

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2021 - 2023

89 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Crêpes Suzette	1
Grieß-Pudding mit Himbeertopping	2
Gedeckter Apfelkuchen	3
Apfel-Gläschen	4
Windbeutel mit Vanille-Creme	4
Beeren-Käsekuchen-Schnitte	5
Pfirsich Melba	6
Mini-Pavlova Dessert mit Beeren	7
Eis-Sandwich	8
Arme Ritter mit Apfelmus	8
Crème brûlée	9
Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis	10
Erdbeer-Tiramisu	11
Mousse au Chocolat	11
Rote-Grütze mit Crème-fraîche-Eis	12
Crêpe mit geschmorten Birnen und Nougat-Creme	12
Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde	13
Crema Catalana	14
Pancakes mit Ahornsirup	14
Regenbogen-Spieße mit Bananen-Milch	15
Straciatella-Käsekuchen	15
Mohn-Küchlein mit heißen Beeren	16
Brombeer-Buttermilch-Bombe	16
Erdbeeren auf Biskuit mit Vanille-Pudding	17
Gegrillte Banane mit Zabaione	18

10-Punkte-Quark-Bällchen	18
Schokoladen-Mousse mit Orangen-Schaum	19
Rhabarber-Streusel-Schnitten	20
Erdbeereis mit gegrillter Ananas	21
Joghurt-Creme mit Zitrusfrüchten	21
Crepe mit Pflaumen-Relish	22
Mousse au Chocolat mit Seiden-Tofu, Zitrusfrucht-Salat	23
Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen	24
Zitronen-Sahne-Törtchen	24
Buchweizen-Waffeln mit Kirschkompott und Vanille-Sahne	25
Salzburger Nockerln	25
Bienenstich	26
Gin Tonic Granité mit Gurken-Streifen auf Gin-Schaum	27
Zabaione mit Schoko-Raspeln und Vanille-Eis	28
Vanille-Quark mit geschmorten Äpfeln	28
Festliches Milchreis-Dessert mit Kirschen	29
Spekulatius-Kirschtraum	30
Spekulatius-Schmarrn mit Mango und Vanille-Eis	30
Schoko-Lebkuchen-Cantuccini	31
Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen	31
Schoko-Kirsch-Rolle	32
Waffeln mit Kaffee-Sahne	32
Marillen-Quark	33
Waldviertler Mohn-Nudeln	33
Schokoriegel-Eis mit Birnen-Ragout	34
Pumpernickel-Eis mit karamellisierten Früchten	35
Panna Cotta mit Lavendel und Pistazien	36
Vanille-Creme mit Brombeeren	37
Apfel-Brombeeren-Crumble vom Grill	37
Sommer-Tiramisu	38
Zitronen-Sahne-Törtchen	38
Reste-Trifle	39
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße	40

Herren-Crème	41
Apfel-Kompott mit Hafer-Crunch	41
Quark-Knödel mit Erdbeeren und Vanille-Soße	42
Biskuit-Roulade mit Marillen-Füllung	43
Erdbeereis mit gegrillter Ananas	44
Zitronen-Creme mit Portwein-Kirschen	44
Mandel-Hippe mit Apfel und Ziegen-Frischkäse	45
Gratinierter Rhabarber mit Basilikum	45
Apfel-Crêpe mit bunten Beeren	46
Flammierte Banane mit frittierten Erdbeeren	46
Quark-Soufflé mit Johannisbeeren	47
Milchreis mit Mango-Kompott	47
Japanischer Pfannkuchen	48
Aprikosen-Vollkorn-Quiche mit Sauerrahm-Dip	48
Griechischer Joghurt mit Früchten	48
Chia-Pudding mit Heidelbeeren und Mandeln	49
Schoko-Muffin ohne Mehl	49
Chia-Ananas-Kokos-Pudding	49
Blaubeer-Pfannkuchen mit Haselnuss-Parfait	50
Grüner Smoothie mit Avocado und Ananas	50
Immun-Booster-Smoothie mit Granatapfel	51
Erdbeer-Schoko-Smoothie	51
Mango-Delight-Smoothie	51
Grüner Apfel-Ingwer-Smoothie	51
Heidelbeer-Vanille-Protein-Smoothie	51
Grüner Bananen-Ananas-Smoothie	52
Apfel-Kuchen im Bierteig	53
Windbeutel mit Vanille-Creme	54
Orangen-Crème	55
Panna cotta mit Mandarinen und Pistazien	55
Bayerische Creme mit Johannisbeer-Püree	56

Crêpes Suzette

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

125 g Weizenmehl, 405	3 Eier	250 ml Milch
25 g Butter	15 g Zucker	1 Prise Salz
Pflanzenöl		

Für die Sauce:

5 Orangen, Saft, Abrieb	40 g Butter	2 EL Orangenlikör
2 EL Cognac	4 EL Zucker	

Für die Crêpes:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Mehl, ein Eigelb und zwei Volleier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Butter schmelzen lassen und mit Zucker und Salz vermischen. Langsam in den Teig einrühren und dann erst die Milch dazugeben und verrühren. Beim Rühren darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Teig, wenn möglich, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit einem Papiertuch mit Öl einreiben. Teig mit einer kleinen Kelle portionsweise mittig in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne zügig in alle Richtungen bewegen oder mit einem Crêpe-Holz verstreichen. Crêpes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 30-60 Sekunden ausbacken. Auf einem Backofen-Gitterrost abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Schale einer Orange abreiben und dann alle Orangen schälen, filetieren und Saft auffangen. Saft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen, Zucker und Orangenlikör zugeben. Orangensauce für etwa 5 Minuten einkochen.

Dann Butter hinzufügen und einrühren. Orangenfilets dazugeben.

Crêpes zu einem Viertel zusammenklappen und mit in die Sauce und zu den Orangenfilets geben. Pfanne schwenken, sodass Crêpes mit Sauce benetzt sind. Cognac in die Pfanne geben und mit einem Feuerzeug anstecken und flambieren.

Nelson Müller am 26. Oktober 2023

Grieß-Pudding mit Himbeertopping

Für 5 Personen

500 ml Milch	100 g Maisgrieß	1 Bio Zitrone
1 Vanilleschote	4 Eier	5 EL brauner Zucker
250 g Himbeeren	300 ml Sahne	

Milch in einen Topf geben. Grieß einrühren und langsam aufkochen lassen.

Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Den Schalenabrieb einer Zitrone und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben. Vom Herd nehmen.

Eiweiß und Eigelbe voneinander trennen. Wenig Wasser in einem Topf erhitzen, darüber eine passende Metallschüssel stellen die Schüssel soll das Wasser nicht berühren! Darin werden die Eigelbe und 3 EL Zucker mit einem Schneebesen warm aufgeschlagen, bis eine dickflüssige, gelbliche Masse entstanden ist.

Himbeeren, 2 EL braunen Zucker und den Saft einer halben Zitrone in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ein paar Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen.

Eimasse zur Puddingmasse geben und weiter umrühren. Den Brei abkühlen lassen. (Das ist wichtig, da sich sonst die Sahne von der Creme trennt.) Sahne aufschlagen und unter den abgekühlten Grießbrei heben. Auf Schüsselchen verteilen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Das Himbeerpüree auf den Grießbrei geben, mit den restlichen Himbeeren garnieren und kalt servieren.

Tipp:

Wer die Kerne der Himbeeren nicht mag, kann sie mit einem Sieb herauspassieren.

Soll der Pudding noch ein bisschen fester sein, kann zusätzlich noch Gelatine verwendet werden.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023

Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbeteig:

200 g Butter	100 g Zucker	1 EL Milch
1 Ei	1 Prise Salz	350 g Weizenmehl 405

Für die Füllung:

2 Bio-Zitronen	1,25 kg säuerliche Äpfel	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
150 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen
100 g Semmelbrösel		

Zusätzlich:

Butter	Weizenmehl	1 Eigelb
1 EL Milch		

Für den Mürbeteigboden Butter in Würfel schneiden und mit Zucker, Milch, Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl in die Buttermischung sieben und zu einem glatten Teig kneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig.

Dann den Teig abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, Schale (ohne das Weiße) fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Apfelstücke mit Zitronensaft und -schale mischen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Vanillemark, Zucker, Zimt, gemahlene Mandeln und die Hälfte der Biskuitbrösel zu den Apfelstücken geben und vermischen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und dünn mit Mehl bestäuben.

$\frac{3}{4}$ vom Teig mit den Händen kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Einen Kreis von 30 cm Durchmesser ausstechen und die Springform damit auslegen, dabei einen ca. 5 cm hohen Rand formen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals ausstechen.

Die restlichen Biskuitbrösel auf den Teigboden streuen. Dann die Apfelmischung auf dem Boden verteilen.

Den restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und einen Kreis von 26 cm Durchmesser ausschneiden.

Den Teigkreis auf die Apfelfüllung legen und rundum an den Teigrand in der Form andrücken. Eigelb und Milch verquirlen und den Teigdeckel damit einstreichen, dann mit einer Gabel mehrmals vorsichtig einstechen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten goldgelb backen.

Max Ertl am 06. Oktober 2023

Apfel-Gläschen

Für 4 Personen

4 süße Äpfel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	4 EL Zucker
1 TL Zimt	12 Haferkekse	200 g griech. Joghurt
200 g Magerquark	Minze zur Deko	

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Apfelwürfel mit Zitronensaft und -abrieb mischen und in einer Pfanne mit 1 EL Zucker karamellisieren. Mit Zimt abschmecken. Abkühlen lassen.

Haferkekse zerbröseln.

Griechischen Joghurt mit Quark und 3 EL Zucker mischen.

Nun das Dessert in Gläser schichten. Unten Keksbrösel, dann Quark, dann Äpfel.

Als Deko mit Minzblättern dekorieren.

Björn Freitag am 25. September 2023

Windbeutel mit Vanille-Creme

Für 4 Windbeutel

125 ml Wasser	3 EL Butter	100 g Mehl
2 Eier	1 Msp. Backpulver	1 TL Zucker

Für die Füllung:

200 g Sahne	2 Eigelb	Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Wasser*	2 EL Puderzucker	1 Msp. Agar-Agar
Puderzucker	Fruchtpüree	

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Wasser und Butter in einem Topf erhitzen. Gesiebtetes Mehl und Backpulver, sowie Zucker hineinrühren und die Masse bei kleinster Stufe unter Rühren 'abbrennen'. Sobald sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet, den Topf vom Herd ziehen. Den Teig abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Eier dazugeben und den Knethaken des Handrührgeräts auf höchster Stufe unterrühren. Kleine Klumpen mit dem Schneebesen beseitigen. Teig weiter abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel (Große Sterntülle) 4 -8 Tupfen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Windbeutel 20 Minuten backen, dabei die Backofentür nicht öffnen. Gebackene Windbeutel sofort mit einem Messer anschneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung Wasser, Eigelbe, Mark von einer Vanilleschote zusammen mit dem Puderzucker glatt rühren (Optional 1 Msp. Agar-Agar hinzufügen). Rührschüssel auf ein Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann die Masse auf Eis kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben, in einen Spritzbeutel füllen.

Windbeutel mit der Vanillecreme füllen, mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtpüree auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 16. September 2023

Beeren-Käsekuchen-Schnitte

Für 4 Personen

Für den Boden:

weiche Butter	125 g Butter	100 g Cornflakes
3 EL Zucker	0,25 TL Zimt, gemahlen	50 g Mandeln, gehobelt
50 g Kokosflocken		

Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	525 g Frischkäse	100 g Zucker
3 Eier	0,5 TL Vanillesalz	15 g Maisstärke

Für die Glasur:

400 g gemischte Beeren	75 g Zucker	2 TL Zitronensaft
15 g Maisstärke		

Die Backform mit etwas Butter leicht einfetten.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen Für die Butter in einem Topf zerlassen.

Die Cornflakes leicht mit der Hand zerdrücken. 2 EL Zucker mit Zimt mischen.

Übrigen Zucker mit Mandeln, Kokosflocken und Cornflakes in einer Schüssel vermengen. Die zerlassene Butter unterrühren und dann die Masse gleichmäßig in der Backform verteilen, mit Zimt-Zucker bestreuen.

Den Boden im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Die Backofentemperatur auf 170 Grad reduzieren.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und 1 TL Zitronensaft auspressen. Zitrone beiseitelegen, für die Glasur wird noch etwas Zitronensaft gebraucht.

In der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät Frischkäse mit Zucker cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Dann Zitronensaft und -schale, Vanillesalz und Maisstärke unterrühren.

Die Masse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen, dabei jeweils 2 cm zum Rand aussparen.

Dann 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Von der Zitrone 2 TL Saft auspressen.

Beeren mit Zucker, Zitronensaft und Maisstärke in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Dann einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Beerensauce kurz abkühlen lassen und anschließend auf dem Cheesecake verteilen.

Den Kuchen im Kühlschrank 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Anschließen in Stücke schneiden und servieren.

Cynthia Barcomi am 01. September 2023

Pfirsich Melba

Für zwei Personen

Für das Dessert:

2 reife Pfirsiche	200 g Himbeeren	250 ml Weißwein
4 cl Amaretto	1 Zimtstange	100 g Zucker

Für die Garnitur:

2 Kugeln Vanilleeis	200 ml Sahne	8 Amarettini
3 Zweige Minze		

Die Pfirsiche halbieren und Pfirsichhälften in gezuckertem Weißwein mit Zimtstange je nach Reifegrad pochieren. Himbeeren mit Amaretto und einem Teil des Pochiersuds pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Sahne steif schlagen. Amarettinis hacken. Minze zupfen.

Pfirsichhälften auf der Himbeersauce warm servieren und in das Loch des entfernten Kerns eine Kugel Vanilleeis geben. Mit Amarettinis, Schlagsahne, frischen Himbeeren und Minze garnieren und sofort servieren.

Mario Kotaska am 10. August 2023

Mini-Pavlova Dessert mit Beeren

Für 4 Personen:

Für die Vanillesahne:

1 Vanilleschote	500 ml Milch	60 g Speisestärke
4 Eigelbe	100 g Zucker	200 g Sahne

Für die Baisers:

5 Eiweiße	1 Prise Salz	250 g Zucker
20 g Vanillezucker	2 TL Speisestärke	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Fruchtfüllung:

750 g gemischte Beeren

Für die Vanillesahne die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

50 ml Milch mit der Stärke und den Eigelben in einer Schüssel glatt verrühren.

