

Desserts

Baklava	2
Glühwein	2
Himbeertraum	2
Marmelade	3
Milchreis	3
Philadelphiatorte	3
Rhabarberkuchen	3
Tiramisu Mousse au Chocolat	4
Zitronencreme	4
Zitronenkuchen	4

	Baklava		6 Personen
--	----------------	--	------------

1	200 g 200 g	Walnüsse ungesalzene Pistazien	Die Nüsse in Couscousgröße zerkleinern und mischen
2	340 g 180 ml 60 ml 3 1/4 TL 1 EL	Zucker Wasser Honig Nelken Vanilleextrakt geriebene Orangenschale	Alle Zutaten für den Sirup in einen Topf geben, mischen und ein paar Minuten simmern lassen
3	16 Lagen 110 g	Filoteig Butter	In einer flachen Backform jeweils Schichtweise 2 Teigblätter legen, darauf etwas geschmolzene Butter und ein Teil der Nussmischung verteilen. Auf der obersten Schicht keine Nüsse hinzugeben. In einem Rautenmuster einschneiden und bei 175°C eine Stunde backen. Den Sirup langsam auf die Baklava geben, es soll nur so viel Sirup hinzugegeben werden bis der Teig gesättigt ist

	Glühwein		4 Personen
--	-----------------	--	------------

20 Minuten

1	1 Liter 2 EL	trockener Rotwein braunen Zucker	Zucker karamellisieren und mit dem Wein ablöschen und gut umrühren bis der Zucker sich aufgelöst hat
2	1 Stange 1 TL 1 TL 2 cm 2 2 100 ml	Zimt geriebene Orange gerieben Zitrone Ingwer Sternanis Nelken Orangensaft	Zimstange in den Wein geben, die Restlichen Zutaten in einem Teefilter bei 80°C 20 Minuten ziehen lassen aber nicht aufkochen lassen

	Himbeertraum		4 Personen
--	---------------------	--	------------

1	250 g 100 ml 1 TL	Quark Sahne Zucker Vanilleextrakt	Quark mit der Schlagsahne mischen, Zucker hinzugeben bis gewünschte Süße erreicht ist, dann Vanilleextrakt hinzufügen
2	300 ml 500 g 200 g	Sahne gefrorene Himbeeren Baiser	Die Sahne aufschlagen das Baiser zerbröckeln und in folgendem Muster schichten: Quark, Himbeere, Baiser, Schlagsahne. Auf die letzte Schicht Himbeeren

Marmelade

30 Minuten

1	1 kg 1 kg 2 EL	Erdbeere Gelierzucker 1:1 Zitronensaft	Die Erdbeeren in einen Topf geben und kochen lassen bis die Erdbeeren sehr weich sind oder sich größtenteils aufgelöst haben. Dann den Gelierzucker hinzugeben, 6 Minuten kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Einmachgläser mit kochendem Wasser desinfizieren und die Marmelade in die Gläser füllen, schließen und abkühlen lassen
---	----------------------	--	--

Milchreis

2 Personen

1	1 TL 3 EL 600 ml	Butter Zucker Milch	Butter im Topf schmelzen und den Zucker leicht karamellisieren lassen, dann langsam die Milch hinzugeben und rühren bis der Zucker sich aufgelöst hat
2	150 g Prise 1/2 TL	Milchreis Salz Vanillepaste	Alle Zutaten hinzufügen und auf niedriger Stufe etwa 45 Minuten ziehen lassen, oder bis der Reis gar ist. Mit Zimt und Zucker servieren

Philadelphiartorte

6 Personen

30 Minuten

1	1 Packung 150 ml 2 EL	Götterspeise Zitrone Wasser Zucker	Götterspeise 10 Minuten in einer Tasse mit dem Wasser aufquellen lassen, dann mit dem Zucker aufkochen und dann erkalten aber nicht erstarren lassen
2	200 g 500 ml 2 EL	Philadelphia Schlagsahne Zucker Saft einer Zitrone	Frischkäse mit Schlagsahne, dem Zucker und dem Zitronensaft vermengen, dann mit der Götterspeise mischen
3	200 g 125 g	Löffelbiscuit Butter	Löffelbiscuits zerkrümeln und mit weicher Butter vermengen. In eine Springform geben und am Boden festdrücken, dann die Zitronencreme daraufgeben und über Nacht erstarren lassen

