

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Dessert

2020-2024

66 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Südtiroler Kaiserschmarrn mit Apfelmus	1
Semifreddo mit Pistazien und weißer Schokolade	2
Crêpe Suzette mit Orangen-Limetten-Eis	3
Heidelbeer-Törtchen	4
Omelette surprise	5
Mandel-Biskuit mit Limetten-Eis, Erdbeer-Holunder-Soße	6
Mini-Churros, Joghurteis, Johannisbeer-Gel, Pistazien	7
Mi-cuit au chocolat mit Sauerrahm-Eis und Korallen-Chip	8
Kuchen-Türmchen, Heidelbeer-Creme, Frischkäse-Frosting	10
Brownie mit Salzkaramell-Soße, Schoko-Riegel, Himbeeren	11
Kürbis-Apfel-Ragout mit Minz-Zimt-Mascarpone, Streusel	12
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster, Apfelmus	13
Kaiser-Schmarrn mit Walnuss-Eis und Marillen-Röster	14
Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Vanille-Creme	15
Kaiserschmarrn mit Gewürz-Apfel	16
Waffeln mit Brombeer-Sorbet, Beeren und Vanille-Creme	17
Zitronen-Pistazien-Muffin mit Erdbeer-Kompott, Mousse	18
Bananen-Pancakes, Blaubeer-Soße, Zitronen-Kokos-Joghurt	19
Heidelbeer-Nocken, Joghurt-Eis, Heidelbeer-Kompott	20
Schokoladen-Buttermilch-Plinsen-Törtchen	22
Zweierlei Zwetschgen-Knödel mit Zwetschgen-Soße	24
Kaiser-Schmarrn mit Pflaumen-Röster und Vanille-Sahne	25
Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis und Zwetschgen-Röster	26
Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Soße	27
Zimt-Tempura von Birne und Apfel mit Vanille-Soße	28

Quark-Grieß-Nocken mit Kürbiskern-Knusper, Vanille-Karotten	29
Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen	31
Lava-Küchlein mit Himbeer-Minz-Apfel-Sorbet, Mango-Rosen	32
Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott und Vanille-Soße	33
Dreierlei von der Schokolade	34
Whoopie Pies mit Erdbeer-Füllung und Mango	35
Mascarpone-Küchlein, Himbeereis, Kirschkompott, Pesto	36
Zwetschgen-Knödel mit Nussbutter und Zwetschgen-Spiegel	37
Mandel-Pfannkuchen mit Obst-Salat und Karamell-Soße	38
Kaiser-Schmarrn mit Aprikosen-Röster und Zimt-Eis	39
Dreierlei Pfannkuchen mit Eis	40
Leipziger Lerchen mit Zabaione	42
Vanille-Pudding mit Orangen-Salat	43
Schwarzwälder Kirsch 2.0	43
Amaretto-Schokoladen-Pudding mit gebrannten Salz-Mandeln	44
Orangen-Eis mit Orangen-Soße	44
Mascarpone-Creme mit Waldbeeren-Salat, weiße Schokolade	45
Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini und Himbeeren	45
Schokokuss-Quark mit Amarena-Kirschen	46
Zimt-Grießknödel mit karamellisierten Birnen	46
Ofen-Pfannkuchen mit warmen Rum-Birnen und Matcha-Sahne	47
Rahm-Dalken mit Beeren-Röster	48
Schoko-Küchlein mit Himbeerpüree	49
Beerenschmarrn mit Sauerrahm-Eis	49
Heidelbeer-Datschi mit Gin-Heidelbeeren	50
Mango-Quark mit Granatapfel und Schokoladen-Röllchen	50
Schokoladen-Zimt-Soufflé	51
Himbeertraum im Glas, karamellierte Mandelblättchen	51
Kokos-Eis mit Schokoladen-Chip	52
Himbeer-Tiramisu	53
Zitronen-Topfen-Soufflé mit karamellisierter Zitrone	53
Zweierlei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	54

Dreierlei Topfen-Knödel mit Himbeerpüree	55
Mousse au chocolat	56
Topfen-Schaum mit süßem Pesto und Pinienkern-Crunch	56
Schoko-Küchlein mit Birnen-Kompott und Walnuss-Karamell	57
Käsekuchen-Creme mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Apfel	58
Äpfel mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Portwein-Soße, Feigen	59
Apfel-Tiramisu	60
Gelierte Feigen mit weißem Schoko-Orangenlikör-Schaum	61
Apple Crumble mit Vanille-Soße	62
Index	63

Südtiroler Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier	200 ml Heumilch	Butter
50 ml Rum, 6050 g Rosinen	100 g Mehl, Type 00	
1 Pck. Backpulver	1 TL Vanilleextrakt	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
5 EL Zucker	1 Prise Salz	Puderrucker

Für das Apfelmus:

500 g Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 ml Apfelsaft
3 Gewürznelken	1 Prise Zimt	1-2 EL Zucker

Für den Teig:

Die Rosinen in heißem Wasser oder etwas Rum einweichen.

Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Bourbon-Vanillezucker vermengen, anschließend Heumilch, Vanilleextrakt und zuletzt Mehl und Backpulver dazu sieben.

Gründlich mischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Mehl-Mischung heben, um die Luftigkeit zu erhalten.

Etwas Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze zugedeckt anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist.

Nach Belieben mit den eingelegten Rosinen bestreuen. Dann den Teig wenden, in kleine Stücke zerreißen, erneut wenden und Teig rundum goldbraun werden lassen.

Etwas Zucker in die Pfanne geben und den Schmarrn darin karamellisieren. Im Anschluss etwas Rum direkt über den Schmarrn gießen und flambieren. Den Kaiserschmarrn vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben.

Tipp: Für ein Extra-Aroma können Sie etwas Zitronenabrieb zum Teig hinzufügen. Auch ein wenig Zimt kann dem Teig eine besondere Note verleihen.

Für das Apfelmus:

Zitrone auspressen. Äpfel zuerst waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke mit dem Apfelsaft in einem Topf mit Zucker, Zimt und Nelken geben und 10-15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern und warm oder kalt servieren.

Klaus Rottensteiner am 18. November 2024

Semifreddo mit Pistazien und weißer Schokolade

Für 4 Portionen

2 Eier (M)	50 g Zucker	200 g Sahne
50 g Pistaziencreme	geriebene weiße Schokolade	Pistazien

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine fast weißliche Masse entsteht. Eiweiß unter die Eigelbmasse heben und mit dieser vermengen. Sahne ebenfalls steif schlagen und unter die Masse heben. Zuletzt die Pistaziencreme mit der Masse vermengen.

Eine Plastikform mit Frischhaltefolie auslegen, so dass diese überlappt. Die Masse in die Form geben und über Nacht in die Tiefkühltruhe stellen, damit das Semifreddo stockt. Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen und dann stürzen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden, mit gehackten Pistazien und weißer Schokolade garnieren und mit einem gekühlten Glas Pineapple genießen.

Britta Welzer / Svenja Mattner-Shahi am 24. Oktober 2024

Crêpe Suzette mit Orangen-Limetten-Eis

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

2 Eier	250 ml Milch	25 g Butter
120 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

3 Orangen, Frucht, Saft	2 EL Bitterorangenmarmelade	50 ml Bitterorangenlikör
1 EL Butter	50 g Zucker	

Für das Eis:

1 Orange, Saft, Zesten	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Zesten	200 g gezuck. Kondensmilch
250 g griech. Joghurt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	Minze

Für die Crêpes:

Die 25 g Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker und die geschmolzene Butter hinzufügen.

Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht mit Butter einfetten.

Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig verteilen.

Crêpe etwa 1-2 Minuten backen, bis die Ränder leicht bräunlich werden, dann wenden und die andere Seite goldbraun backen. Mit dem restlichen Teig wiederholen, bis alle Crêpes gebacken sind. Die Crêpes warm halten.

Für die Sauce:

Zwei Orangen auspressen, dann Schale abreiben. Eine Orange filetieren.

In einer großen Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun ist, den Orangensaft, Bitterorangemarmelade und den Orangenabrieb hinzufügen. Gut umrühren. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Bitterorangenlikör hinzufügen und die Sauce kurz aufkochen. Crêpes nacheinander in die heiße Sauce legen und kurz auf jeder Seite schwenken, sodass sie die Sauce gut aufnehmen. Filets dazugeben. Flambieren.

Für das Eis:

Orange und Limette waschen, Zesten abziehen und den Saft auspressen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Kondensmilch in einer Schüssel mit Vanillemark, Orangen- und Limettensaft sowie den Zesten verrühren. Joghurt nach und nach unterheben und alles in die Eismaschine geben. In der Maschine zu cremigem Eis rühren lassen. Später mit Minze garnieren.

Die Crêpes auf Tellern anrichten, Orangenfilet dazugeben, eventuell mit etwas zusätzlichem Orangenabrieb und einem Spritzer Bitterorangen Likör garnieren. Das Eis in ein vorgekühltes Schälchen geben und sofort servieren.

Svetozar Savi am 15. August 2024

Heidelbeer-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Haferkekse 30 g Butter 1 Zweig Thymian

Für die Frischkäse Masse:

1 Zitrone, Saft, Abrieb 100 g Frischkäse 3 EL griech. Joghurt
1 EL Puderzucker 1 TL Gelatine-Pulver

Für die Heidelbeeren:

150 g Heidelbeeren 1 TL Gelatine-Pulver 1 EL Puderzucker

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Zeste Heidelbeeren 1 Haferkeks
2 Zitronen-Thymian

Für den Teig:

Die Haferkekse in einen Plastikbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Mit der Butter und etwas Thymian vermengen.

In einem Desserttring die Keksmasse verteilen und sanft andrücken. In den Kühlschrank stellen.

Für die Frischkäse Masse:

Friskkäse, Joghurt, Puderzucker und etwas Zitronensaft und -abrieb mischen. Etwas Creme beiseitestellen. Danach Gelatine dazumischen.

Die Masse auf dem Keksboden verteilen.

Für die Heidelbeeren:

Heidelbeeren mit einem Stabmixer zerkleinern, etwas zur Seite stellen.

Danach Gelatine und Puderzucker dazu mischen. Die Masse auf die Friskkäsecreme gießen. Törtchen in den Tiefkühler stellen.

Für die Garnitur:

Nach ca. 15 Minuten Törtchen herausnehmen, aus dem Ring lösen, mit Heidelbeeren, etwas Creme, Keksbrösel, Zitronenzeste und Thymianblüte garnieren.

Anemone Vogels am 15. August 2024

Omelette surprise

Für zwei Personen

Für den Biskuit:

1 Zitrone, davon Saft	2 Eier	46 g Zucker
46 g Weizenmehl, Type 505	1 Prise Salz	1 Prise Backpulver

Für das Himbeereis:

300 g TK-Himbeeren	200 ml Milch	150 ml Sahne
1 Ei	150 g Zucker	

Für den Eischnee:

3 Eier	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Zucker
1 Prise Salz		

Für die Fertigstellung:

1 EL Himbeermarmelade	20 g TK-Himbeeren	10 frische Himbeeren
-----------------------	-------------------	----------------------

Für die Garnitur:

10 Himbeeren	10 Brombeeren	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
--------------	---------------	--------------------------

Für den Biskuit:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eismaschine vorfrieren.

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Zitronensaft aufschlagen. Wenn das Eiweiß fest ist, Zucker dazugeben, noch einmal aufschlagen. Eigelb unterheben, mit Mehl und Backpulver vermischen. Den Teig auf Backpapier geben und 10 Minuten backen.

Gleich nach Entnahme aus dem Ofen den Biskuit zuschneiden und zum Auskühlen in das Gefrierfach legen.

Für das Himbeereis:

Himbeeren pürieren. Zucker, Milch, Sahne und Ei dazugeben und zusammen mixen und in die Eismaschine geben.

Für den Eischnee:

Zitrone halbieren und etwas auspressen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und Spritzer Zitronensaft bei nicht zu hoher Geschwindigkeit aufschlagen, sonst wird das Eiweiß nicht glatt und glänzend. Zucker zugeben und noch einmal aufschlagen.

Für die Fertigstellung:

Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Marmelade auf dem Biskuit verteilen. TK-Himbeeren pürieren und als Isolierschicht darauf geben. Frische Himbeeren auf dem Biskuit verteilen.

In eine Form geben und mit Himbeereis bedecken. Eischnee darauf geben und für 3 Minuten im Ofen bei 240 Grad überbacken.

Für die Garnitur:

Minze zupfen. Gericht mit Himbeeren, Brombeeren und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Minze, Brombeeren und Himbeeren garniert servieren.

Ivan Chlumsky am 10. August 2023

Mandel-Biskuit mit Limetten-Eis, Erdbeer-Holunder-Soße

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 g saure Sahne 50 ml Sahne 110 g Zucker
1 ½ Limetten

Für den Mandelbiskuit:

100 g weiße gemahl. Mandeln 3 Eier 1 Zitrone, davon Abrieb
90 g Puderzucker ½ Vanilleschote 1 Prise Zimt
Zucker Butter

Für die Sauce:

50 g frische Erdbeeren 1 EL Holundersirup 5 Blätter frische Minze

Für den Pistazien-Crunch:

6 Cantuccini 1 EL Pistazien

Für die Garnitur:

10 Erdbeeren

Für das Eis:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Limettenschale abreiben, anschließend Limetten auspressen. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. In einer vorgefrorenen Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelbiskuit:

Vier Muffin-Förmchen ausbuttern und mit wenig Zucker bestäuben.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen.

Puderzucker und Eigelbe schaumig aufschlagen. Vanille der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitronenschale abreiben. Vanillemark, Zitronenabrieb und Zimt in die Eigelb-Masse rühren. Mandeln zugeben und gut vermengen. Das steife Eiweiß nach und nach vorsichtig unterheben. Die Masse in Muffin-Förmchen abfüllen und im Ofen für 10- 15 Minuten backen. Die noch warmen Muffins vorsichtig aus der Form nehmen und servieren.

Für die Sauce:

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, abtrocknen und mit etwas Minze pürieren. Die Sauce durch ein Sieb streichen und mit dem Holundersirup verrühren. In eine Dosierflasche geben und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für den Pistazien-Crunch:

Cantuccini mit Pistazien in einem Multizerkleinerer mixen.

Für die Garnitur:

Erdbeeren vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden.

Beeke Meister am 10. August 2023

Mini-Churros, Joghurteis, Johannisbeer-Gel, Pistazien

Für zwei Personen

Für die Churros:

1 Ei	30 g Butter	25 ml Vollmilch
60 g Weizenmehl	2 EL Zimt	3 EL Zucker
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Für das Joghurteis:

200 ml Sahne	350 ml Naturjoghurt	80 g Puderzucker
1 Zitrone, davon Saft		

Für das Gel:

200 ml Johannisbeersaft	3 g Agar Agar
-------------------------	---------------

Für die Pistazien:

30 g gesalzene Pistazienkerne	15 g Zucker
-------------------------------	-------------

Für die Churros:

Die Eismaschine vorkühlen.

75 ml Wasser, Milch, 1 Prise Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl einrühren. Weiterrühren, bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Topfrand und -boden löst. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Ei mit dem Schneebesen eines Handrührers in den Teig einrühren, bis sich das Ei mit dem Teig verbunden hat und dieser glänzt. Zimt mit restlichem Zucker mischen.

