

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2020

89 Rezepte

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

Inhalt

'Alfons im Hemd' mit Gewürzsahne	1
Apfel im Schlafrock mit Vanille-Soße	2
Apfel-Auflauf	2
Apfel-Bacon-Candy	2
Apfel-Palatschinken à la Irmgard	3
Armer Ritter mit Pflaumen-Kompott	4
Bananen-Karamell-Dessert	4
Beeren-Butterkeks-Dessert	5
Bier-Creme mit Brot-Crumble	6
Birnen-Sauerrahm-Kuchen	7
Biskuit-Rolle mit Marillen-Füllung	8
Biskuitrolle mit Erdbeer-Sahne-Füllung	9
Bratapfel-Eis	10
Bratapfel-Interpretation mit Marzipan-Eis, Zimt-Crumble	11
Bread Pudding mit Whiskey-Eis	12
Brownie-Herzen	13
Buchweizen-Pfannküchlein mit warmem Obstsalat	14
Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich	14
Churros mit Rhabarber-Kompott	15
Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme	15
Crêpe Suzette mit Kirschragout	16
Crêpes Suzette	17
Crunchy Obst-Salat	17
Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln	18
Datschi-Burger	19

Dreikönig-Kuchen	21
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	21
Erdbeerkuchen	23
Flaumiger Quark-Auflauf mit Beeren-Salat und Basilikum	24
French Toast mit flambierten Pfirsichen	25
French-Toast mit Nussnougat-Creme	25
Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat	26
Geeiste Himbeer-Kokos-Creme mit Basilikum	27
Geeister Zimt-Espresso	27
Gefüllte Pfannkuchen mit Marillen-Marmelade und Nüssen	28
Gestürzter Blaubeer-Vanille-Kuchen mit Baiser	29
Glühweinkuchen im Glas mit Gewürz-Orangen	30
Gorgonzola-Birnen	31
Grüner Smoothie	31
Griechischer Joghurt mit Krokant und Früchten	32
Heidelbeer-Törtchen	33
Himbeer-Joghurt Trifle im Bügelglas	34
Himbeer-Wackel-Pudding mit Vanille-Ayran	34
Kärntner Reindling	35
Käsekuchen-Tarte mit frischen Himbeeren	36
Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen	37
Kaiser-Schmarrn mit Preiselbeerragout	38
Kaiserschmarrn in einer Eisenpfanne	39
Kaiserschmarrn	40
Klassischer Käsekuchen	41
Kokospudding mit karamellisierten Zwetschgen	42
Lebkuchen-Mousse 'Dürer'	43
Linzer Torte	44
Malaga-Eis mit flambierten Orangen-Spalten	45
Matcha-Reisküchlein mit gelben Pflaumen	45
Mini-Germknödel mit Powidl und Vanille-Soße	46
Mohn-Palatschinke mit Zitronen-Quark und Erdbeeren	47

Mohnschnitte mit Vanille-Soße	48
Ofen-Apfel-Küchlein	49
Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahm-Eis	50
Panna Cotta	51
Pfannkuchen mit Äpfeln als Omelett	51
Quark-Öl-Teig-Kuchen mit Frischkäse Topping	52
Quarkschaum mit Walnüssen und Rhabarber-Apfel-Kompott	53
Rahm-Schmarrn mit Äpfeln und gerösteten Haselnüssen	54
Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen	55
Rhabarber-Kuchen vom Blech	56
Rhabarber-Tarte vom Grill mit Eis	57
Süßer Grieß mit Kirschragout	58
Süßer Rhabarber-Flammkuchen	59
Sacher-Mousse mit Marillen-Gelee	60
Schoko-Zucchini-Kuchen, Erdbeerpräbse, Mandel-Krokant	61
Schokoladen-Pudding	62
Schokoladen-Tarte mit gepfeffelter Ananas und Sabayon	63
Schokoladenkuchen	64
Sommertraum mit Kirschen	64
Tiramisu	65
Topfen-Mousse mit Blaubeeren	66
Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und Walnüssen	67
Topfen-Schmarrn mit Preiselbeeren	68
Vanille-Vla mit Beeren	69
Vorarlberger Riebel mit Apfelmus	70
Wachauer Marillen-Knödel mit Gewürz-Bröseln, Mohn-Obers	71
Warme Rhabarber-Tarte mit Marzipan	72
Windbeutel mit Erdbeeren	72
Zitronen-Tarte	73
Zwetschgen-Datschi	74
Zwetschgen-Kuchen mit Streuseln	75
Zwiebelkuchen mit Apfel-Chutney	76

'Alfons im Hemd' mit Gewürzsahne

Für 4 Souffléförmchen

Für die Soufflés:

weiche Butter und Zucker	2 EL Mandelblättchen	35 g Zartbitterschokolade
3 Eier	35 g weiche Butter	1 TL fein geriebener Ingwer
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	1 TL brauner Rum
Salz	40 g Zucker	

Für die Gewürzsahne:

200 g Sahne	1 TL Vanillezucker	1/2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL Zimtpulver	1 Msp. gemahlener Anis	1 Msp. Piment
1/2 TL Orangen-Abrieb		

Für die Soufflés den Backofen auf 220 °C vorheizen. Auf die unterste Schiene ein tiefes Backblech schieben und etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Die Eier trennen. Die weiche Butter mit Ingwer, Zitronen- und Orangenschale in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.

Nach und nach die Eigelbe unterrühren. Die flüssige Schokolade und den Rum ebenfalls hinzufügen und unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen, zuletzt die Mandelblättchen unterheben.

Die Förmchen jeweils etwa drei Viertel hoch mit der Schokoladenmasse füllen und in das vorbereitete Blech stellen. Die Schokoladensoufflés im Ofen im heißen Wasserbad 15 bis 20 Minuten backen.

Inzwischen für die Gewürzsahne die Sahne mit Vanillezucker, Gewürzen und Orangenschale in einem hohen Rührbecher mit den Quirlen des Handrührgeräts halbsteif schlagen.

Die Schokoladensoufflés aus dem Ofen nehmen und sofort auf Dessertteller stürzen. Die Soufflés mit der Gewürzsahne garnieren und sofort servieren. Nach Belieben mit Himbeeren und gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2020

Apfel im Schlafrock mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

300 g Mehl 200 g Butter 80 g Zucker
Prise Salz Wasser 4 Äpfel, mittelgroß

Vanillesoße:

4 Eigelbe 50 g Zucker 150 ml Milch
50 ml Sahne 1 Vanilleschote

Den Teig kneten und nach einer Ruhepause im Kühlschrank dünn ausrollen. Dann um den geschälten und entkernten Apfel wickeln. Im Ofen bei 180°C (Ober-Unterhitze) ca. 30-35 Min backen. Dann kurz ruhen lassen.

Alle Zutaten für die Soße verrühren und in einer Metallschüssel auf einem Wasserbad zur Rose abziehen, also auf etwa 65°C bringen. Dann Die Vanillesauce etwas abkühlen lassen und zum Apfel servieren.

Björn Freitag am 18. April 2020

Apfel-Auflauf

Für 4 Personen

120 g Mehl 130 g Zucker 100 g Butter
2 Äpfel (z.B. Boskop) 4 EL Apfelmus 1 Vanilleschote

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Mehl, Zucker und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu Streuseln kneten.

Äpfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Apfelwürfel und Apfelmus mischen.

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Vanillemark unter die Apfelmasse rühren.

Apfelmasse auf feuerfeste Schälchen oder Teller verteilen und die Streusel darübergeben. Im Backofen 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Christian Henze am 22. Mai 2020

Apfel-Bacon-Candy

Für 4 Personen:

2 Äpfel brauner Zucker 16 Scheiben Bacon

Optional:

100 ml Granatapfelsirup

Die Äpfel schälen, achteln und entkernen. Die Spalten in braunem Zucker wälzen.

Mit Bacon umwickeln und in der indirekten Zone 10-15 Minuten grillen bis der Bacon kross und der Zucker karamellisiert ist.

Vom Grill nehmen und heiß servieren. Optional kurz vor dem Servieren den Granatapfelsirup darüber geben.

Björn Freitag am 01. September 2020

Apfel-Palatschinken à la Irmgard

Für zwei Personen

Für die Apfel-Palatschinken:

4 Äpfel	1 Ei (M)	125 ml Milch
40 g Butter	70 g Mehl	30 g Zucker
15 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz

Für die Vanillesauce:

2 Eier	50 ml Milch	1 Vanilleschote
40 g Zucker		

Für die Garnitur:

1 Apfel	2 Kugeln Vanilleeis	Melisse
---------	---------------------	---------

Für die Apfel-Palatschinken:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Gesamte Butter schmelzen. Mehl, Milch, Ei, Zucker und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. 30 g flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Mixstab glatt mixen, sodass keine Klumpen mehr enthalten sind.

Eine Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) mit der übrigen geschmolzenen Butter ausreiben. $\frac{1}{2}$ TL Zucker gleichmäßig darauf verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Für eine Palatschinke (1 Portion) die Hälfte eines Apfels rosettenförmig in die warme Pfanne auslegen. Die Hälfte des Pfannkuchenteiges über die Äpfel gießen, sodass alle Äpfel vom Teig bedeckt sind. Auf dem warmen Herd kurz stocken lassen.

Den Pfannkuchen danach einige Minuten mit der Pfanne in den Ofen schieben. Der Teig sollte danach gut durchgebacken sein. Anschließend aus dem Ofen nehmen und bei geringer Hitze auf den Herd stellen. Kalte Butterstücke am Rand der Palatschinke hineingeben, damit sich der Pfannkuchen gut löst. Auf der Unterseite bräunen lassen und zum Schluss vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Für die Vanillesauce:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Milch, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben, erwärmen und bei geringer Hitze wie bei einer Zabaione schaumig schlagen.

Für die Garnitur:

Apfel waschen, trockentupfen und ringelförmig schälen. Melisse abbrausen und trockenwedeln.

Palatschinken auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce begießen.

Jeweils eine Kugel Vanilleeis dazugeben, mit Melisse und Apfelschale garnieren und servieren.

Johann Lafer am 11. Mai 2020

Armer Ritter mit Pflaumen-Kompott

Für 4 Personen

Für die Armen Ritter:

8 Sch. altback. Weißbrot	$\frac{1}{2}$ Liter Milch	3 EL Zucker
2 Eier	1 Prise Salz	1 EL Butterschmalz

Für das Kompott:

300 g Pflaumen	1 EL brauner Rum	3 EL Zucker
1 TL Zimt	Minze	

Die Pflaumen entkernen und in einem Topf zusammen mit Zucker, Zimt und Rum für ca. 10 Minuten zu einem Kompott einkochen.

Die Eier mit Milch, Zucker und einer Prise Salz verquirlen. Die Brotscheiben darin eintunken und in einer Pfanne mit Butterschmalz kross ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp legen, um überschüssiges Fett aufzusaugen, dann die Armen Ritter mit dem Pflaumenkompott anrichten und mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020

Bananen-Karamell-Dessert

Für 4 Personen

1 Dose gezuckerte Kondensmilch	2 Bananen	2 EL Zitronensaft
100 g Haferflockenkekse	300 g griech. Joghurt 10%	

Einen Topf mit 3 Lagen Küchenpapier auslegen, die geschlossene Kondensmilchdose hineinlegen und vollständig mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 2 Stunden kochen lassen.

Bananen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kekse bis auf 2 Stück grob zerbröseln und auf 4 Gläser verteilen.

Bananen und Joghurt in die Gläser schichten. Die Kondensmilchdose öffnen. Die entstandene Karamellcreme glatt rühren und auf dem Joghurt verteilen. Die übrigen Kekse halbieren und in die Creme stecken.

Wichtiger Hinweis:

Bitte gezuckerte Kondensmilch verwenden und keine normale Kondensmilch. Den Kochtopf während des Kochens der Kondensmilchdose regelmäßig kontrollieren.

Tim Mälzer am 08. Februar 2020

Beeren-Butterkeks-Dessert

Für 4 Personen

80 g Butterkekse	50 g weiche Butter	400 g frische Beeren
2 EL Puderzucker	200 g Sahne	250 g Magerquark
1 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	

Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Den Boden von 4 Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkekse bedecken und diese leicht andrücken.

Die Beeren abbrausen und evtl. putzen. 2/3 der Beeren und Puderzucker pürieren.

Die Hälfte des Pürees auf dem Keksboden der Dessertgläser verteilen.

Für die nächste Schicht etwa gleichgroße Brombeeren dicht nebeneinander in die Gläser einsetzen. Für die Deko 4 Beeren beiseitelegen.

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Die Creme in die Gläser spritzen. Mit einem Teelöffel glattstreichen.

Restliches Beerenpüree auf der Quarkmasse verteilen. Mit den übrigen Beeren garnieren.

Die Dessertgläser mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

Sören Anders am 14. August 2020

Bier-Creme mit Brot-Crumble

Für 6 Personen

3 Vanilleschoten	220 ml Weißbier	6 Eigelbe
270 g Zucker	600 g Schlagsahne	Salz
4 Blatt Gelatine	200 g weiße Kuvertüre	1 Laugenbrötchen
frische Minze		

Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Bier in einen Topf schütten, Vanillemark und die ausgekratzten Schoten hinzugeben und die Flüssigkeit bei niedriger Temperatur erhitzen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 16 von 16 Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker über einem warmen Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen.

Das Eigelb-Zucker Gemisch unter konstantem, gleichmäßigem Rühren erhitzen.

Einen Schuss Sahne und eine Prise Salz hinzugeben.

Das aromatisierte Bier hinzugeben (die Vanilleschoten zuvor entfernen) und die Mischung so lange rühren, bis sie zu einem leicht festen Schaum geworden ist.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Biercreme geben.

Unter weiterem Rühren in einem Eis-Wasserbad auf circa 20 Grad abkühlen lassen. Vorsicht: Die Masse darf nicht zu kalt und damit zu fest werden, da sich die Sahne sonst nicht mehr unterheben lässt.

Die restliche Sahne separat steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben, bis eine homogene Creme entstanden ist.

Auf Schalen verteilen und für etwa drei Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Vor dem Servieren die weiße Kuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und über die Creme träufeln.

Die Kruste eines trockenen Laugenbrötchens über die Creme reiben und mit ein paar Minzblättern garnieren.

Björn Freitag am 23. Dezember 2020

Birnen-Sauerrahm-Kuchen

Für 12 Personen:

Für den Hefeteig:

380 g Dinkelmehl (630)	1 TL Zucker	15 g frische Hefe
225 ml lauwarmes Wasser	50 g weiche Butter	1 Prise Salz

Für den Belag:

50 g Butter	0,5 Vanilleschote	750 g reife, arom. Birnen
2 EL Zitronensaft	400 g Sauerrahm	2 Eier (Größe M)
125 g heller Rohrzucker	15 g Speisestärke	3 Msp. gemahlener Zimt

Außerdem:

Butter

Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker und zerbröselte Hefe in die Mulde geben. Mit 50 ml Wasser verrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten beiseite stellen.

Dann zunächst 175 ml Wasser und Butter zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe etwa 3 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten, der nicht mehr klebt.

Auf mittlerer Stufe das Salz unterkneten und alles weitere 12 Minuten durchkneten.

Den Teig mit bemehlten Händen zu einer glatten Kugel formen. In die leicht mit Mehl ausgestreute Rührschüssel zurück geben.

Mit einem sauberen Geschirrhandtuch bedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag die Butter schmelzen, abkühlen lassen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Birnen schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Sauerrahm, flüssige Butter, Eier, Zucker, Stärke, Zimt und Vanillemark glatt verquirlen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große Back-/Tarteform mit hohem Rand mit Backpapier auslegen oder mit Butter ausfetten.

Den Teig nochmals durchkneten, auf wenig Mehl rund ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Die Birnenspalten dicht an dicht auflegen. Den Schmandguss aufgießen und gleichmäßig verteilen.

Die Form auf mittlerer Einschubleiste auf dem Rost in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen etwa 50-55 Minuten goldbraun backen.

Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und anrichten.

Franziska Schweiger am 02. Oktober 2020

Biskuit-Rolle mit Marillen-Füllung

Für 4 Personen

4 Eier	75 g Puderzucker	1 Prise Salz
80 g Mehl	30 g Speisestärke	1 Glas gute Marillen-Marmelade
Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Salz circa 5 Minuten lang mit einem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Das Mehl mit der Stärke mischen, über den Eischaum sieben und behutsam mit einem Spatel unterheben.

Die Biskuitmasse circa 1 Zentimeter dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 10 Minuten backen. Den Biskuit herausnehmen und sofort auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist.

Das Papier vorsichtig abziehen und den Biskuit noch warm mit der Marillen-Marmelade bestreichen. Mithilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. 2 Stunden kalt stellen.

Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen. Die Rolle in Stücke schneiden und servieren.

Tipp:

Die Biskuitrolle schmeckt wunderbar als leichtes Dessert, aber auch toll zum Nachmittagskaffee oder -tee.

Johann Lafer am 20. März 2020

Biskuitrolle mit Erdbeer-Sahne-Füllung

Für 4 Personen:

Biskuitteig:

5 Eier	60 g Zucker	1 TL Vanille-Zucker
2 EL heißes Wasser	60 g Mehl	50 g Butter
1 TL Backpulver		

Füllung:

500 g Erdbeeren	500 ml Sahne	1-2 TL Zucker
2 EL Orangenmarmelade		

außerdem:

3-4 EL Schokoladenstreusel		
Zucker (zum Einrollen)		
Puderzucker	500 g Erdbeeren	1 EL Zucker
einige Blätter Basilikum		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Für den Teig werden 5 Eigelbe, aber nur das Eiweiß von 3 Eiern benötigt. Das Eiweiß steif schlagen, die Butter zerlassen. Eigelbe mit heißem Wasser, Zucker und Vanille-Zucker in einen Stieltopf geben. Auf dem Herd (kleinste Stufe) leicht erwärmen und dabei zu einer geschmeidigen Creme aufschlagen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Die flüssige Butter dazugeben und mit der Masse vermengen. Eine Portion Eischnee vorsichtig verrühren. Nach und nach den restlichen Eischnee langsam unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse in einem Rechteck gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Ein Handtuch mit etwas Zucker bestreuen und die warme Teigplatte darauflegen. Den Teig mit dem Handtuch einrollen und 15 Minuten ruhen lassen.