Restliche Milch mit Vanillemark und Zucker in einen Topf geben und aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und die angerührte Stärke-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren. Dann alles zusammen nochmal 1 Minute lang köcheln lassen, dabei umrühren.

Den Topf vom Herd nehmen, die Pudding-Masse in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen.

Für das Baiser Eiweiße mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Baiser-Masse cremig fest und optisch glänzend ist.

Die Stärke in ein Sieb geben, auf die Baiser-Masse sieben und unterheben. Ebenfalls 1 Spritzer Zitronensaft unterheben.

Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit einem Backpapier auslegen.

Die Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit einer 8 cm Lochtülle geben und Kreise von ca. 10 cm Durchmesser aufspritzen. Auf den äußeren Rand der Kreise kleine Spitzen spritzen, so dass kleine Baiser-Schalen entstehen.

Im vorgeheizten Ofen die Baisers ca. 30- 40 Minuten backen, bis sie sich trocken anfühlen und sich leicht vom Backpapier lösen.

Die Beeren putzen, vorsichtig waschen und abtrocknen.

Für die Vanillesahne die Sahne in eine Schüssel geben und steif schlagen.

Den abgekühlten Pudding kurz durchrühren und dann die geschlagene Sahne unterrühren.

Nach Belieben die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die gebackenen ausgekühlten Baisers füllen (die Vanillesahne kann auch mit einem Löffel in die Baisers gegeben werden), die Beeren obenauf geben.

Sarah Gierig am 04. August 2023

Eis-Sandwich

6 Personen 10 Zutaten	65 gr Sahne	65 gr Crème-fraîche
250 gr Frischkäse	1/2 Zitrone	3 EL Puderzucker
250 gr Erdbeeren	1 Msp. Süßer Traum	12 Butterkekse
Kuvertüre	Haselnüsse	

Sahne, Crème fraîche und Frischkäse zusammen in eine Schüssel geben. Zitronenabrieb, -saft und Puderzucker hinzufügen und mit einem Handrührgerät ca. 4 Minuten zu einer festen Masse verrühren.

Erdbeeren vierteln. Erdbeeren und eine großzügige Prise Süßen Traum vorsichtig unter die Eis-Masse heben.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Butterkekse belegen.

Die Eis-Masse gleichmäßig auf den Butterkekse verteilen und glattstreichen. Die Eis-Masse, in der gleichen Reihenfolge wie unten, mit Butterkekse bedecken. Auflaufform mit überlappenden Backpapier oder Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Eis aus der Auflaufform nehmen und vom Backpapier lösen. Überstehende Eisränder mit einem Messer abtrennen und danach das Eis zwischen den Kekse zu einzelnen Eis-Sandwiches schneiden.

Kuvertüre schmelzen und Haselnüsse in einer Küchenmaschine zerkleinern. Eis-Sandwiches in die Kuvertüre tauchen und anschließend Haselnüsse darüberstreuen. Eis-Sandwiches vorm Servieren noch mal 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Steffen Henssler am 01. August 2023

Arme Ritter mit Apfelmus

Für 2 Personen:

3 Äpfel	50 ml Apfelsaft	2-3 EL Zucker
2 Scheiben Weißbrot	2 Eier	80 ml Milch
1 Spur Sahne	2-3 EL Butter	4 EL Bratöl-Butter
1 Spur Ahornsirup	1-2 EL Hensslers Süsser Traum	

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Äpfel zusammen mit 2 EL Zucker und Apfelsaft in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten weich köcheln.

In der Zwischenzeit 1 EL Butter bei hoher Hitze in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun ist. Brotscheiben kurz in der braunen Butter wenden und dann wieder aus der Pfanne nehmen.

Eier, Milch, 1 EL Zucker und Sahne in einer Auflaufform vermengen. Die Brotscheiben in die Milch-Ei-Mischung legen und von beiden Seiten damit vollsaugen lassen.

Die vollgesogenen Brotscheiben in heißem Bratöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten.

Äpfel mit einem Stabmixer zu Apfelmus pürieren 1-2 EL Butter und Süssem Traum zum Brot in die Pfanne geben, die Brotscheiben darin schwenken, immer wieder wenden und mit der süßen Butter vollsaugen lassen.

Brote auf Tellern anrichten. Die Brote mit Puderzucker bestäuben und mit Ahornsirup beträufeln, Apfelmus dazu reichen.

Steffen Henssler am 29. Juni 2023

Crème brûlée

Für 2 Personen:

1/2 Vanilleschote	400 ml Milch	80 g Zucker
3 Eigelb	1 Ei	4 EL brauner Zucker

Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Halbe Vanilleschote längs halbieren. Dann das Vanillemark mit dem Messerrücken aus den Hälften herauskratzen. Milch, Vanillemark, die ausgekrazte Schote und Zucker zusammen in einen Topf geben. Alles einmal aufkochen und gut verrühren, bis der Zucker sich vollständig verteilt und aufgelöst hat.

Eigelbe und Ei in eine Schüssel geben, Vanillemilch dazugießen und mit einem Schneebesen gut verrühren.

Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb gießen. Den Schaum von der gesiebten Mischung abschöpfen.

Ein gefaltetes Geschirrtuch auf den Boden einer Auflaufform legen und ofenfeste Förmchen daraufstellen. Wasser in die Auflaufform gießen, bis die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Die Crème-brûlée-Mischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und nur einen kleinen Rand lassen. Dann die Auflaufform mit den Förmchen ca. 70 Min. in den heißen Ofen geben.

Die Förmchen mit der Crèmes brûlée über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

Die kalten Crèmes brûlés jeweils mit ca. 1 EL braunem Zucker bedecken. Die Zuckerschichten nach und nach vorsichtig bei mäßiger Hitze mit einem Flambierer unter fortlaufender Bewegung flambieren, bis der Zucker leicht geschmolzen ist. Crèmes brûlés ca. 3 Min. abkühlen lassen, dann die Zuckerschichten nochmals bei höherer Hitze wieder unter ständiger Bewegung mit dem Flambierer fertig karamellisieren. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen, damit der Zucker fest wird.

Steffen Henssler am 23. März 2023

Mohn-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Kürbiskernöl-Eis

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

300 g Quark	100 g Sauerrahm	9 Eier
Butter	ca. 220 g Zucker	120 g Maisstärke
4 EL geschroteter Graumohn		

Für den Zwetschgenröster:

200 g frische Zwetschgen	1 Orange	Butter
1 Stange Zimt	1 Vanilleschote	1 Säckchen Earl-Grey-Tee
100 ml Pflaumensaft	100 ml Pflaumenwein	3 EL Zucker
1 EL Maisstärke		

Für das Kürbiskernöl-Eis:

100 g Kürbiskerne	4 Eier	250 ml Milch
250 ml Sahne	1 Vanilleschote	100 g Zucker
50 ml Kürbiskernöl		

Für die Garnitur: Puderzucker

Für den Schmarrn: Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Sauerrahm und Quark in eine Schüssel geben. Eier trennen und die Eigelbe zum Sauerrahm und Quark geben. Ca. 60 g des Zuckers hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Graumohn unterheben.

Das Eiweiß in einer separaten Schüssel aufschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann nach und nach unter Rühren den restlichen Zucker einrieseln lassen und Eiweiß steif schlagen. Maisstärke unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter die Quark-Mohn-Masse heben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Schmarrn-Masse hineingeben und einige Minuten auf dem Herd stocken lassen. Sobald der Teig in der Mitte anfängt Blasen zu schlagen, den Schmarrn in den vorgeheizten Backofen geben und fertig backen.

In eine zweite Pfanne Zucker geben und schmelzen lassen.

Mohnschmarrn aus dem Ofen nehmen, in die Pfanne mit Zucker stürzen, etwas karamellisieren lassen und dann großzügig zerzupfen.

Für den Zwetschgenröster: Zwetschgen halbieren und den Stein entfernen, dann vierteln. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Zwetschgen hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Mit Pflaumensaft und Pflaumenwein ablöschen. Earl-Grey-Tee, Zimt und Vanille hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Röster ggf. mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit Orangenabrieb und saft abschmecken.

Für das Kürbiskernöl-Eis: Zwei Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Kürbiskerne hacken. Milch und Sahne mit Vanille aufkochen.

Die zwei Eigelbe und die zwei ganzen Eier mit Zucker schaumig rühren und langsam zur Milch-Sahne Mischung dazugeben. Das Ganze zur Rose abziehen, durch ein Sieb seihen und in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenn das Eis anfängt cremig zu werden, das Kürbiskernöl eingießen und gemeinsam mit dem Rest anrichten.

Für die Garnitur: Mohnschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 16. Januar 2023

Erdbeer-Tiramisu

Für 6 Personen:

150 ml Orangensaft frisch gepresst	4 El Zucker	750 gr Erdbeeren
1 Vanilleschote	4 Eigelb	300 gr Mascarpone
250 gr Sahnequark	200 gr Löffelbiskuits	1 El Pistazien

Den Orangensaft mit einem EL Zucker aufkochen und danach vom Herd nehmen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen in Scheiben schneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Eigelben, Mascarpone, Quark und übrigem Zucker verrühren.

Eine rechteckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit 75 ml Orangensaft beträufeln. Die Hälfte der Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone Creme bestreichen. Übrige Löffelbiskuits darauf legen. Mit dem restlichen Saft beträufeln. Übrige Erdbeerscheiben und übrige Mascarpone Creme darauf geben. Zugedeckt 2 Std. kalt stellen.

Die Pistazien hacken und vor dem Servieren über das Tiramisu streuen

Andreas Schweiger am 14. Dezember 2022

Mousse au Chocolat

Für 4 Portionen:

300 g Zartbitterschokolade (70%) 80 g Butter 3 Eier
Salz

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, ebenfalls schmelzen und die Masse abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in die Schokomasse rühren. Die Schoko-Eigelb-Masse muss unbedingt Zimmertemperatur haben, wenn die Eigelbe untergerührt werden. Ist sie zu warm, gerinnt das Eigelb.

Die Eiweiße mit einer kleinen Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Schoko-Eigelb-Masse heben. Die Schokomasse in eine Schale oder Portionsförmchen füllen. Die Mousse au Chocolat entweder sofort genießen oder im Kühlschrank aufbewahren, dann aber 20 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Alexander Kumptner am 06. Dezember 2022

Rote-Grütze mit Crème-fraîche-Eis

Für 4 Personen:

Für die Rote Grütze:

250 ml Johannisbeer-Muttersaft	75 g Perlsago	200 g Zucker
300 g Kirschen (TK)	250 g Erdbeeren (TK)	250 g Himbeeren
250 g rote Johannisbeeren	1 Orange (Saft, Abrieb)	

Für das Eis:

100 ml Läuterzucker	400 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone Saft davon
Minze		

Für den Läuterzucker 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Johannisbeer-Muttersaft mit dem Zucker und den Früchten in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen, dabei Saft und Abrieb von der Orange dazu geben. Wenn die Masse kocht den Perlsago dazugeben und ca. 10 min. köcheln bis die Körner glasig sind. Dann in eine Schale abfüllen und kalt stellen. Bis die Masse abkühlt immer mal wieder rühren, damit der Perlsago sich in der Mischung gut verteilt. Dann mind. 4 Std. kalt stehenlassen.

Läuterzucker, Creme fraîche und Zitronensaft miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten. Das dauert in einer handelsüblichen Eismaschine (kein Profigerät) ca. 30 min. Rote Grütze in Schalen mit dem Crème fraîche- Eis obendrauf anrichten.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 19. November 2022

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 Nougatschokolade	5 Zweige Rosmarin	Salz
Bratöl	beschichtete Pfanne	

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 11. November 2022

Ziegenkäse-Kürbisse auf Schokoladen-Erde

Für zwei Personen

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

100 g Ziegenfrischkäse mit Honig 240 ml Sanddornsaft Zucker, nach Geschmack
6 Messlöffel Agar Agar

Für die Schokoladenerde:

200 g Schokoladenkekse

Für die Hippe:

200 g Zartbitterkuvertüre 1 Ei 100 ml Milch
80 g Puderzucker 80 g Mehl

Für die Garnitur:

Affilakresse

Für die Ziegenkäse-Kürbisse:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ziegenkäse in zehn Gramm schwere Kugeln abwägen und in der Klarsichtfolie zu kleinen Kürbis ähnlichen Formen drehen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Sanddornsaft mit Zucker abschmecken. Das Agar Agar einrühren und die Masse einmal aufkochen. Ziegenkäsekugeln auf einen Zahnstocher spießen und in die leicht abgekühlte Sanddornmasse tauchen. Etwas abtropfen lassen und nochmal im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Schokoladenerde:

Kekse in einen Multizerkleinerer geben und klein mixen.

Für die Hippe:

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt und klümpchenfrei verrühren. Wenn Klümpchen entstehen, den Teig durch ein Sieb streichen. Teig mit Folie abdecken und für 20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dadurch quillt das Mehl auf und der Teig wird etwas fester.

Teig mit einer rechteckigen Schablone auf eine Silikonmatte aufstreichen und im vorgeheizten Backofen 4 bis 5 Minuten goldbraun backen. Teig auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre beschriften.

Für die Garnitur:

Ziegenkäse-Kürbisse auf die Schokoladenerde setzen. Mit Affilakresse garnieren.

Nelson Müller am 27. Oktober 2022

Crema Catalana

Für 4 Personen

4 spanische Tonschälchen	1 Küchen-Bunsenbrenner	750 ml Milch
50 g Zucker	1/2 Zitrone (Abrieb)	50 g Speisestärke
6 Eigelb	4 EL brauner Rohr-Zucker	

375 ml Milch mit Zucker und Abrieb von der Zitrone in einem Stieltopf erhitzen. Die Stärke mit der restlichen Milch und den Eigelb glatt rühren.

Eiermilch zur heißen Milch geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis eine dickliche Creme entsteht (die Creme darf auf keinen Fall kochen!).

Dann den Topf vom Herd nehmen, die Creme in 4 feuerfeste Dessert-Schalen verteilen und abkühlen lassen.

Je 1 EL Rohrzucker gleichmäßig auf die Crema Catalana streuen. Mit einer Lötlampe den Zucker karamellisieren und servieren.