Das Öl auf etwa 170 Grad erhitzen, den Teig in eine Spritztülle geben und ca. 4 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen. 2-3 Minuten goldbraun frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in einem Mix aus Zimt und Zucker wälzen.

Für das Joghurteis:

Zitrone halbieren und auspressen. Die gekühlte Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, 1 EL Zitronensaft und Puderzucker verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Nun für etwa 30 Minuten in die Eismaschine geben.

Für das Gel:

Johannisbeersaft mit Agar Agar aufkochen und danach abkühlen lassen.

Bei Bedarf noch einmal glatt mixen.

Für die Pistazien:

Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt, anfangen umzurühren. Solange karamellisieren, bis der Zucker eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Pistazien untermischen und vollständig mit Karamell überziehen. Die Masse auf Backpapier fest werden lassen und anschließend in Stücke brechen.

Thomas Bösem am 10. August 2023

Mi-cuit au chocolat mit Sauerrahm-Eis und Korallen-Chip

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitter-Schokolade,70%	20 g Mehl	50 g Butter
1 Ei	1 Eigelb	60 g Puderzucker
1 Prise Salz	$\frac{1}{2}$ EL Orangenlikör	1 Orange, Schale
Puderzucker	20 g Butter, 20 g Zucker	

Für das Sauerrahm-Eis:

250 g Sauerrahm	150 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
90 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Limette, Saft, Abrieb

Für die Birnenspalten:

1 reife Birne	1 EL Butter	1 EL Agavendicksaft
1 Zitrone		

Für die Walnüsse:

60 g Walnusskerne	3 EL Honig
-------------------	------------

Für die Korallen-Chips:

25 ml kaltes Wasser	30 ml Sonnenblumenöl	5 g Mehl
1 Msp. Kakao	Puderzucker	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für das Schokoküchlein:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Förmchen (je 100 ml Inhalt) mit reichlich Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Bis zum Verwenden in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem nicht zu heißen Wasserbad (ca. 90 Grad) schmelzen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer weiß-schaumigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokolade unter die Eier rühren.

Orangenschale und Orangenlikör unterrühren. Mehl dazugeben und unterheben. Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Da die Backzeit von Ofen zu Ofen abweichen kann, unbedingt nach 8 Minuten mit dem Finger leicht auf die Oberfläche eines Küchleins tippen. Sobald die Oberfläche nicht mehr elastisch ist und nicht mehr fettig glänzt und eine Art Kruste gebildet hat, ist er fertig.

Förmchen aus dem Ofen nehmen. Küchlein 1-2 Minuten ruhen lassen.

Dann den Rand von den Förmchen mit einem Messer lösen und die Küchlein vorsichtig stürzen und auf dem Teller platzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Sauerrahm-Eis:

Sauerrahm, Crème fraîche, Sahne, Puderzucker, Vanillemark und Limettensaft und Abrieb in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. Entweder mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine. Masse sofort in die Eismaschine füllen (Einstellung cremig oder besser fest) sodass es nach 30-35 Minuten fertiggestellt ist.

Für die Birnenspalten:

Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Agavendicksaft mit in die Pfanne geben und Birnenspalten 5 Minuten kurz dünsten ,dabei die Spalten drehen, den Bräunungsgrad kontrollieren Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig zugeben und anschließend karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Korallen-Chips:

Wasser, Öl, Mehl und Kakao mit dem Mixstab mixen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Danach etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen. Korallen-Chip mithilfe eines Pfannenwenders vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren etwas Puderzucker über den Korallen-Chip streuen. Anschließend das überschüssige Fett aus der Pfanne in eine Schale ausgießen und die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

Minzeblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Cordula Pollok am 10. November 2022

Kuchen-Türmchen, Heidelbeer-Creme, Frischkäse-Frosting

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

2 Eier	100 ml Sahne	20 g Zucker
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	

Für die Heidelbeercreme:

120 g Heidelbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 ml Sahne
2 EL Zucker		

Für das Frischkäse-Frosting:

60 g Frischkäse	40 ml Milch	20 g Puderzucker
-----------------	-------------	------------------

Für Mango-Spiegel:

1 reife Mango	1 TL Puderzucker	1 EL Orangensaft
---------------	------------------	------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	Minze als Garnitur verwenden.	
---------------	-------------------------------	--

Für den Kuchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Sahne steif schlagen und nach und nach aufgeschlagene Eier unterheben. Mehl mit Zucker und Backpulver vermischen und langsam Sahne-Ei-Masse unterheben bis ein Teig entsteht. Teig auf einem Backblech mit Papier ausstreichen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Für die Heidelbeercreme:

Heidelbeeren waschen. Zitrone auspressen. Heidelbeeren mit Zucker und 1 EL Zitronensaft vermengen und fein pürieren. Sahne steif schlagen und Heidelbeerpüree unterheben.

Für das Frischkäse-Frosting:

Frischkäse mit Milch vermengen und zu einer cremigen Konsistenz schlagen. Mit Puderzucker abschmecken.

Mango halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. In einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Puderzucker und Orangensaft verfeinern. Püree durch ein Sieb streichen und bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur:

Mehrere Kreise vom Blechkuchen mit einem Servierring ausstechen.

Dann Kuchen, Heidelbeercreme und Frosting im Servierring schichten und auf Mangospiegel servieren.

Timon Voigt am 27. Oktober 2022

Brownie mit Salzkaramell-Soße, Schoko-Riegel, Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Brownie:

100 g Bitterschokolade (70%)	2 Eier, Größe L	125 g Butter
40 g Kakaopulver	35 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 g Zucker		

Für den Schokoriegel:

2 Schokoriegel	1 Ei	75 g Mehl
60 ml helles Bier	1 Prise Salz	Pflanzenöl

Für die Salzkaramell-Sauce:

60 g Butter	90 g Sahne	150 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Himbeeren:

150 g frische Himbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zweig Minze
1 Prise Zucker		

Für die Garnitur:

50 g ungesalzene Erdnüsse

Für den Brownie:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Schokolade und Butter gemeinsam in einer Aufschlagschüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Kakaopulver, Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Eier mit Zucker in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen, die geschmolzene Butter und Schokolade langsam hineingeben und anschließend das Kakaopulver, Mehl und Backpulver löffelweise bei niedriger Stufe unterheben. Danach in einer gefetteten kleinen Backform ca. 20-25 Minuten backen. Der Kern sollte noch saftig sein.

Für den Schokoriegel:

Ei schaumig aufschlagen und mit Bier vermengen. Mehl nach und nach hinzugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen.

Schokoriegel in der Mitte durchschneiden. Danach voll mit Teig ummanteln und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salzkaramell-Sauce:

Zucker in einem Topf auf mittlerer Hitze schmelzen. Sobald der Zucker komplett geschmolzen und braun ist, Butter unterrühren. Vom Herd nehmen und Sahne einrühren. Eine Prise Salz hinzugeben.

Für die Himbeeren:

Zitrone auspressen. Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker marinieren.

Minzblätter fein hacken und unterrühren. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Erdnüsse grob hacken und über das Gericht geben.

Christopher Huch am 27. Oktober 2022

Kürbis-Apfel-Ragout mit Minz-Zimt-Mascarpone, Streusel

Für zwei Personen

Für die Streusel:

45 g kalte Butter 60 g brauner Zucker 75 g Mehl
1 Prise Zimt

Für das Kürbis-Apfel-Ragout:

125 g Hokkaido-Kürbis 1 säuerlicher Apfel ½ Zitrone
50 g Walnüsse 50 g brauner Zucker 25 g Butter

Für die Zimt-Mascarpone:

75 g Mascarpone 1-2 EL Milch 2 Zweige Minze
½ EL Vanillezucker 1 TL Honig 1 TL Zimt

Für die Streusel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Butter, Mehl und Zimt mit dem Handrührgerät in einer Schüssel zu Streuseln verarbeiten, dann 15-20 Minuten im Backofen backen.

Für das Kürbis-Apfel-Ragout:

Kürbis waschen, entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Walnüsse hacken, einige für die Deko zur Seite legen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazugeben und 20 Sekunden schmelzen lassen. Kürbiswürfel untermischen und andünsten. Dann die Äpfel, Walnüsse und Zimt unterheben. Weiter andünsten bis der Kürbis gar ist.

Zitrone auspressen und das Ragout mit dem Saft einer Hälfte würzen.

Für die Zimt-Mascarpone:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter in feine Streifen schneiden.

Ein kleine Menge zur Dekoration zurückhalten. Mascarpone mit Minze, Zimt, Vanillezucker und Honig verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz Milch untermischen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Das Gericht auf einem Teller anrichten und servieren.

Kerstin Schmalzl-Greis am 27. Oktober 2022

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster, Apfelmus

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

25 g in Rum eingelegte Rosinen	20 g Mandelblättchen	2 Eier
25 g Butter	125 ml Milch	25 g Zucker
Zucker (zum Karamellisieren)	Puderzucker	65 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Salz	

Für den Zwetschgenröster:

200 g Zwetschgen	1 Zitrone	1 EL Amaretto
20 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	1 Prise gemahlene Nelken

Für den Apfelmus:

200 g Äpfel	1 Zitrone	2-3 cm Ingwer
10 g Zucker		

Für den Vanille-Topfen:

100 g Speisetopfen, 40%	100 g griechischer Joghurt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
20 g Zucker		

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine leere Pfanne hineinstellen.

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Milch, Salz, Mehl und Backpulver mit einem Schneebesen verrühren.

Eischnee unterheben.

Pfanne aus dem Ofen holen und Butter hineingeben.

Kaiserschmarrn-Teig in die geschmolzene Butter geben, mit Rum-Rosinen bestreuen und auf mittlerer Schiene in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Pfanne herausholen, Kaiserschmarrn vierteln und wenden. Mit Kristallzucker bestreuen und für weitere 10 Minuten zurück in den Ofen geben.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Mandelblättchen garnieren.

Für den Zwetschgenröster:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwetschgen waschen, entsteinen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Zucker, 20 ml Wasser, Zimt und Nelken ca. 20 Minuten einkochen. Mit Amaretto abschmecken.

Für den Apfelmus:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen und klein schneiden. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und mit Zitronensaft, Ingwer, Zucker und 20 ml Wasser ca. 20 Minuten einkochen. Wenn die Äpfel zerkoht sind, mit einem Stabmixer pürieren.

Für den Vanille-Topfen:

Mark einer $\frac{1}{2}$ Vanilleschote auskratzen und mit Topfen, Joghurt und Zucker glatt rühren.

Gesa Schwanke am 04. Oktober 2022

Kaiser-Schmarrn mit Walnuss-Eis und Marillen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

150 g Quark	50 g Schmand	5 Eier
1 Zitrone	50 g Walnüsse	90 g Zucker
60 g Maisstärke	1 Vanilleschote	Honig, Butter

Für das Walnusseis:

2 Eier	250 ml Milch	200 ml Schlagsahne
120 g Zucker	1 Päck. Vanillezucker	100 g Walnüsse
40 ml Ahornsirup		

Für den Marillenröster:

250 g frische Marillen	1 Orange	1 Zitrone
25 g Kristallzucker	1 Schuss Walnusslikör	

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Eier trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelbe mit Quark, Schmand, Zitronenabrieb und Vanillemark verrühren. Eiweiß in einer extra Schüssel aufschlagen und nach und nach Zucker einrieseln lassen und zu steifem Eischnee schlagen. Maisstärke unterrühren. Einen Teil der Masse in die Topfenmasse rühren und den Rest behutsam unterheben. Teig in einer beschichteten Pfanne in aufgeschäumter Butter gleiten lassen, die Walnüsse einstreuen und von der Unterseite leicht anbacken.

Anschließend im Backofen durchbacken lassen.

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

Für das Walnusseis:

Eier trennen und Eigelbe, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Milch erwärmen und zum Ei-Zuckergemisch geben und gut verrühren. Die Masse nochmals erhitzen, bis das Eigelb bindet, sie darf nicht aufkochen.

Gut durchkühlen, am besten über Nacht im Kühlschrank.

Die Walnüsse hacken, einige für die Garnitur beiseitelegen und in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auskühlen lassen. Sahne aufschlagen und mit Walnüssen und den Ahornsirup unter die gekühlte Masse ziehen und in die Eismaschine geben. Zu Eis gefrieren lassen. Die Rührzeit ist von der Maschine abhängig.

Mit den gerösteten Walnüssen und einem Schuss Ahornsirup servieren.

Für den Marillenröster:

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen.

Orangen- und Zitronenzeste herunterschneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Wasser mit Zesten, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Marillen dazugeben und langsam einkochen lassen. Zesten entfernen, mit Likör verfeinern. Vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen lassen.

Carolin Mayr am 01. September 2022

Kaiser-Schmarrn mit Zwetschgen-Röster, Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

3 Eier	100 ml Milch	100 g Sauerrahm
25 g Butter	4 TL gehobelte Mandeln	1 Zitrone, Abrieb
Butterschmalz	1 Vanilleschote	100 g Mehl
2 TL Puderzucker	1 EL Zucker	1 Prise Salz

Für den Zwetschgenröster:

5 frische Zwetschgen	1 Schuss Orangenlikör	50 ml Apfelsaft
Butterschmalz	1 TL Zucker	1 TL Salzflocken

Für die Creme:

1 Ei	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Vanilleschote	1 EL Zucker	

Für den Schmarrn:

Die Eier trennen. Butter in einem Topf schmelzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker und ausgekratzter Vanilleschote und Vanillemark schaumig aufschlagen.

Sauerrahm und Milch miteinander verrühren.

Nach und nach abwechselnd 1 Löffel gesiebtes Mehl und 1 Schuss Sauerrahm-Milch einrühren bis alles aufgebraucht ist. Die zerlassene Butter hinzugeben, etwas Zitronenabrieb unterheben und Teig ruhen lassen.

Eiweiß mit etwas Salz zur Vogelnase aufschlagen und unter die Masse heben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Teig ca. 1 Zentimeter hoch eingießen. Hitze reduzieren und Teig goldgelb anbacken.

Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken.

In mundgerechte Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und auf den Schmarrn geben.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen entkernen und in eine Pfanne in Butterschmalz rösten.

Zucker dazugeben, mit Orangenlikör ablöschen, mit Apfelsaft auffüllen und reduzieren lassen. Salzflocken darüber geben.

Für die Creme:

Rosmarinweig kneten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Ei, Sahne, Vanillemark, Rosmarin und Zucker vermengen und stehen lassen. Durch ein Sieb in den Sahnesyphon abseihen, mit einer Kapsel bestücken, gut schütteln und anrichten.

Konstanze Hanke am 29. August 2022

Kaiserschmarrn mit Gewürz-Apfel

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier, Größe L	7 EL Mehl, Type 405	2 EL Milch
1 EL Butter	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
1 Vanilleschote		

Für den Gewürzapfel:

1 Apfel (Granny-Smith)	1 Zitrone	1 Orange
50 ml naturtrüber Apfelsaft	1 EL Arhornsirup	1 Msp. Ingwerpulver
mildes Chilipulver	1 EL Vanillezucker	1 Msp. Zimt

Für die Garnitur:

1 EL Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei Vanillezucker langsam zugeben. Eigelb, Milch und Mehl zu einem glatten Teig vermengen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und zum Teig geben. Butter in einer nicht beschichteten Pfanne schmelzen.

