

Advents-Apfelkuchen mit Schmand-Guss

Kuchen

Zutaten Springform 24 cm (-29 cm)

Boden:

- 150 g Weißmehl
- 50 g Roggenvollkornmehl
- (oder 200 g Weißmehl)
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Natron/Backpuixxer
- 100 g Butter in kleinen Stücken
- 20 g Amarettinbrösel

Füllung:

- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 100 ml Apfelbranntwein
- 3 große Apfel
- 1 1/2 Vanillepuddingpulver
- Päckchen
- 50 g Backzucker
- 30 g Rohrzucker

Guss:

- 2 Becher Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Mandellikör (nach Belieben)

Zimt-Sahne:

- 250-300 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt-Zucker zum Bestäuben

Advents-Apfelkuchen mit Schmand-Guss

Kuchen

Zubereitung

Den Boden der Springform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die Form im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 180°C Oben/Unterhitze vorheizen.

Das Ei mit Zucker und Butter verrühren. Nun Mehl, Backpulver und Amarettinibrösel zugeben und verrühren. Den Teig für 20 Min. kühlen. Nun den Teig auswellen und in die Springform geben. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Form in den Backofen geben und für 10 Min. backen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und würfeln. Die Apfelwürfel in einen Topf geben und kurz in Wasser (evtl. mit etwas Zimt und Zitronensaft) vordünsten und noch heiß auf dem Boden verteilen.

Den Apfelsaft mit dem Apfelbranntwein vermischen. Etwas Apfelsaft-Branntweingemisch mit dem Zucker und dem Puddingpul— verrühren. Das restliche Apfel—Brannt— weingemisch aufkochen, die Puddingmasse einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Pudding nun heiß über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen in den Backofen geben und für 30 Min. backen.

Für den Schmand-Guss den Schmand mit Vanillezucker und Mandellikörverrühren und aufdem heißen Kuchen verteilen. Den Kuchen mindestens 4 Std. oder am besten über

Nacht kalt stellen. Für die Zimt-Sahne die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen und aufden Kuchen streichen. Zum Schluss noch mit Zimt-Zucker bestäuben.

Als Torte kann man auch die doppelte Menge an Schmand-Guss und/oder Zimt-Sahne zubereiten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 4 Eigelbe
- 2 EL warmes Wasser
- 140 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 4 Eiweiße
- 120 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g Nougat
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1 Schnapsglas Kirschwasser (2 cl)
- 2 EL Wasser
- 1 EL Puderzucker
- 100 g Apriblättchen
- 4 Tassen gemischte Früchte (frisch oder aus der Dose)
- 1 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitung

Den Boden einer Springform von 26 cm ausfetten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eigelbe mit dem Wasser, der Hälfte des Zuckers und der Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Schiebeleiste von unten 40 Min. backen.

Aus der Form stürzen, erkalten lassen und nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad auflösen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten draufsetzen. Das Marzipan mit dem Kirschwasser, dem Wasser und dem Puderzucker verrühren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen. Den dritten Tortenboden draufsetzen.

Oberfläche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Die Torte mit den Früchten belegen und diese mit dem Tortenguss überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Allgäuer Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
180 g Zucker
200 g Margarine
125 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Schokolade
1 EL Zimt
1 EL Kakao
1 EL Backpulver
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren, 1 Glas abgetropfte, entsteinte Kirschen unterheben. Teig in eine Springform geben, bei 175° C ca. 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amarettitraum

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform, 26 cm Durchmesser

Boden:

250 g Amaretti

125 g Butter

Füllung:

300 g Sahne

1 TL Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

400 g Mascarpone

100 g Joghurt

100 g Zucker

mehr Füllung

400 g Sahne

2 TL Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

500 g Mascarpone

125 g Joghurt

125 g Zucker

Dekoration

12 Amaretti

24 Aprikosenschnitzel

etwas gehackte Pistazien

Zubereitung

Springformboden mit Backpapier belegen. Amaretti in einer Plastiktüte mit dem Rollholz (oder mit einer Küchenmaschine) klein machen. Butter auflösen und mit den Amarettibröseln mischen. In die vorbereitete Springform füllen und andrücken. Kalt stellen.

Aprikosen im Seihesieb abschütten. Aus 2 bis 3 Aprikosen längliche Schnitzel schneiden. Sahne aufschlagen, kurz bevor sie fertig ist, den Vanillezucker vermischt mit dem Sahnesteif einlaufen lassen (auch ohne Sahnesteif möglich, Sahnesteif bindet die Torte schöner). Mascarpone mit Zucker und Joghurt glattrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Füllung dünn auf den Amarettiboden streichen.

Aprikosen ringförmig einlegen und restliche Füllung darauf zu einer Kuppel streichen. Mit einem Löffel Dellen eindrücken. Torte 1 bis 2 Stunden kühl stellen, dann aus der Form nehmen, in 12 Stücke einteilen. Jedes mit 2 Aprikosenschnitzeln, 1 Amaretti und gehackten Pistazien blütenförmig dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amerikanischer Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 200 g Zwiebäcke oder Butterkekse
- 125 g weiche Butter
- 2 - 3 EL Puderzucker

Füllung:

- 200 g körniger Frischkäse
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Garnierung:

- 250 g Erdbeeren
- einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Zuerst den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Zwiebäcke oder die Butterkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern oder zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz fein zerdrücken.
3. Fett und Puderzucker schaumig rühren. Die zerkleinerten Brösel unterrühren.
4. Die Mischung in eine 24 cm große Tarteform geben und diese damit auskleiden. Die Form kalt stellen.
5. Den körnigen Frischkäse mit dem Frischkäse und der Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Zucker und Zitronenschale abschmecken.
6. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Die Frischkäsемischung auf den Tortenboden geben, mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Pro Stück etwa 330 kcal / 1386 kJ

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananas-Kokos-Kuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Margarine
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100 g Kokosraspeln
Ananasscheiben aus der Dose

Deko:

einige Ananasstückchen
dunkle und weiße Kuvertüre (insgesamt etwa 100 g)
Kokosraspeln

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter mixen. Dann die Margarine unterrühren und schließlich das Mehl, Backpulver und die Kokosraspeln.

Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und mit Ananasscheiben belegen: z. B. eine ganze Scheibe in die Mitte, halbierte Scheiben rundherum an den Rand legen. Dabei ein paar Scheiben für die Deko übrig lassen.

Den Kuchen bei 170 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen 30 – 40 Minuten backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit flüssiger Schokolade, kleinen Ananasstückchen und Kokosraspeln verziert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Anni s Apfeltraum

Kuchen
Anni Goryzka

Zutaten

Knetteig:

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 2 Eigelb
- 150 g Margarine

Belag 1:

- 1 Päckchen Dessertsoße Vanillegeschmack
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 250 g Milch
- 40 g Marzipanrohmasse

Belag 2:

- 100 g abgezogene, grob gemahlene Mandeln
- 150 g brauen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 - 3 EL Calvados
- 500 g Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 3 Eiweiß
- 50 g abgezogene und halbierte Mandeln
- etwas Kondensmilch

Zubereitung

Teig zubereiten und 3/4 des Teiges in einer Springform (28 cm) mit 3 cm hohem Teigrand bei 200 - 220 Grad etwa 15 Minuten Blindbacken. Boden in der Form erkalten lassen.

Zutaten für Belag 1 (außer Milch und Marzipan) mit 2 EL Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und Marzipanrohmasse darin auflösen. Angerührtes Dessertpulver hineinführen und unter Rühren aufkochen lassen. Creme abkühlen lassen und auf den Knetteigboden streichen.

Zutaten für Belag 2 (außer Äpfel, Eiweiß und halbe Mandeln) verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob raspeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und unter die Mandelmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Apfelmasse auf den Pudding streichen.

Zurückgelassenen Teig zu einer Platte (28 cm) ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen radeln und gitterartig auf die Apfelmasse legen. Die Mandelhälften in die Zwischenräume legen. Mandeln und Teig mit Kondensmilch bestreichen.

Bei etwa 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Sofort nach dem Backen Springform entfernen, Boden lösen und Kuchen abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Antjes Mascarponekuchen

Kuchen

Zutaten

500 g Mascarpone
180 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
2 EL Hartweizengrieß

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verrühren. Den Grieß unterrühren und anschließend Mascarpone dazu geben. Alles zu einer glatten Masse verrühren.

Den Teig in eine mit Butter eingefettete Tarteform geben. Antje Steinrötter-Vogel verwendet am liebsten eine Silikonform, weil sich der Kuchen dann besser herauslösen lässt. Wer eine Porzellanform verwendet, sollte den Kuchen besser nicht stürzen, sondern in der Form servieren.

Bei 160 bis 170 Grad Heißluft muss der Kuchen etwa 55 bis 60 Minuten backen. Besonders lecker ist der Mascarponekuchen lauwarm. Dazu serviert Antje Steinrötter-Vogel frische Früchte, z.B. Himbeeren, oder eine Kugel Eis.

Der Kuchen eignet sich auch als Dessert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelbrot

Kuchen
Anni Goryzka

Zutaten

750 g Äpfel (geraspelt)
200 g Zucker
200 g ganze Haselnüsse
250 g Rosinen
2 EL Kakao
1 Gläschen Rum
500 g Mehl
1 1/2 Päckchen
Backpulver
Zimt
Nelken
Zitronenschale

Zubereitung

Äpfel mit Zucker über Nacht ziehen lassen.

Danach alle restlichen Zutaten darunter mischen.

Kastenform einfetten und ausbröseln.

Bei 170° - 200° 1 bis 1 1/4 Std. backen.

1 bis 2 Tage durchziehen lassen.

Mit Butter servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Calvados-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

- 160 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 240 g Mehl
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Springform zum Einstreichen
- 50 g süße Brösel (oder eine dünne Scheibe Biskuitboden)

Füllung

- 5 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g flüssig Sahne
- 200 g 10%-igen Sauerrahm
- 100 ml Apfelsaft
- 60 ml Calvados
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- 600 g geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Äpfel
- 80 g grob gehackte Walnüsse

Zubereitung

Mürbteig: Butter mit Puderzucker und Salz verkneten, dann Mehl dazugeben und gut verkneten. Für ca. 1 Stunde kalt stellen, ausrollen und in die leicht gebutterte Springform mit etwas Rand hineinlegen. Süße Brösel auf den Mürbeteigboden verteilen und die Form noch etwas in den Kühlschrank kalt stellen.

Füllung: In einer großen Schüssel Apfelscheiben mit Walnüssen und 30 ml Calvados vermischen. Eier mit Zucker und Salz mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Dann Sauerrahm und Sahne unterrühren. Puddingpulver mit Apfelsaft und 30 ml Calvados aufschlämmen und auch in die Masse geben. Das Ganze unter die Äpfel heben und in die Kuchenform füllen. Den Kuchen bei 180 Grad für ca. 90 Minuten (ohne Umluft) goldgelb backen.

Vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Gitterkuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

300 g Mehl
200 g Butter
175 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Füllung:

8 säuerliche Äpfel
50 g Rosinen
50 g Zucker
1/2 TL Zimt
Saft von 1/2 Zitrone
2 Eier
10 g Krempulver
30 g Milch
20 g Zucker

Fertigstellung:

Aprikosenmarmelade
Hagelzucker
gehobelte Mandeln

Zubereitung

Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Anschließend den Teig auf drei bis vier Millimeter ausrollen, einen Boden ausstechen und diesen bei 200 Grad zehn bis 15 Minuten anbacken.

Restlichen Teig nochmals ausrollen und schmale Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden.

Anschließend die Apfelviertel in Scheiben schneiden und mit Rosinen, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Eier, Krempulver, Milch und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen.

In die Springform mit dem Kuchenboden einen Teigrand von vier Zentimeter einlegen. Als Erstes die Apfelfüllung einfüllen. Danach die verquirlte Eimischung darüber verteilen. Aus dem restlichen Teig schmale Streifen schneiden und gitterförmig darüber legen. Bei 200 Grad 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und gerösteten, gehobelten Mandeln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelkuchen Indian Summer

Kuchen

Zutaten für eine Rosettenform oder Sonnenblumenbackf

- etwas Fett
- etwas Weizenmehl
- 500 g Äpfel, z. B. Elstar
- etwa 3 EL Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
- 2 EL Calvados
- 250 g weiche Margarine oder Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin
- 200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- außerdem:
- 25 g gehobelte Mandeln
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Calvados

Zubereitung

Für den Rührteig Äpfel schälen, halbieren und 1/2 roten Apfel in feine Spalten schneiden. Übrige Äpfel in 2 Esslöffel Zitronensaft legen. Äpfel grob raspeln und mit restlichem Zitronensaft und Calvados vermischen. Rosetten- oder Sonnenblumenbackform gut fetten und mehlen.

Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 170 Grad , Heißluft: etwa 150 Grad

Geraspelte Äpfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und abgetropfte Äpfel kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 65 Minuten

Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst lösen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Calvados in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Kuchen damit bepinseln und mit gebräunten Mandeln und Apfelspalten dekorativ verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelküchlein im Knuspermantel

Kuchen

Zutaten

2 Äpfel

Panade:

15 g Mandelblättchen

30 g gemahlene Haselnüsse

1/2 TL Lebkuchengewürz

1 Eiweiß (von einem kleinen Ei)

flüssiger Süßstoff

1 EL Wasser

Zubereitung

Für die Panade die Mandelblättchen und Haselnüsse ohne Fettzugabe anrösten, bis sie duften, etwas auskühlen lassen und mit dem Lebkuchengewürz mischen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eiweiß, Süßstoff und Wasser verquirlen. Die Apfelscheiben darin wenden, abtropfen lassen, dann in der Nusspanade wenden.

Die panierten Apfelscheiben ziegelartig in eine ofenfeste Form schichten, restliche Panade darüberstreuen. Bei 180 Grad in der Mitte des Ofens 15-20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelpastete a la Annette

Kuchen
Annette Hüßner

Zutaten

- 1 große Packung tiefgefrorener Blätterteig (ca. 400 bis 500 g)
- 1 - 1 1/2 kg Boskopäpfel
- Zitronensaft
- 1 Beutel Rosinen
- 1 Beutel gestiftelte Mandeln
- Zimt
- Rum
- Mandelblättchen
- Puderzucker
- Eigelb oder Milch

Mengen je nach Größe der Auflaufform und individuellem Geschmack variieren

Zubereitung

Auflaufform mit Wasser ausspülen und mit etwas mehr als der Hälfte des aufgetauten Blätterteiges (ca. 15 Minuten vorher auftauen) auskleiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Zutaten hinzufügen, gut vermengen, in die Form geben und andrücken. Restlichen Blätterteig als Deckel verwenden, mit Eigelb oder Milch bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und Puderzucker darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad je nach Größe der Form 30 bis 45 Minuten backen. Heiß oder warm mit Vanillesoße, Sahne oder Vanilleeis oder allem servieren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Schmand-Kuchen

Kuchen
Erika Uehsler

Zutaten

Teig:

175 g Butter
175 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

Füllung:

4 - 5 säuerliche Äpfel
1/2 l Apfelsaft, naturtrüb
Saft einer Zitrone
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Deko:

1/2 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Schmand
2 TL Zucker
Zimt und Zucker zum Bestreuen
Krokantstreusel
dünne Apfelspalten mit Schale

Apfel-Schmand-Kuchen

Kuchen
Erika Uehsler

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Mürbeteig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Dabei darauf achten, dass ein möglichst hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und zunächst beiseite stellen. Aus Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, dabei die angegebene Milchmenge durch den Apfelsaft ersetzen. Die Apfelspalten vorsichtig unter den noch warmen Pudding unterheben. Diese Mischung nun auf den noch rohen Mürbeteig geben. Alles zusammen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Dann den Schmand unterheben. Etwas von dieser Mischung beiseite stellen, um später Sahnetupfen setzen zu können. Den Rest der Sahne-Schmand-Mischung auf den kalten Kuchen geben und dabei die Oberfläche schön glatt verstreichen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit einem Spritzbeutel entlang des Kuchenrandes Tupfen setzen. Auf jeden Tupfen einen schmalen, mit Zitronensaft beträufelten Apfelspalt (mit Schale) geben, zwischen die Apfelspalten ein wenig Krokantstreusel streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Schmand-Torte

Kuchen
Erika Uehsler aus
Loikum

Zutaten

Teig:

175 g Butter
175 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

Füllung:

4 – 5 säuerliche Äpfel
1/2 l Apfelsaft, naturtrüb
Saft einer Zitrone
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Deko:

1/2 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Schmand
2 TL Zucker
Zimt und Zucker zum Bestreuen
Krokantstreusel
dünne Apfelspalten mit Schale

Apfel-Schmand-Torte

Kuchen
Erika Uehsler aus
Loikum

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Mürbeteig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Dabei darauf achten, dass ein möglichst hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und zunächst beiseite stellen. Aus Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, dabei die angegebene Milchmenge durch den Apfelsaft ersetzen. Die Apfelspalten vorsichtig unter den noch warmen Pudding unterheben. Diese Mischung nun auf den noch rohen Mürbeteig geben. Alles zusammen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Dann den Schmand unterheben. Etwas von dieser Mischung beiseite stellen, um später Sahnetupfen setzen zu können. Den Rest der Sahne-Schmand-Mischung auf den kalten Kuchen geben und dabei die Oberfläche schön glatt verstreichen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit einem Spritzbeutel entlang des Kuchenrandes Tupfen setzen. Auf jeden Tupfen gibt Erika Uehsler einen schmalen, mit Zitronensaft beträufelten Apfelspalt (mit Schale). Zwischen die Apfelspalten streut sie ein wenig Krokantstreusel.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelschnee-Torte

Kuchen

Zutaten

Teig:

180 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Eiercreme:

30 g Butter
40 g Zucker
2 Eier

Belag:

500 - 700 g saure Äpfel
2 EL Rosinen
4 EL Zucker
1 Fläschchen Rum-Aroma

Zubereitung

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Alles gut verkneten, den krümeligen Teig dann in eine Springform drücken und ein bis zwei Stunden kühl stellen. Für den Belag die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker, Rosinen und Aroma vermischen.

Eventuell ein paar Spritzer Zitrone dazu geben, damit die Äpfel nicht braun werden. Alles zusammen einige Stunden ziehen lassen. Die Apfelstückchen auf dem Teig verteilen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Dann die Eier mit der weichen Butter und dem Zucker vermischen und darüber geben, anschließend noch zehn Minuten fertig backen. Am besten warm mit etwas Sahne (nicht geschlagen) servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl
 - 1 Vanilleschote, das Mark ausgeschabt
 - abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 4 Eigelbe
- 2–4 EL Milch, eiskalt
- 1 Becher Schmant
 - 1 Ei
- 1 Beutel Vanillezucker
- 4 - 6 Äpfel (Boskop)

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Salz in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Mit einem Quirl vorsichtig das Mehl, das Vanillemark, die Zitronenschale und die Eigelbe untermischen. Sobald sich die Zutaten wie Streusel zusammenballen, die Milch oder das Wasser zugießen und kurz untermixen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen dann zu einer Kugel formen und dünn mit Mehl bestäuben. Es kommt darauf an, dem Teig so wenig wie möglich "anzutun", damit er gut gelingt. Je länger man ihn nämlich knetet, desto elastischer wird er und das hat zur Folge, dass er sich beim Backen zusammenzieht und brüchig wird.

Den Teig in eine gefettete Tortenbodenform auslegen, bis alles optimal passt, an den Rändern hochziehen und den überstehenden Teig glatt anschneiden. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Schmant, 1 Ei und den Vanillezucker verquirlen und die Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, dann ziegelartig auf dem Tortenboden verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfeltarte aus der Provence

Kuchen

Zutaten

170 g Magerquark
9 EL fettarme Milch
2 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
300 g Mehl

Belag:

1 kg Äpfel
1 TL Zimt
2 TL brauner Zucker
2 EL Rosinen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quark, Milch, Zucker und Salz gut verrühren.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzugeben und kräftig durchkneten. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hochziehen.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel schuppenförmig von innen nach außen auf dem Teigboden anordnen. Mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen 15 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfeltorte Großpapa

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

375 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 EL Sonnenblumenöl
200 ml lauwarme Milch

Belag:

2 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50 - 75 g Zucker
1 Stück Orangen und Zitronenschale
1/2 TL Zimt
2 Päckchen (400 g) Marzipan-Rohmasse
3 Eiweiß

Butter zum Einfetten der Backform

Apfeltorte Großpapa

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Keramikboden der Springform (Art. Nr. 4350) mit Butter bestreichen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe mischen. Zucker und Vanillin-Zucker sowie Salz, Öl und Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

An einem warmen Ort, zugedeckt stehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen entkernen, achten, in feine Scheiben schneiden, zusammen mit dem Zucker und der Orangen- und Zitronenschale in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren weich dünsten. Mit Zimt abschmecken und kalt stellen.

Den gegangenen Hefeteig auf höchster Stufe nochmals gut durchkneten. 2/3 des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform ausrollen und auf den Keramikboden legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und so an den Rand der Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Teigrand entsteht.

Die Apfelfüllung (Orangen- und Zitronenschale entfernen) auf dem Teig verteilen. Die Marzipan-Rohmasse mit den Eiweiß zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Marzipanmasse dekorativ als Gittermuster auf den Apfelbelag spritzen.

Die Torte auf einem Rost, im unteren Drittel, in den bei 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in etwa 60 Minuten goldgelb backen.

Sollte das Marzipangitter zu früh gebräunt sein, (nach etwa 30 Minuten beobachten), die Torte mit Backpapier abdecken.

Gerda's Tipp:

Zu diesem saftigen Apfelkuchen schmeckt frisch geschlagene Sahne und Vanille-Eiscreme besonders gut.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Trifle mit Lebkuchenbiskuit

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 5 Eier
- 225 g Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Stärke
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 3 EL Amaretto
- 1 kg feste Äpfel
- 4 EL Calvados
- 100 ml Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 75 g Rosinen

Creme:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- Amaretto
- 600 ml Schlagsahne
- Puderzucker
- Lebkuchengewürz

Apfel-Trifle mit Lebkuchenbiskuit

Kuchen

Zubereitung

Die Eier und 125 g Zucker cremig-fest aufschlagen. Mehl, Stärke, Lebkuchengewürz sieben und unterheben. Den Teig in eine Springform geben und bei 190 Grad 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.

50 g Zucker in 100 ml kochendem Wasser auflösen. Mit Amaretto verrühren (nicht mehr kochen!) und abkühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die restl. 50 g Zucker karamellisieren, mit Calvados, Weißwein und der Vanilleschote aufkochen lassen. Rosinen, Vanillemark und Äpfel zugeben. Ohne Deckel garen bis die Flüssigkeit reduziert ist. Abkühlen lassen.

Mascarpone mit dem Amaretto verrühren. Eier mit Zucker aufschlagen und unter den Mascarpone heben. Sahne schlagen.

Eine Schüssel mit einem Boden auslegen. Mit dem Amaretto-Sirup tränken. Die Mascarpone-Creme zur Hälfte auftragen. Darüber die Äpfel schichten. Ein Drittel der Sahne darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Dann den dritten Boden auflegen. Mit Sirup tränken und für mindestens 2 Stunden kühlen.

Vor dem Servieren die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und den Trifle dekorieren. Mit dem Puderzucker-Lebkuchengewürz-Gemisch bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelwein-Creme-Torte

Kuchen

Zutaten

Mandel-Nuss-Böden:

- 400 g Eiweiß (13 Eier)
- 300 g Zucker
- 200 g geriebene Mandeln
- 200 g geriebene Haselnüsse

Weincreme:

- 340 g trockener Weißwein
- 200 g Zucker
- 250 g Apfelmus
- 165 g gedünstete Apfelstücke
- 40 g Vanillepuddingpulver
- Saft von eineinhalb Zitronen
- 2 Eigelb

zum Verzieren:

Aprikosenmarmelade, gehobelte und
geröstete Mandelblättchen und Babyäpfel

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Die Mandeln und die Nüsse unterheben. Aus der Masse drei Böden (26 cm) bei 210 Grad etwa 15 Minuten backen.

Den Wein mit dem Zucker, Puddingpulver, Eigelben und dem Zitronensaft unter ständigem Rühren erhitzen.

So lange köcheln lassen, bis eine cremige, gelbe Masse entsteht. Erst dann das Apfelmus und die Apfelstücke zugeben. Den ersten Nussboden mit der Hälfte der noch heißen Masse auffüllen.

Den zweiten Boden auflegen. Den Rest der Creme draufgeben und den dritten Boden auflegen. Die Torte mindestens zwei Stunden kaltstellen. Dann rundherum mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen und Babyäpfeln aus der Dose verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Wein-Kuchen

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser, 5 cm Höhe

Mürbteig:

375 g Mehl
150 g Zucker
150 g weiche Butter
2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Füllung:

1 kg geschälte Äpfel, in grobe Stücke geschnitten
250 ml Orangensaft
250 ml Apfelsaft
250 ml Weißwein
100 - 150 g Zucker (je nach Süße der Äpfel)
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Mehl sieben, in der Mitte ein Loch machen, die restlichen Zutaten rein geben und dann mit dem Mehl zu einem Mürbteig kneten.

Teig dann auskühlen lassen. Dann Mürbteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und den Springformboden und Rand damit auslegen. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Mürbteig zu Streusel!

Zucker und Puddingpulver vermischen, mit etwas Apfelsaft dickflüssig anrühren. Restliche Flüssigkeiten aufkochen. Dann Zucker-Puddingbrei einrühren und fertig zu Pudding kochen.

Ist der Pudding gelblich klar, vom Herd nehmen und sofort die Äpfel unterheben. Dies dann sofort in die ausgelegte Springform füllen und glatt streichen.

Kuchen für 60 bis 70 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben. Nach dem Backen auskühlen lassen und ggf. am Rand mit gehackten Pistazien bestreuen oder mit Sahnetupfen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Weißwein-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
150 g Butter

Belag:

1 kg Äpfel (geschält in Scheiben geschnitten)
250 g Zucker
750 ml Weißwein
2 Päckchen Vanillepudding
2 Becher süße Sahne
etwas Zucker
Eierlikör (nach Belieben)

Zubereitung

Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, Springform damit auslegen.
Weißwein zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Den Zucker dazu geben.

Äpfel mit der Puddingmasse vermengen und auf den Teig geben.

75 Minuten bei 170 Grad backen.

In der Form kalt werden lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, auf den kalten Kuchen geben.

Nach Belieben Eierlikör als Gitter über die Sahne geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Weißwein-Kuchen a la Gerlinde

Kuchen
Gerlinde Fischer

Zutaten (30er oder 32er Springform)

Teig:

300 g Mehl
175 g Margarine
100 g Zucker
2 Eigelb
etwas Rum
etwas Zitrone

Belag:

1 kg grob geraspelte Äpfel
etwas Zitrone
3 Päckchen Vanillepudding
250 g Zucker
1 l Weißwein
200 g Rosinen

Zubereitung

Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, Springform damit auslegen.
Weißwein zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Den Zucker dazu geben.

Äpfel mit der Puddingmasse vermengen und auf den Teig geben.

75 Minuten bei 170 Grad backen.

In der Form kalt werden lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, auf den kalten Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Zimt-Stollen

Kuchen

Zutaten

700 g	Mehl
2 Päckchen	Trockenhefe
1	Nelken, gemahlen
Messerspitze	
300 ml	Milch, lauwarm
125 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Butter, weich
3	Äpfel
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Rosinen
50 g	Butter
4 EL	Puderzucker

Zubereitung

Aus den Teigzutaten (ohne Äpfel, Marzipan und Rosinen) einen Hefeteig kneten. Unter einem Tuch bei Zimmerwärme ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann die geschälten und grob geriebenen Äpfel, das kleingewürfelte Marzipan und die Rosinen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen, mit der offenen Seite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen. Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln und dick mit Zucker bestreuen. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

So formt man einen Stollen: Der Teig wird auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte so ausgerollt, dass ein ca. 5 cm dickes Oval entsteht. Der Länge nach drückt man nun mit dem Rollholz eine ca. 3 cm breite Rille ein. Eine der so entstandenen Hälften wird nun noch etwas blattgedrückt. Nun klappt man die schmalere, dickere Hälfte über die dünnere - und der typische Stollen ist entstanden.

Für alle Stollenteige, die zu weich sind, um sich gut formen zu lassen und die auch später dann beim Backen nicht in Form bleiben, empfiehlt es sich, sie in eine gut gefettete Stollenform zu füllen. Sie wird mit der offenen Seite nach unten auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Man kann aber auch den Stollen vor dem Backen mit einem doppelten Streifen Alufolie umwickeln, auch dann kann der Teig nicht zerlaufen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Äppelkaka - schwedischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 200 g Butter
- 240 g Paniermehl aus trockenem Vollwertbrot und Brötchen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 80 g Rohrzucker, Cristallino

Füllung:

- 500 g Apfelmus

außerdem:

- 2 TL Butter, weich, zum Einfetten der Form
- 10 Butterflöckchen
- Puderzucker

Vanillesauce:

- 125 g Sahne
- 125 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 3 Eigelb

Äppelkaka - schwedischer Apfelkuchen

Kuchen

Zubereitung

"Teig":

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Anschließend Paniermehl, Haselnüsse, Zucker und Zimt zugeben und unter ständigem Rühren mit einem Hohlöffel so lange rösten bis eine leichte Bräunung entstanden ist.

Eine konische Kuchenform auf der unteren Innenseite mit Backpapier ausgelegen und mit Butter einfetten. Abwechselnd Paniermehlmasse und Apfelmus schichten. Diesen Vorgang 3 mal wiederholen und zum Schluss mit einer Schicht Paniermehlmasse abschließen. Darauf Butterflocken verteilen. Bei 190 °C 25 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm mit Vanillesauce servieren.

Vanillesauce:

Sahne, Milch, Vanilleschote und Zucker zusammen erhitzen. Nach und nach 3 Eigelbe dazugeben und zur Rose abziehen. Die fertige Vanillesauce durch ein feines Sieb laufen lassen und auskühlen lassen.

Tipps:

Man Kann diesen Kuchen auch statt mit Zucker mit 1/2 TL flüssigem Süßstoff herstellen. Statt Butterflöckchen kann man auch Tupfer aus saurer Sahne auf den Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apple Pie mit Walnüssen

Kuchen

Zutaten Springform (26-28 cm)

- 1 Packung TK-Blätterteig (ca. 225 g)
 - 2 Äpfel
 - 2 Eier
 - 1 unbehandelte Zitrone (Abrieb)
- 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL brauner Zucker
- 125 ml Schlagsahne
- 120 g gehackte
- 1 EL ganze Walnusskerne

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteigplatten zu zwei gleich großen Stapeln schichten, nicht verkneten. Den einen so ausrollen, dass sich ein Kreis von gut 32 cm Durchmesser ausschneiden lässt, aus dem zweiten einen Kreis von ca. 28 cm ausschneiden.

Den größeren in eine kalt ausgespülte Springform legen, sodass der Rand leicht überlappt. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, Teig damit belegen. Eier verquirlen, mit Abrieb, Vanillezucker, braunem Zucker, Sahne mischen, übers Obst gießen. Nüsse in Pfai Gnive Halften beickte über Äpfel streuen.

Teigplatte mit etwas ???, zweite Platte auf Rand darüberklappen. Teig rundum zusammendrücken.

Ca. 20 Min. backen, mit Rest Nüssen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosenkuchen mit Rosmarin

Kuchen

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 EL frische Rosmarinnadeln
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver ohne Phosphat (Weinsteinbackpulver)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 700 g frische Aprikosen
- 12 EL Mandelblättchen
- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- etwas Puderzucker
- 1 großer Rosmarinzweig zur Dekoration
- etwas weiche Butter für die Form (28cm Durchmesser)
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand gut mit Butter bestreichen.

Für den Kuchen Butter, Zucker, Vanillemark und Salz gut schaumig rühren.

Rosmarinnadeln sehr fein hacken und mit Mehl, Backpulver und Mandeln mischen.