Derweil 500 g Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Einige Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die Sahne mit Zucker steif schlagen.

Die Teigplatte ausrollen. Zuerst mit Orangenmarmelade dünn bestreichen, dann eine Schicht Sahne hinzufügen. Die Erdbeeren darauflegen und die restliche Sahne darübergeben. Das Handtuch anheben und die gefüllte Teigplatte einrollen, dabei etwas andrücken. Teigrolle 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für das Erdbeerpüree 500 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern.

Die Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen, dann in dicke Scheiben schneiden und auf Teller legen.

Schokoladenstreusel darüber streuen und etwas Erdbeerpüree und einige Basilikumblätter dazugeben. Das Aroma passt perfekt zu den Früchten.

Rainer Sass am 01. Juni 2020

Bratapfel-Eis

Für 4 Personen

4 Äpfel	20 g Butter	80 g Zucker
20 g Marzipan-Rohmasse	20 g Rosinen	30 g Mandelsplitter
1 Msp. Zimtpulver	20 ml Rum	6 Eigelbe
250 ml Milch	250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote (Mark)

Die Äpfel schälen, entkernen und Äpfel grob schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Apfelstücke darin mit der Hälfte des Zuckers anschwitzen und den Zucker leicht karamellisieren lassen.

Marzipan, Rosinen, Mandeln, Zimt und Rum dazugeben, kurz durchschwenken und mit einem Mixstab pürieren.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.

Milch, Sahne und Vanillemark aufkochen und langsam unter die Eimasse rühren.

Das Apfelmus dazugeben und das Ganze über dem heißen im Wasserbad zur Rose abziehen.

Dann die Masse abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Sybille Schönberger am 21. Dezember 2020

Bratapfel-Interpretation mit Marzipan-Eis, Zimt-Crumble

Für zwei Personen

Für die Apfelspalten:

1 Apfel	1 EL Zucker	20 g Butter
1 Zweig Rosmarin	50 ml Apfelsaft	100 ml Süßwein

Für das Marzipaneis:

250 g Sahne	250 g Milch	2 Vanilleschoten
100 g Marzipan	225 g Zucker	6 Eier
1 Fläsch. Bittermandelöl	20 ml Rum	

Für die Chantilly:

100 g flüssige Sahne	100 g Creme double	10 g Puderzucker
1 Prise Zimt		

Für das Zimtcrumble:

1 EL Butter	1 EL Zucker	2 EL Mehl
Zimtpulver		

Für die knusprigen Mandeln:

100 g geschälte Mandeln	100 ml Läuterzucker	Öl
-------------------------	---------------------	----

Für die Garnitur:

Den Apfel tournieren und mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben. Mit Apfelsaft und Süßwein auffüllen und alles dunkel glasieren.

Die Apfelschale mit wenig Fruchtfleisch in feinste Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

Für das Marzipaneis:

Eier trennen. Vanilleschoten längs halbieren und Mark herauskratzen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Mit Marzipan verrühren. Masse durch ein Sieb streichen und mit der Ei-Zuckermasse verrühren und zur Rose abziehen.

Mit Bittermandel und Rum abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Chantilly:

Sahne, Creme Double, Puderzucker und Zimt mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen. In einen kleinen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Für das Zimtcrumble:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Butter, Zucker, Zimt und Mehl miteinander vermengen und Crumble 8 min auf Backpapier backen.

Für die knusprigen Mandeln:

Mandeln in Läuterzucker kochen lassen und in der Fritteuse frittieren.

Abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

1 TL Rosinen in Rum eingelegt Rosinen am Schluss auf dem Eis verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Martin am 22. Dezember 2020

Bread Pudding mit Whiskey-Eis

Für zwei Personen

Für den Pudding:

100 ml Milch	500 ml Sahne	4 Eier (Eigelbe)
2 Vanilleschoten	80 g Zucker	

Für die Füllung:

200 ml Tennessee-Whiskey	1 Rosinenbrioche	1 Zitrone
getrock. Datteln,	Aprikosen, Feigen	Zucker

Für das Eis:

350 ml Milch	150 ml Sahne	3 Eier (Eigelbe)
1,5 EL Kastanienhonig	100 g Milkschokolade	50 ml Tennessee-Whiskey
100 ml Whiskey-Likör	75 g Zucker	

Für den Pudding:

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Vanilleschoten anschneiden. Sahne und Milch in einen Topf geben und die Vanilleschoten bei geringer Hitze darin ziehen lassen. Etwa 30 ml der Vanillesahne entnehmen und beiseitestellen. Währenddessen Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Dann das Milch-Sahne-Gemisch vorsichtig unter die Ei-Masse ziehen.

Für die Füllung:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Getrocknete Früchte in Whiskey und Zitronenabrieb einlegen.

Brioche von seiner Rinde befreien, das Innere in 2-3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Würfel kurz in die beiseite gestellte Vanillesahne (siehe oben) eintauchen und dann mit den marinierten Trockenfrüchten in eine schmale Edelstahl-Terrinen-Form schichten. Die Terrinen-Form mit Zucker bestäuben, dann mit dem Pudding (von oben) auffüllen und ca. 40 Minuten ausbacken.

Die getrockneten Früchte sollten bereits am Vortag mit Zitronenabrieb und dem Whiskey mariniert und luftdicht gelagert worden sein.

Für das Eis:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Sahne und Milch aufkochen.

Währenddessen Zucker und Eigelb schaumig miteinander aufschlagen.

Dies mit der Sahnemilch vermengen und zur Rose abziehen. Danach Milkschokolade darin auflösen. Mit Honig, Whiskey und Whiskey-Likör abschmecken. Kalt rühren und dann in der Eismaschine gefrieren.

Zur Rose abziehen bedeutet, dass dieses Sahne-Milch-Gemisch mit den Eigelben solange erhitzt wird, bis das Eigelb anfängt, zu binden und dann, wenn man mit einem Löffel reingeht und die Masse vom Löffel wegpustet, eine Rose entsteht. Die Rose zeigt, die Masse hat gebunden.

Den Bread Pudding portionsweise auf einem Teller anrichten, das Whiskey-Eis dazu geben und dekorieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 04. November 2020

Brownie-Herzen

Für 6 Portionen

Für die Brownies:

200 g Zartbitterschokolade	125 g Butter	40 g Kakaopulver, ungesüßt
2 EL Olivenöl	50 g Mehl	1/2 TL Backpulver
1/4 TL Back-Natron	1/2 TL Salz	2 Eier
150 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt	

zusätzlich:

Butter	100 g weiße Schokolade	1 TL Butter
rote Lebensmittelfarbe	Zuckerperlen	

Eine Backform von 23 x 23 cm mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft oder 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zartbitterschokolade in kleine Stücke hacken.

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade zugeben und so lange rühren, bis die Schokolade völlig geschmolzen ist. Diese Vorgehensweise schützt die empfindliche Schokolade vor zu viel Hitze und verhindert ein Anbrennen.

Kakao und Pflanzenöl gründlich unter die geschmolzene Schokolade rühren und beiseitestellen. Das Erhitzen des Kakaopulvers öffnet den schokoladigen Kakaogeschmack. Die Zugabe von etwas Pflanzenöl macht die Brownies wunderbar weich.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schussel sieben.

In einer weiteren Schussel die Eier mit Zucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen ca. 4 Minuten cremig, hell und luftig aufschlagen. Dann die Schokomischung hinzufügen und alles gut verrühren. Das Aufschlagen der Eier mit Zucker und Vanilleextrakt gibt den Brownies die gewünschte leichte Kruste.

Mit einem Teigschaber oder Holzlöffel die Mehlmischung vorsichtig unter die Masse heben dabei so wenig wie möglich rühren! Die Masse in der Backform verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Brownie-Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Anschließend mit einem Herzausstecher aus dem Teig Brownie-Herzen ausstechen.

Zur Verzierung der Herzen die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad sacht schmelzen. Das Pflanzenöl gründlich unterrühren.

Nach Belieben die Schokolade mit Lebensmittelfarbe färben und auf die BrownieHerz-Stückchen träufeln. Brownie-Herzen eventuell mit Zuckerperlen bestreuen, Guss trocken lassen.

Cynthia Barcomi am 14. Februar 2020

Buchweizen-Pfannkuchlein mit warmem Obstsalat

Für 4 Personen:

200 g Buchweizenmehl	3 Eier	200 ml Milch
1 Prise Salz	3 EL Zucker	Butter
1 Apfel	1 Birne	3 EL Rosinen
4 Pflaumen	1-2 EL Honig	2 cl Riesling Spätlese
1 Prise Zimt	Puderezucker	

Die Eier trennen. Das Buchweizenmehl mit dem Eigelb, der Milch, Salz und Zucker glatt rühren, dann kurz quellen lassen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Pfannkuchen in einer Pfanne mit Butter ausbacken.

Die Weintrauben halbieren (oder: in Weißwein eingeweichte Rosinen verwenden). Apfel und Birne schälen und in Würfel schneiden. Die Pflaumen entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Ananas würfeln.

Zucker (oder Honig) in einer Pfanne schmelzen und mit Weißwein ablöschen. Das Obst dazugeben, gut durchschwenken und mit Zimt abschmecken.

Die Pfannkuchen mit Obstsalat anrichten und servieren.

NN am 28. November 2020

Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich

Für 16 Stücke

Für den Teig:

220 ml Buttermilch	3 Eier	1 Msp. Salz
300 g Zucker	1 Prise Vanillezucker	400 g Mehl
1 EL Backpulver	500 g Pfirsiche	

Für die Streusel:

170 g Butter	120 g Zucker	300 g Mehl
--------------	--------------	------------

Buttermilch, Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker mit dem Löffel oder Handmixer kurz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zur Buttermilchmischung geben und nochmal kurz verrühren.

Ein tiefes Backblech oder eine Kuchenform (ca. 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

Die Pfirsiche waschen, halbieren, den Stein entfernen und die Pfirsichhälften auf den Teig geben. Tipp: Anstatt der Pfirsiche kann der Kuchen je nach Saison auch mit Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Mirabellen oder Äpfeln gebacken werden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel die Butter in einem Topf schmelzen, dann in eine Rührschüssel umfüllen.

Zucker und Mehl zur flüssigen Butter geben und mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln.

Tipp: Man kann für die Streusel auch eine Mischung aus 150 g Mehl und 150 g Haferflocken verwenden.

Die Streusel über das Obst streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Martina Kömpel am 18. August 2020

Churros mit Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für die Churros:

55 g Butter	3 Eier	100 g Mehl
1 EL Zucker	1 EL Puderzucker	1,5 L neutrales Öl

Für das Rhabarber-Kompott:

5 Stangen Rhabarber	50 ml Grenadine	500 g Zucker
---------------------	-----------------	--------------

Für die Churros:

Die Butter in Würfel schneiden und diese mit 175 ml Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Puderzucker hinzufügen und mit einem Schneebesen einrühren. Mehl durch ein Sieb geben und dazugeben, bis ein Brandteig entsteht. Masse lauwarm abkühlen lassen und Eier einrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Öl auf 180 Grad erhitzen.

Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (0,5 bis 1 cm Durchmesser) füllen. Etwa 5 cm lange Pommes in das Fett gleiten lassen. Churros etwa 3 Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, zum Abtropfen auf Küchenpapier geben und warm stellen. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Churros mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für das Rhabarber-Kompott:

Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Grenadine und etwas Wasser ablöschen.

Rhabarber dazu geben und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 07. Mai 2020

Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme

Für 4 Personen

250 ml Milch	100 ml Wasser	2 Eier
125 g Mehl	25 g flüssige Butter	2 feste Birnen
0,1 l Birnensaft	4 EL Rohrzucker	1-2 TL Butter
1 Tafel Zartbitterschokolade	5 Zweige Rosmarin	Salz, Bratöl

Eier in eine Schüssel schlagen, verquirlen und dann das Mehl hineinsieben und verrühren. Dann nach und nach Milch, Wasser und flüssige Butter sowie eine Prise Salz dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Crêpepfanne erhitzen, mit dem Bratöl unter Hilfe von Küchenpapier leicht einfetten und 8 dünne Crêpes ausbacken.

Nougatschokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Birnen in Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen.

Rohrzucker in einer großen Pfanne schmelzen, die Birnen darin karamellisieren, mit Birnensaft ablöschen und dabei einen Zweig Rosmarin mit in die Pfanne geben und später entfernen. Sauce leicht reduzieren und mit der Butter abbinden.

Birnen in der Pfanne etwas zur Seite schieben, nach und nach die Crêpes in die Pfanne geben und dabei mit zwei Löffeln zu Dreiecken falten.

Crêpes mit den Birnen auf Tellern anrichten, die Nougatcreme darüber träufeln und mit Rosmarinzweigen garnieren.

Björn Freitag am 01. Februar 2020

Crêpe Suzette mit Kirschragout

Für 4 Personen

Für die Crêpe:

130 g Mehl	200 ml Milch	50 g flüssige Butter
2 Eier	Salz	40 g Butter
4 EL Orangenlikör	4 Kugeln Vanilleeis	Puderrucker

Für das Kirschragout:

1 Vanilleschote	200 g entkernte Kirschen	1 Msp. Zimt
5 EL Zucker	50 ml Rotwein	1/2 TL Kartoffelstärke
2 EL Rum		

Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Das Mark mit Kirschen, Zimt und 2 EL Zucker im Rotwein erhitzen. Die Stärke mit Rum vermischen und vorsichtig unter die Kirschen rühren. Einmal behutsam unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Das Mehl mit der Milch glatt rühren, dann 40 g flüssige Butter, Eier sowie je 1 Prise Salz und Zucker einrühren. Falls der Teig noch Klümpchen hat, durch ein Sieb laufen lassen.

Ganz wenig flüssige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Etwas Teig in die Pfanne geben und diese so drehen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Crêpe anziehen lassen und wenden. Auf diese Weise nacheinander farblose Crêpes backen und jeweils zweimal zusammenfalten, so dass sie eine Tütenform erhalten.

40 g Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen und mit den restlichen 3 EL Zucker bestreuen. Die Crêpes hineinlegen und mit dem Likör ablöschen.

Sofort mit einem Streichholz entzünden und ausbrennen lassen.

Die Crêpes auf Tellern arrangieren, mit dem Sud aus der Pfanne beträufeln und die Kirschen sowie das Vanilleeis dazu anrichten. Mit Puderrucker bestäuben und sofort servieren.

Christian Henze am 04. September 2020

Crêpes Suzette

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

100 g Mehl	150 ml Milch	3 Eier
2 EL Zucker	30 g flüssige Butter	Salz
1/2 TL Orangen-Abrieb	2 EL Butterschmalz	

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	50 g Zucker
50 g Butter	40 ml Orangenlikör	

Für die Crêpes Mehl mit Milch, den Eiern, Zucker und der flüssigen Butter gut verrühren. Mit einer Prise Salz und Orangenabrieb den Teig würzen und 30 Minuten quellen lassen. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Crêpes ausbacken.

Für die Sauce Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von der Orange etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Von der Zitrone ebenfalls etwas Schale abreiben.

In einer Pfanne Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Butter, Orangen- und Zitronenabrieb zugeben und glattrühren.

Die Crêpes zweimal zur Mitte übereinander klappen und die Crêpesviertel in die Sirupsauce einlegen und wenden.

Nach Belieben Orangenlikör angießen und flambieren.

Tipp:

Wer keinen Alkohol in der Sauce haben möchte, lässt den Likör einfach weg.

Anschließend die Crêpes anrichten. Dazu passt sehr gut Vanilleeis und Schlagsahne.

Andreas Schweiger am 17. Dezember 2020

Crunchy Obst-Salat

Für 4 Personen

2 feste Birnen	2 Granny Smith Äpfel	200 g rote Weintrauben
4 reife Passionsfrüchte	50 g Haselnüsse, geschält	50 g Walnusshälften
75 g Cashewnüsse	1 EL Vollkorn-Sesamsaat	4 EL Haferflocken
1-2 EL dunkler Rohrzucker	1/2 Zitrone	Balsamico di Modena
frischer Thymian		

In einer Pfanne ohne Fett die Haferflocken, die verschiedenen Nüsse und die Sesamsaat sanft rösten.

Die Weintrauben von den Stielen befreien und in eine Schüssel geben.

Birnen und Äpfel vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und grob würfeln, ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in die Schüssel geben, mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, dem Rohrzucker und einigen Spritzern altem Balsamico marinieren.

Die gerösteten Nüsse dazugeben und gut durchrühren.

Obstsalat in Schalen anrichten und dem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 04. Januar 2020

Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln

Für den Dampfnudelteig:

150 g Butter	250 ml Milch	40 g frische Hefe
100 g Zucker	2 Eigelb	500 g Weizenmehl (405)
1 Prise Salz		

Zum Garen der Dampfnudeln:

Milch	1 TL Zucker
-------	-------------

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	20 g Butterschmalz	2 EL Zucker
1 MS. Zimt		

Für die Vanillesauce:

200 g Sahne	20 g Zucker	1 Vanilleschote
3 Eigelb		

Für die Dampfnudeln die Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Die Milch lauwarm erwärmen. Etwa 50 ml von der Milch abnehmen und in eine kleine Schüssel geben, die Hefe zugeben und darin auflösen.

Zucker und Eigelbe schaumig rühren, die zerlassene Butter und die Milch zugeben und verquirlen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Prise Salz untermischen, die Milch-Ei-Butter-Mischung und die aufgelöste Hefe zugeben und alles

5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig in 68 gleich große Portionen teilen und diese auf einer glatten Arbeitsplatte mit der Handinnenseite zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch bedecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

In einen hochwandigen Topf (mit passendem Deckel) etwa 1 cm hoch Milch gießen und Zucker dazugeben. Die Teig-Kugeln mit jeweils etwas Abstand zueinander einlegen. Den Deckel auflegen. Ggf. die Teigkugeln in zwei Töpfen zubereiten.