Eiweiß vorsichtig dem Teig unterheben. Achtung, nicht rühren! Teig in die Pfanne geben und leicht anbacken. Kaiserschmarrn für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Kaiserschmarrn wenden und die andere Seite goldgelb backen. Kaiserschmarrn in Stücke zerreißen. Kaiserschmarrn mit Butter und Puderzucker karamellisieren.

Für den Gewürzapfel:

Apfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Apfel in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze geben und etwas Vanillezucker drüberstreuen. Apfel leicht karamellisieren. Ahornsirup dazugeben.

Danach den Apfelsaft zugeben. Apfel mit den Gewürzen nach Geschmack würzen und etwas Abrieb der Zitrone und Orange dazugeben.

Für die Garnitur:

Beim Anrichten etwas Puderzucker über dem Kaiserschmarrn verteilen.

Kamil Lewandowski am 09. Mai 2022

Waffeln mit Brombeer-Sorbet, Beeren und Vanille-Creme

Für zwei Personen

Für die Waffeln:

70 g Mohn	4 Eier	220 g Butter
130 g Zucker	40 g Vanillezucker	320 g Mehl, Type 405
7 g Backpulver		

Für das Sorbet:

800 g TK-Brombeeren	400 g Zucker	100 ml Gin
---------------------	--------------	------------

Für die marinierten Beeren:

150 g gemischte Beeren	1 Limette, Abrieb & Saft	1 Vanilleschote
1 EL Puderzucker		

Für die Vanillecreme:

250 g Quark	100 g Crème-fraîche	20 g Puderzucker
1 Limette, Saft & Abrieb	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für den Beeren-Gewürzsud:

200 g TK rote Früchte	1 Limette, davon Saft	1 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	1 Sternanis	3 Nelken
2 EL Puderzucker		

Für die Garnitur:	2 Zweige Thymian	essbare Blüten
--------------------------	------------------	----------------

Für die Waffeln: Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterarbeiten bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Anschließend im Waffeleisen goldbraune Waffeln ausbacken. Die Waffeln rund ausstechen und bis zum Anrichten bei Seite legen.

Für das Sorbet: 400 ml Wasser und Zucker zusammen aufkochen. Die Brombeeren dazugeben und kurz köcheln lassen. Gin unterheben. Mit einem Mixer glatt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Masse in der Eismaschine zu einem geschmeidigen Sorbet gefrieren lassen.

Für die marinierten Beeren: Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Vanille der Länge nach einschneiden und Mark herauslösen. Saft und Abrieb einer halben Limette mit Vanillemark und Puderzucker verrühren.

Danach die Marinade über die Beeren geben bis die Beeren leicht bedeckt sind. Bis zum Anrichten marinieren lassen.

Für die Vanillecreme: Vanille der Länge nach einschneiden und die Hälfte des Marks herauslösen. Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Quark und Crème Fraîche kurz aufschlagen. Puderzucker, den Saft und den Abrieb einer halben Limette und das Vanillemark unter die Quarkmasse rühren und kaltstellen.

Für den Beeren-Gewürzsud: Limette halbieren und auspressen. Die tiefgefrorenen Früchte mit dem Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Gewürze und etwas Limettensaft dazugeben und bei kleiner Hitze circa 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Früchte durch ein Sieb streichen und den Sud auffangen.

Für die Garnitur: Thymian abbrausen, trockenwedeln, mit den Blüten als Garnitur verwenden. Vanillecreme auf tiefen Tellern austreichen und Tupfen mit einem Spritzbeutel darum verteilen. Die marinierten Beeren darum verteilen.

Eine Nocke des Sorbets dazwischensetzen. Zwei ausgestochene Waffeln danebenlegen und den heißen Beeren-Gewürzsud separat servieren. Mit den Blüten und den Thymianspitzen ausgarnieren.

Dennis Straubmüller am 05. Mai 2022

Zitronen-Pistazien-Muffin mit Erdbeer-Kompott, Mousse

Für zwei Personen

Für die Limettenmousse:

2 Limetten	150 g Naturjoghurt, 3,8%	200 g Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine	2-3 EL Puderzucker	

Für das Erdbeerkompott:

250 g Erdbeeren	1 Vanilleschote	40 g Zucker
-----------------	-----------------	-------------

Für den Zitronen-Pistazien-Muffin:

1 Zitrone	2 Eier	90 g Butter
4 EL Milch, 3,5%	3 EL geschälte Pistazien	175 g Weizenmehl
1 Päck. Backpulver	75 g Zucker	50 g Puderzucker

Für die Limettenmousse:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen und auffangen. Schlagsahne steif schlagen. Limettensaft und Abrieb mit Naturjoghurt, Puderzucker und Gelatine vermengen und mit einem Rührgerät mixen. Sahne anschließend unterheben und alles kühl stellen.

Für das Erdbeerkompott:

Erdbeeren waschen, vierteln in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sobald die Erdbeeren Wasser gezogen haben einmal aufkochen lassen und die Vanille hinzugeben. Abkühlen lassen.

Für den Zitronen-Pistazien-Muffin:

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier hinzufügen.

Mehl und Backpulver vermischen und auch in die Schüssel geben. So lange rühren bis ein Teig entsteht. Zitrone waschen und abreiben, anschließend den Saft auspressen und auffangen. Dann Milch, Zitronensaft und Abrieb sowie 2/3 der Pistazien in den Teig geben und nochmals gut verrühren. Anschließend Teig in Muffinförmchen geben und im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Aus Puderzucker und 3 EL Wasser einen Guss rühren und auf die Muffins geben, sobald diese ausgekühlt sind. Pistazien hacken und Muffins damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benita Meinen am 24. März 2022

Bananen-Pancakes, Blaubeer-Soße, Zitronen-Kokos-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Bananen-Pancakes:

1 reife Banane	100 ml pflanzliche Milch	100 g Mehl
1 TL Backpulver	30 g Zucker	Pflanzenöl
1 Prise Salz		

Für die Blaubeersauce:

150 g Blaubeeren	15 g Zucker	10 g Speisestärke
------------------	-------------	-------------------

Für den Zitronen-Kokosjoghurt:

1 Zitrone	150 g ungesüßter Kokosjoghurt	1 EL Agavendicksaft
-----------	-------------------------------	---------------------

Für den Macadamia-Krokant:

150 g Macadamianüsse	20 g vegane Butter	3 EL Zucker
----------------------	--------------------	-------------

Für die Dekoration:

1 Zweig Minze

Für die Bananen-Pancakes:

Die Banane schälen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, bis ein Mus entsteht. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Pflanzliche Milch und Bananenmus hinzugeben und zu einem dickflüssigen Teig vermengen. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Etwas Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und Pancakes darin nacheinander ausbacken. Sobald sich kleine Blasen bilden, Pancakes wenden, sodass sie von beiden Seiten goldbraun sind.

Für die Blaubeersauce:

Blaubeeren waschen, trockentupfen und in einen kleinen Topf geben.

Speisestärke mit 80 ml Wasser glattrühren und die Mischung zusammen mit dem Zucker ebenfalls in den Topf geben. Mischung einmal aufkochen lassen und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie nach und nach andickt.

Blaubeeren dabei leicht mit einer Gabel oder einem Kochlöffel zerdrücken. Blaubeersoße nach Wunsch pürieren und beiseitestellen, bis die Pancakes fertig sind.

Für den Zitronen-Kokosjoghurt:

Zitrone waschen, die Schale einer Hälfte abreiben. Dann halbieren und eine Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Kokosjoghurt mit Agavendicksaft, Zitronensaft und -abrieb verrühren und beiseitestellen.

Für den Macadamia-Krokant:

Butter mit dem Zucker in einer Pfanne zerlassen. Nüsse grob hacken, dazugeben und hellbraun karamellisieren lassen. Auf eine glatte Fläche mit Backpapier geben, verteilen und auskühlen lassen. Später in Stücke brechen.

Für die Dekoration:

Minze abbrausen und trockenwedeln, die Spitze abzupfen.

Die Pancakes aufeinander stapeln, Blaubeersoße darüber gießen, einen Klecks Kokosjoghurt auf den Pancakes platzieren und den Nuss-Krokant darüber streuen. Mit Minze garnieren.

Natália dos Reis Goncalves am 24. März 2022

Heidelbeer-Nocken, Joghurt-Eis, Heidelbeer-Kompott

Für zwei Personen

Für das Joghurt-Eis:

1 Zitrone	2 Eier	150 g griech. Joghurt, 10%
50 ml Sahne	125 ml Milch	75 ml Holunderblütensirup
25 g Puderzucker	1/4 Vanilleschote	1 Prise Salz

Für die Heidelbeer-Nocken:

350 g Heidelbeeren	1 Zitrone	3 Eier
110 ml Milch	30 g weiche Butter	Butterschmalz
130 g Dinkelmehl	2 EL Puderzucker	1 TL Vanillebourbon-Zucker
½ TL Backpulver	1 EL Puderzucker	Tonkabohne
1 Prise Salz		

Für das Heidelbeerkompott:

300 g Heidelbeeren	1 Orange	1 Zitrone
2 cl Portwein	Waldhonig	1 Vanillestange
1 EL weißer Rohrzucker	Tonkabohne	1 Prise Salz

Für das Holunderblüten-Joghurt-Eis:

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Puderzucker und einer Prise Salz cremig schlagen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Vanillemark zusammen erhitzen und langsam unter Rühren in Eimasse geben. Masse zurück in den Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Sie darf nicht kochen. Dann in eine große Schüssel umfüllen und im Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Zitrone waschen, abreiben, halbieren und auspressen. Saft auffangen. Sahne steif schlagen, mit dem Holunderblütensirup, Joghurt, etwa 1,5 EL Zitronensaft und etwas Abrieb unter die abgekühlte Creme heben. In eine Eismaschine füllen und ca. 25 Minuten gefrieren lassen. Ersatzweise in eine flache Schüssel füllen, in den Gefrierschrank stellen und alle 30 Minuten kräftig durchrühren, bis die Eiscreme entstanden ist.

Das Eis in der Eismaschine nur so lange rühren, bis es cremig ist. Je länger man es rührt, desto größer ist die Gefahr, dass es überfriert und somit grisselig wird.

Für die Heidelbeer-Nocken:

Heidelbeeren waschen und im Sieb abtropfen lassen. Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zitrone waschen, abreiben, halbieren und dann so viel Saft auspressen, dass es einen TL ergibt. Ein kleines Stück Tonkabohne reiben. Milch, Salz, weiche Butter und den Abrieb von Zitrone und Tonkabohne in den Schaum geben und verquirlen. Dinkelmehl sieben und Backpulver untermischen. Eiweiß mit 1 EL Puderzucker und Zitronensaft steif schlagen. Ein paar Heidelbeeren beiseitelegen zur Dekoration. Dann Eischnee und Heidelbeeren locker unter die Teigmasse heben.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Heidelbeerteigmasse als kleine, goldgelbe Nocken bei mittlerer Hitze ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Heidelbeerkompott:

Heidelbeeren waschen und im Sieb abtropfen lassen. Rohrzucker in einem Topf erhitzen und die Heidelbeeren darin karamellisieren. Orange und Zitrone waschen, etwa die Hälfte abreiben, halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Heidelbeeren mit Portwein und Saft der Orange ablöschen. Ein kleines Stück Tonkabohne reiben. Vanillestange aufschneiden und eine Hälfte der Vanillestange ausschaben. Dann Abrieb von Orange und Zitrone, Zitronensaft, Vanille und Tonkabohne zu den Heidelbeeren geben und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben mit Honig abschmecken.

Das Kompott als Spiegel auf einen Teller geben und die Nocken darauf drapieren. Eis anlegen und alles mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Christa Lührmann am 24. März 2022

Schokoladen-Buttermilch-Plinsen-Törtchen

Für zwei Personen

Für die Buttermilchplinsen:

450 ml Buttermilch	2 Eier	50 g Zartbitterschokolade
230 g Mehl	50 ml Mineralwasser	20 g Backkakao
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt-Pulver	1 EL Zucker
2 EL Pflanzenöl		

Für die Ganache:

100 g Zartbitterschokolade	100 ml Sahne
----------------------------	--------------

Für das Orangen-Ragout:

2 Orangen	50 ml Orangensaft	1 TL Speisestärke
20 ml Orangenlikör	1 EL Puderzucker	

Für die Minz-Zabaione:

5 Blätter Minze	40 ml Milch	2 Eier, Eigelb
1 cl Pfefferminzlikör	2 EL Zucker	

Für das Mandel-Krokant:

75 g gehackte Mandeln	1 EL Butter	60 g Zucker
-----------------------	-------------	-------------

Für die Zitronencreme:

1 Zitrone (Saft, Abrieb)	125 g griech. Sahnejoghurt	125 g Ricotta
1 EL Zucker		

In einer Schüssel das Mehl, die Buttermilch, Mineralwasser, Eier, Zucker, Backpulver, Vanille und Backkakao mit einem Mixer cremig verrühren.

Schokolade reinraspeln.

Eine beschichtete Pfanne aufstellen und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Mit einem Küchentuch das Öl in der Pfanne einreiben. Nun die einzelnen Plinsen in der Pfanne backen. Sobald kleine Bläschen erkennbar sind und die Plinse sich von der Pfanne löst, kann diese gewendet werden und weitere 1,5 Minuten gebacken werden. Plinsen nach dem Backen leicht auskühlen lassen und mit einem Ausstecher in gleiche runde Kreise schneiden.

Für die Ganache:

In einem Topf die Sahne erhitzen und die Schokolade schmelzen lassen.

Die warme Ganache bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für das Orangen-Ragout:

Orangen filetieren. In einem Topf den Puderzucker schmelzen / leicht karamellisieren lassen und mit Orangenlikör und Orangensaft ablöschen.

Kurz aufkochen. Speisestärke mit einem Esslöffel Orangensaft mischen und in den Topf mitgeben, aufkochen lassen. Nun den Orangensud vom Herd stellen und die Orangenfilets einlegen und ruhen lassen.

Für die Minz-Zabaione:

Einen Topf mit Wasser erwärmen.

Minze abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Milch aufkochen. Eier trennen und Eigelbe, Zucker und die warme Minzmilch in einer großen Schlagschüssel verrühren. Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschäumig aufschlagen.

Schüssel von Wasserbad nehmen. Minzlikör unterrühren. Masse noch 2 Minuten weiterschlagen, damit die Creme nicht stockt.

Für das Mandel-Krokant:

Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und aufpassen, dass dieser nicht zu braun wird. Butter hinzufügen und kräftig rühren. Mandeln dazugeben und ordentlich mit dem Karamell

vermengen. Karamellmasse auf ein Stück Backpapier flach auslegen, mit einem weiteren Backpapier abdecken und mit Hilfe eines Nudelholzes flach ausrollen. Sobald die Masse ausgekühlt ist, kann der Krokant in die gewünschte Größe gebrochen oder geschnitten werden.

Für die Zitronencreme:

Zitrone abreiben und auspressen. In einer Schüssel den Ricotta, Sahnejoghurt, Abrieb und Saft von Zitrone und Zucker verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 24. November 2021

Zweierlei Zwetschgen-Knödel mit Zwetschgen-Soße

Für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

125 g Kartoffeln	1 Orange	2 Eier
50 g Butter	30 g Mehl	40 g Speisestärke
1 Vanilleschote	100 g Semmelbrösel	Salz

Für die Knödel-Füllung:

6 g Zwetschgen	50 ml weißer Rum	6 Stück Würfelzucker
----------------	------------------	----------------------

Für den Zwetschgenspiegel:

250 g Zwetschgen	1 Zitrone	50 ml Heidelbeerrotwein
1 Schuss Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Vanilleschote
50 g Zucker		

Für die Garnitur:

4 Zwetschgen	1 Zweig Minze
--------------	---------------

Für den Knödel-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Kartoffeln schälen, in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen.

Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl, Vanille und Speisestärke zu einem Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen.

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter anrösten und Orangenabrieb darüber reiben.

Für die Knödel-Füllung:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, halbieren (nicht durchschneiden) und entkernen. Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen geben.

Für die Fertigstellung: Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Zur Vorbereitung für die Knödel nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Für die Knödel jeweils Teigmasse nehmen und leicht ausrollen. In die Mitte eine Zwetschge geben und zu einem Knödel formen. Knödel im Topf garkochen.

Einige Knödel in den gerösteten Semmelbröseln panieren. Weitere Knödel pur lassen.

Für den Zwetschgenspiegel:

Zwetschgen entkernen. Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rotwein, Essig und Zitronensaft ablöschen. Zimtstange, Vanillemark, Zwetschgen und Abrieb der Zitronen dazugeben und weichkochen.

Zimtstange entfernen und alles durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

Zwetschgen entkernen. Minze abbrausen und trockenwedeln, klein schneiden.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Freitag am 11. November 2021

Kaiser-Schmarrn mit Pflaumen-Röster und Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

2 große Eier	25 g Butter	130 g Mehl
20 g Zucker	200 ml Milch	1 EL Puderzucker
20 g Rosinen	1 Prise Salz	

Für den Pflaumenröster:

250 g Pflaumen	1 Zitrone	35 ml Portwein
35 ml Traubensaft	1 Vanilleschote	½ Zimtstange
35 g Zucker	1 TL Speisestärke	

Für die Vanillesahne:

200 ml Sahne	1 Vanilleschote	Zucker
--------------	-----------------	--------

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Zucker und Salz vermengen. Eier trennen und das Eigelb sowie die Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß separat steif schlagen und unter den Teig heben.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.

Anschließend die Pfanne für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Nach der Backzeit den Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen und mithilfe von Gabeln in Stücke zerreißen. Rosinen und Puderzucker hinzugeben und nochmal auf dem Herd erhitzen.

Für den Pflaumenröster:

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Mit Traubensaft und Portwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Pflaumen mit Vanillemark und Zimtstange sowie einem Spritzer Zitronensaft für 5-10 Minuten einkochen.

Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren, unter den Röster rühren und für 2 Minuten köcheln lassen. Nach dem Abkühlen die Zimtstange und ggf. die Vanilleschote entfernen.

Für die Vanillesahne:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark mischen und mit dem Handrührgerät steif schlagen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annalena May am 08. November 2021

Kaiserschmarrn mit Vanille-Eis und Zwetschgen-Röster

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

3 Eier, Größe M	125 ml Milch	90 g Mehl
1 EL Rosinen	4 cl Rum	20 ml Mineralwasser
20 g weiche Butter	1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
20 g Zucker	Zucker	Puderzucker, Salz

Für das Eis:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	15 g Sahne
3 Eier, Eigelb	60 g Zucker	

Für den Zwetschgen-Röster:

500 g Zwetschgen	150 ml Glühwein	1 Orange
Speisestärke	75 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
leere Vanilleschote		

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 230 Grad Grill vorheizen.

Rosinen in Rum einlegen. Eier trennen. Eigelb mit einer Prise Salz, Zucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend im Wechsel Mehl, Mineralwasser und Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. 1 EL Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Teig eingießen. Rosinen auf den Teig streuen und den Schmarrn ca. 3-4 Minuten backen, bis die Unterseite leicht goldbraun ist. Schmarrn leicht mit Zucker bestreuen. In den Ofen geben. Anschließend mit einem Pfannenwender zerkleinern.

Beim Wenden nochmal unter jedes Viertel ein wenig Butterschmalz geben. Schmarrn 3-4 Minuten weiter backen, bis auch die Unterseite goldbraun ist, dann in Stücke zupfen. Die restliche Butter und den Zucker darüber verteilen und den Schmarrn bei relativ hoher Hitze für ca. 2 Minuten karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis:

Eine kleine Schale ins Gefrierfach stellen. Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen Messer aufschneiden und das Mark damit herauskratzen. Milch zusammen mit Sahne, dem Vanillemark und dem Zucker in einen Topf geben - das ganze aufkochen, von der Herdplatte nehmen. Nun das Eigelb leicht schaumig schlagen und unter die noch heiße Milch rühren. In eine Eismaschine geben und erkalten lassen. Kurz vor dem Anrichten die Schale aus dem Gefrierfach nehmen und das Eis hineinproportionieren.

Für den Zwetschgen-Röster:

Zwetschgen mit dem Messer einschneiden und Kern entfernen. Früchte mit dem Messer in kleine Stücke schneiden. Glühwein in den Topf geben, Zucker, Zimt und Vanille hinzufügen. So lange Rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zwetschgen-Stücke hinzugeben und Zwetschgenröster zum Kochen bringen. So lange Kochen bis sie zerfallen. Immeriterrühren. Orangenabrieb über den Röster geben.

Sollte die Sauce zu flüssig sein, Speisestärke mit Wasser anrühren und unter die Sauce mixen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 25. Oktober 2021

Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Zwetschgen-Crumble:

12 reife Zwetschgen	2 Zwetschgen mit Blatt	1 Orange
100 ml Portwein	100 g Dinkelmehl	50 ml Pflaumensaft
1 TL Speisestärke	50 g Butter	2 EL Puderzucker
50 g brauner Zucker	1 Prise Zimt	1 Vanilleschote
1 Zimstange		

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	2 EL Zucker	1 Vanilleschote
1 Ei	100 ml Sahne	1 TL Speisestärke

Für den Zwetschgen-Crumble:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Orange auspressen. In einem beschichteten Topf Zucker karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und etwas Portwein aufgießen. Wenn sich das Karamell gelöst hat, Zwetschen, Vanillemark und Zimstange hinzugeben und ca 5 Minuten köcheln lassen.

Die Zwetschgen herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben (ggfs.

noch nachzuckern). Den Sud weiter köcheln lassen. Evtl. Pflaumensaft hinzugeben oder mit Speisestärke weiter andicken.

Kalte Butter mit braunem Zucker und Mehl und Zimt verkneten und die Krümel über die Zwetschgen geben. Im Backofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Streusel schön knusprig braun sind.

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, restliche Zwetschgen darin glasieren und herausnehmen. Aus dem restlichen Karamell evtl.

noch Zuckerchips herstellen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen. Ei aufschlagen, Stärke und Sahne dazugeben und weiter aufschlagen.

Sahne-Ei-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Vanilleschote entfernen und zur Deko aufbewahren.

Rühren Sie etwas Stroh-Rum in Ihre Vanillesauce, um ihr das besondere Etwas zu verleihen.

Den restlichen Sud und Vanillesauce auf Teller anrichten. Zwetschgen-Crumble darauf geben und mit Dekozwetschgen dekorieren.

Christiane Säubert am 14. Oktober 2021

Zimt-Tempura von Birne und Apfel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Tempura-Teig:

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	1 Ei, Eiweiß, Größe M
150 ml eiskaltes Wasser	1 TL Zimtpulver	Salz

Für die Äpfel und Birnen:

2 rote Äpfel	2 feste Birnen	100 g Mehl
1 L Pflanzenöl	Puderzucker	

Für die Vanillesauce:

250 ml Milch	250 g Sahne	4 Eier, Eigelbe
2 Vanilleschoten	100 g Zucker	

Für das Preiselbeerkompott:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	150 g ml Rotwein
150 g Zucker		

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Tempura-Teig:

Das Mehl mit Stärke und einer kräftigen Prise Salz in eine Schüssel sieben. Ei trennen, Eiweiß etwas verquirlen und mit dem Schneebesen unterrühren. Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Zimt verfeinern.

Je kälter der Teig ist, umso knuspriger wird er nach dem Ausbacken. Die Hälfte des Wassers kann auch durch Eiswürfel ausgetauscht werden, die dann nach und nach im Teig schmelzen und ihn kontinuierlich auf Temperatur halten.

Für die Äpfel und Birnen:

Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in Spalten schneiden.

Obst im Mehl wenden, durch den Zimt-Teig ziehen und im heißen Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Milch mit Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. Heiße Sahnemischung langsam unter ständigem Rühren zu den Eigelben gießen. Die Mischung wieder zurück in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce dicklich-cremig geworden ist. Durch ein Sieb passieren und zugedeckt abkühlen lassen oder warm servieren.

Für das Preiselbeerkompott:

Preiselbeeren mit Rotwein und Zucker für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Zitronenabrieb dazugeben und abschmecken.

Für die Garnitur:

Das Zimt-Tempura mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Rettig am 14. Oktober 2021

Quark-Grieß-Nocken mit Kürbiskern-Knusper, Vanille-Karotten

Für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

125 g Quark (20%)	30 g Weichweizengrieß	1 Ei
2 EL weiche Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 EL festes Kokosöl
2 EL Semmelbrösel	2 EL Pankobrösel	2 EL Kürbiskerne
1 EL schwarzer Sesam	1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker	1 EL Zucker
1 Prise Zimt	Puderrucker	

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

3 große Karotten	250 ml Orangensaft	3-4 EL flüssiger Honig
2 Zweige Rosmarin	1 EL Butter	1 Vanilleschote
$\frac{1}{2}$ TL Ceylon-Zimt	$\frac{1}{4}$ TL Kardamom Pulver	Salz

Für die Thymiancreme:

50 g Frischkäse	70 g veganer Kokos-Joghurt	100 ml Sahne
5 Zweige Thymian	1 Limette, Abrieb, Saft	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
2 TL Puderrucker		

Für das Basilikumpesto:

50 g Basilikum	35 g gehobelte Mandeln	2 EL Agavendicksaft
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	2 EL Olivenöl	

Für die Garnitur:

100 g Brombeeren

Für die Quark-Grieß-Nocken:

Salz, aus der Mühle Den Quark abtropfen lassen. Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Quark mit Eigelb, Grieß, Vanille-Zucker, Zitronenabrieb und einer Prise Salz in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten. Eischnee unterheben. Nun den Teig für ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig mithilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken formen und im leicht gesalzenen und gezuckerten Wasser bei mittlerer Hitze für ca. 7 Minuten köcheln lassen.

Kürbiskerne grob hacken. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel, Pankobrösel, Sesam und Kürbiskerne dazugeben und rösten. Mit Zimt und Zucker würzen.

Fertige Nocken aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Nocken mit Puderrucker bestäuben.

Für die Vanille-Rosmarin-Karotten:

Karotten schälen, in ca. 2 cm große Rauten-Stücke schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, Karotten dazugeben und sanft anbraten.

Mark einer Vanilleschote auskratzen und zu den Karotten geben. Die ausgekrazte Schote mit dazugeben. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen, sehr fein hacken und zu den Karotten geben. Honig darüber verteilen und mit dem Orangensaft aufgießen. Mit Zimt, Kardamom und einer Prise Salz würzen. Karotten bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sie bissfest sind.

Für die Thymiancreme:

Frischkäse mit dem Kokos-Joghurt und Puderrucker kurz glattrühren.

Limetten- und Zitronenabrieb sowie Limettensaft in die Creme rühren.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Thymianblättchen in die Sahne geben und mit einem Pürierstab steif schlagen. Sahne unter die Creme heben. Bis zum Anrichten ins Eisfach stellen.

Für das Basilikumpesto:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Basilikum, Agavendicksaft, Limettensaft, Olivenöl, Mandeln, Limettenabrieb und 1 Esslöffel Wasser in ein hohes Gefäß und fein pürieren. Kaltstellen.

Für die Garnitur:

Brombeeren verlesen und halbieren. Beim Anrichten die halbierten Brombeeren mit dem Basilikumpesto beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 14. Oktober 2021

Kaiser-Schmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

80 g Mehl	125 ml Milch	1/3 TL Backpulver
25 g Sahne	50 g Butter	½ EL Vanillezucker
½ TL brauner Rum	3 Eier	1 Prise Salz
50 g Zucker	1 Orange	1 Zitrone
1 EL gehackte Pistazienkerne	2 EL Mandelblätter	

Für die Zwetschgen:

100 g frische Pflaumen	125 ml Rotwein	25 ml Portwein
1 Spritzer Zwetschgenwasser	½ TL Speisestärke	25 g Zucker
1 cm Ingwer	½ Vanilleschote	1 kleiner Splitter Zimtrinde
1 Zitrone	1 Orange	

Für die Garnitur:

Puderzucker	2 Zweige Minze	100 g Himbeeren
100 g Blaubeeren		

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in der Pfanne zu Nussbutter herstellen und durch ein Sieb mit Küchentrepp passieren. Eier trennen. Mehl in einer Schüssel mit Milch glattrühren und mit Backpulver, Sahne, 1 EL brauner Butter, Vanillezucker, Eigelbe und Rum zu einem Teig rühren.

Eiweiße mit 30 g Zucker und einer Prise Salz zu einem glänzenden Eischnee schlagen. und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine ofenfeste Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und 1 EL braune Butter hinzufügen. Den Teig ca. 1 ½ cm hoch einfüllen und auf der Unterseite hell backen. Anschließend für weitere 15-20 Minuten im Backofen goldbraun backen. In der Zwischenzeit Mandelblätter ohne Fett in einer Pfanne kurz bräunen. Kaiserschmarrn aus dem Ofen nehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in einer Pfanne auf dem Herd goldbraun karamellisieren.

Schale der Zitrone und Orange reiben. Mandelblättchen, Pistazien und je ½ TL Abrieb der Zitrone und Orange zufügen und alles kräftig schwenken.

Für die Zwetschgen:

Zwetschgen halbieren und entsteinen. In einem Topf Rotwein, Portwein und Zwetschgenwasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den Topf geben und alles zusammen köcheln bis die Konsistenz sämig wird. Zucker einrühren. Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Je einen Streifen der Orange und Zitrone schälen. Ingwer, Vanilleschote, Zimt und Zitruschalen hinzufügen und kurz ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Zwetschgen hinzufügen und alles nochmal aufkochen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Kaiserschmarrn mit Beeren auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren. Die Zwetschgen separat zum Kaiserschmarrn servieren.

Julia Riedmiller am 29. März 2021

Lava-Küchlein mit Himbeer-Minz-Apfel-Sorbet, Mango-Rosen

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

80 g Zartbitterschokolade	50 g Butter	2 Eier
30 g Zucker	1 Pck. Vanillinzucker	30 g Mehl
1 Prise Salz	Butter	

Für das Sorbet:

125 g TK-Himbeeren	2 Zweige Minze	1,5 Tassen kühler Apfelsaft
--------------------	----------------	-----------------------------

Für die Mango-Rosen:

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

Für die Garnitur:

Mandelblättchen	50 g Zucker	Pflanzenöl
-----------------	-------------	------------

Für das Küchlein:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Schokolade grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Schokolade zugeben und unter gelegentlichem Rühren auflösen. Förmchen einfetten.

