch 2 EL Crème-fraîche 4 Eier
125 g Zucker 2 Vanilleschoten

Für die Früchte:

2 Birnen 2 Äpfel 2 Pflaumen
2 EL Honig 200 ml Rotwein 200 ml Sherry
1 TL Zimt 3 EL Butter

Für den Crunch:

100 g Walnüsse 1 TL Honig

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Eier trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Zucker verrühren.

Milch erhitzen und die Vanilleschoten hineingeben. Anschließend die Schoten der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen auskratzen und mit der Milch zum Eigelb und Zucker geben. Die Masse für 20 Minuten in die Eismaschine geben und 1 Minute vor Ablauf der Zeit Crème fraîche dazugeben.

Für die Früchte:

Äpfel schälen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Ringe schneiden und in 1 EL Butter kurz anbraten. Die Birnen waschen, vierteln, erst in 1 EL Butter, dann in Rotwein dünsten und mit 1 TL Honig abschmecken. Die Pflaumen waschen, halbieren, in 1 EL Butter in einer anderen Pfanne erhitzen, mit Sherry ablöschen und mit 1 TL Honig und einer Prise Zimt abschmecken.

Für den Crunch:

Walnüsse anrösten, mit einem TL Honig übergießen, dann grob zerkleinern und kalt werden lassen. Als Crunch über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

Melisse abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht streuen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annegret Eisenberg am 17. Oktober 2019

Vanille-Creme-Schnitten

Für zwei Personen

Für die Creme:

2 Eier	2 EL Zucker	100 ml Schlagsahne
250 ml Milch	1 Vanilleschote	2 EL Maisstärke

Für den Blätterteig:

2 Blätterteigstücke	50 ml Schlagsahne	100 g Himbeermarmelade
2 EL Johannisbeergelee	2 TL Puderzucker	

Für die Creme:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte vom Mark herauskratzen.

Die Eier mit Vanillemark und Zucker in einem Topf schaumig schlagen. Maisstärke und Milch vermengen und zum Ei geben.

Die ausgekrazte Vanilleschote dazugeben. Die Creme unter Rühren erwärmen, nicht kochen.

Creme abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Für den Blätterteig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel in den Teig feine Löcher stechen. Mit Puderzucker bestreuen, Backpapier drauflegen und in den Ofen schieben. Ein zweites Backblech drauflegen, damit der Teig nicht aufsteigt.

Blätterteig im Backofen 10 – 15 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen.

Eine Platte Blätterteig mit Himbeermarmelade bestreichen.

Die Creme in einer dicken Schicht darauf verteilen.

Die zweite Blätterteigschicht auf die Creme legen und mit Puderzucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer in Schnitten zuschneiden.

Die Sahne steif schlagen und mit Johannisbeergelee zu den Schnitten geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merete Kristiansen am 21. Februar 2019

Vanille-Soufflé, Kokos-Eis, Apfel-Carpaccio, Piña Colada

Für zwei Personen

Für das Vanille-Soufflé:

150 g Babyspinat	250 ml Milch	2 Vanilleschoten
50 g Butter	50 g Mehl	5 Eier
70 g Zucker	1 Prise Salz	

Für das Kokos-Eis:

250 ml Kokosmilch	100 g griech. Joghurt (10%)	100 g Sahne
70 g Kokosflocken	6 EL Aktivkohlepulver	1,5 EL Ahornsirup
1 EL Zucker	1 Prise Salz	

Für das Apfelparpaccio:

2 Äpfel	20 g Vollmilch Schokolade	20 g weiße Schokolade
20 g Pinienkerne	20 Walnüsse	150 ml Rotwein
150 ml Portwein	2 EL Zucker	

Für den Pina-Colada-Shot:

80 ml Ananassaft	40 ml Kokossirup	20 ml Zitronensaft
20 ml Sahne	30 ml braunen Rum	30 ml weißen Rum
20 ml Curacao		

Für das Vanille-Soufflé:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch und eine halbe Vanilleschote aufkochen lassen. Die Schote entfernen. Eier trennen. Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und mit vier Eigelb und einem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Mit der heißen Vanillemilch auffüllen und gut verrühren.