Zusammen mit den Eiern zur Butter geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

In die Form geben und glatt streichen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften auf den Teig mit der Wölbung nach oben legen. 6 EL Mandelblättchen darüber streuen.

Den Kuchen in der Ofenmitte ca. 50 - 60 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Die restlichen Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Teesieb streichen.

Den Kuchenrand mit der Konfitüre bestreichen und die Mandelblättchen darauf kleben. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit einem schönen Rosmarinzweig garnieren.

Die Sahne schlagen, mit dem Vanillezucker mischen und zum Kuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Mandel-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 8 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 100 g gemahlene Mandeln [mehr]
- 125 g Zwieback
- 1/2 Päckchen Backpulver

Füllung:

- 1 kg geschlagene Sahne
- 1 Dose Aprikosen (ca. 500 g Früchte)
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Abschluss:

- 5-6 EL Aprikosenmarmelade
- geröstete Mandeln

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Den Zwieback mahlen und aus dem Eiweiß Eischnee herstellen. In die Ei-Zuckermasse Mandeln, Zwieback, Backpulver und Eischnee geben. Alles vorsichtig unterziehen und bei circa 180 Grad Heißluft circa 35 bis 40 Minuten backen.

Die Aprikosenhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Danach alle - bis auf acht, die für die Garnierung gebraucht werden - sehr klein schneiden. 700 Gramm der geschlagenen Sahne mit dem Vanille-Zucker und dem Sahnesteif vermischen. Anschließend die geschnittenen Aprikosen unter die Sahne heben.

Den abgekühlten Boden zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die eine Hälfte der Aprikosensahne darauf geben und gleichmäßig verteilen. Nun den zweiten Boden darauf legen und mit dem Rest der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die restliche Aprikosensahne darauf verteilen und glatt streichen. Zum Schluss den dritten Boden oben auflegen.

Die Torte eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach mit der restlichen Sahne bestreichen und mit den Aprikosen sowie den gerösteten Mandeln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Pistazien-Kuchen

Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

- 700 g Aprikosen
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Prisen Zimt
- abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ca. 150 ml Milch
- 50 g gehackte Pistazien (ersatzweise Mandeln)
- Fett für das Blech
- 3 EL Orangenmarmelade
- etwas Orangenlikör oder Orangensaft

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen.

100 g Zucker einrieseln lassen und 2 Minuten weiterschlagen. Die Eigelbe mit übrigem Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Orangenschale schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. So viel Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. 2/3 der Pistazien und den Eischnee unterheben.

Den Teig in ein kleines gefettetes tiefes Blech (ca. 40x25 cm) streichen. Aprikosen-Viertel dicht an dicht darauf verteilen.

Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Orangenmarmelade mit Orangenlikör bzw. Orangensaft aufkochen. Aprikosenkuchen damit bestreichen. Mit den übrigen gehackten Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Quark-Kuchen

Kuchen

Zutaten

1 kg Magerquark
250 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Limette
unbehandelte
6 Eier
8 EL Grieß
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
Fett und Semmelbrösel für das Blech
1,5 kg reife Aprikosen oder Pfirsiche
125 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Den Quark auf einem Sieb über Nacht abtropfen lassen oder in einem Küchentuch gut ausdrücken. Weiches Fett und Zucker mit den Quirlen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Vanillezucker und abgeriebene Limettenschale zugeben. Eigelb nach und nach unterrühren. Quark, Grieß und Vanillepuddingpulver unter die Eiercreme rühren. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Fettpfanne des Backofens einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften auf den Quark legen.

In den auf 175 Grad , Umluft 150°, Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und etwa eine Stunde backen. Kuchen 15 Minuten im ausgeschalteten Türe erwärmen, glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Tarte

Kuchen

Zutaten für eine Form von 28 bis 30 cm

Süßer Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 150 Butter
- 100 g Zucker
- 1 Salzprise
- 1 Eigelb
- eventuell einige Tropfen lauwarmes Wasser

Belag:

- 50 g Mandeln
- 100 g Zucker
- 1,2 kg reife, duftende Aprikosen
- 60 g Butter
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, die Butter in Würfel schneiden und darauf verteilen. Den Zucker darüber schütten, die Salzprise und das Eigelb in die Mitte setzen. Mit möglichst kühlen Händen alles rasch zu einem festen Teig kneten.

Nicht zu lange bearbeiten, weil sonst die Butter schmilzt und der Teig zu weich wird. Den Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine halbe Stunde lang kalt stellen. Bitte nicht auf diesen Schritt verzichten, der Teig bleibt sonst klebrig, wird nicht knusprig und mürbe!

In der Zwischenzeit die Mandeln zusammen mit 30 Gramm Zucker im elektrischen Zerkacker pulverisieren.

Die Springform dick mit Butter ausstreichen, zwei Esslöffel Zucker hineinstreuen, die Form drehen und wenden, bis der Butterfilm überall von Zucker überzogen ist. Das hilft, ihn knusprig zu erhalten, weil diese Schicht überschüssigen Saft, den die Früchte von sich geben, aufnehmen kann.

Überschüssigen Zucker aus der Form kippen. Zum Auswellen des Teigs den Gefrierbeutel aufschlitzen und als Fläche auslegen.

So spart man sich das Bemehlen der Arbeitsfläche und kann anschließend damit den Teigboden mühelos in die Form transportieren. Den Teig dünn ausrollen, mit Hilfe der Folie über die Form heben und stürzen, die Folie abziehen, den Teig überall, vor allem den Rand hinauf, gut festdrücken.

Die Aprikosen halbieren, Rundung nach oben dicht an dicht von außen nach innen auf dem Boden anordnen. Mit Zucker und Butterflöckchen bestreuen. Bei guter Hitze, etwa bei 225 Grad, etwa 40 Minuten backen.

Der Kuchen darf dabei am Rand richtig dunkel werden, dann schmeckt er gut nach Karamell. Die Früchte noch lauwarm mit Aprikosenkonfitüre überziehen, die mit einem Esslöffel Zucker und einem Esslöffel Wasser eine Minute lang aufgekocht wurde. Dadurch glänzt der Kuchen schön, außerdem schmeckt er dann noch aprikosiger.

Nach diesem Prinzip kann man je nach Saison jegliche Früchte verarbeiten: Äpfel, Birnen, Pfirsiche (diese vorher schälen!) usw.

Tipp: Man kann den Teig gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren, eingefroren hält er monatelang.

Getränk: Zur Aprikosen-Tarte trinken wir ein Gläschen Aprikosenschnaps oder, wie die Österreicher sagen, einen Marillenbrand.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Banana-Chip-Kuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 40 g Bananenchips
- 140 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Multivitamin-Buttermilch
- 3 Bananen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL gehackte Nüsse

Zubereitung

Bananenchips hacken. Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig rühren. Eier jeweils eine Minute unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Buttermilch unterrühren. Eine Banane würfeln und mit den Bananenchips unterheben. Dann die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform streichen.

Die restlichen Bananen halbieren, in dem Zitronensaft wenden und auf den Kuchen legen. Mit dem Vanillezucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 55 bis 60 Minuten backen.

5 Minuten in der Form lassen, herausheben und abkühlen lassen. Zum Schluss mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananenbrot

Kuchen

Zutaten

300 g Mehl
180 g feiner Maisgrieß
2 TL Backpulver
1/2 TL Muskatnuss oder Zimt
3 große Bananen
100 g Honig
250 ml Buttermilch

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Mehl, Maisgrieß, Backpulver und Gewürz vermischen.

Bananen zerdrücken, mit dem Honig und soviel Buttermilch zur Mehlmasse geben, dass beim Rühren ein feuchter, nicht zu flüssiger Teig entsteht.

Den Teig in eine gefettete, große Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen 80 Minuten backen.

Tipp: Das leicht süße Brot schmeckt am besten mit etwas Quark, Honig oder Butter bestrichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananen-Napfkuchen

Kuchen

Zutaten

- 125 g Butter
- 800 g Bananen
- 1/8 l Schlagsahne
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gehackte Walnusskerne
- Butter oder Margarine und Semmelbrösel für die Form
- 3 - 4 EL Bananenlikör
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett

Zubereitung

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Bananen schälen, in Stücke teilen und mit der Sahne im Mixer pürieren. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Walnüssen mischen. Esslöffelweise abwechselnd mit der flüssigen Butter unter die Eiercreme ziehen. Danach das Bananenpüree ganz locker unterheben.

Eine Napfkuchenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und sofort auf der unteren Schiene des 175 Grad (Gas: Stufe 2) heißen Ofens etwa 75 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen und mit dem Likör tränken.

Kuvertüre samt Kokosfett schmelzen und damit den erkalteten Kuchen überziehen.

Tipp: Das feine Bananenaroma kommt noch mehr zur Geltung, wenn der Kuchen gut zugedeckt 1-2 Tage durchzieht. Statt ihn zu überziehen, können Sie ihn auch mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Baumkuchentorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 6 Eier
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 cl Rum
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- Butter oder Margarine und Semmelbrösel für die Form
- 3 - 4 EL Bananenlikör
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett

Belag:

- 2 EL Erdbeermarmelade
- ca. 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss, rot
- 500 g Sahne, geschlagen
- 100 g Mandelblättchen, geröstet
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- etwas frische Minze zum Garnieren

Baumkuchentorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zubereitung

2 Eier ganz lassen, die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß schaumig schlagen. Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb und Rum dazugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Eine Springform (Durchmesser ca. 28-30 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen vorheizen - Temperatur Umluft ca. 175°, Ober- und Unterhitze ca. 190°. 3-4 Esslöffel Teig auf der Form verteilen und hellgelb backen.

Danach 3 Esslöffel auf der gebackenen Teigschicht verteilen und wieder backen. So weiter verfahren bis der Teig verbraucht ist (dauert ca. 1 Stunde).

Die ersten 3 bis 4 Schichten bei Umluft oder Ober- und Unterhitze backen. Die restlichen Schichten nur mit Oberhitze oder grill backen.

Den Baumkuchenboden gut abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, 16 Erdbeeren zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen, herausnehmen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Die Den Boden mit Marmelade bestreichen und vorzugsweise mit ganzen Erdbeeren belegen.

Den Tortenguss mit Flüssigkeit (½ Himbeersaft, ½ Wasser) auflösen und aufkochen, über die Erdbeeren geben und anziehen lassen.

Den Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Die Oberseite ebenfalls mit Sahne und mit Erdbeeren, sowie mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerengugelhupf

Kuchen

Zutaten 4 Portionen

500 g gemischte Beeren (z.B. Brombeeren, Johannisbeeren),
6 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
1/2 l lieblicher Rotwein
4 cl Cassis (Johannisbeerlikör)
2 EL Zucker
100 g Sahne

Zubereitung

Die Früchte verlesen und falls nötig, kurz waschen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und tropfnass bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Unter Rühren den Rotwein dazugießen, Zucker hinzufügen und von der Kochstelle nehmen. Mit Cassis abschmecken.

Eine Gugelhupfform von 1,5 l Inhalt mit kaltem Wasser ausspülen. Etwas Rotweingelee in die Form gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die Früchte darauf verteilen und mit der restlichen Flüssigkeit begießen. Zugedeckt im Kühlschrank erstarren lassen. stürzen. Dazu mit einem Messer das Gelee vom oberen Rand der Form lösen. Dann die Form kurz in ein warmes Wasserbad stellen und das Gelee stürzen. Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerentraumtorte

Kuchen
Gaby Heyne aus
Greven-Reckenfeld

Zutaten

Füllung:

- 800 g Schmant
- 500 g Sahne
- 75 g Akazienhonig
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Beutel Sofort-Gelatine oder
- 6 - 8 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote oder echte gemahlene Vanille

Tortenboden:

- 150 g Vollkornmehl
- 100 g Akazienhonig
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- 4 Eier
- 3 EL Wasser

Belag:

- 150 g Beerenmischung, je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren, z. B. rote Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Blaubeeren

Glasur:

- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 2 EL Akazienhonig
- 1/4 l Johannisbeersaft oder Rotwein

Karamellhaube:

- 100 g Zucker
- 1 EL Olivenöl
- gehackte Pistazien für die Dekoration

Beerentraumtorte

Kuchen
Gaby Heyne aus
Greven-Reckenfeld

Zubereitung

Zubereitung Biskuitboden:

Eine Tortenbodenform (28 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl gleichmäßig bestäuben. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermengen und nach und nach in die lockere Eiermasse rühren. Das kalte Wasser dazugeben und mit dem Mixer auf Stufe drei schaumig rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Tortenbodenform füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Zubereitung Füllung:

Sahne und Vanille steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Schmant und Honig mit dem Mixer drei Minuten lang gut mischen und die Gelatine nach Packungsangabe verrühren. Die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die gemahlenden Haselnüsse frisch oder kurz in der Pfanne angeröstet auf dem abgekühlten Tortenboden gleichmäßig verteilen.

Einen Tortenring um den Boden fixieren, dann die gekühlte Schmant-Sahne-Füllung vorsichtig einfüllen und gleichmäßig mit einem Teigschaber verteilen.

Die tiefgefrorenen Früchte darauf legen und den heißen Tortenguss sofort mit dem Esslöffel zügig von der Mitte aus verteilen und fest werden lassen. Die fertige Torte sechs Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Zubereitung Karamellhaube:

Einen Esslöffel Olivenöl und den Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Temperatur so wählen, dass die Masse zähflüssig ist (falls sie zu flüssig, lassen sich damit keine Fäden ziehen ist). Ein rundes Glasschälchen (10-15 cm Durchmesser) mit der Öffnung nach unten auf den Tisch stellen und mit Alufolie beschichten (glänzende Seite der Folie nach außen).

Ein paar Tropfen Öl auf der Folie verteilen und mit einem Löffel die zähflüssige Karamellmasse aus dem Topf nehmen und langsam vom Löffel auf die Folie laufen lassen, so dass sich Fäden bilden.

Das geht nicht in einem Arbeitsgang, da sich die Masse auf dem Löffel abkühlt und wieder erwärmt werden muss. Den Vorgang so lange wiederholen, bis sich ein dichtes Gespinnst über die Folie gelegt hat.

Nach dem Abkühlen die Karamellhalbkugel vorsichtig von der Schale mit der Alufolie lösen und kurz vor dem Servieren auf den Kuchen stellen.

Zum Schluss den Kuchen mit gehackten Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Belgischer Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Kakaopulver
- 200 g Kefir
- 100 g Kokosflocken
- 200 ml heißes Wasser
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 Packung Backpulver
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Schlagsahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kakao und in 200 ml heißem Wasser anrühren und abkühlen lassen.

Die Butter auf kleiner Flamme schmelzen und mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig rühren. Den Kakao zugeben. Salz
Vanillinzucker und Backpulver mit dem Mehl vermischen und einsieben.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in zwei gefettete Springformen (Durchmesser 26 cm) füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Die Schokolade in einen Topf einschmelzen
vom Feuer nehmen und die Sahne dazugießen.

Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und ein Drittel der Schokoladencreme aufstreichen. Mit Kokosflocken bestreuen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme rundum verteilen und glatt streichen. Kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beschwipste Kirsch-Torte

Kuchen

Zutaten

Fett für die Form

3 Eier (Gr. M)

100 g weiche Butter/Margarine

150 g brauner Zucker

100 g Mehl

1 Backpulver

gestrichener
TL

150 g gemahlene Haselnüsse

4 - 6 EL Milch

1 Prise Salz

75 g Schokotropfchen

1 Glas (720 ml) Kirschen

1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen für 1/2 l Milch)

5 EL + 60 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Schwand

250 g Magerquark

3 EL Kirschwasser

1/4 l Kirschsaff

250 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

ca. 50 g Haselnuss-Krokant

evtl. Eierlikör und Weinbrand-Pralinen-Fläschchen

evtl. 1 EL Eierlikör und 1 TL geh. Pistazien zum Verzieren

Beschwipste Kirsch-Torte

Kuchen

Zubereitung

1. Springform (26 cm) fetten. Eier trennen. Fett und braunen Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Mit Schokotröpfchen portionsweise unter den Teig heben. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen.
2. Kirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL aufgefangenen Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Kirschen unterheben. Etwas abkühlen.
3. Tortenboden halbieren. Tortenring fest um den unteren Boden schließen. Kompott darauf streichen, ganz auskühlen lassen. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. Schmant, Quark und 60 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Die Hälfte Creme aufs Kompott streichen. 2. Boden darauf legen und mit Kirschwasser beträufeln. Rest Creme darauf streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.
4. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. 1/4 l Kirschsaff und 2 El Zucker erhitzen (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Den Saft kalt stellen (ca. 25 Min.) bis er zu gelieren beginnt. Auf der Creme verteilen, ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Tortenrand mit 3/4 Sahne einstreichen. Mit Krokant bestreuen. Fläschchen daransetzen. Mit Rest Sahne die gewünschte Zahl auf die Torte spritzen und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 7 Std.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 6 Personen

- 3 EL Rosinen (oder Korinthen)
- 4-6 EL Rum oder Apfelschnaps
- 200 g Pumpernickel
- 100 g Hefeweißbrot (oder Stuten)
- 80 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Macis (gemahlene Muskatblüte)
- Messerspitze abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
- 80 g gehackte Mandeln
- 3 - 6 säuerliche Äpfel (circa 600 g)
- 100 g Butter

Zubereitung

Als erstes die Rosinen mit Rum beträufeln und darin einweichen. Den Pumpernickel und das Hefeweißbrot fein reiben, mit Zimt, Macis (gemahlene Muskatblüte), Zitronenschale, gehackten Mandeln, Rosinen mitsamt dem Rum und zwei Dritteln des Zuckers vermischen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker mischen.

Eine feuerfeste Form mit Butter einstreichen. Brösel der Brotmischung und Äpfel abwechselnd einschichten. Butterflöckchen dazwischen und am Ende auch obenauf verteilen. Die oberste Schicht besteht aus Bröseln.

Bei 160 Grad Celsius (Heißluft / 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) im Ofen langsam backen, bis die Äpfel weich sind und die Pumpernickelschicht knusprig. Das dauert ungefähr eine Dreiviertelstunde.

Beilage: Man braucht dazu nichts weiter. Aber natürlich schmeckt eine Vanillesoße besonders köstlich dazu.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Mürbeteig:

150 g kalte Butter

1 Eigelb

70 g Puderzucker

230 g Mehl

Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

Füllung:

300 g Schmand

40 g Zartbitter-Raspelschokolade

3 Eier + 1 Eiweiß

100 g Zucker

1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver

5-6 reife, feste Birnen

4 EL Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Deko:

geschlagene Sahne nach Belieben

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker auf den Rand streuen und die kalte Butter in Stücken darauf geben. In die Mulde das Eigelb geben und alle Zutaten vom Rand aus zügig mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig ausrollen und in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform (28 cm Durchmesser) festdrücken, dabei einen Rand 2 cm hochziehen. Mit Folie abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten zum Blindbacken (vorbacken) beschweren. Bei 180 Grad (Umluft) 10 Min. vorbacken.

Das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Teig weitere 5 bis 8 Min. vorbacken. Anschließend den Boden abkühlen lassen.

Inzwischen Schmand, Raspelschokolade, Eier, Eiweiß, Zucker und Puddingpulver verrühren. Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Die Schmandmasse auf den Mürbeteig gießen und die Birnenhälften mit der runden Seite nach oben hineinsetzen. Puder und Vanillezucker vermischen und die Hälfte auf die Birnen sieben.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen und mit der übrigen Puderzuckermischung bestäuben.

Nach Belieben mit Sahnetupfen dekorieren.

Birnenkuchen 1

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 4 Orangen
- 400 g reife Birnen
- 150 g Marzipanrohmasse
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 6 EL Orangensaft
- 100 g Orangenkonfitüre
- 20 g Amarettini-Kekse

Zubereitung

Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen in Scheiben schneiden. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Marzipan-Rohmasse raspeln, mit weicher Butter, Zucker und gemahlenen Nelken mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Eier nacheinander je 1/2 Minute gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit abgeriebener Orangenschale und Orangensaft (von einer Orange) verrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech (30x40 cm) streichen. Mit den Orangen und Birnen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen.

Orangenkonfitüre erwärmen, den heißen Kuchen damit bestreichen, mit 20 ggrob gehackten Amarettini-Keksen bestreuen, etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

800 g reife Birnen
150 g Mohn-Backmischung
150 g Preiselbeerenkonfitüre
200 g Mehl
100 ml Milch
3 Eier
20 g frische Hefe
100 g Butter
1 TL abgeriebene Orangenschale
80 g Zucker
25 g Speisestärke
500 g Magerquark
4 EL Orangensaft
3 EL Zitronensaft
2 EL Rum
Salz
Puderzucker

Zubereitung

Aus Mehl, lauwarmer Milch, Hefe, 30 g Zucker, 1 Eigelb, 50 g zerlassener Butter, 1 Prise Salz und Orangenschale einen Hefeteig herstellen. Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse kreisförmig entfernen und die Hälften mit Zitronensaft beträufeln.

50 g weiche Butter, 20 g Zucker und 1 Prise Salz sehr cremig rühren. Nacheinander 2 Eigelbe, Quark, Stärke, Rum, Mohnmischung und Orangensaft unterrühren.

3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 30 g Zucker zugeben und kurz weiter schlagen, dann den Eischnee unter die Mohnmasse heben.

Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Springform fetten, Teig einfüllen und an den Rand drücken. Quarkmasse auf den Teig geben. Birnen mit der runden Seite nach oben darauf legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1 Stunde backen, den Kuchen evtl. nach 30 Minuten abdecken. Anschließend in der Form abkühlen lassen.

Konfitüre auf dem Kuchen verteilen, dabei die Birnen nicht bedecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Birnenkuchen 3

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 400 g Mehl
- 5 EL kaltes Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter

Füllung:

- 1 kg Birnen z.B. Williams Christ
- 4 EL Zitronensaft
- 70 g brauner Rohrzucker
- 1 gemahlene Nelken
Messerspitze
- 1 gemahlener Zimt
Messerspitze
- 1 gemahlener Ingwer
Messerspitze
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g zerlassene Butter
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- etwas Semmelbrösel für die Form
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten und den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.
Die Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Rohrzucker (davon 2 EL zur bei Seite legen), Gewürze und gemahlene Haselnüsse vorsichtig mit den Birnen vermischen

Eine Springform für Obstkuchen (mit konischem Rand, Bodendurchmesser 26 cm, Randdurchmesser 30 cm) einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Hälfte des Teiges ausrollen, die Springform damit belegen, die Birnenmasse darauf verteilen, den überstehenden Teigrand auf die Birnenmasse klappen und mit etwas Milch bestreichen.

Den restlichen Teig so ausrollen, dass seine Fläche die Springform überragt. Die Teigdecke auf die Birnen legen, festdrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Die Teigdecke mit etwa 30 g zerlassener Butter bestreichen und mit 2 EL Rohrzucker bestreuen. Bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Aus dem restlichen Teig mit einer Form Birnen ausstechen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
Die Birnen mit etwas heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen und auf die Kuchenoberfläche kleben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 1 Paket Fertigpizzateig (2 Innenbeutel)
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Zimt
- 3 - 4 mittlere, reife Birnen
- 75 g Butter, nicht zu weich
- 125 g Marzipanrohmasse
- 75 g Mehl
- 50 g gehackte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft

Zubereitung

Den Pizzateig wie auf der Packung beschrieben mit Wasser zubereiten und etwa auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Crème fraîche und Zimt verrühren und auf den Boden streichen.

Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse mit einem Melonenausstecher entfernen. Die Birnen in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren und auf den Boden verteilen. Die Butter, Marzipanrohmasse, Mehl, Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten, bis sich kleine Streusel bilden. Auf die Birnen streuen.

Alles im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und sofort genießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

1 Backpulver

Messerspitze

1 Ei

Belag:

1 Dose Williamsbirnen (850 ml)

250 ml trockener Sekt

250 ml Birnensaft

1 EL Zucker

1 Päckchen Puddingpulver (Vanillegeschmack)

3 Eier

100 g Zucker

1 Becher saure Sahne

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver und Ei einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform auslegen.

Die Birnen gut abtropfen lassen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Sekt, Birnensaft und Zucker zum Kochen bringen, gleichzeitig das Puddingpulver mit 5 EL Saft auflösen und vorsichtig in die Flüssigkeit rühren. Ein al das Puddingpulver auf kochen lassen. Die eingedickte Masse über die Birnen verteilen.

Die Springform bei 200 Grad für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Aus den Eiweißen mit 50 g Zucker Eischnee schlagen und unter die Eigelbe heben.

Den Guss auf der Birnen-Sektmasse verteilen. Die Torte für weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. In der Form auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten die saure Sahne auf die Torte geben und zur Dekoration Kakaopulver mit einem Sieb über die Torte streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blätterteig-Marzipan-Crumble

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

4 Stück Blätterteig 12 x 25 cm
75 g Marzipanrohmasse
125 g Sahnequark
1 Eigelb
300 g Erdbeeren
75 g Zucker
100 g Mehl
Salz
75 g kalte Butter
1 EL Speisestärke

Zubereitung

Den Blätterteig nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen.

Inzwischen Marzipan zerbröseln und mit dem Quark, Eigelb und der Speisestärke verrühren.

Zucker, Mehl, eine Prise Salz und Butter in einer Schüssel miteinander verreiben bis Streusel entstehen.

Den Blätterteig zusammenlegen und etwa 1 cm dünn ausrollen. In eine runde Springform geben, gut andrücken, den überschüssigen Teig am Rand abschneiden und den Quark darauf verteilen. Erdbeeren ggf. halbieren, auf den Quark geben und alles mit der Streuselmasse bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blätterteigtorte mit Beeren

Kuchen

Zutaten

- 2 Scheiben a 90 g TK Blätterteig
- 1 Eigelb mit Milch verquirlt
- 5 Blatt weiße Gelatine
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 4 Becher a 150 g probiotischer Naturjoghurt (z.B. LC1)
- 1 Becher Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren oder gemischte Beeren (Him-, Blau- Johannis- und Brombeeren)
- Dekoration
- Puderzucker
- Gezuckerte Johannisbeerrispen

Blätterteigtorte mit Beeren

Kuchen

Zubereitung

Der Blätterteig muss zunächst langsam auftauen, anschließend rollen Sie ihn auf einer mit Mehl bestäubten Platte aus. Mit einem Springformrand stechen Sie aus jeder Platte einen Kreis von ca. 22 cm Durchmesser. Legen Sie dann die Blätterteigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, stechen an verschiedenen Stellen mit einer Gabel ein und lassen sie mit Folie zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen. Nach dieser Zeit bestreichen Sie die Teigstücke mit Eiermilch und backen sie bei 200 Grad in 12 - 15 Minuten goldgelb.

Die Böden müssen auskühlen, bevor Sie einen Boden mit einem Sägemesser in 12 Stücke schneiden.

Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Das ausgeschabte Vanillemark, der Zitronensaft, der Zucker und der Joghurt werden miteinander verrührt. Die ausgedrückte Gelatine wird im Tropfwasser bei schwacher Hitze in einem Topf unter Rühren aufgelöst und dann unter Rühren zu der Joghurtmasse gegeben. Sowie die Joghurtcreme dicklich wird, heben Sie die geschlagene Sahne locker darunter.

Den ganzen Blätterteigboden legen Sie nun auf eine Tortenplatte, setzen einen Tortenring darum setzen und schließen diesen. Jetzt verteilen Sie etwa $\frac{1}{4}$ der Joghurtmasse auf dem Boden, legen die gut abgetropften, festen, etwa gleich großen und vom Grün befreiten Erdbeeren gleichmäßig darauf und streichen dann die restliche Joghurtcreme darüber. Die Blätterteigstücke kommen wiederum oben auf die Creme.

Die Torte sollte abgedeckt etwa 1 bis 2 Stunden kalt gestellt werden. Kurz vor dem Servieren lösen Sie die Torte aus dem Springformrand, bestreuen Sie dick mit Puderzucker und dekorieren sie mit den gezuckerten Johannisbeerrispen oder den verlesenen, gemischten Beeren.

Tipp

Mit der Joghurtcreme können Sie natürlich auch andere Varianten kreieren. Verteilen Sie z.B. die Creme in fertig gekaufte Torteletts oder in Baiserschalen, bestreuen diese mit Beeren Ihrer Wahl (Erd-, Him-, Brom-, Blau- oder Johannisbeeren), garnieren mit jeweils einem Sahnetuff und servieren das Ganze gut gekühlt als Dessert.

Verwenden Sie probiotischen Joghurt, denn neben dem guten Geschmack beinhaltet er noch wichtige Vitamine, wertvolles Eiweiß und Calcium.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blitzkuchen mit Äpfeln

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten

Teig:

300 g weiche Butter
250 g Zucker
6 Eier
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

ca. 4 Äpfel (je nach Größe)
75 g gestiftelte (oder auch gehobelte)
angeröstete Mandeln
75 g Zimtucker

Zubereitung

Teig Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen.

Sieben und unter den Teig heben (rühren). Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig darauf verstreichen.

Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben lose auf Teig verteilen.

Mandeln darüber streuen und darauf Zimtucker streuen.

Kuchen im vorgeheizten (ca. 200 Grad) ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfeltorte

Kuchen

Zutaten

Füllung:

- 6 - 8 etwa gleich große Boskop-Äpfel
- ca. 2 EL Rumrosinen
- ca. 3 EL gehobelte Mandeln
- 1 Päckchen Vanillepudding zum Aufkochen
- 3 Becher Sahne a 200 ml
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Mürbteig:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten, so dass eine glatte feste Teigkugel entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit Rumrosinen und gehobelte Mandeln vermischen. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen (mit einem Apfelausstecher) und die Äpfel schälen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig kurz durchkneten, ausrollen und in die Form legen. Den Rand des Teiges etwa drei Zentimeter hochziehen, damit die Füllung später nicht herausläuft.

Die Äpfel erst dicht an dicht entlang des Randes setzen und dann einen Apfel in die Mitte des Kuchens. Danach die ausgehöhlte Mitte der Äpfel mit der Rumrosinen-Mandel-Mischung füllen.

Für die Creme das Puddingpulver, den Zucker und Vanillezucker mit 0,1 l Sahne glattrühren. Die restliche Sahne in einem Topf aufkochen, kurz vom Herd nehmen und die Puddingpulver-Mischung unter Rühren einlaufen lassen. Den Pudding kurz aufkochen und über die Äpfel gießen, dabei die Zwischenräume et was ausfüllen.

Die Torte für ca. eine Stunde bei 160 Grad Umluft (180 Grad Unter- und Oberhitze) in den Ofen schieben. Die Oberfläche soll auf den Äpfeln braun sein.

Die Torte einen Tag auskühlen lassen und erst am nächsten schneiden.

Tipp: Wer keine Rumrosinen benutzen möchte, kann getrocknete Rosinen für eine Stunde in etwas Apfelsaft einlegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bretonischer Far 1

Kuchen

Zutaten

125 g kernlose Rosinen
100 ml Rum
150 g Zucker
6 Eier
1 l Milch
250 g Mehl
50 g Butter
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Rosinen 30 Min. in Rum ziehen lassen. Zucker, Eier, Mehl und Butter zu einer Masse kneten. Milch erhitzen und heiß unter die Masse rühren. Ein Viertel des Teiges in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen 10 Min. aufstocken lassen. Rosinen auf die Masse geben und darauf den restlichen Teig. 50 Min. fertig garen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 200 g bereits entsteinte Trockenpflaumen

Zubereitung

In einer hohen Schüssel rührt man die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig. Das gesiebte Mehl mit einem Löffel unterrühren, bis der Teig glatt ist. Erst die Milch, dann die Sahne mit dem Holzlöffel unterrühren. Der Teig sollte ganz glatt sein. Eine große, gut schließende Springform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Die Trockenpflaumen gleichmäßig darin verteilen, die Masse darüber gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 190° C (Umluft 180° C) etwa 45-60 Minuten backen, bis der Teig gestockt ist.

