

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Dessert

2019

54 Rezepte

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

Inhalt

Amaretti-Tiramisu	1
Apfel-Beeren-Vollkorn Muffins	1
Apfel-Butterkuchen vom Blech	2
Apfel-Trifle	2
Apfeltarte mit Calvados	3
Apfeltarte mit süßem Glanz	4
Birnen-Crumble mit Dinkel	5
Eis-Variationen	6
Erdbeer-Crêpes-Türmchen	7
Erdbeer-Topfenknödel mit Kokos-Brösel-Butter	8
Exotisches Frucht-Püree	9
Flammierte Apfel-Crêpes	9
Flammierte Crêpes mit Orangen-Filets	10
Grießflammeri mit Früchten	10
Honigkuchen-Apfel-Tiramisu	11
Joghurt-Bällchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott	11
Käsekuchen mit Pfirsichen	12
Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten	13
Kaiserschmarrn-Soufflé mit Brombeer-Birnen-Kompott	14
Kini-Schmarrn	15
Knusper-Riegel mit Aprikosen und Dinkel	16
Lebkuchen-Pannacotta mit Rotwein-Pflaumen	16
Low-carb-Crêpes mit Protein und Zitronen-Quark	17
Mallorquinischer Mandelkuchen	17
Marmorierter Kaiserschmarrn mit Johannisbeeren	18

Melonen-Parfait	19
Panettone mit Himbeeren	19
Panna cotta mit Fliederbeer-Apfel-Kompott	20
Panna Cotta	21
Pfirsich-Kuchen upside down	22
Pie mit Limetten-Creme und Erdbeeren	23
Pikant gefüllte Rotwein-Birnen	24
Polettos Garnelen-Cocktail mit Mango und Avocado	25
Quark-Grieß-Nocken mit Butter-Bröseln und Beeren	26
Rhabarber-Baiser-Kuchen	27
Rhabarber-Joghurt-Trifle	27
Rhabarber-Tiramisu	28
Rhabarberkompot, Vanille-Eis, Mandel-Krokant, Streusel	29
Rhabarberkuchen 'Italia'	30
Rosen-Torte	31
Rotwein-Birnen mit Vanillesoße und Mandeln	32
Süße Frühlingsrollen auf Rhabarber-Kompott	33
Salzburger Nockerln	34
Schoko-Becher mit Kirschen und Espresso mit Eis	35
Schoko-Schmarrn mit Mango-Kompott	36
Schokoladen-Kuchen mit Altbier-Sabayon	37
Sizilianische Torte	38
Tarte au chocolat	39
Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott	40
Vanille-Griessknödel mit Erdbeerragout	41
Warmes Schoko-Törtchen	41
Weihnachtsbäume	42
Yorkshire-Pudding mit Kürbis-Püree und Birnen	43
Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis	44

Index **45**

Amaretti-Tiramisu

Für 4 Personen

150 g Mandelstifte 3 EL Zucker 300 g Mascarpone
4 EL Mandellikör 150 g Amarettini 150 ml Espresso, abgekühlt

Die Mandelstifte in eine Pfanne geben, 2/3 vom Zucker überstreuen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren karamellisieren. Dann auf einem Stück Backpapier verteilt abkühlen lassen.

Mascarpone, restlichen Zucker und Likör in einer Schüssel cremig aufschlagen.

Die Hälfte der Amarettini auf vier hohe Gläser verteilen und mit etwas kaltem Espresso beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben und mit den restlichen Amarettini bedecken. Wieder mit etwas Espresso beträufeln und dann die restliche Mascarponecreme einfüllen.

Zum Schluss mit karamellisierten Mandeln bestreuen und vor dem Servieren mindestens 60 Minuten kalt stellen.

Christian Henze am 02. Oktober 2019

Apfel-Beeren-Vollkorn Muffins

Für 12 Muffins

100 g TK-Beerenmischung 1 Apfel Butter
200 g Vollkornmehl 2 TL Backpulver 1/2 TL Natron
1 Prise Salz 1 EL Honig 250 g Naturjoghurt
100 g Haferflocken 50 g Rohrohrzucker 100 ml Pflanzenöl
2 Eier (Gr. M) 80 ml Vollmilch

Die TK-Beeren zum Auftauen in ein Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen.

Den Apfel waschen, entkernen und grob raspeln.

Den Backofen Ofen auf 190 Grad (Umluft) vorheizen. Eine 12er Muffinform ausbuttern und beiseitestellen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen.

Aufgetaute Beeren, geraspelter Apfel, Honig, Joghurt und Haferflocken in eine große Schüssel geben und miteinander vermischen.

Den Rohrzucker mit dem Pflanzenöl in einer Rührschüssel aufschlagen. Die Eier und die Milch dazugeben und mit einem Schneebesen alles gründlich verschlagen.

Das Mehl-Gemisch zu den flüssigen Zutaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel ein wenig vermischen. Die Beeren-Apfel-Joghurt-Haferflockenmischung hinzufügen und kurz zusammenrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen

21 bis 23 Minuten backen (Garprobe machen). Tipp: Die Muffins schmecken besonders gut, wenn sie noch warm mit Butter serviert werden.

Cynthia Barcomi am 08. März 2019

Apfel-Butterkuchen vom Blech

Für 1 Blech

25 g Hefe	200 ml lauwarme Milch	400 g Mehl
110 g Zucker	220 g weiche Butter	2 Eier (M)
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	700 g Äpfel	2 EL Zitronensaft
2 Zweige Rosmarin	3 EL Honig	100 g Pinienkerne

Hefe in die Milch bröseln und darin unter Rühren auflösen. Mehl, 70 g Zucker, 50 g weiche Butter, Eier und Hefemilch mit den Knethaken eines Handrührers 5 Minuten lang gut verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 150 g weiche Butter, 40 g Zucker und den Zimt zu einer sehr cremigen Zimtbuttermischen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

Den Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech (40 x 30 cm) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig auf dem Blech auseinanderdrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Erst die Zimtbuttermischen in Flöckchen, dann die Äpfel auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel 20-25 Minuten backen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Honig, 2 EL Butter und Rosmarin dazugeben und leicht erhitzen. Alles über dem heißen Kuchen verteilen. Lauwarm servieren.

Tim Mälzer am 30. November 2019

Apfel-Trifle

Für 4 Personen

80 ml Apfelsaft	40 ml Wasser	5 g Ingwer
3 Äpfel	20 g Zucker	1 Zimtstange
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. Speisestärke	300 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker	150 g Magerquark	100 g Löffelbiskuit

Für das Apfelkompott Apfelsaft und Wasser in den Topf geben.

Ingwer schälen und fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Apfelwürfel mit Zucker, Zimtstange, Ingwer und Zitronensaft zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis die Apfelwürfel weich sind.

Die Stärke mit 1 TL Wasser vermischen unter das Kompott rühren und weitere 2 Minuten kochen, damit es etwas abbindet. Die Zimtstange entfernen, das Kompott nochmals abschmecken, evtl. noch etwas Zucker untermischen, dann abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Vanillezucker untermischen. Den Quark mit einem Schneebesen cremig rühren und dann unter die Sahne heben.

Löffelbiskuit grob zerbröseln und pro Portion jeweils etwas in ein Glas geben, darauf etwas Sahnecreme und eine Schicht Apfelkompott geben, dann nochmals Löffelbiskuit, Kompott und zum Abschluss Sahnecreme darauf geben.

Die Dessert-Gläser mindestens 1 Stunde kalt stellen, dann genießen.

Otto Koch am 26. September 2019

Apfeltarte mit Calvados

Für 4 Personen:

Teig:

250 g Mehl 60 g Puderzucker 125 g Butter
1 Ei Zitronenschale

Belag und Guss:

4 Äpfel 1 EL Butter 4 EL Zucker
2 EL Calvados 2 Eier 250 ml Sahne
Butter Puderzucker

Teig:

Mehl, Puderzucker, Butter, Ei, abgeriebene Zitronenschale und 2-3 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Belag und Guss:

Während der Teig kühlt, die Äpfel für den Belag schälen, in Achtel schneiden und entkernen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Äpfel hineinlegen, mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Dann mit dem Calvados beträufeln und flambieren.

Backen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 4 kleine Tarteformen mit Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, vier runde Stücke abteilen und in die Formen legen. Die Äpfel kreisförmig darauflegen.

Eier, Sahne und den restlichen Zucker zu einem Guss verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Apfeltarte im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt ein Glas Riesling Spätlese oder ein Cidre aus der Normandie.

Lea Linster am 06. Dezember 2019

Apfeltarte mit süßem Glanz

Für 8 Portionen

150 g Mehl, (550) 100 g Butter 85 ml Wasser
1 Messerspitze Salz 750 g säuerliche Äpfel 150 g Aprikosen-Konfitüre
Paniermehl

Außerdem:

runde Metall-Tarteform

Teig herstellen:

Kalte Butter in Würfel schneiden, mit dem Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig kneten; dabei das Wasser langsam hineinträufeln lassen.

Teig kühlen:

Butterbrotpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten, den Teig darauf mit den Fäusten platt drücken, etwa 2 cm dick. Im Papier zu einer Rolle einschlagen, mindestens 30 Minuten oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teig ausrollen:

Die Form dünn mit weicher Butter einfetten und mit Paniermehl leicht bestreuen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, etwa einen halben Zentimeter dick in Blechgröße rund ausrollen und dann ins Blech legen. An den Blechrändern fest drücken.

Mit Äpfeln belegen:

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben der Länge nach, stetig versetzt, Reihe um Reihe auf den Teig setzen. Bei 190 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).

Aprikotieren:

Sobald die Tarte aus dem Ofen kommt, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen. Direkt mit einem Pinsel auf die noch heißen Äpfel auftragen. Abkühlen lassen und servieren.

Kühlen:

Der Teig sollte mindestens 30 Minuten kühlen. So entfaltet sich Klebereiweiß des Mehls, das Gluten, und wird mit dem Fett zur geschmeidigen Masse.

Rollen:

Kühlt der Teig als gerollter Fladen statt als Kugel, lässt er sich später leichter ausrollen.