Den Spinat in einer Schüssel ganz fein pürieren. Die restlichen 4 Eiweiß mit dem Zucker und Salz zu Eischnee schlagen und dann mit dem Spinat vorsichtig unter die Masse heben. Soufflé-förmchen oder Tassen ausbuttern und auszuckern. Den Teig in die Tassen füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Für das Kokos-Eis:

Joghurt mit der Kokosmilch, Salz, Zucker, Ahornsirup, Aktivkohle und den Kokosflocken glattrühren. Die Sahne cremig, aber noch nicht ganz steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

Für das Apfelparpaccio:

Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und in sehr feine Spalten hobeln. Rotwein und Portwein mit etwas Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Apfelscheiben hineingeben und noch einmal kurz aufkochen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Scheiben noch etwa 10 Minuten leicht ziehen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Den Teller damit fächerartig auslegen.

Pinienkerne und Walnüsse in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Schokolade raspeln und zusammen mit den Pinienkernen über die Apfelscheiben streuen.

Für den Pina-Colada-Shot:

Ananassaft, Cream of Coconut, beide Rumsorten, Sahne und Zitronensaft in den Mixer geben und das ganze ca. 25 Sekunden gut mixen. Am Ende den Curacao mit einer Spritze dazugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 20. November 2019

Walnuss-Dattel-Creme mit karamellisierten Walnüssen

Für zwei Personen

Für die Creme:

10 entsteinte getrocknete Dattel 4 Walnüsse 200 g Schmand
2 EL Schlagsahne 1 TL Honig 1 Prise Zimt
1 TL Zucker

Für den Walnuss-Karamell:

4 Walnüsse 5 TL Zucker

Für die Creme:

Die Datteln mit vier Esslöffeln Wasser und den Walnüssen mit einem Stabmixer zerkleinern. Schmand mit Sahne, Honig, Zimt und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren.

Für den Walnuss-Karamell:

Walnüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und Walnüsse darin wenden. Abkühlen lassen.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Martin Hofmann am 07. November 2019

Warmes Schoko-Küchlein mit Beeren-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitterschokolade 50 g Butter 2 Eier
45 g Puderzucker 20 g Mehl Zucker
Butter 1 Prise Salz

Für den Beerenspiegel:

50 g Erdbeeren 50 g Himbeeren 50 g Heidelbeeren
50 g Johannisbeeren 1 Prise Zucker 1 Zitrone

Für das Schokoküchlein:

Den Backofen auf bei 200° C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Schokolade mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

Ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei cremig schlagen. Puderzucker, Salz und Schoko-Butter-Masse unterrühren. Mehl unterheben.

Soufflee-Förmchen mit Butter bestreichen und Zucker anhaften lassen. Schokomasse in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min. backen.

Für den Beerenspiegel:

Beeren verlesen, ggf. vom Stiel zupfen oder vom Grün befreien und alles in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen.

Beerenpüree mit etwas Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilli Höß am 08. August 2019

Whisky Sour mit Luftschokolade, Purple-Curry, Grapefruit

Für zwei Personen

Für den Whisky Sour:

5 cl Whisky	2 Zitronen	1 Ei
Sodawasser	200 g Zucker	Eiswürfel

Für die Luftschokolade:

235 g Zartbitterkuvertüre	1 Grapefruit	65 ml Mct-Öl
1 TL Purple Curry	1 TL Agavendicksaft	1 Zweig Minze
1 EL Butter		

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	2 EL Aceto Balsamico	2 EL Puderzucker
---------------	----------------------	------------------

Für den Whisky Sour:

Ein Glas in den Tiefkühler stellen. Zucker 1:1 mit Wasser zu Sirup aufkochen, Zitronen halbieren, auspressen und Ei trennen.

Whisky, 3 cl Zitronensaft und 2 cl Zuckersirup mit dem Eiweiß 30 Sekunden cremig schütteln. Spritzer Sodawasser und Eiswürfel hinzufügen.

Whisky Sour in gefrorenes Glas abseihen.

Für die Luftschokolade:

Eine große Auflaufform leicht einfetten, mit Frischhaltefolie auslegen, in den Tiefkühler stellen. Kuvertüre und Öl in einem Schlag-Kessel über einem Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen und homogenisieren. Die Masse in einen Isi-Sahnesiphon geben, zügig mit 4 Sahnekapseln befüllen und in die vorbereitete kalte Auflaufform geben. Nun für weitere 10 Minuten in den Tiefkühler und anschließend in den Kühlschrank stellen.

Grapefruit mit einem Messer schälen und vom weißen Gewebe befreien.