Ein hinein gestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen. Bei Einsatz von Umluft die Form nach 25 Min. um 180° wenden, damit die Oberseite gleichmäßig bräunt. Bei Verwendung einer Silikonform lässt sich der Kuchen leichter herauslösen. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

TIPP: Mehl und Speisestärke rührt man mit einem Löffel unter den Eischaum. Wenn man die Quirle eines Handrührgerätes verwendet, könnte der Schaum etwas zusammenfallen.

Der Far ist eines der beliebtesten Desserts in der Bretagne. Das ist kein Wunder, schließlich ist er schnell aus wenigen Zutaten vorbereitet und gebacken. Er lässt sich leicht abwandeln und passt sich so den Vorräten in der Speisekammer an. Statt Trockenpflaumen kann man Rosinen und Sultaninen verwenden, die man nach Belieben vorher in Calvados oder Rum einweicht. Küchengeschichtlich liegen die Wurzeln des Far Breton in salzigen Getreidebreien, die in früheren Zeiten eine wichtige Grundlage der Alltagsernährung waren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 200 g bereits entsteinte Trockenpflaumen

Zubereitung

In einer hohen Schüssel rührt man die Eier und den Zucker mit den Quirlen eines Handrührgerätes schaumig. Das gesiebte Mehl mit einem Löffel unterrühren, bis der Teig glatt ist. Erst die Milch, dann die Sahne mit dem Holzlöffel unterrühren. Der Teig sollte ganz glatt sein.

Eine große, gut schließende Springform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Die Trockenpflaumen gleichmäßig darin verteilen, die Masse darüber gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 190 C (Umluft 180 C) etwa 45-60 Min. backen, bis der Teig gestockt ist. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipps:

Ein hinein gestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen.

Bei Einsatz von Umluft die Form nach 25 Min. um 180 Grad wenden, damit die Oberseite gleichmäßig bräunt.

Bei Verwendung einer Silikonform lässt sich der Kuchen leichter herauslassen.

Mehl und Speisestärke rührt man mit einem Löffel unter den Eischaum. Wenn man die Quirle eines Handrührgerätes verwendet, könnte der Schaum etwas zusammenfallen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bröselkuchen

Kuchen

Zutaten

- 4 ganze Eier
- 220 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelken
- 500 g frische Sauerkirschen oder 1 Glas gut abtropfen lassen.
- 125 g Semmelbrösel

Zubereitung

Das ist ein schneller und sehr einfacher Kuchen, der aber dafür gut schmeckt. Er geht sehr schnell zu machen.

Einfach die Eier mit dem Zucker schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Dann die Gewürze dazu geben. Am Schluss werden die Brösel untergerührt.

Den Teig in eine gut gefettete und gebröselte Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf 175 Grad circa 3/4 Std. backen.
Nach dem Auskühlen noch mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Schlagsahne.
Diesen Kuchen hat meine Oma schon gemacht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brüsseler Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
5 g Zimt gemahlen
60 g Kakaopulver
150 g Haselnüsse grob gehackt
5 g Backpulver
300 g Mehl
900 g Äpfel, geschält ohne Kernhaus
130 ml Rum
Aprikosenmarmelade
Evtl. Fondant (Zuckerglasur)

Zubereitung

Einen Kuchenring mit 26 cm + und 6 cm Höhe auf ein Backtrennpapier stellen. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker zusammen gut aufschlagen. Nach und nach die 5 Eier zugeben und 2 Minuten weiter aufschlagen.

Die Äpfel gleichmäßig klein hacken, dann mit der halben Menge des Rums vermengen, und 5 Minuten einziehen lassen.

Das Mehl und das Backpulver zusammen durchsieben auf ein Papier. Zum gesiebten Mehl den Zimt, das Kakaopulver und die gehackten Haselnüsse geben und mit den Fingern alles locker vermengen. In die schaumig geschlagene Buttermasse den restlichen Rum geben, kurz unterrühren. Die Mehlmischung mit Kakao und Nüssen mit einem Kochlöffel langsam unterrühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Die Äpfel unterheben. Die fertige Masse in den Kuchenring einfüllen, glatt streichen, bei 180 Grad ca. 1 Stunde 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglänzen.

Nachdem die Marmelade fest ist, kann man den Kuchen noch mit einer Fondant-Zuckerglasur bestreichen. Die Fondantglasur auf ca. 35 Grad erwärmen, damit sie dünnflüssig wird. Bei Bedarf noch mit ein paar Tropfen Wasser flüssiger machen, mit einem Pinsel auftragen. Zur Garnierung ca. 30 g gehackte Haselnüsse auf den Kuchenrand streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Teig:

250 g Zucker

250 g Mehl

75 g Butter

1 Becher Sahne

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

Belag:

250 g Zucker

100 g Mandelblätter

100 g gehackte Mandeln

200 g Butter

4 EL Milch

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit dem Mixer verrühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Während des Backens den Belag anrühren. Dazu wird die Butter geschmolzen und mit dem Zucker
den Mandelblättchen
gehackten Mandeln und der Milch verrührt.

Nach dem Ende der Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen. Den Belag mit einem Teigschaber darauf verteilen und für weitere 15 Minuten backen.

Den fertigen Butterkuchen abkühlen lassen und in Vierecke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino - Frischkäse - Mini - Guglhupf

Kuchen

Zutaten

100 g Schokolade, Mokka
60 g Butter
4 Ei(er)
100 g Zucker
30 g Kaffeepulver (Cappuccino-)
100 g Mehl
1 TL Backpulver
120 g Doppelrahmfrischkäse, ersatzweise Creme fraiche
1 EL Orangenschale
3 EL Orangensaft
Fett und Mehl für die Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Butter und Mokka-Schokolade zerlassen.

3 Eier mit 70 g Zucker und Cappuccino-Pulver schaumig rühren. Butter, geraspelte Schokolade, 80 g Mehl und das Backpulver einrühren. Frischkäse mit Orangensaft und -schale glatt rühren. Das restliche Ei und restliches Mehl einrühren.

Die Hälfte des Cappuccino-Teigs in eine beliebige befettete, bemehlte Kuchenform (z.B. Gugelhupf, Napfkuchen, oder Silikonform, Muffinformen, Mini-Gugelhupf-Formen) füllen. Darauf den Frischkäseteig geben und zum Schluss den restlichen Cappuccino-Teig darauf streichen.

Bei 180° O/U oder 160° Umluft backen. Große Formen ca. 50 min, Muffinformen ca. 30 min.

Mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino Cheesecake

Kuchen

Zutaten

- 100 g Butter
- 200 g Hobbits-Kekse (Vollkornkekse)
- 6 Blätter Gelatine
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Espresso oder starker Kaffee
- 2 EL Kaffeelikör
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Butter schmelzen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz fein zerstoßen und in eine Schüssel geben. Die Butter dazugeben und verkneten. Dann die Bröselmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und 20 Minuten kalt stellen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Espresso erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dabei nicht kochen. 10 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatinemischung und Kaffeelikör unterrühren.

Wenn die Creme fest zu werden beginnt, Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Diese dann auf den Bröselboden streichen und über Nacht kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino-Preiselbeer-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuit:

- 6 Eier
- 5 EL heißes Wasser
- 170 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 10 g dunkler Kakao

Mürbteig:

- 125 g Mehl
- 1 Backpulver
Messerspitze
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Butter

Füllung:

- 1 Glas Wildpreiselbeerkonfitüre (möglichst fest) a 370 g
- 3 EL Johannisbeergelee
- 750 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Zucker
- 3 EL gesüßtes Instant-Cappuccinopulver
- 70 g geraspelte Blockschokolade für die Dekoration

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten erst mit dem Mixer und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form drücken.

Den Mürbeteig bei 180 Grad etwa acht bis zehn Minuten backen. Den Mürbeteigboden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Für die Biskuitböden zwei Springformen (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker, Vanillinzucker und Salz aufschlagen, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Mehl und Speisestärke unterheben. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen und glatt streichen. Über den restlichen Teig den Kakao sieben und unterziehen. Diesen dunklen Teig in die zweite Form gießen, ebenfalls glatt streichen und die beiden Teige etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Das geht nur bei Umluft gleichzeitig. Bei Ober- und Unterhitze die Böden einzeln und bei 190 Grad backen. Wenn sie ausgekühlt sind, beide Biskuits in je zwei Lagen teilen. Es wird nur eine Lage benötigt. Die andere Lage lässt sich gut für die nächste Torte einfrieren.

Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, zum Schluss das Cappuccinopulver zufügen. Für die Dekoration drei Esslöffel von der Cappuccinosahne in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und beiseite legen.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Einen dunklen Biskuitboden darauf setzen und diesen mit einem Drittel der Cappuccinosahne bestreichen. Darauf zunächst den hellen Boden legen, dann gleichmäßig die Wildpreiselbeerkonfitüre und eine dünne Schicht der Sahne streichen.

Darauf den zweiten dunklen Biskuit setzen und die Torte oben und rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Mit dem Spritzbeutel pro Tortenstück einen Sahnetupfer oben auf den Rand spritzen.

Die geraspelte Blockschokolade in die Mitte streuen. Die Torte für etwa zwei Stunden gekühlt durchziehen lassen.

Tipp: Sie können für die Füllung statt zwei Esslöffel Zucker auch nur einen nehmen, je nachdem wie sehr das Cappuccinopulver gesüßt ist und wie süß Sie Torten mögen. Die Biskuits lassen sich besser zerschneiden, wenn sie am Vortag gebacken wurden.

Zutaten

Biskuitboden:

4 Eier

etwas heißes Wasser

1 Päckchen Vanillezucker

155 g Zucker

70 g gesiebttes Mehl

70 g Stärke

1 1/2 TL Backpulver

Belag:

3 Becher Sahne

1 Becher Creme fraiche oder Schmant

1 EL Puderzucker

100 g Cefrisch (Orangenpulvergetränk)

2 Päckchen Vanillezucker

2 - 3 kleinere
Dosen Mandarinen

6 Blatt Gelatine

1 - 2
Päckchen Tortenguss (nach Gusto)

etwas Weißwein (nach Geschmack)

Zubereitung

Eier mit etwas heißem Wasser schaumig schlagen. Vanillezucker unterschlagen. Zucker, Mehl, Stärke und Backpulver vorsichtig unterheben. Teig in eine 28-er Springform füllen und bei 190 Grad 30 bis 35 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, Creme fraiche, Cefrisch-Pulver, Puderzucker und Vanillezucker unterziehen. Gelatine auflösen und unter die Sahnemasse ziehen.

Biskuitboden einmal durchschneiden. Tortenring unter den unteren Biskuitboden legen. Gut die Hälfte der Sahnecreme darauf streichen. Obere Hälfte des Biskuitbodens drauflegen und den Rest der Sahnecreme darauf verteilen.

Die Mandarinen eng auflegen. Tortenguss mit Mandarinensaft und Weißwein auflösen und auf die Mandarinen geben.

Im Kühlschrank eine Nacht fest werden lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Chablis-Wein-Tarte

Kuchen
Gerald Wespiser

Zutaten

für 450 g Pâte brisée (Grundrezept für 28er oder 30er Form):

250 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Wasser
Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Form

Belag:

Butter für die Form
4 Eier
220 g Zucker
1/4 TL Zimtpulver
40 g Speisestärke
250 ml Chablis-Wein
250 g Sahne
50 g flüssige Butter

Zubereitung

Mehl, Butter, Salz, Ei und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig zudecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Den Teig (Pâte brisée) ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Der Teig muss bis hoch zu den Rändern der Form gelegt werden.

Eier, Zucker, Zimtpulver und Speisestärke in eine Schüssel geben und verrühren. Den Chablis-Wein hinzu gießen unditerrühren. Sahne und Butter hinzu gießen und kurz rühren.

Die Mischung in die Obstkuchenform gießen.

In einem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene schieben und 60 Minuten backen.

Tipp: Mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren. Die Tarte mit kandierten Ananas und Belegkirschen garnieren.

Tipp: Der Teig kann süß oder salzig (z.B. für eine Quiche) verwendet werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Champagnertorte an Himbeercoulis

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Packung Vanillepudding

Füllung:

- 600 g kalte Sahne
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 Packung Vanillinzucker
- 2 Packung Instantpulver mit Zitronenaroma
- 400 ml Champagner

außerdem:

- 60 g gehobelte Mandeln
- 5 Himbeeren

Himbeercoulis:

- frische Himbeeren
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten für den Biskuitteig mischen, dann die Masse auf ein Blech geben und bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Creme mit Zitronenaroma nach Packungsanweisung anfertigen und mit dem Champagner schaumig schlagen. Sahne unterziehen.

Nun die Creme auf den fertig gebackenen Biskuitteig verteilen und mit den gehobelten Mandeln ummanteln. Obenauf eine Himbeere setzen.

Für den Himbeerspiegel die Früchte mit dem Zitronensaft pürieren und das Champagnertörtchen darauf anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cheesecake mit Schokosoße

Kuchen

Zutaten

- 50 g Butter
- 26 kleine dunkle Doppelkekse mit heller Füllung
- 200 g weiße Schokolade
- 600 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Speisestärke
- 3 Eier
- 80 ml Sahne

Schokosoße:

- 120 ml Sahne
- 120 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 100 g Backkakao

Zubereitung

Boden: die Butter schmelzen und die Kekse fein zerbröseln. Beides miteinander vermischen und auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 26 cm) verteilen. Die Butter-Keks-Mischung fest andrücken und die Form beiseite stellen.

Für die Cheesecakefüllung: die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Dann die Speisestärke dazu geben und schließlich die Eier einzeln einrühren. Zum Schluss die Sahne und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Masse auf den Boden geben und den Kuchen etwa 45 Minuten und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, den Kuchen weitere 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Dann kann er an einem anderen Ort vollständig auskühlen.

Für die Schokosoße: Sahne, Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Zwei Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und sofort den Kakao einrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cornflakes-Butterkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten für 24 Stück/Portionen

- 1 Becher Schlagsahne (250 ml)
- 1 3/4 Becher Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 2 Becher Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 180 g Butter
- 3 EL Milch
- 3 Becher Cornflakes

Zubereitung

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden. Sahne halbsteif schlagen. 1 Becher Zucker einrieseln lassen und Sahne kurz weiter schlagen. Zuerst Mehl und Backpulver, dann die Eier nacheinander gut unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten vorbacken (Umluft: 180 Grad).

Butter, 3/4 Becher Zucker und Milch aufkochen. Cornflakes zugeben. Masse nach 10 Minuten auf dem Teig verteilen und weitere 10 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cremige Erdbeertorte

Kuchen

Zutaten

Mürbeteigboden:

300 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Quarkmasse:

400 g pürierte Erdbeeren
500 g Magerquark
ca. 85 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
7 Blatt Gelatine (eingeweicht)
200 ml Sahne (steif geschlagen)
300 g Erdbeeren (gewürfelt)

Sahneschicht:

400 ml Schlagsahne
zwei Tütchen Vanillezucker
zwei Tütchen Sahnesteif

Fertigstellung:

etwas Erdbeermarmelade
ca. 300 g Erdbeeren (etwa gleich groß)

Zubereitung

Mürbeteigboden:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mit der Hand verkneten (oder alternativ mit der Küchenmaschine).

Tipp: Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazugeben. Den Teig kurz ruhen lassen, dann dünn ausrollen (etwa einen halben Zentimeter dick / Durchmesser ca. 27 Zentimeter), mit einer Gabel einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze (mittlere Schiene) ca. 25 bis 30 Minuten backen und etwas auskühlen lassen.

Quarkmasse:

Pürierte Erdbeeren, Magerquark, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die eingeweichte Gelatine gemäß Packungsanweisung auflösen, einige Esslöffel der Erdbeerquarkmasse zum Angleichen unterrühren und die Gelatine unter die gesamte Quarkmasse rühren. Sahne und gewürfelte Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Sahneschicht:

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen.

Fertigstellung:

Den gebackenen Boden dünn mit Erdbeermarmelade bestreichen und in einen Tortenring (Durchmesser 27 cm) legen.

Die Erdbeeren längs halbieren und mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenring stellen.

Die Quarkmasse auf den Tortenboden geben. Dabei darauf achten, dass die Erdbeeren am Rand nicht umfallen.

Die Oberfläche glattstreichen und die Sahneschicht auf die Quarkmasse geben. Die Torte mit einigen Erdbeeren oben verzieren und zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Quarkmasse fest wird. Allgemeine Info: Insgesamt benötigen Sie ein bis anderthalb Kilo Erdbeeren, je nachdem wie üppig die Dekoration sein soll.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Deutscher Käsekuchen nach Omas Tradition

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 70 g Zucker
- 140 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- etwas Salz, Vanillemark und Zitrone

Belag:

- 250 g Zucker
- 60 g Stärke
- 6 Eier
- 100 g Eigelb
- 1 kg Quark
- 350 g geschlagene Sahne
- 100 g Eiweiß
- Vanillemark und Zitronenabrieb

Zubereitung

Mürbeteig:

Butter, Zucker und das Ei in eine Rührschüssel geben, anschließend das Mehl unterkneten.

Den Teig dann zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Mürbeteig ausrollen, in eine Springform geben und ca. 12 Minuten goldgelb vorbacken.

Den Rand einer Springform Buttern und mit Zucker bestäuben.

Belag:

Zucker, Stärke und Eier verrühren und den Quark dazugeben. Sahne und Eiweiß steif schlagen und beides unter die Quark-Masse heben und mit Vanillemark und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Quarkmasse in die Springform füllen und bei 180°C Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach ca. 20 Minuten einmal aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen, dann noch einmal schieben.

Nach der Backzeit mit einem Messer den Rand von der Form lösen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dr. Oetker Mini-Marmor-Gugelhupf

Kuchen

Zutaten Silikon Mini Gugelhupfform 6er

etwas Fett
All-in-Teig:
100 g Weizenmehl
1/2 Dr. Oetker Original Backin
gestrichener TL
50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Außerdem:
1 EL Dr. Oetker Kakao für den dunkeln Teig

Zubereitung

(bekannt)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dreh-Dich-um-Kuchen 1

Kuchen

Zutaten 26er Springform

Rührteig:

150 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

für die Käsemasse:

150 g weiche Buttr

150 g Zucker

3 Eier

500 g Quark

1 Päckchen Vanille-Puddingpul ver

1-2 EL Zitronensaft

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Rührteig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und anschließend glatt streichen.

Für die Käsemasse Butter und Zucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Quark, Vanille-Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren. Die Käsemasse vorsichtig auf den Rührteig geben.

Im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen.

Sollte er zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dreh-Dich-um-Kuchen 2

Kuchen

Zutaten

150 g Mehl
150 g Margarine
90 g Zucker
3 Eier
2 TL Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Quarkmasse:

500 g Magerquark
3 Eier
110 g Zucker
150 g weiche Butter
2 EL frischer Zitronensaft
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver zum Kochen

Decke:

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten für Teig verrühren und in eine gefettete Form geben.

Alle Zutaten für Quarkmasse verrühren und vorsichtig auf den Boden verteilen.

Vorgeheizt 180°C , Ober-und Unterhitze ca 60 min backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

Wenn es zu braun wird,abdecken !!Die Backzeit überprüfen,den jeder Herd ist anders.

Während des Backens dreht sich der Kuchen.

Achtung: Im Original ist beim Boden und Quarkmasse jeweils 150g Zucker.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Drei-Zutaten-Kuchen

Kuchen

Zutaten für eine 20 cm-Springform

- 3 Eier (4, wenn die Eier sehr klein sind)
- 120 g weiße Schokolade
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe oder Quark 40 %

für eine 26er oder 28er Form haben verdoppeln Sie die Mengenangaben.

Zubereitung

Zunächst die Backform mit entsprechend zugeschnittenen Backpapierstreifen auskleiden und gut einfetten. Das verhindert, dass der Kuchen zu stark anhaftet und beim Auslösen womöglich bricht. Antje Vogel verwendet flüssige Butter.

Nun aber zum eigentlichen Rezept. Die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und vorübergehend in den Kühlschrank stellen. Inzwischen sollte die Schokolade flüssig sein. Diese mit dem Quark oder dem Frischkäse gut verrühren. Anschließend das Eigelb hinzufügen und schließlich den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen und die Form ein paar Mal kurz auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich Luftbläschen im Teig auflösen.

Der Kuchen wird nun gebacken und gleichzeitig gedämpft. Das heißt, Sie füllen Wasser in ein etwas tieferes Backblech und heizen den Ofen inklusive des Wassers auf 170 Grad vor. Wichtig: Verwenden Sie Ober- und Unterhitze und auf keinen Fall Umluft! Über das Backblech schieben Sie den Rost. Darauf stellen Sie die Springform und backen den Kuchen nun 15 Minuten bei 170 Grad. Dann reduzieren Sie die Temperatur auf 160 Grad und backen ihn für weitere 15 Minuten. Danach schalten Sie die Temperatur auf Null und backen den Kuchen mit der Restwärme im weiterhin geschlossenen Ofen noch einmal 15 Minuten. Insgesamt also 45 Minuten.

Lösen Sie den Kuchen aus der Form und legen ihn zum Auskühlen auf ein Gitter. Zum Servieren können Sie den Kuchen z. B. mit Puderzucker bestreuen. Antje Vogel reicht dazu außerdem noch gerne ein Fruchtkompott. Z. B. in Granatapfelsaft mit etwas Zucker gekochte Apfelstückchen. Pürierte Himbeeren oder andere Früchte schmecken aber auch lecker dazu.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1/4 l Sonnenblumenöl
- 1/4 l Eierlikör
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett und Semmelbrösel für die Backform

Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillinzucker zu einem schaumigen Teig verrühren. Öl und Eierlikör unter Rühren hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und vorsichtig verrühren.

Eine Napfkuchenform einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Teig in die Form füllen und bei 150 Grad 50-60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit weißer Kuvertüre überziehen und mit gehackten oder gehobelten Mandeln oder mit Kokosraspeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör-Kuchen im Glas

Kuchen
Stephanie
Steверding,

Zutaten

- 10 Eier
- 480 g Zucker
- 1/2 l Eierlikör
- 1/2 l Öl
- 500 g Mehl
- 4 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Päckchen Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- Margarine zum Ausfetten.

Backzubehör:

- 4 1,5-Liter-Einmachgläser, die durchgehend glatt sein sollten und sich am oberen Rand nicht verengen.

Einmach-Gummiringe

Einkochklammern

Einkochkessel

Zubereitung

Zehn Eier in einer Schüssel aufschlagen. Zucker, Öl, Eierlikör und Vanillinzucker dazugeben und einmal kurz durchrühren. Dann Mehl und Backpulver Portionsweise hinzufügen und alles gut verrühren bis ein glatter Rührteig entsteht.

Die Einmachgläser mit Margarine einfetten und mit Mandeln ausstreuen. Die Gläser zu 3/4 mit Teig füllen, den Rand gut säubern, so dass er fettfrei ist. Die Gummi-Einmachringe darauf legen, Deckel drauf und mit Einkochklammern fixieren.

Die Gläser in den Einkochkessel stellen, mit Wasser füllen, so dass die Gläser gut zu 3/4 bedeckt sind und 90 Minuten bei 90 Grad kochen. Wer keinen Einkochkessel hat, kann auch den Backofen benutzen. Dann die Fettpfanne mit Wasser füllen, die Gläser hineinstellen und mit Unterhitze bei 200 Grad 90 Minuten einkochen.

Der Kuchen sollte vor dem Öffnen gut auskühlen. Im verschlossenen Glas ist er bis zu einem halben Jahr haltbar.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikörtorte

Kuchen

Zutaten

Teig:

- ca. 100g Zucker
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rum
- 350ml Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Sofortgelatine

Belag:

- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rum

Schokodekor:

- 350 ml Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Zucker
- 1 Päckchen Sofortgelatine

Zubereitung

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Blockschokolade reiben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Gemahlene Nüsse mit Backpulver unterrühren. Weiche Butter, Rum und geriebene Blockschokolade dazu geben unditerrühren. Zum Schluss Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (28cm Durchmesser) füllen und etwa 60 Minuten backen. Mindestens eine Stunde auskühlen lassen.

Einen hohen Tortenring um den kalten Boden spannen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf den Boden streichen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Eierlikör in einen Messbecher geben. Soviel Sofortgelatine einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (je mehr Gelatine, desto fester wird die Masse). Eierlikör auf die Torte gießen und nochmal mindestens eine Stunde kalt stellen, dann Tortenring entfernen.

Nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Englischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

3 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
300 g Mehl
1 unbehandelte Zitrone (Schale und Saft davon)
1/2 Päckchen Backpulver
750 g Boskop-Äpfel

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillinzucker so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. 2/3 des Mehles locker unterziehen. Zitronensaft und abgeriebene Schale zufügen. Unter das restliche Mehl das Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig ziehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Die Äpfel locker unter den Teig heben. In eine gefettete Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf unterer Schiene 40 bis 45 Minuten backen.

Heiß oder kalt servieren. Dazu Vanillesoße reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeercremetorte

Kuchen

Zutaten

- 500 g pürierte Erdbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 1/4 l Sahne
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Paket Butterkekse

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butterkekse in ein Küchentuch geben und mit einer Teigrolle sehr fein zerdrücken. Kekskrümel und Butter möglichst gleichmäßig miteinander mischen und auf dem Boden einer Springform verteilen.

Erdbeeren waschen, putzen und mit einem Mixstab pürieren. Püree mit der Hälfte des Zuckers, der aufgeschnittenen Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Vanilleschote wieder entfernen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und das heiße Erdbeerpüree vorsichtig mit dem Schneebesen hinein geben. Alles nochmals erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

Gelatine ausdrücken und langsam in die Masse einrühren, bis sich die Blätter auflösen. Dann die Creme kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen. Diese Creme auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. und für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Flocken-Torte

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 Dr. Oetker Original Backin

Messerspitze

50 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Wasser

Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

3 Eier (Größe M)

1 Dr. Oetker Original Backin

Messerspitze

Füllung:

300 g Erdbeeren

400 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

80 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

2 EL Zitronensaft

außerdem:

2 EL Erdbeerkonfitüre

einige Erdbeeren

Puderzucker

Zubereitung

Boden der Springform fetten. Mit Hilfe eines Springformbodens auf 3 Stücke Backpapier (in Backblechgröße) je einen Kreis zeichnen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad , Heißluft: etwa 180 Grad

Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier nacheinander mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

Gut 1/3 des Teiges kreisförmig, z. B. mit einem Tortenheber, auf das vorbereitete Backpapier streichen, auf das Backblech ziehen und backen. Backzeit: etwa 12 Minuten

Für den zweiten Boden nochmals gut 1/3 Teig kreisförmig auf das Backpapier aufstreichen. Den übrigen Teig nur zu einem halben Kreis verstreichen. Die Böden nacheinander backen. Backzeit: etwa 12 Minuten

Die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Den halben Kreis in grobe Stücke schneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, den ersten Brandteigboden auflegen und leicht andrücken.

Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Finesse und Zitronensaft verrühren. Zuerst Sahne, dann Erdbeeren unter die Mascarpone-Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben, glatt streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf den Boden streichen und mit dem zerteilten halben Boden belegen. Zum Garnieren einige Erdbeeren waschen, entstielen und mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Die Erdbeeren in Streifen schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer-Knispel-Torte

Kuchen

Zutaten

Für eine Springform:

4 Eier
250 g Zucker
200 ml Öl
200 ml Orangensaft
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Füllung und Garnitur:

300 g Zartbitterkuvertüre
800 g Erdbeeren
800 ml Sahne
4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Eier mit Zucker dick cremig schlagen, Öl und Saft zufügen, Mehl mit Backpulver unterrühren. Teig in die Springform geben, im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, für die Garnitur 10 Erdbeeren mit Grün halbieren und jede Hälfte teilweise in die aufgelöste Kuvertüre tauchen. Auf einem Stück Alufolie trocknen lassen.

Von den restlichen Erdbeeren das Grün entfernen, die Hälfte der Beeren pürieren, die übrigen klein schneiden.

Den Kuchen zweimal quer durchschneiden, den unteren und mittleren Boden mit Kuvertüre bestreichen und diese trocknen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Hälfte mit dem Erdbeer-Pürree mischen, einen Teil davon auf den unteren Boden streichen, den mittleren auflegen, die restliche Erdbeersahne darauf verteilen.

Die Erdbeerstücke darüber streuen und den Deckel aufsetzen.

Die Torte rundherum mit der zurückbehaltenen Sahne bestreichen, mit den Schoko-Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeerkuchen vom Blech

Kuchen

Zutaten für ein Backblech (40 x 30 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

Belag:

1,5 kg Erdbeeren

2 Becher Dr. Oetker Creme fraiche Classic (je 150 g)

400 ml Milch

2 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

Guss:

2 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

6 EL gestrichen Zucker

500 ml Wasser

Zubereitung

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen, das Backpapier unmittelbar vor dem Teig zu einer Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Boden sofort nach dem Backen am Rand mit einem Messer lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

Das Backpapier vorsichtig vom Boden abziehen, den Boden auf eine große Platte oder das Backblech legen, eventuell Seitenkanten gerade schneiden. Backrahmen so um den Boden stellen, dass er fest umschlossen ist.

Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Creme fraiche und Milch in eine Rührschüssel geben. Backfeste Puddingcreme zufügen, nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Boden streichen. Erdbeeren darauf verteilen.

Guss:

Beide Päckchen Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.

Mit einem Messer den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Rhabarber-Pie

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 1 TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 200 g Mehl

Belag:

- 180 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 500 g Magerquark
- 3 EL Speisestärke
- 250 g Schlagsahne
- 500 g frische Erdbeeren
- 3 EL Paniermehl
- 500 g frischer Rhabarber

Guss:

- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 250 l Rhabarbersaft
- 30 g gehackte Pistazien oder Mandeln

Erdbeer-Rhabarber-Pie

Kuchen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Kakao, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in eine rechteckige gefettete Auflaufform (25x30cm) dünn auslegen, Rand hochziehen. Mit einer Gabel Luftlöcher einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200 Grad backen.

Den Boden mit Paniermehl bestreuen. Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden; mit 80 g Zucker mischen.

Den Rhabarber auf dem Teig verteilen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker Zitronensaft, Quark und Speisestärke verrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen. Nochmals 40 Minuten bei 200 Grad backen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen/putzen und halbieren. Auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit Rhabarbersaft verrühren, aufkochen und über die Erdbeeren verteilen. Mit Pistazien bzw. Mandeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Sahne-Torte

Kuchen
Anke Küpfer

Zutaten

Mürbteig:

- 125 g Mehl
- 20 g Kokosflocken
- 40 g Zucker
- 75 g Margarine oder Butter

Biskuitteig:

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 65 g Zucker
- 50 g Mehl

Belag:

- 1 EL Erdbeermarmelade
- 750 g Erdbeeren
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 5 Blatt rote Gelatine
- 375 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- zum Verzieren:
- 125 ml Schlagsahne
- 10 g Zucker
- 12 ganze Erdbeeren

Erdbeer-Sahne-Torte

Kuchen
Anke K pfer

Zubereitung

Mehl, Kokosflocken, Zucker und Fett zu einem glatten Teig kneten, ausrollen und in einer 26er Springform bei 225 Grad ca. 10 Minuten backen.

Während des Backens ganze Eier und Wasser schaumig schlagen. Unter Schlagen Zucker in kleinen Mengen unterstreuen, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Auf den heißen Mürbteigboden Marmelade streichen und Biskuitteig draufgeben. Alles zusammen weitere 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Gewaschene Erdbeeren zerdrücken, Zucker und Zitronenschale unterrühren und alles ca. 3 Minuten kochen. Gelatine einweichen, nach 10 Minuten ausdrücken und unter die heißen Erdbeeren rühren; danach kalt stellen. Wenn die Erdbeeren anfangen zu gelieren, Sahne steif schlagen, Vanillinzucker dazugeben und unter die Erdbeermasse heben.