Topf auf den Herd stellen, sacht erhitzen und die Dampfnudeln zugedeckt ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Deckel während der Garzeit nicht öffnen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zucker und Apfelwürfel zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Den Topf vom Herd ziehen und Zimt unter die Äpfel mischen.

Für die Vanillesauce die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen und sowohl das Vanillemark als auch die Schote mit in den Topf geben und die Sahne aufkochen. Dann die Temperatur reduzieren.

Die Eigelbe kurz anschlagen, unter Rühren in die heiße Sahne geben und schaumig aufschlagen und andicken lassen.

Dampfnudeln mit Vanillesauce und Äpfeln anrichten.

Rainer Klutsch am 10. Januar 2020

Datschi-Burger

Für 4 Personen

Für die Buttermilchmousse:

1 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	100 g Buttermilch	1 EL Zitronensaft
30 g Puderzucker	80 g Sahne	40 g gerieb. Haselnusskerne
Zimtpulver		

Für den Biscuit:

4 Eier (200 g)	100 g Zucker	1 EL Vanillezucker
Salz	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	65 g Mehl
65 g Speisestärke	50 g warme braune Butter	2 EL Mandelblättchen

Für die Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	ca. 70 g Zucker	50 ml kräftiger Rotwein
30 ml roter Portwein	1 TL Speisestärke	1 Msp. geriebener Ingwer
1 Splitter Zimtrinde	3 cm Vanilleschote	milde Chiliflocken

Außerdem:

gemischte Beeren	Puderzucker
------------------	-------------

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Buttermilch mit Zitronensaft und Puderzucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad verrühren. Die Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf erwärmen und auflösen. Vom Herd nehmen und erst einige Esslöffel Buttermilchmischung unterrühren, dann die Gelatinemischung unter die übrige Buttermilch mischen. Die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und alles mit einem Schneebesen kalt rühren, bis die Masse zu gelieren beginnt. Die Sahne cremig schlagen und unter die kalte Buttermilchmasse heben. In vier Dessertringe (à ca. 7 cm Durchmesser) füllen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen (alternativ die Creme zum Stocken etwa 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen).

Für den Biskuit den Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit einem Blatt Backpapier auslegen. Eier, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einer feinen Masse aufschlagen, die nicht mehr an Volumen gewinnt.

Mehl und Speisestärke mischen, auf die aufgeschlagene Masse sieben und mit einem Teigschaber locker unterheben. Zuletzt die braune Butter zügig unterheben (nicht zu lange rühren!). Die Masse gleichmäßig hoch auf das Backpapier streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten auf Sicht goldbraun backen. Den gebackenen Biskuitboden auf die Arbeitsfläche stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, den Boden wieder umdrehen und abkühlen lassen. Anschließend 8 Kreise (à ca. 9 cm Durchmesser; Biskuitreste anderweitig verwenden) ausstechen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Den Zucker in einer tiefen Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren.

Rotwein und Portwein dazugießen und aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in den Wein geben und köcheln lassen, bis dieser sämig bindet. Zwetschgen, Ingwer, Zimt, Vanilleschote und 1 Prise Chiliflocken hinzufügen. Alles aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt so lange ziehen lassen, bis die Zwetschgen beginnen, weich zu werden. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hell rösten, bis sie leicht zu duften beginnen, und sofort in einen tiefen Teller geben. Mit 1 Prise Zimt mischen und vollständig abkühlen lassen.

Die Mousse aus den Ringen lösen und vorsichtig in den gewürzten Haselnüssen wenden. Zum Servieren je 1 Biskuitscheibe auf vier Dessertteller setzen und etwas Zwetschgenkompott darauf

verteilen. Die in Haselnüssen gewendeten Moussescheiben daraufsetzen und nochmals Zwetschgen darauf verteilen. Zuletzt die übrigen 4 Biskuitscheiben schräg daraufsetzen und alles mit gewaschenen Beeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Alfons Schuhbeck am 13. Januar 2020

Dreikönig-Kuchen

Für 1 Kuchen/16 Stücke

Für den Teig: 250 g Dinkelmehl, Type 630 5 g Meersalz
150 g eiskalte Butter 50 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung:
165 g weiche Butter 120 g Rohrohr-Puderzucker 1 Prise Meersalz
3 Eier (Größe M) 150 g gemahl. Mandelkerne 3 TL Rum
Zum Bestreichen: 1 Eigelb 1 EL Milch

Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Mit einer groben Gemüsereibe die Butter darüber raspeln. Mehl und Butter rasch zu Streuseln vermengen.

Das Wasser hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Scheibe formen, zugedeckt in einer Schüssel 1 Stunde kühl stellen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem langen Rechteck (etwa 15 x 45 cm) ausrollen.

Die beiden Teigenden so zur Mitte überklappen, dass ein Quadrat (15 x 15 cm) aus drei Teiglagen dabei entsteht.

Das Quadrat dann um 90 Grad drehen, so dass die beiden offenen Teigseiten jeweils rechts und links sind. Teig wiederum zu einem langen Rechteck ausrollen.

Die beide Teigenden nochmals zur Mitte überklappen. Das Teigquadrat zugedeckt 1 Stunde kühlen.

Den gekühlten Teig nach dem beschriebenen Prinzip noch zwei weitere Male doppelt ausrollen und zusammenklappen. Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten jeweils 1 Stunde kühlen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Butter mit Puderzucker und Salz sehr hellcremig aufschlagen.

Die Eier verquirlen und nach und nach gründlich unterrühren. Zuletzt die Mandeln und den Rum unter die Creme rühren.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion auf wenig Mehl etwa 4 mm dünn ausrollen und daraus einen etwa 28 cm großen Tortenboden ausschneiden. Mit einem Tortenheber oder zwei breiten Paletten auf das vorbereitete Blech heben.

Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen.

Die zweite Teigportion ebenfalls zu einem Kreis von 28 cm Durchmesser ausrollen.

Den Teigrand des bestrichenen Bodens dünn mit Wasser bepinseln. Den zweiten Teigboden als Deckel auflegen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken.

Zum Verzieren der Kante mit zwei Fingerspitzen jeweils im Abstand von etwa 5 cm rundum auf den Rand drücken. Den Rand in den Zwischenräumen mit einer runden Messerkuppe leicht zur Teigmitte drücken, so dass eine Bogenkante entsteht.

Mit einem Schaschlickspieß den Teigdeckel mittig 23 mal einstechen, damit beim Backen entstehender Dampf entweichen kann.

Das Eigelb und Milch verquirlen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

Den Kuchen in den heißen Backofen schieben (mittlere Einschubleiste) und ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Blech aus dem Backofen nehmen, auf ein Gitter setzen und den Kuchen auskühlen lassen.

Theresa Baumgärtner am 03. Januar 2020

Erdbeer-Rhabarber-Grütze

Für 4 Personen

350 g Rhabarber 150 g Erdbeeren 1 Vanilleschote
100 g Zucker 150 ml Wasser 1 EL Speisestärke
2 EL Orangensaft

Rhabarber waschen, putzen und schälen und in etwa 3 cm große Stücke schneiden.

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

Die Vanille der Länge nach halbieren und das Mark ausstreichen.

Zucker in einen Topf geben und golden karamellisieren, das Wasser zugeben und kurz köcheln lassen.

Rhabarber und Vanillemark zugeben und etwa 6 Minuten köcheln, bis der Rhabarber weich ist.

In der Zwischenzeit Stärke mit Orangensaft verrühren.

Die angerührte Stärke zum Rhabarber geben, aufkochen und so die Grütze leicht binden.

Zuletzt die Erdbeeren untermischen und die Grütze abkühlen lassen. Dafür am besten direkt in Portionsschälchen füllen. Dazu passt Vanillesauce oder Schlagsahne.

Martin Gehrlein am 02. Juni 2020

Erdbeerkuchen

Für einen Kuchen:

Biskuitteig:

2 (Größe M) Eier	1 Eigelb	75 g Zucker
1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ EL Vanille-Zucker	$\frac{1}{2}$ (Bio-) Zitrone
60 g Mehl	15 g Speisestärke	25 ml Milch
25 g Butter		

Konditorcreme:

1 Schote Vanille	250 ml Milch	3 (Größe M) Eigelb
40 g Zucker	25 g Speisestärke	

Buttercreme:

Konditorcreme	100 g weiche Butter	1 Prise Salz
---------------	---------------------	--------------

Belag:

1 kg mittelgroße Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone
----------------------------	-----------------------

100 g Gelierzucker (3:1)

3-4 EL Orangenlikör	ca. 80 g Mandelblätter
---------------------	------------------------

Biskuitteig:

Für den Biskuitboden die Eier und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Zucker, Salz und Vanille-Zucker hinzufügen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale mit einer feinen Reibe dünn abreiben und in die Schüssel geben. Alles mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf Minuten schaumig schlagen.

Das Mehl und die Speisestärke mischen. Die Mischung in einem feinen Sieb über die Eier-Zucker-Masse sieben. Die Mehlmischung mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen (lauwarm). Die Butter darin schmelzen lassen. Die Milch-Butter-Mischung nach und nach unter Rühren (mit dem Schneebesen) in die Biskuitmasse laufen lassen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.

Den Biskuit im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 40 Minuten goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen. Dafür mit einem Holzstäbchen in den Biskuit stechen und wieder herausziehen. Der Biskuitboden ist fertig, wenn am Stäbchen kein Teig hängen bleibt.

Den Biskuitboden herausnehmen und abkühlen lassen. Den Boden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form nehmen. Das Backpapier abziehen.

Konditorcreme:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Milch in einen Topf geben, das Vanillemark und die Schote hinzufügen und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker hinzufügen. Beides mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf Minuten dickschaumig schlagen. Die Speisestärke dazugeben und unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Alles sofort mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung wieder in den Topf gießen. Die Mischung unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und kochen lassen, bis eine puddingartige Creme entsteht. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Schüssel mit der Creme in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange rühren, bis die Creme kalt ist.

Buttercreme:

Butter und Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa fünf Minuten cremig schlagen. Die Konditorcreme nach und nach dazugeben und unterrühren.

Belag:

Den Biskuitboden auf ein Tortenblech legen und mit dem Orangenlikör gleichmäßig beträufeln. Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Buttercreme auf dem Biskuitboden verteilen und rundum glatt streichen. Auch den Außenrand des Biskuitbodens mit der Creme bestreichen. Die gerösteten Mandeln an den Außenrand drücken. Die Erdbeeren abbrausen, auf einem Küchenhandtuch abtropfen lassen und putzen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen. 300 Gramm Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einen hohen Mixbecher geben. Die Erdbeeren mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein feines Sieb streichen und in einem Topf auffangen. Das Püree bei mittlerer Hitze etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die restlichen Erdbeeren mit einer Gabel durch das feine Gelee ziehen, etwas abtropfen lassen und dicht nebeneinander auf die Creme setzen. Den Kuchen etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Das restliche Erdbeergelee noch einmal kurz aufkochen und in ein heiß ausgespültes Glas mit Schraubverschluss füllen. Schmeckt gut als Marmelade.

Johann Lafer am 13. April 2020

Flaumiger Quark-Auflauf mit Beeren-Salat und Basilikum

Für zwei Personen

Für den Quarkauflauf:

250 g Quark	3 Eier	2 EL Semmelbrösel
80 g Puderzucker	2 gehäufte EL Maisstärke	1 Vanilleschote
Butter	1 Prise Salz	

Für den Beerensalat:

50 g Himbeeren	50 g Brombeeren	50 g Heidelbeeren
1 Orange	1 TL Butter	1 Spritzer Kirschlikör
4 Blätter Basilikum	1 EL Kristallzucker	

Für den Quarkauflauf:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kleine Portionsschälchen mit Butter ausfetten und ausbröseln. Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und zu den Eigelben geben. Eigelbe mit dem Puderzucker und der Maisstärke gut schaumig rühren. Quark dazugeben und die Masse glattrühren.

Danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Schälchen mit der fertigen Masse füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten ausbacken.

Für den Beerensalat:

Beeren waschen, trockentupfen, mischen und mit dem Kristallzucker bestreuen. In einer Pfanne eine kleine Flocke Butter aufschäumen, die Beeren darin für einige Sekunden anschwanken und wieder herausnehmen. Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Beeren mit Orangenabrieb abschmecken und zum Schluss Basilikum unterheben. Beerensalat mit etwas Kirschlikör abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. Juni 2020

French Toast mit flambierten Pfirsichen

Für zwei Personen

Für das French Toast:

2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone	2 Eier
150 Milch	150 Sahne	100 g Crème-fraîche
1 TL Zucker	2 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote
1 TL Butter		

Für die Pfirsiche:

2 kleine Pfirsiche	1 Flocke Butter	4 cl Rum
6 cl Pfirsichsaft	Puderzucker	

Für das French Toast:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone aufbewahren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und etwas Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Eier, Vanillemark (alternativ kann man hier auch Zimt oder Zitronenabrieb verwenden) und Vanillezucker verrühren.

Toastscheiben langsam darin wenden, bis der Saft eingesaugt ist und beim Drücken austritt. Toastscheiben in Butter ausbraten. Zucker auf die Toastscheiben geben und diesen mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Aus Crème fraîche, Vanillezucker und Zitronensaft eine Creme herstellen und zu den French Toasts servieren.

Die Gewürzmilch ist das Wichtigste, wenn man French Toast machen möchte.

Für die Pfirsiche:

Pfirsiche waschen, trockentupfen, halbieren und würfeln. Würfel in Butter ansautieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Rum ablöschen.

Pfirsichsaft hinzugeben. Mit einer Butterflocke abbinden. Zitrone (von oben) waschen, trockentupfen, Schale abreiben und über das Gericht geben.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 26. August 2020

French-Toast mit Nussnougat-Creme

Für 2 Personen

4 Scheiben Toast	2 Eier	120 ml Sahne
1 Msp. Zimt	1 Msp. Puderzucker	1 flocke Butter
1 Nussnougatcreme		

Zwei Scheiben Toast von je einer Seite mit Nussnougat-Creme bestreichen und zusammenklappen.

Zwei Eier in einer Schale aufschlagen, einen Schuss Sahne dazu, ein bisschen Puderzucker und eine Prise Zimt. Alles verrühren und das Toast darin wenden je Seite ca. eine halbe Minute liegenlassen.

In einer Pfanne mit Butter braten. Nach einer Weile wenden, mit Puderzucker bestreuen, erneut wenden und durchschneiden.

Steffen Henssler am 06. November 2020

Gebackener Apfel-Topfen mit Rhabarber-Salat

Für zwei Personen

Für den Apfel-Topfen:

4 Strudelblätter	2 Äpfel	2 EL Rosinen
2 EL Walnüsse	200 g Magerquark	1 Ei
3 EL Butter	50 ml Weißwein	2 EL Vanille-Puddingpulver
5 EL Zucker	Puderrucker	1 Prise Salz

Für den Rhabarber-Salat:

1 Stange Rhabarber	2 Erdbeeren	6 Himbeeren
5 EL Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

2 Erdbeeren	1 Johannisbeerrispe	4 EL Zucker
-------------	---------------------	-------------

Für den Apfel-Topfen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel reiben, ziehen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Rosinen in Weißwein weichköcheln. Abkühlen lassen. Etwa 4 Esslöffel Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse hinzugeben und karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Dann hacken.

Ei trennen. Quark mit Eigelb und Puddingpulver verrühren. Geriebene Äpfel, Rosinen und Walnüsse unterrühren. Eiklar mit etwas Zucker steif und einer Prise Salz schlagen und unter die Quarkmasse heben. Butter in einem Topf zerlassen. Muffin-Förmchen mit zerlassener Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Strudelblätter auslegen und mit zerlassener Butter bepinseln. Quarkmasse mittig auf jeweils ein Strudelblatt geben, zu Täschchen formen und in die Muffin-Förmchen geben. Alternativ ein Täschchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Nach etwa der Hälfte der Backzeit Strudelteig mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderrucker bestäuben. Fertig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren erneut mit Puderrucker bestäuben.

Für den Rhabarber-Salat:

Rhabarber putzen, schälen, in Stücke schneiden und Schale beiseitelegen. Stücke in eine Schale geben und mit ca. 1 Esslöffel Zucker marinieren. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausgeben. Rhabarberschale und Vanillemark in die Pfanne geben und alles einköcheln lassen. Himbeeren waschen, trockentupfen, mit in die Pfanne geben und köcheln lassen.

Sud durch ein Sieb passieren. Zurück in einen Topf geben, Rhabarberstücke und Erdbeerscheiben hineingeben und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Johannisbeerrispe anfeuchten und durch Zucker ziehen. Beides als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 24. April 2020

Geeiste Himbeer-Kokos-Creme mit Basilikum

Für 4 Personen

300 g gefrorene Himbeeren	300 ml ungesüßte Kokosmilch	1 EL Honig
1 TL geriebener Ingwer	8 blanchierte Mandeln	1 EL Nussöl
Zitronensaft	gemischte Nüsse	frisches Basilikum
geröstete Haferflocken		

Gefrorene Himbeeren mit Kokosmilch, Ingwer und Mandeln in einen Behälter geben und mit einem Mixstab pürieren. Dann mit Honig, Nussöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Nussmischung grob hacken, die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Himbeer-Kokoscreme in Gläser füllen und großzügig mit Nüssen, Basilikum und gerösteten Haferflocken garnieren.

Haferflocken rösten:

Geröstete Haferflocken lassen sich leicht selbst herstellen. Dafür die Haferflocken mit etwas Honig vermengen und auf Backpapier verteilen. Bei 120 Grad etwa 20 Minuten im Ofen rösten.

Wenn die Haferflocken schön gebräunt sind und duften, sind sie fertig. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Klumpige Stücke etwas auseinanderbröseln.