Filets ausschneiden, ggf. nochmals halbieren, in einem Sieb abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Agavendicksaft und Purple Curry marinieren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Minze, Balsamico und Puderzucker als Garnitur verwenden.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Lucas Oppermann am 29. August 2019

Yufka-Körbchen mit beschwipstem Käsekuchen

Für zwei Personen

Für Yufkakörbchen:

100 g Yufkateig	1 Apfel	1 Zitrone, Abrieb
1 EL Rumrosinen	1 Ei, davon das Eiweiß	100 g Quark
1 EL Vanillezucker	2 EL Rum	1 TL Stärke
20 g Puderzucker	1 TL Backpulver	50 g weiche Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Minze		

Für die Garnitur:

10 essbare Blüten	3 Himbeeren
-------------------	-------------

Für Yufkakörbchen:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen, den Yufkateig in vier 12 cm große Quadrate schneiden und von diesen vier Quadraten zwei mit Eiweiß bestreichen und die anderen zwei versetzt darauflegen. In die Muffin-förmchen drücken und mit Butter bepinseln.

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Quark mit Äpfeln, Stärke, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft, Rumrosinen und etwas Rum mischen.

Auf Yufkateig in Förmchen aufteilen und im Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben, Himbeeren und Blümchen dazu.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Himbeeren garnieren und servieren.

Doreen Hoppe am 11. April 2019

Zabaione mit Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Zabaione:

100 ml Marsala	4 Eier (Größe M)	40 g Zucker
1 Orange		

Für die Erdbeeren:

400 g Erdbeeren	3 EL Puderzucker	1 Vanilleschote
-----------------	------------------	-----------------

Für die Zabaione:

Eier trennen. Die Hälfte der Orangenschale abreiben. Eigelb, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel gut verrühren. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad hängen, Marsala unterrühren und schaumig schlagen.

Für die Erdbeeren:

Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und durchsieben. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Puderzucker unter das Erdbeerpüree mischen. Anschließend in Gläser füllen. Die andere Hälfte in Stücke schneiden und ebenfalls in die Gläser geben. Die Zabaione in die Gläser über die Erdbeeren füllen und servieren.

Silvia Fernandes am 06. Juni 2019

Zitronen-Ingwer-Eis mit Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für das Eis:

375 ml Sahne	100 g Crème fraîche	1 Ei
40 g Ingwer	1 Zitrone	1 Limette
6 EL Puderzucker	1 EL Holunderblütensirup	

Für den Mandel-Krokant:

3 EL Puderzucker	25 g Mandelblättchen
------------------	----------------------

Für die Garnitur:

1 Limette	1 Zweig Zitronenmelisse
-----------	-------------------------

Für das Eis:

Den Puderzucker, mit Ei und Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät für 30 Sekunden aufschlagen. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone und Limette halbieren, Saft auspressen und getrennt auffangen. Zu der aufgeschlagenen Masse den Ingwer, 3 EL Limettensaft und 3 EL Zitronensaft hinzugeben. Sahne und Holunderblütensirup ebenfalls dazugeben. Mit einem Schneebesen vermengen und in die Eismaschine geben.

Für den Mandel-Krokant:

In einem kleinen Topf den Puderzucker schmelzen und karamellisieren.

Sobald er mittelbraun ist, die Mandelblättchen dazugeben, schnell und gründlich mit dem Karamell verrühren. Die Masse aus dem Topf nehmen und auf Pergamentpapier glattstreichen. Eine gewünschte Form ausschneiden und fest werden lassen.

Für die Garnitur:

Von der Limette 2 Scheiben schneiden und diese einschneiden. Schale der restlichen Limette abreiben und über das Eis geben. Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Das Eis mit einem Mandelkrokant-Taler in einer Schüssel servieren, mit der Limettenscheibe und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Thomas Kurz am 01. August 2019

Zitronen-Koriander-Sorbet mit Himbeeren und Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Eis:

6 Zitronen	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
225 g Zucker	1 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	3 EL brauner Zucker
---------------	---------------------

Für die Himbeeren:

125 g frische Himbeeren	6 EL Himbeergeist	30 g Puderzucker
-------------------------	-------------------	------------------

Für das Eis:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. 600 ml Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitronen unter heißem Wasser abspülen. Die Schalen von zwei Zitronen fein abreiben, zusammen mit dem Vanillemark in den heißen Sirup geben und kurz zur Seite stellen. 6 Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Saft mit dem vorher abgestellten Sirup durch ein Sieb passieren und Flüssigkeit auffangen. Ein Ei trennen, das Eiweiß zusammen mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Alles zusammen mit ca. 10 Eiswürfeln in den Mixer geben und dann in die Eismaschine. 5 Minuten bevor es fertig ist, kommt der gehackte Koriander zum Eis dazu.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und mit dem braunen Zucker karamellisieren.