Springformrand um den Tortenboden legen, Erdbeersahne einfüllen und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Springformrand lösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Sahnetupfen auf die Torte spritzen und ganze Erdbeeren hineinsetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Sekt-Torte

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter

75 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

0,5 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Belag:

500 g Erdbeeren

Rote Creme:

6 Blatt Dr. Oetker Gelatine rot

90 g Puderzucker

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

250 g kalte Schlagsahne

Helle Creme:

4 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß

60 g Puderzucker

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

350 g kalte Schlagsahne

Zubereitung

'Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 20 Minuten

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Stängelansatz nach unten rundherum innen an den Tortenring stellen. 150 g Erdbeeren klein würfeln und auf dem Boden verteilen.

Rote Creme:

Übrige Erdbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben, mit dem Sekt unter das Püree rühren. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst 2 Esslöffel Erdbeerpüree mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben.

Helle Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben und mit dem Sekt verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst 2 Esslöffel des Sekts mit Hilfe eines Schneebesens unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Mischung unter den restlichen Sekt rühren und sofort die Sahne unterheben.

Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme darauf geben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht (nicht glatt streichen). Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Tarte

Kuchen

Zutaten

130 g Mehl
90 g und 2 Zucker
gestrichen TL
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
75 g kalte Butter
1 Eigelb
150 g Creme fraiche
100 g Honig
300 g Haselnussblättchen
150 g Zartbitterkuvertüre
750 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
Fett für die Form

Zubereitung

Fett in Stückchen, 50 g Zucker, Vanillinzucker und Eigelb verquirlen. 100 g Mehl, Salz und 2 TL eiskaltes Wasser unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt 45 Minuten kühl stellen. Creme fraiche, Honig, 40 g Zucker und 30 g Mehl unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Haselnussblättchen unterrühren und für 10-15 Minuten abkühlen lassen

Eine Tarte oder Springform (26 cm) einfetten. Mürbeteig zu einem Kreis (ca. 28 cm) ausrollen, in die Tarteform legen und den Rand andrücken. Haselnussmasse auf dem Teigboden verteilen und am Rand gut 2 cm hochziehen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei 175 Grad 30 Minuten backen. Eventuell den Rand mit Alufolie abdecken.

Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den abgekühlten Tarteboden streichen und trocknen lassen. Erdbeeren waschen, halbieren und auf dem Tarteboden verteilen. Tortengusspulver und 2 TL Zucker vermischen. Mit 1/4 l Wasser verrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Über die Erdbeeren verteilen und erkalten lassen. Dazu passt Schlagsahne!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 175 g Mehl
- 80 g Zucker
- 50 g gemahlene
- 100 g kalte Butter
- Salz
- 1 Ei
- Mehl zum Ausrollen
- Semmelbrösel
- 1 kg Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
- 500 g kleine Erdbeeren
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 l süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Puderzucker
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1/8 l Eierlikör

Zubereitung

Mehl mit Zucker, Mandeln, Salz, Ei und in Flöckchen geteilter Butter auf die Arbeitsfläche geben. Alles mit zwei Messern bröselig hacken, dann schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Eine Springform einfetten, mit Bröseln bestreuen und den Teig einfüllen. Dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem Bogen Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Den Boden auf der mittleren Schiene des heißen Ofens 10-15 Minuten backen.

Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, den Boden weitere 10 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und Stiele entfernen. Gelatine einweichen, auflösen und lauwarm werden lassen. Sahne mit Vanille und Puderzucker steif schlagen. Frischkäse mit Likör verrühren und schaumig schlagen, die noch flüssige Gelatine unterrühren und die Sahne locker unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben, die Oberfläche glattstreichen. Erdbeeren darauf verteilen und leicht in die Creme einsinken lassen. 1 Stunde kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeertorte mit Essig- und Ölteig

Kuchen

Zutaten

Teig:

100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
3 Eier
2 EL Öl
1 EL Essig

Creme:

400 g Schmand
150 g Gelierzucker
500 ml Sahne
1 Zitrone
3 Päckchen Sahnesteif

Belag:

2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
750 g Erdbeeren
3 Päckchen roter Tortenguss

Erdbeertorte mit Essig- und Ölteig

Kuchen

Zubereitung

Gewaschene Erdbeeren putzen und halbieren. Vanillezucker dazu streuen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Eine Form für den Bodenteig mit Backpapier auslegen und die Ränder sauber abschneiden.

Essig und Öl in eine Schüssel geben, dazu Mehl, Zucker und Backpulver. Mit einem elektrischen Rührgerät die Zutaten für den Teig vermengen.

Den Teig in der Backform gleichmäßig verteilen und im Ofen 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Creme: Schmand mit Gelierzucker und dem Saft einer Zitrone glatt rühren.

Die flüssige Sahne mit Sahnesteif schlagen bis sie fest ist. Zum Schmand hinzugeben. Vorsichtig unterheben.

Die Vanilleerdbeeren absieben und den restlichen Saft mit Wasser auffüllen.

Das Wasser-Saft-Gemisch aufkochen und darin den Tortenguss anrühren. Dann gut abkühlen lassen.

Der Boden aus der Form stürzen und einen Backring drum herum platzieren.

Die Creme auf den Tortenboden verteilen und glatt streichen.

Jetzt die Erdbeeren auf die Creme verteilen und den abgekühlten Tortenguss darauf geben.

Die Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stellen. Besser wäre eine ganze Nacht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Espresso-Flan

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

- 4 1/2 EL Zucker
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- 2 Eier (Größe M)
- 175 ml frisch zubereiteter Espresso
- 25 ml brauner Rum

Zubereitung

3-4 hitzebeständige Portionsförmchen mit je 1/2 EL Zucker ausstreuen, mit einigen Tropfen Wasser befeuchten. Den Zucker in den Förmchen auf der heißen Herdplatte bei mittlerer Hitze honigbraun karamellisieren, dann abkühlen lassen. Die Innenwände der Förmchen anschließend leicht mit Öl auspinseln.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150) vorheizen. Die Eier mit dem restlichen Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Espresso und Rum einrühren und auf die Förmchen verteilen.

Eine passende Form 3 cm hoch mit heißem ...zen und im heißen Backofen 25-35 Min. garen, bis die Oberfläche der Flans beim Antupfen mit einem Löffelrücken elastisch fest ist. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren den Rand der Flans mit einer Messerspitze lösen, die Flans auf Teller stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Espressokuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Kakaopulver
300 ml Milch
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Glasur:

50 g Butter
200 g Puderzucker
2 EL Kakao
2 Päckchen Vanillezucker
4 - 6 EL flüssiger Espresso oder Filterkaffee
100 g Kokosraspel

Zubereitung

Den Ofen am besten direkt auf 200 Grad Umluft vorheizen, denn der Teig ist schnell gemacht. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen. Aufpassen, dass sie nicht braun und somit bitter wird!

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Milch und Kakao unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gleichmäßig einrühren, am besten alles mit einem Mixer. Die inzwischen abgekühlte flüssige Butter untermischen.

Der Espressokuchen ist ein Blechkuchen. Also Backpapier auf einem Blech auslegen, den Teig darauf gießen und möglichst gleichmäßig verstreichen. Im Ofen braucht der Kuchen jetzt ca. 15 Minuten.

Danach auf ein Gitter stürzen, so dass die Unter zur Oberseite wird. Abkühlen lassen. Auch restliche Butter schmelzen und ein bisschen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Espresso oder normalen Filterkaffee (für vier bis sechs Esslöffel) aufsetzen. Die flüssige Butter mit dem Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und gekochtem Espresso/Kaffee verrühren. Den lauwarmen Boden mit der fertigen Glasur bestreichen, Kokosraspel darüber geben. Fertig ist der Espressokuchen!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Far Breton

- 125 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Stück Eier
- 250 g Pflaumen getrocknet
- 1 Stück Apfel
- 2 EL Branntwein aus Frankreich
- 750 ml Milch
- 1 EL Butter

Käsevariation

- 400 g französische Käsesorten
- 80 g Erdbeeren

Zubereitung

Für den Far Breton Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen, Eier hinzufügen und verrühren. Nun die Milch mit Calvados und Pflaumen erhitzen und auf den Teig gießen und unterrühren. Zuletzt die Pflaumen und den Apfel in den Teig fallen lassen.

Danach eine ofenfeste Form mit Butter einstreichen, den Teig in die Form geben und 10 Minuten bei 240°C und anschließend 30 Minuten bei 200°C backen.

Anschließend den Far Breton in Streifen schneiden und zusammen mit dem in Häppchen geschnittenen Käse servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

250 g Mehl
150 g Zucker
1 Eigelb
4 EL Zitronensaft
125 g kalte Butter
1 Glas Backpulver
1 EL Vanillezucker
125 g weiche Butter
250 g Zucker
1 EL Vanillezucker,
5 Eigelb
1 EL Grieß
abgeriebene Schale von einer Zitrone
750 g Quark
5 Eiweiß

Zubereitung

Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, in Stücke geschnittene kalte Butter, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. Kurz kalt stellen.

Eine Springform (Ø 28 cm) einfetten. Die Hälfte der Streusel hineingehen und fest andrücken.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, Grieß, Zitronenschale und Quark unterrühren. Eiweiß ganz steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen. Diese Masse über die Streusel füllen und glatt streichen. Mit den restlichen Streuseln bedecken. Goldbraun backen.

Schaltung:

170-190°, 2. Schiebeleiste v. u.; 160-180°, Umluftbackofen; ca. 60 Minuten

Tipp: Bevor die Torte aus dem Backofen genommen wird, sollte mit einem Holzstäbchen in der Mitte geprüft werden, ob der Kuchen gar ist. Evtl. bei ausgeschaltetem Backofen noch 5-10 Minuten weiterbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Flämische Erdbeertorte

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 200 g Mehl
- 50 g kernige Haferflocken
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 3 EL kaltes Wasser
- 125 g Butter
- Mehl zum Ausrollen
- Hülsenfrüchte zum Backen

Belag:

- 1/2 Bund frische Pfefferminze
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Schmand
- 500 g Erdbeeren
- 75 g kernige Haferflocken
- 80 g Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Für den Teig Mehl mit Haferflocken mischen. Zucker, Eigelb, Salz und Wasser zufügen.

Die kalte Butter in Flöckchen auf der Masse verteilen und das Ganze sehr schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und eine Springform (26cm) damit auslegen, der Rand sollte 2cm hochgezogen werden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Hülsenfrüchten auslegen und auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen. Pfefferminze waschen und trocken schütteln.

Die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Mit Vanillezucker, Schmand und Mascarpone mischen. Die Creme gleichmäßig auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Erdbeeren waschen und halbieren, auf der Creme verteilen.

Haferflocken mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren und über die Torte streuen. Mit Pfefferminzblättchen dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Florentiner-Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 160 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver
- Für den Belag
- 5 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- Ca. 50 g Biskuitbrösel

Vanillecreme:

- 800 ml Milch (in 650 ml und 150 ml aufgeteilt)
- 85 g Zucker
- 65 g Vanille-Puddingpulver
- 2 Eigelb

Florentiner-Masse:

- 75 g Butter
- 90 g Rohrzucker
- 90 g Honig
- 100 g Mandelblättchen

Biskuitteig für Biskuitbrösel:

- 65 g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb (40 g)
- 2 Eier (100 g)
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 20 g Butter
- 55 g Weizenmehl, Type 405
- 10 g Speisestärke

Zubereitung

Für den Mürbeteig zimmerwarme Butter mit Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen, dann sieben und anschließend zur Buttermischung geben und mit der Küchenmaschine einkneten.

Nicht lange kneten, sonst wird der Teig brandig. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.

In einem Topf Wasser mit 3 EL Zucker aufkochen und die Apfelspalten darin ca. 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in eine gefettete konische Kuchenform mit 24 cm Durchmesser und 5 mm hohem Rand geben. Den Mürbeteigboden dünn mit etwas Aprikosenmarmelade bestreichen und die Biskuitbrösel darauf verteilen, dann mit den blanchierten Apfelspalten belegen. Für die Vanillecreme in einem Topf 650 ml Milch mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Eigelben und 150 ml Milch vermischen, in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen.

Die belegte Kuchenform mit der gekochten Vanillecreme übergießen und sofort in den 190 Grad heißen Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Florentiner-Masse Butter, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen und ca. 4 Minuten kochen lassen, dann die Mandelblättchen untermischen.

Nach 30 Minuten Backzeit den Kuchen mit der Florentinermasse bestreichen und den Kuchen weitere ca. 30 Minuten backen, bis der Rand sowie die Oberfläche des Kuchen eine goldgelbe Farbe ausweisen.

Den Kuchen auskühlen lassen und danach stürzen.

Zusatzrezept: Biskuitteig für Biskuitbrösel:

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Marzipan mit den Eigelben in der Küchenmaschine verrühren, bis alles vollständig vermischt ist. Die Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale zugeben und mit der Küchenmaschine, 8-10 Minuten aufschlagen. Die Masse sollte Stand haben, zur Probe mit dem Finger rein tupfen, Finger umdrehen, dann muss die Spitze der Masse auf dem Finger stehen bleiben.

Butter in einem Topf schmelzen.

Mehl und Stärke vermischen, dann sieben und unter die Eimasse mehlieren (vorsichtig unterheben). Wenn die Masse sich mit dem Mehl zu vermischen beginnt, die flüssige (jedoch nicht zu heiße Butter) langsam eingießen und unterheben.

Einen Alu-Backring mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier (als Boden) einschlagen und auf ein Backblech stellen.

Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-35 Minuten backen.

Bevor der Boden aus dem Ofen genommen wird, mit der Trampolinprobe prüfen, ob er fertig gebacken ist. Nach dem Backen wiederrum ein Backpapier auflegen und den Boden stürzen. Ring und Backpapier abziehen.

Florentiner-Apfelkuchen

Kuchen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 1

Kuchen

Zutaten

Deutsche Buttercreme:

- 100 g Zucker
- 25 g Eigelb
- 50 g Weizenstärke
- 500 ml Vollmilch
- Vanillemark/Vanillearoma
- 280 g Butter
- 70 g Kokosfett (in Würfel geschnitten)
- 1 Prise Salz

Biskuitring:

- 450 g Eier (ca.8 bis 9)
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 125 g Weizenstärke
- 125 g flüssige Butter
- Vanillemark/Vanillearoma
- Zitronenaroma
- 1 Prise Salz

Krokant:

- 160 g Zucker
- 160 g gehackte und geröstete Mandeln

Füllung:

Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Zubereitung Buttercreme:

Zucker, Eigelb, Weizenstärke und Vanille mit 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch dazugeben und unter stetem Rühren cremig kochen. Das Kokosfett darunter geben und mit dem Handmixer rühren, bis die Creme Körpertemperatur erreicht hat. Die Butter separat schaumig schlagen und dann unter die vorbereitete Creme ziehen.

Zubereitung Biskuitring = Wiener Masse:

Die Eier mit Zucker, Salz, Vanille und Zitrone im Wasserbad warm aufschlagen, herunternehmen und weiter schlagen bis die Masse kalt ist. Das Mehl mit der Weizenstärke mischen und langsam in die Eiermasse rieseln lassen und dabei mit einem Spachtel/Holzlöffel unterheben. Dünnen Strahl in die Masse einlaufen lassen und dabei mit einem Spachtel/ Holzlöffel unterziehen. Eine Kranzform fetten und mehlen, die Masse einfüllen und ca. 45 Minuten bei 190 Grad backen. Nach dem Auskühlen den Ring aus der Form stürzen und in 3 Schichten schneiden.

Tipp: Der Biskuitring kann auch schon am Vortrag gebacken werden.

Zubereitung Krokant:

Zucker in einer Teflonpfanne hellbraun schmelzen, die Mandeln hinzugeben und zügig unterrühren. Den heißen Krokant auf Backpapier geben und mit einem Holzlöffel flach andrücken. Nach dem Erkalten den Krokant brechen und mit einem Rollholz oder Ähnlichem zerstoßen. Zubereitung Frankfurter Kranz: Die einzelnen Lagen des Biskuitrings mit Buttercreme und etwas Preiselbeerkonfitüre füllen und dabei übereinander setzen.

Anschließend den Ring rundherum mit Buttercreme einstreichen und mit einem Pergamentpapierstreifen glatt ziehen. Abschließend mit Krokant bestreuen.

Alternative: Es kann auch fertiger Krokant verwendet werden. Zur Dekoration Buttercremetupfen aufspritzen. Anmerkung: So wie oben beschrieben kennt man weitläufig den Frankfurter Kranz. Es gibt aber auch die Variante, in der die Buttercreme mit Mocca abgeschmeckt und die Böden mit Kirschwasser getränkt werden. Die Dekoration bleibt jedoch die gleiche.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 2

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

Teig:

- 4 Eier, Größe L
- 4 Eigelb, Größe L
- 190 g Zucker
- 150 g Weizenpuder
- 100 g Mehl
- 100 g Butter

Buttercreme:

- 400 g Milch
- 80 g Zucker
- 35 g Vanille-Puddingpulver
- 2 Eigelb, Größe L
- 1 Prise Salz
- 400 g Butter

Tränke:

- 150 ml Läuterzucker (75 ml Wasser aufgekocht mit 75 g Zucker)
- 2 cl Kirschwasser

Krokant:

- 200 g Zucker
- 100 g gehobelte Mandeln

außerdem:

- 200 g Kirschkonfitüre
- 8 kandierte Kirschen

Zubereitung

Für den Teig

Eier, Eigelb und Zucker warm und kalt aufschlagen (d.h. Zutaten in einer Schüssel auf einem Wasserbad auf ca. 38 Grad erhitzen und verrühren und dann wird die Masse kalt zu Ende geschlagen). Butter schmelzen und mit dem gesiebten Mehl und Weizenpuder unter die kalt geschlagene Eiermasse heben.

Eine Frankfurter Kranzform (ersatzweise eine Ringform mit Rohrbodeneinsatz) buttern und bemehlen. Den Teig einfüllen und 40 bis 45 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Backen noch lauwarm aus der Form stürzen und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Füllung und Ummantelung:

Puddingpulver, 8 EL Milch und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Das Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Pudding auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Butter schaumig rühren und den Pudding nach und nach unterrühren.

Für den Krokant:

Zucker in Pfanne schmelzen lassen und gehobelte Mandeln einstreuen. Die Masse auf ein geöltes Marmorbrett gießen, auskühlen lassen und mit einem Nudelholz oder Messer zerkleinern.

Für den Tortenaufbau:

Den Teigkranz drei mal horizontal durch schneiden. Auf den unteren Kranz Buttercreme streichen. Einen Boden auflegen und mit Läuterzucker tränken, erst mit Kirschkonfitüre, dann mit Buttercreme bestreichen. Den dritten Kranz auflegen, tränken und mit Buttercreme bestreichen. Dann mit dem letzten Boden abschließen. Den Kranz mit Buttercreme einstreichen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit Krokantstreuseln einmanteln. Mit der restlichen Buttercreme 16 Rosetten oder Tupfen spritzen und mit je einer ½ kandierten Kirsche verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 3

Kuchen

Zutaten für eine Kranzform (Durchmesser 22 cm)

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus klassischem Röhrchen) oder 1/2 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

2 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Krokant:

10 g Butter

60 g Zucker

125 g gehackte Mandeln

Buttercreme:

1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch

250 g weiche Butter

außerdem:

3 EL Johannisbeergelee oder Erdbeerkonfitüre

einige rote Belegkirschen

Zubereitung

Kranzform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kranzform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 40 Minuten. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Krokant:

Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist, ihn auf ein Stück Alufolie geben und erkalten lassen.

Buttercreme:

Einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker und Milch zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren. Weiche Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

Gelee mit einem Schneebesen glatt rühren oder Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden damit bestreichen. Die 2 unteren Böden mit insgesamt der Hälfte der Buttercreme bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen. Mit der übrigen Buttercreme den Kranz vollständig bestreichen (1-2 Esslöffel zum Garnieren zurücklassen) und den Kranz mit Krokant bestreuen.

Die zurückgelassene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz damit verzieren und mit Belegkirschen garnieren. Frankfurter Kranz mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 4

Kuchen

Zutaten für Kranz-Kuchenform, 28 cm Durchmesser mit

Boden:

etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form

7 Eier

225 g Zucker

30 g Wasser

75 g Butter

225 g Weizenmehl Type 405

75 g Speisestärke

Tränke:

110 ml Wasser

35 g Zucker

30 ml Kirschwasser

Buttercreme:

1 Vanilleschote

280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml

30 g Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g

Zusätzlich:

150 g Preiselbeerkonfitüre

ca. 150 g Mandelkrokant

einige Belegkirschen

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kuchenform gut mit weicher Butter einfetten und mit Mehl abstauben.

Eier, Zucker und 30 ml Wasser in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen und auf 35 Grad erwärmen, dann die Masse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und ca. 8 Minuten aufschlagen, bis sie einen schönen Stand hat.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl und Stärke vermischen und unter die Eiermasse heben, dann die flüssige Butter unterrühren.

Die Masse sofort in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Bevor alles aus dem Ofen genommen wird, mit der „Trampolinprobe“ prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist.

Den Teig nach dem Backen vorsichtig auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Dann in 3 ungefähr gleichdicke horizontale Scheiben schneiden.

Für die Tränke Wasser mit Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen und mit Kirschwasser abschmecken.

Für die Buttercreme die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden. Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen. 120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren. Für den Kuchenaufbau die untere Kuchenbodenscheibe leicht tränken und mit etwas Buttercreme einstreichen.

Die Preiselbeerkonfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Creme einen Ring Konfitüre aufspritzen.

Darauf den zweiten Boden aufsetzen, wieder etwas tränken, mit Buttercreme bestreichen und Preiselbeerkonfitüre aufspritzen.

Mit dem Deckelboden abschließen. Den Kuchen komplett außen mit der restlichen Buttercreme eher etwas dünn einstreichen und mit einem Stück Back- oder Pergamentpapier abziehen. Dann die Außenfläche mit Krokant bestreuen.

Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Kuchenoberfläche kleine Tupfen spritzen. Diese mit geviertelter Belegkirsche belegen.

Den Frankfurter Kranz im Kühlschrank ca. 1 Stunde anziehen lassen, dann kann er serviert werden.

Tipp: Mandelkrokant selbst gemacht

Für den Krokant 150 g Mandeln auf ein Backblech geben und im Backofen bei 150 Grad einige Minuten goldbraun rösten, dann etwas abkühlen lassen und grob/fein mahlen.

125 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, die gemahlenden Mandeln untermischen.

Dann alles auf eine Steinplatte oder ein Backpapier geben, mit einer Palette flach streichen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Masse von der Platte oder dem Papier lösen und fein hacken.

Französische Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
180 g Zucker
1 EL Zimt
125 g Mehl
4 Eier
1 EL Backpulver
100 g geriebene Mandeln
1 EL Rum
100 g geriebene Schokolade
500 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zubereitung

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren, dann Rum, Zimt, Mandeln und Schokolade dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Eischnee untermischen. Die Masse in eine Springform füllen und die Kirschen auf den Teig legen.

Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Französischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

150g Butter
4 Eier
150g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Backpulver
Messerspitze
150g Mehl
500g Äpfel

Bestreuen:

20g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Für den Teig Butter schmelzen, abkühlen, aber nicht festwerden lassen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Abgekühltes Fett, Backpulver und Mehl drunter mischen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und unter den Teig heben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Teig einfüllen. Die Form dann in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen, und bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchendraht legen.

Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Den warmen Kuchen damit bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Französischer Kirschaufauf

Kuchen

Zutaten für 4 Portionen

750 g Süßkirschen (aus dem Glas)
Butter für die Form
40 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

Teig:

3 Eier
60 g Zucker
30 g Weizenmehl
0,3 l Vollmilch
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Kirschen gleichmäßig in der Form verteilen.

Kirschen mit 40 g Zucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Inzwischen für den Teig Eier, Zucker, Mehl und abgeriebene Zitronenschale mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gründlich vermischen. Über die Kirschen gießen.

Den Auflauf auf der mittleren Schiene des Backofens bei mittlerer Hitze in etwa 45-50 Minuten goldgelb backen.

Den Auflauf mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Dieser süße Auflauf schmeckt sowohl heiß als auch kalt. Anstelle der Kirschen kann man auch abgezogene, in Würfel geschnittene Pfirsiche für das Rezept verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fruchtige Grießtorte

Kuchen

Zutaten

Boden:

200 g Zwieback

100 g Butter

Füllung:

750 ml Milch

100 g Grieß

8 Blatt Gelatine

200 ml Schlagsahne

Likör nach Geschmack (z. B. Orangenlikör)

Beeren (z. B. Himbeeren, Blaubeeren)

Kirschen (am besten frisch, sonst mit Früchten aus Glas oder Tiefkühltruhe)

1 - 2 roter Tortenguss, je nach Obstmenge
Päckchen

Zucker

Zubereitung

Für den Boden die Zwiebäcke fein zerbröseln oder mahlen. Butter in einem Topf schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Zwiebackmasse auf dem Boden verteilen. Gut andrücken, damit der Boden hält. Die Form erst einmal in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Grießbrei kochen. Dazu die Milch aufkochen und den Grieß einrühren. Mit etwa 2 EL Zucker süßen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und in dem heißen Brei unter ständigem Rühren auflösen. Steif geschlagene Schlagsahne unterheben. Wer mag, kann dem Brei ganz nach Geschmack auch noch etwas Likör hinzufügen, z. B. Orangenlikör. Die Masse auf den Zwiebackboden geben, glatt streichen und die Form wieder in den Kühlschrank stellen. Dort bleibt sie für mindestens zwei Stunden, damit sie richtig fest wird.

Dann ist die Fruchtschicht dran. Kris Finke nimmt z. B. frische Himbeeren und Blaubeeren sowie abgetropfte Sauerkirschen aus dem Glas. Wie viele genau, hängt ein bisschen davon ab, wie dick die Fruchtschicht werden soll. Das kann jeder selbst nach eigenem Geschmack entscheiden, z. B. je ein Schälchen Himbeeren (250 g) und Blaubeeren (500 g) und ein Glas Sauerkirschen (720 ml). Die Menge der Früchte bestimmt auch ein bisschen die Menge des Tortengusses. Ein bis zwei Päckchen sollten reichen, damit keine Beere verrutscht.

Zuerst die Beeren auf die Creme geben, dann den nach Packungsanweisung zubereiteten Tortenguss auf den Beeren verteilen. Anschließend kommt die Torte noch einmal in den Kühlschrank, wieder für rund zwei Stunden. Dann ist alles gut durchgekühlt und fest geworden und der Ring der Springform kann gelöst werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Aprikosenkuchen

Kuchen

Zutaten für Kuchenform: 26 cm Durchmesser

Mürbteig:

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz

Rührteig:

- 70 g Marzipanrohmasse
- 65 g Puderzucker
- 70 g Butter
- 1 Prise Salz
- Mark einer halben Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 70 g Weizenmehl
- 40 g Weizenpuder
- 100 g gehackte Kuvertüre
- 20 g frische Aprikosen (geviertelt)

Belag:

- 300 g frische Aprikosen (halbiert)
- 1 Päckchen Tortenguss
- 3 EL Aprikosenkonfitüre

Dekor:

- 3 EL Mandeln gehobelt geröstet
- 1 TL gehackte Pistazien
- verschiedene Beeren als Auflage

- 1 Minzezweig

außerdem:

- 0,5 l Wasser
- 250 ml Weißwein
- Saft von 1 Zitrone

Gebackener Aprikosenkuchen

Kuchen

Zubereitung

Vorbereitung (ca. 20 Minuten): Aus Zucker, Butter und Weizenmehl einen Mürbteig herstellen und ca. 2 mm dick ausrollen. Einen Ring mit 26 cm Durchmesser ausstechen und nur ganz leicht bei 180 Grad anbacken.

Alle Aprikosen waschen, halbieren und schälen. Einen halben Liter Wasser, mit 250 ml Weißwein und Saft einer Zitrone zum Kochen bringen. Die halbierten Aprikosenhälften hinzufügen und bissfest blanchieren. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, 200 g der Aprikosenhälften vierteln. Tortenring um den gebackenen Mürbteigboden stellen und auf ein Backblech legen.

Zubereitung (ca. 20 Minuten): Eigelb mit Marzipanrohmasse glatt arbeiten. Butter, Puderzucker, Salz, Vanille und Eigelb-Marzipan-Gemisch schaumig rühren. Weizenmehl und Weizenpuder zusammen sieben, mit der gehackten Kuvertüre vermengen und unter die Buttermasse rühren.

Zum Schluss Eiweiß und Zucker zu Schnee aufschlagen, 200 g geviertelte, blanchierte Aprikosen unterziehen und flott unter den Rührteig heben. Masse in den Ring einfüllen und bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Deckel mit 2 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit den Aprikosen hälften belegen und mit Tortenguss abglänzen. Rand mit auf ein Backblech legen. Rand mit Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen, Mandeln und Pistazien mischen und den Rand einstreuen. Mit verschiedenen frischen Beeren und frischer Minze noch dekorativ ausgarnieren. Weizenmehl und Weizenpuder zusammen sieben, mit der gehackten Kuvertüre vermengen und unter die Buttermasse rühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gekochte Sahnetorte

Kuchen

Zutaten

4-5 EL Wasser
175 g Zucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

6 Becher Sahne a 250 g
1 Tafel Vollmilch-Mokkasahne-Schokolade

Zubereitung

Für diese Torte muss man sich Zeit nehmen. Zuerst die Sahne mit der Schokolade aufkochen und erkalten lassen. Dann für eine Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aufschlagen.

Für den Biskuitboden drei Eigelb zusammen mit dem Wasser schaumig schlagen. Den Zucker langsam dazugeben und währenddessen weiter schlagen. Dann das Eiweiß steif schlagen und zur EigelbWasser-Zucker-Mischung geben.

Das Mehl und das Backpulver vermischen, über die Masse sieben (dann wird der Boden lockerer) und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in einer vorgefetteten Form bei 200 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen. Den Biskuitboden anschließend auskühlen lassen und in drei Böden schneiden.

Jetzt die Torte bauen: Den ersten Boden mit der Schoko-Sahne-Mischung bestreichen, Boden Nummer zwei darauf legen, ebenfalls bestreichen. Schließlich den dritten Boden auflegen und die restliche Mischung auf der Oberseite und um den Rand auftragen.

Die Oberseite der Torte kann nach Belieben verziert werden zum Beispiel mit Mokkabohnen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Getränkter Espresso-Cake

Kuchen

Zutaten für 1 Cakeform von 30 cm Länge

Teig:

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Salz
Messerspitze
- 4 Eier
- 180 ml Halbrahm
- 2 EL Kaffeebohnen (Espresso) frisch gemahlen
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Tränkflüssigkeit:

- 150 ml Espresso frisch
- 75 - 100 g Puderzucker
- 3 EL Cognac, nach Belieben

Zubereitung

Für den Teig die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren.

Die Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Rahm, Kaffeepulver und Mandeln darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und darunter mengen.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 60-65 Minuten backen. Den Cake in der Form leicht auskühlen lassen.

Für die Tränkflüssigkeit alle Zutaten verrühren.

Mit einer Stricknadel oder einem Holzspiesschen Löcher in die Oberfläche des noch leicht warmen Cakes stechen.

Die Tränkflüssigkeit portionenweise langsam über den Cake träufeln, den Cake auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Getränkter Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten

- 4 Eier
- 3 Tassen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Grieß
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Blaumohn
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 Becher Sahne, geschlagen
- 200 g Walnusskerne

Zubereitung

Eier 5 Minuten schlagen. 1 Tasse Zucker, Vanillezucker und die Hälfte vom Öl zufügen und alles mit einem Schneebesen gründlich solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Backpulver, Grieß und Mehl mischen und die Masse in die erste Schüssel sieben.

Alles zu einem Teig verrühren. Mohn, Salz und restliches Öl zum Teig geben und schnell mischen.

Die Kuchenbackform mit Butter einfetten, die Teigmasse einfüllen und den Kuchen 25 Minuten backen. 2 Tassen Zucker mit 3 Tassen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Zitronensaft zugießen und bei starker Hitze ohne Deckel etwa 5 Min. kochen. Anschließend kaltstellen.