Björn Freitag am 22. Oktober 2022

Pancakes mit Ahornsirup

Für 2 Personen:

3 Eier	60 g Weizenmehl	60 g Weizenstärke
1 TL Backpulver	2 EL Zucker	160 ml Vollmilch
40 g flüssige Butter	1 Msp. Salz	1 EL Butter
1-2 EL Ahornsirup	1 Msp. süßer Traum	

Eier trennen. Dann Mehl, Stärke, Backpulver, 1 EL Zucker, Eigelb und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die flüssige Butter unterrühren.

Eine Prise Salz zum Eiweiß geben und mit einem Handrührgerät langsam mit steigendem Tempo schaumig schlagen. 1 EL Zucker dazugeben und auf höchster Stufe weiterrühren, bis ein fester Eischnee entsteht. Den Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unter den Teig heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pancakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in der Butter goldbraun backen.

Pancakes auf Tellern anrichten, mit Ahornsirup beträufeln und Süßen Traum darüberstreuen.

Steffen Henssler am 13. Oktober 2022

Regenbogen-Spieße mit Bananen-Milch

Für 8 Spieße

8 rote Trauben 8 dicke Heidelbeeren 2 Kiwi
2 Nektarinen 8 Stücke Wassermelone 8 Erdbeeren
8 Himbeeren

Außerdem:

8 Holzspieße

Bananenmilch:

600 ml Milch 3 reife Bananen 1 Spritzer Zitronensaft

Kiwi schälen. Kiwi, Nektarinen und Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden. Obst in Regenbogenfarben geordnet aufspießen. Natürlich geht auch bunt gemischt. Für die Bananenmilch reife (und daher sehr aromatische) Bananen zusammen mit der Milch pürieren. Mit etwas Zitronensaft verfeinern. In Gläser abfüllen und mit den Spießen servieren.

Björn Freitag am 07. Oktober 2022

Straciatella-Käsekuchen

Für 10 Personen:

175 g Vollkornbutterkekse 280 g Zucker 120 g Butter
3 Eier 1 kg Magerquark 200 ml Sahne
1 Zitrone 1/2 Vanilleschote 1 Vanillepuddingpulver
30 g Weizenmehl 5 g Backpulver

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Butter langsam in einem Topf zerlassen. Währenddessen Butterkekse mit den Händen in einer Schüssel zerbröseln, anschließend 30 g Zucker dazugeben. Eine Springform (28 cm) mit etwas zerlassener Butter einfetten, die restliche Butter mit zu den Keks-Bröseln in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Butter-Keks-Brösel in die Springform geben, mit den Händen gut verteilen und etwas andrücken.

Den Keks-Boden für ca. 10 Min. in den heißen Backofen geben.

In der Zwischenzeit Eier in eine Schüssel schlagen, 125 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

In einer separaten Schüssel Magerquark, Zitronenschale, das Mark der Vanilleschote, Sahne und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät gut vermengen. Dann die Quarkmasse unter die aufgeschlagenen Eier heben. Puddingpulver, Mehl, Backpulver und Raspel Schokolade ebenfalls dazugeben und mit einem Teigschaber gleichmäßig verrühren.

Den Keks-Boden aus dem Ofen nehmen, dann die Käsekuchen-Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Anschließend den Kuchen nochmals für ca. 60 Min. im heißen Ofen backen.

Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann kaltstellen, bis der Käsekuchen einmal durchgekühlt ist.

Steffen Henssler am 30. August 2022

Mohn-Küchlein mit heißen Beeren

Für 6 Küchlein:

1 Ei, 1 Eigelb	150 g Zucker	200 g Mohn (gemahlen, ungesüßt)
200 g Zucchini	180 g Mehl	125 ml Mildes Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote	½ Tl gemahlener Kardamom	½ Päck. Backpulver
Prise Salz	300 g Blaubeeren	4 El Rohrzucker
Zitronenmelisse		

Eier mit Zucker und Prise Salz schaumig schlagen, Mark von der Vanilleschote, Kardamom, Mehl und Öl dazugeben, alles gut verrühren, Backpulver unterheben.

Zucchini reiben. Zucchini und Mohn in den Teig einarbeiten.

Teig in kleine Förmchen oder ein Muffinblech geben und bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen. Danach aus den Formen holen und etwas abkühlen lassen.

Rohrzucker in eine Pfanne karamellisieren, Blaubeeren dazugeben und im eigenen Saft schwenken.

Küchlein mit Blaubeeren auf Tellern anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 27. August 2022

Brombeer-Buttermilch-Bombe

Für zwei Personen

Für die Buttermilch:

1 Limette	250 g griech. Joghurt	100 g geschlagene Sahne
250 ml Buttermilch	4 Blatt eingeweichte Gelatine	80 g Zucker

Für die Brombeeren:

200 g Brombeeren	4 cl Cassis
------------------	-------------

Für die Garnitur:

25 g gehackte Pistazien	1 TL weißer Sesam	20 g Butter
2 EL Orangensaft	Minze	50 g Zucker
15 g Mehl		

Für die Buttermilch:

Die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit Joghurt und Buttermilch verrühren. Mit Zucker und Limettenschale abschmecken und kurz kaltstellen. Anschließend geschlagene Sahne unterziehen und in einer Schüssel mit Eiswasser durchkühlen.

Für die Brombeeren:

Einen Teil der Brombeeren in Gläser verteilen, den Rest zusammen mit Cassis kurz in einer Pfanne anschwitzen und warm auf der Creme verteilen.

Für die Garnitur:

Zucker, Mehl, gehackte Pistazien, Sesam, geschmolzene Butter und Orangensaft zu einem Teig verarbeiten und dünn auf Backpapier streichen. Im Ofen bei 180 Grad goldgelb ausbacken und dekorativ anrichten. Mit frischer Minze garnieren.

Die Buttermilch in Gläser füllen und servieren.

Mario Kotaska am 29. Juli 2022

Erdbeeren auf Biskuit mit Vanille-Pudding

Für 4 Personen:

Für die Früchte:

1 kg Erdbeeren 2 EL Puderzucker 1 Chilischote
3 EL Olivenöl

Für den Biskuit-Boden:

6 Eier 90 g Butter 175 g Zucker
150 g Mehl

Für den Vanille-Pudding:

5 Eigelb 4 EL Zucker 50 g Speisestärke
500 g Sahne 1 Vanille-Schote

Weitere Zutaten:

250 ml süße Sahne 50 g Baiser-Gebäck 4 EL Mandelblätter

Für die Früchte:

Die Erdbeeren säubern waschen und vorsichtig abtrocknen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Puderzucker, Chili und Olivenöl vorsichtig vermengen. Etwa 20 Minuten marinieren.

Für den Biskuit-Boden:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter im Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in einer Küchenmaschine mindestens 5 Minuten aufschlagen, bis die Masse weißlich und dick ist. Das Mehl auf die Masse sieben und die flüssige Butter hinzufügen.

Vorsichtig mit einem kleinen Teil geschlagenem Eiweiß verrühren. Anschließend das restliche Eiweiß unter die Masse heben.

Das Backblech mit etwas Butter einfetten und den Teig darauf verteilen. Alternativ Backpapier verwenden. Den Biskuit-Boden in den Ofen schieben und circa 30 Minuten bei Ober/Unterhitze backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den Vanille-Pudding:

Vanille-Schote auskratzen. Ausgekratzte Schote mit der Sahne 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Eigelbe und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schaumig schlagen. Nach und nach Speisestärke und etwas Vanillemark zur Masse geben. Anschließend unter ständigen Rühren die warme Sahne zur Zucker-Ei-Masse geben und bei kleiner Hitze dickflüssig werden lassen.

Den Pudding abkühlen lassen.

Weitere Zutaten:

Für das Topping die Sahne steif schlagen und die Mandelblätter rösten. Baiser Gebäck zerbröseln.

Anrichten:

Wie folgt anrichten: Den Pudding auf den Biskuit-Boden verteilen und darauf die Erdbeeren legen. Nun kleine Tupfer Sahne auf die Erdbeeren geben und alles mit gerösteten Mandelblättern und zerbröseltem Baiser bestreuen.

Rainer Sass am 01. Juli 2022

Gegrillte Banane mit Zabaione

Für 2 Personen:

2 Bananen	125 ml Weißwein	2 Eigelb
50 g Zucker	1 EL Butter	1 Spur Pernod
1-2 TL Würzmischung	1-2 TL Pflanzenöl	

Banane erst quer halbieren, dann die Hälften längs halbieren. Grillpfanne mit Pflanzenöl fetten und die Bananenhälften darin von beiden Seiten grillen.

Weißwein, Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Butter zu den gegrillten Bananen geben und mit Pernod ablöschen.

Bananen anrichten, Würzmischung Süßer Traum darüberstreuen und zum Schluss den Zabaioneschäum auf den Bananen verteilen.

Steffen Henssler am 21. Mai 2022

10-Punkte-Quark-Bällchen

Für 2 Personen:

3 Eier	200 g Zucker	250 g Quark (20%)
1 Vanilleschote	250 g Mehl	1 EL Speisestärke
8 g Backpulver	3/4 L Rapsöl	1/2 TL Zimt
1 Orange	1 Zitrone	

Eier in eine Schüssel schlagen, 100 g Zucker dazugeben und mit einem Handrührgerät aufschlagen. Quark und eine Prise Vanille dazugeben, anschließend gut verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver dazugeben, alles miteinander vermengen und zu einem luftigen Teig verarbeiten.

Mit einem Eisportionierer Bällchen abstechen und in heißem Öl knusprig ausbacken.

Währenddessen 100 g Zucker, Zimt, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schale vermengen. Die Quarkbällchen abschöpfen, auf einem Küchentuch abtropfen und anschließend im Zimt-Zucker-Mix wälzen.

Steffen Henssler am 03. Mai 2022

Schokoladen-Mousse mit Orangen-Schaum

Für 4 Portionen:

30 g (3 EL) Butter	4 Eier	50 g (3-4 EL) Zucker
250 g Sahne, geschlagen	250 g Zartbitter-Kuvertüre	1 Tonkabohne
1 Prise Salz	2 Blatt Gelatine	Minze

Für den Orangenschaum:

225 g frischer Orangensaft	225 g Wasser	1,5 g Lecite
----------------------------	--------------	--------------

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Drei Eier trennen und die drei Eigelbe zusammen mit einem ganzen Ei und dem Zucker im Wasserbad warm schaumig schlagen.

Parallel die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, auspressen und unter die warme Eiermasse rühren.

Dann die geschmolzene Schokolade einrühren und Masse etwas kalt rühren.

Die drei Eiweiße mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Eischnee und diese dann unter die Schokomasse heben und mehrere Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren frisch gepressten Orangensaft filtern, Wasser und Lecite dazugeben und mit dem Schneebesen zu einem Schaum aufschlagen.

Mousse in Gläser abfüllen und der Orangenschaum darauf geben.

Mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022

Rhabarber-Streusel-Schnitten

Für 12 Stück

Für die Füllung:

500 g Rhabarber	90 g Zucker	1 Bio-Orange
5 g frischer Ingwer, nach Belieben	1 Prise Salz	1, 5 EL Speisestärke, gesiebt

Für den Boden und Streusel:

210 g Weizenmehl, Type 405	70 g Speisestärke	1 Prise Salz
250 g weiche Butter	150 g Zucker	50 g Marzipan, zerkrümelt
50 g Mandelblattchen	Butter	

Rhabarber waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben.

Rhabarberstücke zusammen mit dem Zucker, Orangenabrieb, 2 EL vom Orangensaft, Ingwer und Salz in einem Topf geben. Bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Rühren, ca. 8 bis 10 Minuten erhitzen bis der Zucker sich auflöst und der Rhabarber weich wird.

Dann die Speisstärke dazugeben. Unter ständigem Rühren 1 bis 2 Minuten weiter kochen, bis die Masse andickt. Die Füllung in einer Schüssel zum Abkühlen geben, während der Boden gemacht wird.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Backform von 23 cm x 23 cm oder 25 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.

Für den Boden Mehl, Reismehl (oder Speisstärke) und Salz vermengen.

Mit einem Handmixer oder einer Kuchenmaschine Butter und Zucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Mehl, Stärke (oder Reismehl) und Salz hinzufügen und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Die Mischung ist recht krumelig.

200 g dieser Mischung abmessen und in einer zweiten Schüssel für die Streusel beiseitestellen.

Den restlichen Teig gleichmäßig auf dem Boden der vorbereiteten Backform verteilen.

Mit der Rhabarber-Füllung bedecken dabei 1 cm Abstand vom Rand lassen, damit die Füllung beim Backen nicht anbrennt.

Für die Streusel zerkrümelten Marzipan und Mandelblattchen zum beiseitegestellten Teig dazugeben und mit den Fingerspitzen grob einarbeiten. Die Streusel über der Füllung verteilen.

Den Kuchen etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche und Ränder goldbraun sind. Auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen und dann in Schnitte aufschneiden.

Cynthia Barcomi am 22. April 2022

Erdbeereis mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen:

4 Ananas-Scheiben, 1,5 cm dick	2 EL Sesam, geschält	400 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker flüssig	1/2 Zitrone (Saft, Abrieb)	50 ml Kondensmilch
4 cl Wodka	8 Erdbeeren	Thymian

Alles Zutaten für das Eis (Erdbeeren, Kondensmilch, Läuterzucker, Saft und Abrieb von der Zitrone, Wodka) mit dem Stabmixer pürieren, in eine Eismaschine geben und zu Eis gefrieren lassen. Das dauert ca. 30 Minuten.

Die Ananasscheiben von der Schale befreien, in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis sie schöne dunkle Streifen hat. Parallel den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ananas auf Tellern anrichten, das Eis in Schälchen anrichten und dazu stellen. Mit dem Sesam, den übrigen Erdbeeren und gezupftem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 20. April 2022

Joghurt-Creme mit Zitrusfrüchten

Für 4 Personen:

1 Bio-Orange	1 Bio-Limette	2 Orangen
2 Grapefruits	250 g Joghurt	100 g Crème-fraîche
125 g Mascarpone	100 ml Sahne	1 Vanille-Schote
1 Bio-Zitrone	Zucker	150 ml Orangensaft
150 ml Grapefruitsaft	3 EL roter Bitterlikör	2 EL Honig
1 Sternanis	4 Scheiben Ingwer	10 Amarettini

Von der Bio-Orange und der Bio-Limette die Schale abreiben. Orangen und Grapefruits bis unter die Haut schälen, die Filets zwischen den Häuten herausschneiden, alles beiseitestellen.