Belegen:

Sie dürfen die Apfelscheiben auch halbieren und aufrechtstellen. Der Boden wird dann schön kross.

test November 2019

Birnen-Crumble mit Dinkel

Für 2 Personen:

Streusel:

70 g Dinkelmehl 50 g Zucker $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz
100 g Butter

Früchtemischung:

1 Tasse Wermutwein 1 Tasse Birnensaft 1 EL Zucker
2 weiche Birnen 2 Birnengeist

Vanille-Sahne:

100 g Sahne Mark von 1 Vanilleschote $\frac{1}{2}$ rote Chilischote

Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz vermengen, die Butter hineingeben und mit den Fingern zu Bröseln verreiben.

Wermut und Saft mit Zucker aufkochen und stark einkochen. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, und würfeln. Birnen mit Birnengeist und Weinsirup vermengen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Birnen mit dem Sirup in eine gebutterte Form geben, Streusel darauf verteilen und im Ofen 30 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, das Vanillemark unterrühren. Die Chili entkernen und fein hacken. Nach Geschmack 1–2 Msp. in die Vanillesahne geben und zum warmen Crumble servieren.

Christian Henze am 18. Januar 2019

Eis-Variationen

Für 4 Portionen

Himbeer-Eis:

150 g TK Himbeeren	0,1 l Buttermilch	5 EL Crème fraîche
5 EL Ahornsirup	80 g geraspelte Schokolade	

Kirscheis Stracciatella:

150 g TK Kirschen	0,1 l Sahne	5 EL Crème fraîche
3 Pck. Vanille-Zucker	2 EL Puderzucker	5 cl Kirschlikör
80 g dunkle Schokolade		

Bananensplit:

0,1 l Sahne	0,1 l Milch	0,2 l Sauerrahm
Mark einer Vanilleschote	2 Honig	2 EL Zucker
3 Bananen	100 g dunkle Schokolade	0,1 l Sahne

Ananas-Sorbet mit Minze:

1 reife Ananas	5 Blätter Minze	2 EL Zucker
2 EL Cointreau	2 Blatt Gelatine	

Himbeer-Eis:

Alle Zutaten müssen kalt sein, die Himbeeren müssen aus dem Tiefkühlfach kommen. Alle Zutaten in einen Mixer füllen und alles kurz und klein pürieren.

Kirscheis Stracciatella:

Alle Zutaten müssen kalt sein, die Kirschen leicht antauen lassen, sonst kann man sie nicht pürieren. Alle Zutaten, außer der Schokolade, in einen Mixer füllen und alles fein pürieren. Zum Schluss die Schokolade einrühren.

Bananensplit:

1 Banane schälen und mit einer Gabel zu einem feinen Mus quetschen. Das Bananenmus in einer Edelstahlschüssel mit allen Zutaten mischen und für ca. 30 Minuten einfrieren, dabei alle 5 Minuten umrühren. Die Schokolade mit der Sahne vorsichtig unter Rühren erhitzen. Die zwei Bananen in Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Das gefrorene Bananeneis kurz mit einem Stabmixer durchpürieren, auf die Teller verteilen und mit der Schokoladensauce beträufeln.

Ananas-Sorbet mit Minze:

Die Ananas schälen, viertel und den Strunk der Länge nach herausschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln. Minze fein hacken, Annanasstücke mit Zucker in einem Mixer sehr fein pürieren. Die Gelatine in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Cointreau sanft erhitzen. Das Ananaspüree in eine Edelstahlschüssel umfüllen. Cointreau dazugeben und gut unterrühren. Im Eisfach etwa 45 Minuten frieren lassen und alle 5 Minuten umrühren.

Christian Henze am 12. Juli 2019

Erdbeer-Crêpes-Türmchen

Für 4 Personen

Teig:

150 g Mehl	3 Eier	$\frac{1}{4}$ l Milch
1 Prise Backpulver	1 Prise Salz	Butterschmalz

Füllung:

250 g Mascarpone	1 EL Sahne	1 Vanille-Schote
1 EL Mandellikör	2 EL gehobelte Mandeln	500 g Erdbeeren
1 EL Zucker	2 EL gehackte Pistazien	Puderzucker

Teig:

Die Milch leicht erwärmen und mit den anderen Zutaten vermengen. Zu einem glatten Teig verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend nacheinander 8 dünne Crêpes backen. Dafür Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und etwas Teig in der Pfanne dünn verteilen. Die Unterseite 1 Minute backen, den Fladen drehen und 1 weitere Minute backen. Die fertigen Crêpes warm halten.

Füllung:

Mascarpone, Sahne, Mandellikör und das Mark der Vanille verrühren.

Mandelblättchen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Erdbeeren säubern und 4 Erdbeeren beiseitelegen.

Die übrigen in feine Scheiben schneiden, zuckern und nicht länger als 5 Minuten ziehen lassen, sonst bildet sich zu viel Fruchtsaft.

Aus den warmen Crêpes je 2 Kreise mit circa 9-10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen auf jeden Teller legen, mit Mascarponecreme bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Einen weiteren Crêpe darauflegen und ebenfalls mit Mascarpone und Erdbeeren belegen. Jedes Türmchen aus insgesamt 4 Crêpes aufschichten und mit Mascarponecreme abschließen.

Die Türmchen mit den ganzen Erdbeeren, Mandeln, Pistazien und Puderzucker garnieren.

Rainer Sass am 19. Mai 2019

Erdbeer-Topfenknödel mit Kokos-Brösel-Butter

Für 4 Personen

Für die Topfenknödel:

125 g Speisequark (20%)	1 Eigelb	25 g weiche Butter
70 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Msp. Orangen-Abrieb
1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 Msp. Vanillemark	Salz
8-10 kleine Erdbeeren	1 EL Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Stück Zitronenschale		

Für den Orangen-Schaum:

4 Eigelb	20 g Zucker	100 ml frischer Orangensaft
2 EL Champagner	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	

Für die Kokos-Brösel-Butter:

25 g Kokosraspel	25 g Semmelbrösel	25 g Butter
1 EL Zucker		

Außerdem:

40 g flüssige Butter	Puderzucker
----------------------	-------------

Für die Topfenknödel den Quark in einem Tuch etwas ausdrücken. Das Eigelb und die Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit dem Quark, Orangen- und Zitronenschale, Vanillemark und 1 Prise Salz unter die Eigelbmasse kneten. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas Mehl dazugeben. Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Den Teig in 8 bis 10 Portionen teilen und diese zu flachen Kreisen drücken. Jeweils in die Mitte 1 Erdbeere legen, mit Teig umhüllen und zu einem runden Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser mit dem Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Knödel hineinlegen, einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen für den Orangen-Champagner-Schaum die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel mischen und im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Nach und nach den Orangensaft, den Champagner und den Zitronensaft unterrühren und alles zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Für die Kokos-Brösel-Butter die Kokosraspel in einer Pfanne leicht anrösten. Die Semmelbrösel, die Butter und den Zucker dazugeben, die Butter schmelzen lassen und alles gut mischen.

Zum Servieren die Erdbeerknödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und auf Teller geben. Mit der flüssigen Butter beträufeln und die Kokos-Brösel-Butter darauf verteilen. Leicht mit Puderzucker bestäuben. Den Orangen-Champagner-Schaum daneben anrichten und nach Belieben mit Erdbeeren und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Dezember 2019

Exotisches Frucht-Püree

Für 6 Personen

1 Tasse Zucker	1 Tasse Wasser	2 Birnen
Zitronensaft	1 Papaya	4 Kiwi
2 Mangos	0.5 Ananas	200 g Himbeeren
Eis		

Für den Läuterzucker Zucker und Wasser erhitzen. Den Zucker im Wasser verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Masse etwa 10 Minuten bei milder Hitze leicht köcheln, dann abkühlen lassen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft erhitzen und die Birnen darin 5 Minuten garen. Abkühlen lassen und mit etwas Sud pürieren.

Die anderen Früchte säubern, nach Bedarf schälen und in Stücke schneiden.

Einige Fruchtstücke für den Fruchtsalat und einige Himbeeren für die Deko zur Seite stellen. Die Früchte ebenfalls separat sehr fein pürieren.

Anschließend nach Bedarf durch ein feines Sieb streichen. Dadurch wird die Konsistenz etwas flüssiger. Die Früchte nach Geschmack mit Läuterzucker süßen.

Anrichten:

Zum Servieren Teller mit einer breiten Vertiefung wählen. Die Frucht-pürees im Kreis auf die Innenfläche der Teller setzen. Sie sollten eng aneinander liegen. Bei der flüssigeren Variante kann man die verschiedenen Frucht-pürees mit Hilfe eines Stäbchens an den Rändern dekorativ ineinander verlaufen lassen. In die Mitte jeweils 1 Kugel Eis und eine Himbeere setzen.

Alternativ kann man die Pürees mit Fruchtsalat servieren. Dafür Fruchtstücke nach Wahl mit etwas Läuterzucker und Zitronensaft würzen und ebenfalls in der Tellermitte platzieren.

Rainer Sass am 22. Dezember 2019

Flambierte Apfel-Crêpes

Für 4 Personen

3 Eier	100 g Zucker	200 g Mehl
300 ml Milch	1-2 Äpfel	3-4 EL Butter
2-3 EL brauner Rohrzucker	Calvados	

Eier, Zucker, Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, einige Apfelscheiben hineinlegen und kurz anbraten. Etwas Teig so dünn wie möglich in der Pfanne und über den Apfelingeln verteilen. Die Crêpe goldbraun braten, wenden und kurz weiterbraten. Etwas Calvados auf die Crêpe gießen und anzünden.

Danach weitere Crêpes backen. Die flambierten Crêpes mit etwas Rohrzucker bestreuen und sofort servieren.