Kuchen abkühlen lassen, in der Form auf eine größere Platte stellen und nach und nach mit dem Sirup tränken. Anschließend richtig auskühlen lassen und mit der Sahne bedecken. Gehackte Walnüsse darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 5 Eier
- 100 g Butter
- 300 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ca. 50 g Mandelblätter
- 1 Glas Sauerkirschen
- 800 g Schmant
- 2 Päckchen Paradiescreme Vanille
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen, 200g Zucker einrieseln lassen. Einen Rührteig erstellen aus 5 Eigelb, 100g Zucker, Mehl und Backpulver.

Zwei Springformen (26cm) mit Backpapier auslegen. In jede Form jeweils die Hälfte des Teiges verteilen, dann jeweils die Hälfte des Eischnees darauf geben, mit Mandelblättern bestreuen. Die beiden Böden ca. 20 Min. backen, anschließend erkalten lassen. Einen der Böden in Tortenstücke teilen.

Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem anderen Boden verteilen. Für die Füllung Schmant und Paradiescreme verrühren und auf die Kirschen streichen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Sahne mit Vanillezucker schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Den 2. geschnittenen Boden auf die Sahne legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweinkuchen

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

1 Gugelhupfform oder Kastenform

Rührteig:

250 g Butter (weich)

100 g Zucker

2 EL Honig

4 Eier

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Kakao

1 / 2 TL Zimt

1 Nelken

Messerspitze

1 Kardamom

Messerspitze

100 g Kuvertüre, zartbitter, gehackt

50 g Mandeln, gehackt und geröstet

100 ml Glühwein

außerdem:

100 ml Glühwein

Garnitur:

150 g Puderzucker

3 - 4 EL Glühwein (ca. 35 ml.)

Zubereitung

Für den Rührteig:

Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelken und Kardamom sieben und mischen. Die weiche Butter mit Zucker und Honig schaumig schlagen. Anschließend abwechselnd Eier und gesiebttes Mehl mit Gewürzen zugeben. Zum Schluss gehackte Kuvertüre, gehackte und geröstete Mandeln und Glühwein unterrühren.

Eine Napfkuchenform (Gugelhupfform) oder eine Kastenform fetten und mehlen. Rührteigmasse einfüllen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und den Kuchen aus der Form stürzen und mit 100 ml Glühwein tränken.

Für die Garnitur:

Puderzucker und Glühwein miteinander verrühren und die Mischung mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen.

Den frisch gebackenen Kuchen mit einem Glas Glühwein servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühwein-Sahnetorte

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden:

- 5 Eigelb
- 130 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote, ausgeschabt
- Schalenabrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 130 g Mehl
- 40 g Stärkepulver

Sahnefüllung

- 100 ml Glühwein
- 100 ml Orangensaft
- 160 g Zucker
- 1 gemahlene Nelken
Messerspitze
- 20 g Blattgelatine
- 650 g Sahne

Garnitur:

- 250 - 300 g Sahne
- 1 - 2 Orangen
- Pistazien, gehackt
- Schokospäne

Zubereitung

Boden

Eiweiß mit 90 g Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Anschließend Eigelb mit restlichem Zucker und Gewürzen aufschlagen. Eischnee vorsichtig unter das Eigelb heben. Mehl mit Stärkepulver unterrühren. In die Form füllen und bei 190 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp

Den Boden am besten am Vortag backen.

Boden aus der Form schneiden und 2-mal durchschneiden, so dass man drei Böden erhält. Unteren Boden in die Form geben, leicht mit Glühwein tränken.

Sahnefüllung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dann im Wasserbad auflösen. Sahne aufschlagen. Glühwein und Orangensaft mit Zucker und Nelken verrühren. Heiße, aufgelöste Gelatine einrühren und sofort Sahne unterheben. Die Hälfte der Sahnefüllung auf den unteren Boden streichen, dann den zweiten Biskuitboden draufsetzen. Diesen Boden stärker mit Glühwein tränken. Die restliche Sahnefüllung einfüllen und glatt streichen. Über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag mit frisch aufgeschlagener Sahne einstreichen, mit einem Zackenhorn riefen und oben glatt streichen. In beliebige Stücke mit dem Messer oder Einteiler anzeichnen, auf jedes Stück eine Rosette garnieren. Orange halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Rosette setzen. Das Mittelstück mit gehackten Pistazien und geschabten Schokospänen bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweinschnitten

Kuchen
Monika Heide

Zutaten

250 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Vollmilchschokolade

Glasur:

1/8 l Glühwein
1 Päckchen Puderzucker
gehackte oder gemahlene Mandeln

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad zergehen lassen. Den Rührteig aus den Zutaten herstellen, Teig auf ein Blech geben.

Bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Glasur: Zuckerguß mit heißem Glühwein herstellen, den Kuchen bestreichen, gehackte oder gemahlene Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Golden Girls Schokoladen-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

300 g Mehl

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

200 g Margarine oder Butter

Klarsichtfolie

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse (70% Fett i.Tr.)

150 g Zucker

3 Eier (Klasse 3)

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Becher (200 g) Schlagsahne

1 Becher (150 g) stichfeste saure Sahne

2 Tafeln (zu 100 g) Zartbitterschokolade

4 EL Rum

2 EL Puderzucker

Golden Girls Schokoladen-Käsekuchen

Kuchen

Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und Vanillin - Zucker hinein geben. Kaltes Fett in Flöckchen darauf verteilen.

Mit einem großen Messer durchhacken, damit sich die feuchten und trockenen Teile verbinden. Dann schnell zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen

Frischkäse, Zucker, Eier und Vanillin- Zucker schaumig schlagen. Von der Sahne 3 EL abnehmen. Restliche Schlagsahne und saure Sahne unterrühren.

Schokolade kleinbrechen. Mit den 3 EL Sahne bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Schokoladenmasse und Rum unter die Frischkäse - Creme rühren.

Gut die Hälfte des Mürbeteigs auf leicht bemehlter Fläche auf die Größe des Springformbodens (26cm) ausrollen.

In die gefettete Springform legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen. An den Springformrand legen und hochdrücken. Nach Belieben die obere Kante begradigen.

Schokoladen - Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175-200 Grad / Gas: Stufe 2-3 / Umluft: 160-180 Grad) 65 - 70 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Ergibt circa 16 Stücke.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grüne Torte mit Waldmeister und Pippich

Kuchen

Zutaten

Für eine Tortenform mit Aluring, 28 cm Durchmesser, 5 cm hoch

1 Päckchen Götterspeise grün (Waldmeistergeschmack)

250 ml Wasser

3 EL Zucker

200 g Frischkäse

2 Päckchen Vanillezucker

3 EL Zucker

500 ml Sahne

1 EL Zucker

1 TL Sahnesteif

5 Blatt Gelatine

1 Dose Pfirsiche gesüßt, halbe Frucht

Zubereitung

Aluring auf einen Aludeckel legen und einen Biskuitboden mit ca. 1,5 bis 2 cm Höhe einlegen.

Masse Zuerst das Päckchen Götterspeise grün mit den 3 Esslöffeln Zucker vermischen, dann das Wasser einrühren. Auf den Herd stellen und erwärmen, bis sich die Kristalle aufgelöst haben. Nicht Kochen! Zum Auskühlen stellen.

Abgetropfte Pfirsichhälften ringförmig auf den Biskuitboden legen.

Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne aufschlagen. Während des Aufschlagens den mit Sahnesteif vermischten Zucker einlaufen lassen.

Eingeweichte Gelatine entweder im Wasserbad, oder im Mikroherd auf kleinster Stufe auflösen. Dann in die Götterspeise, die inzwischen abgekühlt ist aber noch nicht steif geworden ist, einrühren. Dies dann mit dem glatt gerührten Frischkäse zusammenrühren und dies wiederum unter die aufgeschlagene Sahne heben. Die gesamte Masse wird dabei etwas dünnflüssig.

Fertigstellen und Anrichten In den Ring auf den Biskuitboden und die Pfirsiche füllen, glatt streichen. Für einige Stunden in die Kühlung geben. Mit geschlagener Sahne einstreichen, den Rand mit gehackten Pistazien bestreuen, Tupfen aus Sahne aufdressieren und Pfirsichscheiben auflegen.

In der Mitte Schokospäne aufstreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gute-Laune-Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 TL Kakaopulver
- 4 EL Milch
- 1 Glas Kirschen, 370 ml
- 1 EL Speisestärke
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 600 g stichfeste saure Sahne
- 1 Zitrone
- 300 g Schlagsahne

Zubereitung

Schokolade grob hacken, Fett, 25 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit Milch unterheben. Schokolade unterheben und in eine gefettete Springform streichen. Im vorg. Ofen (175 Grad /Umluft150 Grad) backen.

Kirschen abtropfen (Saft auffangen), Stärke mit 3 EL Saft verrühren. Rest aufkochen und Stärke einrühren. Aufkochen und Kirschen unterrühren. Auskühlen.

Gelatine einweichen. Saure Sahne und Schale + Saft der Zitrone und 100g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 EL saure Sahne einrühren und dann unter den Rest rühren.

Schlagsahne steif schlagen. Unter die saure Sahne heben. Formrand um den Boden legen und creme darauf streichen. Kompott als Kleckse darauf geben und mit einer Gabel unterziehen. 4 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Halb gefrorene Limonen-Mascarpone-Tarte

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

250 g Löffelbiskuits
200 g Butter, davon 90 g flüssig
150 g weißer Zucker
80 g Hühnerei
5 g Zitronenschale
80 g Limettensaft
750 g Mascarpone
250 g Sahne
Backpapier
50 g frische Himbeeren
50 g gefrorene Himbeeren
Läuterzucker
etwas Himbeergeist (nach Geschmack)
brauner Zucker zum Karamellisieren
eine Springform (26 cm Durchmesser)

Deko:

15 g Zitronenmelisse
Puderzucker
Himbeermark

Halb gefrorene Limonen-Mascarpone-Tarte

Kuchen

Zubereitung

Die Biskuits in einem Gefrierbeutel mit der Küchenrolle fein zerbröseln und anschließend mit 90 g flüssiger Butter verkneten. Dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse mit den Händen in die Form drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 10 Minuten backen. Danach den Boden erkalten lassen.

Für den Belag die restliche Butter, Zucker und Eigelb mit dem Quirl des Handrührers cremig schlagen. Nun die Zitronenschale und den Limettensaft zusammen mit der Mascarpone unter die Butter-Zuckermischung schlagen. Danach die Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

Den Rand der Springform dünn mit Öl ausstreichen und einen Backpapierstreifen anlegen. Die fertige Creme in die Form füllen und die Torte über Nacht einfrieren.

Die eine Hälfte der Himbeeren mit Himbeergeist aufkochen, die andere mit Läuterzucker. Zum Schluss den braunen Zucker über die einzelnen Stücke streuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Zur Deko Zitronenmelisse, Puderzucker und einen kleinen Himbeerspiegel an den Rand geben.

Tipp: Diese Torte kann man mehrere Wochen zuvor zubereiten und einfrieren. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen, dann ist sie innen halb gefroren und sehr erfrischend.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Haselnusskuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (22 Zentimeter Durchmesser)

- 300 g geröstete Haselnüsse
- 5 Eier
- Salz
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Vanille oder 1 Tütchen
abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange
- 2 cl Orangenlikör
- 50 g bittere Schokolade

Außerdem:

- Butter für die Form
- Puderzucker oder
- 100 g dunkle Schokolade/Kuvertüre für den Überzug

Zubereitung

Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerkacker zerkleinern.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen. Teig wird mit Mixer angerührt

Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern.

Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.
Teig wird umgefüllt

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen – in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgarer. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten, um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten – auch an den Rand – verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

Beilage: Schlagsahne – am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

Getränk: Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Württemberg.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Haselnuss-Schokokuchen

Kuchen
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten Springform (22 cm) oder eine Kastenform (1,2

300 g geröstete Haselnüsse

5 Eier

Salz

200 g Puderzucker

1 TL Vanille oder 1 Tütchen

abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange

2 cl Orangenlikör

50 g bittere Schokolade

Außerdem:

Butter für die Form

Puderzucker oder

100 g dunkle Schokolade/Kuvertüre für den Überzug

Haselnuss-Schokokuchen

Kuchen
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zubereitung

Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerkacker zerkleinern.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen.

Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern.

Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen – in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgarer. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten, um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten – auch an den Rand – verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

Beilage: Schlagsahne – am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

Getränk: Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Württemberg.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hausgemachte Schwarzwälder Eistörtchen

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Eis:

200 g Zucker
8 Eigelbe
500 ml Milch
500 ml Sahne
1 Vanilleschote

Tortenboden:

180 g Puderzucker
150 g Mehl
1 EL feine Speisestärke
3 EL Kakao
6 Eier
1 Prise Salz

Kirschen:

200 g entsteinte Kirschen
1 Zimtstange
50 g Speisestärke
500 ml Rotwein
100 g Zucker

Garnitur:

500 ml Schlagsahne
Schokoraspeln
Kirschen
Kirschwasser nach Belieben

Hausgemachte Schwarzwälder Eistörtchen

Kuchen

Zubereitung

Für das Eis das Mark der Vanilleschote ausschaben und mit der Milch und der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb schlagen und in die Milch einrühren. Bei geringer Hitze eindicken lassen. Unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Masse in eine Eismaschine geben. Wenn es streichfest ist, in eine Springform geben, glatt streichen und ins Gefrierfach geben.

Für den Tortenboden die Eier trennen und Eischnee schlagen. Zu dem Eigelb den Puderzucker sieben und zusammen zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Speisestärke, Salz und Kakao dazu geben (sieben). Die Masse muss eine cremige Konsistenz haben! Wenn das nicht der Fall ist, lauwarmes Wasser dazugeben. Nach und nach unter vorsichtigem Rühren mit dem Kochlöffel den Eischnee unterheben. Dann die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Kirschen den Rotwein mit der Zimtstange und dem Zucker erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in den köchelnden Wein gießen. Bei geringer Hitze eindicken lassen. Kirschen dazugeben und abkühlen lassen.

Die Böden in gewünschter Form ausstechen und mit Kirschwasser tränken. Mit der gleichen Form das Eis ausstechen und auf den Boden legen. Die Rotweinkirschen darauf verteilen, mit der Schlagsahne dekorieren und mit den Schokoraspeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hefe - Mandelrahmkuchen

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

30 g frische Hefe
100 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
100 g Butter
375 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier

Belag:

250 g saure Sahne
3 EL süße Sahne
100 g abgezogene
gehobelte Mandeln
50 75 g Zucker

etwas Butter zum Einfetten der Backform

Hefe - Mandelrahmkuchen

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen.

Die Hefe zerbröckeln und mit zwei Esslöffeln Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

Die Butter zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem restlichen Zucker sowie dem Salz mischen und nach und nach die Eier, die Hefemilch und die lauwarme Butter zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Schüssel zudecken und den Teig etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig nochmals gut durcharbeiten und auf den Boden der Backform geben. Die Handflächen in Mehl tauchen und den Teig gleichmäßig auf den Boden der Form drücken. In kleinen Abständen mit zwei Fingern, Mulden in den Teig drücken und nochmals kurz gehen lassen.

Die saure Sahne mit der süßen Sahne verquirlen und auf die Oberfläche des Teiges geben. Die Mandeln darüber streuen und zum Schluss den Zucker gleichmäßig auf den Mandeln verteilen.

Die Form auf der mittleren Schiene in den bei 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 30 - 40 Minuten goldgelb backen.

Gerda's Tipp:

Probieren Sie das Rezept auch einmal mit einem Belag aus dicken Butterstreuseln. Dazu 350 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker und das Mark einer Vanille Schote zu Streuseln verarbeiten und über den Hefeteig streuen.

Für eine Mandel-Honig-Decke 150 g Butter, 75 - 100 g Zucker, 1 EL Honig und 3 EL Sahne in einem Topf einmal aufkochen. 150 g gehobelte Mandeln unterheben, die Masse leicht abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Sollte der Teig beim Backen Blasen werfen, diese mit einem spitzen Messer oder einem Backhölzchen aufstechen.

Wer will, kann den Hefekuchen auch füllen.

Dazu den Teig halbieren, mit einer Vanille-Creme oder Schlagsahne gleichmäßig füllen. Den oberen Boden in Stücke schneiden und auf die Füllung legen. Leicht andrücken, kurz kühl stellen und erst dann in Portionstücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hefekranz mit Apfelfüllung

Kuchen

Zutaten für 14-16 Stücke

- 500 g Mehl
- 40 g frische Hefe
- 100 g Zucker
- 50 g Butter/Margarine
- 1/4 l Milch
- 1 Ei (getrennt)
- 50 g getrocknete Apfelringe
- 1 Glas Apfelkompott (370 g Einwaage)
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Mehl, Hefe, 75 g Zucker, weiches Fett, lauwarme Milch und Eigelb zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Apfelringe würfeln, mit Kompott, Zitronenschale, Nüssen, Eiweiß und 25 g Zucker vermengen, 20 Minuten ausquellen lassen.

Teig durchkneten, halbieren. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken von 45x20 cm ausrollen. Rechtecke mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und Apfelmasse darauf verteilen, Rand frei lassen. Von den Längsseiten her aufrollen.

Bei xxx Grad yyy Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Heidelbeer-Muffins

Kuchen
Gregor Wittmann

Zutaten

100 g weiche Butter
200 g Zucker
1/2 TL Salz
3 Eier
200 ml Milch

1 Orange (unbehandelt)
350 g Mehl
1 EL Backpulver
250 g Blaubeeren (Frisch oder gefroren)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Dann kommen Stück für Stück die Eier hinzu und man rührt die Milch unter. Jetzt darf der Abrieb der Orange in die Schüssel. Das ganze wird nun kräftig durchgemengt. Es folgen Backpulver und Mehl. Diese beiden vermischt man am besten zuvor. Wer seine Muffins besonders locker möchte, sollte das Mehl sieben. Die Heidelbeeren hebt man ganz zum Schluss unter.

Jetzt kommt der Teig in die Backformen und ab geht es in den Ofen. 200 Grad, 30 Minuten. Warm schmecken die Muffins besonders gut mit Vanillesoße.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Herrenkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
1/2 Tasse Wasser
2 Tassen Zucker
3 EL Kakaopulver
4 Eier
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver
2 Tassen Mehl
Butter zum Einfetten der Backform
1 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Butter, das Wasser, den Zucker und das Kakaopulver in einem Topf ganz kurz aufkochen lassen, dann abkühlen. Die Eier mit Vanillezucker, Backpulver und Mehl vermengen, dann die abgekühlte Mischung aus dem Topf untermischen. Eine Sandkuchen-Backform mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, dann etwas Milch mit Puderzucker zu einer sämigen Masse anrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeerbiskuitrolle

Kuchen
Eugen Bauder

Zutaten für 4 Personen

8 Eier (8 Eigelb, 4 Eiweiß)
ca. 150 g Zucker
80 g Mehl
20 g Speisestärke
1/2 l Schlagsahne
2 EL Zucker
200 g gefrorene Himbeeren
Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Eier trennen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Weitere 50 g Zucker mit Eiweiß von 4 Eiern steif schlagen. Den Eischnee unter das geschlagene Eigelb heben.

Mehl mit Speisestärke mischen, sieben, unter das geschlagene Eigelb heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 8 bis 12 Minuten bei 220 Grad backen.

Für die Himbeercrème Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und mit den gefrorenen Himbeeren vermischen. Sahne-Früchte-Masse auf den Teig streichen. Teig zu einer Schnecke rollen.

Rolle im Kühlschrank bis zum Servieren lagern. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeercharlotte

Kuchen

Zutaten

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Milch
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1/2 Packung Backpulver
- 300 g TK Himbeeren
- 250 g Schokowaffelröllchen
- 250 ml Apfelsaft
- 2 Tortenguss rot
- 3 EL Zucker
- 400 g Sahne
- 1 Packung Vanillezucker
- 6 EL Schokoraspel

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eier und Zucker in 2-3 Minuten cremig schlagen. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in eine Springform (26cm) füllen und auf der untersten Schiene 40-45 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Den Boden mit einem Tortenring umstellen, die Waffelröllchen am Rand entlang aufstellen. Himbeeren und Apfelsaft pürieren. Den Tortenguss mit dem Himbeerpüree und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, auf den Boden geben und fest werden lassen. Sahne mit Vanille

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Frischkäse-Torte

Kuchen
Familie Wallmeyer
aus Greven

Zutaten

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g Margarine, kalt
- 75 g Zucker
- 1 Eigelb
- 50 ml Milch

Zutaten für den Belag:

- 400 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 250 ml Sahne
- 1 Päckchen Sofortgelatine
- 500 g Himbeeren (TK)
- 2 Päckchen Tortenguss (rot)
- ½ l klarer Apfelsaft oder Wasser

Zutaten für die Deko (optional):

- etwas Sahne für die Sahnetupfen
- ein paar Minzblättchen

Zubereitung

Mehl, Margarine in Stückchen, Zucker, Eigelb und Milch mit der Hand zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen und mit der Gabel ein paar Löcher einstechen. Zum sogenannten "blindbacken" ein Backpapier auf den Teig legen und so viele getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen o.ä.) darauf geben, dass die gesamte Fläche bedeckt ist und der Teig damit beschwert wird. Durch das Blindbacken wird verhindert, dass der Boden sich beim Backen wölbt und der Rand absackt. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen (Backzeit kann je nach Ofen variieren). Anschließend die Hülsenfrüchte entfernen und 10 Minuten nachbacken. Boden gut auskühlen lassen. Für den Belag Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sofortgelatine schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Den ausgekühlten Boden damit bestreichen und die tiefgekühlten Himbeeren darauf verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Tipp: Besonders gut schmeckt die Torte, wenn der Guss mit Apfelsaft hergestellt wird. Tortenguss warm über die Himbeeren gießen und fest werden lassen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
150 g Mehl

Belag:

1 kg tiefgefrorene Himbeeren
5 EL Zucker
1 Päckchen Götterspeise, Geschmacksrichtung Zitrone a 11,7 g (wichtig: kein Instant!)
140 ml Wasser
3 EL Zucker
500 ml Sahne
4 EL Zucker
175 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Saft aus 2 Zitronen
7 Blatt Gelatine

Himbeer-Sahne-Torte

Kuchen

Zubereitung

Zuerst die tiefgefrorenen Himbeeren in einer Schüssel zusammen mit 5 EL Zucker auftauen lassen, am besten schon einen Abend vorher!!

Zubereitung Boden:

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Aus Zucker, Butter, Eigelb und Mehl einen dünnen Mürbeteig kneten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) legen und für ca. 15 – 20 Minuten backen.

Zubereitung Belag:

Die Götterspeise „Zitrone“ mit drei Esslöffeln Zucker in 140 ml kaltem Wasser verrühren und ca. 10 Minuten im Kühlschrank quellen lassen. Währenddessen die Sahne mit vier Esslöffeln Zucker schlagen, den Frischkäse mit dem Zitronensaft verrühren. Anschließend die Götterspeise aus dem Kühlschrank nehmen und in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Dabei so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach die Götterspeise zur Frischkäsemasse geben. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben und auf dem fertig abgekühlten Boden verteilen (Tortenrand benutzen). Die Torte ca. eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend die aufgetauten Himbeeren mit Gelatine andicken und auf den erkalteten Belag geben. Die Torte nochmals für drei Stunden kaltstellen.

Dekoration:

Gehackte Pistazienkörner auf der Torte verteilt ergeben einen schönen Farbkontrast zu der roten Himbeermasse.

Tipp:

Die Gelatine fünf Minuten in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen und dann erst nach und nach unter Rühren die Himbeeren hinzufügen. Nicht umgekehrt!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Trüffeltorte

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 1 fertiger Biskuitboden
- ca. 750 g gefrorene Himbeeren
- 550 g hochwertige Bitterschokolade
- 4 Blatt Gelatine
- 65 g Glukosesirup
- 500 ml Schlagsahne
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Tortenboden in eine Springform legen. Himbeeren aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Nun 2 gequollene Gelatineblätter gut ausdrücken, unterrühren und die Masse auf dem Biskuitboden verteilen. Himbeeren im Kühlschrank fest werden lassen.

Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und dieses zum Kochen bringen. Schokolade zerkleinern und in einen kleineren Topf geben. Diesen in den ersten Topf stellen und die Schokolade langsam zum Schmelzen bringen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte nehmen. 100 ml Wasser in einen Topf gießen, Glukosesirup zugeben und zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen.

Anschließend wieder die restlichen 2 gequollenen Gelatineblätter gut ausdrücken und in den warmen Glukosesirup geben. Die warme Flüssigkeit über die Schokolade gießen und mit einem kleinen Schneebesen untermischen. Bei Klümpchenbildung die Mischung behutsam über Wasserdampf erwärmen und glatt rühren, dann erkalten lassen.

Zum Schluss die Sahne schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben und behutsam unter die erkaltete Schokoladenmischung heben. Die Springform bis zum Rand mit der Trüffelmasse füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die Tortenstücke mit Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Holländische Erdbeer-Mandel-Törtchen

Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

- 450 g Tiefkühl-Blätterteig (10 Platten)
- 1 kg Erdbeeren
- 250 g enthäutete Mandeln
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Blätterteig nach Packungsanweisung vorbereiten und die Förmchen mit Butter ausfetten. Die Blätterteigquadrate etwas ausrollen und in die Förmchen legen. Die Teigecken nach Belieben über den Rand ragen lassen oder nach innen einschlagen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Mandeln fein mahlen. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Mandeln untermischen. Die Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Die Mandelmasse auf die 10 Förmchen verteilen.

Die Törtchen bei 175 Grad 15 Minuten lang backen, dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren. Nochmals ca. 15 Minuten backen, bis die Mandelmasse fest geworden ist.

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trockentupfen. Die Früchte halbieren, größere eventuell vierteln.

Die Törtchen aus den Förmchen nehmen und mit den Erdbeeren belegen. Kurz mit Zucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Jägertorte

Kuchen
Brunhilde
Schwinhorst aus

Zutaten

125 g Margarine
125 g Zucker
3 Eier
125 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Kakao
2 TL Backpulver
1 Glas Preiselbeermarmelade o.ä.
250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
etwas Zucker
Schokoladenspäne

Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Drei Eier trennen und das Eigelb dazu geben. Das Eiklar zu Schnee schlagen. Die gemahlene Haselnüsse, Kakao und Backpulver zum Hauptteig geben und gut verrühren. Erst zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Preiselbeermarmelade dünn auf den Boden streichen und nun einen Tortenring (alternativ den Springformring) um den Boden legen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und glatt auf die Torte streichen.

Wer mag, kann etwas mehr Sahne schlagen und die Torte mit Sahnehäubchen verzieren, einzelne Preiselbeeren auf die Häubchenspitze setzen und einen Hauch Schokoladenspäne in der Tortenmitte verteilen.

Tipp: Das Rezept eignet sich perfekt für größere Mengen und gelingt gut auf dem Blech. Dafür von allem die doppelte Menge verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Jamaika-Torte

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden:

- 125 ml Wasser
- 200 g weiche Butter
- 200 g Blockschokolade
- 220 g Zucker
- 120 g Mehl
- 100 g Stärke (z. B. Maisstärke)
- 50 g geriebene Nüsse
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 2 EL Rum (Aroma verbäckt sich nicht so leicht)
- 2 TL Backpulver

Belag:

- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Kokosflocken
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Orangensaft
- etwas geriebene Orangenschale

Orangenglasur:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft

Zubereitung

Springform mit Backpapier auslegen oder ausfetten. Blockschokolade in Stücke brechen, in einen Topf geben, Wasser dazugeben und unter Rühren aufkochen.

Butter, 100 g Zucker und Rum aufschlagen, nach und nach Eier mitschlagen (pro Ei ca. 30 Sekunden). Eiweiß mit 120 g Zucker zu Schnee schlagen. Nüsse in die aufgelöste Kochschokolade rühren. Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und sieben. Dann die Nuss-Schokoladen-Mischung in die aufgeschlagene Buttermasse einrühren, anschließend das Mehlgemisch und den Eischnee leicht unterheben.

Die Masse in die Form füllen und in den auf ca. 190 Grad vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene geben.

Zubereitung Boden (Forts.) Nach ca. 10 Minuten auf 175 Grad zurückdrehen. Dann noch etwa 45 Minuten backen, herausnehmen und dann den Belag zubereiten.

Belag Ei, Zucker, Orangensaft und -schalenabrieb schaumig rühren. Kokosraspeln unterrühren und sofort auf den noch warmen Kuchen streichen. Torte nochmals bei ca. 180 Grad mit mehr Oberhitze (oder in der oberen Schiene) in den Ofen geben. Noch etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sich die Kokosmasse leicht zu bräunen beginnt.

Orangenglasur

Puderzucker und etwas Orangensaft anrühren und Torte damit überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Japanischer Honigkuchen

Kuchen
Christina Filthuth
aus Altenberge

Zutaten

5 Eier
200 g Mehl
200 g Zucker
75 ml Wasser
3 EL Honig
Alufolie

Zubereitung

Eine Kastenform einfetten und den Boden mit etwas Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Das Wasser in einen Topf geben und zusammen mit dem Honig langsam erwärmen, damit sich der Honig löst. Achtung: Die Flüssigkeit darf nicht zu heiß werden, höchstens lauwarm!

Dann abwechselnd esslöffelweise Mehl und Honigwasser zur Eigelbmasse geben und gut verrühren. Eiweiß mit dem Mixer auf höchster Stufe so lange schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Honig-Mehl-Masse heben.

Nun den Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und die Oberseite glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für ca. 10 Min. backen. Anschließend die Hitze auf 140 Grad reduzieren und weitere 50 Min. backen. (Die Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren). Es ist normal, dass der Kuchen oben dunkelbraun wird. Man sollte jedoch immer wieder zwischendurch kontrollieren, ob er nicht zu dunkel wird. Damit er nicht schwarz wird, am besten mit Alufolie bedeckt weiterbacken.

Auf einer glatten Unterlage Alufolie ausbreiten, den noch heißen Kuchen darauf stürzen und sofort mit Alufolie einwickeln. Das ist wichtig, damit der Kuchen schön lange saftig bleibt.

Anschließend in Alufolie gewickelt idealerweise 8-12 Stunden abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Joghurt-Nektarinen-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 60 g kalte Backmargarine
- 70 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1/2 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- 200 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Biskuit:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 65 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 40 g Butter

Tränke:

- 6 cl Pfirsichlikör

Joghurtmasse:

- 475 g Naturjoghurt
- 65 g Puderzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne, halbgeschlagen

Nektarinenmousse:

- 350 g Nektarinenfruchtmark (wird selbst hergestellt, Beschreibung siehe unten)
- 65 g Puderzucker
- 1/2 Zitrone, Saft
- 2 cl Pfirsichlikör
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne, geschlagen

außerdem:

- 9 Nektarinen
- etwas frische Minze

Joghurt-Nektarinen-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 28 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für den Biskuit: Die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiter schlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben. Die Masse in eine 28er Springform oder in einen 28er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken. Den Boden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden eine ca. 1,5 cm dicke Scheibe abschneiden. (Der Rest des Bodens kann problemlos eingefroren werden). Den Boden mit einem 26er Tortenring kleiner ausstechen.

Für das Joghurt-Mousse:

Sahne cremig schlagen und 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker glatt rühren. Etwas Joghurt in einen Topf geben, erhitzen und die Gelatine darin auflösen und unter den restlichen Joghurt rühren. Anschließend die Sahne unterheben.