Joghurt mit Crème fraîche und Mascarpone verrühren. Die Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitrone gut abwaschen und etwas Schale abreiben. Den Saft ausdrücken. Vanillemark, Zitronenabrieb und einige Tropfen Zitronensaft zur Joghurtmasse geben. Die Creme mit etwas Zucker süßen.

Die Sahne nur zähflüssig aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren.

Orangen- und Grapefruitsaft mit Sternanis und Ingwerscheiben in einen Topf geben und erhitzen. Die Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen lassen. Etwas Bitterlikör hinzufügen und die Reduktion mit Honig süßen.

Die Amarettini zerbröseln und beiseitestellen. Die vorbereiteten Zutaten in hohe Gläser wie folgt schichten: Zunächst einige Zitrusfrüchte hineingeben. Danach 1 Klecks Creme hinzufügen, dann 1 Löffel Reduktion und Amarettini-Brösel. Eine zweite Schicht der Zutaten daraufsetzen. Nochmals Brösel und einige Tropfen Bitterlikör darauf geben. Zum Schluss alles mit Limetten- und Orangenabrieb bestreuen.

Rainer Sass am 18. April 2022

Crepe mit Pflaumen-Relish

Für 4 Personen

Für die Crepes:

400 ml Milch 6 EL Mehl 2 cl Haselnussöl
4 EL Zucker 2 Eier

Für das Pflaumen-Relish:

1 Glas Pflaumen 1 Stange Zimt Schale von einer Zitrone
8 cl Portwein 1 EL Stärke

Für das Relish den Saft von den Pflaumen mit dem Zimt, der Zitronenschale und dem Portwein zusammen aufkochen. Dann den Fond etwas mit Stärke abbinden und auskühlen lassen. Zum Schluss die Pflaumen dazugeben.

Alle Crepe-Zutaten zusammen glattrühren, dünne Crepes ausbacken und warm servieren.

Björn Freitag am 10. April 2022

Mousse au Chocolat mit Seiden-Tofu, Zitrusfrucht-Salat

Für zwei Personen

Für die Mousse:

200 g Seidentofu 100 g Zartbitterschokolade (70%) 25 g Vollrohrzucker
½ Vanilleschote 1 Prise Zimt

Für den Zitrusfrucht-Salat:

1 Orange 1 Blutorange 1 Zitrone
1 Limette 1 kernlose Mandarine 25 ml Agavendicksaft

1 TL Speisestärke

Für die Garnitur:

1 Banane 1 Zweig Minze Limettenschale

Für die Mousse:

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zimt und Vollrohrzucker in die Schokolade geben und unterrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und auch in die Schokolade geben. Tofu klein bröseln und unter die Schokolade mengen. Masse mit einem Schneebesen aufschlagen und anschließend pürieren, sodass eine Mousse entsteht. Diese in eine Schüssel füllen und am besten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Damit sich das Vanillemark gut herauskratzen lässt, die Schote vor dem Öffnen ein wenig zwischen den Fingern zusammendrücken. Die übrig gebliebene Vanilleschote kann an der Luft oder im Backofen (bei 60 Grad) getrocknet werden und ergibt, klein gemixt mit Zucker, einen tollen, selbstgemachten Vanillezucker.

Für den Zitrusfrucht-Salat:

Blutorange, Orange und Limette heiß waschen und abtrocknen. Von jeweils ½ Frucht die Schale dünn abziehen und in möglichst feine Streifen schneiden. Anschließend alle Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Innenschale mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennwänden herauslösen. Übriggebliebene Trennwände kräftig ausdrücken. Aufgefangenen Saft mit fein geschnittenen Schalenstreifen und Agavendicksaft kurz aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Saft damit leicht binden. Topf vom Herd nehmen, Zitrusfruchtfilets untermischen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden. Minze abbrausen und trockenwedeln. Einen Teil der Limettenschale abreiben und über den Salat geben.

Je eine große Nocke Mousse mit einem Löffel abstechen und in ein Schüsselchen geben. Den abgekühlten Zitrusfruchtsalat darauf verteilen.

Mit Bananenscheiben und Minze garnieren.

Johann Lafer am 24. März 2022

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen

Für 4 Personen:

4 Eier	150 g weiße Schokoladen-Kuvertüre	3 Blatt Gelatine
200 ml Sahne	50 g Zucker	5 Bio-Orangen
1 Maracuja	250 ml Maracuja-Orangensaft	frische Minze

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Die Sahne ebenfalls aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Eigelb und Zucker unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schokoladen-Eigelb-Masse rühren. Etwas Eischnee langsam unterheben.

Den restlichen Eischnee mit der Schokoladenmasse vermengen und die Sahne nach und nach daruntergeben. Alles gegebenenfalls noch etwas süßen, abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mehrere Stunden oder über Nacht stocken lassen.

Einen Teil der Orangen (knapp die Hälfte) gut abwaschen und mithilfe eines Ziselierers dünne Streifen von den Schalen abziehen. Die Schale aller Orangen bis unter die weiße Haut abschneiden, dann die Filets herausschneiden.

Den Fruchtsaft in einem Topf erhitzen und einkochen lassen. Die Maracuja öffnen, das Fruchtfleisch herauskratzen und zum reduzierten Fruchtsaft geben.

Orangenschale und Filets in den Sud geben und alles ziehen lassen.

Das Orangen-Ragout auf Teller geben und darauf jeweils 1 Kugel oder Nocke Mousse au Chocolat legen. Mit frischer Minze garnieren.

Rainer Sass am 27. Februar 2022

Zitronen-Sahne-Törtchen

Für 6 Törtchen

1 Rolle Blätterteig (Kühltheke)	250 ml Sahne	4 Eigelbe
100 g Zucker	Schale von 1 Bio-Zitrone	1 EL Mehl
1 Prise Salz	6 Silikonformen	

Anrichten:

gemischte Beeren	Puderzucker	Blätter Basilikum
------------------	-------------	-------------------

Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Eier trennen. Sahne mit dem Zucker, den Eigelben und der Prise Salz verquirlen. Mehl einrühren.

Mit dem Sparschäler große Streifen Schale von der Zitrone abschneiden und dazugeben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse andickt. Blätterteig rund ausstechen, in die Förmchen einlegen, Zitronencreme (ohne Schalen) einfüllen und bei voller Hitze im Ofen für ca. 25 - 30 Minuten ausbacken die Törtchen dürfen gut Farbe bekommen.

Törtchen aus der Form nehmen, auf Tellern mit Beeren und gezupftem Basilikum anrichten, dann mit Puderzucker bestäuben.

Björn Freitag am 12. Februar 2022

Buchweizen-Waffeln mit Kirschkompott und Vanille-Sahne

Für 4 Personen

50 g Buchweizenmehl	100 g Dinkelmehl	4 EL Honig
100 g weiche Butter	2 Eier	1/2 TL Zimt
5 EL Mineralwasser	1 Prise Salz	250 g Kirschen
3 EL Rohrzucker	5 EL Holunderblütensirup	Spritzer dunkler Balsamico
1 Msp. Agar-Agar	1 Vanilleschote	200 g Sahne
1 EL weißer Zucker	1 Zweig frische Minze	Pflanzenöl

Waffeleisen

Butter, Honig und Zimt mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät cremig schlagen, dann nacheinander die beiden Eier unterrühren, dann nach und nach die beiden Mehlsorten einarbeiten und zum Schluss das Mineralwasser, bis ein Zähflüssiger Teig entsteht. Für 20 Minuten kalt stellen. Sollte der Teig zu dick sein, optional dann noch etwas Mineralwasser dazugeben.

Rohrzucker in einem Stieltopf karamellisieren, Kirschen dazugeben, mit dunklem Balsamico ablöschen, Holunderblütensirup dazugeben, mit den Agar-Agar aufkochen, dann in ein Einmachglas füllen und kalt stellen.

Sahne mit weißem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen.

Waffeleisen einfetten und dann die Waffeln darin ausbacken.

Waffeln mit Kirschen und Sahne anrichten, mit Minze garnieren.

Björn Freitag am 05. Februar 2022

Salzburger Nockerln

Für 2 Personen:

7 Eiweiß	80 g Zucker	1 Msp. Salz
1 EL Butter	180 ml Milch	1 Vanilleschote
1 TL Zitronenabrieb	1 Pack. Vanillezucker	12 g Mehl
10 g Stärke	5 Eigelb, verrührt	1 Msp. Puderzucker

Ofen auf 225 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Prise Salz und 1/3 des Zuckers zum Eiweiß geben.

Alles zusammen bei mittlerer Stärke mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis das Eiweiß etwas Stand hat.

Unter Rühren bei gleicher Geschwindigkeit langsam den restlichen Zucker dazugeben. Die Geschwindigkeit des Handrührgerätes erhöhen und den Eiweiß-Zucker-Mix zu einer festen Masse aufschlagen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Anschließend die Milch, vermengt mit dem Mark der Vanilleschote, in die Auflaufform geben.

Zitronenabrieb, Vanillezucker, Mehl und Stärke auf das aufgeschlagene Eiweiß geben. Anschließend das Eigelb ebenfalls langsam über dem Eiweiß verteilen. Mit den Händen alles vorsichtig unterheben und verrühren.

Die Masse in die Auflaufform geben und zu Nockerln formen. Die Auflaufform für 10-12 Min in den heißen Ofen geben. Nach der Backzeit die Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 27. Januar 2022

Bienenstich

150 g Mehl + Mehl	125 g weiche Butter	60 g Rohrzucker
50 g Mandelmehl	Salz	250 g Quark (vollfett)
50 g Mascarpone	50 g Rohrzucker	Spritzer Mineralwasser
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen	1 Vanilleschote	100 g gehobelte Mandelplättchen
4 EL Honig	1 EL Butter	
Außerdem:		
4 Metallringe, 8 cm	Backpapier	

Backofen auf 200° Ober - Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter, Rohrzucker und Mandelmehl zu einem homogenen Mürbeteig kneten. In Cellophan einwickeln und an einem kühlen Platz $\frac{1}{2}$ Std. ruhen lassen.

Teig auf einer mehlierten Fläche ausrollen und mit den Küchenringen 4 Plätzchen ausstechen. Kurz zur Seite stellen.

Quark mit Mascarpone, Rohrzucker, dem Mark von einer Vanilleschote und einem Spritzer Mineralwasser verrühren. Eiweiß unterheben.

Die Ringe mit den Teigplätzchen auf ein Blech mit Backpapier stellen.

Die Quarkmasse auf die Plätzchen in den Küchenringen verteilen und im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 min backen.

In einer Pfanne mit der Butter die Mandelplättchen rösten und mit dem Honig karamellisieren. Dann etwas abkühlen lassen. Die Törtchen vorsichtig von den Küchenringen befreien, auf Tellern anrichten und die Mandelplättchen darüber geben.

Björn Freitag am 21. Januar 2022

Gin Tonic Granité mit Gurken-Streifen auf Gin-Schaum

Für 4 Personen

200 ml Wasser	100 g Zucker	150 ml Gin, London Dry
200 ml Tonic Water, Dry	200 ml Tonic Water	1 Bio-Zitrone
1 Salatgurke	1 EL Apfelessig	2 Rosmarinzweige
50 g Frischkäse, Doppelrahm	50 g Crème-fraîche	30 ml Milch
Salz		

Wer kein Vakuumiergerät hat, sollte die marinierten Gurkenstifte 1-2 Tage im Voraus zubereiten.

Zucker und Wasser in einen Topf geben und aufkochen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

100 ml Gin und die beiden Tonic Water in eine Schüssel geben und verrühren.

Zuckerwasser hinzugeben und umrühren.

Mit dem Abrieb einer Biozitrone abschmecken und die Flüssigkeit auf ein Backblech gießen. Ca. 2 Stunden einfrieren.

Salatgurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in 5 cm lange Streifen schneiden.

Gurkenstreifen marinieren. Dies geht besonders schnell in einem vakuumierten Plastikbeutel. Dafür die Gurkenstücke mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Apfelessig und einem Rosmarinzweig in den Vakuumierbeutel geben und vakuumieren.

Anschließend eine halbe Stunde ziehen lassen.

Alternative ohne Vakuumiergerät: Gurkenstreifen mit den gleichen Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank ein bis zwei Tage ziehen lassen.

Für den Gin-Schaum: Frischkäse, Crème fraîche, 50 ml Gin, Milch, Zitronensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

Die Masse mithilfe eines Trichters in einen Sahnespender geben, den Behälter verschließen, und gut schütteln. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Wer keinen Sahnespender hat, die Creme mit dem Rührgerät schaumig aufschlagen.

Marinierte Gurkenstreifen in der Mitte eines Desserttellers anrichten, Gin Schaum aufsprühen. Zuletzt das Gin Tonic Granité daraufsetzen.

Mit Rosmarinzweigen und Zitronenabrieb garnieren.

Björn Freitag am 25. Dezember 2021

Zabaione mit Schoko-Raspeln und Vanille-Eis

Für 4 Personen:

4 Eigelb	4 EL Zucker	200 ml Vin Santo
50 g Edelbitter-Schokolade (60%)	1 Becher Vanille-Eis	

Zunächst etwas Wasser in einem Topf aufkochen, dann die Hitze reduzieren und einen Schlagkessel/eine Metallschüssel daraufstellen. Er sollte das heiße Wasser nicht berühren, sondern nur durch den Wasserdampf erhitzt werden. Eigelb und Zucker in den Kessel geben und gut verrühren. Anschließend die Masse mit einem Handrührgerät oder Schneebesen aufschlagen, bis sie fast weiß und dickschaumig ist. Nach und nach den Vin Santo hinzufügen und weiterrühren, bis die Zabaione eine luftige und cremige Konsistenz hat.

Die Borkenschokolade zerbröseln oder die Edelbitter-Schokolade in feine Späne hobeln.

Anrichten:

Je 1 Kugel Vanille-Eis in ein dekoratives Weinglas oder einen hohen Glasbecher setzen. Darauf etwas Schokolade streuen und eine gute Portion Zabaione hinzugeben.