Rainer Sass am 30. Juni 2019

Flambierte Crêpes mit Orangen-Filets

Für 4 Personen

150 g Mehl	3 Eier	250 ml Milch
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Salz	4-6 EL Orangenlikör
Butterschmalz	2 Bio-Orangen	Puderzucker
frische Minze		

Das Mehl fein sieben, die Milch etwas erwärmen. Die vorbereiteten Zutaten mit den Eiern und dem Backpulver in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Schale der Orangen mit einem Zestenreißer fein abziehen, die restliche Schale und Haut bis zum Fruchtfleisch entfernen und die Filets mit einem scharfen Messer herausschneiden. Den restlichen Saft aus den Orangen drücken, mit den Filets und der Orangenschale vermengen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, dann eine Schöpfkelle Teig hinzufügen. Die Pfanne schwenken, bis sich der Teig auf dem ganzen Pfannenboden verteilt und ausreichend dünn ist. Von beiden Seiten 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. So viele Crêpes herstellen, bis der Teig verbraucht ist.

Die fertigen Crêpes zu Dreiecken falten und mit etwas Butterschmalz zurück in die heiße Pfanne legen. Etwas Orangenlikör hinzufügen und die Crêpes anzünden und flambieren.

Die Orangenfilets in die Pfanne geben. Die Crêpes mit den Orangen auf Teller geben, dann mit Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren.

Rainer Sass am 29. Dezember 2019

Grießflammeri mit Früchten

4 Portionen	2 (Klasse M) Eier	Salz
4 EL Zucker	650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanille-Schote
100 g Weizengrieß	4 EL brauner Zucker	375 g Beerenfrüchte

Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 30 Sekunden weiterschlagen.

Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 600 ml Milch und das Vanillemark in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei milder Hitze dicklich einkochen. Topf vom Herd ziehen.

Eigelbmischung zügig unterrühren, Eischnee unterheben. Alles noch einmal sehr kurz aufkochen. In 4 ofenfeste Förmchen füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Flammeri mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Beeren verlesen, putzen und dazu servieren.

Tim Mälzer am 02. Februar 2019

Honigkuchen-Apfel-Tiramisu

Für 4 Portionen

175 g Honigkuchen 4 EL Zucker 150 ml brauner Rum
500 g Mascarpone 50 g Walnusskerne 300 g Apfelkompott

Honigkuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster leicht rösten.

3 EL Zucker in einem Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit Rum ablöschen, aufkochen und nach Belieben flambieren. Bei mittlerer Hitze einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mascarpone und 1 EL Zucker vorsichtig und nur kurz verrühren. Walnusskerne grob hacken.

Honigkuchen grob zerzupfen, in eine tiefe Form (etwa 18 cm Durchmesser) legen, mit dem Rum beträufeln und Apfelkompott darüber verteilen. Mit Mascarpone bedecken und mit den gehackten Walnusskernen bestreuen.

Tim Mälzer am 26. Januar 2019

Joghurt-Bällchen mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Für 4-6 Portionen

500 g griech. Sahnejoghurt 800 g Rhabarber 50 g Zucker
Salz 1 Vanille-Schote 500 g Erdbeeren
100 g Cantuccini 3 EL Pistazien

Ein Sieb über eine Schüssel hängen und mit einem sauberen Mulltuch auslegen. Joghurt einfüllen und gleichmäßig verteilen. Das Tuch über dem Joghurt zusammenfallen. Joghurt mit einem kleinen Teller und einer Konservendose beschweren. 48 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.

Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Rhabarber, 1 Prise Salz und 50 ml Wasser dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Vanille-Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark zum Rhabarber geben und alles zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen die Erdbeeren putzen und halbieren. Den gekochten Rhabarber durch ein Sieb streichen und die so gewonnene Soße unter die Erdbeeren mischen.

Cantuccini und Pistazien im Blitzhacker zerkleinern und in eine flache Schale geben. Mit feuchten Händen aus dem Joghurt Bällchen formen und in den Bröseln wälzen. Mit dem Kompott anrichten.

Tim Mälzer am 10. August 2019

Käsekuchen mit Pfirsichen

Für 8 Stücke

Butter

Für den Boden:

45 g Mehl	15 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Natron
1 Prise Salz	50 g weiche Butter	50 g Rohrzucker
1 TL Vanilleextrakt	1 Ei	50 g griech. Joghurt

Für die Füllung:

250 g Ricotta	250 g Mascarpone	150 g Sahne
125 g Rohrzucker	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL Stärke, gesiebt		

Für das Obst:

6 Pfirsiche	1 TL Zitronensaft	Salz
1 Prise Zimt	50 g Butter	95 g Muscovado-Zucker

Die Backform (15 cm Durchmesser) leicht mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teigboden Mehl mit Speisestärke, Natron und Salz in eine Schüssel sieben.

Butter in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und weiterschlagen.

Das Ei zugeben und gut unterrühren, dann den Joghurt unterschlagen. Die Mehlmischung hinzufügen und rasch gründlich unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Form verteilen und im Ofen etwa 15 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Um den Kuchen später mit Wasserdampf zu backen, ein tiefes Backblech ins untere Drittel des Ofens geben und mit heißem Wasser befüllen. Darauf einen Bräter setzen, der so groß ist, dass man die Kuchenform später hinein stellen kann.

Für die Füllung Ricotta, Mascarpone, Sahne und Rohrzucker mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer langsam aufschlagen. Nach und nach die Eier und zuletzt Salz und Stärke unterrühren.

Die Masse in die Kuchenform auf den gebackenen Boden geben, in den Bräter setzten und im Ofen 55 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit gegebenenfalls noch etwas Wasser auf das Backblech gießen.

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form, auf ein Gitter gestellt, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank mindestens 6 Stunden gut durchkühlen.

Die Pfirsiche waschen und 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Dann halbieren, den Kern entfernen und die Pfirsichhälften in Scheiben schneiden.

Die Pfirsichscheiben in eine Schüssel geben, Zitronensaft, 1 Prise Salz und Zimt zugeben und vorsichtig vermengen.

Eine große Pfanne erhitzen, Butter und Zucker zugeben und bei mittlerer Temperatur schmelzen. Die Pfirsichscheiben zugeben und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann bei hoher Hitze die entstandene Flüssigkeit in der Pfanne etwa 5 Minuten einkochen und die Pfirsiche karamellisieren lassen.

Die karamellisierten Pfirsiche auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und genießen.

Cynthia Barcomi am 23. August 2019

Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 4 Personen

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	1 EL Butterschmalz	3 EL Zucker
150 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

Für den Kaiserschmarren:

400 g Weizenmehl	500 ml Milch	4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	20 g Zucker	30 g Butterschmalz
Puderzucker		

Die Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz auseinpinseln, die Apfelspalten einlegen und goldbraun anbraten. Dann Zucker überstreuen und diesen goldgelb karamellisieren lassen.

Apfelspalten mit Weißwein ablöschen, Zimtstange und Gewürznelke einlegen. Wein aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelspalten im Sud auskühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3-4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarren in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Kaiserschmarren anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die karamellisierten Apfelspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 01. März 2019

Kaiserschmarrn-Soufflé mit Brombeer-Birnen-Kompott

Für 4 Personen

Für den Teig:

3 EL Rosinen	1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Zucker	1 Prise Salz
120 g Mehl	150 ml Milch	10 ml Birnenschnaps
Butter	30 g Mandelblättchen	Puderzucker

Für den Karamell:

150 g Zucker	80 g Butter
--------------	-------------

Für das Kompott:

500 g Brombeeren	1/2 Vanilleschote	1 Birne
1 Spritzer Zitronensaft	150 g Zucker	1 Zimtstange
20 ml weißer Balsamico	1 EL Cassislikör	

Rosinen mit 2-3 EL heißem Wasser begießen und einweichen lassen. Tipp: Um den Rosinen ein Extraaroma zu geben, können sie auch in 2 EL Birnenschnaps eingeweicht werden.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Die Eier trennen. Eiweiß zunächst beiseite stellen.

Eigelbe, die Hälfte vom Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und unterrühren. Milch, abgeriebene Zitronenschale und Birnenschnaps unterrühren.

Tipp: Wer keinen Birnenschnaps mag, lässt diesen einfach weg.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu lockerem Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Die Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Karamell Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Butter unterrühren. Eine dünne Schicht Butterkaramell auf den Boden der Souffléförmchen geben. Darauf soviel Schmarrenteig geben, dass das Förmchen bis 1 cm unter den Rand gefüllt ist. Die eingelegten Rosinen darauf geben und einige Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen die Soufflés ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Kompott die Brombeeren verlesen, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen.

Die Birne waschen, vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Stücke schneiden.

Birnenstücke mit Zitronensaft beträufeln und das Vanillemark untermischen.

Die Brombeeren mit dem Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf mischen. Die Birnenstücke dazugeben, alles unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 3 Minuten kochen lassen.

Die Zimtstange entfernen und das Brombeer-Birnenkompott mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit etwas Balsamico und nach Belieben mit Cassislikör abschmecken.

Gebackene Kaiserschmarrensoufflés mit Puderzucker bestäuben und warm mit dem Brombeer-Birnen-Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 20. August 2019

Kini-Schmarrn

Für 4 Personen

Für den Schmarrn:

150 g Mehl	TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ l Milch
5 Eier	50 g Speisequark	1 EL Vanillezucker
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Orangen-Abrieb	1 TL brauner Rum
Salz	90 g Zucker	1 EL braune Butter

Für die Beeren:

300 g gemischte Beeren	1 EL Puderzucker	1 TL Orangenlikör
------------------------	------------------	-------------------

Außerdem:

1 EL geh. Pistazienkerne	2 EL gebr. Mandelblättchen	4 Minzespitzen
Puderzucker		

Für den Schmarrn den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und mit der Milch glatt rühren. Die Eier trennen, die Eigelbe mit Quark oder Sahne, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschale und Rum unter die Mehl- Milch-Mischung rühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Mehl-Eigelb-Mischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Die braune Butter in einer großen und tiefen ofenfesten Pfanne (28 cm Durchmesser) bei milder Hitze zerlassen und etwas Zucker darüberstreuen. Den Teig einfüllen und auf der Unterseite anbacken lassen. Anschließend den Schmarrn im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen, den Schmarrn mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in der Pfanne hell karamellisieren. Zuletzt Pistazien und Mandelblättchen darüberstreuen.

Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen, größere Exemplare klein schneiden. Mit Puderzucker und Orangenlikör marinieren. Die Minze waschen und trocken tupfen. Den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren und Minzespitzen garniert servieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2019

Knusper-Riegel mit Aprikosen und Dinkel

Für 20 Riegel

100 g Soft-Aprikosen	150 g gemischte Nusskerne	50 g Sonnenblumenkerne
40 g gepuffter Amaranth	100 g Dinkelflocken	100 g Butter
80 g Honig	1 Prise Meersalz	2 EL Aprikosen-Aufstrich

Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Nüsse und Sonnenblumenkerne hacken und hinzufügen.

Amaranth und Dinkelflocken ebenfalls in die Schüssel geben und vermischen. Butter mit Honig und Salz in einem Topf bei niedriger Hitze unter Rühren zerlassen. Die Dinkelflockenmischung einrühren und etwas abkühlen lassen.

Teigmasse etwa 1 cm dick auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen. In den kalten Ofen schieben, die Temperatur auf 150 °C Ober-/Unterhitze stellen und etwa 30 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Oberfläche mit dem Fruchtaufstrich bestreichen.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech erkalten lassen. Dann in etwa 20 Riegel schneiden.

Christian Henze am 05. Juli 2019

Lebkuchen-Pannacotta mit Rotwein-Pflaumen

Für 4 Personen

350 ml Sahne	200 ml saure Sahne	4 EL Zucker (gestrichen)
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Agar-Agar	1 TL Lebkuchengewürz
75 g Schokostreusel (Eisfach)	300 g Pflaumen (TK)	150 ml Rotwein
5 EL Rohrzucker	1 TL geriebene Ingwerwurzel	3 Pimentkörner
1-2 TL Speisestärke	Zitronenmelisse	

Sahne mit Zucker, Prise Salz und Agar-Agar erwärmen und für 2 Minuten sanft köcheln. Dabei Mark von der Vanilleschote und Lebkuchengewürz zugeben.

Kurz abkühlen lassen, Saure Sahne einrühren und in Dessertschalen füllen. Eisgekühlte Schokostreusel auf die Schalen verteilen und vorsichtig einrühren. Kalt stellen.

Pflaumen mit dem Rohrzucker in einer tiefen Pfanne karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit geriebenem Ingwer und den Pimentkörnern würzen. Mit aufgelöster Stärke abbinden und anschließend kalt rühren.

Pannacotta auf Teller stürzen, Pflaumen dazu anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Björn Freitag am 21. Dezember 2019

Low-carb-Crêpes mit Protein und Zitronen-Quark

Für 4 Portionen

250 g Magerquark	$\frac{1}{2}$ Zitrone (40 g)	1 Schuss fettarme Milch (1,5%)
1 Spritzer Stevia	400 ml fettarme Milch (1,5%)	125 g Sojamehl
4 Eier (Größe M)	3 EL Eiweißpulver	1 Spritzer flüssige Stevia
1 Prise Salz	2 TL Kokosöl	50 g Bitterschokolade (70%)

Den Quark in einer Schüssel mit dem ausgepressten Saft der Zitrone, 1 Schuss Milch und 1 Spritzer Stevia cremig rühren.

Für den Teig Milch, Sojamehl, Eier, Eiweißpulver, Stevia und Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verquirlen.

1/4 TL Kokosöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig darin kellenweise bei mittlerer Hitze zu dünnen Pfannkuchen ausbraten.

Wenn der Teig auf der Unterseite goldbraun ist, die Pfannkuchen wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten.

Die Crêpes auf einen Teller gleiten lassen, mit einigen Klecksen Quark bestreichen und mit etwas geraspelter Schokolade bestreut servieren.

Frank Rosin

Mallorquinischer Mandelkuchen

Für 12 Stücke

1 EL Butter	200 g gemahlene Mandeln	6 (Kl. M, getrennt) Eier
Salz	200 g Zucker	2 TL Zitronenschale
1 Msp. Zimtpulver	2 TL Backpulver	100 ml Olivenöl
3 EL Puderzucker		

Eine Springform mit der Butter fetten und mit 2 EL gemahlenden Mandeln ausstreuen. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz mit dem Quirl eines Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Minute weiter schlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mindestens 2 Minuten cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50-60 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Sehr gut schmeckt dazu Orangenkompott.

Tim Mälzer am 08. Juni 2019

Marmorierter Kaiserschmarrn mit Johannisbeeren

Für 4 Personen:

Für den Kaiserschmarrn:

150 g Mehl	1/3 TL Backpulver	¼ l Milch
50 g Quark (oder Sahne)	1 EL Vanillezucker	5 Eigelb
1 TL Zitronen-Abrieb	1 Tl Orangen-Abrieb	1 EL brauner Rum
5 Eiweiß	Salz	80 g Zucker
12 EL Kakaopulver	1 EL braune Butter	

Außerdem:

120 g Johannisbeeren	1 EL Läuterzucker	1 TL Orangenlikör
2 EL feiner Kristallzucker	Pudertzucker	4 Minzespitzen

Für den Kaiserschmarrn den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die Milch dazugießen und alles mit einem Schneebesen glattrühren. Anschließend Quark, Vanillezucker, Eigelbe, Zitronen- und Orangenschale und Rum unterrühren.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 40 g Zucker zu einem glänzenden, cremigen Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees mit einem Schneebesen unter die Mehl-Milch-Mischung rühren, den übrigen Eischnee mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Ein Viertel bis ein Drittel der Masse abnehmen und in eine weitere Schüssel geben, den Kakao darübersieben und gleichmäßig unterheben.

In einer großen Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) bei milder Hitze 1 TL braune Butter zerlassen, etwas Zucker darüberstreuen und den hellen Teig etwa 1½ cm hoch einfüllen. Den dunklen Teig daraufträufeln und mit einem Kochlöffelstiel mehrmals durch beide Teige ziehen, sodass ein marmorartiges Muster entsteht. Den Schmarrn auf der Unterseite hell anbacken.

Dann im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem übrigen Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren.

Inzwischen die Johannisbeeren waschen, trocken tupfen und von den Rispen zupfen (alternativ die Träubchen in kleine Stücke schneiden). Läuterzucker und Likör verrühren und die Beeren darin wenden, nebeneinander auf eine Platte setzen und mit Kristallzucker bestreuen.

Zum Servieren den Schmarrn auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Pudertzucker bestäuben und die Ribisel darüberstreuen, mit Minzespitzen garnieren. Nach Belieben mit 1 EL gehackten Pistazienkernen und 1 EL gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 24. September 2019

Melonen-Parfait

Für 6 Personen

220 g Kristallzucker	70 g Puderzucker	4 Eigelb
2 Eiklar	110 ml Wasser	200 ml Schlagsahne (32%)
1 Charantaise-Melone	frische Minze	

Eigelb nach dem Trennen der Eier im Kühlschrank kalt stellen. Zwei Eiklar und 70 Gramm Kristallzucker mit einem Handrührgerät zu dichtem Schnee schlagen. 70 g Puderzucker sieben und unterheben, sodass der Eischnee noch stabiler wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Eischnee darauf dünn austreichen.

Bei Umluft auf 100 Grad Celsius im Backofen etwa 1 Stunde zu Baiser trocken backen. Kurz auskühlen lassen, mit einem großen Messer in mittelgroße Streusel hacken.

150 g Kristallzucker mit dem Wasser mischen und in einem Topf bei milder Hitze zu Sirup schmelzen. Darauf achten, dass der Sirup nicht heißer als 83 Grad Celsius wird. Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelbe zugeben und sofort mit einem Rührgerät oder einem Schneebesen etwa drei Minuten lang schaumig schlagen. Dabei kühlt die Creme ab.

Die Melone in Spalten teilen, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch herausschneiden, in mundgerechte Stücke zerkleinern. Einige Stücke beiseite stellen, um das Parfait später zu dekorieren. Restliche Melone fein pürieren und unter die Eigelbmasse mischen. Sahne aufschlagen und unter die Eigelb-Melonen-Mischung heben.

Eine rechteckige Form möglichst glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Masse in drei Schwüngen einfüllen, zwischendurch Baiser-Streusel einstreuen. Mindestens vier Stunden tiefgefrieren, mit Minzblättern dekorieren.

test 01. August 2019

Panettone mit Himbeeren

Für 8 Personen

1 Panettone	2 EL Puderzucker	500 g Himbeeren
Früchte	Vanille-Eis	

Den Panettone mit dem Puderzucker in einen Plastikbeutel geben. Verschließen und schütteln, bis sich der Puderzucker auf dem italienischen Weihnachtskuchen gut verteilt hat. Die Früchte auftauen. Den Kuchen in Scheiben schneiden und mit den Früchten und Vanille-Eis servieren.

Rainer Sass am 21. Dezember 2019

Panna cotta mit Fliederbeer-Apfel-Kompott

Für 4 Personen

Panna cotta:

500 ml Sahne	70 g Zucker	1 Zimtstange
1 Vanille-Schote (Schale)	1 Sternanis	Zitronenschale
2 Blatt weiße Gelatine		

Kompott:

2 EL Zucker	200 ml Orangensaft	500 ml Fliederbeersaft
Zitronenschale	1 EL Honig	1 mittelgroßer Apfel
Speisestärke		

Weitere Zutaten:

2 Spekulatius	einige Minzblätter
---------------	--------------------

Panna cotta:

Die Sahne mit Zucker, Zimt, Vanille-Schote, Sternanis und Zitronenschale 10 Minuten bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Die Gewürze entfernen und die Sahne leicht auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Flüssigkeit ausdrücken und die Gelatine in die Sahne rühren. Die Masse in kleine Förmchen füllen, bevorzugt Edelstahl. Die Förmchen abdecken und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen.

Kompott:

Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Orangensaft hinzufügen, anschließend den Fliederbeersaft. Orangenschale und Honig dazugeben und alles auf kleinster Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Derweil den Apfel schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Apfelstückchen in den Sud geben und 2-3 Minuten mitköcheln lassen.

Zum Schluss die Flüssigkeit binden. Dafür etwas Speisestärke mit Fliederbeersaft verrühren. Nach und nach zum Kompott geben, bis eine leicht cremige Konsistenz entsteht.