Für den Tortenaufbau:

Die Aprikosenmarmelade glatt rühren und den Mürbeteig mit der Marmelade bestreichen. Den Biskuitboden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteig setzen und einen Tortenring um die Böden herum geben. 7 Nektarinen halbieren, entkernen und von der Mitte her eine Scheibe abschneiden, so dass die Hälften für die Einlage nicht zu hoch sind. Den Biskuit mit Pfirsichlikör tränken. Die Joghurtmasse ca. 0,5 cm hoch auf dem Biskuit verteilen. Jetzt die halbierten und zugeschnittenen Nektarinenhälften darauf verteilen und mit dem restlichen Joghurt-Mousse auffüllen. Ca. 2 Stunden kühlen

Für das Nektarinenmousse:

Die Nektarinenabschnitte und 1,5 Nektarinen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 350 g Fruchtmarm).

Die Sahne cremig schlagen und 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Nektarinenfruchtmarm in einem Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und unter das restliche Fruchtmarm mischen. 2 cl Pfirsichlikör einrühren und unter die Sahne heben. Das Mousse auf der gekühlten Torte verteilen und nochmals kalt stellen, damit das Mousse fest werden kann.

Die gekühlte Torte aus dem Ring schneiden. Eine Nektarinenhälfte in feine Streifen schneiden und mit frischer Minze die Torte garnieren.

Johannisbeerkuchen mit Buttermilch

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten konische

100 g Butter, gewürfelt
70 g Zucker
1 Ei, Größe L
1 Prise Salz
240 g Mehl
2 EL Mandel, gehackt
500 g Johannisbeeren

Guss:

4 Eier, Größe L
270 g Zucker
etwas Saft und Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
etwas Vanille
50 g Mehl, gesiebt
75 g Creme double
300 g Buttermilch

Zubereitung

Zubereitung Mandelmürbteig: Butter, Zucker, Ei und Salz glatt arbeiten. Mehl und Mandeln dazugeben und gut verkneten. Teig mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht kühl stellen.

Ausgekühlten Teig ausrollen und so in der Form auslegen, dass auch am Rand noch ca. 3 cm Mürbteig angedrückt liegt. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 12 bis 14 Minuten "blindbacken".

Der Teig soll nicht braun werden, sondern nur "anbacken". Boden anschließend zum Auskühlen stellen.

Zubereitung Johannisbeeren: Während der Boden auskühlt die Johannisbeeren abzapfen, waschen und auf ein Tuch zum Trocknen geben. Anschließend auf dem ausgekühlten Boden gleichmäßig verteilen.

Zubereitung Guss: Eier, Zucker, Zitronensaft, Schalenabrieb und Vanille verrühren. Dann Mehl einrühren. Zum Schluss Creme double und Buttermilch dazugeben. Die ganze Masse zu einem glatten Guss verrühren und vorsichtig über die Johannisbeeren gießen. Den Kuchen dann auf einer mittleren Schiene im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Tipp: Statt Creme double kann Mascarpone mit Sahne gemischt verwendet werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannisbeerkuchen mit Marzipan-Guss

Kuchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- Belag:
- 750 g rote, weiße und schwarze Johannisbeeren
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Guss:
- 250 g Marzipanrohmasse
- 400 g Schwand
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver Mehl zum Kneten
- Fett für das Blech
- 80 g Amaretti

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit den restlichen Teigzutaten zum Mehl geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag die Johannisbeeren abspülen und von den Rispen streifen. Zucker und Vanillezucker mischen und über die Beeren geben. Für den Guss Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Schmant, Eigelb und Vanillepuddingpulver verrühren. Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durchkneten, ausrollen und in die ausgefettete Fettpfanne des Backofens legen. (Dabei etwas Teig über den Rand hängen lassen.)

Zerkrümelte Amaretti auf den Boden geben und den Guss darüber gießen. Überhängenden Teigrand umklappen.

Im auf 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannsens Quarkkuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

75 g Margarine

65 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Belag:

750 g Quark (20 %)

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnepuddingpulver

1 Tasse Öl

2 Eigelb

3 ganze Eier

1 süße Sahne + Milch (soll zusammen 1/2 Liter ergeben)

Zubereitung

xxx

yyy

bei knapp 200 Grad ca. 1 Stunde Im Backofen auskühlen lassen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Kokos-Kuchen mit

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

100 g Kokosflocken, geröstet
100 g Mehl
100 g Puderzucker
120 g Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten

Creme:

4 Eier
50 l Kokossirup
1 Prise Salz
50 g Mehl
500 g Sahnequark
100 g Zucker
150 g geschlagene Sahne

Glasur:

2 Blatt Gelatine
150 ml Passionsfruchtsaft
50 g Zucker
3 Passionsfrüchte
100 g geschlagene Sahne
Schokodekore

Käse-Kokos-Kuchen mit

Kuchen
Tim Mälzer

Zubereitung

Kokosflocken in einer Küchenmaschine fein zermahlen und mit Mehl, Puderzucker, Stärke, Backpulver, Butter, Ei, Eigelb und Salz mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. 2/3 des Teiges zwischen zwei bemehlten Klarsichtfolien etwa 5 mm dünn ausrollen, auf den Boden der Springform legen und mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig zu einer langen "Wurst" rollen und an den Rand der Springform drücken. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Zubereitung Creme:

Die Eier trennen. Eigelbe mit Kokossirup, Salz, Mehl und Sahnequark glatt rühren.

Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam mit der geschlagenen Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Creme in die Springform gießen und etwa 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Zubereitung Glasur:

Die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Passionsfruchtsaft mit dem Zucker erhitzen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel direkt in den Passionsfruchtsaft auskratzen. Die Passionsfruchtsauce durch ein Sieb auf den etwas abgekühlten Käse-Kokos-Kuchen verteilen, für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und zum Schluss mit Sahne und Schokodekor garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen 1

Kuchen
Michael Sporer

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Buttermürbteig

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

Quarkmasse

5 Eiweiß
75 g Zucker
5 Eigelb
75 g Zucker
90 g Puddingpulver Vanillegeschmack
250 ml Milch
900 g Magerquark
etwas Salz
Vanille
etwas Zitronenschalenabrieb einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Buttermürbteig Aus allen Zutaten rasch einen Buttermürbteig herstellen. Flach in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Mürbteig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in gefetteter und leicht bemehlter Springform auslegen. Dann mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen und bei ca. 190 Grad (Ober-/ Unterhitze) 6-8 Min. hell anbacken, dann beiseite stellen zum Auskühlen.

Quarkmasse Eiweiß mit 75 g Zucker zu Schnee schlagen.

Quark mit Eigelb, Puddingpulver, 75 g Zucker, Milch, Salz, Vanille und Schalenabrieb verrühren. Eischnee nach und nach unter die Quarkmasse heben.

Bei ??? Grad (Umluft) ca. 40 bis 50 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten mit einem Messer einmal zwischen Kuchen und Innenrand der Springform entlang fahren.

Und wenn der Käsekuchen beim Backen zu stark bräunt, einfach mit Alufolie abdecken.

Tipp: Wird der Kuchen zu hoch während

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen 2

Kuchen
Marion von Haaren

Zutaten

Teig:

300 g Mehl

1 Ei

150 g Butter

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

Füllung:

500 g Schichtkäse oder Quark

300 g Ricotta

500 g Mascarpone

5 Eigelb

300 g Zucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Vanilleschote

1 - 2 EL Grand Marnier

150 g Grießmehl

1 EL Orangenmarmelade

Margarine zum Einfetten der Backform

Zubereitung

Die Zitrone gründlich mit heißem Wasser abwaschen und dann die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Springform mit Margarine ausstreichen und mit einigen Esslöffeln Grießmehl ausstreuen. Den Backofen auf 180 - 200 Grad Umluft vorheizen.

Aus Mehl, 1 Ei, zimmerwarmer Butter und 1/3 der Zitronenschale sowie etwas Salz einen Teig kneten. Nach Gefühl etwas mehr Mehl oder noch 1 Ei dazugeben. Aus dem Quark/Schichtkäse, Ricotta und Mascarpone, 5 Eigelb, dem Zitronensaft und 2/3 der Zitronenschale, dem Vanillemark, dem Griesmehl, dem Grand Marnier und 300 g Zucker die Füllung anrühren. Das restliche Eiweiß zu festem Schaum schlagen und unter die Füllung heben.

Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Form bedecken. Darauf dünn Orangenmarmelade verstreichen. Darüber wieder eine Schicht Teig legen. Längliche Streifen ausrollen und damit die Seiten der Form auskleiden. Die Käsefüllung bis zum Rand auf den Teig geben. Ca. 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen oben braun wird, mit Pergament abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser

Füllung 1

- 750 g Quark (40 %)
- 200 g Zucker
- 5 Eier, getrennt
- 150 g weiche Butter

Füllung 2

- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3 TL Vanillezucker
- 200 ml Orangenmarmelade
- 4 EL Griesmehl

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten am besten von Hand verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und in Alu- oder Klarsichtfolie etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen.

Das Eigelb mit Quark, Zucker, Butter, Zitronenschale und Vanillezucker glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Eine Springform (26 - 28 cm) einfetten und mit Griesmehl bestäuben.

Die Form mit dem Teig auskleiden. Den Boden mit der Orangenmarmelade bestreichen und die Füllung darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 50 - 55 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, zwischendurch mit Alufolie abdecken.

In der Form auskühlen lassen.

Noch ein Tipp von Hermann Arnhold: Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum zwischen Teigkante und Füllung entlang fahren. Dann fällt der Kuchen nach dem Backen nicht so sehr zusammen.

Käsekuchen aus der Tonform - Greixonera

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Käsekuchen:

- 600 g Frischkäse
- 6 Eier
- 120 ml Milch
- 225 g Zucker
- 1 TL Hartweizengrieß
- 1 Vanilleschote
- 2 EL geriebene Mandeln
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1/4 TL Zimt
- 1 Tonform (Greixonera)
- Fett für die Form

Cortado-Parfait:

- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1/4 l Sahne
- 80 Kaffeebohnen

Mandel-Trüffel:

- 300 g Schokolade (70%)
- 200 ml Sahne
- 100 g Butter
- 2 EL Amaretto
- 100 g gehackte Mandeln

Käsekuchen aus der Tonform - Greixonera

Kuchen

Zubereitung

Für den Käsekuchen alles außer den Eiern und dem Zitronenabrieb kräftig miteinander verrühren. Jetzt erst den Zitronenabrieb hinzufügen und nach und nach die Eier einlaufen lassen. Zum Schluss die Form einfetten, Masse einfüllen und bei 175 Grad 75 Minuten backen.

Für das Cortado-Parfait am Vortag die Kaffeebohnen in Sahne aufkochen und ziehen lassen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker warm aufschlagen, abkühlen lassen und mit der geschlagenen Kaffee-Sahne vermengen. Dann einfrieren.

Für die Mandel-Trüffel die Sahne aufkochen, Schokolade vorsichtig darin auflösen, mit Amaretto parfümieren und anschließend die Butter unterschlagen. Dann das Ganze gut kühlen, danach Kugeln ausstechen und in gerösteten, gehackten Mandeln wälzen. Zum Schluss wieder gut kühlen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Butterkeksboden

Kuchen
Christophe
Michalak

Zutaten für 10 Personen

Butterkeksboden

100 g Butterkekse

125 g zerlassene Butter

50 g gegrillte Kokosraspeln

Käsekuchenfüllung

250 g Streichkäse (Philadelphia oder Saint Morët)

150 g Zucker

3 Eier

50 g Schmant

Erdbeersaft

2 Körbchen Erdbeeren

50 g Rohrzucker

Zubereitung

Butterkekse mit dem Mixer zerbröseln, Kokosraspeln dazugeben und mit zerlassener Butter verrühren. Mischung in die Glasförmchen drücken.

Zutaten für die Füllung mischen, Mischung in die Glasförmchen füllen und ca. 20 Min. bei 85° Hitze backen.

Erdbeeren mit Zucker im Wasserbad gar ziehen lassen, passieren, Saft kühl stellen.

Die Käsekuchenfüllung und den Erdbeersaft vorzugsweise 24 Stunden vorher zubereiten und kühl stellen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Cornflakes

Kuchen
Karin Lehmbach

Zutaten

Boden:

- 150 g Cornflakes
- 40 g Butter
- 20 g Zucker
- etwas Butter für die Form

Belag:

- 500 g Frischkäse (Philadelphia-Käse)
- 1 TL Mondamin Speisestärke
- 110 g Zucker
- etwas Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 125 ml saure Sahne
- 5 Eier

Verzierung:

- 250 ml Sahne

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 150° Umluft. Eine Springform (24 cm) fetten. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand der Form noch einmal gut ausfetten.

Die Cornflakes zerkrümeln, mit 20 g Zucker und Butterflöckchen vermischen und zwischen den Händen zerreiben, bis die Zutaten gut miteinander verbunden sind.

3 Viertel der Cornflakes-Masse mit einem Esslöffel in die Springform drücken, so dass ein Boden entsteht. Eier trennen. Den Frischkäse glatt rühren, mit 110 g Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, saurer Sahne und Eigelb vermischen und cremig rühren.

Das Eiweiß steif schlagen, die Frischkäse-Creme auf den Eischnee geben und vorsichtig unterziehen.

Die Masse auf den Boden füllen und den Kuchen 75 Min. im Ofen backen, anschließend auskühlen lassen. Sahne schlagen. Den Kuchen nun nach Belieben mit den verbleibenden Cornflakes und der Sahne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Erdbeeren

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

Boden:

- 250 g Butter
- 500 g Vollkornkekse

Füllung:

- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Quark, abgetropft
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Saft einer Zitrone
- 250 g Erdbeeren gewaschen, geviertelt

Zubereitung

Für den Boden:

Die Butter auf dem Herd schmelzen. Die Kekse in einer Schüssel grob zerbröseln und die flüssige Butter darüber geben. Das Ganze gut miteinander verkneten und den Boden einer Form mit dem Teig bedecken.

Für die Füllung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Quark, Mehl, Backpulver und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Weiche Butter und Zucker mit dem Mixer so lange rühren, bis der Zucker sich auflöst und die Butter schaumig wird. Anschließend die Butter unter die Quarkmasse heben und auf den Teigboden in die Kuchenform füllen. Zum Schluss die geviertelten Erdbeeren dazugeben. Bei 180 Grad im Ofen ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen im Ofen auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Mohn und Eierlikör

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

- 300 g Butter
- 8 Eier
- 1500 g Magerquark
- 150 g Hartweizen-Grieß
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 200 ml Eierlikör
- 2 Päckchen Käsekuchen-Hilfe

außerdem:

- 100 g Mohnsamen
- etwas Butter zum Fetten der Backform

Zubereitung

Den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen. Die Butter zerlassen und kühl stellen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelb zusammen mit dem Quark, dem Grieß, dem Zucker und Vanille-Zucker sowie dem Eierlikör und der Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren. Die Käsekuchen-Hilfe gleichmäßig unterrühren und den Eischnee locker unter die Quarkmasse heben.

Unter die Hälfte der Quarkmasse den Mohn rühren. Mit einem großen Esslöffel abwechselnd dicht an dicht von den zwei Quarkmassen, Häufchen auf den Boden die Blechkuchen-Springform setzen. Es entsteht eine Art Schachbrett.

Die Form auf der mittleren Schiene in den bei 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 60 Minuten backen.

Den Käsekuchen nach dem Backen noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Danach etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann den Rand von der Form lösen. Lauwarm schmeckt er besonders gut.

Gerda's Tipp:

Zu dem Käsekuchen frische Früchte wie Erdbeeren oder Himbeeren servieren. Prima schmeckt auch eine Fruchtsauce und wer es besonders edel mag, serviert zu dem Käsekuchen Preiselbeeren und einen Tuff Sahne.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Passionsfrüchten

Kuchen

Zutaten 16 Stücke bzw. 1 Springform

- 8 Passionsfrüchte
- 150 g weiche Butter
 - Butter für die Form
- 250 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Weichweizengries
- 750 g Magerquark
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. 6 Passionsfrüchte halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen, Saft dabei auffangen.

Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine luftige Masse entstanden ist.

Gries, Quark, Frischkäse und Passionsfruchtsaft unterrühren. Springform einfetten und die Masse einfüllen.

Im Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

Fruchtfleisch aus den restlichen Passionsfrüchten löffeln, auf dem Käsekuchen verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen nach Großmutter's Art

Kuchen

Zutaten

200 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g kalte Butter

Käsefüllung:

250 g Zucker
8 Eier
1/4 l Sahne
1 Päckchen Puddingpulver
750 g Schichtkäse (ersatzweise Quark)

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Backpulver, Salz und Vanillezucker auf dem Mehl verteilen. In die Mulde zuerst den Zucker und dann das Ei geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und rund um den Mehlkranz legen. Die Zutaten von innen nach außen möglichst schnell mit der Hand verkneten. Anschließend den Teig ausrollen und in eine Springform (28 cm Durchmesser) legen. Dabei einen Rand von zwei Zentimetern formen. Mit einem Messer den Teig einritzen, damit er Luft bekommt.

Käsefüllung:

Die Eier trennen, das Eiweiß schaumig schlagen und beiseite stellen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nun den durch ein Sieb gestrichenen Schichtkäse (ersatzweise abgetropften Quark), das Puddingpulver und die flüssige Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben. Zum Schluss den Eischnee dazu geben und vermengen. Jetzt die Füllung auf den Mürbeteig in die Springform gießen und eine Stunde bei 170 Grad (Heißluft) auf der mittleren Schiene backen. Danach noch zehn Minuten im ausgestellten Ofen bei halb geöffneter Tür stehen lassen. Dekoration nach Belieben. Zum Beispiel mit Sahnehäubchen, Mürbeteigherzchen im Schokomantel und Orangentranchen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 1

Kuchen

Zutaten

- 125 g Margarine
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Packung Vanillepudding
- 2 Packungen Vanillezucker
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 kg Magerquark
- 200 g Rosinen
- 30 g Hartweizengrieß
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und 1 Ei schaumig rühren.
Anschließend Vanillepuddingpulver, abgeriebene Zitronenschale und 4 Eier unterrühren.

Den Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen und nach und nach unter die Eicreme rühren. Die Masse sollte sehr glatt gerührt sein. Zum Schluss Rosinen unterheben.

Eine 26er Springform dünn mit Margarine einfetten und mit dem Grieß ausstreuen.
Die Käsekuchen-Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 70 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach ca. 40 Minuten den Käsekuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Nach 70 Minuten den Ofen ausschalten, die Tür etwas öffnen und den Käsekuchen langsam abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Der Käsekuchen wird dabei noch fester.

Den Käsekuchen noch warm aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 2

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 200 g flüssige Margarine
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 3 Tütchen Vanillezucker
- 6 EL Vollkorngrieß
- 1 Packung Soßenpulver (Vanille)
- 1 kg Magerquark

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät 3 Minuten verrühren. Anschließend die Masse in eine Springform füllen und bei 160 Grad (Heißluft) 70 Minuten backen.

Tipp: Zusammen mit Himbeergrütze und Vanillesahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 3

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten

- 1000 g Topfen (am besten unbehandelten Bauertopfen)
- 350 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL Weizengrieß
- 1 Päckchen Backpulver
- gehobelte Mandeln zum Bestreuen
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Eine 28er-Springform fetten, den Boden mit Backpapier auslegen und die gehobelten Mandeln einstreuen. Zuerst den Topfen auf einem sauberen Tuch gut abtropfen lassen, dann Topfen, Zucker; Butter, Eier, Vanillezucker und Zitrone glattrühren. Das Backpulver und den Weizengrieß vermischen und unter die Topfenmasse rühren.

Alles in eine 28er-Springform einfüllen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Bei ca. 180 Grad in mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.

Wenn der Käsekuchen beginnt, über den Rand der Form zu Backen, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, nach 10-15 Minuten wieder hinein schieben und gegebenenfalls wiederholen, bis der Kuchen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsesahnetorte

Kuchen

Zutaten

Mürbteigboden

120 g Butter

60 g Puderzucker

20 g Eigelb (1 Eigelb)

210 g Weizenmehl (Typ 550)

etwas ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

etwas Fruchtmarmelade

ein dünner Biskuitboden (ca. 26 cm Durchmesser und 1 cm Dicke, kann auch gekauft sein)

Käsesahne-Füllung:

120 g Eigelb (sechs Eigelb)

200 g Zucker

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 ml Milch

500 g Magerquark

7 Blatt Gelatine

500 ml Sahne (aufgeschlagen)

ca. 300- 400 g Aprikosen (aus der Konservendose)

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillemark und Salz geschmeidig kneten. Eigelb zufügen und zum Schluss das Mehl unterkneten. Den fertigen Teig in Folie wickeln und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen. So bekommt der Teig eine schöne Bindung und lässt sich besser ausrollen.

Den gekühlten Teig auf etwa dreieinhalb Millimeter Stärke ausrollen und mit einem Ring zwei Böden von 26 Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Die Böden auf ein leicht gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. zehn Minuten goldbraun backen. Die fertigen Böden aus dem Ofen nehmen und einen Boden sofort mit einem Messer in zwölf Stücke teilen, damit der Teig nicht bricht.

Den anderen Boden im Ganzen auskühlen lassen, mit etwas Fruchtmarmelade bestreichen und mit dem Biskuitboden belegen. Diesen Boden mit einem Ring von 26 Zentimetern Durchmesser und fünf Zentimetern Höhe umstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer Schale bereit stellen. Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale in einen Topf geben und gut verrühren. Die Milch unterrühren und die Eigelb- Milchmischung jetzt auf dem Herd unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis sie eine dickliche Konsistenz bekommt. Dann die Gelatine zugeben, gründlich unterrühren und den Topf beiseite stellen.

Den Magerquark in eine Schüssel geben, glatt rühren und die warme Creme nach und nach unter den Quark ziehen. So kühlt die Masse langsam ab und die Schlagsahne läuft beim Unterziehen später nicht weg. Die Aprikosen abtropfen lassen und auf dem vorbereiteten Boden verteilen.

Die aufgeschlagene Schlagsahne vorsichtig unter die abgekühlte Quarkmasse ziehen und die fertige Creme in den Tortenring auf die Aprikosen geben.

Den Tortenring komplett füllen und oben glatt streichen. Die Käsesahne-Torte für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie eine schöne Bindung bekommt. Aus der Kühlung nehmen und den Ring entfernen.

Den in Stücke geschnittenen Mürbteigboden auflegen und mit Puderzucker gleichmäßig absieben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Sahne-Torte

Kuchen
Karl-Heinz Heeger
aus Rheine

Zutaten

- 30 Löffelbiskuits
- 125 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 1/2 l Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Tasse Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 Päckchen Zitronen-Götterspeise (enthält 2 Beutel)
Saft von 2 Zitronen
- 2 EL Quark

Zubereitung

In einem Topf eine Tasse Wasser mit Zucker, Vanillezucker, Frischkäse, Quark und Zitronensaft verrühren und leicht erwärmen. Zitronen-Götterspeise mit wenig Wasser (circa 2 Esslöffel) in einer Tasse anrühren und zum Quellen für fünf bis zehn Minuten in ein Wasserbad stellen. Angedickte Götterspeise in die Frischkäse-Mischung geben. Abkühlen lassen. Danach mit steifer Sahne vermengen.

Backpapier in eine Springform klemmen und die Masse einfüllen. Etwa 10 Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden und rundum in die Frischkäsemasse drücken, so dass sie einen geschlossenen Rand bilden. Zwei Stunden kalt stellen und hart werden lassen.

Für den Boden 20 Löffelbiskuits zerbröseln und mit Butter vermengen. Auf der fest gewordenen Käsetorte verteilen und leicht andrücken. Mithilfe einer Platte die Torte in der Form umdrehen. Springform lösen, Backpapier entfernen und nach Belieben mit Streuseln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsesahnetorte mit Himbeeren

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

- 1 Tortenring (26 cm Durchmesser)

Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Milch

Biskuitboden:

- 3 Eier Größe L
- 3 Eigelb Größe L
- 150 g Zucker
- 110 g Weizenpuder
- 75 g Mehl
- 75 g Butter

(In diesem Rezept fehlt kein Backpulver)

Füllung:

- 375 g Sahne
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 700 g Quark
- 7 Blatt Gelatine
- 400 g Sahne geschlagen
- 500 g frische Himbeeren
- 80 g Himbeerkonfitüre

Garnitur:

- 12 frische Himbeeren
- 150 g Sahne, geschlagen
- etwas Puderzucker

Käsesahnetorte mit Himbeeren

Kuchen
Eva Heß

Zubereitung

Für den Mürbeteig

Aus Mehl, Butter, Puderzucker und Milch einen Mürbeteig kneten. Anschließend den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ca. 3mm stark ausrollen, mit einem Tortenring (26 cm) ausstechen und auf Backtrennpapier bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Für den Biskuitteig:

Eier, Eigelb und Zucker warm und kalt aufschlagen (d.h. Zutaten in einer Schüssel auf einem Wasserbad auf ca. 38 Grad erhitzen und verrühren und dann wird die Masse kalt zu Ende geschlagen). Beim Kaltschlagen so lange schlagen, bis eine sehr helle luftige und kalte Masse entstanden ist. Das kann je nach Außentemperatur und Schlagwerkzeug bis zu 20 Minuten dauern.

Butter erhitzen und auflösen, mit dem gesiebten Mehl und Weizenpuder unter die kalt geschlagene Eiermasse heben.

Anschließend in einen mit Backpapier eingeschlagenen Ring (26 cm Durchmesser) füllen und 40-45 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Der Biskuit kann auch in einer gefetteten Springform gebacken werden. Den Boden auskühlen lassen, aus der Form lösen und horizontal in der Mitte durchschneiden. Die Unterseite des Bodens wird dann zum Deckel der Torte und die Oberseite wird zum ausgestochenen "Innenteil".

Für die Füllung:

375 ml Sahne und Zucker aufkochen und mit den Eigelb zur Rose aufschlagen (d.h. die Masse so lange aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt. Test: ein Holzkochlöffel nass abspülen und kurz in die Masse tauchen, wieder herausziehen und darüber blasen, dann sollte ein rosen-ähnliches Muster entstehen). In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die fertig abgezogene Masse durch ein Haarsieb laufen lassen. Anschließend die Gelatine in die noch heiße Masse einrühren. Etwas abkühlen lassen. Dann den Quark unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Tortenaufbau

Den Mürbeteigboden mit Himbeerkonfitüre bestreichen, den etwas kleiner ausgestochenen Biskuitboden auflegen, Himbeeren geschlossen darauf setzen, den Tortenring darum stellen und die fertige Sahnemasse in den Ring einfüllen. Die untere Hälfte des Biskuitbodens in 12 Kuchenstücke einteilen und sofort schneiden. Die fertig geschnittenen Biskuitböden auflegen. Anschließend mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur Die ausgekühlte Sahnetorte aus dem Ring schneiden. Die Oberfläche mit Puderzucker abstauben. Auf jedes Stück mit einer 12er Sterntülle eine Sahnerosette spritzen und auf die Rosette je eine Himbeere setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Katalanischer Butterkuchen

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 8 Eier (Größe M)
- 250 g Puderzucker
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
- Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g Mandeln, geschält und gerieben
- 50 g flüssige Butter
- Semmelbrösel für die Form
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Springform

Erdbeer-Sorbet:

- 1,2 kg Erdbeeren
- 150 ml Wasser
- 6 EL Zucker
- 12 TL Orangenlikör
- 6 EL Zitronen- oder Limettensaft

Deko:

- Sahne
- evtl. Orangenlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Dann die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen und anschließend die abgeriebene Orangenschale und das Vanillemark zugeben. Dann abwechselnd Mandeln und flüssige Butter unterheben.

Nun das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse ziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Die Mandelmasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und Orangenlikör beträufeln.

Für das Erdbeer-Sorbet die Erdbeeren putzen und halbieren. Wasser mit Zucker erhitzen, bis dieser sich aufgelöst hat. Dann das Zuckerwasser abkühlen lassen. Die Erdbeerhälften - bis auf einige zum Garnieren - zugeben und pürieren. Mit Orangenlikör und Zitronensaft verrühren. Die Masse nun in eine gefrierfeste Form füllen und im Tiefkühlfach ca. 3 Stunden fest werden lassen. Dabei mehrmals mit einem Mixer aufrühren.

Das Erdbeer-Sorbet mit dem Mandelkuchen auf einem Teller anrichten. Zusätzlich geschlagene Sahne - nach Geschmack mit ein wenig Orangenlikör parfümiert - servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Crossie-Torte

Kuchen

Zutaten 12 Stücke

- 50 g Mandelstifte
- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 80 g Cornflakes
- 1 Glas Sauerkirschen (720 g EW)
- 125 ml Kirschsafft
- 40 g Zucker
- 1 Packung roter Tortenguss
- 125 ml Wasser
- 2 EL Kirschwasser (oder Orangensaft)
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Vanillejoghurt
- evtl. 8 Knubberkirschen am Stiel

Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad zerlassen. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Nudelrolle grob zerstoßen. Mit den Mandeln unter die Kuvertüre mischen. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln 8 kleine Häufchen auf Backpapier setzen (für Schoko-Crossies als Garnitur). Übrige Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) drücken. Alles 30 Minuten kalt stellen.

Kirschen abgießen, dabei 125 ml Saft auffangen. Diesen Kirschsafft mit Zucker, Tortengusspulver, 125 ml Wasser verrühren und aufkochen. Kirschen, Kirschwasser (oder Orangensaft) zugeben, auf den Crossieboden geben und 1 Stunde lang kalt stellen.

Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Jogurt zugeben und kurz weiter schlagen. Torte aus der Form lösen, Sahne mit einem Löffel in Klecksen darauf verteilen. Mit den Crossies und eventuell den Kirschen garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

- 8 Zwieback
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Schuss Rum

- 1 Tafel Blockschokolade
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 Päckchen roter Tortenguss

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und in eine Springform füllen. 30 Minuten bei 175 Grad backen. Herd ausschalten. Auf den Kuchen die Tafel Blockschokolade legen. Nach dem Schmelzen (ca. 10 Minuten) gleichmäßig verstreichen, auskühlen lassen. (am besten über Nacht)

2 Gläser Sauerkirschen auf der Schokolade verteilen und mit rotem Tortenguss überziehen.

Mit Sahne schmeckt der Kuchen noch besser.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschkuchen von Karola

Kuchen

Zutaten

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschale (oder Zitronen- oder Orangen-Pack v. Dr. Oetker = gut)
- 2 EL Kaffeesahne
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 gestr. TL Backpulver

außerdem:

- 40 g weiche Butter
- 60 g Mandelblättchen
- 40 g Zucker
- 1/2 TL Zimt

- 1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zitronenschale und Kaffeesahne unterrühren.

Eier nacheinander unterrühren

Mehl m. Backpulver mischen u. kurz unterrühren.

Den Boden mit der 40 g weichen Butter bestreichen (mach ich mit Gabel od. Hand)

Mandelblättchen gleichmäßig darauf streuen

Zucker und Zimt mischen und drüberstreuen.