Rainer Sass am 19. Dezember 2021

Vanille-Quark mit geschmorten Äpfeln

Für 4 Personen:

Für Quark und Äpfel:

500 g Magerquark	1 Stange Vanille	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	Ahornsirup	4 Äpfel
1 Stück Butter	2 Sternanis	1 TL gemahlener Zimt
200 ml Apfelsaft		

Für die Nuss-Brösel:

100 g Dinkelmehl	100 g gehackte Haselnüsse	3 EL Ahornsirup
80 g kalte Butter	1 Prise Zimt	

Für Quark und Äpfel:

Die Schale der Zitrusfrüchte abreiben oder mit einem Ziselierer abziehen. Die Vanille-Schote auskratzen und die Schote beiseitelegen. Den Quark mit Vanillemark und Ahornzucker vermengen und nach Geschmack die Schale und den Saft der Zitrone und Orange hinzufügen.

Die Äpfel säubern, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel darin rundum anbraten. Sternanis, Ahornzucker, Zimtpulver sowie die ausgekrazte Vanille-Schote dazugeben und die Äpfel etwas karamellisieren lassen. Den Apfelsaft angießen. Die Äpfel einige Minuten schmoren und dabei den Sud einkochen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Nuss-Brösel:

Nüsse, Dinkelmehl, Butter und Ahornsirup vermengen und mit etwas Zimtpulver würzen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Schale oder ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Brösel herstellen und darauf verteilen. Etwa 10-15 Minuten knusprig backen.

Den Quark mit den geschmorten Äpfeln servieren und nach Geschmack mit feinen Orangenzesten und Nuss-Bröseln bestreuen.

Tarik Rose am 19. Dezember 2021

Festliches Milchreis-Dessert mit Kirschen

Für 4 Personen:

Für die Kirschen:

2 EL Zucker	500 ml Kirschsafft	1 Bio-Orange
1 Zimtstange	1 Sternanis	1 Chilischote
0.5 Bio-Zitrone	100 ml Portwein	1.5 EL Balsamico-Essig
1 Glas Sauerkirschen		

Für den Milchreis:

2 EL Butter	250 g Milchreis	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 ml Milch	1 Bio-Orange
1 Stange Vanille	1 Sternanis	1 Zimtstange
3 Kapseln Kardamom	1.5 EL Honig	

Servieren:

Mandelblätter	250 ml Sahne	2 Rippen Edelbitterschokolade
1 Zweig Rosmarin		

Für die Kirschen:

Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Den Kirschsafft angießen und den karamellisierten Zucker darin auflösen. 2-3 Stücke Orangenschale, Chili, Zimt und Sternanis hinzufügen. Den Zitronensaft in den Sud pressen und die ausgepresste Zitronenhälfte mit hineinlegen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Dann Portwein und Balsamico hinzufügen (Menge nach Geschmack). Wer mag, kann auch auf Portwein verzichten. Zum Schluss die gut abgetropften Kirschen (die Flüssigkeit aus den Gläsern nicht verwenden) dazugeben und in dem Sud bei kleinster Hitze 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Milchreis:

Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Reis hinzufügen und mit der Butter vermengen. Sahne und Milch dazugeben und alles gut verrühren.

Vanillestange auskratzen. Mark und Schale mit Sternanis und Zimt hinzufügen. Den Milchreis bei milder Hitze leicht köcheln lassen. Dabei immer alles gut verrühren.

Gegebenenfalls noch etwas warme Milch hinzufügen, falls die Flüssigkeit zu schnell verdampft. Wenn der Reis gar und cremig ist, die Masse mit Honig süßen und gemörserte Kardamomsamen hinzufügen. Die Garzeit richtet sich nach dem Geschmack. Die einen mögen den Reis etwas bissfester, die anderen weicher und cremiger.

Servieren:

Vor dem Anrichten die Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne rösten und die Sahne steif schlagen. Wie folgt in Cocktailgläser oder Schalen füllen: Zunächst je 1 Portion Reis in die Gläser geben, dann Kirschen und Sud. Darauf 1 Klecks Sahne setzen, geröstete Mandelblätter und geraspelte Schokoladen daraufgeben. Wer mag, kann außerdem ganz fein gehackte Rosmarinnadeln darüber streuen und alles mit geschlagener Sahne krönen.

Rainer Sass am 18. Dezember 2021

Spekulatius-Kirschtraum

Für 2 Personen:

250 g TK-Sauerkirschen	2 EL Zucker	1/2 TL Zimt
1 EL Maisstärke	125 g Mascarpone	125 g Frischkäse
70 g Sahne	70 g Crème-fraîche	1/2 Vanilleschote
2 EL Puderzucker	1 Orange	6 Spekulatius-Kekse
1 TL süßer Traum	1 Zitrone	

Die aufgetauten Sauerkirschen mit Zimt und 2 EL Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die Kirschen nach und nach damit binden. Die Kirschen zum Auskühlen aus dem Topf in eine Schüssel geben.

Die Milchprodukte mit Puderzucker, dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und etwas Orangenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer standfesten Creme aufschlagen.

Den Spekulatius grob zerbröseln. Die Kirschen, die Keksbrösel und die Creme in 2 Weingläser schichten.

Etwas Süßen Traum darüber streuen und mit Zitronenabrieb garnieren.

Steffen Henssler am 11. Dezember 2021

Spekulatius-Schmarrn mit Mango und Vanille-Eis

Für 2 Personen

2 Bioeier	1 Prise Salz	150 ml Vollmilch
75 g Weizenmehl (405)	3 EL Zucker	1 reife Mango oder anderes Obst
2 EL Butter	Puderzucker	2 Kugeln Vanilleeiscreme
5 Spekulatius		

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Milch mit Mehl und 1 EL Zucker glattrühren. Eigelb unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Mango waschen und grob würfeln.

Spekulatius in grobe Stücke brechen. Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen, die Mangowürfel und die Spekulationsbrösel dazugeben, restlichen Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Teig gleichmäßig darüber verteilen, die Hitze reduzieren und abgedeckt 2-3 Minuten backen.

Dann vorsichtig wenden und fertig backen. Den Schmarrn mit zwei Gabeln in grobe Stücke reißen und auf zwei Teller verteilen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Christian Henze am 09. Dezember 2021

Schoko-Lebkuchen-Cantuccini

Für 2 Personen:

250 g Mehl	175 g brauner Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
1 Pack. Vanillezucker	1 TL Backpulver	100 g getrock. Cranberries
100 g gemischte Nüsse	2 Eier	70 g dunkle Kuvertüre
1 Msp. Salz	1 EL Butter	

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, Backpulver, Cranberries, Nüsse und Eier in eine Schüssel geben. Kuvertüre darüberreiben. 1 Prise Salz und Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu zwei Rollen formen und anschließend etwas flach drücken. Die flachgedrückten Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Backofen bei 150 °C ca. 15 Minuten backen.

Dann die Rollen aus dem Ofen nehmen, auf einem Brett schräg in Scheiben schneiden und die Scheiben dann mit den Schnittflächen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen, jetzt bei 180 °C, ca. 18 Minuten backen.

Cantuccini aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Steffen Henssler am 18. November 2021

Kaiser-Schmarrn mit Rosinen und flambierten Birnen

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

150 g Quark	50 g Schmand	5 Eier
Butter	1 Zitrone	1 Vanilleschote
50 g Rosinen in Birnenschnaps	90 g Zucker	60 g Maisstärke

Für die Birne:

1 Birne	1 TL Butter	Birnensaft
1 EL Zucker		

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen und die Schale der Zitronen abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel mit dem Schneebeesen anschlagen und nach und nach Zucker einstreuen und zu einem steifen Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. In einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Rosinen einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken. Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

Herausnehmen und Schmarrn zerpfeifen. In einer zweiten Pfanne Butter mit etwas Zucker aufschäumen und den Schmarrn darin karamellisieren.

Für die Birne:

Birne mit einem Parisienne-Ausstecher rund ausstechen. In einer kleinen Pfanne Butter mit Zucker und Birnensaft aufkochen, etwas Birnenschnaps der Rosinen (s.o.) hinzufügen und die Birnen darin aufkochen und mit Butter montieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 12. November 2021

Schoko-Kirsch-Rolle

Für 4 Personen:

30 g Kakao	100 g Puderzucker	5 Eier
1 Glas Sauerkirschen	200 ml Schlagsahne	Sahnesteif
1 TL Vanillezucker	2 TL Zucker	2 Backpapier
Öl	Holzbrett	Teigrolle

Backpapier auf ein Backblech legen und mit Öl bestreichen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Kakao und Puderzucker sieben und mischen.

Eier trennen, Eiweiß sehr fest schlagen, Kakao und Puderzucker unterheben; danach das Eigelb kurz verrühren und unterheben.

Die Masse auf dem Backblech verteilen und glattstreichen.

Den Teig 10 min. backen.

Die gebackene Teigplatte mit dem zweiten Backpapier und einem Holzbrett bedecken. Nun das Backblech umdrehen, sodass die Teigplatte mit dem zweiten Backpapier als Unterlage auf dem Holzbrett zu liegen kommt. Das Backblech abheben und das obere Backpapier anheben und zurück auf die Teigplatte legen. Nun die Teigplatte locker mit der Teigrolle aufrollen und wieder abrollen, um die Teigplatte vom unteren Backpapier zu lösen. Die Teigplatte liegt nun mit dem oberen und dem unteren Backpapier auf dem Holzbrett und muss abkühlen.

Die Sauerkirschen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker, Zucker steif schlagen.

Das obere Backpapier vorsichtig abheben und die Sahne auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig verteilen. Die abgetropften Kirschen in Reihen darauf anordnen.

Mit Hilfe des unteren Backpapiers alles langsam aufrollen.

Vor dem Servieren mit einem kleinen Sieb Puderzucker auf die Rolle streuen.

NN am 09. November 2021

Waffeln mit Kaffee-Sahne

Für 4 Personen:

100 g Butter	50 g Zucker	3 Eier
180 ml Milch	160 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Salz	1 Apfel	1 Birne
Zitronensaft	Orangen-Abrieb	3 EL Kaffee-Bohnen
1 Becher Sahne	Zucker	

Im Mörser die Kaffee-Bohnen grob mörsern und in die flüssige Sahne geben.

Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen.

Aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, der Milch, dem Mehl und dem Backpulver einen Teig mit dem Rührgerät rühren. Den Apfel und die Birne schälen und in ganz kleine Stücke schneiden, die Orangenschale und den Zitronensaft dazugeben.

Das Waffeleisen heiß werden lassen, eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und einen Esslöffel Apfel-Birnen-Gemisch drauf verteilen. Die Waffeln backen.

Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und die Kaffee-Bohnen durch ein Tuch sieben. Die Sahne mit ein wenig Zucker steif schlagen und auf die Waffel geben.

Björn Freitag am 08. November 2021

Marillen-Quark

Für 4 Personen:

1 Schale Marillen 200 g gehobelte Mandeln 100 g weiße Schokolade
500 g Quark 1 Tl Zucker Saft, Abrieb einer Zitrone

Die Mandeln in einer Pfanne anrösten, die weiße Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Marillen halbieren und zuckern. Mit etwas Wasser und Zitronensaft kurz kochen lassen. Abkühlen lassen.

Den Quark in einer Schüssel mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren, in Gläser füllen, Marillen darüber geben und mit den Mandeln dekorieren.

Frank Buchholz am 01. November 2021

Waldviertler Mohn-Nudeln

Für zwei Personen

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 60 g Kartoffelstärke
50 g Mehl Mehl 1 EL Butter
100 g Waldviertler Graumohn 80 g Zucker Puderzucker
feines Salz

Die Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend abseihen und ausdämpfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und optional zudem durch ein Sieb streichen. Kartoffelstärke, Mehl und ein Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten (je weniger kneten desto besser). Zu einer Rolle formen und kurz rasten lassen.

Einen Topf mit Wasser aufstellen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig Scheiben abschneiden, zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Fläche mit der Handinnenseite zu Schupfnudeln formen. Diese im kochenden Wasser einmal aufkochen und etwa 4 bis 5 Minuten ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. In einer beschichteten Pfanne die Butter aufschäumen, den Waldviertler Graumohn darin abschwemmen, eine Prise Salz etwas Zucker und etwas vom Abschöpfwasser der Schupfnudeln dazugeben. Schupfnudeln mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und zur Mohnmischung geben.

Durchschwenken, anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 14. Oktober 2021

Schokoriegel-Eis mit Birnen-Ragout

Für 4 Personen:

Für das Eis:

400 ml Milch	200 g Schlagsahne	2 Eigelbe
120 g Erdnussbutter	150 g Zucker	1 Prise Salz

Für den Crunch:

100 g Zartbitterschokolade	2 Hände Puffreis
----------------------------	------------------

Birnenragout:

3 Birnen	60 g brauner Zucker	10 g Puddingpulver
125 ml Apfelschorle		

Zum Verfeinern:

Karamellsauce	2-3 EL unges. Erdnüsse	Minzblätter
---------------	------------------------	-------------

Die Eismaschine einschalten und runterkühlen lassen. Falls es eine Eismaschine ohne Kompressor ist, den Kühlakku vorher mindestens 12 Stunden im Eisfach lagern.

Für das Eis die Milch und Schlagsahne in eine Schüssel geben. Die Eier trennen und nur die Eigelbe, Erdnussbutter, Zucker und eine Prise Salz hinzugeben. Die Masse mit einem Stabmixer nur kurz verrühren, damit die Schlagsahne nicht gerinnt. Alternativ kann man auch einen Schneebesen verwenden.

Die Masse für ca. 45 Minuten in die Eismaschine geben.

Für den Crunch die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und im Topf bei kleiner Flamme schmelzen. Wer sicher gehen möchte, erhitzt die Schokolade im Wasserbad. Den Puffreis in die flüssige Schokolade geben und gut verrühren. Die Masse dünn auf ein Backpapier streichen und kaltstellen. Ist die Schokolade ausgehärtet, kann man sie in kleine Stücke brechen.

Für das Ragout die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Das Puddingpulver mit etwas Apfelschorle anrühren und kurz beiseitestellen.

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Vorsicht! Zucker wird sehr heiß! Anschließend mit dem Rest der Apfelschorle ablöschen. Hierfür kann man gekaufte oder selbstgemischte Apfelschorle verwenden.