Eier, Vanillinzucker, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Butter-Schoko-Mix dazugeben und verrühren. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Teig auf 2 kleine Silikon-Förmchen verteilen. Im mittleren Einschub exakt 13 Minuten backen, aus dem Ofen holen und vorsichtig aus den Förmchen lösen. Direkt auf einen Teller stürzen. Auch wenn die Küchlein noch sehr weich ausschauen, lassen sie sich gut stürzen.

Die Backzeit sollte auf jeden Fall eingehalten werden. Nur so erhält man den flüssigen Kern.

Für das Sorbet:

Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und 3 EL Blätter auffangen, zerreißen und mit Himbeeren und 1 Schuss Apfelsaft in eine Küchenmaschine geben. Nach und nach restlichen Apfelsaft hinzufügen, bis das Sorbet glatt und vereint ist. Gelegentlich die Seiten des Prozessors abschaben. Übrige Minzblätter für die Garnitur verwenden.

Für die Mango-Rosen:

Mango in 1 mm dicke Streifen schneiden und in eine Rosenform formen.

Mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner kristallisieren.

Für die Garnitur:

Zucker in einer Pfanne schmelzen und umrühren, bis er vollständig zu Karamell geschmolzen ist. Abkühlen lassen und dann an den Zuckerdekorationen ziehen.

Mit der Rückseite einer Kelle, die mit etwas Pflanzenöl überzogen ist, das Karamell über das Backblech träufeln und eine beliebige Form erhalten.

Überschüssige Stücke abschneiden und alles abkühlen lassen, bevor man es vorsichtig entfernt.

Mandelblättchen kurz anrösten und dann abkühlen lassen. Das Dessert auf Tellern mit Minze garniert anrichten und servieren.

Marie Bernards am 10. Februar 2021

Kaiserschmarrn mit Apfel-Kompott und Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

4 Eier	200 g Mehl	270 ml Milch (3,5 %)
2 Vanilleschoten	125 g Heidelbeeren	40 g Zucker
40 g Butter	Butterschmalz	

Für das Apfelkompott:

3 Äpfel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
2,5 EL Zucker		

Für die Vanillesauce:

200 ml Milch	1 Ei	125 g Sahne
1 Vanilleschote	1,5 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke

Für die Garnitur:

50 g Puderzucker	1 Prise Zimtpulver	1 Zweig Minze
------------------	--------------------	---------------

Für den Kaiserschmarrn:

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. 190 g gesiebtes Mehl mit Milch, Vanillemark und der geschmolzenen Butter in die Eigelbmasse unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte des Teiges nun für den Beeren-Schmarrn abtrennen.

1-2 TL vom übrigen Mehl und die gewaschenen Heidelbeeren unter den Teig rühren. Ein paar Heidelbeeren für die Garnitur aufbewahren.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den normalen Teig ca. 1 cm hoch in die Pfanne hineingeben. Warten bis die oberste Schicht nicht mehr matschig ist und danach wenden. Den Teig mit dem Pfannenwender zerrupfen und fertig backen. Genauso den Beeren-Teig zum Schmarrn verarbeiten.

Für das Apfelkompott:

Die halbe Zitrone auspressen und mit 200 ml Wasser, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Kerngehäuse unbedingt gründlich entfernen - sonst gibt es harte Fasern im Kompott. Äpfel im Zitronenwasser aufkochen. Zugedeckt 15-20 Minuten kochen, bis die Äpfel weich sind und zerfallen. Apfelkompott nach Belieben mit einem Kartoffelstampfer feiner stampfen und eventuell nachsüßen.

Für die Vanillesauce:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Währenddessen das Ei mit dem Handrührgerät aufschlagen.

Speisestärke und Sahne dazugeben und noch einmal kurz durchschlagen. Die Sahne-Ei-Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Vanille-Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

Über den normalen Kaiserschmarrn etwas Puderzucker streuen und den Heidelbeer-Schmarrn mit Zimt bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Melanie Schneider am 25. Januar 2021

Dreierlei von der Schokolade

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

75 g zartbitter Schoko Melts	70 g Butter	20 g Mehl
2 Eier	30 g Zucker	Butter
Zucker	Puderzucker	1 Prise Salz

Für das Crumble:

40 g Mehl	25 g Butter	12 g Zucker
4 g Backkakao	150 g Schattenmorellen	100 ml Kirschsafft
15 g Sofort-Gelantine	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	25 g Zucker

Für die Mousse:

100 g weiße Schokolade Melts	125 g Sahne	1 Ei
25 g Sofort-Gelantine	1 Orange, Zeste	1 Tonkabohne
2 EL Vanillezucker		

Für die Garnitur:

10 frische Kirschen	40 g dunkle Schoko Melts	100 g Zucker
---------------------	--------------------------	--------------

Für das Küchlein:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ofenfeste Portionsförmchen aus Porzellan (mit geradem Rand; à ca. 175 ml Inhalt) fetten und mit Zucker ausstreuen.

Schokolade mit Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen.

Eier, Salz und Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes nur kurz verrühren. Heiße Schokolade im dünnen Strahl unterrühren.

Mehl darauf sieben und unterheben. Je ca. 3 EL Teig in die Förmchen verteilen und ca. 9 Minuten backen.

Für das Crumble:

Mehl mit Butter, Backkakao und Zucker vermischen und mit der Hand schnell zu einem Teig kneten. Teig zwischen den Fingern zerbröseln, um Crumble zu erhalten. Kalt stellen.

Zucker, Zimt, Kirschsafft und Gelantine verrühren und die Kirschen hinzugeben. Kurz erhitzen und dann in die Förmchen füllen.

Crumble drüberstreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Einige Crumble separat auf einem Blech ca. 8 Minuten backen.

Für die Mousse:

Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.

Ei trennen und Eischnee aufschlagen. Dann kaltstellen.

Sahne ebenfalls aufschlagen und kaltstellen.

Eigelb aufschlagen und abgekühlte Schokolade sowie Orangenzeste untermischen. Eischnee sowie die Sahne unterheben.

Für die Garnitur:

35 ml Wasser und Zucker auf 135 Grad erhitzen. Schoko Melts unter ständigem Rühren hinzugeben. So lange rühren bis Schokoerde entsteht. Auf einem Blech verteilen und auskühlen lassen.

Kirschen waschen und trockentupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 09. September 2020

Whoopie Pies mit Erdbeer-Füllung und Mango

Für zwei Personen

Für den Gebäck-Teig:

60 g weiche Butter	1 Ei	80 g Buttermilch
125 g Weizenmehl	25 g Kakaopulver	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
90 g brauner Zucker	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

frische Erdbeeren	400 g Skyr Joghurt	1 Limette
1 TL Honig	3 Zweige Minze	$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker

Für die Mango:

$\frac{1}{2}$ Mango	1 EL Butter	100 g Mandelblätter
2-3 Spritzer O-Saft	fruchtiges Currypulver	Zucker

Für den Gebäck-Teig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in Stücke schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Butter, Zucker und Ei ca. 1 Minute mit dem Handmixer schaumig rühren.

Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Buttermilch hinzugeben und kurz verrühren. Mit einem Eisportionierer ca. 7 Teigkugeln auf das vorbereitete Backblech geben, dabei genug Abstand zwischen den Teigkugeln lassen.

Teigkugeln 15-18 Minuten backen lassen. Abkühlen lassen (am besten im Kühlschrank).

Für die Füllung:

Erdbeeren waschen, trockentupfen, vom Grün befreien und klein würfeln.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter für die Garnitur aufbewahren. Restliche Blätter fein hacken. Joghurt mit Minze, Erdbeeren, einem Spritzer Limettensaft, Honig und Vanillezucker vermischen.

Für die Mango:

Mango aus der Schale lösen und klein würfeln. Mandelblätter in einer Pfanne anrösten und leicht karamellisieren. Mango in einem Topf zusammen mit Butter leicht schmoren. Mandeln und Currypulver dazugeben und alles mit 2-3 Spritzern O-Saft ablöschen. Mandeln dazugeben. Das Dessert mit den restlichen Minzblättern garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Blickle am 26. August 2020

Mascarpone-Küchlein, Himbeereis, Kirschkompott, Pesto

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

50 Butterkekse	1 Zitrone	2 Eier
120 g Mascarpone	70 g Sahne	120 g Quark
80 g weiche Butter	150 g Puderzucker	1 EL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote		

Für das Eis:

150 g TK-Himbeeren	1 Limette	50 g Crème-fraîche
50 ml Buttermilch	25 g Puderzucker	1 Prise Salz

Für das Kompott:

150 g Kirschen	1 Zitrone	20 ml Kirschsaft
20 g Zucker	Speisestärke	

Für das Pesto:

2 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 TL flüssiger Honig
1 Vanilleschote	50 g Zucker	50 ml Olivenöl

Für das Küchlein:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Puderzucker und 75 g Butter aufschlagen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vanillemark, Speisestärke und Zitronensaft- und abrieb unterrühren. Mascarpone, Quark und Sahne schaumig schlagen. Die Eiweiße mit Salz und 50 g Puderzucker ebenfalls schaumig rühren. Alles vorsichtig vermengen. Butterkekse zerkrümeln und mit der restlichen Butter verkneten. Die Kekskrümelmasse auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Die Mascarponemasse einfüllen und im Backofen 20 Minuten backen. Küchlein aus dem Ofen holen.

Für das Eis:

Limetten waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettenabrieb- und saft zusammen mit den Himbeeren, Buttermilch, Crème fraîche, Puderzucker und Salz in der Küchenmaschine pürieren und 30 Minuten kaltstellen.

Für das Kompott:

Kirschen waschen, trockentupfen und entkernen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Den Zucker unter die Kirschen rühren und ca. 15 Minuten in die Früchte einziehen lassen. Kirschsaft zum Kochen bringen.

Die Früchte sollten bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Ggfs. mit Speisestärke verdicken. Zitrone halbieren, auspressen und Kompott, je nachdem wie süß es ist, mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für das Pesto:

Pinienkerne anrösten. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. 50 ml Wasser erhitzen und den Zucker darin auflösen. Pinienkerne, Zuckerwasser und restliche Zutaten (Honig, Basilikum, Vanillemark und Olivenöl) zu einem Pesto verarbeiten.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Henrik Bathke am 26. August 2020

Zwetschgen-Knödel mit Nussbutter und Zwetschgen-Spiegel

Für zwei Personen

Für den Knödel-Teig:

125 g Kartoffeln 1-2 Eier 30 g Mehl
40 g Speisestärke Salz

Für die Knödel-Füllung:

10 g Zwetschgen 200 ml Rum 10 Stück Würfelzucker

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Für die Panade:

50 g Butter 100 g Semmelbrösel 100 g Zimtzucker

Für den Zwetschgenspiegel:

10 Zwetschgen Sofort-Gelierpulver 1 Schuss Rum
1 EL Zimt

Für die Garnitur:

4 Zwetschgen 1 Zweig Minze

Für den Knödel-Teig:

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln in einem Topf kochen und anschließend durch eine Presse drücken. Masse mit einer Prise Salz, Ei, Mehl und Speisestärke zu einem Teig kneten.

Kleine Portionen abstechen und einen Kreis formen. In die Mitte des Kreises die gefüllten Zwetschgen (siehe unten) legen und zu einem Knödel rollen. Knödel in kochendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. 2 Knödel anschließend mit den gebratenen Semmelbröseln panieren. Einen Knödel nicht panieren und in diesen stattdessen eine mit Zwetschgenspiegel (von unten) gefüllte Spritze stecken.

Für die Knödel-Füllung:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden und entkernen.

Würfelzucker in Rum tunken und in die Zwetschgen stecken.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. In einer Sauciere zu den Knödeln reichen.

Für die Panade:

Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter goldbraun anrösten.

Anschließend Brösel mit Zimtzucker vermischen.

Für den Zwetschgenspiegel:

Zwetschgen waschen, trockentupfen und mit einem Schuss Rum und Zimt aufkochen. Ggfs. mit Geliermittel andicken.

Für die Garnitur:

Zwetschgen waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und das Dessert damit garnieren. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit den Blättern verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Haßfeld am 26. August 2020

Mandel-Pfannkuchen mit Obst-Salat und Karamell-Soße

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen:

2 EL gemahlene Mandeln	100 ml Mandelmilch	$\frac{1}{2}$ Ei
Sprudelwasser	60 g Mehl	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver	Pflanzenöl
1 Prise Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Papaya	1 Drachenfrucht	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Orange	1 Kiwi	1 Drachenfrucht
2 Maracuja	40 g Honig	250 ml klarer Orangensaft
2 TL Speisestärke		

Für die Karamellsauce:

1 Zitrone	100 ml Sahne	60 g Butter
1 Vanilleschote	100 g Zucker	

Für die Garnitur:

gemahlene Mandeln	Puderzucker	essbare Blüten
-------------------	-------------	----------------

Für den Pfannkuchen: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut vermengen. Milch einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das verquirlte Ei zufügen und unterrühren. Sprudelwasser hinzufügen. Etwa 20 Minuten ruhen lassen. Gemahlene Mandeln leicht in der Pfanne anrösten und zum Teig geben.

Eine beschichtete Pfanne (26 cm Ø) erhitzen und dünn mit Öl auspinseln.

Mit einer Kelle etwas Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Wenn der Teig fest und die Unterseite hellbraun ist, Pfannkuchen vorsichtig wenden und kurz zu Ende backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Fertige Pfannkuchen (falls nötig) im Backofen warm halten.

Für den Salat: Vom Orangensaft 1 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren.

Restlichen Saft mit Honig und der restlichen ausgekratzten Vanilleschote und dem Mark (von oben) aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen.

Stärke in die kochende Flüssigkeit einrühren, 1 Minute köcheln, dann abkühlen lassen.

Papaya, Mango, Kiwi, Drachenfrucht und Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Je nach Lust die Hälfte mit einem Kugelausstecher zu Kugeln formen. Fruchtfleisch der Maracuja auslösen. Obst mit der Orangensauce mischen.

Für die Karamellsauce: Zitrone halbieren, auspressen und 2 EL Saft auffangen. Zucker mit 2 EL Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Sahne unter Rühren zugeben. Unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Butter würfeln und zusammen mit Zitronensaft einrühren.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen und unterrühren. Abkühlen lassen. Ein bisschen der Sauce über die Pfannkuchen geben und den Rest separat mit beistellen. Die andere Hälfte der Schote für den Salat aufbewahren.

Für die Garnitur: Dessert mit Puderzucker und Mandeln bestäuben. Blüten abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Haßfeld am 26. August 2020

Kaiser-Schmarrn mit Aprikosen-Röster und Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

1 Zitrone	2 EL Rosinen	4 Eier
3 EL Butter	300 g saure Sahne	100 g Sahne
3 cl brauner Rum	100 g Mehl	110 g Zucker

Für den Aprikosenröster:

500 g reife Aprikosen	20 g kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
50 g Zucker	Zimtpulver, nach Belieben	

Für das Zimt-Eis:

250 ml Milch	2 Eier (Eigelbe)	150 ml süße Sahne
75 g Zucker	5 g Vanillezucker	8 g Zimt

Für die Garnitur:

20 g Puderzucker

Für den Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Rosinen im Rum einweichen.

Eier trennen. Eigelbe, saure Sahne, Mehl und Sahne verrühren. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale abreiben. Zitronenschale unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei 80 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Rosinen abtropfen und unterheben.

In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Den Teig langsam eingießen und bei schwacher Hitze stocken lassen, bis die untere Seite etwas Farbe annimmt.