Teig in die Form geben

Kirschen in den Teig drücken

Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 – 50 Min. backen

Abkühlen und Puderzucker nach Geschmack

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Kuppeltorte mit Amaretto

Kuchen

Zutaten

50 g + 200 g Marzipanrohmasse
100 g weiche Butter/Margarine
100 g + 3 TL Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
150 g Mehl
1 Backpulver
gestrichener
TL
25 g gem. Mandeln
3 EL Milch
1 Glas (720 ml) Kirschen
2 1/2 gehäufte Speisestärke
EL (35 g)
1 gemahlenen Zimt
Messerspitze
und etwas
6 Blatt weiße Gelatine
125 g Amarettini (ital. Mandelkekse)
3 EL Amaretto-Likör
750 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
evtl. gehackte Pistazien zum Verzieren
Backpapier
Klarsichtfolie

Kirsch-Kuppeltorte mit Amaretto

Kuchen

Zubereitung

1. Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. 50 g Marzipan grob raspeln. Mit Fett, 100 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, im Wechsel mit Milch unterrühren. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.
2. Kirschen abgießen, Saft auffangen. 6 EL Saft und Stärke verrühren. Rest Saft und 1 Messerspitze. Zimt aufkochen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen, bis auf ca. 16, unterheben. Etwas abkühlen. Auf den Boden streichen, auskühlen.
3. Gelatine kalt einweichen. Amarettini, bis auf ca. 16, zerbröckeln, mit Likör beträufeln. Sahne steif schlagen, dabei 3 TL Zucker einrieseln. Gelatine bei milder Hitze auflösen. Nacheinander 4 EL Sahne einrühren, unter Rest Sahne heben. Bröckel unterheben. Kuppelartig auf die Torte, etwas an den Rand streichen. 4 Std. kalt stellen.
4. 200 g Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker verkneten. Zu 2 Rollen (je ca. 15 cm lang) formen. Jeweils zwischen Folie zum Streifen (ca. 5 x 38 cm) ausrollen, Ränder gerade schneiden. An den Tortenrand drücken, oben wellenartig formen. Evtl. aus Rest Marzipan 1 Stern ausstechen, auf die Torte legen. Mit Hilfe eines Ausstechers Sterne mit Zimt auf die Tortestäuben und verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 6 Std.)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Nougat-Torte

Kuchen
Renate Kölker aus
Rheine

Zutaten

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geriebene Zartbitterschokolade
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rum

Zutaten für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 TL Zucker
- 1/2 l Sahne
- 4 gehäufte TL Instant-Vanillepuddingpulver (für kalte Zubereitung, ohne Kochen)
- 3 flache EL Nuss-Nougat-Creme (zimmerwarm)
- 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Für den Boden die Eier trennen. Das Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mandeln, Haselnüsse und Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Rum und Schokolade dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 bis 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen.

Für den Belag zunächst die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Kuvertüre auf einer glatten Fläche (zum Beispiel ein Backblech) verstreichen und trocknen lassen. Mit einem kleinen Spachtel oder einem Messer wird die Kuvertüre später in kleinen Röllchen abgeschabt und als Deko auf der Torte verteilt.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Die Sauerkirschen auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Eine Handvoll davon zur Seite legen. Sie werden später ebenfalls für die Deko benötigt. Ein Viertel Liter des Kirschsafts mit Tortenguss und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, den Guss über die Kirschen geben und auskühlen lassen.

Unterdessen die Sahne mit dem Instantpudding steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme unterheben. Die Masse auf die Kirschsicht geben. Zum Schluss noch dekorieren: mit den (wie oben beschrieben) abgeschabten Kuvertüre-Röllchen und den übrigen Kirschen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Schmant-Torte

Kuchen

Zutaten

Tortenboden:

- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Schokobiskuit:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Belag:

- etwas Aprikosenmarmelade
- 400 g Schmand
- 1 Glas Schattenmorellen
- 60 g Tortenguss
- 500 ml Schlagsahne
- etwas Zimt und Zucker

Zubereitung

Tortenboden:

Für den Tortenboden alle Zutaten zusammen zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig ausrollen, mit Tortenring ausstechen und bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Schokobiskuit:

Für den Schokobiskuit das Eigelb mit Wasser und Zucker schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen und zusammen mit dem Gemisch aus Mehl, Speisestärke und Kakao locker unter den Eigelbschaum heben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Pergamentpapier auslegen, am Boden einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darin auf der unteren Schiene des auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofens 50 - 60 Minuten backen. Kurz ausdampfen lassen und zum Erkalten auf einen Kuchendraht stürzen.

Belag:

Den Tortenboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Schokoboden darauf legen. Die Kirschen abseihen und den Saft mit Tortenguss abbinden. Die Kirschen hinzugeben und verrühren, die Masse auf den Tortenboden geben und erkalten lassen.

Den Schmant darauf verteilen und mit Zucker süßen. Darauf die geschlagene Sahne flockig verteilen und mit Zimt pudern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschtörtchen in Muffinformen

Kuchen

Zutaten 12 Stück

- 130 g Butter
- 15 g Rum
- 35 g Staubzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiße Mandeln, gerieben (ohne Schale)
- 100 g Mehl
- 150 g frische Kirschen (nach eigenem Gusto: Herz- oder Sauerkirschen)

Garnitur:

- 150 g Mascarpone
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 12 Kirschpaare mit Stiel zum Dekorieren
- Schokoladendekor
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Butter mit Rum und Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach zugeben. Eiweiß mit Zucker und Salz zum cremigen Schnee aufschlagen und unter Buttermasse ziehen.

Mehl und geriebene Mandeln mischen und unterheben. Papierförmchen in die Muffinformen legen und die Masse auf die zwölf Stück aufteilen. Kirschen entkernen und zwei bis drei Stück in jede Törtchenmasse drücken.

Muffins im auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Garnitur Weiche Butter mit Staubzucker weiß schaumig aufschlagen, Mascarpone nach und nach zugeben. Diese Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins dekorativ aufspritzen. Mit Pistazien, Kirschen und Schokoladendekor verzieren somit sind aus einfachen Muffins noble Törtchen geworden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschtorte mit Vanillecreme

Kuchen
Lafer

Zutaten

Boden:

- 80 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g weiße Schokolade, aufgelöst
- 3 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 25 g Mandeln, gehackt und geröstet

Kirschfüllung:

- 800 g Kirschen (Schattenmorellen tiefgekühlt)
- ca. 1/2 l Kirschsafft
- 2 Zimtstangen
- 100 g Zucker
- ca. 3 EL Speisestärke
- 4 cl Kirschwasser

Vanillecreme:

- 500 g Milch
- 1 Vanillestange aus Tahiti
- 150 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Butter
- 4 Eigelb
- 25 g Mehl
- 35 g Mondamin
- ca. 300 g Sahne, steif geschlagen
- 120 g Schokoraspeln, gehobelt
- Cocktailkirschen mit Stiel
- Schoko-Ornamente

Kirschtorte mit Vanillecreme

Kuchen
Lafer

Zubereitung

Boden:

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die weiße, aufgelöste Schokolade und die Eigelbe nach und nach begeben und weiter schaumig schlagen.

Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl und den gehackten, gerösteten Mandeln unter die Schokoladenmasse heben.

Die Masse in eine Tortenform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.

Kirschfüllung:

Die Kirschen langsam auftauen lassen und den Saft auffangen. Diesen Saft gemeinsam mit dem Kirschsaft aus der Flasche aufkochen, so dass es 1 Liter Flüssigkeit ergibt. Den Kirschsaft nun mit den Zimtstangen und dem Zucker auf 300 ml einkochen lassen.

Die Speisestärke mit kaltem Wasser an rühren. Die Zimtstangen entfernen, den Kirschsaft mit der angerührten Speise stärke binden und die Kirschen zugeben. Kräftig durchkochen lassen und etwas abkühlen.

Vanillecreme:

Die Milch mit der Vanille und dem Zucker aufkochen Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren und die heiße Vanillemilch langsam einrühren.

Das Ganze unter ständigem Rühren auf kochen lassen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen.

Zum Schluss die Masse durch ein Sieb streichen. Die fertige Vanillecreme in die Tortenform auf die Kirschen geben.

Sobald die Vanillecreme angezogen und ausgekühlt ist, den Tortenring abziehen und die Seiten mit der Sahne einstreichen. Mit gehobelten Schokoraspeln die Seiten einstreuen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, eine Rosette aufspritzen und Cocktailkirschen und Schoko-Ornamente (Blüten und Blätter) darauf verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Zucker
50 g Butter
1 Ei
3 - 4 EL Milch
ca. 3 Kiwis
Butterguss:
75 g Butter
50 g Zucker
50 g Mandelblättchen
1,5 EL Mehl
1,5 EL Milch

Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Zucker vermischen. Butter, Ei und Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 25 cm großen Kreis ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen und leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 225 Grad etwa 10 Minuten backen.

Die Zutaten für den Butterguss in einem Kochtopf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Guss darüber verteilen.

Die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und den Kiwi-Kuchen nochmals etwa 10 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokostorte mit Pfirsichen

Kuchen

Zutaten

- 200 g Kokosflocken
- 250 g Kokosmilch
- 6 Eier
- Butter für die Form
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronen- oder Kokoslikör (nach Belieben)
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 2 EL Kokosmehl (ersatzweise Weizenmehl)
- 1 Tütchen Backpulver

Früchtebelag:

- 800 g Pfirsiche
- 3-4 EL Zucker
- 150 ml Weißwein oder Sekt (ruhig lieblich) oder Apfelsaft
- 3 Blatt Gelatine
- eine Handvoll Himbeeren als Dekoration
- eine Handvoll Heidelbeeren als Dekoration

Zubereitung

Die Kokosflocken in einer Schüssel mit Kokosmilch begießen, gründlich mischen und einweichen. Die Eier trennen. Eiweiß in der Küchenmaschine zusammen mit der Salzprise langsam zu einem dichten Schnee schlagen.

Unterdessen die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührers dick und cremig schlagen, gegebenenfalls mit Zitronen oder Kokoslikör, Zitronenschale und -saft würzen. Schließlich auch das Kokosmehl, das Backpulver und die eingeweichten Kokosflocken unterrühren.

Den Eischnee in zwei Portionen behutsam unterziehen. Diese Masse in eine dick mit Butter ausgestrichene Form füllen. Bei 150 Grad Celsius (Umluft: 170 Grad Unter- und Oberhitze) im vorgeheizten Ofen etwa 60 bis 65 Minuten backen.

In der Form nur kurz abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und endgültig auskühlen lassen. Die Pfirsiche schälen. Von reifen Früchten lässt sich ganz leicht die Haut abziehen. Oft sitzt die Schale sehr fest.

Dann muss man die Früchte mit kochendem Wasser überbrühen, sofort kalt abschrecken und pellen. In jedem Fall die Früchte in Spalten schneiden, mit dem Zucker mischen und kurz durchziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit dem Wein, Sekt oder Apfelsaft mischen.

In einer Kasserolle mit dem Zucker auflösen und etwas einkochen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Abkühlen, aber noch nicht fest werden lassen. Den abgekühlten Kuchen wieder in die Form spannen, die Früchte auf der Oberfläche verteilen, dabei darauf achten, dass sich ein schönes Bild ergibt. Den gelierenden Saft darüber verteilen und anschließend kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist.

Tipp: Zwischen den Pfirsichspalten als Farbtupfer Beeren verteilen, bevor der Guss alles überglänzt. Mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Konditor-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

Füllung:

1 kg Quark

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

3 Eier

600 ml Milch

60 g flüssige Butter

Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden verrühren und ohne Rand vorbacken, ca. 10 Min. bei 180 Grad (etwas für Rand übriglassen)

Rest Teig als Rand in die Form, Füllung hinein. Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Leichter Früchtegratin

Kuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1/4 l Vollmilch
- 1/4 l Rahm
- 1 Vanilleschote
- 6 EL frische Früchte (Beeren, Feigen, Mangos)

Zubereitung

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren und das Mehl darunter ziehen. Die Milch zusammen mit dem Rahm und der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen.

Kochend heiß unter die Eimasse rühren und nochmals eine Minute kochen.

Die Masse so lange kochen lassen, bis die Creme bindet, dann bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Creme heben.

Die zerkleinerten Früchte in eine Gratinform geben und mit der Creme überziehen. Unter dem heißen Grill 2 bis 3 Minuten gratinieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Limonadenschnitten

Kuchen

Zutaten

250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
125 ml Speiseöl
150 ml Orangenlimonade
250 g Mehl
3 gest. TL Backpulver
50 g Schokostreusel

Belag:

2 Dosen gesüßte Aprikosen (je 470 g
Abtropfgewicht)
500 g Schmant
6 Päckchen Vanillezucker
35 g Sahnesteif
600 g Sahne
etwas Zimtzucker

Zubereitung

Boden:

Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Zucker mit einem Päckchen Vanillezucker und Eiern aufschlagen. Erst Öl nach und nach einlaufen lassen, dann Orangenlimonade.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Schokostreuseln vermengen. Mehl-Schoko-Mischung in aufgeschlagene Masse unterrühren. Gleichmäßig auf das Backblech streichen und in den auf ca. 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit ca. 25 bis 30 Minuten. Dann auskühlen lassen, stürzen und gegebenenfalls Backpapier abziehen.

Belag:

Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Sahne mit drei Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Schmant mit restlichem Vanillezucker verrühren, Aprikosenstücken vorsichtig einrühren und Sahne unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, leichte Wellen zur Dekoration eindrücken und mit Zimtzucker bestreuen. Kurze Zeit kühl stellen und in beliebig große Stücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mamas Sonntagskäsetorte

Kuchen
Thorsten Bahne

Zutaten

Teig:

375 g Mehl

2 Backpulver

Messerspitze

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

20 g gemahlene Mandeln

Creme:

1 kg Magerquark

275 g Zucker

Eine unbehandelte Zitrone

4 Eier

100 g Butter

100 g Mehl

2 Dosen Mandarinspalten

1 Eigelb

Zubereitung

Backofen auf 180 – 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Ei zufügen und einen Mürbeteig zubereiten. Teig ausrollen und eine Springform (26 cm) damit auskleiden. Darauf gemahlene Mandeln verteilen.

Für die Creme Butter auflösen. Zitronensaft auspressen und Zitronenschale abreiben. Magerquark, Zucker, 3 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Eier, geschmolzene Butter und Mehl zu einer cremigen Masse verrühren.

Mandarinspalten abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Darüber die Quarkmasse geben. (Eventuell mit übrig gebliebenen Teig verzieren.)

Den Kuchen ca. 60 Minuten backen, dann mit verquirltem Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten weiter backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinen-Quark-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 60 g kalte Backmargarine
- 70 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1/2 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- 200 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

Füllung:

- 500 g Quark (40 % Fett)
- 100 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Eier
- 20 g Speisestärke
- 300 g Sahne, geschlagen
- 1 Dose Mandarinen (850 ml) gut abgetropft
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 1 - 2 EL Milch

Streusel:

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 4 g Backpulver
- 160 g Mehl
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

Mandarinen-Quark-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 20 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Den ausgekühlten Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und einen Ring geben. Den Rand zwischen Ring und Mürbeteig innen und außen mit etwas von dem restlichen rohen Teig abdichten, damit die Quarkmasse nicht auslaufen kann.

Für die Streusel

Butter mit Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Bittermandelaroma und Zucker glatt kneten. Mehl und Backpulver zusammen sieben und zur Buttermasse geben. Alles kneten, bis Streusel entstehen.

Für die Füllung:

Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Speisestärke und Milch mit einem Schneebesen vermischen. Dann mit Quark, Vanillemark, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale mischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. 1/4 der Masse auf den Mürbeteigboden geben. Darauf die gut abgetropften Mandarinen verteilen und anschließend die restliche Quarkmasse darauf geben. Mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Nun weiterbacken bei 150° bis die Masse an die Ringgrenze backt. Den Kuchen wieder herausnehmen und abkühlen lassen. Das Ganze 3-4 mal wiederholen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Kuchen auskühlen lassen, aus dem Ring schneiden und mit Puderzucker abstauben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinen-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

- 2 Eier
- 2-3 EL warmes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Belag:

- 1 Dose Mandarinen, (Füllmenge 312 ml, Abtropfgewicht 175 ml)
- 400 ml süße Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 200 ml saure Sahne
- 1 Päckchen Orangensaft-Instantpulver (ergäbe ca. 0,75 l)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eier und Wasser in einen Schüssel geben und ca. eine Minute schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und etwa zwei Minuteniterrühren. Mehl mit in die Masse sieben und vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 160° ca. 30 Minuten im Umluftherd (ohne Vorheizen) oder im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Den Tortenboden erkalten lassen, aus der Form nehmen, waagrecht halbieren und um den erkalteten Boden einen Tortenring schließen. Den „Deckel“ gleichmäßig in zwölf Stücke schneiden.

Tipp: Nicht den Rand der Springform fetten, da der fertig gebackene Kuchen sonst zusammenfällt!

Tipp: Die Zutaten für den Biskuitteig, auch die Eier, sollten alle die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Süße Sahne und Sahnesteif in einer Schüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen. Saure Sahne und Orangensaft-Instantpulver verrühren, mit dem Handrührgerät aufschlagen und mit der süßen Sahne vermengen. Die Mandarinen vorsichtig unterheben, die Masse auf dem Tortenboden verteilen und den vorgeschnittenen „Deckel“ auflegen. Die Torte im Kühlschrank etwa zwei Stunden erkalten lassen (am Besten über Nacht) und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schüssel und Schneebesen zum Sahneschlagen zwei Stunden vor Gebrauch in den Kühlschrank stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben, dann wird die Sahne fester.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinenwirbel

Kuchen
Andre Weber

Zutaten

300 g Mehl
150 g Margarine
150 g Zucker
2 Eier
2 TL Backpulver

Füllung:

150 g Zucker
500 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
400 g Schmand
2 Päckchen Puddingpulver Vanille
4 kleine Dosen Mandarinen
1 große Dose Aprikosen
1 Päckchen Tortenguss klar

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, Margarine unterkneten. Eier und Zucker dazu geben, erneut verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) verteilen, dabei am Rand etwas hocharbeiten.

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Für die Füllung 2 Schöpfkellen Milch mit Zucker und Puddingpulver mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und das Puddingpulvergemisch einrühren. Unter Rühren kurz aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen. Schmand und Zitronensaft unterrühren.

Die Masse auf dem Mürbeteigboden in der Springform verteilen und die abgetropften Früchte darauf dekorieren. Den Kuchen 40-50 Minuten backen.

Tortenguss nach Anleitung herstellen und auf den abgekühlten Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelfrischkäsetorte

Kuchen
Ramon Mestnik

Zutaten

Teig:

- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker

Creme:

- 5 Blatt Gelatine
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Amaretto
- 150 ml Kaffee
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Sahne
- 4 EL Preiselbeeren

Mandelblättchen und Schokolocken

- 1 Tafel Schokolade zur Dekoration

Mandelfrischkäsetorte

Kuchen
Ramon Mestnik

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Zimt und Vanillezucker schaumig schlagen. Mandeln unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Puderzucker nach und nach unterrühren. Eischnee unter die Eimasse heben. Eine Springform (28cm) mit Backpapier auslegen, die Teigmasse einfüllen und ca. 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Gelatine nach Anweisung einweichen. Eigelb und 40 g Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Amaretto und 2 EL Kaffee erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Creme rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und den übrigen Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne unter die Creme heben.

Den abgekühlten Biskuitboden waagerecht halbieren. Einen Tortenring um den unteren Boden schließen, diesen mit Kaffee tränken. Preiselbeeren auf den Boden streichen, 5 EL Creme darauf verteilen. Den zweiten Biskuitboden würfeln, mit Kaffee beträufeln und auf der Creme verteilen.

Die übrige Creme darauf geben, Torte kühl stellen. Mit Mandelblättchen und Schokolocken (eine Tafel Schokolade klein hobeln) garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandel-Kirsch-Torte

Kuchen
Adam Rise aus
Münster

Zutaten

Boden

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 200 g fein gemahlene Mandeln
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen (680 g)
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g dunkle Raspelschokolade

Zubereitung

Den Boden einer Springform von 24,5 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand der Form darum spannen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig das Eiweiß steif schlagen, anschließend Zucker und gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben. Backpulver und Stärke mischen und mit einem Schneebesen unterziehen. Den Teig in die Form gießen und ca. 35 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach den Tortenboden auf eine Servierplatte legen und einen Tortenring eng darum spannen. Währenddessen die Kirschen gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Vom Kirschsafte 250 ml abmessen (falls der Saft nicht ausreicht, mit Wasser auffüllen).

Den Saft mit Zucker und Tortenguss nach Packungsanleitung einen Tortenguss kochen. Die abgetropften Kirschen kurz in den heißen Guss geben und vorsichtig verrühren. Diese Kirschmasse wenige Minuten leicht abkühlen lassen und dann auf den Tortenboden in die Form gießen und gleichmäßig verteilen. Die Kirschmasse muss ganz abkühlen. Anschließend die Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen und auf die Kirschen streichen. Mit den Schokoraspeln bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelkuchen 1

Kuchen

Zutaten

8 Eier
1 Vanilleschote
300 g Butter flüssig
4 Tasse Mandeln gerieben
2 Tasse Mehl
2 Tasse Puderzucker
2 TL Zimt
1 Zitronenschale gerieben
Messerspitze
4 TL (gestrichen) Backpulver
100 g Schokolade weiß
2 EL Amaretto

Zubereitung

Eier trennen und Eigelbe mit dem ausgekratzten Vanillemark schaumig schlagen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Mandeln, Mehl, Zimt, Backpulver, Zitronenschale und geschmolzene Butter zu einem Teig verrühren.

Zucker-Eimasse und Eischnee unterheben. Schokolade raspeln den Teig mischen. Bei 180 Grad 40 Minuten in den Backofen schieben.

Dazu jeweils 1 Kugel Vanille und Mandel-Eis geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelkuchen 2

Kuchen

Zutaten

- 250 g geschälte Mandeln
- 250 g Puderzucker
- Zitronenschale einer Bio-Zitrone
- 4 Eier

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Mandeln fein hacken.
Anschließend Eier und Zucker schaumig rühren und vorsichtig die Mandeln und die geriebene Zitronenschale unterheben.

Dann kann der Teig in eine gefettete Springform und kommt für 25-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Ist die Springform auf Zimmertemperatur abgekühlt, kann man den Kuchen rausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelschnitten

Kuchen
Ulrike Rinninger
aus Sontheim

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
100 g Zucker
2 Eier
250 g Butter

Füllung:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g grob gehackte Mandeln
400 g Zucker
1 TL Zimt
etwas Butter
Marmelade

Zubereitung

Butter, Zucker und die beiden Eier miteinander verrühren. Dann das Mehl unterheben und zu einem glatten Mürbteig verkneten.

Den Teig anschließend in jeweils 6 cm breite Teigstreifen auswellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Fingerdicke Teigröllchen für den Rand formen und mit etwas Eigelb auf die Teigstreifen kleben. Nun die Streifen mit Marmelade bestreichen.

Für die Füllung etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mandeln anrösten, Zucker dazugeben und etwas karamellisieren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen und die abgekühlte Mandelmasse mit Zimt unterheben.

Diese Masse auf die Teigstreifen gleichmäßig verteilen und bei 180 °C für ca. 15—20 Min. backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandeltorte mit Brombeersoße

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 140 g Mehl (plus etwas mehr für die Arbeitsfläche)
- 50 g Butter, in kleinen Stücken (plus etwas mehr zum Einfetten)
- 30 g Puderzucker, gesiebt
- fein abgeriebene Schale von einer halben Zitrone (unbehandelt)
- 1 verquirltes Eigelb
- 1,5 EL Milch

- 4 EL Brombeergelee zum Bestreichen

Füllung:

- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 verquirlte Eier
- 1 TL Bittermandelaroma
- 130 g Reismehl
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 3 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Brombeersoße

- frische Brombeeren
- brauner Zucker

Mandeltorte mit Brombeersoße

Kuchen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Anschließend eine Obstkuchenform (20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit dem Teig auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Brombeergelee bestreichen.

Für die Füllung Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Anschließend Bittermandelaroma, Reismehl und gemahlene Mandeln hinzufügen. Die Masse in die Teigform gießen, glatt streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Das Ganze 40 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Zum Schluss die Torte mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Für die Brombeersoße die Brombeeren zusammen mit dem braunen Zucker aufkochen, anschließend vom Herd nehmen. Zum Schluss das Ganze durch die "Flotte Lotte" (Passiergerät) geben und zu der Mandeltorte servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marmorierter Puddingkuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Knetteig:

175 g Weizenmehl

25 g Kakao (ungezuckert)

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

2 Päckchen Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille

120 g Zucker

750 ml Milch

100 g Zartbitterschokolade

3 Becher Dr. Oetker Creme legere (je 150 g)

Belag:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss klar

250 ml Mandarinenensaft (aus der Dose) , eventuell mit Wasser ergänzt

30 g Zucker

Marmorierter Puddingkuchen

Kuchen

Zubereitung

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Knetteig:

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und vorbacken. Backzeit: etwa 10 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten.

Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Pudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Creme legre unter den Pudding rühren. Unter 1/3 der Puddingcreme die geschmolzene Schokolade rühren.

Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht. Den hellen Pudding in die Springform füllen und glatt streichen. Den dunklen Pudding darauf geben, glatt streichen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmorieren ziehen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 50 Minuten

Backofen ausschalten und bei offener Backofentür den Kuchen noch 10 Minuten stehen lassen.

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Belag:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Mandarinspalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, aber mit Mandarinsaft und Zucker, zubereiten und auf der Tortenoberfläche verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Äpfelkuchen

Kuchen
Anita Eberhardi
aus Marburg

Zutaten

Boden:

175 g + 250 g Butter
250 g + 250 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Stärkemehl
125 g + 200 g Zucker
100 g Mandelblattchen
1 Päckchen Vanillezucker
8 Eier
Salz

Belag:

200 g Marzipan
200 g Preiselbeeren
1 1/2 kg Apfel
3-4 EL Zitronensaft
300 g Schmand
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Puderzucker

Zubereitung

175 g Butter schmelzen lassen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und etwas Salz mischen. Die Butter zu der Zuckermischung gießen und zu Streuseln kneten. Die Mandeln untermischen und auskühlen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Butter mit Vanillezucker, restlichem Zucker und Salz cremig rühren. Vier Eier im Wechsel mit 4 EL Stärke unterrühren. Die restliche Stärke, Mehl und Backpulver unter die Fett-Eiermasse rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Äpfel und Preiselbeeren darauf verteilen.

Marzipan reiben und den Schmand zufügen. Die Masse glatt rühren. Dann die restlichen Eier und das Puddingpulver unterrühren. Den Guss über die Äpfel gießen und mit den Streuseln bedecken. Bei 200°C Ober-/Unterhitze 45—50 Min. backen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

2 Gläser Kirschen

Rührteig:

160 g Margarine

140 g Zucker

2 Eier

280 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Kakao

4 EL Milch

Guss:

140 g Marzipan

2 Eigelb

1 Päckchen Vanille-Pudding

2 EL Zucker

100 g Sahne

Zubereitung

Zutaten für den Rührteig nacheinander gut verrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Marzipan, Eigelb, Puddingpulver, Zucker und Sahne verrühren und über den Teig geben. Den Backofen auf 155 Grad vorheizen und den Kuchen auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Obstkuchen

Kuchen

Zutaten

- 750 g Kirschen
- 1 kg Pfirsiche
- 1 unbehandelte Orange
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Margarine
- 150 g Puderzucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und Kerne entfernen. Etwa ein Drittel der Pfirsiche würfeln, die übrigen in Spalten schneiden. Die Orange waschen. Etwa einen Esslöffel Schale abreiben. Den Saft der Orange auspressen.

Die Marzipanrohmasse fein würfeln und mit Margarine, Puderzucker, Orangenschale, Backaroma und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Mit Orangensaft, Mandeln und Pfirsichwürfeln unter den Teig rühren. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech streichen und mit dem restlichen Obst belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

- 1 Tortenring mit 26 cm Durchmesser
- Mürbteig:
 - 60 g kalte Backmargarine
 - 70 g kalte Butter
 - 50 g Zucker
 - 15 g Vanillezucker
 - 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Weizenstärke
- 200 g Mehl
- 1 1/2 TL Zitronenschalenabrieb
- Biskuit:
 - 4 Eier
 - 80 g Zucker
 - 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 65 g Mehl
- 45 g Weizenstärke
- 40 g flüssige Butter (ca. 65° C)
- Mascarpone-Creme:
 - 4 Eier
 - 375 g Mascarpone (zimmerwarm)
 - 70 g Zucker (aufgeteilt in 30 g und 40 g)
 - 20 g Cognac
- 4 Blatt Gelatine
- Tränke:
 - 50 ml Wasser
 - 70 g Zucker
- 1 Blatt frische Rosenpelargonie
- 30 g frischer Zitronensaft
- 6 cl Himbeergeist
- Zitronengelee:
 - 200 ml Wasser
 - 100 g Zucker
 - 3 Zitronen, unbehandelt, Saft und Abrieb
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 3 Blatt Gelatine
- etwas Bittermandelaroma

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

außerdem:

2 EL Himbeermarmelade

600 g frische Himbeeren

1 Zitrone, Schale

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Danach Mehl und Stärke einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Schiene backen. Mürbeteigboden auskühlen lassen.

Für den Biskuit:

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb im heißen Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und kalt weiter schlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssig warme Butter unterheben. In eine 26 er Springform füllen, glatt streichen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Biskuit 2 Minuten backen, dann die Hitze auf 165° C reduzieren und insgesamt ca. 18 Minuten weiterbacken. Den Biskuit gut auskühlen lassen und eine Scheibe von ca. 1,5 cm Dicke horizontal schneiden.

Für die Mascarpone-Creme:

Zwei ganze Eier, zwei Eigelb und 30 g Zucker auf einem warmen Wasserbad zur Rose aufschlagen (d.h. die Masse so lange aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt; der Test: einen Holzkochlöffel nass abspülen und kurz in die Masse tauchen, wieder herausziehen und darüber blasen, dann sollte ein rosenähnliches Muster entstehen). Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und im erhitzten Cognac auflösen. Die aufgelöste Gelatine zusammen mit der Mascarpone mit einem Schneebesen in die Eiermasse einrühren. Die restlichen 2 Eiweiß mit 40 g Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Für die Tränke

Wasser, Zucker, Rosenpelargonie und Zitronensaft einmal kurz aufkochen und bis zur Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann den Himbeergeist unterrühren.

Für das Zitronengelee:

Wasser, Zucker und Zitronensaft und -abrieb einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, Zitronenmelisse und Bittermandelaroma zugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und noch im warmen Zustand die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen.

Tortenaufbau:

Den Mürbeteig mit Marmelade bestreichen und in den Tortenring legen. Den etwas kleiner ausgestochenen Biskuitboden auflegen und tränken. Die Mascarpone-Creme darauf verteilen und mindestens 3 Stunden kühlen. Nach der Kühlung die Himbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen. Zum Schluss die Torte mit dem zimmerwarmen Gelee abdecken. Nochmals ca. 2 Stunden kühlen. Anschließend mit einem Sparschäler die Zitrone dünn schälen und die Schalen dekorativ auf der Torte verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

750 g Schichtkäse
6 Eier
125 g weiche Butter
250 g Zucker
2 EL Vanillezucker
500 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 gehäufte EL Grieß
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, alle übrigen Zutaten verrühren, Eischnee unterheben, die Masse in eine 28er Springform füllen und backen. Backtemperatur: 160 Grad Umluft Backdauer: 1 1/2 Std. Die letzten 15 Minuten mit Pergamentpapier abdecken.

Der Kuchen kann auch mit Boden gebacken werden, dann 100g Mehl, 1 kleines Ei, 1 EL. Puderzucker und 60g kalte Butter verkneten, den Boden der Form damit auslegen und kaltstellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Meerfelder Kirschschmant-Torte

Kuchen
Lafer

Zutaten

Tortenboden:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Schokobiskuit:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Belag:

- etwas Aprikosenmarmelade
- 400 g Schwand
- 1 Glas Schattenmorellen
- 60 g Tortenguss
- 500 ml Schlagsahne
- etwas Zimt und Zucker

Meerfelder Kirschschmant-Torte

Kuchen
Lafer

Zubereitung

Tortenboden:

Für den Tortenboden alle Zutaten zusammen zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig ausrollen, mit Tortenring ausstechen und bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Zubereitung Schokobiskuit:

Für den Schokobiskuit das Eigelb mit Wasser und Zucker schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß mit Salz

schnittfest schlagen und zusammen mit dem Gemisch aus Mehl, Speisestärke und Kakao locker unter den Eigelbschaum heben.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit

Pergamentpapier auslegen, am Boden einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darin auf der unteren Schiene des auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofens 50-60 Minuten backen. Kurz ausdampfen lassen und zum Erkalten auf einen Kuchendraht stürzen.

Belag:

Den Tortenboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Schokoboden darauf legen. Die Kirschen abseihen und den Saft mit Tortenguss abbinden.

Die Kirschen hinzugeben und verrühren, die Masse auf den Tortenboden geben und erkalten lassen.