Tarik Rose am 26. April 2020

Geeister Zimt-Espresso

Für 4 Personen:

Für den geeisten Espresso:

2 Tassen doppelten Espresso	250 ml flüssige Sahne	2 EL geschrotete Kaffeebohnen
3 Msp. Zimt, gemahlen	2 Eiweiß	100 g Kristallzucker
1 EL Vanillezucker	3 Eigelbe	

Für den Milchschaum:

200 ml Vollmilch	1 TL Puderzucker
------------------	------------------

Zum Anrichten:

1 TL Kakaopulver

Den Espresso, 150 ml Sahne, die Kaffeebohnen und Zimt in einen Topf geben und aufkochen.

Den Topf vom Herd stellen und die Kaffeesahne 10 Minuten durchziehen lassen. Anschließend die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen. Die restliche Sahne und die Eiweiße in getrennten Rührschüsseln steif schlagen. Die Kaffeesahne mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Eigelb bindet. Anschließend erst die geschlagene Sahne und dann das steife Eiweiß unterheben. Die Masse auf 10 Espressotassen verteilen und diese mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Milchschaum:

Die Milch mit dem Puderzucker in einen hohen Rührbecher gießen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Auf jede Espressotasse eine Haube aus Milchschaum setzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Christian Henze am 18. Dezember 2020

Gefüllte Pfannkuchen mit Marillen-Marmelade und Nüssen

Für 4 Personen:

150 g Mehl	3 Eier	250 ml Milch
0.5 TL Backpulver	1 Prise Salz	1 Glas Marillen-Marmelade
150 g Crème-fraîche	100 g Haselnusskerne	2 EL Puderzucker
2 EL Butter	100 ml Vin Santo	

Die Milch erwärmen. Mit Mehl, Eiern, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1 Kelle Teig hineingeben und die Pfanne schwenken, bis sich der Teig zum Rand verteilt hat. So lange backen, bis der Pfannkuchen auf der unteren Seite gebräunt ist. Dann wenden und fertig backen.

Herausnehmen und auf einem Drittel großzügig Marillen-Marmelade streichen. Etwas Crème fraîche darüberstreichen und die Pfannkuchen einrollen. Mit Puderzucker bestreuen. Auf diese Art weitere Pfannkuchen herstellen.

Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Etwas Butter und Puderzucker dazugeben. Karamellisieren lassen, den Süßwein angießen und alles verrühren (auf den Süßwein kann bei Bedarf verzichtet werden).

Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten und die Nüsse darüber verteilen.

Rainer Sass am 06. Dezember 2020

Gestürzter Blaubeer-Vanille-Kuchen mit Baiser

Für 12 Stücke

Für den Teig:

600 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	1 Bio-Zitrone
6 Eier (Größe M)	300 g weiche Butter	270 g Rohrzucker
1 Prise Salz	225 g gemahlene Mandeln	180 g Dinkelmehl (630)
1,5 TL Backpulver		

Für das Baiser:

3 Eiweiß	75 g Zucker	2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz		

Außerdem: 1 Küchen-Flambierbrenner

Die Heidelbeeren abbrausen und gut abtropfen lassen.

Eine auslaufsichere Springform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Beeren einfüllen und bereit stellen.

Tipp: Der Kuchen wirkt auch optisch sehr schön, wenn er in einer Springform mit nur 20 cm Durchmesser gebacken wird. Dann alle Zutaten um 1/3 reduzieren.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und 4 EL Saft auspressen. Die Eier trennen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Saft der Zitrone, Salz und Eigelb schaumig aufschlagen, zum Schluss das Eiweiß unterrühren.

Gemahlene Mandeln mit Dinkelmehl und Backpulver mischen und unter die Buttermasse heben. Die Teigmasse auf die Beeren in der Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40-45 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen.

Die Springform lösen, den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und vorsichtig das Backpapier ablösen.

Für das Baiser das Eiweiß mit Zucker, Salz und Zitronensaft langsam steif aufschlagen.

Den Eischnee wild auf dem lauwarmen Kuchen verteilen und mit einem Küchenflambierbrenner sacht goldbraun abflämmen.

Den Kuchen dann sofort servieren.

Tipp:

Man kann den Kuchen auch ohne abgeflämmte Eischnee-Haube genießen.

Dann geschlagene Sahne oder Vanilleeis dazu servieren.

Franziska Schweiger am 07. August 2020

Glühweinkuchen im Glas mit Gewürz-Orangen

Für 4 Gläser

Für den Kuchen:

Butter	40 g Zartbitterkuvertüre	40 g weiße Kuvertüre
125 g Weizenmehl (405)	1/2 TL Backpulver	1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Msp. Gewürznelkenpulver	1 Msp. Muskatnuss	125 g Butter
2 Eier	50 g Zucker	60 g Rohrzucker
1 Päck. Vanillezucker	1 TL Orangen-Abrieb	60 ml Rotwein

Für die Gewürzorangen:

2 Bio-Orangen	3 EL Zucker	1/2 Zimtstange
2 Gewürznelke	1/4 Vanilleschote	

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne	1 EL Puderzucker	1 TL Zimt, gemahlen
-------------	------------------	---------------------

Die Einkochgläser (250 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die dunkle und weiße Kuvertüre fein hacken.

Eine Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel schieben, Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuss untermischen.

Die Butter in einem Topf schmelzen.

Die Eier trennen. Eiweiß zu cremigem Eischnee aufschlagen, dabei nach und nach Zucker unterschlagen.

Die Eigelbe mit Rohrzucker, Vanillezucker, Orangenabrieb und Wein in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren, nach und nach die flüssige Butter unterrühren. Den Eischnee mit einem Teigspatel unter die aufgeschlagene Ei-Butter-WeinMasse heben. Anschließend die Mehlmischung unterheben und zuletzt die gehackte Kuvertüre vorsichtig untermischen.

Die vorbereiteten Gläser etwa zu 2/3 mit Teig füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Ein paar Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Zahnstocher oder einer Messerspitze prüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und im Glas auskühlen lassen.

Tipp: Wenn der Kuchen im Glas sofort nach dem Backen mit entsprechendem Gummiring und Deckel fachgerecht verschlossen wird, ist er im Glas etwa 3 Wochen haltbar.

In der Zwischenzeit die Orangen schälen, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Über einer Schüssel die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und den entstehenden Saft auffangen. Die Orangenfilets in einer Schüssel beiseite stellen.

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, Zimtstange, Gewürznelken und Vanilleschote zugeben und die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen.

Dann den eingekochten Saft durch ein Sieb auf die Orangenfilets gießen und ziehen lassen.

Die Sahne mit Puderzucker und Zimt steif schlagen.

Kuchen im Glas mit einem Klecks Zimtsahne und jeweils einigen Orangenfilets garniert servieren.

Sören Anders am 11. Dezember 2020

Gorgonzola-Birnen

Für 4 Personen

2 Birnen	100 g Gorgonzola dolce	1 EL Honig
0,1 l Süßwein	Wasser	1 EL gehacktes Bohnenkraut
1 EL Butter	3 EL Olivenöl	

Die Birnenschale zur Hälfte mit dem Sparschäler abziehen, sodass ein längliches Streifenmuster entsteht. Die Birnen halbieren und entkernen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Birnenhälften anbraten, bis sie leichte Bratspuren haben.

Die Schnittseiten der Birnenhälften nach oben drehen und die Aushöhlung großzügig mit Gorgonzola füllen.

Süßwein und etwas Wasser hinzufügen, sodass der Boden der Pfanne gut bedeckt ist.

Nun den Honig und das Bohnenkraut in den Sud geben und die Pfanne verschließen. Die Birnen etwa fünf Minuten sanft köcheln lassen. Der Käse schmilzt und aromatisiert dabei die Birnen und den Sud.

Man kann die Birnen auch bei 220 Grad im Ofen etwa zehn Minuten braten. Dafür muss die Pfanne nicht verschlossen werden.

Die Birnenhälften auf Teller geben und mit dem Sud begießen. Dazu passt Vanilleeis.

Rainer Sass am 05. Januar 2020

Grüner Smoothie

Für 4 Portionen:

4 Handvoll Weizen gras	4 Handvoll Stielmus	2 Kiwis
1 Banane	1 Avocado	ca. $\frac{1}{2}$ L Wasser
Spritzer Zitronensaft	Spritzer Olivenöl	

Alle Zutaten in einen Hochfrequenz-Mixer geben und fein pürieren. Je nach Geschmack mit etwas Olivenöl abschmecken und sofort verzehren.

Björn Freitag am 09. Mai 2020

Griechischer Joghurt mit Krokant und Früchten

Für 4 Personen

500 g griech. Joghurt	100 ml Milch	3 EL Honig
1 Stange Vanille	2 Orangen	2 Passionsfrüchte
4 Feigen	50 g Pinienkerne	50 g Walnüsse
100 g Zucker	1 TL Butter	

Die Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Butter in den flüssigen Zucker rühren und die Masse hellbraun karamellisieren. Nüsse und Pinienkerne hinzufügen und mit dem Karamell vermengen. Die Masse sofort auf Backpapier gießen und mit einem Löffel oder Nudelholz flach verstreichen. Erkalten lassen und mit einem schweren Gegenstand in Stücke und kleine Brocken schlagen.

Die Orange schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben nochmals vierteln. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch auslösen. Orangenviertel mit Passionsfrüchte vermengen. Die Feigen säubern und achteln.

Den Joghurt in eine Schüssel füllen und mit etwas Milch verrühren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zum Joghurt geben. Mit Honig süßen und wie folgt in Gläsern anrichten: Zunächst den Boden mit Joghurt füllen. Darauf die OrangenPassionsfrucht- Mischung geben. Darüber wieder etwas Joghurt. Nun Feigen und etwas Karamell dazugeben. Man kann das Dessert nach Belieben auch mehrfach schichten.

Rainer Sass am 18. Oktober 2020

Heidelbeer-Törtchen

Für 6 Törtchen

Für den Mürbeteig:

80 g Butter	80 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	150 g Weizenmehl (405)	1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

600 g Heidelbeeren	60 g Zucker	60 g Weißbrotbrösel
1 Prise Zimt		

Für den Rahm-Crunch:

1 Bio-Orange	1 Eiweiß	2 EL Zucker
50 g Macadamianusskerne	2 Blätter Sauerampfer	100 g Crème-fraîche

Außerdem:

6 Tartelettförmchen	Butter
---------------------	--------

Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Salz vermischen, das Ei zufügen und einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen.

Die Tartelettförmchen dünn mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise von 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen. Die vorbereiteten Förmchen damit auslegen und dabei einen kleinen Rand formen. Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Zucker, Weißbrotbrösel und Zimt vermischen und jeweils etwa einen Esslöffel auf die Teigböden streuen. Die Heidelbeeren mit einer Gabel leicht andrücken und in die vorbereiteten Förmchen geben. Die restliche Zucker-Bröselmischung darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen die Törtchen ca. 30 Minuten backen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für den Rahm-Crunch den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Eiweiß mit Zucker und 1 Msp. Orangenschale vermischen. Die Macadamianüsse im Eiweiß wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im heißen Ofen etwa 8 Minuten goldbraun rösten.

Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraîche mit Sauerampfer und etwas Orangenschale vermischen.

Die gerösteten Nüsse leicht abkühlen lassen, grob hacken unter die Crème fraîche heben.

Auf jedes Heidelbeertörtchen etwas Rahm-Crunch geben und genießen.

Jörg Sackmann am 28. Juli 2020

Himbeer-Joghurt Trifle im Bügelglas

Für 6 Personen

Für die Streusel:

100 g Butter 100 g Dinkelmehl (Type 630) 100 g gemahlene Mandeln
70 g heller Rohrohrzucker 1 Prise Meersalz

zusätzlich:

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone 450 g Naturjoghurt 3,5% 50 g Puderzucker
500 g frische Himbeeren flüssiger Honig 6 kleine Einmachgläser

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen Für die Streusel in einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Flüssige Butter mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zu feinen Streuseln mischen.

Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Anschließend auskühlen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Joghurt mit dem Puderzucker, Abrieb der Zitrone, Zitronensaft und eine Handvoll Himbeeren verrühren.

Himbeerjoghurt, frische Himbeeren und Streusel sowie etwas Honig abwechselnd in die Gläser schichten. Abschließen sollte man mit einer Schicht Streusel, denn die bleibt dann besonders knusprig.

Tipp: Auch praktisch zum Löffeln für unterwegs! Bleibt im Kühlschrank 1-2 Tage frisch und kann gut als Dessert vorbereitet werden!

Franziska Schweiger am 09. Juli 2020

Himbeer-Wackel-Pudding mit Vanille-Ayran

Für 4 Personen

400 g TK-Himbeeren 600 ml Wasser 7 Blatt Bio-Gelatine
4-6 EL weißer Joghurt 300 g Ayran 1 Bio-Zitrone
2-3 EL Agaven-Dicksaft 1 Vanilleschote Thai-Basilikum

Rund 20 schöne TK-Himbeeren zur Seite legen. Die restlichen Himbeeren mit dem Wasser erhitzen, dann die Masse durch ein feines Sieb gießen, die Himbeeren dabei ausdrücken und den Saft auffangen.

Den heißen Saft zuckern und die Blatt-Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Etwas kalt rühren und dann in Gläser abfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Vanilleschoten auskratzen, mit dem Ayran vermischen, etwas Zitronenabrieb unterheben und mit Agavendicksaft abschmecken.

Wackelpudding auf Dessertteller stürzen, mit dem Ayran anrichten und Blättern vom Thai-Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 11. Januar 2020

Kärntner Reindling

Für 1 Gugelhupfform

Für den Hefeteig:

500 g Mehl	200 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (20 g)
1 Ei	80 g Puderzucker	1 TL Salz
1 EL Vanillezucker	Zitronen-Abrieb	2 EL brauner Rum
50 g weiche Butter		

Außerdem:

weiche Butter	Mehl	60 g zerlassene Butter
80 g Zucker	1 TL Zimtpulver	80 g Rumrosinen
80 g grob gehackte Walnüsse	4 EL brauner Rum	

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Etwa 50 ml Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und glatt rühren. Die Hefemilch in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren, mit Mehl dicht bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen, bis sich im Mehl Risse zeigen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Form gründlich einfetten.

Anschließend den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und etwa 1 cm hoch zu einem Rechteck ausrollen. 30 g zerlassene Butter darauf verstreichen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Die Rumrosinen mit den Nüssen gleichmäßig auf dem Teigrechteck verteilen und das Ganze von der Längsseite her kompakt aufrollen. Den Strang leicht in sich verdrehen und zu einem Ring in die Form legen. Den Kuchen nochmals zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Kuchen mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen. Dabei eventuell zwischendurch abdecken, damit er nicht zu stark bräunt. Den Reindling aus dem Ofen nehmen und aus der Form stürzen.

Zum Flambieren den Rum lauwarm erwärmen, in eine Schöpfkelle geben und anzünden.

Sofort über den Reindling gießen und abbrennen lassen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Alfons Schuhbeck am 16. Oktober 2020

Käsekuchen-Tarte mit frischen Himbeeren

Für die Streusel:

100 g Butter 100 g Dinkelmehl (Type 630) 100 g gemahlene Mandeln
70 g heller Rohrohrzucker 1 Prise Meersalz

Für die Quarkmasse:

1 Bio-Zitrone 18 g Vanille-Puddingpulver 125 g heller Rohrohrzucker
250 g Magerquark 100 g Sauerrahm 125 g weiche Butter
2 Eier (Größe M) 1 Prise Salz

zusätzlich:

500 g frische Himbeeren essbare Blüten

Für die Streusel in einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Flüssige Butter mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zu feinen Streuseln mischen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die Streusel hineinfüllen und glatt drücken.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen Für die Quarkmasse die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Puddingpulver mit Zucker mischen, Zitronenabrieb und Saft der Zitrone, Quark, Sauerrahm, weiche Butter, Eier sowie eine Prise Salz glatt verrühren.

Die Quarkmasse in die Springform auf die Streusel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Die gebackene Käsekuchen-Tarte auskühlen lassen. Dann die frischen Himbeeren darauf verteilen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Mit frischen essbaren Blüten ausdekorieren.

Tipp: Man kann auch gleich die doppelte Menge an Streuselteig machen und die übrigen Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Gemeinsam mit der Käsekuchen-Tarte ca. 15 Minuten knusprig im Ofen mitbacken. Die Streusel dann z. B. für ein Dessert verwenden.

Franziska Schweiger am 09. Juli 2020

Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Für 4 Personen

Für den Kaiserschmarren:

150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	1/3 TL Backpulver
50 g Sahne	2 EL braune Butter	1 EL Vanillezucker
5 Eigelb	1 TL brauner Rum	5 Eiweiß
Salz	90 g Zucker	1 EL gehackte Pistazienkerne
2 EL gebr. Mandelblättchen	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb

Für die Zwetschgen:

300 g Zwetschgen	$\frac{1}{4}$ l Rotwein	50 ml Portwein
1 Spr. Zwetschgenwasser	1 TL Speisestärke	50 g Zucker
2 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Streifen Zitronenschale	1 Streifen Orangenschale	Puderrucker

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch glatt rühren, dann Backpulver, Sahne, 1 EL braune Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Rum unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die MehlMilchMischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

Zwei große ofenfeste Pfannen (à ca. 28 cm Durchmesser) bei milder Temperatur erhitzen und je 1 TL braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen. Den Teig jeweils zur Hälfte etwa 1½ cm hoch einfüllen und auf der Unterseite hell anbacken.

(Alternativ den gesamten Teig in nur eine Pfanne etwas höher einfüllen und backen.) Danach die Pfannkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene noch 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen (40 g) Zucker in der Pfanne auf dem Herd goldbraun karamellisieren.