Weitere Zutaten:

Vor dem Servieren die Spekulatius zerkleinern, dann ohne Fett in einer Pfanne kurz rösten. Die Minze hacken.

Die Panna cotta mit einem heißen Messer vom Rand der Schälchen lösen.

Die Schälchen kurz in heißes Wasser tauchen, dann die Panna cotta auf Teller mit Fliederbeer-Kompott stürzen. Mit Spekulatius und gehackter Minze bestreuen.

Das Dessert passt auch hervorragend in die Weihnachtszeit.

Rainer Sass am 20. Oktober 2019

Panna Cotta

Für 4 Personen

Für die Panna Cotta:

Sonnenblumenöl	625 g Sahne	1 Vanilleschote
2 EL heller Rohrzucker	5 g gemahlene Gelatine	

Für die Pflaumen:

600 g Pflaumen	120 ml Rotwein	80 g heller Rohrzucker
1 Zimtstange		

Die Creme muss über Nacht auskühlen und gelieren. 4 Sturzförmchen hauchdünn mit etwas Sonnenblumenöl einpinseln.

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

Die Sahne sacht erhitzen und 2–3 Minuten offen köcheln lassen.

Die Vanilleschote entfernen und die Gelatine mit einem Schneebesen unter die köchelnde Sahne rühren. Die Vanillesahne dann nochmals kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Dann die heiße Sahne in die Förmchen verteilen und auskühlen lassen.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Pflaumen waschen und abtropfen lassen, danach halbieren, entsteinen.

In einem Topf den Rotwein aufkochen, den Zucker darin auflösen und 8 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Pflaumenhälften und die Zimtstange zugeben und alles nochmal ca. 5 Minuten köcheln, anschließend abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.

Die gestockte Panna Cotta mit einer Messerspitze vorsichtig vom Formrand lösen und auf Desertteller stürzen. Mit den Pflaumen servieren. Tipp: Sehr gut passt zum Panna Cotta auch Granatapfel. Dazu die gestockte Sahne vor dem Servieren mit frischen Granatapfelkernen bestreuen und mit etwas Granatapfelsirup beträufeln.

Theresa Baumgärtner am 28. Oktober 2019

Pfirsich-Kuchen upside down

2 EL Butter	5 EL flüssiger Honig	6 Pfirsiche
12 Amaretti	10 Amaretti	3 Zweige Rosmarin
300 g Mehl	3 TL Backpulver	150 g weiche Butter
150 g Zucker	2 TL Zitronen-Abrieb	Salz
4 (Kl. M) Eier	150 ml Milch	

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier bespannen. Den Springformring mit 1 EL Butter fetten.

Honig und 1 EL Butter in Flöckchen auf dem Boden verteilen. Pfirsiche halbieren und die Steine entfernen. Anstelle des Steins jeweils 1 Amaretti-Keks in jede Pfirsichhälfte legen und diese dicht an dicht, mit der Schnittfläche nach unten auf den Honig setzen.

Die Nadeln von den Rosmarin-Zweigen abstreifen und fein hacken. Mit Mehl und Backpulver mischen. Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten schaumig schlagen. Eier nacheinander dazugeben und je $\frac{1}{2}$ Minute unterrühren. Mehlmischung in mehreren Portionen abwechselnd mit Milch zügig unter die Eimasse rühren.

Den Teig über den Pfirsichen verteilen. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Ofendrittel 45 Minuten backen (Umluft 160 Grad). Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Ring lösen, auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Nach Geschmack mit zusätzlichem Honig beträufeln und mit Schlagsahne servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2019

Pie mit Limetten-Creme und Erdbeeren

Für 6 Personen

Für den Boden:

100 g Weizenmehl (405)	55 g Weizenvollkornmehl	15 g Weizenkleie
45 g Muscovado-Zucker	1/4 TL Vanillesalz	1 Prise Zimt
1/4 TL (Back-)Natron	1/4 TL Backpulver	130 g weiche Butter
1 EL Honig	1 TL Vanilleextrakt	

Für die Füllung:

4 Eigelb	2 EL Zitronen-Abrieb	400 g gesüßte Kondensmilch
150 ml Limettensaft		

Für die Garnitur:

500 g Erdbeeren	200 g Sahne	1 EL Puderzucker
-----------------	-------------	------------------

Zusätzlich:

Butter	Backpapier	Hülsenfrüchte
--------	------------	---------------

Die Backform (ca. 23-25 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Boden beide Mehlsorten, Weizenkleie, Zucker, Vanillesalz, Zimt, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Mit dem Handrührgerät weiche Butter, Honig und Vanilleextrakt einarbeiten, nur kurz zu einem Teig vermengen.

Den Teig fest an den Boden und Rand der gebutterten Form drücken. Darauf ein Stück Backpapier legen und mit Hülsenfrüchten zum „Blindbacken“ auffüllen. Den Boden so im Ofen 12 Minuten vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden in der Form auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung mit der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührgerätes die Eigelbe hellgelb cremig aufschlagen (ca. 5 Minuten).

Limettenabrieb und gesüßte Kondensmilch hinzufügen und weitere 5 Minuten aufschlagen.

Zuletzt den Limettensaft langsam unterrühren. Diese Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen den Kuchen 12 Minuten vorbacken.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. Für die Garnierung die Erdbeeren, waschen, putzen und nach Belieben in Scheiben oder Viertel schneiden.

Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen.

Die Tarte mit den Erdbeeren und der Sahne garnieren und servieren.

Cynthia Barcomi am 10. Mai 2019

Pikant gefüllte Rotwein-Birnen

Für 4 Personen

1 Stück frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	500 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	100 g Zucker	2 Kardamom-Kapseln
$\frac{1}{2}$ Stück Sternanis	$\frac{1}{2}$ Muskatblüte	$\frac{1}{4}$ Zimtstange
4 Pfefferkörner	4 aromatische Birnen	120 g würziger Blauschimmelkäse

Die Birnen müssen ca. 12 Stunden im Weinfond auskühlen und marinieren!

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausstreichen.

Rot- und Portwein in einen weiten Topf geben. Zucker, Ingwer, Vanilleschote und -mark sowie Kardamom, Sternanis, Macisblüte, Zimtstange und Pfefferkörner zugeben und alles einmal kurz aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Birnen schälen. Birnen in den Rotweinfond einlegen, bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten sacht köcheln lassen.

Topf dann vom Herd ziehen, die Birnen im Weinfond über Nacht ziehen lassen.

Am folgenden Tag die Birnen abtropfen lassen. Die Kerngehäuse der Birnen z. B. mit einem Apfelnkerner, Kugelausstecher oder Teelöffel vom Blütenansatz aus entfernen.

Käse in die Birnen füllen.

Den Rotweinfond bei mittlerer bis starker Hitze offen leicht sirupartig einkochen.

Birnen auf Dessertteller setzen, mit der Weinreduktion überziehen und anrichten. Dazu passt Früchtebrot.

Martina Kömpel am 08. Oktober 2019

Polettos Garnelen-Cocktail mit Mango und Avocado

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

½ Zitrone (Saft)	1 Ei	1 TL Ahornsirup
200 ml Pflanzenöl	1 Zweig Zitronenthymian	1 Zweig Estragon
2 Zweige Basilikum	4 Zweige Koriander	1 Msp. Curry Anapurna
1 Prise Salz		

Für die Garnelen:

8 Garnelen	1 Knoblauchzehe	6 Zweige Zitronenthymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Marinade:

½ Orange (Saft)	Ahornsirup	Olivenöl
piment-d'espelette	Salz	

Für die Garnitur:

½ Pattaya Mango	½ Avocado	2 Mini Römersalate
1 Zweig Basilikum		

Für die Mayonnaise:

Die Zitrone auspressen und Saft auffangen. Ei in einen hohen Becher geben und einen Schuss Zitronensaft, Curry, Ahornsirup und Salz hinzugeben. Mit einem Handmixer verrühren. Öl nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Mayonnaise mit Zitronenthymian, Basilikum, Estragon und Koriander abschmecken.

Für die Garnelen:

Knoblauch abziehen. Garnelen längs am Rücken aufschneiden, entdarmen und von der Schale befreien. Danach waschen und trockentupfen. In Öl anbraten, Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze in eine Schüssel füllen und ziehen lassen.

Für die Marinade:

Orange auspressen und Saft auffangen. Olivenöl mit Orangen- und Zitronensaft in die Garnelenpfanne geben und ablöschen. Saft reduzieren lassen und mit Salz, Piment d'espelette und Olivenöl abschmecken. Garnelen wieder hinzugeben und im Saft marinieren.

Für die Garnitur:

Mango und Avocado schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden. Avocado- und Mangowürfel mit etwas Marinade (von oben) vermengen. Römersalat vom Strunk entfernen, waschen und trocken schleudern. Ein paar Blätter marinieren und in zwei Martinigläsern anrichten. Mango- und Avocadowürfel in den Gläsern verteilen, die Curry-Mayonnaise mit den Garnelen darauf geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Cornelia Poletto am 17. Mai 2019

Quark-Grieß-Nocken mit Butter-Bröseln und Beeren

Für zwei Personen

Für die Quark-Grieß-Nocken:

200 g Quark, 20% 3 EL Grieß 4 EL Zucker
2 TL neutrales Öl

Für die Butterbrösel:

200 g Semmelbrösel 100 g Butter 2 EL Zimt
2 EL Zucker

Für die Zabaione:

2 Eier 100 ml Weißwein 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

20 Himbeeren Puderzucker

Für die Quark-Grieß-Nocken:

Quark und Grieß miteinander vermischen und glattrühren. Öl und 2 EL Zucker unterrühren und die Masse in den Kühlschrank geben und quellen lassen.

Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen.

Wasser mit dem restlichen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und die Nocken im Wasser garen lassen.

Für die Butterbrösel:

Butter in einer Pfanne erhitzen und einmal kräftig aufschäumen lassen.

Brösel zugeben und unter ständigem Rühren rösten. Kurz bevor die Brösel goldbraun werden Zimt hinzugeben. Pfanne von der Hitze nehmen und Zucker einrieseln lassen. Die fertigen Nocken darin wälzen. Alternativ kann man auch Puderzucker verwenden.