Das angerührte Puddingpulver nun nach und nach in die Zuckermasse geben.

Unter konstantem Rühren einmal aufkochen. Falls es zu dickflüssig wird, einfach wieder mit etwas Apfelschorle verdünnen.

Nun die Birnen hinzufügen. Hierbei ein paar Birnenspalten zum Verzieren am Ende zurückhalten. Den Herd ausschalten und die Birnen einige Minuten im Sud ziehen lassen. Wenn es schnell gehen soll, kann man die Masse anschließend mit Eiswasser herunterkühlen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 9 von 20 o Tipp: Mit Sternanis und Zimt lässt sich der Geschmack nach Belieben variieren. Ein Schuss Birnengeist macht daraus ein Dessert für Erwachsene.

Zum Servieren das Birnenragout in Gläser füllen. Darauf das Eis geben und mit dem Schokocrunch bestreuen und mit den zurückbehaltenen Birnenspalten verzieren.

Zum Schluss kann das Dessert mit Minzblättern, gehackten Erdnüssen oder Karamellsauce verfeinert werden.

Wichtig: Das Eis noch am selben Tag verzehren, da es rohes Ei enthält.

Björn Freitag am 13. September 2021

Pumpnickel-Eis mit karamellisierten Früchten

Für 4 Portionen Eis:

6 Eigelbe	300 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ l Milch
3 Scheiben Pumpnickel	1 Vanilleschote	4cl Kaffeelikör
6 EL Zucker	1 Prise Salz	
Zutaten	1 Apfel	1 Handvoll Weintrauben
1 Schuss Weißwein	1 EL Zucker	1 EL Butter

Zunächst die Eier trennen. Den Zucker zum Eigelb geben. Mit Milch, Sahne und einer Prise Salz mischen.

Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit der Messerspitze austreichen. Zu dem Eigelbmix geben und mit einem Mixer verrühren.

Den Topf über ein heißes Wasserbad stellen. So werden die rohen Eier auf über 60°C gebracht und dadurch pasteurisiert. Mit einem Spachtel immer wieder den Boden abkratzen, damit das Ei nicht fest wird.

Den Kaffeelikör dazugeben und dann die Masse in eine Eismaschine füllen. Den Likör kann man auch einfach weglassen. Je nach Eismaschine so lange frieren lassen, bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. (Wenn Sie keine Eismaschine haben, in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Etwa alle 30 Minuten kräftig durchrühren. Kühlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.) Eine leere Schüssel in die Tiefkühltruhe geben. Das Eis aus der Maschine in die vorgefrorene Schüssel umfüllen. Den Pumpnickel in feine Würfel schneiden und unterheben. Alles noch einmal in den Tiefkühler geben.

Für die karamellisierten Früchte etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. In Stücke schneiden und mit den Weintrauben in die Pfanne geben. Etwas Butter dazu und mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Früchte mit dem Eis anrichten und servieren.

Björn Freitag am 10. September 2021

Panna Cotta mit Lavendel und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	400 ml flüssige Sahne	3 EL Zucker
2 EL Lavendelblüten	4 Blatt weiße Gelatine	100 g Mascarpone
2 EL Lavendelhonig	3 EL Pistazienkerne	

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Vanillemark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und der Hälfte der Lavendelblüten aufkochen.

Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen Sie Sahne durch ein feines Sieb gießen und nochmals erwärmen (nicht kochen).

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Sahne geben und unter Rühren schmelzen.

Anschließend Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna Cotta- Masse in Dessertgläser gießen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunde kalt stellen und anziehen lassen.

Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren. Pistazien dazugeben und durchschwenken.

Die gestockte Panna Cotta mit den karamellisierten Pistazien und den restlichen Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 26. August 2021

Vanille-Creme mit Brombeeren

Für die Vanille-Creme:

5 Eigelbe	4 EL Zucker	5 Eiweiß
2 EL Speisestärke	1/2 l Milch	1/2 l Sahne
1 Vanille-Schote		

Für die Brombeeren:

20 Brombeeren	1/2 l Traubensaft	1 Chilischote
1 Scheibe Ingwer	2 Zucker	1 EL Johannisbeer-Marmelade
3 EL Balsamicoessig	Limettensaft	1 TL Speisestärke
1/4 l geschlagene Sahne	Minze	Limettenabrieb

Für die Vanille-Creme:

Die Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit dem Schneebesen gut verrühren. Ei und Zucker sollen sich gut verbinden und etwas schaumig werden. Dabei 2 EL Speisestärke einrühren.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark entnehmen. Sahne und Milch mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Nun nach und nach die Vanillemilch zur Eiermischung geben. Die Masse dabei mit dem Schneebesen gut verrühren. Sie sollte eine cremige und dickflüssige Bindung haben.

Anschließend abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Brombeeren:

Für die Brombeeren den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren.

Den Traubensaft hinzufügen und alles verrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Chilischote anschneiden und mit Ingwer, Brombeermarmelade und Balsamicoessig zum Sud geben. Alles etwas einkochen und mit der Stärke binden. Die Brombeeren säubern und in den Sud geben. Mit Limettensaft abschmecken, anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Brombeeren mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme in ein Glas geben und die Brombeeren daraufsetzen. Mit einem Sahnetupfer, frischer Minze und etwas Limettenabrieb dekorieren.

Rainer Sass am 20. August 2021

Apfel-Brombeeren-Crumble vom Grill

Für 2 Personen:

70 g Mehl	40 g Butter	40 g weißer Zucker
2 Äpfel, gewürfelt	1/2 Pack. Brombeeren, halbiert	2 EL gehackte Mandeln
1 EL brauner Zucker	1 Spur Whisky	1-2 EL Butter

Mehl, Butter und weißen Zucker zu Streuseln verkneten.

Auflaufform mit Butter einfetten.

Apfelwürfel, Brombeeren, gehackte Mandeln, braunen Zucker und Whiskey in der Auflaufform verteilen und gut vermischen. Dann die Streusel darüberstreuen.

Auflaufform auf den Grill stellen und alles bei 230 °C Deckeltemperatur bei direkter Hitze 20-25 Minuten grillen. Crumble vom Grill nehmen und anrichten.

Steffen Henssler am 13. August 2021

Sommer-Tiramisu

Für 2 Personen:

200 g Mascarpone	60 ml Sahne	60 g Frischkäse
40 g Zucker	12 Löffelbiskuit	2 Orangen
2 Spur Barcadi	200 g Beeren	1 TL Kakao

Mascarpone, Sahne, Frischkäse und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Einen Schuss Orangensaft und etwas Orangenabrieb dazugeben, alles nochmals verrühren.

Löffelbiskuits mit Bacardi und Orangensaft beträufeln, marinieren und die Löffelbiskuits etwas zerkleinern.

Löffelbiskuits, Creme und Beeren in ein Glas schichten.

Mit etwas Kakao bestäuben und servieren.

Steffen Henssler am 07. August 2021

Zitronen-Sahne-Törtchen

Für 6 Törtchen

1 Rolle Blätterteig (270g)	250 ml Sahne	4 Eigelbe
100 g Zucker	Schale von 1 Zitrone	1 EL Mehl
1 Prise Salz	6 Silikonformen	

Anrichten:

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

Ofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen Eier trennen. Sahne mit dem Zucker, den Eigelben und der Prise Salz verquirlen. Mehl einrühren.

Mit dem Sparschäler große Streifen Schale von der Zitrone abschneiden und dazugeben und alles bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse andickt. Blätterteig rund ausstechen, in die Förmchen einlegen, Zitronencreme (ohne Schalen) einfüllen und bei voller Hitze im Ofen für ca. 25 - 30 Minuten ausbacken die Törtchen dürfen gut Farbe bekommen.

Törtchen aus der Form nehmen, auf Tellern mit Beeren und gezupftem Basilikum anrichten, dann mit Puderzucker bestäuben.

NN am 31. Juli 2021

Reste-Trifle

Für 4 Personen

300 g Kekse	2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter
3 EL Honig	300 g Blaubeeren	300 g Skyr
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g gemahlene Mandeln	

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz oder einer Pfanne zu Krümeln verarbeiten und in eine Schüssel füllen.

Rosmarin waschen, trockenschleudern und die Nadeln fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen. Rosmarin und 1 EL Honig einrühren.

Über die zerkleinerten Kekse träufeln und vermengen.

Die Keksmasse auf vier kleine Dessertgläser verteilen, andrücken und 30 Minuten im Kühlschrank oder alternativ 10 Minuten im Gefrierfach kaltstellen.

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Blaubeeren mit dem restlichen Honig im Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Skyr, Zitronensaft und die restlichen Beeren mit dem Blaubeer-Püree vermengen und in die Gläser mit der Keksmasse füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Reste-Trifles mit den gerösteten Mandeln bestreuen und genießen.

Björn Freitag am 26. Juli 2021

Rhabarber-Crumble mit Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für den Rhabarber:

600 g Rhabarber 100 g Zucker 1 EL Stärke

Für die Streusel:

100 g Mehl 50 g Haferflocken 70 g Zucker
60 g kalte Butter 1 Prise Salz

Für die Vanille-Soße:

1 Schote Vanille 125 ml Milch 125 ml Sahne
25 g Zucker 2 Eigelb

Für den Rhabarber:

Den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rhabarber schälen und in 1-1,5cm große Würfel schneiden. Mit Zucker und Stärke vermengen und nach Wunsch 1 Prise Vanille, Zimt oder Tonkabohne hinzugeben. Die Würfel in eine Auflaufform geben.

Für die Streusel:

Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter und Salz rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rhabarber verteilen.

15 Minuten im Ofen backen.

Am besten noch warm mit Vanille-Eis oder -soße genießen.

Für die Vanille-Soße:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. 50 ml Milch beiseitestellen. Die restliche Milch mit Sahne und Zucker aufkochen. Eigelb mit der übrigen Milch verrühren, etwas von der heißen Mischung dazugeben und dann alles zusammen gießen. Unter ständigem Rühren einmal erhitzen, bis die Soße die richtige Konsistenz hat, dabei nicht ganz aufkochen.

Zora Klipp am 20. Juni 2021

Herren-Crème

Für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ Pack. Vanille-Puddingpulver	250 ml Milch	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Glas Kirschen	2 TL Speisestärke	100 ml Sahne
100 g Amarettini-Kekse	50 g Schokolade, zartbitter	

Optional:

100 ml Eierlikör

Sonstiges:

4 Dessertgläser

Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Zucker zubereiten, Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen (damit sich keine Haut bildet) und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Stärke mit einigen EL Kirschsaff verrühren. Kirschen mit dem restlichen Saft in einem Topf erhitzen und mit der angerührten Stärke binden. Kaltstellen.

Sahne steif schlagen. Verbraucher.wdr.de © WDR 2021 Seite 16 von 16 Kekse grob zerbröseln. Schokolade fein hacken oder raspeln. 1 EL zum Dekorieren beiseitestellen.

Ausgekühlten Pudding mit den Schokoraspeeln vermengen und die steife Sahne vorsichtig unterheben. Optional: 100 ml Eierlikör hinzufügen.

Kirschen unten in die Gläser füllen, dann die Herrencreme, eine Schicht zerbröselte Amarettini, dann wieder Herrencreme.

Zuletzt mit Schokoraspeeln garnieren.

Björn Freitag am 19. Juni 2021

Apfel-Kompott mit Hafer-Crunch

Für 4 Personen

4 Äpfel	300 ml Apfelsaft	3 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	500 g griech. Joghurt	1 Spritzer Zitronensaft
8 Haferkekse	Minze	

Die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.

Zusammen mit Apfelsaft, 2 EL Honig und Zimt in einem Topf 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

Den Joghurt mit Zitronensaft und 1 EL Honig verrühren, Haferkekse zu groben Stücken zerbröseln.

Kompott portionsweise in 4 Dessertgläser geben, darauf den Joghurt schichten, zum Schluss den Hafercrunch (Keksbrösel) drüber geben und mit den Minzblättchen dekorieren. Sofort servieren.

Björn Freitag am 14. Juni 2021

Quark-Knödel mit Erdbeeren und Vanille-Soße

Für 6 Personen:

Für die Knödel:

700 g Magerquark	2 Eier	100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl (Type 405)	100 g weiche Butter	25 g Zucker
1 Bio- Limette	0.5 Vanille-Schote	100 g Paniermehl
100 g Butter		

Für die Erdbeeren:

500 g Erdbeeren	1 Bund Rucola	200 ml Orangensaft
1 Bio- Orange	1 EL Orangenlikör	1 EL Zucker
Zutaten	500 ml Sahne	1 Vanille-Stange
3 Eigelb	50 g Zucker	

Für die Knödel:

Ein Küchentuch in ein großes Sieb legen. Den Quark hineingeben und mit dem Küchentuch abdecken. Einen schweren Gegenstand auf den Quark stellen. Das Sieb auf einen Topf geben und den Quark über Nacht abtropfen lassen.

Die abgetropfte Quarkmasse mit Grieß, Mehl, 2 Eiern, Zucker und weicher Butter gut verkneten. Die Hälfte der Limette abreiben, Mark auskratzen und beides zu der Masse hinzufügen. 1 Stunde ruhen lassen, dann Klöße formen. Dafür die Hände etwas anfeuchten.

Wasser in einen Topf füllen und erhitzen - das Kochwasser soll nur leicht simmern.

Die Klöße hineingeben und je nach Größe 10-20 Minuten garen. Wenn sie längere Zeit an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

Die Knödel herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin leicht anrösten, sie dürfen aber nicht zu dunkel werden. Die Klöße in den Bröseln wälzen und mit den Erdbeeren und der Creme servieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, in Stücke schneiden und mit etwas Zucker 20 Minuten marinieren. Rucola säubern und in feine Stücke schneiden. Die Orangenschale mit einem Ziselierer in feinen Streifen abziehen. Orange auspressen und mit dem Orangensaft erhitzen. Auf eine Menge von 2-3 EL reduzieren. Orangensaft und Orangenschale zu den Erdbeeren geben. Zum Schluss den Rucola unterheben.

Zutaten Vanille-Stange auskratzen. Eigelbe mit Zucker in einen Stieltopf geben und schaumig rühren. In einem anderen Topf die Sahne mit dem Vanillemark aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Nun die Eier-Zuckermasse erwärmen und die Sahne portionsweise und unter ständigem Rühren dazugeben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte ziehen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt.