Zuletzt Pistazien, Mandeln und Zitruschalen darüberstreuen und alles nochmals durchschwenken.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zwetschgenwasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den Ansatz geben und köcheln lassen, bis dieser sämig bindet. Den Zucker und die Würzzutaten hinzufügen und diese darin kurz ziehen lassen, dann wieder entfernen. Zuletzt die Zwetschgen hinzufügen und alles nochmals aufkochen.

Zum Servieren den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Puderrucker bestäuben. Die Zwetschgen separat dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 09. Oktober 2020

Kaiser-Schmarrn mit Preiselbeerragout

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 EL Rosinen	1 Zitrone	4 Eier
125 ml Milch	1 EL saure Sahne	50 g Butterschmalz
40 g Butter	120 g Mehl	50 g Zucker
50 g brauner Zucker	Salz	

Für das Preiselbeerragout:

Preiselbeeren	Puderzucker
---------------	-------------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Mehl in eine Schüssel sieben, dann Zucker, saure Sahne, Zitronenabrieb, Rosinen, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier hinzugeben und mit einem Gummischaber unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Teig hinzugeben. In den vorgeheizten Backofen geben.

Ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

Währenddessen eine Karamellsauce herstellen. Dafür braunen Zucker schmelzen. Butter und 100 ml Wasser hinzugeben.

Kaiserschmarrn zerteilen, in die Karamellsauce geben, den Schmarrn grob zerteilen und in der Sauce schwenken.

Für das Preiselbeerragout:

Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben und mit Preiselbeerragout servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. April 2020

Kaiserschmarrn in einer Eisenpfanne

Für 2 Personen

3 Eier	50 g Weizenmehl	100 ml Milch
2 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz	2 gute Prisen getr. Majoran
Pfeffer, Salz	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Schalotte
4 Scheiben Frühstücksspeck	2 gute Prisen Puderzucker	
Pfefferaprikosen:		
80 g getr. Aprikosen	1 EL Aprikosenkonfitüre	Pfeffer
Dip:		
2 gehäufte EL Creme-fraiche	2 gehäufte EL Sauerrahm	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Prise Zucker		

Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Für den Kaiserschmarrn die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch, Sahne, Brotgewürz und Majoran zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweiße mit zwei Prisen Salz cremig aufschlagen und unter den Teig heben.

In einer ofenfesten Pfanne oder Auflaufform 1 EL Butter erhitzen, den Teig hineingeben und in den vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) stellen. Den Kaiserschmarrn ca. 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Aprikosen und Dip:

Inzwischen Schalotten schälten und in feine Streifen schneiden. Speck in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, in einer Pfanne knusprig braten.

1 TL Butter und die Schalotten dazu geben und bei mittlerer Hitze 2 Min. weiterbraten. Die Speckzwiebeln auf einen Teller geben, das Bratfett in der Pfanne lassen.

Die Aprikosen halbieren oder vierteln. Die Konfitüre mit 2 EL Wasser erhitzen und glatt rühren. Aprikosen dazugeben und 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zum Schluss mit reichlich frischem, etwas gröber gemahlenem Pfeffer würzen.

Für den Dip alle Zutaten vermischen, glatt rühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Servieren:

Den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidbrett stürzen und in grobe Stücke zupfen oder schneiden. Die Pfanne der Speckzwiebeln wieder erhitzen, Puderzucker hineinstreuen und leicht karamellisieren lassen. Die Kaiserschmarrnstücke in der Pfanne 2 Min.

bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dabei immer wieder wenden.

Zum Schluss die Speckzwiebeln unterheben, nochmals durchrühren und den Kaiserschmarrn mit frischen Petersilienblättchen, den Pfefferaprikosen sowie dem Dip servieren.

Alexander Herrmann am 16. Oktober 2020

Kaiserschmarrn

Für 2 Personen

4 grosse Eier	160 ml Milch	100 g Mehl
40 g Zucker	40 g Zucker	2 EL Zucker
1 Butter	1 Msp. Salz	1 Msp. Zucker

Eiweiß mit einer Prise Salz zusammen aufschlagen.

Wenn es fluffig wird, Zucker dazugeben und weiter aufschlagen.

Eigelb mit Milch, Zucker und Mehl verrühren und dann das steife Eiweiß vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen und den Teig in die Pfanne geben. Nach einer Minute, wenn der Boden schön heiß ist, die Pfanne bei 200 °c in den Backofen stellen.

Nach 15 Minuten die Pfanne aus dem Ofen nehmen In einer zweiten Pfanne Zucker karamellisieren lassen und eine Flocke Butter dazugeben.

Den Schmarrn mit zwei Löffeln zerzupfen und in die Pfanne mit der Butter und dem Zucker geben und durchschwenken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 14. Juli 2020

Klassischer Käsekuchen

Für einen Kuchen:

für den Mürbeteig:

120 g kalte Butter	1 Schote Vanille	240 g Mehl
60 g Puderzucker	1 Prise Salz	1 (Größe M) Eigelb

Quarkcreme:

150 g weiche Butter	180 g Zucker	1 Prise Salz
1 (Bio-) Zitrone	4 (Größe M) Eier	1 EL Speisestärke
750 g Magerquark		

für den Mürbeteig:

Butter in Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Tipp: Wenn Sie die Schoten vor dem Aufschneiden leicht massieren, lässt sich das Mark besser herauslösen.

Das Mehl in ein feines Sieb geben und in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Den Puderzucker durchsieben.

Vanillemark, Salz und Eigelb hinzufügen. Die Butter zum Mehl geben. 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit dem Knethaken eines Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Springform (Ø 20 cm) mithilfe eines Backpinsels mit Butter einfetten. Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 Millimeter dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand formen und andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen.

Quarkcreme:

Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Quirlen eines Handrührgeräts in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen dazugeben und etwa 1 Minute unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Speisestärke hinzufügen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Den Quark dazugeben und unter die Masse mischen. Die Quarkcreme auf dem Mürbeteigboden verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Im Backofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Rand der Quarkmasse rundum mit einem Messer vom Mürbeteigrand lösen und etwas absinken lassen. Weitere 20 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, die Quarkmasse wieder lösen.

Den Kuchen weitere 20 Minuten backen. Dann in der Form etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Form entfernen. Den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 14. April 2020

Kokospudding mit karamellisierten Zwetschgen

Für 4 Personen

Für den Pudding:

1 Vanilleschote	5 EL Zucker	50 g Speisestärke
150 ml Wasser	400 ml Kokosmilch	

Für die Zwetschgen:

400 g Zwetschgen	2 EL Zucker	4 EL Kokosraspel
------------------	-------------	------------------

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark unter den Zucker mischen.

Speisestärke und die Hälfte vom Wasser in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren.

Kokosmilch und restliches Wasser in einen Topf geben, Vanillezucker zugeben und aufkochen.

Die angerührte Stärke in die kochende Kokosmilch rühren und unter Rühren bei geringer Hitze etwa 2 Minuten kochen.

Dann den Pudding in Schälchen füllen, auskühlen und anschließend kaltstellen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, die Zwetschgen zugeben und bei milder Hitze einige Minuten dünsten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zum Servieren auf den gekühlten Pudding die Zwetschgen geben und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 02. September 2020

Lebkuchen-Mousse 'Dürer'

Für 4 Personen

Für die Lebkuchenmousse:

2 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	3 Eigelb	60 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz (4 g)	2 EL Rum	300 g Sahne
2 EL Zartbitterschokolade		

Für die Punschsauce:

2 TL Speisestärke	100 ml kräftiger Rotwein	30 ml Orangensaft
40 ml Kirschsafft	40 ml Portwein	2 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Glühweingewürz	1 TL Honig	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	12 Dörripflaumen	

Außerdem: Minzespitzen

Für die Lebkuchenmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Eigelbe mit dem Zucker hell-schaumig aufschlagen und das Lebkuchengewürz unterrühren. Den Rum erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken, im warmen Rum auflösen und unter die Eigelbmasse rühren.

Die Sahne nicht zu steif schlagen und ein Drittel davon mit einem Schneebesen in die Eigelbmasse rühren. Den Rest mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Mousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und damit abwechselnd mit den Schokospänen auf vier Dessertgläser verteilen. Die Mousse im Kühlschrank etwa 1 Stunde gut durchziehen lassen.

Inzwischen für die Punschsauce die Speisestärke mit 2 EL Rotwein glatt rühren. Den übrigen Rotwein mit Orangensaft, Kirschsafft, Portwein und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in die Weinmischung geben und noch 2 Minuten köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Den Topf vom Herd nehmen und das Glühweingewürz mit dem Honig unterrühren. Zitronen- und Orangenschale dazugeben und darin 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Dörripflaumen hinzufügen und die Sauce abkühlen lassen.

Zum Servieren die Minze waschen und trocken tupfen. Die Dörripflaumen mit der Sauce auf der Mousse verteilen und mit Minzespitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Februar 2020

Linzer Torte

Für 1 Torte (16 Stücke)

Für den Teig:

3 Gewürznelken	1 Vanilleschote	frischer Ingwer (ca. 40 g)
1/2 Bio-Zitrone	150 g Mehl	150 g Zucker
300 g gemahlene Mandelkerne	1 TL gemahlener Zimt	3 Eigelb
300 g kalte Butter		

Für die Füllung:

350 g Himbeerkonfitüre	1 Eiweiß
------------------------	----------

Außerdem:

Butter	Mehl	Zucker
Puderzucker		

Eine Tarteform (ersatzweise Springform; Durchmesser 26 cm) fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Gewürznelken in einem Mörser sehr fein zerreiben und durchsieben.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer austreichen.

Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Vanillemark, Ingwer, Nelken und Zimt zugeben und gründlich untermischen.

In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde drücken. Eigelbe hineingeben.

Die kalte Butter in feine Stückchen schneiden, rundherum auf dem Mehrlrand verteilen.

Alles rasch glatt verkneten.

Den Teig zu einer Platte formen, etwa $\frac{1}{4}$ davon abschneiden und kalt legen.

Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Backmatte ca. 1,5 cm dünn zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Mit Hilfe der Küchenrolle oder einer Palette in die Form heben und Formboden und Rand damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Konfitüre auf dem Tortenboden dick verstreichen.

Dann die Arbeitsfläche dünn mit Zucker austreuen. Den restlichen, leicht gekühlten Teig darauf etwa $\frac{1}{2}$ cm dünn ausrollen.

Daraus z. B. mit einem Teigrädchen etwa 1,5 cm breite Streifen ausradeln oder mit einem Ausstecher Kreise, Sterne, Herzen oder ähnliches ausstechen.

Die Füllung mit den Teigstreifen, bzw. ausgestochenen Teig belegen.

Das Eiweiß verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Die Form auf der untersten Einschubleiste in den heißen Backofen schieben. Linzer Torte etwa 35-40 Minuten backen.

Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und die Linzer Torte etwas abkühlen lassen.

Dann Linzer Torte vorsichtig aus der Form lösen, auf dem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben vor dem Servieren fein mit Puderzucker bestäuben.

Franziska Schweiger am 27. November 2020

Malaga-Eis mit flambierten Orangen-Spalten

Für 4 Personen:

400 ml Milch	200 ml Sahne	3 Eigelbe
70 g Zucker	Prise Salz	1 Vanilleschote
4 gehäufte EL Rosinen	6 cl brauner Rum	2 Bio-Orangen
4 cl Orangenlikör (40%)	4 EL Rohrzucker	Zitronenmelisse

Rosinen in Rum einweichen.

Die Eier trennen, die Eigelbe in einer Rührschüssel mit Milch, Sahne, dem Zucker, Prise Salz und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen und alles im Wasserbad rührend auf 65° C erwärmen. Die Masse in einer Schüssel mit Eiswasser kalt rühren, dann die Masse in die Eismaschine füllen und starten. Wenn das Eis fast fertig ist, durch die Deckelöffnung die eingeweichten Rosinen dazugeben.

Orangen mit einem Messer rundherum von der Schale und der weißen Innenhaut befreien, dann die Filets herausschneiden und zusammen mit dem herausfließendem Saft in einer Schale auffangen. Zusätzlich den Saft aus der Orangenkarkasse ausdrücken.

Etwas Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Orangenfilets mit ihrem Saft hineingeben, mit Orangenbrand ablöschen und anzünden.

Orangen auf Tellern anrichten, Eis mit Hilfe eines Kugelbereiters in Dessertgläser geben und die flambierten Orangen darüber geben, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 18. Januar 2020

Matcha-Reisküchlein mit gelben Pflaumen

Für 4 Personen

200 g Milchreis	0,1 l Sahne	1 EL Matchapulver
4 gelbe Pflaumen	8 EL Rohrzucker	Prise Salz
100 ml Sake	Shiso-Kresse	

Außerdem:

sehr feiner Schneebesen

Mochireis gut waschen und für mehrere Stunden einweichen, dann mit 4 EL Rohrzucker, Prise Salz, etwas Wasser und der Sahne zum Kochen bringen und unter Rühren bei geringer Hitze für ca. 15 min. weich kochen.

Matcha mit etwas kaltem Wasser und mit Hilfe des Pinsels auflösen und gegen Ende der Kochzeit zum Reis geben. Die Konsistenz der Reismasse sollte am Ende cremig, aber relativ kompakt sein.

Reis in Dessertgläsern abfüllen und kaltstellen.

Pflaumen halbieren, entsteinen und dann in Spalten schneiden. In einer Pfanne den restlichen Rohrzucker schmelzen, die Pflaumen dazu geben mit Sake ablöschen kurz einkochen.

Matcha-Reis mit Hilfe von Küchenringen warm auf Tellern anrichten oder in Dessertförmchen geben, mehrere Stunden kalt stellen und dann auf die Teller stürzen. Mit den Pflaumen anrichten, mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Björn Freitag am 25. Januar 2020

Mini-Germknödel mit Powidl und Vanille-Soße

Für 8 Stück

Für den Hefeteig:

270 g Mehl	100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (20 g)
1 Ei	30 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ TL Salz
10 g Zucker	15 g Pistazienkerne	15 g Mandeln
Mehl	50 g Pflaumenmus	3 Streifen Zitronenschale
3 Streifen Orangenschale	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
5 Scheiben Ingwer	3 Kardamomkapseln	1 EL zerlassene Butter
50 g Dampfmohn	Zitronen-Abreib	Puderzucker

Für die Vanillesauce:

700 ml Milch	40 g Zucker	2 TL Vanillezucker
2 Prisen Salz	2 Prisen gemahl. Kurkuma	20 g Speisestärke
2 Eigelb		

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen, die Hefe hineinbröckeln und glatt rühren. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl verrühren. Ei, Butter, Salz und Zucker dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Pistazienkerne und Mandeln fein hacken und am Ende zügig unterkneten.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jede Portion mit leicht bemehlten Händen zu einem kleinen Fladen auseinanderdrücken. In die Mitte je 1 TL Powidl geben und den Teig darüber zusammendrücken. Die Knödel nebeneinander mit etwas Abstand auf der Nahtseite auf ein bemehltes Küchentuch setzen. Mit einem weiteren Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen für die Vanillesauce 600 ml Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz und Kurkuma in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit Speisestärke und Eigelben glatt rühren, in die kochende Milch geben und etwas köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Dann die Sauce warm halten, dazu am besten direkt mit einem passenden Blatt Backpapier abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Einen großen Dampftopf zu einem Viertel bis einem Drittel mit Wasser füllen und die Gewürze dazugeben. Den Dämpfeinsatz hineinsetzen und mit Butter einfetten. Das Würzwasser aufkochen, die Knödel nebeneinander mit etwas Abstand auf den Einsatz legen.

Dabei darauf achten, dass reichlich Dampföffnungen des Dämpfeinsatzes frei bleiben (siehe Tipp). Die Knödel mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten dämpfen.

Zum Servieren die Germknödel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf vorgewärmte Dessertteller setzen. Auf jeden Knödel 1 TL Mohn und etwas Zitronenschale in die Mitte streuen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und die Vanillesauce darum herumträufeln.

Nach Belieben mit gemischten Beeren garnieren.

TIPP: Idealerweise werden alle Knödel nach dem Gehen gleichzeitig gegart. Dazu entweder einen großen Topf oder zwei kleinere Töpfe verwenden alternativ im Dampfbackofen zubereiten, falls vorhanden. Wichtig: Zwischen den Germknödeln müssen reichlich Dampföcher frei bleiben, damit der Dampf auch nach oben steigen kann.

Alfons Schuhbeck am 07. September 2020

Mohn-Palatschinke mit Zitronen-Quark und Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Palatschinken:

125 ml Milch	50 g Mehl	1 Ei (Größe M)
13 g gemahlener Mohn	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	20 g Butter
1 Prise Salz	Butterschmalz	

Für den Zitronen-Quark:

1 Limette	125 g Magerquark	25 ml Milch
25 ml Sahne	1 Blatt weiße Gelatine	80 g Zucker
Eiswasser		

Für die Erdbeeren:

400 g Erdbeeren	50 g schw. Johannisbeergelee	Melisse
-----------------	------------------------------	---------

Für die Palatschinken:

Das Mehl mit Milch, Ei, Zucker, Mohn und 1 Prise Salz in einen hohen Becher geben. Butter erhitzen und flüssige Butter zufügen. Den Teig mit einem Pürrierstab glatt mixen. Daraus 6-8 dünne Palatschinken in einer Pfanne mit Butterschmalz backen. Palatschinken anschließend kurz im Tiefkühler auskühlen lassen.

Für den Zitronen-Quark:

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und danach über dem Herd schmelzen lassen. Quark und Zucker hinzufügen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limettenschale zur Quarkmischung hinzufügen. Nicht zu lange stehen lassen und schnell verrühren. Die Schüssel danach ins Eiswasser stellen. Danach Sahne und Milch zugeben, falls die Quarkmasse zu fest ist. Nochmal mit dem Mixstab glatt mixen. Quarkcreme auf abgekühlte Palatschinken streichen und langsam einrollen. Kurz in den Tiefkühler geben, damit die Creme fest wird und man die Palatschinken zum Schluss schön anschneiden kann.