Für die Zabaione:

Wein in eine Schale über heißem Wasserdampf füllen. Eier und Zucker dazugeben und schaumig aufschlagen.

Alternativ kann man auch eine Vanillesauce zu den Nocken serviert werden.

Für die Garnitur:

Himbeeren verlesen. Butterbrösel auf Teller anrichten. Nocken darauf geben und mit Beeren und Puderzucker garniert servieren. Zabaione separat dazu anrichten.

Alexander Kumptner am 11. Oktober 2019

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Für 12 Stücke:

1 kg Rhabarber	Butter	1 Vanilleschote
250 g weiche Butter	400 g heller Roh-Rohrzucker	6 Eigelb (Größe M)
1 TL Weinstein-Backpulver	300 g Dinkelmehl Type 630	100 ml Milch
6 Eiweiß (Größe M)	Puderzucker	

Den Rhabarber putzen, ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten.

Für den Rührteig die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die weiche Butter, mit einem Viertel des Zuckers und dem Mark der Vanilleschote zu einer hellen Creme schaumig aufschlagen. Der Zucker sollte sich komplett gelöst haben. Die Eigelbe nach und nach unter Rühren dazugeben.

Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit der Milch kurz und schnell unter den Teig rühren.

Den Rührteig auf dem gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen. Die Rhabarberstückchen darauf verteilen.

In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker hinzugeben und alles zu einer glänzenden Masse aufschlagen.

Den Baiser auf dem Rhabarber verteilen, bis der Kuchen komplett mit Baiser bedeckt ist. Mit der Rückseite eines Esslöffels kunstvolle Wolken in den Baiser formen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Baiser zartbraun und knusprig ist. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Theresa Baumgärtner am 20. Mai 2019

Rhabarber-Joghurt-Trifle

Für 4 Personen

550 g roter Himbeer-Rhabarber	1 Pck. Vanillezucker	2 EL Himbeersirup
1 Bio-Zitrone	½ Vanilleschote	450 g griech. Natur-Joghurt
3 EL Akazienhonig	80 g Löffelbiskuits	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und längs halbieren. Stangen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in eine große Schüssel füllen.

Vanillezucker und Sirup hinzufügen und mit dem Rhabarber gut vermengen.

Die marinierten Rhabarberstangen flach in eine Auflaufform legen und im Backofen 25 Minuten garen. Danach abkühlen lassen und mit der Flüssigkeit vorsichtig leicht vermengen.

In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trockenreiben, die Schale abraspeln und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Joghurt mit Zitronensaft und -schale, Honig und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel vermengen.

Löffelbiskuit grob zerbröseln und pro Portion jeweils etwas in ein Glas geben, darauf etwas Joghurtcreme und eine Schicht Rhabarber geben, dann nochmals Löffelbiskuit, Joghurtcreme und zum Abschluss Rhabarber geben.

Die Dessert-Gläser mindestens 1 Stunde kaltstellen, dann genießen.

Theresa Baumgärtner am 06. Mai 2019

Rhabarber-Tiramisu

Für 4-6 Personen

13-15 Löffelbiskuits	4-6 EL Amaretto	500 g Rhabarber
18 l Traubensaft	3 EL Zitronensaft	100 g Zucker
1 Pack. Vanille-Puddingpulver	250 g Mascarpone	300 g Naturjoghurt
3-4 EL Zucker	1 Becher Sahne	2 EL gehobelte Mandeln
$\frac{1}{2}$ EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	

Eine rechteckige Auflaufform mit 8-10 Löffelbiskuits auslegen und mit Amaretto beträufeln. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit Traubensaft, Zitronensaft und 100 g Zucker in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Traubensaft anrühren und den weich gekochten Rhabarber damit binden. Das Kompott lauwarm auf die Löffelbiskuits füllen und gleichmäßig verteilen.

Mascarpone und Joghurt mit 3-4 EL Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme auf der Rhabarberschicht gut verteilen und glatt streichen. Die gehobelten Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten. 5 Löffelbiskuits zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brösel anrösten. Etwas braunen Zucker und die gerösteten Mandeln hinzufügen. Die Brösel abkühlen lassen und auf das Tiramisu streuen. Das Rhabarber-Tiramisu für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Rainer Sass am 21. Juli 2019

Rhabarberkompot, Vanille-Eis, Mandel-Krokant, Streusel

Für zwei Personen

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen TK-Rhabarber	50 g TK Himbeeren	1 Zitrone
2 cm Ingwer	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
20 cl Grenadine	1 Vanilleschote	1 Sternanis
½ TL Korianderkörner	40 g Zucker	Stärke

Für die Butterstreusel:

50g kalte Butter	50 g Mehl	50 g Zucker
------------------	-----------	-------------

Für den Mandelkrokant:

100 g gehackte Mandeln	1 EL Zucker
------------------------	-------------

Für das Rhabarberkompott:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Rhabarber etwas abziehen und in ein tiefes Blech geben.

Zitrone auspressen, Ingwer in Scheiben schneiden, Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zitronensaft, Ingwer und Vanillemark mit Himbeeren, Rotwein, Portwein, Grenadine, Sternanis, Zucker und Korianderkörner, vermischen und über den Rhabarber geben. Im Ofen 10-12 Minuten schmoren.

Den Rhabarber herausnehmen und in grobe Stück schneiden. Den entstandenen Fond passieren und mit etwas Stärke binden. In den Topf geben und kurz köcheln lassen, den Rhabarber dazugeben. Für das Vanille-Eis 225 ml Milch 250 ml Sahne 4 Eier 140 g Zucker 2 Vanilleschoten 15 g Glucose . 3 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Das 4. Ei mit den 3 Eigelben vermischen. Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen.

Milch mit Sahne, Zucker, Vanillemark und Glucose aufkochen, vom Herd nehmen und unter die Eimasse geben. Die Masse über dem warmen Wasserbad "zur Rose abziehen" und abdrehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Butterstreusel:

Butter, Mehl und Zucker verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuseln. Bei 180 Grad im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für den Mandelkrokant:

Ein bisschen Zucker mit wenig Wasser in der Pfanne heiß werden lassen. Die Mandeln dazugeben und umrühren bis die Mandeln komplett mit dem Zuckerwasser überzogen sind. Vom Herd nehmen und ein bisschen abkühlen lassen. Anschließend wieder auf den Herd geben und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Das Dessert in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. März 2019

Rhabarberkuchen 'Italia'

Für 1 Blech

Teig und Belag:

250 g Butter	3 Eier	4 Eigelb
150 g Zucker	400 g Mehl	1 Pack. Vanille-Puddingpulver
2 TL Backpulver	100 g Amarettini	$\frac{3}{4}$ -1 kg Rhabarber

Baiser:

4 Eiweiß	1 Prise Salz	1 EL Zitronensaft
200 g Zucker	3-4 EL gehobelte Mandeln	

Teig und Belag:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Eier, Eigelb und Zucker cremig rühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver hinzufügen und einen Teig herstellen. Auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen. Die Amarettini auf dem Teig verteilen. Den Rhabarber ungeschält in feine Scheiben schneiden, daraufgeben und mit den Mandelkeksen belegen. Den Kuchen für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Baiser:

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Baiser-Masse darauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals 20 Minuten backen.

Rainer Sass am 21. Juli 2019

Rosen-Torte

Für 1 Torte (12 Stücke):

Für die Teigmasse:

280 g Weizenmehl	90 g Speisestärke	50 g Kakaopulver, ungesüßt
$\frac{1}{4}$ TL Salz	250 ml Pflanzenöl	250 g Zucker
2 Eier (Größe M)	4 EL rote Speisefarbe	250 ml Buttermilch
1 TL Vanille Extrakt	1,5 TL heller Essig	1,5 TL Natron

Füllung, Frosting:

125 g weiche Butter	175 g Frischkäse	430 g Puderzucker, gesiebt
---------------------	------------------	----------------------------

Zwei Backformen von 23 cm Durchmesser ausbuttern. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

In eine große Schüssel Mehl, Stärke, Kakao und Salz sieben und vermengen.

Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer in einer zweiten Schüssel das Öl und den Zucker kurz aufschlagen. Die Eier und die Speisefarbe dazugeben und 2 Minuten weiterschlagen. Dann die Buttermilch und Vanille Extrakt dazugeben.

Mit einem Teigschaber oder einem Holzlöffel sanft die Mehl-Stärke-Kakao-Mischung unter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Essig und Natron mischen und gründlich unter die Masse rühren.

Die Masse in die vorbereiteten Backformen verteilen und im vorgeheizten Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher den Gartest machen. Dafür den Zahnstocher in der Kuchenmitte einstecken und wieder herausziehen. Der Kuchen ist perfekt, wenn keine Masse am Zahnstocher klebt.

Den gebackenen Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen. Der Kuchen sollte ganz ausgekühlt sein, ehe Füllung und Frosting darauf verteilt wird.

Für die Füllung (Frosting) mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer die Butter und Frischkäse cremig schlagen, dann Puderzucker dazugeben und einige Minuten kräftig aufschlagen. Die Masse für etwa 30 Minuten kaltstellen, damit sie etwas fester wird. Tipp: Man kann die aufgeschlagene Frostingmasse auch auf 2 Schüsseln verteilen, die eine Hälfte dann mit etwas roter Lebensmittelfarbe einfärben und dann vorsichtig unter die weiße Hälfte mischen, so dass sich ein Marmoreffekt ergibt.

Zum Zusammenstellen der Torte einen Kuchen auf eine Platte legen, darauf achten, dass die Oberfläche ebenmäßig flach ist (vielleicht muss man die Böden ein wenig begradigen, wenn sie sehr gewölbt sind).

Etwas Füllung auf der flachen Seite des Bodens verteilen und den zweiten Boden daraufsetzen. Dann etwas Füllmasse sehr dünn auf den Seiten der Torte und auf der Oberseite verstreichen. So die Torte und übrige Frischkäsemasse wieder 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Übrige Frischkäsemasse (Frosting) in einen Spritzbeutel mit einer Stern-Tülle geben. Mithilfe dieses Spritzbeutels das Frosting in Rosenform auf die Torte dressieren. Am besten außen anfangen und versuchen die Rosen gleichmäßig und eng aneinander zu setzen. Die Seiten kann man semi-nackt lassen, so kommt die Oberfläche und die Rosen perfekt zur Geltung!