Der ständige Wechsel zwischen heiß und kalt braucht etwas Übung, aber so entsteht ohne aufwändiges Erwärmen über dem Wasserbad in kurzer Zeit eine perfekte Vanillesoße.

Rainer Sass am 25. Mai 2021

Biskuit-Roulade mit Marillen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Marillenfüllung:

400 g reife Marillen 1 Zitrone

100 g Gelierzucker, 3:1

3 Blatt Gelatine

Für die Biskuit-Roulade:

4 Eier 75 g Puderzucker Puderzucker

80 g Mehl 30 g Speisestärke 1 Prise Salz

Für die Marillenfüllung:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Frische Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Hälften auftauen. Zitrone auspressen. Marillen mit Zitronensaft und Gelierzucker in einen hohen Becher geben und mit einem Mixstab fein pürieren.

Marillenspüree in einen Topf umfüllen, aufkochen lassen, dann unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Blattgelatine 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Blätter ausdrücken und in der heißen Marillenmarmelade auflösen. Marmelade im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Für die Biskuit-Roulade:

Eier mit Puderzucker und einer Prise Salz in ca. 5 Minuten mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine dick schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke mischen, zum Ei-Schaum sieben und behutsam unterheben.

Biskuitmasse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen in etwa 10 Minuten backen. Anschließend den Biskuit auf ein mit Puderzucker bestäubtes Tuch stürzen, sodass das Backpapier oben ist. Backpapier abziehen.

Ausgekühlte Marillenmarmelade gleichmäßig dünn auf den Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade aufrollen. Rolle wenn möglich für 2 Stunden kaltstellen.

Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben kann man mit einer an einer Gasflamme erhitzten Gabel ein Gittermuster in den Zucker einbrennen.

Wie kriegt man Stärke und Mehl unter einen Ei-Schaum, ohne dass dieser zusammenfällt? Am besten siebt man das Mehl ganz locker und vorsichtig in den Schaum und hebt es vorsichtig mit einem Löffel unter.

So bleibt die Masse fluffig.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 05. Mai 2021

Erdbeereis mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen

4 Scheiben einer reifen Ananas	2 EL Sesam, geschält	400 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker flüssig	1/2 Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	50 ml Kondensmilch
4 cl Wodka	8 Erdbeeren	Thymian

Alles Zutaten für das Eis (Erdbeeren, Kondensmilch, Läuterzucker, Saft und Abrieb von der Zitrone, Wodka) mit dem Stabmixer pürieren, in eine Eismaschine geben und zu Eis gefrieren lassen. Das dauert ca. 30 Minuten.

Die Ananasscheiben von der Schale befreien, in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis sie schöne dunkle Streifen hat. Parallel den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ananas auf Tellern anrichten, das Eis in Schälchen anrichten und dazu stellen. Mit dem Sesam, den übrigen Erdbeeren und gezupftem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 10. April 2021

Zitronen-Creme mit Portwein-Kirschen

Für 4 Personen

500 ml Bio-Sahne (32%)	2 saftige Bio Zitronen	120 g Zucker
Prise Salz	250 g Sauerkirschen (TK)	0,1 l Portwein
2 EL Rohrzucker	4 Pimentkörner	1 Zimtstange
1 TL Speisestärke	frische Minze	

Sahne 10 Minuten mit einem Stück Zitronenschale einkochen.

Zitronensaft und Zucker erhitzen, bis sich dieser aufgelöst hat, dann in die noch kochende Sahne unterrühren, den Abrieb von der zweiten Zitrone dazugeben, kurz ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Anschließend in Dessertgläser oder eine Schüssel füllen, auf Zimmertemperatur abkühlen, dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

In einem Stieltopf den Zucker schmelzen lassen, mit dem Portwein ablöschen, dann die Kirschen, Piment und Zimtstange dazugeben, alles kurz einkochen lassen, bis sich das Karamell wieder aufgelöst hat. Bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke abbinden.

Kirschen zusammen mit der Zitronencreme servieren.

Björn Freitag am 03. April 2021

Mandel-Hippe mit Apfel und Ziegen-Frischkäse

Für 4 Personen

120 g Mandelmehl	120 g weiche Butter	120 g Eiweiß
100 g Puderzucker	250 g milder Ziegenfrischkäse	100 g Cashewkerne
2 Äpfel (sauer)	2 EL Rapsöl	1 Granatapfel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen, dann das Eiweiß unterrühren und zum Schluss das Mandelmehl unterheben, bis die Masse schön geschmeidig ist. Auf Backpapier mit einer runden Schablone (Durchmesser ca. 8 cm) 8 dünne Hippen auftragen und im Ofen bei 180 Grad für ca.10 Minuten backen.

Die Äpfel in Spalten schneiden und mit dem Öl in der Pfanne anschwitzen, dabei die Cashewkerne hinzufügen, anschließend kurz abkühlen lassen.

Den Frischkäse etwas cremig rühren. Fruchtkerne aus dem Granatapfel lösen.

Zum Anrichten, eine Hippe auf den Teller legen, einen gehäuften EL Ziegenkäse darauf platzieren, dann Apfel-Cashew-Mischung daraufgeben, eine zweite Hippe darauf legen und den Vorgang wiederholen, zum Schluss mit Granatapfelkernen garnieren.

Björn Freitag am 02. April 2021

Gratinierter Rhabarber mit Basilikum

8 Stangen Rhabarber	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
1 kleines Stück Ingwer	5 EL Honig	2 frische Eier
200 g saure Sahne	50 g gemahlene Mandeln	frisches Basilikum

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Rhabarber schälen und die Schale mit etwas Wasser (oder Rhabarbersaft) aufkochen und ziehen lassen. Danach passieren. Rhabarber mit Honig, Orangensaft, etwas Zitronensaft und Ingwer marinieren. Danach alles in eine Pfanne geben und einkochen. Mit dem Rhabarbersaft auffüllen und einkochen.

Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Saure Sahne und Erdmandelmehl mit den Eigelben verrühren. Die Masse mit Honig, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Einige kleine Blätter beiseitelegen. Den Rhabarber mit dem Basilikum vermengen, in eine flache Auflaufform geben und verteilen.

Darüber die Creme gießen. Den Ofen auf Grillstufe stellen und die Erdbeeren überbacken (gratinieren), bis eine leicht braune Kruste entsteht. Das geht alternativ auch mit einem Küchenbunsenbrenner. Den gratinierten Rhabarber auf Tellern anrichten und mit den kleinen Basilikumblättern garnieren.

Tarik Rose am 31. März 2021

Apfel-Crêpe mit bunten Beeren

2 Äpfel	0,3 l naturtrüber Apfelsaft	160 g Mehl
300 ml Milch	2 Eier	1 Prise Salz
25 g Zucker	20 g Butter	4 EL Leinsamen
1 Schale Brombeeren	1 Schale Himbeeren	1 EL Rohrzucker
Puderzucker	1 TL Butterschmalz	Kapuzinerkresse mit Blüten

Butter sanft schmelzen. Mehl, Eier, Milch, Prise Salz und Zucker mit der flüssigen Butter zum Crêpeteig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Leinsamen im Mörser zerstoßen und in die Masse geben. Anschließend in einer beschichteten, leicht gefetteten, beschichteten Pfanne vier dünne Crêpe ausbacken.

Äpfel schälen, spalten, Kerngehäuse entfernen, würfeln und in einer zweiten Pfanne mit dem Butterschmalz und dem Rohrzucker karamellisieren und anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Dann nach und nach die 4 Crêpe hineingeben und zu Dreiecken falten. Die Crêpes auf Tellern anrichten, mit dem Apfelsud überträufeln, mit den Beeren, dem Puderzucker und der Kresse garnieren.

Björn Freitag am 27. März 2021

Flambierte Banane mit frittierten Erdbeeren

Für 4 Personen:

2 Bananen	200 ml Sahne	3.5 EL Anisschnaps
12 Erdbeeren	0.5 Tasse Mehl	2 EL Butter
2 Eier	1 Tasse Pankomehl	0.5 l Frittieröl
Zucker		

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bananen darin anbraten, bis sie leicht bräunen. Anisschnaps dazugießen, anzünden und die Bananen flambieren. Kurz bevor die Flamme ausgeht, die Sahne angießen.

Die Bananen mit der Soße vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren säubern und die Blätter entfernen. Die Eier aufschlagen und in einer kleinen Schüssel verquirlen. Einfaches Mehl sowie Pankomehl zusammen in eine weitere Schüssel füllen. Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Die Erdbeeren zuerst in dem Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in dem Pankomehl wälzen. Sofort in den Topf geben und etwa 1,5-2 Minuten goldbraun frittieren.

Die Bananen mit der Soße auf Teller geben. Die frittierten Erdbeeren kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen. Die Erdbeeren zu den Bananen legen und mit etwas Bananen-Sud beträufeln.

Rainer Sass am 21. März 2021

Quark-Soufflé mit Johannisbeeren

250 g Mager Quark	2 Eier	25 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone	55 g feiner Zucker	Zucker
1 ½ EL Speisestärke	1 Schale Johannisbeeren	Puderzucker
4 cL weißer Rum	4 Zweige Rosmarin	

Backofen auf 180° Ober-Unterhitze vorheizen.

Quark in einem Sieb mit grobem Mulltuch 2 Stunden abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken (170 g abgetropfter Quark werden für das Rezept benötigt) Eier trennen, Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schnee besen cremig aufschlagen. Quark und Stärke dazugeben und alles glatt rühren. Zitrone heiß abspülen, trocknen, die Hälfte der Schale in die Eier creme reiben.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen, dabei den feinen Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und ein fester Eischnee entsteht. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Parallel 4 ofenfeste Förmchen mit etwas flüssiger Butter einfetten und hauchdünn mit Zucker austreuen. Die Quarkmasse bis knapp unter den Rand in die Förmchen füllen, leicht anklopfen, damit die Masse sich setzt.

Eine Auflaufform etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen, die Förmchen ins Wasserbad stellen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

Soufflés etwa 15 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist.

Parallel die Johannisbeer-Rispen mit Puderzucker und Rum marinieren.

Soufflés vorsichtig aus dem Ofen nehmen, aus den Förmchen holen, auf Tellern anrichten, mit den Johannisbeeren und Rosmarin garnieren und et was Puderzucker bestäuben.

Björn Freitag am 20. März 2021

Milchreis mit Mango-Kompott

Für 4 Personen

200 g Milchreis	500 ml Milch	1 Prise Salz
2 EL Zucker	1 Vanilleschote	Zeste von 1 Bio-Zitrone

Mangokompott:

2 reife Mango	1 Zweig Basilikum	2 EL Zucker
Saft von einer Zitrone		

Den Reis in der Milch mit allen Zutaten ca. 20 Minuten köcheln und anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern abschneiden.

Eine Mango grob in Würfel schneiden und mit Zucker und Zitronensaft in einem geschlossenen Stieltopf für ca. 10 min einkochen. Mit dem Pürierstab mixen. Die zweite Mango fein würfeln und unter das Mangokompott heben.

Milchreis mit dem Mangokompott anrichten und mit Basilikum garnieren.

Björn Freitag am 13. März 2021

Japanischer Pfannkuchen

Für 2 Personen:

2 mittlere Eier 1 EL Honig 2 EL Zucker
1 EL Wasser 1 TL Backpulver 2 EL Nuss-Nougat-Creme
90 g Weizenmehl

Die Eier zusammen mit Honig und Zucker, in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver durch ein Sieb dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren und anschließend 1 EL Wasser einrühren.

Den Teig abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

In einer leicht gefetteten Pfanne bei schwacher Hitze 4 gleichgroße Pfannkuchen backen. Jeweils einen Pfannkuchen mittig mit 1 EL Nuss-Nougat-Creme bestreichen, den anderen Pfannkuchen daraufsetzen und die Ränder zusammendrücken.

Steffen Henssler am 11. März 2021

Aprikosen-Vollkorn-Quiche mit Sauerrahm-Dip

Für 4 Personen

250 g Dinkel-Vollkornmehl $\frac{1}{2}$ Packung frische Hefe 100 ml warmes Wasser
1 Ei Prise Salz 1 TL + 2 gestr. EL Rohrzucker
2 gestr., warme EL Butter 500 g Aprikosen 2 EL Rohrzucker
150 g Sauerrahm $\frac{1}{2}$ Zitrone 2 EL Ahornsirup

Dinkelmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und einen Teelöffel Rohrzucker und die Hefe hinein streuen. Dann 2 Esslöffel warmes Wasser auf die Hefe geben und 10 Minuten mit einem Tuch abgedeckt quellen lassen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig gut kneten. Teig im Ofen bei 45° Umluft für 30 Minuten gehen lassen.

Quicheform einbuttern und mit etwas Mehl bestäuben. Hefeteig in die Form geben und gleichmäßig verteilen. Boden mit einer Gabel einstechen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Aprikosen halbieren und entkernen. Aprikosenhälften auf dem Hefeteig verteilen und mit etwas Rohrzucker bestreuen. Den Kuchen bei 160° Ober-Unterhitze für ca. 40 Minuten backen.

Sauerrahm mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Ahornsirup verrühren und als Dip zum Kuchen reichen.

Björn Freitag am 27. Februar 2021

Griechischer Joghurt mit Früchten

Für 2 Portionen:

200 g Quark 200 g griech. Joghurt 300 g Fruchtemix

Quark und Joghurt vermischen.

Früchte klein schneiden und mit der Quark-Joghurt-Mischung vermengen.

NN am 03. Februar 2021

Chia-Pudding mit Heidelbeeren und Mandeln

Für 2 Portionen:

30 g Chiasamen 300 ml Milch 200 g Beeren
50 g Mandeln

Chiasamen und Milch miteinander vermischen und über Nacht oder mindestens 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. Mit Früchten und Mandeln garnieren.

NN am 03. Februar 2021

Schoko-Muffin ohne Mehl

Für 6 Stück:

50 g Butter 40 g Kokoszucker 2 Eier
75 g gemahl. Mandeln 1/2 TL Backpulver 50 g dunkle Schokolade

Butter mit Kokoszucker schaumig rühren. Nach und nach Eier dazugeben und einrühren. Mandeln mit Backpulver vermischen und mit der im Wasserbad zerlassenen Schokolade zur Einlasse dazugeben.