Für die Erdbeeren:

Die Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und halbieren. Vom Grün befreien. Erdbeeren mit dem Johannisbeergelee in eine Schüssel geben und die Erdbeeren damit marinieren. Melisse abbrausen und trockenwedeln.

Marinierte Erdbeeren auf Tellern anrichten, Palatschinken anschneiden und darauf geben. Mit Melisse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 14. Mai 2020

Mohnschnitte mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Mohnschnitte:

2 Birnen	5 Eier	80 g Butter
200 g Mohn	2 EL Marillenmarmelade	1 EL Rum
80 g Puderzucker	50 g Kristallzucker	1 Prise Salz

Für die Vanillesauce:

4 Eier	200 ml Sahne	200 ml Milch
80 g Zucker	1 Vanilleschote	Rum

Für die Mohnschnitte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe mit dem Staubzucker schaumig rühren.

Eiklar in einer separaten Schüssel anschlagen und mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu einem cremig steifen Schnee schlagen. Die Butter langsam schmelzen. Die Eigelb-Masse und den Eischnee vorsichtig vermischen und die geschmolzene Butter sowie den Mohn vorsichtig unterziehen. In eine ausgebutterte, kleine Backform geben.

Birnen abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf die Mohn-Masse legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ausbacken.

Marillenmarmelade mit etwas Rum erhitzen und glattrühren. Wenn der Kuchen aus dem Backofen kommt, damit einpinseln und eine rechteckige Schnitte ausschneiden oder rund ausstechen.

Für die Vanillesauce:

Milch und Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und in der Milch-Sahnemischung kurz mitkochen. Drei Eier trennen. Eigelbe und ein ganzes Ei mit dem Zucker vermischen und die Eimischung langsam in die Sahnemischung einrühren und zur Rose abziehen. Durch ein Sieb seihen und mit Rum abschmecken.

Mohnschnitte in einen tiefen Teller setzen, die Vanillesauce angießen und servieren.

Alexander Kumptner am 28. Mai 2020

Ofen-Apfel-Küchlein

Für 4 Personen

30 g Butter	170 ml Milch	1 Ei
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	80 g Dinkelmehl (Type 630)	¼ TL Weinstein-Backpulver
Salz	1 Zitrone	3 kleine Boskop-Äpfel
1/2 TL Zimt	20 g Zucker	

Außerdem:

12er Muffinform	Butter
-----------------	--------

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Milch, Ei, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab alles gut durchmischen. Butter untermixen und Teig 20 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel schälen und jeweils in ca. 4 Ringe schneiden. Apfelringe in eine weite Schüssel legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Backofen mit der Muffinform auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Muffinform herausnehmen und die Mulden mit etwas Butter auspinseln. Sofort den Teig auf die Mulden verteilen und jeweils eine Apfelscheibe hineinlegen.

Tipp: Falls die Scheibe vom Durchmesser her zu groß ist, können die Äpfel auch in Stücke geschnitten werden.

Die Küchlein im Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Gebackene Küchlein mit einem Messer vom Rand der Form lösen und mit einer Palette herausheben, kurz abkühlen lassen.

Zimt mit Zucker mischen. Apfelküchlein mit Zimtzucker bestreuen.

Hinweis: Die Apfelküchlein können direkt zur Suppe serviert oder als Dessert mit einem Klecks Sahne gegessen werden.

Christina Richon am 17. Februar 2020

Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für zwei Personen

Für die Liwanzen:

1 Zitrone	1 Ei	75 g Butter
500 ml Milch	20 g frische Hefe	30 g Zucker
250 g Mehl	1 Vanilleschote	Zimtpulver
Kristallzucker	Sonnenblumenöl	Salz

Für das Eis:

6 Eier	250 Milch	250 Sahne
250 g Mascarpone	50 g Glukose	80 g Zucker

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	1 Bio-Limette	50 g Puderzucker
-----------------	---------------	------------------

Für die Garnitur:

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

Für die Liwanzen:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren.

Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Für das Eis:

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen.

Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Minze abrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abnocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 11. Mai 2020

Panna Cotta

Für 4 Personen

4 Blatt Gelatine	550 g Sahne	1 Vanilleschote
3 EL Zucker	400 g gemischte Beeren	2 EL Puderzucker

Hinweis: Die Creme muss über Nacht auskühlen und gelieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Das Vanillemark, die Schote und den Zucker zur Sahne geben.

Die Sahne sacht erhitzen und 23 Minuten offen köcheln lassen.

Die Vanilleschote entfernen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Sahne auflösen.

Dann die heiße Sahne in 4 Gläser oder Sturzförmchen verteilen. Die Förmchen mit Frischhaltefolie abdecken und zunächst bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Panna Cotta dann über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am Serviertag die Beeren putzen, gegebenenfalls waschen und abtropfen lassen.

Beeren mit Puderzucker mischen und fein pürieren.

Die gelierte Panna Cotta mit einer Messerspitze vorsichtig vom Formrand lösen und auf Dessertteller stürzen. Die Beerenauce angießen.

Sören Anders am 10. Juli 2020

Pfannkuchen mit Äpfeln als Omelett

Für 2 Personen

3 grosse Äpfel	220 g Zucker	3 grosse Eier
140 ml Milch	150 g Mehl	1 Msp. Backpulver
2 EL Vanillezucker	1 Msp. Salz	

Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und dann Apfelspalten in die Pfanne legen. Der Boden muss gut bedeckt sein.

Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen. Kurz bevor das Eiweiß steif ist, noch mal Zucker dazu und weiter steif schlagen.

In die Eigelbe kommt ein Schuss Milch, ein bisschen Backpulver und eine ordentliche Prise Vanillezucker.

Dann kommt das Mehl hinzu. Wenn alles schön vermengt ist, wird noch das Eiweiß untergehoben.

Wenn die Äpfel schön durch sind, kommt die Masse auf die Äpfel.

Kurz auf dem Herd lassen und dann bei 200°C für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020

Quark-Öl-Teig-Kuchen mit Frischkäse Topping

Für ein Blech

Teig:

500 g Mehl	1 Pck. Backpulver	1 Pck. Vanillezucker
125 g Zucker	1 Prise Salz	100 ml Milch
100 ml Öl	1 Ei	150 g Skyr
1 EL Rum		

Topping:

250 g Mascarpone	175 g Frischkäse	250 g frische Beeren
------------------	------------------	----------------------

Backofen auf 175°C vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen.

Milch, Öl, Ei und Skyr zu der Masse geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig anschließend auf einem eingefetteten Backblech ausrollen und bei 175 °c für 30-35 Minuten backen.

Den gebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und mit Rum bestreichen.

Für das Topping Mascarpone, Frischkäse und Zucker mit einem Handrührgerät cremig rühren und auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen.

Nach Belieben mit Beeren garnieren und für drei bis vier Stunden kalt stellen.

Björn Freitag am 12. August 2020

Quarkschaum mit Walnüssen und Rhabarber-Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für den Quarkschaum:

1 Orange	1 Zitrone	4 Eier
200 g Magerquark	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
80 g Zucker		

Für das Apfel-Püree:

3 Äpfel	1 Zitrone	100 ml Weißwein
4 EL Zucker		

Für den Rhabarber:

1 Stange Rhabarber	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
1 EL Zucker		

Für die Nüsse:

50 g Walnüsse	4 EL Zucker	2 EL Puderzucker
---------------	-------------	------------------

Für die Hippen:

1 Strudelteig	1 EL Butter	1 EL Zucker
---------------	-------------	-------------

Für die Garnitur: 1 Zweig Minze Puderzucker

Für den Quarkschaum: Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Eier trennen und Eiweiß auffangen. Sahne und Eiweiß separat schlagen. Dabei das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen. Quark mit Zitronen- und Orangenabrieb und Vanillemark vermengen, dann vorsichtig den Eischnee und die geschlagene Sahne unterheben. Masse mit einem Schneebesen glattrühren. Ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und die Quark-Eischnee-Masse hineingeben, um das überschüssige Wasser herauszufiltern. Zudecken und in den Kühlschrank stellen.

Für das Apfel-Püree: Wasser in einem Topf aufsetzen und Weißwein hinzugeben. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und im Weißweinsud garen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zitronensaft zu den Äpfeln geben und köcheln lassen. Äpfel abgießen, mit Zucker in den Mixer geben und pürieren. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Für den Rhabarber: Rhabarber schälen, kleinschneiden, in eine Auflaufform geben und mit Olivenöl beträufeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und zum Rhabarber geben. Zucker dazugeben, alles gut miteinander vermengen und im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Nüsse: Zucker in der Pfanne schmelzen und Walnüsse dazugeben. Von allen Seiten mit Karamell bedecken und auf einem Backpapier abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Servieren hacken.

Für die Hippen: Butter in einem Topf zerlassen. Strudelteig mit einem Ringausstecher ausstechen, mit flüssiger Butter bepinseln, mit Zucker bestreuen und im Ofen zu goldbraunen Hippen backen.

Wenn Sie mit Strudelteig arbeiten, sollte dieser immer gut abgedeckt bzw. in Folie eingewickelt sein und nicht offen herumliegen, da er sonst sofort austrocknet und sich nicht mehr optimal verarbeiten lässt.

Für die Garnitur: Minze abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Gericht mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 24. April 2020

Rahm-Schmarrn mit Äpfeln und gerösteten Haselnüssen

Für zwei Personen

Für den Rahmschmarren:

1 Zitrone	4 Eier	300 g saure Sahne
110 ml Sahne	3 EL Butter	120 g Zucker
60-80 g Mehl		

Für die Äpfel:

3 Äpfel	1 Orange	2 TL Butter
1 Spritzer Calvados	1 Zimtstange	2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 EL Haselnüsse	Puderzucker
-----------------	-------------

Für den Rahmschmarren:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Eigelbe mit Zitronenschale, saurer Sahne und Mehl verrühren. Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Eigelb-Masse heben. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig langsam hineingießen. Auf der Unterseite stocken und goldbraun werden lassen. Schmarren im vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Schiene mindestens 8 Minuten stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter mit dem restlichen Zucker erhitzen und den Schmarren vierteln und diese im Zuckerkaramell schwenken.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne 1 TL Butter schmelzen und die Apfelstücke sowie die Zimtstange dazugeben. Je nach Säuregrad der Äpfel mehr oder weniger Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen. Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saft von $\frac{1}{2}$ Orange dazugeben sowie restliche Butter.

Für die Garnitur:

Haselnüsse im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten lassen.

Schmarren mit Puderzucker bestäuben und geröstete Haselnüsse mit einer Reiben über den fertigen Schmarren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Mai 2020

Rhabarber-Apfel-Gratin mit gebrannten Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Gratin:

1 Apfel	1 Stange Rhabarber	2 Erdbeeren
1 Zitrone	1 Ei	150 g Magerquark
Orangenlikör	1 TL Vanillezucker	1 Prise Zucker
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für die Walnüsse:

2 EL Walnüsse	50 g Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

50 g gemischte Beeren	1 Zweig Minze
-----------------------	---------------

Für das Gratin:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und die Schale abreiben. Dann halbieren und Saft auspressen. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und dann kleinschneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel- und Rhabarberschalen mit Zitronensaft, einer Prise Zucker und einem Schuss Wasser in einen Topf geben. Erdbeeren putzen und in Scheiben schneiden. Mit in den Topf geben und alles auskochen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Rhabarber- und Apfelstücke in einen Topf geben und etwa die Hälfte des passierten Suds dazugeben, dann für ca. 3 Minuten köcheln lassen und anschließend in eine feuerfeste Form geben.

Restlichen Sud ebenfalls in einen Topf geben und sirupartig einköcheln lassen und auf diese Weise eine feine Fruchtsauce herstellen. Mit Orangenlikör abschmecken.

Ei trennen. Eigelb mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und 1 Prise Salz verrühren. Magerquark unterrühren. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Ei-Quark-Masse heben. Quarkmasse über die Rhabarber-Apfel-Masse in der Form geben und im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Walnüsse:

Zucker mit 50 ml Wasser in einer Pfanne auflösen und eine Art Sirup herstellen. Walnüsse hinzugeben. Hitze etwas reduzieren. Gut rühren, damit sich der Zucker um die Walnusskerne legt. Der Zucker bricht zunächst und wird etwas krümelig, dann beginnt er wieder zu schmelzen und die Walnüsse bekommen einen Karamellmantel. Walnüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Achtung! Wenn Sie ein Karamell kochen, sollten Sie niemals den zum Rühren verwendeten Löffel ablecken, denn sobald das Karamell eine schöne Bernsteinfarbe hat, hat es eine Temperatur von etwa 160 Grad! Zum Abkühlen geben Sie die Walnusskerne am besten auf ein Backpapier. Davon lassen sie sich später leicht lösen.

Für die Garnitur:

Beeren putzen und kleinschneiden. Minze abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Beeren mit Minzblättchen als Garnitur auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. April 2020

Rhabarber-Kuchen vom Blech

Johann Lafer

Für ein Backblech:

Hefeteig:

100 ml Milch	21 g frische Hefe	25 g Butter
25 g Zucker	350 g Mehl	1 (Größe M) Ei
1 Prise Salz		

Konditorcreme:

1 Schote Vanille	250 ml Milch	3 (Größe M) Eigelb
40 g Zucker	25 g Speisestärke	

Streusel:

50 g Mehl	25 g kalte Butter	1 Msp. Zimt
25 g Zucker	1 Schote Vanille	

Belag:

1,2 kg Rhabarber	5 EL Semmelbrösel	Puderzucker
------------------	-------------------	-------------

Hefeteig:

Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Die Hefe in die lauwarml Milch bröckeln. Tipp: Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn sie sich mit der Spitze des Ringfingers lauwarm anfühlt. Ist die Milch zu heiß, sterben die Hefebakterien ab und der Teig geht nicht auf.

Die Milch und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Tipp: Die Hefe sollte frisch sein. Nach 1 Woche lässt die Wirkung der Hefebakterien bereits nach und der Teig geht nicht genügend auf.

4 EL Mehl und 1 TL Zucker mit einem Schneebesen unter die Hefemilch rühren. Den Vorteig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl in einem feinen Sieb in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Das Ei aufschlagen und zum Mehl geben. Das Salz hinzufügen.

Den übrigen Zucker zur Mehlmischung geben. Die Butterwürfel ebenfalls in die Schüssel geben. Den gegangenen Vorteig hinzufügen. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Konditorcreme:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messerrücken herauskratzen. Milch in einen Topf geben, Vanillemark und die Schote hinzufügen und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch zugedeckt etwa 20 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker hinzufügen. Beides mit den Quirlen eines Handrührgeräts etwa 5 Minuten dickschaumig schlagen. Die Speisestärke dazugeben und unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Alles sofort mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung wieder in den Topf gießen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und kochen lassen, bis eine puddingartige Creme entsteht. Die Creme zum Abkühlen in eine Schüssel füllen. Die Schüssel mit der Creme in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange rühren, bis die Creme kalt ist.

Streusel:

Mehl in eine Schüssel sieben. Butter, Zimtpulver und Zucker dazugeben.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und hinzufügen. Alles mit den Fingern zu Streuseln zerreiben.

Belag:

Rhabarber waschen, putzen und schälen. Dicke Stangen längs halbieren.
Eine rechteckige Form (20 x 28 cm) mit Butter einfetten. Den gegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form geben und dabei einen Rand hochziehen. Den Hefeteig mehrmals mit einer Gabel einstechen und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Konditorcreme darauf verteilen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Rhabarberstangen längs nebeneinander auf die Konditorcreme setzen. Die Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Rhabarberdatschi im heißen Backofen auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 17. April 2020

Rhabarber-Tarte vom Grill mit Eis

Für 4 Personen:

6 Stangen Rhabarber	50 g brauner Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
2 Pack Blätterteig	2 Zweige Rosmarin	1 Eigelb
1/4 Glas Aprikosenmarmelade	Erdbeereis	

Rhabarber schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zucker und Zitronensaft untermengen und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Grillpfanne fetten, den Teig einer Packung Blätterteig hineinlegen.

Gegebenenfalls muss der Teig dafür zurechtgeschnitten werden.

Auf den Teig die Rhabarberstücke geben und mit gezupftem und fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Den zweiten Blätterteig drüberlegen. Optional kann der Teig in Streifen geschnitten und rauhenförmig als Gitter auf der Tarte angeordnet werden.

1 Eigelb verquirlen und damit den Rand der Tarte bepinseln. In der Mitte einen Kreis für die Marmelade freilassen.

Tarte für ca. 20 Minuten in der indirekten Zone des Grills backen, bis der Teig goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen. Alternativ kann die Tarte auch für 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen gebacken werden.

Die Mitte der Tarte mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und zusammen mit Eis nach Wahl servieren.

Björn Freitag am 30. August 2020

Süßer Grieß mit Kirschragout

Für 4 Personen

350 ml Kokosmilch	350 ml Kokoswasser	80 g Weizen-Grieß, weich
2 EL Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz
300 g TK Kirschen	1 Zimtstange	5 g Ingwer
2 EL Rohrzucker	4 cl Portwein	Minze

Kokosmilch und Kokoswasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Mit dem Schneebesen den Gries einrühren und quellen lassen. Nach ca. 3 min. vom Herd nehmen und in Schalen füllen. Kalt stellen.

Den Rohrzucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Die entsteinten Kirschen und die Zimtstange dazugeben und den Ingwer in den Topf reiben. Alles ca. 15 min. köcheln lassen.

Die Zimtstange entfernen und den Grießbrei mit Kirschragout anrichten und mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 11. April 2020

Süßer Rhabarber-Flammkuchen

Für 4 Personen:

Für den Flammkuchenteig:

250 g Mehl	1 Prise Salz	1 EL Öl
125 ml Wasser		

Für den Belag:

3 St. rotstieliger Rhabarber	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Rohrzucker
125 g Crème Double	70 g Sahne	3 EL Mandelblättchen
1 Prise gemahlener Zimt		

Außerdem nach Belieben:

1 Stück Tonkabohne	Blättchen Waldmeister
--------------------	-----------------------

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.