Cynthia Barcomi am 08. Januar 2019

Rotwein-Birnen mit Vanillesoße und Mandeln

Für 4 Personen):

600 ml Rotwein	500 ml Kirschsafft	150 g Zucker
1 Stange Zimt	4 Kapseln Kardamom	1 Vanille-Schote
4 Birnen	1 TL Speisestärke	4 EL gebrannte Mandeln
300 g Vanille-Eis	200 ml Schlagsahne	3 EL Mandellikör

Rotwein mit Kirschsafft, Zucker, Zimt, Kardamom und halbiertes Vanilleschote in einem hohen, schlanken Topf aufkochen. Die Birnen schälen, und 15-20 Minuten im Sud kochen. Vom Herd ziehen und im Sud abkühlen und gleichzeitig marinieren lassen.

Die Soße abgießen und auf etwa 200 ml einkochen. Mit der in wenig Wasser gelösten Speisestärke binden. Leicht abkühlen lassen. Mandeln grob hacken. Vanilleeis in einer Schüssel antauen lassen, Sahne steif schlagen. Vanilleeis und Mandellikör verrühren, Sahne unterheben.

Die Birnen mit dem gebundenen Sud, Vanillesoße und Mandeln servieren.

Tipp:

Den restlichen Sud als Glühwein servieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019

Süße Frühlingsrollen auf Rhabarber-Kompott

Für 4-6 Portionen):

Frühlingsrollen:

50 g geschälte Mandeln	50 g getrocknete Aprikosen	2 Milchbrötchen
2 (Klasse M) Eier	150 ml Schlagsahne	1 TL Zitronen-Abrieb
Salz	1 TL Zitronensaft	3 EL Zucker
12 Blätter Frühlingsrollenteig	1 (Klasse M) Eiweiß	1 l neutrales Öl
6 Kugeln Vanille-Eis	1 EL Puderzucker	

Rhabarberkompott:

600 g Rhabarber	1 Vanille-Schote	50 g brauner Zucker
-----------------	------------------	---------------------

Anrichten:

4-6 Kugeln Vanille-Eis

Frühlingsrollen:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln, Eier trennen.

Brötchen grob würfeln und mit Eigelben, Sahne und Zitronenschale in einer Schüssel zu einer glatten Masse verarbeiten. Mandeln und Aprikosen unter die Brötchenmasse mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz und 1 TL Zitronensaft in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen. Die Brötchenmasse mittig darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiß bepinseln. Erst die seitlichen Ecken über die Masse legen, dann die Teigblätter locker darum aufrollen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Frühlingsrollen darin bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rhabarberkompott:

Rhabarber putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Vanille-Schote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker, 4 EL Wasser, Rhabarber, Vanillemark und Vanille-Schote in einem Topf aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Anrichten:

Frühlingsrollen mit Vanille-Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. Februar 2019

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

100 g Preiselbeeren 6 Eier (Eiweiß) 3 Eigelb
1 Zitrone (Abrieb) 100 g Zucker 30 g Mehl
Butter

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und anschließend den Zucker langsam hinzufügen. Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Mehl sieben und gemeinsam mit den Eigelben und der Zitronenschale langsam mit einem Schneebesen unterheben. Eine ofenfeste Form ausbuttern.

Preiselbeeren hinein geben und auf dem Boden zerstreichen. Mit Hilfe einer Teigkarte 3 Nockerln aus der Masse formen und hoch in der Form aufstellen. Das Ganze für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Profitipp: Eier am besten kalt und schnell verarbeiten.

Für die Garnitur:

Die fertigen Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. März 2019

Schoko-Becher mit Kirschen und Espresso mit Eis

Für 6 Personen

Schokobecher:

200 g Sauerkirschen	2.5 EL Zucker	1 Sternanis
1 Stange Zimt	0.5 Vanille-Stange	1 EL Balsamico-Essig
1 EL Portwein	1 Glas Schokoladencreme	150 ml Sahne
0.25 l Espresso	6 Kugeln Vanille-Eis	0.5 Tafel Edelbitterschokolade

Espresso mit Eis:

6 Tassen Espresso	6 EL Sahne	6 Kugeln Vanille-Eis
-------------------	------------	----------------------

Schokolade

Schokobecher:

Kirschsafft und Früchte trennen. 2 EL Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Den Kirschsafft hinzugeben und aufkochen lassen.

Zimt, Sternanis und die Vanille-Schote dazugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Kirschen hinzufügen. Sie sollten mindestens 30 Minuten ohne zu kochen - im Sud ziehen. Zum Schluss Balsamico-Essig und Portwein unterrühren.

Den Espresso kochen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

Die Innenränder von halbhohen Gläsern mit der Schokoladencreme ausstreichen. 1 Kugel Eis, etwas Sahne und 1 EL Kirschen mit Sud hineingeben. Etwas ausgekühlten Espresso hinzufügen und alles mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Espresso mit Eis:

Je eine Eiskugel und etwas Sahne in Tassen füllen. Den Espresso um das Eis gießen. Geraspelte Schokolade darübergeben und sofort servieren.

Rainer Sass am 21. Dezember 2019

Schoko-Schmarrn mit Mango-Kompott

Für 4-6 Portionen):

Schoko-Schmarrn:

5 (Klasse M) Eier	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 EL Vanille-Zucker	Salz
4 EL Zucker	4-6 EL Butter	80 g Schokodrops

Mango-Kompott:

2 reife Mangos	150 ml Orangensaft	Salz
1 TL Limetten-Abrieb		

Zunächst das Mango-Kompott zubereiten (siehe unten).

Dann für den Schmarrn Eier trennen. Eigelb mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanille-Zucker in einer Schüssel mischen. Milchemischung nach und nach dazugeben, mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. 2 EL Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sekundeniterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Je 1 EL Butter in 2 beschichteten Pfannen (20 cm Durchmesser) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten zu Ende backen.

Die Schmarrn mit je 1-2 EL Zucker bestreuen und je 1 EL Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mango-Kompott servieren.

Tipp: Wer nur 1 beschichtete Pfanne hat, bereitet die Schmarrn nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Mango-Kompott:

Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einem Topf zusammen mit dem Orangensaft und 1 Prise Salz aufkochen. Mit geriebener Limettenschale würzen.

Tim Mälzer am 09. Februar 2019

Schokoladen-Kuchen mit Altbier-Sabayon

Für 4 Küchlein

Für die Küchlein:

125 g Schokolade 70%	4 weiße Schokoladentrüffel	85 g Butter
60 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	3 Eier
45 g Mehl		

Für die Sabayon:

4 Eigelbe	60 g Zucker	100 ml Altbier
Msp. Zimt	Spritzer Zitronensaft	Krokant

Küchlein:

In einer Schüssel über dem Wasserbad Schokolade und Butter schmelzen und das Lebkuchengewürz hinzugeben. In einer zweiten Schüssel Puderzucker, Eier und Mehl miteinander vermischen. Die geschmolzene Schokolade zugeben und alles glattrühren.

4 Timbale-Förmchen leicht buttern und jeweils zur Hälfte mit dem Teig füllen. Je eine Schokolatrüffelkugel in die Mitte drücken, die Förmchen mit Teig auffüllen und die Küchlein für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Dann auf dem Gitter auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Die Kuchen vor dem stürzen etwas abkühlen lassen.

Sabayon:

Eigelbe mit Altbier verrühren und den Zucker hinzugeben und einen kleinen Schuss Zitronensaft. Alles über Wasserdampf schaumig rühren und so lange schlagen, bis die Sabayon eine cremige Konsistenz erreicht. Gegen Ende den Zimt mit hinzugeben. Die Zabaione über den gegarten und etwas abgekühlten Kuchen geben und mit Krokant bestreuen.

Johann Lafer am 30. November 2019

Sizilianische Torte

Für 6 Portionen

3 (Klasse M) Eier	220 g und 2 EL Zucker	Salz
120 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	750 g Ricotta
1 Vanille-Schote	200 g kandierte Früchte	80 g Zartbitter-Schokolade
12 EL Maraschino-Likör	25 g Pistazienkerne	200 ml Schlagsahne

Eier, 120 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen eines Handrührers mindestens 5 Minuten dick-cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (40 x 30 cm) streichen. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 7-9 Minuten goldgelb backen. Sofort auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und abkühlen lassen. Backpapier abziehen.

Ricotta in einem feinen Sieb 4 Stunden abtropfen lassen. 100 g Zucker mit 100 ml Wasser und dem Mark der Vanille-Schote 5 Minuten kochen. Dabei gelegentlich durchrühren. Anschließend etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Kandierte Früchte würfeln, Kuvertüre hacken. Nacheinander Zuckersirup, Früchte und Kuvertüre unter den Ricotta rühren.

Aus dem Biskuit zwei Teile jeweils in Größe einer Auflaufform (ca. 28 x 15 cm) ausschneiden. Die Auflaufform leicht ölen und mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Biskuitteil in die Form legen, mit 4 EL Maraschino beträufeln und mit der Hälfte der RicottaMasse bestreichen. Mit den Biskuitresten belegen und ebenfalls mit 4 EL Maraschino beträufeln. Mit dem restlichen Ricotta bestreichen und mit dem zweiten Biskuitteil abschließen. Etwas andrücken, mit dem restlichem Maraschino beträufeln und 4 Stunden kaltstellen.

Pistazien hacken. Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen. Die Cassata aus der Form stürzen und mit der Sahne bestreichen. Mit Pistazien bestreut servieren.

Tim Mälzer am 28. Juni 2019

Topfen-Gratin mit Rhabarber-Kompott

Für zwei Personen

Für das Topfengratin:

250 g Quark, 40%

3 Eier

1 Vanilleschote

50 g Zucker

50 g gesiebttes Mehl

50 g Butter

1 Prise Salz

Für das Rhabarberkompott:

6 Stangen Rhabarber

100 g Zucker

100 ml Weißwein

50 g Mandelkrokant

2 EL Mandelblättchen

10 frische Himbeeren

1 EL Butter

Für das Topfengratin:

Für die Gratinmasse die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schotenhälften für das Kompott zur Seite legen.