Muffinförmchen in das Muffinblech geben. Jeweils etwa 1 bis 2 Esslöffel Teig in jedes Förmchen geben.

Bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten backen.

NN am 03. Februar 2021

Chia-Ananas-Kokos-Pudding

Für 2 Portionen:

30 g Chiasamen 300 ml selbst gemachte Mandelmilch (ein Rezept
finden Sie auf Seite 103) 1 Msp. echte gemahlene Vanille (optional)
2 EL Kokosflocken Früchte (Kiwi, Ananas)

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und über Nacht bzw. 8 bis 12 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Die Früchte klein schneiden und garnieren.

NN am 03. Februar 2021

Blaubeer-Pfannkuchen mit Haselnuss-Parfait

Für 4 Personen:

Für den Krokant:

60 g Haselnusskerne 40 g Zucker Rapsöl

Für das Parfait:

4 Eigelb 150 g Zucker 300 g Sahne

Für die Pfannkuchen:

80 g weiche Butter 40 g Zucker Meersalz
3 Eigelb 1 Eiweiß 125 g Mehl
180 ml Milch 200 g Heidelbeeren 80 ml Rapsöl
1 EL Puderzucker

Für den Krokant den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Haselnüsse in eine ofenfeste Form oder auf das Backblech geben im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten erwärmen. Inzwischen den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die Haselnüsse hinzufügen und mit dem Karamell verrühren.

Ein Backblech mit Öl einfetten. Die Haselnussmischung daraufgeben und zu Krokant erstarren lassen. Den Haselnusskrokant mit einem Plattierisen zerstoßen oder im Blitzhacker zerkleinern. Für das Parfait die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Dann die Eigelbmasse im kalten Wasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Zuletzt den Haselnusskrokant unterheben.

Eine flache Form mit Frischhaltefolie auslegen und die Krokant- Schaummasse 2 bis 3 cm hoch einfüllen. Das Parfait im Tiefkühlgerät mindestens 7 Stunden gefrieren lassen.

Für die Pfannkuchen 60 g Butter mit dem Zucker und 1 Prise Meersalz in einer Rührschüssel hellcremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einem Rührbecher zu einem steifen Schnee schlagen. Das Mehl in eine weitere Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Butter-Eigelb-Masse unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Das Öl in zwei großen Pfannen erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Teigportionen hineingeben und rund formen (ergibt etwa 24 Stück). In jeden Teig ein paar Heidelbeeren drücken (einige Heidelbeeren für die Deko beiseitelegen) und die Pfannkuchen etwa 2 Minuten goldbraun backen.

Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 2 Minuten goldbraun backen.

Zum Schluss die übrige Butter hinzufügen und aufschäumen lassen.

Die Pfannkuchen mit den restlichen Heidelbeeren auf einer Platte anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Aus dem Parfait mit einem Löffel Stückchen abstechen und auf den Pfannkuchen verteilen. Die Blaubeerpfannkuchen nach Belieben mit Minze- und Blütenblättern garnieren.

Andreas Schweiger am 03. Februar 2021

Grüner Smoothie mit Avocado und Ananas

Für 2 Portionen:

1 mittelgr. geschälte Salatgurke Saft von 1 Limette 1 Avocado
200 g Rucola 300 ml Quellwasser 1 Stück Ananas (200 g)

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Immun-Booster-Smoothie mit Granatapfel

Für 2 Portionen:

1 Granatapfel 1 Kaki 1 Orange
1 TL Kurkumapulve 300 ml Wasser 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Erdbeer-Schoko-Smoothie

Für 2 Portionen:

50 g dunkle Schokolade (80%) 200 g Erdbeeren 400 ml Milch
2 TL Leinsamen 1 Msp. Vanille (optional) 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Mango-Delight-Smoothie

Für 2 Portionen:

1 Mango 1 Pfirsich 200 g griech. Joghurt
200 ml Wasser 3 Eiswürfel 1 Msp. Vanille (optional)

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Grüner Apfel-Ingwer-Smoothie

Für 2 Portionen:

300 g geschälte Bio-Salatgurke 1 1/2 Handvoll Bio-Babyspinatblätter 1 Apfel
1/2 Avocado 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm) 300 ml Wasser
Saft von 1/2 Limette 1/2 Limette

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Heidelbeer-Vanille-Protein-Smoothie

Für 2 Portionen:

1 Msp. Vanille 300 g griech. Joghurt 300 g gefrorene Heidelbeeren
1 Vanilleschote 1 Prise Stevia 3 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Grüner Bananen- Ananas- Smoothie

Für 2 Portionen:

400 ml stilles Wasser 30 g junge rohe Spinatblätter 1 Banane
150 g Ananas 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in den Mixer geben und glatt pürieren.

NN am 01. Februar 2021

Apfel-Kuchen im Bierteig

Für 6-8 Personen

Für die Punschsauce:

30 g Zucker	75 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
50 ml Orangensaft	1 EL Speisestärke	3 cm Vanilleschote
1 Splitter Zimtrinde	1 Scheibe Ingwer	1 Streifen Orangenschale
1 EL Preiselbeerkompott		

Für die Apfelkücherl:

2 Eier	200 g Mehl	300 ml helles Bier
1 TL Vanillezucker	gemahlene Gewürznelke	Zimtpulver
4 EL flüssige braune Butter	Salz	100 g Zucker
$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Ingwer	$\frac{1}{4}$ TL Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver
4 säuerliche Äpfel	500 ml Fett	

Außerdem:

1 EL Pekannüsse	1 EL Haselnüsse	1 EL Walnusskerne
1-2 EL Puderzucker	2-3 EL Preiselbeerkompott	

Punschsauce:

1 EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Rotwein, Orangensaft und übrigen Zucker hinzufügen und alles einmal aufkochen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Die Sauce noch 1 bis 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann Vanille, Zimt, Ingwer und Orangenschale hinzufügen, die Preiselbeeren dazugeben und alles mit einem Blatt Backpapier bedeckt abkühlen lassen.

Die ganzen Gewürze vor dem Servieren wieder entfernen.

Inzwischen die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Den Puderzucker nach und nach darüberstäuben und alles unter Rühren karamellisieren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Apfelkücherl:

Für den Bierteig die Eier trennen. Das Mehl in einer Rührschüssel mit Bier und Eigelben mit einem Schneebesen glattrühren.

Vanillezucker, je 1 Prise Nelkenpulver sowie Zimt hinzufügen und die flüssige Butter unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit dem Teigspatel locker und gleichmäßig unter den Teig heben.

Für den Gewürzzucker die übrigen 80 g Zucker mit den Gewürzen mischen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Fett in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Die Apfelscheiben nacheinander in den Bierteig tauchen und portionsweise im Fett langsam goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Gewürzzucker wenden.

Zum Servieren jeweils etwas Sauce auf Dessertteller verteilen, die Apfelkücherl darauflegen und mit den Preiselbeeren, den karamellisierten Nüssen und nach Belieben mit frischen Johannisbeeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2021

Windbeutel mit Vanille-Creme

Für 4 Windbeutel:

125 ml Wasser	3 EL Butter	100 g Mehl
2 Eier	1 Msp. Backpulver	1 TL Zucker

Für die Füllung:

200 g Sahne	2 Eigelb	Mark von 1 Vanilleschote
2 EL Wasser	2 EL Puderzucker	1 Msp. Agar-Agar
Puderzucker	Fruchtpüree	

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Wasser und Butter in einem Topf erhitzen. Gesiebtetes Mehl und Backpulver, sowie Zucker hineinrühren und die Masse bei kleinster Stufe unter Rühren 'abbrennen'. Sobald sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet, den Topf vom Herd ziehen. Den Teig abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben. Eier dazugeben und den Knethaken des Handrührgeräts auf höchster Stufe unterrühren. Kleine Klumpen mit dem Schneebesen beseitigen. Teig weiter abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Mit dem Spritzbeutel (große Sterntülle) 4 - 8 Tupfen auf ein Backblech mit Backpapier spritzen. Windbeutel 20 Minuten backen, dabei die Backofentür nicht öffnen. Gebackene Windbeutel sofort mit einem Messer anschneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung Wasser, Eigelbe, Mark von einer Vanilleschote zusammen mit dem Puderzucker glatt rühren (optional 1 Msp. Agar-Agar hinzufügen). Rührschüssel auf ein Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann die Masse auf Eis kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben, in einen Spritzbeutel füllen.

Windbeutel mit der Vanillecreme füllen, mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Fruchtpüree auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 23. Januar 2021

Orangen-Crème

Für 4 Personen

1 Bio-Orange 1 Vanilleschote 150 ml Milch
300 g Sahne 2 EL Puderzucker 4 Eigelb

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, dann die Schale fein abreiben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Milch, Sahne, abgeriebene Orangenschale, Puderzucker, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und 20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren, die Milch-Sahnemischung durch ein feines Sieb zum Eigelb gießen und verrühren. Die Mischung in 4 feuerfeste Förmchen (ca. 200 ml Inhalt) füllen und diese in eine flache Auflaufform stellen. Soviel heißes Wasser in die Auflaufform gießen, dass die Förmchen bis 2 cm unter den Rand im heißen Wasser stehen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene die Cremes ca. 50 Minuten stocken lassen.

Anschließend die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Orange mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Orangenfilets auslösen.

Die abgekühlte Creme mit den Orangenfilets dekorieren und servieren.

Tipp:

Man kann direkt vor dem Servieren die Cremes (ohne Orangenfilets obenauf) gleichmäßig dünn mit braunem Zucker bestreuen; wie bei einer Crème Brûlée mit dem Gourmet-Flambierbrenner goldbraun abflämmen. Die Orangenfilets dann dazu servieren.

Sybille Schönberger am 18. Januar 2021

Panna cotta mit Mandarinen und Pistazien

Für 4 Personen

1 Vanilleschote 400 ml flüssige Sahne 3 EL Kristallzucker
1 EL Lavendelblüten 4 Blatt weiße Gelatine 100 g Mascarpone

Für die Pistazien:

2 EL flüssiger Lavendelhonig 3 EL Pistazienkerne 2 Mandarinen
Lavendelblüten

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark und die Schote zusammen mit der Sahne, dem Zucker und den Lavendelblüten aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und dann unter die noch heiße Sahne rühren.

Anschließend den Mascarpone unter die Sahne rühren und die Panna cotta in Dessertgläser gießen. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Die Mandarinen schälen und in Stücke teilen. Den Lavendelhonig bei mittlerer Temperatur in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren lassen und die Pistazienkerne und Mandarinen darin gut durchschwenken.

Die Dessertgläser mit den karamellisierten Pistazien, Mandarinen und den Lavendelblüten garnieren.

Christian Henze am 15. Januar 2021

Bayerische Creme mit Johannisbeer-Püree

Für 2 Portionen

2 Eigelbe	80 g Puderzucker	1 Vanilleschote
1/2 TL geriebener Ingwer	125 ml Mandelmilch	1 EL Agavendicksaft
2 Blätter Gelatine	250 ml Schlagsahne	150 g schwarze Johannisbeeren
2 EL Agaven-Dicksaft		

Die Mandelmilch zusammen mit dem Agavendicksaft, etwas geriebenem Ingwer und dem Mark der Vanilleschote erwärmen. In einer Rührschüssel die Eigelbe mit dem Puderzucker verrühren, dann langsam unter Rühren die warme Milch hinzufügen und im Wasser bad weiter schlagen bis die Masse andickt.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Masse geben, weiter rühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Masse auf Eis kalt rühren.

Sahne schlagen und unter die Masse heben, in Dessertgläser abfüllen und mindestens 6 Std. kaltstellen.

Die Johannisbeeren zusammen mit dem Agavendicksaft mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Bayerische Creme auf Teller stürzen und mit dem Johannisbeerpüree anrichten

Björn Freitag am 04. Januar 2021

Index

- Ananas, 21, 44, 50, 52
Apfel, 3, 4, 27, 28, 32, 35, 37, 41, 51, 53
Aprikosen, 33, 43, 48
Arme-Ritter, 8
- Baiser, 17
Bananen, 15, 18, 23, 46, 52
Beeren, 5, 7, 16, 24, 38, 39
Birne, 31, 32
Biskuit, 11, 17, 38, 43
Brombeeren, 16, 37, 46
- Crêpe, 1, 12, 22, 46
Crème, 4, 8, 9, 12, 14, 27, 30, 37, 44, 54–56
Crumble, 37, 40
- Eis, 8, 12, 29, 35
Erdbeeren, 8, 11, 12, 15, 17, 21, 44, 46, 51
- Früchte, 4, 15, 21, 35, 37, 48, 49, 54, 55
- Grütze, 12
Granatapfel, 45, 51
Grapefruit, 21
Gratin, 45
- Heidelbeeren, 15, 16, 39, 49, 51
Himbeeren, 2, 6, 12, 15, 46
- Johannisbeeren, 12, 37, 47, 56
- Kirschen, 12, 25, 29, 30, 32, 41, 44
Knödel, 42
Kokos, 5, 49
Kuchen, 3, 5, 15, 16, 31, 53
- Mandarinen, 23, 55
Mandeln, 3, 5, 17, 20, 26, 29, 33, 37, 39, 45, 49, 56
Mango, 47, 51
Mascarpone, 11, 21, 26, 30, 36, 38, 55
Mousse, 11, 19, 23, 24
Muffins, 49
- Nocken, 25
- Nougat, 12
- Obst, 30
Orangen, 10–12, 16, 18, 20, 21, 28–30, 32, 38, 45, 51, 53, 55
- Parfait, 50
Pfannkuchen, 14, 16, 48, 50
Pfersich, 6, 51
Pflaumen, 22
Pudding, 2, 15, 17, 34, 41, 49
- Quark, 4, 11, 15, 18, 26, 28, 33, 47, 48
- Reis, 21, 29, 34, 44, 47
Rhabarber, 20, 40, 45
- Sabayon, 18, 28
Salat, 27, 50, 51
Schmarrn, 10, 30, 31
Schoko, 13, 32, 33, 49
Smoothie, 50–52
sonstige, 33
Souffle, 47
- Törtchen, 24, 38
Tiramisu, 11, 38
- Vanille-Eis, 28, 30
Vanille-Soße, 40
- Waffeln, 25, 32