Die Pfanne in den Ofen schieben und den Teig ca. 15 Minuten backen, bis er gar, aber immer noch weich ist. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen.

In einer zweiten Pfanne in der übrigen Butter den restlichen Zucker karamellisieren. Den Kaiserschmarrn darin von beiden Seiten braten und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für den Aprikosenröster:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Aprikosen waschen, vierteln und den Kern entfernen. In eine Auflaufform geben, mit dem Zucker, Vanillemark und einer Prise Zimt bestreuen und im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, die kalte Butter einschwenken und nach Belieben nachsüßen.

Für das Zimt-Eis:

Eier trennen. Eigelb, Zimt, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Unter Rühren die Milch einfließen lassen. Sahne fast steif schlagen und unter die Masse heben. Eismasse in die Eismaschine geben und 20-30 Minuten rühren lassen, bis die Masse fest ist.

Für die Garnitur:

Puderzucker mit Hilfe eines Siebes über den Schmarrnstäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 20. Juli 2020

Dreierlei Pfannkuchen mit Eis

Für zwei Personen

Für den Pfannkuchen-Teig:

200 g Mehl	2 Eier	200 ml Milch
200 ml Mineralwasser	Zucker	1 Prise Salz

Für den Schoko-Pfannkuchen:

1 EL Kakaopulver	1 Ei	2 EL gehackte Walnüsse
------------------	------	------------------------

Für den Matcha-Pfannkuchen:

1 TL Matcha-Pulver

Für alle Pfannkuchen-Teige:

Öl	3 TL Butter
----	-------------

Für die Apfel-Zimt-Füllung:

2 säuerliche Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	2 TL Sultaninen
Butter	20 ml Weißwein	20 ml trüben Apfelsaft
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Msp. gemahlene Kardamom	5-6 EL Zucker

Für das Eis:

1 Tonka Bohne	600 ml Sahne	600 ml Milch
180 g Zucker	350 ml vollmundigen Eierlikör	

Für die Erdnussbutter:

100 g geröst., unges. Erdnüsse	2-3 EL Erdnussöl	2-3 EL Ahornsirup
1 Prise Salz		

Für die Mascarpone-Creme:

2 Passionsfrüchte	200 ml Sahne	100 g Mascarpone
3 TL Puderzucker	1 TL Zucker	

Für die süße Bohnen-Füllung:

200 g weiße Riesenbohnen	100 ml Rotwein	1 Zimtstange
8 EL Zucker		

Für die Garnitur:

1 Banane	6 frische Himbeeren	2 EL Mandelplättchen
20 g Zartbitterschokolade	2 Zweige Minze	1 TL Matcha-Pulver
Puderzucker		

Für den Pfannkuchen-Teig:

Die Eier trennen. Eiweiß mit etwas Zucker zu Eischnee schlagen.

Mehl, Salz, Eigelbe, Milch und Mineralwasser in einer großen Schüssel miteinander vermischen und zu einem recht flüssigen Teig verarbeiten.

Zwei weitere Schüssel bereitstellen und den Teig in drei Schüsseln aufteilen.

Für den Schoko-Pfannkuchen:

In den zweiten Teig das Kakaopulver, ein Ei und gehackte Walnüsse einarbeiten und daraus den Teig für den Schoko-Pfannkuchen herstellen.

Für den Matcha-Pfannkuchen:

In den dritten Teig Matcha-Pulver einrühren und daraus den Matcha-Pfannkuchen-Teig herstellen.

Für alle Pfannkuchen-Teige:

Nun das geschlagene Eiweiß auf die drei Teige aufteilen und unterheben.

Teige etwas ruhen lassen.

Zwei kleine Pfannen mit etwas Öl erhitzen. Dann in eine Pfanne eine Kelle normalen Teig einfüllen. In die Zweite vom Schoko-Pfannkuchenteig. Unterseiten ausbacken und je ein kleines Stück Butter auf die Pfannkuchen geben. Dann wenden und fertig ausbacken.

Eine weitere kleine eckige Pfanne nur leicht mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine kleine Kelle Matcha-Teig einfüllen und bei geringer Hitze (damit die grüne Farbe erhalten bleibt!) sanft ausbacken ohne zu wenden. Den fertigen Pfannkuchen mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Apfel-Zimt-Füllung:

Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne anrösten und zur Seite legen.

Äpfel schälen und klein schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und die Apfelstücke zusammen mit den Sultaninen und dem Zucker andünsten. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Mit Zimt, Kardamom und Zitronenzesten abschmecken.

Die Apfelmasse auf einen normalen Pfannkuchen legen und diesen zu einem Trichter einrollen.

Für das Eis:

Tonkabohne möglichst fein reiben.

Milch zusammen mit der Sahne in einem Topf langsam erhitzen. (Nicht kochen lassen!) Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen.

Wenn sich der Zucker komplett aufgelöst hat, geriebene Tonkabohne einrühren. Das Gemisch in die Eismaschine füllen.

Bevor das Eis komplett cremig gerührt ist Eierlikör hinzugeießen.

Für die Erdnussbutter:

Erdnüsse in einen Mixer geben und zerkleinern. Nach und nach das Erdnussöl hinzufügen bis die Masse cremig wird. Zuletzt mit Ahornsirup süßen und mit Salz abschmecken.

Für die -Mascarpone-Creme:

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

$\frac{3}{4}$ der geschlagenen Sahne ist für die Mascarponecreme vorgesehen, der Rest ist für die Füllung des Matcha-Pfannkuchens! Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen.

Mascarpone mit dem Puderzucker, etwas Sahne und dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte verrühren. Restliche geschlagene Sahne leicht unterheben.

Für die Süße Bohnen-Füllung:

Bohnen und Zimtstange in einen kleinen Topf geben und je zur Hälfte mit Rotwein und Wasser auffüllen bis die Bohnen gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sind. Alles aufkochen. Nach und nach den Zucker hinzufügen und weiter einkochen. Wenn die Bohnen beginnen auseinander zu fallen, Zimtstange entfernen und die Bohnen zerstampfen. Die Masse dann durch ein Sieb geben und gegeben falls noch etwas einkochen lassen bis eine glatte Paste entstanden ist.

Auf einen Teller streichen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den gebackenen Matcha-Pfannkuchen aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Streifen schneiden. Auf den abgekühlten Matcha-Pfannkuchen quer in die Mitte eine Reihe geschlagene Sahne auftragen.

Links und rechts davon je eine Reihe süße Bohnenpaste auftragen.

Pfannkuchen einrollen und anrichten.

Für die Garnitur:

Banane in ca. 0,5 mm breite Scheiben schneiden. Himbeeren verlesen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Schokolade raspeln und über das Eis geben. Pfannkuchen mit Mandelblättchen und Puderzucker garnieren. Matcha-Pulver über den grünen Pfannkuchen sieben. Aus dem Schokopfannkuchen drei kleine Kreise ausstechen.

Zwei mit der Erdnussbutter bestreichen und je 4-5 Bananenscheiben darauflegen. Dann auf beide ca. 2 TL der Mascarponecreme verteilen.

Den dritten Pfannkuchen auflegen. Mit einem Klecks Erdnussbutter, einer Himbeere und Minze garnieren. Übrige Himbeeren daneben verteilen und alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 23. Juni 2020

Leipziger Lerchen mit Zabaione

Für zwei Personen:

Für die Leipziger Lerchen:

1 Packung Blätterteig	100 g TK Himbeeren	50 g frische Himbeeren
4 Eier	2 EL Erdbeermarmelade	100 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker	1 TL Zimt	

Für die Zabaione:

3 Eier	8 cl Marsala	100 g Zucker
Eiswürfel		

Für die Leipziger Lerchen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kleine zackige Förmchen bis oben zum Rand mit ganz dünn ausgerolltem fertigen Blätterteig auslegen. Frische Himbeeren waschen, trockentupfen und zusammen mit TK Himbeeren und 50 g Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Blätterteig-Förmchen mit Marmelade und Fruchtpüree bestreichen. Restlichen Blätterteig in Streifen schneiden.

Für die Füllung Eier trennen und die Eiweiße auffangen. In einer Schüssel restlichen Zucker mit Eiweiß schaumig rühren, bis die Masse etwas fließt. Marzipan und Zimt unterrühren. Masse in die Förmchen geben und jeweils einen Blätterteigstreifen kreuzweise darüberlegen.

Solange backen, bis sich das Gebäck hart anfühlt.

Für einen gleichmäßig gebräunten fluffigen Blätterteig sollte nach etwa 5 Minuten Backzeit die Temperatur im Ofen reduziert werden, beispielsweise von 200 Grad auf 160 Grad.

Für die Zabaione:

Eier, Zucker und Marsala über einem Wasserbad aufschlagen und dann über den Eiswürfeln schlagend abkühlen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 18. Juni 2020

Vanille-Pudding mit Orangen-Salat

Für zwei Personen:

Für den Pudding:

250 ml Vollmilch	250 ml Sahne	2 Eier (Eigelbe)
5 TL Speisestärke	2 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für den Orangen-Salat:

3 Orangen	1 Zitrone	1 EL Pistazien
1 EL Honig	1 kleines Stück Ingwer	2 Zweige Minze

Für den Pudding:

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und das Mark sowie die Schote in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit der Sahne, Zucker und Speisestärke glattrühren und langsam in den Topf einrühren, sobald die Milch aufkocht. Vanilleschote vorher herausnehmen. Dann kurz erneut aufkochen lassen und in eine Schale schütten. Abkühlen lassen.

Für den Orangen-Salat:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ingwer waschen, trockentupfen und reiben.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eine Orange waschen und die Schale abreiben. Orangen schälen, in Scheiben schneiden und im Zitronensaft marinieren. Orangen- Scheiben aufeinandertürmen und mit Minzblättern, Pistazien, Honig, Ingwer und Orangenabrieb garnieren. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Janna Budesheim am 18. Juni 2020

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Für zwei Personen:

2 Scheiben Pumpernickel	1 Glas Kirschen	1 Becher Mascarpone
1 Becher Schlagsahne	8 cl Kirschwasser	1 Kakaobohne
50 g Puderzucker	1 EL Speisestärke	2 EL brauner Zucker

Für die Garnitur:

1 Tafel Schokolade 60%	10 g Puderzucker
------------------------	------------------

Die Pumpernickel Scheiben zerbröseln und in der Pfanne mit Puderzucker karamellisieren.

Kirschen mit Saft in einem Topf mit etwas Zucker aufkochen. Separat Speisestärke mit 4 EL Kirschsafte anrühren und unter die Kirschen rühren.

Kirschwasser und restlichen Zucker dazugeben.

Sahne schlagen und mit Mascarpone verrühren. Kakaobohne reiben und über die Creme verteilen.

Um Alkohol in Angemachtem und Saucen zu erhalten, kann nach dem Aufkochen ein zusätzlicher Schluck hinzugegeben werden. Das intensiviert auch den Geschmack.

Für die Garnitur:

Puderzucker über das Dessert streuen. Schokolade mit dem Messer in Röllchen abraspeln und das Dessert damit garnieren.

Das Dessert auf Tellern oder in Gläsern anrichten und servieren.

Tim von Loh am 18. Juni 2020

Amaretto-Schokoladen-Pudding mit gebrannten Salz-Mandeln

Für zwei Personen:

Für den Pudding:

100 g Zartbitterschokolade 300 ml Milch 25 g Butter
1 EL Mehl 2 EL Zucker 100 ml Amaretto

Für die Salzmandeln:

50 g ungeschälte Mandeln 50 g Zucker 1-4 TL Salz

Für den Pudding:

Die Milch in einen Topf geben. Mehl und Zucker dazugeben und verrühren. Alles aufkochen lassen und Butter dazugeben. Schokolade hacken und in der warmen Milch schmelzen lassen. Amaretto hinzugeben und zu einem Pudding einkochen.

Für die Salzmandeln:

Zucker, Salz und 20 ml Wasser aufkochen und kurz einkochen lassen. Mandeln dazugeben und so lange kochen lassen, bis sich Blasen bilden. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.

Malin Veith am 11. Juni 2020

Orangen-Eis mit Orangen-Soße

Für zwei Personen:

Für das Orangeneis:

2 Orangen 250 g Mascarpone 50 ml Orangensaft
4 EL Puderzucker 1 Tonkabohne

Für die Orangensauce:

1 Orange 2 cl Orangenlikör 3 EL Puderzucker

Für das Orangeneis:

Die Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Anschließend Orangen halbieren und Saft auspressen. 25 ml des frisch gepressten Orangensaftes und 50 ml Orangensaft, Orangenabrieb, Mascarpone und Puderzucker vermischen und in die Eismaschine geben.

Tonkabohne reiben und untermischen. Eismasse gefrieren lassen.

Für die Orangensauce:

Orange schälen und leeren. Orange leeren mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangelikör ablöschen. Danach zu einer feinen Sauce mixen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.

Andreas Ebel am 11. Juni 2020

Mascarpone-Creme mit Waldbeeren-Salat, weiße Schokolade

Für zwei Personen:

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone	125 g Mascarpone	125 g Speisequark
125 ml Sahne	25 g Puderzucker	1-2 Päckchen Vanillezucker

Für den Salat:

150 g Waldbeeren, (TK)	20 g Basilikum
------------------------	----------------

Für die Garnitur:

20 g weiße Schokolade

Für die Mascarpone-Creme:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne steif schlagen.

Mascarpone, Speisequark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben und kalt stellen.

Für den Waldbeeren-Basilikumsalat:

Waldbeeren auftauen und 50 g davon fein pürieren. Mit dem Rest der Waldbeeren vermengen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Waldbeeren vermengen.

Für die Garnitur:

Schokolade fein reiben und über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Waldbeeren-Salat geschichtet in einem Glas anrichten.

Pepe am 11. Juni 2020

Orangen-Mascarpone-Creme mit Amarettini und Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme:

125 g Mascarpone	80 g Naturjoghurt	1 Orange
40 g Puderzucker		

Für die Amarettini:

70 g Amarettini

Für die Garnitur:

50 g Himbeeren	40 g Kokosraspel
----------------	------------------

Für die Orangen-Mascarpone-Creme:

Die Mascarpone mit Naturjoghurt vermengen. Orange waschen und die Schale abreiben. Danach halbieren und den Saft der halben Orange auspressen. Orangenabrieb, Orangensaft und Puderzucker zu der Joghurt-Mascarpone-Creme geben und zu einer glatten Creme verrühren.

Für die Amarettini:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig mit einem Nudelholz zerkleinern.

Für die Garnitur:

Die Creme und Amarettini-Brösel abwechselnd in einem Glas schichten und mit der Creme abschließen. Mit frischen Himbeeren und Kokosraspeln garnieren und servieren.

Julia Popov am 12. März 2020

Schokokuss-Quark mit Amarena-Kirschen

Für zwei Personen

6 Schokoküsse	250 g Quark (40%)	100 g Amarenakirschen
1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Zweig Minze

Die Waffeln der Schokoküsse entfernen und die Masse der Schokoküsse mit dem Quark vermengen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Quarkmasse vermengen. Zitronenschale abreiben und die Quarkmasse mit Zitronenabrieb abschmecken. Die Schokokuss-Quark-Masse kugelförmig auf den Teller geben, Amarenakirschen darauf geben und mit Minze und Schokokuss-Waffeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Döring am 12. März 2020

Zimt-Grießknödel mit karamellisierten Birnen

Für zwei Personen

Für die Grießknödel:

100 g Hartweizengrieß	2 Eier	250 ml Milch
60 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz		

Für die Birnen:

1 Birne	10 g Butter	75 g Zucker
---------	-------------	-------------

Für den Zimt-Zucker:

2 EL Semmelbrösel	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
-------------------	-------------	-----------------------

Für die Garnitur:

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

Für die Grießknödel:

Die Milch mit Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker aufkochen.