Für die Himbeeren:

Himbeeren mit Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren und mit dem Himbeergeist flambieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Dupont am 05. September 2019

Zitronen-Tiramisu mit selbstgebackenen Amaretti

Für zwei Personen

Für die Amaretti:

350 g gemahlene Mandeln	3 Eier	285 g Zucker
100 g Puderzucker	2 TL Vanillezucker	2 TL Bittermandelöl
50 g Pistazienkerne	1 Prise Salz	

Für das Tiramisu:

250 g Mascarpone	100 ml Amaretto	1 Espresso
2 Eier	1 Zitrone	2 EL Puderzucker
Kakaopulver		

Für die Amaretti:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

In einer großen Schüssel die Mandeln und Pistazienkerne mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermischen. Eier trennen.

Eiweiße mit dem Schneebesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen. Das Bittermandelöl kurz unterschlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entsteht.

Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese in dem Puderzucker wälzen, bis sie dick überzogen sind. Mit etwas Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 10 bis 12 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Unterseite leicht gebräunt ist.

Für das Tiramisu:

Eier trennen. Eigelbe steif schlagen und den Puderzucker unterheben.

Zitronenschale abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone langsam unter die Eigelb-Puderzucker-Mischung geben und mit Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Gebackenen Amaretti mit Kaffee und Amaretto beträufeln. Creme und die Amaretti abwechselnd aufschichten. Ein Amaretti dazulegen.

Das Dessert mit Kakaopulver garnieren und servieren.

Christina Nater am 01. August 2019

Index

- Ananas, 29, 70
Apfel, 2–5, 7, 14, 22, 40, 66, 70, 74
Aprikosen, 13
Arme-Ritter, 14, 54
- Baiser, 33, 35, 45, 61
Bananen, 16, 30, 63
Beeren, 14, 17, 20, 56
Birnen, 3, 37, 68
Biskuit, 28, 64
- Crêpe, 23, 29
Crème, 14, 15, 19, 21, 24, 25, 35, 38, 45, 51, 68, 69, 71, 75
Crumble, 3, 4, 11, 12, 17, 26, 39, 53, 66
- Eis, 7, 13, 14, 20, 22, 26, 32, 35, 46, 47, 51, 61, 68, 70, 75
Erdbeeren, 1, 26–28, 42, 50, 71, 74
- Feigen, 19, 28, 32
Früchte, 19, 36, 47, 58, 61, 63, 68
- Granatapfel, 33, 52, 60, 63
Grapefruit, 38, 57, 58, 73
- Heidelbeeren, 20, 39, 46, 50, 71
Himbeeren, 34, 35, 38, 46–48, 52, 67, 69, 71, 72, 74
- Johannisbeeren, 36, 39, 58, 69, 71
- Kirschen, 1, 2, 16
Kokos, 47, 52, 56, 70
Kuchen, 5, 13, 14, 57–60, 71, 74
- Lasagne, 6, 19
- Mandeln, 12, 14, 18, 30, 32, 38, 48, 52, 55, 58, 75, 77
Mango, 15, 19, 47, 48
Mascarpone, 1, 4, 13, 16–18, 28, 29, 39, 47–49, 64, 67, 77
Mousse, 25
Nocken, 56, 65
- Obst, 19, 46
Orangen, 5, 9, 15, 21, 24, 36, 46, 49, 51, 55, 57, 58, 65, 74
- Palatschinken, 34
Pfannkuchen, 5, 20, 50, 52, 57, 58, 71
Pflirsich, 18, 31
Pflaumen, 14, 65, 68
- Quark, 5, 13, 16, 33, 35, 36, 39, 47, 56, 63, 65, 67, 72, 74
- Rhabarber, 53
- Sabayon, 2, 36, 51, 74
Salat, 21, 46, 47, 57, 63
Schmarrn, 30, 41–44
Schoko, 1, 2, 16, 34, 35, 38, 47, 52, 57, 58, 62, 63, 67, 71
Sorbet, 66, 76
Souffle, 70
Strudel, 6, 8, 9
- Törtchen, 33, 39, 62
Tarte, 10
Tiramisu, 64, 77
- Vanille-Soße, 11, 54, 62
- Waffeln, 7