Öl und Wasser verquirlen, zugießen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig in 3 Portionen teilen, zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Rhabarberstangen putzen, waschen, trocken tupfen. Rhabarber in sehr feine Scheibchen schneiden.

Rhabarber-Scheibchen mit Vanillezucker und 1 EL Zucker mischen und einige Minuten marinieren und Saft ziehen lassen.

Währenddessen etwa 30 Minuten vor dem Zubereiten der Flammkuchen Backofen und sofern vorhanden einen Pizzastein auf dem Gitterrost in unterster Einschubhöhe (wichtig!) auf 275 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alternativ ein Backblech mit aufheizen.

Die Teigkugeln nacheinander auf wenig Mehl möglichst dünn oval ausrollen.

Crème Double und Sahne verrühren und auf die Fladen streichen.

Rhabarber abtropfen lassen und auf der Creme verteilen.

Mandelblättchen mit wenig Zimt, nach Belieben einem Hauch fein geriebener Tonkabohne und noch etwas Zucker mischen und überstreuen.

Den Flammkuchen auf dem heißen Stein, bzw. Backblech 56 Minuten knusprig backen.

Zum Anrichten nach Belieben Waldmeister fein hacken und den RhabarberFlammkuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Christina Richon am 30. März 2020

Sacher-Mousse mit Marillen-Gelee

Für 4 Personen

Für die Mousse:

100 g Zartbitterkuvertüre	1 kleines Ei	1 TL Zucker
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Vanille	1 Msp. Kardamom
1 Msp. fein geriebener Ingwer	1 EL brauner Rum	200 g Sahne

Für das Gelee:

1 Blatt Gelatine	1 TL Marillenschnaps	100 ml Marillensaft
milde Chiliflocken		

Für die Mousse die Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Ei, Zucker und Gewürze in eine weitere Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserdampf hell-schaumig aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und die Masse vom Wasserbad nehmen. Zuletzt den Rum untermischen und alles etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen. Ein Drittel mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren, den Rest mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Mousse in Dessertgläser füllen und 1 bis 2 Stunden kühl stellen. Die Oberfläche sollte dabei vollständig glatt sein, deshalb die Gläser nach dem Füllen eventuell leicht auf die Arbeitsfläche stoßen.

Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Marillenschnaps und 1 EL Marillensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im Schnaps-Mix unter Rühren auflösen.

Den übrigen Marillensaft in eine Schüssel geben und die warme Gelatinemischung darin unter Rühren auflösen. Die Masse so lange abkühlen lassen, bis sie beginnt zu gelieren. Dazu entweder auf Eiswasser mit einem Teigschaber rühren oder im Kühlschrank abkühlen lassen und zwischendurch rühren.

Die leicht gelierte Flüssigkeit als dünnen Spiegel auf der Mousse in den Dessertgläsern verteilen, mit 1 Prise Chiliflocken bestreuen und entweder im Kühlschrank fest werden lassen oder sofort servieren. Nach Belieben mit weißen und dunklen Schokospänen und gemischten Beeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2020

Schoko-Zucchini-Kuchen, Erdbeerpräsle, Mandel-Krokant

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

500 g Zucchini	300 g gemahlene Mandeln	3 Eier
150 g Bitterkuvertüre	2 EL Yuzusaft	250 ml natives Pflanzenöl
300 g Mehl	240 g Zucker	150 g Puderzucker
2 TL Natron	1 TL Backpulver	1 Vanilleschote
6 Kardamomkapseln	1 TL Zimt	1 TL Meersalz

Öl

Für das Erdbeerpräsle:

400 g Erdbeeren	1 Zitrone	60 ml süße Kondensmilch
150 g saure Sahne		

Für den Mandel-Krokant:

200 g Mandelplättchen	200 g Zucker	Öl
Für die Garnitur:	1 Passionsfrucht	60 g Zucker

Für den Schokoladen-Zucchini-Kuchen: Einen Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen, einen weiteren Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zucchini waschen, trockentupfen, von Enden befreien und grob raspeln.

Kardamomkapseln im Mörser zermahlen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Kuvertüre hacken.

Mehl in eine Schüssel sieben und mit gemahlenden Mandeln, Kuvertüre, Kardamom, Vanillemark, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und Meersalz mischen. Pflanzenöl unterrühren. Eier aufschlagen, mixen und unterheben. Geraspelte Zucchini hinzufügen und alles in der Küchenmaschine verrühren.

Silikon-Muffin-Förmchen mit neutralem Öl einfetten und die Schokoladen- Zucchini-Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und stürzen.

Zum Garnieren eine Yuzu-Glasur zubereiten. Dafür Yuzusaft und Puderzucker kalt verrühren und zum Schluss den Kuchen damit beträufeln.

Für das Erdbeerpräsle: Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, putzen und zwei Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren halbieren und mit der Kondensmilch marinieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Nach ca. 10 Minuten mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Aus der sauren Sahne Nocken abstechen und kurz vorm Servieren auf die Erdbeeren geben.

Für den Mandel-Krokant: Mandelplättchen ohne Fett im Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 8 Minuten goldbraun rösten. Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mandeln zugeben und auf einem geölten Blech abkühlen lassen.

Für die Garnitur: Zucker langsam in einem Topf schmelzen, bis er karamellisiert und eine Bernsteinfarbe annimmt. Damit der Zucker nicht verbrennt, eine Pfanne mit kaltem Wasser aufsetzen und den Topf hin und wieder zum Runterkühlen ins kalte Wasser eintunken. Mit einem Löffel aus dem entstandenen Karamell Fäden ziehen und über dem Backpapier so verteilen, dass Spinnzucker entsteht. Den Spinnzucker zum Schluss zu einem Bällchen formen.

Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und zum Garnieren verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 11. Mai 2020

Schokoladen-Pudding

80 g Zartbitter-Schokolade (70%)	2 EL Kakaopulver	500 ml Milch
1 Vanilleschote	2 Eigelbe	50 g Zucker
40 g Speise-Stärke	6 EL Wasser	

Schokolade in Stücke schneiden und in die Milch geben, vorsichtig Vanilleschote auskratzen, das Mark ebenfalls in die Milch geben, sowie das Kakaopulver, mit dem Schneebesen alles gut verrühren und auf dem Herd erwärmen.

Parallel Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. In einem Glas mit kaltem Wasser die Stärke auflösen, dann nach und nach mit dem Schneebesen in die heiße Schokomilch einrühren und kurz sanft aufkochen lassen.

Die Schokomasse zum Eierschaum geben und alles glatt rühren, in Gläser oder Schalen abfüllen und für mehrere Stunden kalt stellen.

Björn Freitag am 04. April 2020

Schokoladen-Tarte mit gepfeffertem Ananas und Sabayon

Für zwei Personen

Für die Schokoladen-Tarte:

125 g dunkle Schokolade, 70%	4 Eier	175 g Butter
150 g glattes Mehl	60 g Zucker	50 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker		

Für die Ananas:

100 g Ananas	1 TL Butter	2 cl Rum
2 Nelken	Pfeffer	

Für die Sabayon:

3 Eier	130 ml trockener Weißwein	60 g Zucker
--------	---------------------------	-------------

Für die Schokoladen-Tarte:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Puderzucker, Mehl, 75 g Butter und Vanillezucker rasch verkneten und ruhen lassen. Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und vorsichtig in ausgebutterte, kleine Tarteformen einlegen. Den überschüssigen Rand abschneiden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen für ca. 5 Minuten blind backen.

Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit restlicher Butter über Wasserdampf schmelzen.

Zucker, ein ganzes Ei und drei Eigelbe schaumig schlagen. Die maximal lauwarmer Schokoladen-Butter-Mischung gut verrühren und unter die Eimasse ziehen. In die Mürbteigschalen geben und bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für die Ananas:

Ananas schälen und den Strunk entfernen. Auf einer Aufschnittmaschine hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter aufschäumen, pfeffern und die aufgeschnittene Ananas darin einmal durchschwenken. Nelken hinzugeben. Mit Rum ablöschen und flambieren, leicht glasieren und servieren.

Für die Sabayon:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Zucker und dem Weißwein in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad mit einem Schneebesen vorsichtig aufschlagen, bis ein cremiger Weinschaum entsteht.

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und mit der gepfefferten Ananas und der Sabayon servieren.

Alexander Kumptner am 07. Mai 2020

Schokoladenkuchen

Für 2 Personen

50 g Butter	40 g Zartbitter	Schokolade
2 EL Zucker	2 EL Mehl	2 weiße Schokolade
Mehl, Butter	1 mittlere Ei	1 Eigelb

Butter und Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen lassen.

Währenddessen eine Form (oder Tasse) ausbuttern und mit Mehl ausstreuen.

Zucker zu der Butter und Schokolade geben. Alles gut verrühren. Das Ei dazugeben, das Eigelb ebenfalls und erneut verrühren.

Das Mehl mit in den Topf geben, weiter rühren.

Die Masse nun in die Form füllen und als Kern ein Stück weiße Schokolade in den Teig drücken.

Den Teig 10 Minuten bei 200°C Umluft backen lassen.

Aus dem Ofen nehmen und die Form stürzen.

Steffen Henssler am 12. Dezember 2020

Sommertraum mit Kirschen

Für 4 Personen

500 g frische Sauerkirschen	Zucker	100 ml Kirschsafft
20 ml gereifter Balsamico-Essig	150 g Baiser (fertig gekauft)	200 g Schokoladeneis

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Kirschen halbieren.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Kirschen hinein geben und mit etwas Zucker bestreuen. Alles kurz durchschwenken.

Den Kirschsafft angießen und offen etwas einkochen. Kirschen dann mit Essig abschmecken.

Das Baiser grob zerbröseln und in 4 Dessert-Schälchen verteilen. Das Eis zum Beispiel in Kugeln darauf anrichten.

Die Balsamico-Kirschen darüber träufeln und sofort servieren.

Sybille Schönberger am 29. Juni 2020

Tiramisu

Für 4 Personen

250 g Mascarpone (gekühlt)	200 g Sahne	50 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb
Salz	200 ml Kaffee	2 EL Amaretto
150 g Löffelbiskuits	12 EL Kakaopulver	1 Msp. Kardamom
1 Msp. Zimt	1 Msp. Vanillepulver	

Die Mascarpone mit Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb und 1 Prise Salz glatt rühren und mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine oder den Quirlen eines Handrührgerätes cremig aufschlagen.

Den Kaffee mit dem Amaretto in einem tiefen Teller mischen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits nacheinander darin eintauchen und nebeneinander in eine kleine Auflaufform einlegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen.

Die übrigen Löffelbiskuits in das restliche Kaffeegemisch tauchen, darauf verteilen und die restliche Mascarponecreme darauf glatt verstreichen.

Zugedeckt kalt stellen und einige Stunden durchziehen lassen.

Anrichten: Den Kakao mit Kardamom, Zimt und Vanillepulver vermischen und kurz vor dem Servieren darüber sieben. In Stücke teilen und auf Teller anrichten.

Alfons Schuhbeck am 16. November 2020

Topfen-Mousse mit Blaubeeren

Für 4 Personen

Für die Topfenmousse:

125 g Magerquark	25 g Zucker	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	1 EL Zitronensaft	1 TL brauner Rum
1 Msp. Vanillemark	250 g Sahne	2 Eiweiß
50 g Zucker	Salz	

Für die Blaubeeren:

200 g Blaubeeren	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	100 ml Blaubeersaft
1 EL Zucker	23 Splitter Zimtrinde	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote
1 Scheibe Ingwer	1/2 Streifen Zitronenschale	1/2 Streifen Orangenschale

Für die Topfenmousse den Quark in einer Rührschüssel mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zitronensaft, Rum und Vanille glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Eiweiße mit Zucker und 1 kleinen Prise Salz cremig schlagen. Erst die Schlagsahne mit einem Teigschaber unter die Quarkmasse ziehen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

In ein Sieb ein sauberes Küchentuch legen, das Sieb in eine Schüssel hängen und die Quarkmasse hineinfüllen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden abtropfen lassen, sodass sich die Konsistenz der Mousse stabilisiert. Dann servieren oder in einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Blaubeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Speisestärke mit 2 EL Blaubeersaft glatt rühren. Den übrigen Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, die angerührte Speisestärke dazugeben und köcheln lassen, bis der Saft leicht sämig bindet.

Anschließend Zimt, Vanilleschote, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale in den Blaubeersud geben. Die Sauce vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Würzzutaten wieder entfernen. Die Sauce mit den Beeren mischen und vollständig abkühlen lassen.

Zum Servieren die Blaubeeren auf Dessertschalen verteilen. Die Mousse in Nocken daraufsetzen, dabei eventuell mit einem Eisportionierer arbeiten. Nach Belieben mit Minzespitzen, gehackten Pistazien und Himbeeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. September 2020

Topfen-Omelett mit glasierten Früchten und Walnüssen

Für zwei Personen

Für das Topfen-Omelett:

4 Eier	200 g Magerquark	100 g Crème-fraîche
2 EL Mehl	1 TL Zucker	2 TL Vanillezucker
Butter	Puderzucker	1 Prise Salz

Für die Früchte:

50 g Beerenmischung	1 Stange Rhabarber	50 g Charentais Melone
1 Apfel	1 Orange	Orangenlikör
4 EL Zucker		

Für die Nüsse:

50 g Walnüsse	4 EL Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	1 Zweig Minze	1 Vanilleschote
1 Pck. Vanillezucker		

Für das Topfen-Omelett:

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Zucker dazugeben und zu einem standfesten Eischnee rühren. Eigelb mit Quark, Crème fraîche und Vanillezucker vermengen. Eiweiß unterheben. Mehl zur Masse sieben und vorsichtig verrühren. Masse in der Pfanne mit Butter goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Für die Früchte:

Orange schälen und in Filets schneiden. Rhabarber schälen und kleinschneiden. Apfel kugelförmig ausstechen. Melone schälen und ebenfalls kugelförmig ausstechen. Beeren putzen. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen. Äpfel in die Zuckerpfanne geben. Mit Orangenlikör begießen und alles flambieren. Die geschälte und bereits filetierte Orange über den Äpfeln in der Pfanne ausdrücken.

Leicht weiterköcheln lassen. Dann Rhabarber, Orangenfilets, Melone und Beeren hinzugeben. Alles in der Pfanne schwenken.

Für die Nüsse:

Zucker in der Pfanne schmelzen. Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen. Karamellisierte Walnüsse hacken und als Garnitur verwenden.

Für die Garnitur:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.

Sahne aufschlagen, mit Vanillemark und Vanillezucker mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Minze als Garnitur für die Vanillesahne verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 24. April 2020

Topfen-Schmarrn mit Preiselbeeren

Für zwei Personen

Für den Topfenschmarrn:

1 Zitrone	1 Ei	1 Eigelb
2 Eiweiß	15 g Butter	75 g Topfen (20%)
1 EL Rum	1 Vanilleschote	45 g Mehl
75 g Puderzucker	Puderzucker	

Für die Garnitur:

80 g Preiselbeermarmelade Puderzucker

Für den Topfenschmarrn:

Den Ofen auf 210 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

1 Eigelb, 1 ganzes Ei und 35 g Puderzucker kurz aufschlagen.

Vanillemark und Zitronenschale zugeben. Weiterschlagen, bis die Masse schön schaumig ist. Topfen, Rum und Mehl untermischen.

2 Eiweiß zu nicht zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Rest Puderzucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Topfenmasse heben und diese in eine gebutterte und gut temperierte Pfanne geben.

Teig etwa 1 Minute auf dem Herd stocken lassen dann ca. 5 Minuten im heißen Ofen auf dem Boden stehend backen. Danach den Inhalt der Pfanne wenden und nochmals ca. 5 Minuten weiterbacken.

Den fertigen Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reißen und mit 1-2 Esslöffeln Puderzucker bestreuen. Butter zufügen und Schmarrn auf dem Herd kurz karamellisieren lassen. Dabei durchschwenken.

Am besten eine unbehandelte Zitrone kaufen, wenn Sie die Schale nutzen möchten.

Die Vanilleschote von außen mit den Fingern massieren. So löst sich das Vanillemark im Inneren besser. Vanilleschote nach dem Auskratzen nicht wegschmeißen: Trocken Sie diese, zerkleinern Sie sie anschließend und mischen sie mit Zucker. So erhalten Sie hervorragenden Vanillezucker.

Für die Garnitur:

Schmarrn anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit der Marmelade servieren.

Johann Lafer am 28. Oktober 2020

Vanille-Vla mit Beeren

Für 4 Personen

2 Eier	1 Eigelb	800 ml Milch
30 g Zucker	1 Vanilleschote	40 g Speisestärke
1 Msp. Kurkuma-Pulver	500 g Früchte	

Anrühren:

50 ml Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen und in einer Tasse mit Stärke und Kurkuma solange verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Vanille-Milch herstellen:

Den Rest der Milch auf etwa 80 Grad Celsius in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark in die Milch geben. Die ausgekrazte Schote ebenfalls hineinlegen, 20 Minuten ziehen lassen und wieder herausnehmen.

Vla kochen:

Die Eier, das Eigelb und den Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät intensiv schaumig steif schlagen. Die Mischung aus der Tasse unterrühren. Die Vanillemilch noch einmal erhitzen dieses Mal bis kurz vor dem Kochen. Den Mix aus Stärke, Kurkuma, Zucker und Eiern unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen langsam in die Milch geben. Das Ganze etwa eine Minute leicht köcheln lassen.

Die Masse sollte beginnen, dickflüssig zu werden.

Abkühlen:

Den Topf vom Herd nehmen und direkt in ein Eisbad stellen – dafür zum Beispiel eine Handbreit sehr kaltes Wasser ins Spülbecken laufen lassen.

Den Vla mit dem Schneebesen vorsichtig weiterrühren, bis er etwa auf Handwärme heruntergekühlt ist. Den halbflüssigen Vla in eine Schüssel geben und ganz abkühlen lassen.