Hartweizengrieß langsam einrühren und so lange kochen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Etwas abkühlen lassen. Ein Ei trennen und ein Eigelb und ein ganzes Ei in den Grieß einarbeiten. Abkühlen lassen und mit den Händen kleine Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und ziehen lassen.

Für die Birnen:

Birne schälen, entkernen und der Länge nach in Scheiben schneiden.

Zucker leicht in der Pfanne karamellisieren, Butter und 75 ml Wasser hinzugeben. Die Birnenscheiben dazugeben und je nach Reife der Birne für 5-10 Minuten bissfest kochen.

Für den Zimt-Zucker:

Semmelbrösel, Zimt und Zucker auf einem Teller vermengen. Knödel aus dem Salzwasser entnehmen und in noch heißem Zustand im Zimt-Zucker wenden.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen.

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

Julia Dürrbeck am 12. März 2020

Ofen-Pfannkuchen mit warmen Rum-Birnen und Matcha-Sahne

Für zwei Personen

Für den Ofenpfannkuchen:

1 Ei	65 ml Milch	40 g Mehl
Prise Salz	15 g Butter	Puderzucker
Matcha Pulver		

Für die Birne:

1 Nashi-Birne	1 EL Rum	1 Zitrone
2 EL Zucker		

Für die Matcha-Sahne:

100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Matcha Pulver	1 TL Zucker
--------------	--------------------------------	-------------

Für den Ofenpfannkuchen:

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen und eine gusseiserne Pfanne darin erwärmen.

In einer Schüssel das Ei und die Milch gut miteinander verrühren. Mehl sieben, mit der Prise Salz hinzufügen und den Teig für den Ofenpfannkuchen herstellen.

Die Pfanne mit einem Handtuch aus dem Ofen nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Danach sofort den Teig einfüllen und zurück in den Ofen stellen. Für 13-15 Minuten backen (während der Backzeit darf der Ofen NICHT geöffnet werden!). Wenn alles gut funktioniert, wird sich der Ofenpfannkuchen schön wellen.

Für die Birne:

Die Birne schälen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen.

In einem kleinen Topf die Birnenspalten mit dem Wasser bedecken und leicht andünsten. Zucker, Rum und 1 TL Zitronensaft hinzufügen und bei geringer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Matcha-Sahne:

Den Zucker mit dem Matcha Pulver vermischen.

Die Sahne mit einem Handmixer etwas anschlagen, dann die Matcha- Zucker-Mischung hinzufügen und die Sahne steif schlagen.

In einem kleinen Schälchen separat anrichten.

Den Ofen-Pfannkuchen mit den Rum-Birnen belegen, mit Puderzucker und Matcha-Pulver garnieren. Die Matcha-Sahne separat anrichten und alles zusammen servieren.

Christian-Johannes Weigl am 05. März 2020

Rahm-Dalken mit Beeren-Röster

Für zwei Personen

Für die Rahmdalken:

100 g Sauerrahm	2 Eier	70 g Mehl
20 g Zucker	Öl	

Für den Beerenröster:

300 g gemischte TK Beeren	1 Zitrone	20 cl Rum
2 getrocknete Nelken	Zucker	

Für die Deko:

frische Beeren	4 Physalis	Puderzucker
----------------	------------	-------------

Für die Rahmdalken:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Sauerrahm mit Eigelb und Mehl in einer Schüssel glattrühren. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Sauerrahmmasse heben.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit einem Suppenlöffel kleine Dalken in die Pfanne geben. Auf jeder Seite ungefähr 1 Minute lang braten, herausnehmen und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für den Beerenröster:

Beeren in einem Topf mit wenig Wasser aufkochen. Zucker, Rum und Nelken dazugeben. Die Früchte zu einer relativ dicken Masse einkochen lassen. Zitrone auspressen. Beerenröster mit einem Spritzer Zitrone abschmecken, dass es noch säuerlich schmeckt. Bei Bedarf mit Zucker verfeinern.

Für die Deko:

Rahmdalken auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Beerenröster rundherum geben, mit Physalis und frischen Beeren garnieren und servieren.

Silvia Weissenlehner am 05. März 2020

Schoko-Küchlein mit Himbeerpüree

Für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

100 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
60 g Mehl	135 g Zucker	20 g Kakaopulver
Butter		

Für das Himbeerpüree:

250 g Himbeeren	1 Zitrone	100 g Puderzucker
-----------------	-----------	-------------------

Für den Schokokuchen:

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit den Eiern und Zucker schlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen.

Kleine Souffléförmchen mit Fett einfetten, den Teig in die Form hineinfüllen und ungefähr 7 bis maximal 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für das Himbeerpüree:

Ungefähr ein Drittel der Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren.

Zitrone auspressen. Püree mit 5 EL Zitronensaft und etwas Puderzucker abschmecken. Die restlichen Himbeeren dazugeben und unterrühren.

Das Küchlein in der Form auf einem Teller anrichten, das Püree dazugeben, mit Puderzucker garnieren und servieren

Robin Hergel am 05. März 2020

Beerenschmarrn mit Sauerrahm-Eis

Für zwei Personen

Für den Schmarrn:

200 g gemischte Beeren	200 g Quark (20%)	15 g Stärkemehl
2 ganze Eier	4 Eiweiß	40 ml Rum
1 Zitrone	2 EL Butter	60 g Zucker

Für das Eis:

500 ml Sauerrahm	125 ml Mascarpone	100 g Puderzucker
1 Zitrone	20 ml Limoncello	

Für den Schmarrn:

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Quark, 15 g Zucker, Stärkemehl und die beiden ganzen Eier verrühren, mit Rum und Zitronensaft abschmecken. 4 Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einer steifen Masse schlagen. Unter die Topfenmasse heben.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse hineingeben und kurz anbacken. Waldbeeren verlesen und darüber streuen, einsinken lassen und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Eis:

Zitrone waschen und trockentupfen. Schale abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sauerrahm mit dem Zucker und Mascarpone mit dem Schneebesen verrühren, den Zucker sowie Zitronensaft und Zitronenzesten dazugeben. Mit Limoncello parfümieren und kaltstellen.

Die kalte Masse in der Eismaschine gefrieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 27. Februar 2020

Heidelbeer-Datschi mit Gin-Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Waldheidelbeeren	2 Eier	100 g Mehl, universal
100 ml Milch	50 g Butter	1 Vanilleschote
20 g Feinkristallzucker	1 Prise Salz	

Für die Gin-Heidelbeeren:

250 g Waldheidelbeeren	50 ml Beerengin	100 g Puderzucker
1 Zweig Minze	1 TL Butter	

Für die Garnitur:

Puderzucker

Für den Teig:

Die Eier mit der Milch und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.

Vanilleschote der Länger nach halbieren und Mark herauskratzen.

Zucker, Mark einer halben Vanilleschote sowie Salz hinzugeben.

Heidelbeeren in den Teig rühren. Butter in einer Pfanne erhitzen und nach und nach den Teig von beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Ausstechring (8 cm Durchmesser) Taler ausstechen.

Für die Gin-Heidelbeeren:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Heidelbeeren hinzugeben.

Mit Gin ablöschen und den Puderzucker einkochen. In einem Schälchen servieren.

Für die Garnitur:

Die Taler mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 27. Februar 2020

Mango-Quark mit Granatapfel und Schokoladen-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Quark:

1 reife Mango	1 Granatapfel	150 g Speisequark
20 g Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Schoko-Röllchen:

200 g Vollmilchkuvertüre

Für den Quark:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Quark mit Zucker und Vanillemark vermengen und in ein Dessertglas füllen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und fein pürieren.

Ggf. mit Zucker abschmecken. Das Mangomus über die Quarkmasse geben und glattstreichen.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Als dritte Schicht in das Glas geben. Alles kalt stellen.

Für die Schoko-Röllchen:

Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade dünn auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Mit einer Teigkarte vorsichtig Röllchen herstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 11. Februar 2020

Schokoladen-Zimt-Soufflé

Für zwei Personen

50 g Zartbitterschokolade, 70%	100 ml Milch	35 g Butter
2 Eier, Größe M	1 EL Schokoladen-Likör	25 g Mehl
47 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Kakaopulver
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

10 g Butter in einem Topf schmelzen. Zwei Soufflé-Förmchen mit der flüssigen Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Förmchen kalt stellen.

Schokolade klein hacken. Milch mit Zimt erhitzen. Restliche Butter in einem Topf auslassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Unter ständigem Rühren heiße Zimt-Milch nach und nach zur Mehlschwitze geben. Die Masse in eine Schüssel füllen, Schokoladen-Likör und gehackte Schokolade hinzugeben und glattrühren.

Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam 37 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee nach und nach unter die Schokoladenmasse heben und die Förmchen damit füllen. Auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12 bis 15 Minuten backen. Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Philomena Kroll am 11. Februar 2020

Himbeertraum im Glas, karamellisierte Mandelblättchen

Für zwei Personen

Für die Creme:

150 g TK-Himbeeren	100 g Quark	70 g Frischkäse
70 g Sahne	45 g Zucker	1 Vanilleschote

Mandelblättchen:

40 g Mandelblättchen	1 EL Butter	1 EL Zucker
----------------------	-------------	-------------

Für die Creme:

Die Sahne schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillemark zu einer Creme verrühren. Dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in ein Dessertglas füllen, dann Himbeeren darauf verteilen und anschließend die restliche Creme auf den Beeren verteilen. Kalt stellen.

Für die karamellisierten Mandelblättchen:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Mandelblättchen hineingeben und mit Zucker bestreuen. Bei schwacher Hitze karamellisieren lassen.

Auskühlen lassen und die erkalteten Mandeln über die Creme geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Fischer am 11. Februar 2020

Kokos-Eis mit Schokoladen-Chip

Für zwei Personen

Für das Kokos-Eis:

125 ml Sahne	125 ml Kokosmilch	50 g Crème-fraîche
1 Vanilleschote	20 ml Kokoslikör	100 g Kokosflocken
75 g Zucker		

Für den Schokoladenchip:

1 Tafel Zartbitterschokolade, 70%	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
-----------------------------------	--------------------------

Für die Garnitur:

150 ml Maracuja-Nektar	1 halbierte Kokosnuss	1 Schale Eiswürfel
------------------------	-----------------------	--------------------

Für das Kokos-Eis:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Kokosmilch, Vanillemark, Crème fraîche, Zucker und Kokoslikör vermengen.

Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Schokoladenchip:

Zartbitterschokolade zerkleinern und in einem Topf schmelzen lassen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schokolade auf Backpapier streichen und mit Minze bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Garnitur:

In eine kleine Schüssel Eiswürfel füllen und die halbe Kokosnuss darauf drapieren. Kokosnuss zur Hälfte mit Maracuja-Nektar füllen. Zum Schluss das Eis portionieren, in Kokosflocken wenden, in die Kokosnuss geben und mit dem Schokoladenchip servieren.

Martina Leister am 06. Februar 2020

Himbeer-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

200 g Himbeeren	1 Limette	2 Orangen
125 g Mascarpone	125 g Magerquark	6 Löffelbiskuits
2 EL Amaretto	1 TL Bourbonvanillepaste	3 EL Zucker

Für die Garnitur:

3 Zweige Minze

Für das Tiramisu:

Die 75 g Himbeeren mit 1 EL Zucker pürieren.

Limette halbieren und auspressen. Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, 1 EL Limettensaft und Bourbonvanillepaste in einer Schüssel verrühren.

Restliche Himbeeren halbieren und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Orange halbieren und auspressen. 40 ml Orangensaft und Amaretto verrühren. Löffelbiskuit in Stücke brechen als erste Schicht in Dessert-Gläser legen und dann mit 1 EL des Safts beträufeln. Auf diese Schicht eine Schicht Macraponecreme und darauf eine Schicht Himbeerpüree geben. Darauf wieder eine Schicht Löffelbiskuit, Creme und Püree geben.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Himbeer-Tiramisu mit Minze garniert servieren.

Horst Schneider am 06. Februar 2020

Zitronen-Topfen-Soufflé mit karamellisierter Zitrone

Für zwei Personen

2 Zitronen	40 g Butter	5 Eier
100 g Quark, 40%	2 EL Mehl	75 g Zucker
Puderrucker	Butter	Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Souffléförmchen ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Schale einer Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Butter und 25 g Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Schale einer Zitrone anreiben. Danach halbieren und den Saft auspressen. Eier trennen. Zwei Eigelbe mit Zitronenabrieb, Quark und drei EL Zitronensaft unter die Buttermasse heben. Drei Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen und die Hälfte vorsichtig unter die Masse heben. Mehl hinzugeben und den Rest der Eiweißmasse unterheben.

Souffléförmchen zu $\frac{3}{4}$ füllen und ca. 15-20 min. backen. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und Zitronenscheiben darin von beiden Seiten goldig anbraten.

Soufflé mit Puderrucker betreuen und mit Zitrone garniert servieren.

Renate Trummer am 06. Februar 2020

Zweierlei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Für zwei Personen

Für die Kaiserschmarrn:

4 Eier (Größe M)	120 ml Milch	120 g Mehl
2 TL saure Sahne	4 EL Butter	30 g Mandelstifte
100 g Zucker	1 TL Vanillezucker	1 EL Kakaopulver
90 g Kakaosplitter	Bittermandelaroma	Butterschmalz, Salz

Für das Zwetschgenröster:

200 g entsteinte Zwetschgen	75 ml schwarzer Johannisbeerensaft	75 ml Portwein
20 g Zucker	1 Zimtstange	2 TL Vanillezucker
1 TL Stärke		

Für die Garnitur:

1 TL Vanillezucker	1 EL Vanillepaste	150 ml Sahne
2 Minzzweige	Puderzucker	

Für die Kaiserschmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder Umluft vorheizen.

Eier trennen und das Eigelb in eine große Schüssel geben. Eiweiß bis zur Verwendung kaltstellen. Eigelb und Milch mit einem Schneebesen verquirlen.

Für den Mandelteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, etwas Bittermandelaroma und die Hälfte der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Für den Schokoladenteig 60 g Mehl, 30 g Zucker, 1 TL saure Sahne, Kakaopulver, 1 TL Vanillezucker und den Rest der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren. Gegebenenfalls den Kakaoteig mit noch etwas extra Milch verdünnen. Eiweiß und eine Prise Salz mit einem Handrührer steif schlagen. Eischnee mit einem Schneebesen unter die Teige heben.

Butterschmalz in zwei ofenfeste, beschichtete Pfanne erhitzen und beide Teige gleichzeitig (einen von links, einen von rechts) in die Pfanne laufen lassen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht höher als 2 Zentimeter wird. In die Hälfte mit dem Mandelaromateig die Mandelstifte in den flüssigen Teig gestreut. Die Schokostückchen werden in die Pfanne mit dem Schokoteig gestreut. Teige werden etwa 5 Minuten auf dem Herd angebacken, dann die Pfanne in den Backofen schieben und dort unter dem Ofengrill auf der untersten Schiene des Ofens etwa drei Minuten zu Ende backen.