Rhabarberkuchen

6 Personen

90 Minuten

1	300 g 100 g 1 Prise 4 125 g	Mehl Zucker Salz Eigelbe Zucker	Alle Zutaten mischen, auf einem Blech andrücken und mit einer Gabel einstechen, dann bei 200°C 8 Minuten backen und abkühlen lassen.
2	1500 g 350 g	Rhabarber Zucker	Den Rhabarber fein hacken, mit dem Zucker mischen und eine Stunde ziehen lassen, dann auf den Teig geben und bei 200°C 15-20 Minuten backen, oder bis der Rhabarber sehr weich ist

3	4 160 g 100 g	Eiweiße Zucker Mandeln	Das Eiweiß aufschlagen, die Mandeln fein hacken und alles dem Zucker gut mischen. Auf dem Rhabarber verteilen und bei 250°C 6-10 min backen oder bis die Eimischung leicht gebräunt ist. Vor dem servieren auskühlen lassen
----------	---------------------	------------------------------	---

Tiramisu Mousse au Chocolat

3 Personen

30 Minuten

1	1 EL 3 EL 100 g	Butter Espresso dunkle Schokolade	Eine große Schale über einen Topf mit simmern-dem Wasser stellen, dann die Zutaten hinzugeben und umrühren bis die Schokolade geschmolzen ist, dann Bei-seite stellen
2	2 EL 4 TL 2 2 EL	Marsala oder dunkler Rum Zucker Eigelb Mascarpone	Die Zutaten außer der Mascarpone in einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze rühren bis die Masse andickt, dann von der Hitze nehmen und die Mas-carpone hinzugeben und gut umrühren. Die Schoko-ladenmasse hinzugeben und dann auf Zimmertemperatur kühlen lassen
3	180 ml	kalte Sahne	Schlagsahne aufschlagen bis sich kleine Gipfel bilden, je-doch nicht vollständig aufschlagen. die halbe Schlagsahne zur Schokoladenmasse hinzufügen und mit einem Spach-tel vorsichtig unterheben, dann den Rest der Schlagsahne hinzufügen und weiter unterheben. Vor dem servieren über Nacht stehen lassen

Zitronencreme

4 Personen

30 Minuten

1	2 TL 6 EL	Gelatine kaltes Wasser	Zutaten in einem kleinem Topf verrühren und 10 min quellen lassen
2	4 4 EL 150 g 10 EL	Eigelb heißes Wasser Zucker Zitronensaft	Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen, dann langsam den Zucker hinzugeben und so lange mixen bis eine cremige Masse entstanden ist und dann den Zitro-nensaft unterrühren
3			Die gequollene Gelatine unter Rühren erwärmen bis sie gelöst ist, 3 Esslöffel der Eigelbmasse hinzufügen und verrühren. Die Gelatinemasse unter die restliche Eigelb-masse unterheben und kaltstellen
4	4 250 ml	Eiweiß Schlagsahne	Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, Wenn die Gelatinemasse anfängt anzudicken, die geschlagene Sahne sowie Eiweiß hinzugeben Mit Sahne verzieren und kalt-stellen

Zitronenkuchen

6 Personen

60 Minuten

1	180 g 1 Paket 1 EL 1/2 TL	Weizenmehl Backpulver Zitronenschale Salz	Die Zitronenschale reiben und mit allen Zutaten in einer Schüssel mischen und Beiseite stellen
----------	------------------------------------	--	--

2	110 g 225 g	Butter Zucker	Zutaten mit einem Mixer auf hoher Geschwindigkeit ein paar Minuten mixen
3	2 große 1 TL 50 ml 120 ml	Eier Vanilleextrakt Zitronensaft Buttermilch	Mit dem Mixer auf niedriger Geschwindigkeit zuerst die Zutaten langsam hinzugeben und mischen bis alles gut vermischt ist, dann die Mehlmischung aus Schritt 1 ebenfalls langsam hinzugeben. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 170°C 50 Minuten backen, oder bis der Teig durchgebacken ist. Wenn der Teig fertig ist, 15 Minuten abkühlen lassen
4	3 EL 70 ml	Puderzucker Zitronensaft	Die Zutaten zu einem Sirup mischen und auf den Teig verteilen, dann komplett abkühlen lassen
5	240 g 1-2 EL 1 EL	Puderzucker Zitronensaft Milch	Die Zutaten mischen, dann die Glasur auf dem Kuchen verteilen