Tipps:

Stärke und Kurkuma nutzen. Kinder lernen durch dieses Rezept, dass typisches Puddingpulver vorwiegend aus Stärke und färbenden Zutaten besteht.

Eier und Eigelb schenken dem Pudding eine besonders zarte, gelartige Konsistenz.

Wenn man den warmen Pudding im Eisbad noch etwas rührt, bildet sich keine Haut.

test Oktober 2020

Vorarlberger Riebel mit Apfelmus

Für 4 Personen

Für den Riebel:

400 ml Milch	200 ml Wasser	1 TL Butter
1 TL Salz	300 g Maisgriß	2 EL Butterschmalz
3 EL Zucker	1/2 TL Zimt	

Für das Apfelmus:

3 säuerliche Äpfel	1/2 Zitrone	1 Zimtstange
2 TL Honig	50 ml Wasser	

Milch und Wasser mit Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Dann den Griß einrühren und solange rühren, bis ein dickflüssiger Brei entsteht.

Den Topf vom Herd ziehen und zugedeckt den Brei ein paar Stunden quellen lassen. Sobald der Topf entsprechend abgekühlt ist, am besten in den Kühlschrank geben (dort kann er auch über Nacht ruhen).

Tipp: Der Riebel wird umso besser, je länger die Grißmasse quellen kann.

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stücke schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Apfelstücke mit Zitronensaft, der Zimtstange, Honig und Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze die Äpfel köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.

Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Das Apfelmus nach Belieben noch nachsüßen und auskühlen lassen.

Tipp: Wer eine leichte Schärfe mag, kann auch etwas frischen Ingwer im Apfelmus mitkochen.

Nach der Griß-Ruhephase in einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen.

Sie vorgekochte Grißmasse hinzugeben und langsam unter ständigem Riebeln (mit einem Holzkochlöffel die Masse in kleine Stücke zerstoßen) goldbraun und knusprig braten.

Zucker und Zimt mischen.

Riebel auf Teller geben, mit etwas Zimtzucker bestreuen und das Apfelmus dazu servieren.

Tipp: Der Riebel kann auch herzhaft serviert werden. Dazu einfach in einer Pfanne mit Butter gewürfelte Champignons und klein geschnittenen Lauch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Bergkäse fein reiben und mit den gebratenen Pilzen unter den knusprig gebratenen Riebel mischen.

Andreas Schweiger am 20. Februar 2020

Wachauer Marillen-Knödel mit Gewürz-Bröseln, Mohn-Obers

Für 4 Personen

Für die Marillenküdel:

400 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g Magerquark
50 g Speisestärke	50 g doppelgriffiges Mehl	50-55 g Hartweizengrieß
1 Ei	4 EL zerlassene braune Butter	Zitronen-Abrieb
Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote	8 Marillen (Aprikosen)	8 Würfelzucker
Marillenbrand		

Für Brösel und Obers:

80 g Weißbrotbrösel	2 EL gemahl. Haselnüsse	1 EL gemahl. Pistazien
2 EL Zucker	1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. gemahlene Vanille
1 Msp. Kardamom	fein geriebener Ingwer	2 EL Butter
200 g Sahne	1 Spritzer brauner Rum	1 TL Vanillezucker
1 EL Dampfmohn	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Msp. Orangen-Abrieb

Für den Kochsud:

2 EL Salz	80 g Zucker	1 ausgekr. Vanilleschote
2 Scheiben Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zimtrinde	2 Streifen Zitronenschale
2 Streifen Orangenschale		

Für die Marillenküdel die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken (ca. 350 g). Den Kartoffelschnee auf einem großen Teller oder einem Tablett ausbreiten, ausdampfen lassen und zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Anschließend den abgekühlten Kartoffelschnee mit Topfen, Speisestärke, Mehl, Grieß, Ei, brauner Butter, Zitronenschale, Vanille und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Die Marillen waschen, halb aufschneiden (aber nicht durchschneiden!) und entsteinen. In jede Frucht statt des Steins 1 Würfelzucker legen und mit einigen Tropfen Marillenbrand beträufeln. Den Teig in 8 Portionen (à 70 bis 85 g) teilen und jede Portion mit den Händen leicht flach drücken. In die Mitte jeder Teigscheibe 1 gefüllte Marille setzen, mit Teig umhüllen und zu einem glatten Küdel drehen.

Für die Gewürzbrösel die Weißbrotbrösel mit Haselnüssen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze unter Rühren leicht rösten. Mit Zucker und Gewürzen bestreuen, zuletzt die Butter dazugeben und darin zerlassen. Die Brösel sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

Für den Kochsud in einem großen Topf 3 l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen.

Vanilleschote, Ingwer, Zimt und Zitruschalen dazugeben. Die Marillenküdel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen.

Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in den Gewürzbröseln wälzen.

Zum Servieren die Sahne mit 1 Spritzer Rum und Vanillezucker sämig schlagen und den Mohn untermischen. Jeweils etwas Mohnobers auf Dessertteller geben, mit Zitronen- und Orangenschale bestreuen und die Küdel daraufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Minzspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Oktober 2020

Warme Rhabarber-Tarte mit Marzipan

Für 4 Personen:

150 g Blätterteig	80 g Marzipan	1 EL zimmerwarme Butter
1 Eiweiß	3 EL Mandellikör	2 EL Mandeln, gemahlen
300 g frischer Rhabarber	1 EL Puderzucker	300 g Sahne
2 EL Puderzucker	Mark 1 Vanilleschote	1 EL Mohn, gequetscht
1 Tarteform Ø 28 cm	Puderzucker	

Blätterteig auftauen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Die Form damit auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Für die Marzipancreme, Butter, Eiweiß, Likör und Mandeln gut verrühren. Creme auf den Teig streichen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Belag Rhabarber waschen, schälen und in Scheiben schneiden.

Teig mit Rhabarber belegen und Puderzucker aufstreuen. Rhabarbertarte 20 bis 30 Minuten im Backofen backen. Wenn der Blätterteig am Rand Farbe annimmt, ist die Tarte fertig.

Für die Mohnsahne alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit einem Handrührgerät schlagen, bis die Sahne steif ist.

Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Portionsstücke auf Tellern anrichten und auf jedes Stück einen Klecks Mohnsahne setzen. Lauwarm servieren.

Christian Henze am 15. Mai 2020

Windbeutel mit Erdbeeren

Für 2 Personen

150 ml Wasser	2 EL Butter	1 Msp. Salz
1 TL Zucker	100 g Mehl	3 grosse Eier
1 Pack. Erdbeeren	1 Msp. Puderzucker	

Wasser, Zucker, Butter und Salz aufkochen lassen.

Wenn alles kocht, das Mehl mit in den Topf geben und rühren (bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet). Die Masse nun in eine Schüssel geben.

Nach und nach die Eier der Masse hinzufügen, immer wieder verrühren.

Wenn der Teig fertig ist, mit einem Löffel kleine Nocken formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Das Blech dann bei 200° Umluft in den Ofen schieben.

Nach 15 Minuten das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Windbeutel in der Mitte teilen und füllen, z. B. mit Erdbeeren und Puderzucker.

Steffen Henssler am 19. Juli 2020

Zitronen-Tarte

Für 6 Personen:

Mürbeteig:

90 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	180 g Mehl
45 g Puderzucker	1 Prise Salz	1 (Größe S) Eigelb
2 EL kaltes Wasser		

Belag:

4 (Bio-) Zitronen	4 (Größe M) Eier	125 g Butter
210 g Zucker	1 Prise Salz	

Mürbeteig: zum Blindbacken: Hülsenfrüchte, z.B. getrocknete Bohnen oder Linsen Butter in Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Tipp: Wenn Sie die Schoten vor dem Aufschneiden leicht massieren, lässt sich das Mark besser herauslösen.

Mehl in ein feines Sieb geben und in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Puderzucker ebenfalls durchsieben. Vanillemark, Salz, Eigelb und Butter in die Schüssel geben. 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform (Ø 20 cm) mithilfe eines Backpinsel mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwa 3 cm größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen und rundum an den Rand der Form drücken. Eventuell überstehenden Teig mit einem Küchenmesser abschneiden. Den Mürbeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backpapier etwa fünf Zentimeter größer als die Form ausschneiden und auf den Teig legen. Die Hülsenfrüchte darauf verteilen.

Den Mürbeteig im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten vorbacken. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Teig bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) weitere 10 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Hülsenfrüchte können Sie immer wieder zum Blindbacken verwenden. Diese abkühlen und trocknen lassen und in ein Schraubglas füllen.

Belag: Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft (etwa 125 ml) auspressen. Eier trennen. Eiweiße und Eigelbe jeweils in einer Schüssel kalt stellen. Butter in einem Topf zerlassen, Zitronensaft, Zitronenschale und 150 g Zucker dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze (nicht kochen lassen) in 5-8 Minuten erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Eigelbe verquirlen und unter die heiße Zitronen-Butter-Masse rühren. Die Masse unter Rühren weitere 1-2 Minuten erwärmen, bis sie dickflüssig wird.

Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Mürbeteig geben und verteilen.

Die Tarte im heißen Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 15-20 Minuten backen, bis die Zitronenmasse fest ist. Die Tarte herausnehmen und etwa 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dann nach und nach 60 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen.

Den Eischnee mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill in etwa 5 Minuten goldbraun backen.

Johann Lafer am 16. April 2020

Zwetschgen-Datschi

Für ein Backblech

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 405	50 g Butter	80 g Zucker
1 Ei	200 ml lauwarme Milch	Prise Salz
40 g Hefe		

Für den Grießpudding:

60 g Weichweizengrieß	500 ml Milch	80 g Zucker
1 Vanilleschote	Prise Salz	

Für den Belag/Streusel:

ca. 500 g Zwetschgenspalten	500 g Weizenmehl	200 g Zucker
200 g Butter	4 EL Zucker	1 EL Zimt
Schlagsahne	Zitronenmelisse	

Milch erwärmen, die anderen Zutaten dazu geben und in der Küchenmaschine wie gewohnt zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 30 Minuten gehen lassen.

Für den Pudding die Milch erhitzen, Grieß, Zucker, Mark der Vanilleschote und Prise Salz dazugeben, alles kurz kochen bis es eindickt.

Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben, den warmen Pudding darüber streichen. Mehl, Zucker und Butter zu einem Teig für Streusel kneten.

Die Zwetschgen/Pflaumen auf dem Pudding verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen, die Streusel darüber bröseln und im Ofen bei 180°C für ca. 40 45 Minuten backen.

Zwetschgendatschi mit Schlagsahne und Zitronenmelisse servieren.

Björn Freitag am 29. Februar 2020

Zwetschgen-Kuchen mit Streuseln

Für 18 Stücke

Für den Teig:

1 Päckchen Trockenhefe	50 g Zucker	100 ml warmes Wasser
1 Bio-Zitrone	450 g Weizenmehl (405)	1 TL Salz
2 Eier	125 ml Milch	125 g weiche Butter

Für den Belag:

800 g Zwetschgen	1 EL Mehl	Zucker
------------------	-----------	--------

Für die Streusel:

100 g Marzipan, gekühlt	75 g kalte Butter	75 g Mehl
2 EL Rohrzucker	1/2 TL Zimt	1 Prise Salz

zusätzlich:	Mehl	Butter
--------------------	------	--------

Für den Teig die Trockenhefe mit 1 Prise Zucker und lauwarmen Wasser verrühren und 10 Minuten gehen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

In einer großen Schüssel Mehl, restlichen Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale vermengen.

Milch mit Eiern verquirlen und zum Mehlgemisch geben, ebenfalls das Hefewasser zugeben und alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät mit Knethaken 2 Minuten kneten. Dann nach und nach die Butter unterkneten. Der Teig hat eine weiche Konsistenz. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig von Hand noch einige Minuten weiter kneten.

Eine Schüssel mit ein wenig Butter austreichen, den Teig hineingeben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen; dann jedoch vor dem Weiterverarbeiten 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen).

Eine rechteckige Backform (24 x 32 cm) leicht einbuttern. Den Teig in der Backform verteilen und weitere 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, abtropfen, halbieren und entsteinen.

Zwetschgenhälften mit 1 EL Mehl sowie etwas Zucker nach Bedarf vermengen.

Für die Streusel das Marzipan klein schneiden und in eine Schüssel geben. Butter, Mehl, Zucker, Zimt und Salz zugeben und alles mit den Fingerspitzen grob vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.

Zwetschgen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln locker bedecken.

Im vorgeheizten Ofen den Streuselkuchen ca. 45 Minuten backen.

Nach etwa 30 Minuten die Farbe prüfen und den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken.

Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.

Cynthia Barcomi am 17. September 2020

Zwiebelkuchen mit Apfel-Chutney

Für 2 Personen:

1 Gemüsezwiebel	2 Stängel Thymian	75 g Weizenmehl
30 g Butter	30 g Magerquark	1 EL Crème-fraîche
1 Eigelb	25 g Butter	1 Messerspitze Nelken

Salz, Pfeffer

Apfel-Chutney:

2 Schalotten	1 Apfel	1 Stück Ingwer
50 ml Weißwein	1 EL Honig	0.5 Stange Zimt
0.5 TL Kurkuma	Salz, Pfeffer	

Ziegenkäse-Pralinen:

1 Kartoffel	0.5 Zitrone	150 g Ziegenfrischkäse
Pflanzenöl	Cayenne-Pfeffer	

Anrichten:

50 g Feldsalat	Zitrone, Salz	2 TL Walnussöl
----------------	---------------	----------------

Für den Teig das Mehl mit Butter, Magerquark, 2 Prisen Salz und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Ziegel formen und abgedeckt kaltstellen. Für die Füllung die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Thymian waschen und die Blätter abzupfen. Zwiebelstreifen und Thymian in der Butter goldbraun braten. Den Teig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 15 cm kreisrund ausrollen. Die Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und gemahlene Nelken würzen und die Crème fraîche unterrühren. Die Masse auf den beiden Böden verteilen. Einen 2 cm breiten Rand freilassen und diesen nach innen über die Zwiebelmasse klappen. Mit einem Kuchenheber auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen.

Apfel-Chutney:

Den Apfel waschen, halbieren, entkernen und schälen. Die Hälften klein würfeln. Die Schalotten abziehen, den Ingwer schälen. Beides fein würfeln. Apfel, Schalotten und Ingwer in heißem Honig anschwitzen. Zimt, Kurkuma, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Weißwein aufgießen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich kochen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

Ziegenkäse-Pralinen:

Den Ziegenkäse in einer Schüssel mit einer Gabel geschmeidig rühren. Mit 1 Spritzer Zitronensaft, 1-2 Prisen Cayenne und etwas Salz würzig abschmecken. Die Masse portionsweise zu Kugeln formen, auf einen kleinen Teller legen und abgedeckt kaltstellen. Inzwischen die Kartoffel waschen, schälen und in dünne Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen in einer Schüssel in kaltem Wasser waschen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Etwa 3 cm hoch Pflanzenöl in einen kleinen Topf füllen und auf 160- 170 Grad erhitzen. Die Kartoffelstreifen portionsweise in heißem Fett goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Anrichten:

Den Feldsalat mit Walnussöl, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Prise Salz marinieren. Zum Anrichten die Zwiebelkuchen auf Tellern verteilen. Das Chutney mit zwei Teelöffeln zu Nocken formen und anlegen. Das Kartoffelstroh etwas zerbröseln und die Ziegenkäse-Bällchen darin wälzen. Feldsalat und Ziegenkäse-Bällchen mit dem Zwiebelkuchen anrichten.

Johann Lafer am 04. Januar 2020

Index

- Ananas, 63
- Apfel, 2, 3, 14, 18, 49, 55, 67, 70, 76
- Aprikosen, 8, 12, 28, 48, 57, 60
- Arme-Ritter, 4
- Auflauf, 2, 24

- Baiser, 29, 64
- Bananen, 4, 31
- Beeren, 5, 19, 51, 52, 67, 69
- Birnen, 7, 14, 17, 31, 48
- Biskuit, 8, 9, 65
- Bratapfel, 10, 11
- Brombeeren, 24

- Crêpe, 15–17
- Crème, 6, 11, 23, 25, 27, 33, 39, 59, 67, 76
- Crumble, 6, 11

- Eis, 10, 11, 45, 50
- Erdbeeren, 9, 21, 23, 47, 50, 55, 57, 61, 72

- Feigen, 12, 32
- Flammkuchen, 59
- Früchte, 17, 32, 61, 67, 69

- Grütze, 21
- Granatapfel, 2
- Grieß, 58, 70, 74

- Heidelbeeren, 24, 29, 33
- Himbeeren, 24, 26, 27, 34, 36, 44

- Johannisbeeren, 47

- Kirschen, 24, 43, 58, 64
- Knödel, 46, 71
- Kokos, 27, 58
- Kuchen, 7, 14, 21, 23, 29, 30, 41, 45, 49, 52, 56, 59, 61, 64, 75, 76

- Mandeln, 1, 10, 11, 19, 21, 23, 27, 29, 34, 44, 46, 59, 61
- Mascarpone, 50, 52, 65
- Mousse, 43, 60, 66
- Muffins, 49

- Nougat, 15, 25

- Obst, 14, 17
- Orangen, 1, 9, 21, 23, 24, 30, 32, 37, 45, 53–55, 65, 67

- Palatschinken, 3
- Pfannkuchen, 14, 28, 45, 49, 51
- Pfirsich, 14, 25
- Pflaumen, 4, 14, 19, 43, 45, 74, 75
- Pudding, 12, 26, 34, 36, 42, 62

- Quark, 5, 24, 36, 41, 47, 52, 55, 67, 76

- Reis, 57
- Rhabarber, 15, 21, 55, 56, 59, 67

- Salat, 14, 17, 24, 26, 76
- Schmarrn, 37–40, 54, 68
- Schoko, 1, 9, 13
- Smoothie, 31
- Strudel, 26, 53

- Törtchen, 33, 44
- Tarte, 33, 36, 57, 63, 72, 73
- Tiramisu, 65

- Vanille-Soße, 2, 18, 48