Abschließend in mundgerechte Stücke zerrupfen. Die Pfanne zurück auf den Herd geben und je zwei Esslöffel Butter und restlichen Zucker dazugeben. Bei relativ hoher Hitze für etwa zwei Minuten karamellisieren.

Für das Zwetschgenröster:

Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit Portwein und Johannisbeerensaft ablöschen, Zimtstange und Zwetschgen hinzufügen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den Sud damit binden und nochmals aufkochen lassen.

Für die Garnitur:

Sahne mit Vanillezucker und Vanillepaste verrühren und aufschlagen.

Minze abbrausen. trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Zwetschgenröster und Vanillesahne servieren. Mit Minzblättern garnieren.

Horst Schneider am 05. Februar 2020

Dreierlei Topfen-Knödel mit Himbeerpüree

Für zwei Personen

Für die Topfenknödel:

2 EL Semmelbrösel	250 g Quark	1 Ei
1 Zitrone	1 Orange	6 cl brauner Rum
1 TL gemahlener Mohn	1 Vanilleschote	2 EL brauner Zucker
2 Prisen Salz		

Für die Füllung:

2 Himbeeren	10 g Nougat	2 EL Maronenpüree
1 cl brauner Rum	1 TL Puderzucker	

Für die Brösel:

100 g Semmelbrösel	50 g Butter	1 EL geröst. gehackte Haselnüsse
2 EL feiner brauner Zucker	Puderzucker	1 TL Zimt
1 TL gemahlener Mohn		

Für das Himbeerpüree:

250 g Himbeeren	1 Zitrone	1 EL Puderzucker
-----------------	-----------	------------------

Für die Topfenknödel:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und Zesten abreißen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Hälfte des Marks für das Himbeerpüree beiseite stellen.

Quark mit Semmelbrösel, Ei, einer Prise Salz, Mark einer halben Vanilleschote, Zitronen- und Orangenabrieb vermengen und für ca. 15-20 Minuten kaltstellen. Anschließend 1/3 der Masse mit Mohn mischen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und einer Prise Salz, braunen Zucker und Rum hinzugeben.

Für die Füllung:

Maronenpüree mit Puderzucker und Rum vermengen.

Aus der Mohn-Quark-Masse zwei kleine Knödel formen und mit Himbeeren füllen. Aus der restlichen Quarkmasse vier kleine Knödel formen und zwei mit Nougat füllen, zwei Knödel mit dem Maronenpüree.

Knödel ins siedende Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Brösel:

Butter in einem Topf auslassen und bräunen. Brösel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und mit Zimt und Zucker mischen. 1/3 der Brösel mit Mohn vermengen, den Rest mit gehackten Haselnüssen mischen.

Gegarte Mohnknödel in Mohnbrösel wenden, die anderen in den Haselnussbrösel.

Knödel mit Nussbutter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Für das Himbeerpüree:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Himbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und übrigem Vanillemark mit einem Stabmixer fein pürieren.

Masse durch ein Sieb streichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerda Frauenlob am 30. Januar 2020

Mousse au chocolat

Für zwei Personen

Für die Mousse au chocolat:

100 g Zartbitterkuvertüre 35 g Vollmilchkuvertüre 70 g Butter
3 Eier 60 g Zucker

Für die Garnitur:

2 Himbeeren

Für die Mousse au chocolat:

Die Butter zusammen mit der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker verrühren. Dann die geschmolzene Schokolademasse unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In Gläser füllen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Mousse au chocolat mit Himbeeren garnieren.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreia da Costa Jalali am 30. Januar 2020

Topfen-Schaum mit süßem Pesto und Pinienkern-Crunch

Für zwei Personen

Für den Topfenschaum:

200 g Quark, 20% 2 Eier 100 g geschl. Sahne
15 g Zucker 20 g Puderzucker 1 Limette
1 Prise Salz

Für das Pesto:

2 Bund Basilikum 2 EL Pinienkerne 5 EL cremiger Honig
6 EL neutrales Öl

Für die Garnitur:

10 Physalis 50 g Pinienkerne 3 EL Zucker

Für den Topfenschaum:

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker steif schlagen.
Sahne mit Zucker steif schlagen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.
Limettenabrieb mit dem Quark vermengen.
Dann Sahne und Eischnee unterheben. Kalt stellen. Mit einem Löffeln Nocken aus der Masse ausstechen und auf einem Teller anrichten.

Für das Pesto:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben, Öl und Honig hinzufügen. Alles fein pürieren.
Ggf. mit Honig abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, grob zerkleinern und kurz pürieren. Die Kerne unter das Pesto heben.

Für die Garnitur:

Physalis waschen, trockentupfen und vierteln. Topfenschaum damit garnieren.
Pinienkerne und Zucker in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker dabei schmelzen lassen. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Grob zerkleinern und über den Topfenschaum geben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Grossmann am 30. Januar 2020

Schoko-Küchlein mit Birnen-Kompott und Walnuss-Karamell

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

2 Eier	50 g Butter	80 g Zartbitterschokolade
1 EL Mehl	20 g Zucker	10 g Vanillezucker
1 EL Espresso		

Für das Birnenkompott:

500 g heimische Birnen	1 TL Butter	1 Zitrone
20 g Rohrzucker	1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote
3 Gewürznelken	Zimt	Zucker

Für den Walnuss-Karamell:

50 g Walnusskerne	50 g Zucker	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Küchlein:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Ei, Zucker, Vanillezucker und Espresso mit einem Handrührgerät fünf Minuten cremig aufschlagen. Butter und Schokolade im Topf schmelzen, 1 EL davon für das Kompott beiseitelegen und den Rest mit dem Mehl unter die Ei-Zucker-Creme heben. Teig in die Formen füllen und ca. 12 Minuten im flachen Wasserbad backen.

Für das Birnenkompott:

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, Schale einer halben Zitrone abreiben und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Vanillemark, Zitronensaft- und abrieb mit den Birnen vermischen.

Butter in einem Topf erhitzen und Nelken sowie die ausgekrazte halbe Vanilleschote kurz darin schwenken. Birnenmischung und Vanillezucker in den Topf geben und alles kurz erhitzen. Anschließend 250 ml Wasser hinzufügen und das Kompott ca. 8 Minuten weichkochen. Nelken sowie die Vanilleschote entfernen und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Kompott mit übriger Schokoladen-Butter-Mischung (von oben) garnieren.

Für den Walnuss-Karamell:

Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Zucker sowie eine Prise Salz darüber streuen und die Nussstücke karamellisieren lassen. Auf einem geölten Backblech auskühlen lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Pehka am 23. Januar 2020

Käsekuchen-Creme mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Apfel

Für zwei Personen

Für die Brösel:

40 g Spekulatius 1 EL Butter 1 EL brauner Zucker
1 TL Zimt

Für die Creme:

160 ml Schlagsahne 50 g Quark 200 g Frischkäse
12 cl Eierlikör 1 EL flüssiger Honig 10 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Für das Topping:

1 Apfel 1 EL gehackte Mandeln 1 EL Pistazien
1 EL Butter 1 TL Zimt

Für die Brösel:

Die Butter schmelzen. Spekulatius in einer Plastiktüte zerkleinern und mit der Butter, dem Zucker und Zimt vermischen. In ein Glas füllen.

Für die Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Vanillemark mit Sahne, Quark, Frischkäse, Likör, Honig und Puderzucker vermengen und mit einem Siphon auf den Boden spritzen.

Für das Topping:

Äpfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und in Butter weich köcheln lassen. Pistazien hacken und zusammen mit gehackten Mandeln dazugeben. Mit etwas Zimt würzen und auf der Käsecreme verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Uetrecht am 23. Januar 2020

Äpfel mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Portwein-Soße, Feigen

Für zwei Personen

Für die Äpfel:

2 kleine Äpfel

Für die Füllung:

2 Eier

1 Pack. Feige-Ziegenfrischkäse 2 EL Puderzucker

Für die Sauce:

4 Feigen

200 ml Portwein

100 ml Apfelsaft

100 g Zucker

2 Vanilleschoten

Für die Garnitur:

4 Zweige marokk. Minze 1 Feige

Für die Äpfel:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, trockentupfen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und für die Füllung großzügig aushöhlen. Apfelhälften unten flach schneiden, damit sie stehen können. Apfelhälften zur Sauce (siehe unten) geben. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ca. 12 Minuten garen und mehrmals wenden.

Die ausgehöhlten Apfelhälften in vier feuerfeste Portionsschalen geben und mit der Gratinmasse (siehe unten) befüllen, je 1 EL Wasser zum Verflüssigen dazugeben. Im Ofen auf der obersten Schiene ca. 5 Minuten gratinieren, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe annimmt.

Für die Füllung:

Eier trennen. Eigelbe mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eigelbmasse mit dem Ziegenfrischkäse cremig rühren. Danach den Rest der Eigelbmasse unterrühren. Eiweiße ebenso mit 1 EL Puderzucker schaumig schlagen und zuletzt unter die Eigelb-Ziegenkäse-Masse heben.

Für die Sauce:

Feigen waschen und trockentupfen. Das obere Drittel der Feigen abschneiden und mit dem Apfelsaft grob pürieren. Den Rest der Feigen beiseitelegen. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Portwein in eine Pfanne gießen, Feigenpüree einrühren, Vanillemark- und Schoten dazugeben und alles unter Rühren kurz erhitzen. Sauce mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Restliche Feigen unterheben und kurz durch die Sauce ziehen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Feige waschen, trockentupfen und vierteln. Gericht mit Minz-Blättern und zwei Feigen- Vierteln garnieren.

Die gratinierten Desserts aus dem Ofen nehmen und auf einen Unterteller setzen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Rau am 23. Januar 2020

Apfel-Tiramisu

Für zwei Personen

Für das Tiramisu:

3 Äpfel (Elster)	4 Löffelbiskuits	100 g Mascarpone
100 g Speisequark	1 EL Milch	2 EL Apfelsaft
2 TL Calvados	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 EL Zimt		

Für die Garnitur:

1 Löffelbiskuit	Kakaopulver	Zimt
-----------------	-------------	------

Für das Tiramisu:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit 1 EL Zucker und etwas Zimt ca. 5 Minuten einkochen. Im Eisfach auskühlen lassen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Mascarpone, Quark, Milch, 1 Msp. Vanillemark und restlichem Zucker cremig rühren. Große Gläser mit Löffelbiskuits auslegen, Apfelsaft mit Calvados vermischen und Biskuits damit beträufeln. Apfelkompott darauf schichten und zum Schluss die Creme darüber geben.

Für die Garnitur:

Tiramisu mit Zimt und Kakao berieseln. 1 Löffelbiskuit kurz vorm Servieren über das Tiramisu bröseln.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Schmitz am 09. Januar 2020

Gelierte Feigen mit weißem Schoko-Orangenlikör-Schaum

Für zwei Personen

Für die Feigen:

4 (dunkle) Feigen	1 Orange	1 Zitrone
1 cl Orangenlikör	3 Blätter Gelatine	40 g brauner Kristallzucker
1 Vanilleschote		

Für den Schaum:

150 ml Sahne	60 weiße Kuvertüre	2 cl Orangenlikör
--------------	--------------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Zweig Zitronenmelisse

Für die Feigen:

Den Zucker in einem Topf leicht ankaramellisieren. Feigen in kleine Spalten schneiden, eine Spalte für die Garnitur beiseitelegen und den Rest kurz andünsten. Orange und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Feigen mit dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und Mark und Schote zu den Feigen geben. Gelatine in kaltem Wasser aufweichen lassen. Likör in einem Topf leicht erhitzen, die weiche gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und alles zu den Feigen geben. In Gläser füllen und kaltstellen.

Für den Schaum:

Sahne aufkochen, Kuvertüre darin auflösen und Likör dazugeben.

Nochmals kurz aufkochen und noch warm mit dem Stabmixer aufschlagen. Schaum in einen Siphon geben und zwei Kapseln eindrehen. Gläser mit den Feigen aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem weißen Schoko-Orangenlikör-Schaum auffüllen.

Für die Garnitur:

Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Das Dessert mit Melisse und einer Spalte Feige (von oben) garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Schreiner am 09. Januar 2020

Apple Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g Äpfel (Boskop)	1 Zitrone	40 g gemahl. Haselnusskerne
20 g geh. Haselnusskerne	40 g Butter	40 g Mehl
3 EL brauner Zucker	0.25 TL gemahl. Zimt	

Für die Vanillesauce:

150 ml Milch	1 Ei (Eigelb)	5 g Speisestärke
1 EL Brauner Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

20 Johannisbeeren	1 Zweig Minze	Puderzucker
-------------------	---------------	-------------

Für den Crumble:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Butter schmelzen. Mehl, gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Zucker mischen. Flüssige Butter dazugeben, die Butter-Mehl-Mischung zu Streuseln verrühren und kaltstellen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Äpfel schälen, vierteln, von Kernen und Scheidewänden befreien und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Apfelstücke mit braunem Zucker und Zimt mischen, dann mit etwas Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesauce:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark- und schote mit Vanillezucker, Milch, Speisestärke, Eigelb und Zucker vermischen.

Langsam aufkochen. Vanilleschote entfernen und die Sauce gut durchrühren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und das Dessert damit garnieren. Johannisbeeren waschen, trockentupfen und über das Dessert geben. Crumble mit Puderzucker bestreuen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Leser am 09. Januar 2020

Index

- Apfel, 12, 28, 32, 58–60
- Bananen, 19
- Beeren, 19, 28, 45, 48
- Birne, 8, 28, 46, 57
- Biskuit, 6, 53, 60
- Brombeeren, 5, 17, 29
- Crêpe, 3
- Crème, 10, 15, 58
- Crumble, 27, 62
- Eis, 6, 8, 44, 52
- Erdbeeren, 6, 35, 42
- Feigen, 59, 61
- Früchte, 17, 25
- Granatapfel, 50
- Heidelbeeren, 4, 10, 19, 24, 50
- Himbeeren, 5, 11, 31, 36, 40, 42, 45, 49, 51
- Johannisbeeren, 7, 62
- Kirschen, 34, 36, 43, 46
- Knödel, 24, 37, 46, 55
- Kokos, 19, 29, 45, 52
- Kuchen, 10, 36, 49, 57, 58
- Mandeln, 6, 22, 35, 44, 51, 58
- Mango, 10, 35, 50
- Mascarpone, 12, 36, 40, 43–45, 49, 53, 60
- Mousse, 18, 56
- Muffins, 18
- Nocken, 20, 29
- Obst, 38
- Orangen, 8, 10, 14–16, 22, 26, 27, 31, 34, 43–45, 53, 61
- Pfannkuchen, 19, 36, 38, 40, 47, 49, 57
- Pflaumen, 27
- Pudding, 43, 44
- Quark, 17, 36, 45, 46, 50, 51, 53, 56, 58, 60
- Reis, 36
- Sabayon, 42
- Salat, 38, 43, 45
- Schmarrn, 1, 13–16, 25, 26, 31, 33, 39, 49, 54
- Schoko, 2, 11, 34, 46, 49, 57, 61
- Sorbet, 17, 32
- Souffle, 51, 53
- Törtchen, 4, 22
- Tiramisu, 53, 60
- Vanille-Eis, 26
- Vanille-Soße, 27, 28, 33, 62
- Waffeln, 17