In einem kleinen Topf Butter zerlassen. Die Eier trennen. 3 Eigelbe zum abgehangenen Quark hinzugeben. 50 g Zucker, 50 ml flüssige Butter, das Vanillemark und Mehl hinzufügen und alles miteinander vermengen.

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und vor dem Gratieren mit einem Schneebesen in die Quarkmasse rühren.

Für das Rhabarberkompott:

Rhabarber schälen in kleinschneiden. Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, eine Flocke Butter dazugeben und den Rhabarber hinzufügen. Mit ein wenig Weißwein ablöschen und die bereits ausgekrazte Vanilleschote hinzugeben. Den Rhabarber vom Herd nehmen. Himbeeren hinzugeben und durchmischen.

Die Masse in eine Auflaufform geben, Vanilleschote entfernen.

Mandelblättchen rösten und mit dem Mandelkrokant auf dem Kompott verteilen.

Das Kompott mit der hergestellten Topfengratin-Masse bedecken. Unter dem Backofengrill bei 230 Grad Großflächengrill gratinieren und zum Schluss mit frischen Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Mai 2019

Vanille-Griessknödel mit Erdbeerragout

Für 2 Personen

Griessknödel:

125 ml Milch	1 EL Butter	1 Vanilleschote
1 EL Honig	40 g Grieß	1 Eigelb

Fond:

Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange	Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 Zimtstange
1 EL Zucker	Salz	

Ragout:

$\frac{1}{2}$ Tasse weißer Portwein	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Kartoffelstärke
200 g große Erdbeeren		

Milch, Butter, Vanillemark und Honig aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Eigelbunterziehen. Anschließend 3 Stunden ruhen lassen.

Aus der Masse acht Knödel formen.

Für den Fond 1 l Wasser mit den Zutaten aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und die Knödel hineingeben. Jetzt nicht mehr kochen, lediglich 5 Minuten ziehen lassen.

Portwein aufkochen, das Vanillemark dazugeben und gut einkochen lassen, ggf. mit Stärke abbinden. Erdbeeren, waschen, putzen vierteln und in den Sirup geben.

Das Erdbeerragout lauwarm zu den Knödeln servieren.

Dazu schmeckt Vanilleeis.

Christian Henze am 28. Juni 2019

Warmes Schoko-Törtchen

Für 6 Personen

90 g Zartbitterschokolade (70%)	75 g Butter	2 Eier
75 g Zucker	30 g Mehl	Puderzucker

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Schokolade in Stücke hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren (am besten mit dem Handrührgerät).

Die Schokolade unter Rühren in die Eiermasse fließen lassen. Das Mehl kurz unterrühren.

Die Masse gleichmäßig auf 6 stabile Papier-Muffinförmchen (oder je 2 Förmchen ineinander stellen) verteilen. Im vorgeheizten Ofen 7 Minuten backen, so dass der Kern der Küchlein noch flüssig bleibt.

Die warmen Schokoladenküchlein mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Theresa Baumgärtner am 04. Februar 2019

Weihnachtsbäume

Für 10-12 Bäume:

3 Eier	1 Prise Salz	75 g Zucker
100 g gemahl. Mandeln	25 g Mehl	25 g Speisestärke
200 g weiße Kuvertüre	200 g Pistazien	150 g Puderzucker
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, Limette		

Für die Deko:

100 g weiche Butter	50 g Puderzucker	1 TL rote Lebensmittelfarbe
Puderzucker		

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Aus Backpapier 10-12 Kreise mit etwa 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte einmal einschneiden, Papier kegelförmig formen und mit einer Büroklammer fixieren. Papierkegel mit der Spitze nach unten in kleine Tassen, Eierbecher oder Förmchen stellen. Zum besseren Halt die Förmchen vorher zur Hälfte mit Semmelbröseln oder Reis füllen.

Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu halbsteifem Schnee schlagen. Dabei langsam die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die andere Hälfte des Zuckers mit den Eigelben verrühren. Kuvertüre klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Das Mehl, mit Stärke vermischt, zu den Eigelben geben, danach den Puderzucker hinzugeben. Die Masse mit einem Teil des Eiweißes glattrühren, anschließend die geschmolzene Schokolade hinzufügen sowie die Mandeln und verrühren. Nun den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Teig in einen Spritzbeutel umfüllen und in die Papierkegel verteilen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten bei 180 Grad backen. Anschließend die Kegel umgedreht auf ein Küchengitter stellen und auskühlen lassen. Wenn die Kegel nicht gerade stehen, den gewölbten Boden einfach mit einem Messer gerade abschneiden.

Pistazien in einer Küchenmaschine fein mahlen. Von den erkalteten Mandel- Biskuit-Kegeln vorsichtig das Backpapier entfernen. Puderzucker mit Zitronen oder Limettensaft glattrühren. Kegel rundum dünn mit Glasur einpinseln, dabei den Boden und die Spitze aussparen, dann in den gemahlenden Pistazien wenden.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Lebensmittelfarbe cremig rühren. Dann in eine kleine Papierspritztüte umfüllen und kleine Tupfen auf die Bäume setzen.

Etwas Zuckerguss mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzbeutel auf die Spitze der Biskuit-Kegel verteilen. Diese abschließend mit Puderzucker bestauben.

Johann Lafer am 30. Dezember 2019

Yorkshire-Pudding mit Kürbis-Püree und Birnen

Für 4 Personen

Yorkshire-Pudding:

150 ml Milch	2 mittelgroße Eier	130 g Mehl
Salz	12 EL neutrales Öl	

Kürbispüree:

400 g Hokkaido-Kürbis	4 EL Olivenöl	150 ml Birnensaft
1 Birne	1-2 EL Zitronensaft	1 EL Butter
50 g geriebener Parmesan		

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 EL neutrales Öl geben und 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert.

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit Kürbispüree sowie Birnenspalten füllen.

Kürbispüree:

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis dazugeben und 2 Minuten andünsten.

Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen. Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Püree in den Yorkshire-Pudding füllen und mit den Birnen-Spalten garnieren.

Tim Mälzer am 25. Mai 2019

Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis

Für 1 Auflaufform)

1 kg Zwetschgen	500 ml Zwetschgensaft	3 Scheiben frischer Ingwer
1 Stange Zimt	1 Chilischote	2 EL Honig
1 EL weißer Rum		

Brösel:

100 g Mehl	50 g warme Butter	100 g Mandelgrieß
50 g Zucker		

Eis:

5 Eigelb	3 EL Zucker	500 ml Sahne
1 Vanille-Schote	einige Blätter Minze	Puderzucker

Die Zwetschgen säubern, halbieren und entsteinen. Den Zwetschgensaft (oder auch Pflaumensaft) in einen Topf geben und erhitzen. Die Chilischote ein wenig anschneiden und mit den Ingwerscheiben, Zimt und Honig zum Saft geben. Wer mag, kann noch 1 EL weißen Rum hinzufügen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, dann die Zwetschgen in den Sud legen, gut vermengen und kurz ziehen lassen. Zwetschgen mit dem Sud in eine feuerfeste Auflaufform füllen und gleichmäßig verteilen.

Brösel:

Mehl, Butter, Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten. Die Brösel nun auf den Zwetschgen verteilen. Die Auflaufform in den Ofen schieben und bei 180 Grad Umluft mit Oberhitze 30 Minuten backen.

Eis:

Für das Eis die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen.

Die Sahne mit dem Mark und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Parallel das Eigelb mit dem Zucker in einem großen Stieltopf kräftig verrühren. Die Masse muss eine gute Bindung und eine helle Farbe bekommen. Jetzt nach und nach die heiße Vanillesahne unter Rühren zur Eiermasse geben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte entfernen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt. Sobald sie dickflüssig wird und schwer vom Löffel läuft, ist die ideale Konsistenz erreicht.

Die Eismasse auskühlen lassen, dann für 4 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Vanillemasse in eine Eismaschine geben und zu Vanilleeis verarbeiten.

Zwetschgen-Crumble und mit jeweils 1 EL Eis auf die Teller geben. Minzeblätter in feine Streifen schneiden und darüber streuen. Wer mag, streut noch Puderzucker darüber und fügt 1 Schuss Winzer-Sekt hinzu.

Rainer Sass am 06. September 2019

Index

- Ananas, 6, 9
Apfel, 1, 2, 11, 20
Aprikosen, 4, 16, 33
- Baiser, 27
Bananen, 6
Beeren, 1, 10, 34
Birnen, 5, 9, 14, 24, 32
Biskuit, 2, 27, 28
Brombeeren, 14
- Crêpe, 7, 9, 10, 17
Crème, 23
Crumble, 5, 44
- Eis, 6
Erdbeeren, 7, 11, 23, 39
- Früchte, 9, 10, 19, 23, 28, 38
- Grieß, 10, 44
- Heidelbeeren, 39
Himbeeren, 6, 9, 19, 26, 27, 29, 39, 40
- Kirschen, 6, 32, 35
Knödel, 8, 41
Kokos, 8
Kuchen, 2, 5, 11, 12, 16, 17, 22, 27, 30, 37
- Mandeln, 1, 17, 28–30, 32, 33, 40, 42, 44
Mango, 9, 25
Mascarpone, 1, 11, 12, 28
Muffins, 1
- Nocken, 26, 34
- Orangen, 15, 18, 20, 25, 36
- Parfait, 19
Pfirsich, 12, 22
Pflaumen, 16, 21, 44
Pudding, 28, 30, 43
- Quark, 2, 40
- Rhabarber, 11, 27–30, 33, 40
- Sabayon, 37
Salat, 25
Schmarrn, 13–15, 18, 36
Schoko, 38, 41
Souffle, 14
- Törtchen, 31, 38, 41
Tarte, 3, 4, 39
Tiramisu, 1, 11, 28
- Vanille-Eis, 19, 29, 32, 33, 35