Den Schmant darauf verteilen und mit Zucker süßen. Darauf die geschlagene Sahne flockig verteilen und mit Zimt pudern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mikrowellenkuchen

Kuchen

Zutaten

60 g Mehl
50 g Kakao
2 Eier
50 g Puderzucker
60 ml Speiseöl
250 ml Saure Sahne
1 Rumaroma
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
Schokolade und Nüsse nach Wunsch

Zubereitung

Alle Zutaten in eine für die Mikrowelle geeignete eingefettete Schüssel geben und gut rühren. Schokolade und Nüsse mit der Universalreibe mahlen und unterheben. Danach 6 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Milchreistorte mit Kirschen

Kuchen

Zutaten

- 250 g Milchreis
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Sahne
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Beutel Zitronenschalenaroma
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 175 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zubereitung

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Milch und Sahne mit Salz und Vanillinzucker aufkochen. Den Reis hinzufügen und bei geringer Wärme ausquellen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschalenaroma verrühren.

Die Eigelbmischung so lange verrühren bis eine cremige Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Quark und das Puddingpulver und die Eigelbcreme verrühren. Zuletzt den Milchreis unterrühren und das steif geschlagene Eiweißvorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Springform (26 cm) füllen. Die Kirschen auf dem Quark-Reisteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mirabellenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 115 g Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1/2 Zitrone / Abrieb
- 4 Eigelb
- 120 g Mandelgrieß (geröstet)
- 75 g Vollmilchkuvertüre (gehackt)
- 4 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl (gesiebt)
- 50 g Maisstärke (Mondamin oder Maizena)
- 750 g Mirabellen

Zubereitung

Mirabellen entkernen und halbieren. Butter, Zucker, Zimt und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe dazugeben. Mandelgrieß und Vollmilchkuvertüre unterrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, unter die Butter-Mandelmasse heben. Das gesiebte Mehl und die Maistärke unterheben. Mirabellen auflegen und bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Auch andere Früchte wie Äpfel, Birnen oder Kirschen machen sich auf diesem Kuchen hervorragend.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohn-Käsekuchen

Kuchen
Hannes Weber

Zutaten für eine Springform, Durchmesser 28 cm

Mürbteig:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker
2 EL Milch

Mohnmasse:

120 g Mohn gewaschen und fein gequetscht (gemahlen)
225 ml Milch
45 g Zucker
30 g Butter
30 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
1 Ei

Quarkmasse:

300 g Quark
2 Eier
60 g Zucker
16 g Weizenpuder
60 g Butter flüssig
90 ml Milch
1 Vanilleschote, ausgekratzte Mark
1 TL Zitronenschale (unbehandelt)
1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Mürbeteig die Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einschlagen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf die Größe der Springform ausrollen. Keine Ränder backen, nur den Boden. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad ca. 5 Minuten backen, bis der Boden eine leicht goldgelbe Farbe hat. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für die Mohnmasse Mohn, Milch, Zucker, Butter, Weizengrieß und Salz aufkochen bis die Masse sämig wird. Dann etwas abkühlen lassen und das Ei unterrühren. Die Masse in die vorgebackene Form einfüllen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten miteinander verrühren und auf die Mohnmasse geben. Den Kuchen bei 185 Grad ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen, aus der Form nehmen und servieren.

Tipp: Wenn Sie Rosinen mögen, können Sie diese nach Belieben zugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnkuchen vom Blech

Kuchen

Zutaten

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
300 g Mohn
100 g gemahlene Mandeln
2 Eier
125 g Butter
500 ml Milch

Streusel:

400 g Mehl
200 g Zucker
200 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und so lange mit den Knethaken bearbeiten, bis ein schöner, ausrollbereiter Quark-Ölteig entstanden ist. Diesen einfach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.

Den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsrezept kochen. Den Pudding ein wenig abkühlen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen und dann zusammen mit den Eiern, Mohn und Mandeln unter den Pudding rühren. Die fertige Pudding-Mohn-Mandel-Mischung gleichmäßig auf dem Quark-Ölteig verteilen.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl verkneten, bis Streusel daraus werden. Diese auf dem Kuchen verteilen.

Dann die ganze Pracht in den Ofen packen und auf mittlerer Schiene bei etwa 175 Grad (je nach Ofen) 30-45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohntorte mit Marzipan

Kuchen

Zutaten

Biskuitboden:

- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 110 g Mohn
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 5 Tropfen Bittermandelöl
- 1 EL heißes Wasser
- 1 TL Backpulver

Füllung:

- 3 Becher Sahne a 200 g
- 1 EL Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker und Schokoplättchen

Zubereitung

Zuerst das Eiweiß steif schlagen, dann die drei Eigelb mit dem Mixer verquirlen; das heiße Wasser dazugeben, anschließend den Zucker so lange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Mehl mit dem Backpulver über die Eimasse sieben, Mohn, Bittermandelöl und Eischnee ebenso in die Rührschüssel geben. Vorsichtig unterheben (nicht mit dem Mixer!). Den Biskuitteig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen. Danach den Boden einmal durchschneiden, beide Hälften sollen gleich dick sein. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und rundherum mit dem größten Teil der restlichen Sahne bestreichen.

Puderzucker auf eine glatte Arbeitsfläche geben und mit der Marzipanrohmasse verkneten, dabei eine Kugel formen.

Dann ein Nudelholz mit Puderzucker einstäuben und die Marzipanmasse rund ausrollen. Die Marzipandecke über die Torte legen und den Rand leicht andrücken.

Die Oberfläche in Tortenstücke einteilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel eine kleine Sahneverzierung spritzen und ein Schokoplättchen hineinsetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohrenkopftorte

Kuchen
Thomas Neuer

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Biskuitboden:

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 30 g Weizenmehl 550
- 30 g Weizenpuder
- 1 Prise Salz
- etwas Zitrone
- Vanillepudding
- 200 ml Milch 3,5 %
- 35 ml Milch 3,5 %
- 50 g Zucker
- 1 halbe Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 Ei
- Mohrenkopffüllung
- 10 Mohrenköpfe
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 550 g Sahne, geschlagen und gesüßt
- 320 g Magerquark
- 70 g Vanillepudding

Zubereitung

Biskuitboden: Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Weizenpuder vermischen und vorsichtig unter die Eier heben. In einen Ring (26 cm Durchmesser) einfüllen und bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.

Zubereitung Vanillepudding: 35 ml kalte Milch mit der Weizenstärke und dem Ei gut verrühren. 200 ml Milch und Zucker sowie die Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Wenn die Milch kocht, mit einem Schneebesen das Weizenstärke-Ei-Gemisch zügig einrühren und alles sofort vom Herd nehmen. Für die Mohrenkopftorte werden nur 70 g Vanillepudding gebraucht, da sich eine so kleine Menge nicht kochen lässt, füllen sie den restlichen Vanillepudding in Schälchen und auch dieser wird sicher schnell gegessen.

Tipp: Legen Sie eine Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding, so bekommt der keine Haut.

Zubereitung Mohrenkopffüllung Schneiden Sie von den 10 Mohrenköpfen mit einem Messer die Waffel ab. Heben Sie die Waffeln zum Dekorieren der Torte auf. Vanillepudding und Magerquark mit den Mohrenkopf-Köpfen (ohne Waffel) in einer Schüssel gut durchmischen, so dass die Schokoladenhülle der Mohrenköpfe in kleinen Splittern verteilt ist.

Fertigstellen Eingeweichte Gelatine in einem Topf kurz auflösen und sofort vom Herd nehmen. 100 g von der geschlagenen Sahne zugeben und verrühren. Nun die restliche Sahne unterheben und zum Schluss die Mohrenkopf-Quarkmasse unterheben. Die Mohrenkopfmasse sofort auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Die Torte anschließend für 3 bis 4 Stunden zum Abkühlen in den Kühlschrank. Dann den Ring abnehmen und die Torte mit halbierten Waffeln verzieren und zu Kaffee oder Tee servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mokka-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

90 g Butter

6 Eier

175 g Zucker

150 g Mehl

100 g Schokolade

Mokkasahne:

4 Blatt Gelatine

3/4 l Sahne

4 - 5 EL Zucker

5 EL starker Mokka

zum Verzieren:

100 ml Sahne

Kakaopulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Backformboden einfetten und mit Mehl einstäuben. Die Butter in einem kleinen Topf auf sanfter Hitze schmelzen lassen. Eigelb und Eiweiß trennen und in zwei Rührschüsseln geben. Zucker zum Eigelb geben. Eigelb und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig schlagen. Schokolade im elektrischen Zerkleinerer oder auf einer Reibe grob zerhacken und mit dem Mehl mischen. Das Mehl durch ein Sieb auf die Eiercremestäuben. Nicht rühren! Die flüssige, lauwarme Butter hinzufügen. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu festem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Eiercreme rühren.

Den restlichen Eischnee auf die aufgelockerte Masse geben und vorsichtig alles mischen. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und bei 180 Grad fertig backen. Für die Mokkasahne die Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Mokka in die Sahne geben, Gelatine unter die Sahne rühren & kalt stellen. Sobald die Sahne zu gelieren beginnt, mit dem Handrührer steif schlagen. Den fertigen Tortenboden mit der bittersüßen Mokkasahne üppig rundum einstreichen.

Zum Schluss die Torte verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Münsterländer Dielenkuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Mehl
50g Speisestärke
165g Butter
165g Zucker
1 Beutel Puddingpulver Vanille
1 Päckchen Vanillezucker
1 gehäufte TL Backpulver
1 Fläschchen Bittermandel Aroma
4 Eier
1 Tasse Milch
1 Prise Salz
20 g dunkles Kakaopulver

Buttercreme:

250g Butter
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
Milch für den Vanillepudding
1 Prise Salz

Belag:

2 Gläser Sauerkirschen (gut abtropfen lassen!)
250 g Kuvertüre oder Bitterschokolade

Zubereitung

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Mehl, Butter, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker, Puddingpulver und Bittermandelaroma zu einem glatten Teig vermischen.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform (26cm) geben. Das letzte Drittel mit dem dunklen Kakaopulver verrühren. Den dunklen Teig vorsichtig über dem hellen verteilen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen, anschließend erkalten lassen. Nach Anleitung den Vanillepudding zubereiten und auskühlen lassen.

Wenn Butter und Puddingpulver die gleiche Temperatur erreicht haben, daraus eine Buttercreme herstellen: Butter und Puddingpulver nach und nach vermischen bis eine Creme entsteht.

Die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 1-2 Stunden herausnehmen. Kuvertüre oder die dunkle Schokolade schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Sobald die Schokolade aufgetragen ist, sollte man die Kuchenstücke mit einem Messer vor schneiden und später mit einem Messer, das man vorher in heißes Wasser taucht, schneiden. Den Kuchen wieder in den Kühlschrank stellen!

Tipp: Ebenso kann man statt Kuvertüre auch nur das dunkle Kakaopulver darauf streuen, das spart Kalorien!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Müslitorte

Kuchen
Gisa Pauly aus
Münster-

Zutaten

- 250 g Fertig-Müslimischung
- 250 g Sahne
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse oder Quark
- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 400 ml Multivitamin-Saft
- 10 Blatt weiße Gelatine
 - 1 unbehandelte Zitrone
 - 1/2 Ananas
 - 1/2 Mango
 - 2 Kiwis
- 1 Bund frische Minze

Zubereitung

Das Müsli zerkleinern, am besten im Schneidwerk der Küchenmaschine. Butter schmelzen und mit der Müslimischung plus 50 g Zucker mischen. Den Boden einer Springform (28 cm) möglichst dünn mit der Mischung belegen und ca. ein bis zwei Stunden kühl stellen.

Die Gelatine in Wasser einweichen. Frischkäse mit dem restlichen Zucker, dem Saft der Zitrone, etwas abgeriebener Zitronenschale und 300 ml Multivitamin-Saft verrühren.

Gelatine ausdrücken, mit dem restlichen Saft verrühren und in die Creme geben. Fünf bis zehn Minuten kaltstellen, bis die Masse geliert. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Füllung in die Springform geben und mindestens vier Stunden kalt stellen. Erst vor dem Servieren mit Ananasstücken, Mango- und Kiwischeiben sowie den Minzeblättern garnieren.

Unser Tipp: Die Müslimischung können Sie selbst herstellen oder fertig kaufen; ob mit oder ohne Rosinen und Trockenfrüchte ist Geschmackssache.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

New York Style Cheesecake an frischem

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- je 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einer Orange
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- Mehl zum Ausrollen
- 1 TL Butter zum Einfetten
- 150 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 1,25 kg Doppelrahmfrischkäse oder Ricotta
- 250 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- je 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einer Orange
- 7 frische kleine Eier
- 4 EL Mehl oder ein Päckchen Vanillepudding
- 50 g Sahne
- 250 g frische Früchte zum Beispiel Himbeeren oder Erdbeeren
- 1 TL frischer Limettensaft
- etwas flüssiger Honig

New York Style Cheesecake an frischem

Kuchen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, sowie Zitronen -und Orangenschale dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Eigelb und dem Vanilleextrakt zum Mehl geben. Das Ganze rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dann den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4-5 cm dick ausrollen. Für den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) einen Kreis ausschneiden. Die Teigreste kalt stellen. Die Springform mit der Butter einfetten und darin den Boden auslegen, mit Backpapier bedecken, die Hülsenfrüchte einfüllen und den Boden im Ofen blindbacken, bis er goldgelb ist. Danach abkühlen lassen.

Nun die Temperatur des Backofens auf 250 Grad erhöhen. Für die Käsecreme den Frischkäse mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und der Zitronen- und Orangenschale verrühren. Nach und nach die Eier unter ständigem Rühren dazugeben. Anschließend das Mehl (oder Puddingpulver) und die Sahne darunter rühren. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und damit den Rand der Form so hoch wie möglich auskleiden. Die Käsemasse auf den Boden geben und den Kuchen im heißen Ofen 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Ofentemperatur auf 100 Grad reduzieren und den Kuchen etwa 1 Stunde weiterbacken. Den Cheesecake danach auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel die Früchte verlesen, waschen und trocken tupfen. Danach mit etwas flüssigem Honig mit dem Mixstab pürieren und mit Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Niederrheinische Buttercremetorte

Kuchen

Zutaten

6 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL heißes Wasser
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
75 g Stärke

Buttercreme:

500 ml Milch
6 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 1/2 Vanillepudding
Päckchen
300 g Butter
10 EL Aprikosenkonfitüre

Krokantrand:

100 g Zucker
200 g Mandeln

Dekoration:

12 Belegkirschen
ca. 50 g Schoko-Ornament

Zubereitung

Backofen auf 170 C Umluft vorheizen. Eier trennen. Für den Biskuit Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und heißem Wasser schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Stärke vorsichtig unterheben. Eiweiß mit Salz steif geschlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Buttercreme aus Milch, Zucker, Vanillezucker und Vanillepudding einen festen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Pudding durch die "flotte Lotte" drehen, dann nach und nach unter die Butter ziehen, bis eine schöne, leckere Creme entstanden ist.

Den fertigen Biskuitboden dritteln, die beiden unteren Böden mit je 5 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre bestreichen. Dann jeweils ein Drittel der Creme aufstreichen und Biskuitböden aufeinanderstacken. Den Rand und den dritten oberen Biskuit komplett mit Buttercreme einstreichen.

Mit einzelnen Buttercremetuffs dekorieren. Für den Krokanttrand Zucker in der Pfanne schmelzen, Mandeln zufügen und anrösten. Abkühlen lassen und auseinander bröseln. Den Kuchenrand mit Krokant verzieren und die Torte nach Belieben mit Schoko-Ornamenten und Belegkirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Norwegische Zimtschnecken - Cannelsnurrer

Kuchen

Zutaten für 20 Portionen

25 g Hefe
75 g Butter oder Margarine
125 l Milch
1/4 TL Salz
50 g Zucker
1 TL Kardamom
1 Ei
750 g Mehl

Füllung:

40 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken. Hefe in die Vertiefung bröseln. Butter zerlassen und Milch zugeben. Beides bis lauwarm erhitzen und auf die Hefe geben. Salz, Zucker, Kardamon und Ei zugeben.

Den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten und mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit Deckel oder Folie zudecken und für 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwischenzeitlich die Zutaten für die Füllung zu einer weichen Masse verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage gut durchkneten. Eventuell noch zusätzlich Mehl zukneten, der Teig muss sich leicht von der Unterlagen lösen.

Den Teig zu einem Rechteck von 20 cm x 40 cm ausrollen. Die Füllung auftragen und die Teigplatte von der Längsseite ausrollen. Anschließend 2 cm breite Stücke abschneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigschnecken abgedeckt für 20 bis 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Schnecken mit einem verquirlten Eigelb bepinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Bei 250 Grad 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nußkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
6 Eigelb
6 Eischnee
400 g gemahlene Nüsse
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Tafel Schokolade

wahlweise (je nach Geschmack)
1/2 Fläschchen Bittermandelöl oder
Zimt oder
Kaffeepulver oder
Rum

Zubereitung

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zum Schluss Eischnee unterziehen.

Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Teig:

150 g Zucker

160 g Butter

Salz

1 Ei

300 g Mehl

Füllung:

20 g Butter

200 g Zucker

300 g Nüsse

250 ml Sahne

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Butter in der Pfanne schmelzen und Zucker dazugeben, bis Karamell entsteht. Anschließend Nüsse und Sahne dazugeben, das Ganze aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Teig halbieren und beide Teile auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann einen Teil in die Form legen, mit der Nussmasse füllen und mit dem zweiten Teil abdecken.

Zum Schluss die Ränder mit Eigelb bestreichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad für 30 bis 40 Minuten backen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusstorte

Kuchen

Zutaten

50 g Puderzucker
100 g Margarine
150 g Mehl
1 Prise Salz

Nussbiskuit:

6 Eier
180 g Zucker
5 EL heißes Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Haselnüsse
100 g Mehl

Füllung:

5 Becher Sahne (je 200 ml)
1 Päckchen Sofort-Gelatine (entspricht 6 Blatt)
80 g Zucker
200 g Haselnusskrokant
2-3 EL Himbeergelee
Schokoblättchen als Deko

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten. Den Teig etwa 20 Minuten kühl stellen und ruhen lassen. Die Masse in eine Springform (28 cm) geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann etwa zehn Minuten bei 180 Grad backen. Für den Nussbiskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, 120 g Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Annemie Baumeister gibt etwas heißes Wasser dazu, damit sich der Zucker besser auflöst. Mehl und Nüsse dazugeben und gut verrühren.

Dann den Eischnee unterheben und den Teig etwa 45 Minuten in einer Springform backen. Dazu den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Füllung besteht aus drei Bechern Sahne, die mit Zucker und der Sofortgelatine steif geschlagen werden. Die Hälfte des Krokants untermischen, der Rest wird für die Deko der Torte benötigt. Zwei weitere Becher Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Diese Sahne wird für die äußere Sahnahaube verwendet. Wenn die beiden Böden gut ausgekühlt sind, kann die Torte zusammen gebaut werden.

Den dicken Biskuitteig dazu waagrecht in drei Teile schneiden. Ganz unten liegt der dünne Mürbeteigboden. Er ist schön fest und gibt der Torte Stabilität. Auf dem Mürbeteig Himbeergelee verstreichen und die erste Biskuitschicht auflegen. Darauf die Hälfte der Krokantsahne verteilen.

Es folgen die zweite Biskuitschicht, der Rest der Krokantsahne und die dritte Biskuitscheibe. Außen bekommt die Torte einen Mantel aus der Sahnemasse ohne Krokant.

Am Ende verziert Annemie Baumeister ihre Nusstorte mit Sahnetupfern, dem übrigen Krokant und ein paar Schokoblättchen. Vor dem Servieren die Torte gut durchkühlen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusstorte - Torta di noci

Kuchen

Zutaten

4 Eier
200 g Puderzucker
2 EL Weizenmehl
2 EL Stärkemehl
200 g sehr fein
gemahlene Walnusskerne
Fett für die Form

Füllung und zum Verzieren:

500 g Sahne
2 EL Zucker
12 halbe Walnusskerne

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Stärkemehl unterrühren. Eischnee unterziehen. Nüsse mit der Teigmasse gut vermischen.

Boden der Springform einfetten. Die Masse einfüllen. Im heißen Ofen (Mitte Umluft 160 Grad) etwa 45 Minuten backen. Wenn mit einem Holzstäbchen in den Teig gestochen wird darf nichts kleben bleiben. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen. Kuchen aus der Form lösen einmal waagrecht durchschneiden und mit der Hälfte der Sahne füllen.

Die restliche Sahne auf der Torte verteilen und die Torte rundum damit vollständig einstreichen. Mit Walnusskernen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Omas Käsekuchen mit Beereneis

Kuchen

Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter kalt
- 750 g Quark
- 6 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 200 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 300 g Zucker
- 3 EL Grieß
- 1 Päckchen Backpulver
- 400 g Himbeeren
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 3 EL Himbeerkonfitüre
- 170 ml Sahne
- 3 Eigelbe
- 1 EL Puderzucker

Omas Käsekuchen mit Beereneis

Kuchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden verkneten und zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einwickeln und anschließend für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung alle Zutaten nach und nach in die Schüssel geben und mit dem Mixer sahnig rühren. Zuletzt das Backpulver unterheben und Zucker sowie Zitronensaft nach Geschmack dosieren.

Die Form für den Kuchen einfetten und den Mürbeteig eindrücken mit einer Gabel einstechen. Die Quarkmasse einfüllen und bei 180°C ca. 60-70 Minuten im Ofen backen.

Für das Beereneis Himbeeren waschen und abtropfen lassen, anschließend pürieren. Eigelb und Zucker und das Mark einer Vanilleschote über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Danach kalt schlagen. Sahne und Puderzucker verrühren. Anschließend steif schlagen und unter die Eischaummasse heben.

Himbeerkonfitüre glatt rühren und unterziehen. Die Masse der pürierten Himbeeren unterheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. Gut stauchen. Folie darüber legen und für mindestens 24 Stunden in den Froster legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 4 – 5 Orangen, eine davon unbehandelt
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- Saft einer Orange (ca. 75 ml) für den Teig
- Saft von 4-5 Orangen (ca. 350 ml)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker oder Puderzucker

Zubereitung

Margarine bzw. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Dann Eier, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Eine Orange auspressen und den Saft zu der Masse dazugeben. Anschließend die Schale einer unbehandelten Orange und die Schale einer unbehandelten Zitrone abreiben und ebenfalls hinzufügen. Nach und nach Mehl, Backpulver und eine Prise Salz unterrühren. Alles gut verrühren. Den Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Eine Kranzform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl oder Brotkrumen bestreuen. Den Teig hineingießen und glattstreichen. Anschließend 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die restlichen Orangen auspressen und den Saft zur Seite stellen. Anschließend den heißen Kuchen stürzen. Mit einer dicken Stricknadel Löcher in den Kuchen stechen. Puderzucker oder Zucker mit dem zuvor ausgepressten Orangensaft vermengen und langsam über den Kuchen in die Löcher träufeln. Kuchen abkühlen lassen und mit Schlagsahne servieren, wahlweise kann man noch einen Klecks (selbstgemachte) Orangenmarmelade auf die Sahne geben. Für die Dekoration wahlweise mit Puderzucker bestäuben und/oder ein paar frische Minzblätter auf den Kuchen legen.

Tipp: Am besten schmeckt der Orangenkuchen, wenn man ihn ein oder zwei Tage vor dem Servieren zubereitet, weil er dann gut durchgezogen und sehr saftig ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Original New York Cheesecake

Kuchen

Zutaten

- 10 Zwieback
- 75 g Butter
- 500 g Frischkäse
- 1 Tasse Zucker
- 5 Eier
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Crème fraîche
- 1 Tasse Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 ½ EL Pistazien, gehackt
- 300 ml Milch

Zubereitung

Für den Tortenboden eine Springform mit Backpapier auslegen, die Butter schmelzen und den Zwieback zerbröseln. Die geschmolzene Butter mit dem Zwieback verrühren und den Teig in der Springform verteilen. 10 Minuten bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Für die Creme den Frischkäse bei Zimmertemperatur cremig rühren. Die Eier mit dem Zucker hell und schaumig schlagen. Die Eirmischung mit dem Zitronensaft und der Prise Salz unter den Käse rühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen. Crème fraîche mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren, nach 30 Minuten auf den Kuchen geben und bei 200 Grad weitere 10 bis 15 Minuten backen.

Für die Pistaziensoße Milch, Sahne und eineinhalb EL Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 150 ml der Flüssigkeit abnehmen, mit den Pistazien in einem Mixer zerkleinern und zum Rest zurückfüllen und verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Osternusskuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Margarine
200 g Zucker
6 Eigelb
1/2 TL Zitrone
Salz
1 Vanillezucker
6 Eiweiß
200 g gemahlene Nüsse
1 TL Zimt
200 g geschnittene Blockschokolade
125 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung

Die Margarine, den Zucker, das Eigelb, die Zitrone, das Salz und den Vanillezucker schaumig schlagen.

Das geschlagene Eiweiß die Nüsse, das Zimt die Schokolade, das Mehl und das Backpulver unterheben.

Bei 170 Grad 1 Stunde in den Ofen, auskühlen lassen und mit Schokoglasur überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Oster-Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

Margarine und Semmelbrösel für die Form

200 g Butter

75 g Zucker

3 Eigelb

2 EL Milch

2 cl Cognac

100 g Schokolade (halbbitter)

40 g Kakao

100 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß

200 g Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

250 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Zuckereier zum Garnieren

Zubereitung

Eine Kranzkuchenform mit Margarine ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, nacheinander das Eigelb zugeben.

Die Milch sowie den Cognac unterrühren. Die Schokolade grob reiben und mit dem Kakao und den Mandeln unter den Teig mischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee bergartig auf den Teig geben und mit einem Rührlöffel unterziehen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen. Mit den Händen unter den Teig heben, nicht rühren. Den Teig in die Kranzform einfüllen und glattstreichen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50-60 Min. backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Mit kleinen Ostereiern aus Zucker besetzen.

Dieses schokoladige Osterrezept schickte uns Frau Waxenberger aus Bonbruck.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paradiesischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Haselnüsse grob gehackt
- 50 g Rosinen
- Saft von einer Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 cl Calvados
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- geriebene Schale von einer Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

- oben drüber:
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Butter als Flöckchen auf der Decke

Zubereitung

Apfelstückchen, Nüsse, Rosinen, Zitronensaft, Zimt und Calvados verrühren und ziehen lassen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig rühren.

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen, 2/3 des Teiges in Springform (28 cm) einfüllen, Apfelmasse darüber geben.

Restlichen Teig mit der Milch durchrühren und über den Kuchen gießen.

Zucker und Zimt mischen und über den Kuchen streuen.

60 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

3 Eier
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
120 g gemahlene Nüsse
40 g gehackte Mandeln
2 EL Kakao
1 EL Mehl
1/2 TL Backpulver
ein Glas Preiselbeeren
ein Becher Sahne
etwas Eierlikör
etwas Fett für die Backform

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eiweiße zu Schnee aufschlagen. Butter, Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nüsse, Mandeln, Kakao, Mehl und Backpulver unterrühren und den Eischnee unter den Teig ziehen.

Die Backform fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 35 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Preiselbeeren auf dem Teig verteilen.

Die Sahne schlagen, auf die Preiselbeeren streichen und nach Belieben Eierlikör darüber verteilen.

Tipp: Die Preiselbeeren können durch andere rote Früchte der Saison (z.B. Johannisbeeren, oder Himbeeren) ersetzt bzw. ergänzt werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsich-Maracujatorte mit Joghurt und

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

250 g Amarettini
100 g Butter
150 g fein gehackte weiße Kuvertüre
5 Pfirsiche
200 ml Weißwein
200 ml Wasser
50 g Zucker
150 ml Passionsfruchtsaft
150 g Joghurt
150 g Zucker
375 ml Sahne
9 Blatt Gelatine
1 TL Kakaopulver

Zubereitung

12 Amarettinis als Garnitur zurück behalten. Die übrigen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wellholz fein zerbröseln. Anschließend Butter erwärmen, die gehackte Kuvertüre unterziehen und mit den zerbröselten Amarettinis gut vermischen. Eine Springform oder einen Ring mit 26 cm Durchmesser auf eine Tortenscheibe mit Backpapier stellen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen und gut andrücken. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Pfirsiche entsteinen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Weißwein, Wasser und Zucker aufkochen und erst die eine Hälfte der Pfirsichspalten darin weich kochen. Anschließend aus dem Sud nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit der anderen Hälfte genau so verfahren.

Nun den vorbereiteten Boden mit den Pfirsichspalten auslegen. 12 Stück als Garnitur zurück behalten.

Gelatine einweichen. Passionsfruchtsaft auf ca. 50 Grad erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und dann zügig die restlichen Zutaten unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne zugeben und die fertige Masse in den vorbereiteten Ring geben. Anschließend mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die fest gewordene Torte aus dem Ring schneiden und mit Pfirsichspalten, Amarettinis und Kakao garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsich-Quark-Tarte

Kuchen

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden

250 g Mehl

125 g flüssige Butter

90 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag

500 g Magerquark

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Schlagsahne

4 Eier

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 Dose Pfirsichhälften (ca. 480 g)

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Mehl mit Butter, Zucker, Ei und Salz mischen und gut durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Quark mit Zucker, Salz, Schlagsahne, Eiern und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Eine Springform buttern und mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und ihn für ein paar Minuten vorbacken lassen.

Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen. Dann den Quarkbelag in die Springform füllen und die Pfirsichhälften gleichmäßig hineinsetzen (wie man auf meinem Bild sehen kann, hab ich die Pfirsichhälften nochmal in kleinere Würfel geschnitten). Das Ganze nun für etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsichtorte

Kuchen
Klasse 10a der
Hauptschule

Zutaten

Boden:

100 g Butter

70 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

1 große Dose Tortenpfirsiche (Spalten)

Orangensaft

1 Päckchen Sahnepuddingpulver

3 Päckchen Vanillezucker

2 Becher Sahne (200 g)

1 Päckchen Sahnesteif

1 Becher Schmand (200 g)

100 g Instant-Orangengetränk (Pulver)

Schokoraspeln

Zubereitung

Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und Salz unterrühren und alles mit Mehl und Backpulver vermischen.

Den Rührteig in eine gefettete Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad Heißluft etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Die Pfirsichspalten abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Spalten gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden verteilen, so dass dieser ganz bedeckt ist. Nun einen Tortenring um den Boden spannen, damit die Füllung nicht verläuft. Den aufgefangenen Pfirsichsaft mit Orangensaft auffüllen. Insgesamt wird ein halber Liter Flüssigkeit benötigt. Einen kleinen Teil des Saftes mit dem Puddingpulver und einem Päckchen Vanillezucker verrühren. Den übrigen Saft aufkochen, vom Herd nehmen und zügig mit der Puddingmischung verrühren, damit ein dickflüssiger Guss entsteht. Den gleichmäßig über die Pfirsiche geben und auskühlen lassen.

Zum Schluss Sahne mit den beiden übrigen Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand und das Instant-Getränkepulver Orange unterheben.

Schließlich die Schmand-Sahne-Masse auf die Pfirsichschicht geben, die Oberfläche glatt streichen und mit Schokoraspeln dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumen-Käse-Kuchen

Kuchen

Zutaten

300 g Mehl
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Ei
1 Zimt
Messerspitze
150 g Butter
750 g Pflaumen
40 g Speisestärke
3 EL kaltes Wasser

Creme:

500 g Quark
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
75 g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 Eier

Zubereitung

Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, 125 g des Zuckers und das Ei miteinander vermischen. Butter schmelzen und langsam dazu mischen. Teig mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten. 3/4 des Teigs in eine Form geben und andrücken.

Die Pflaumen entsteinen und vierteln. Mit den übrigen 50 g des Zuckers vermischen und bei niedriger Hitze aufkochen. Bei fehlender Flüssigkeit etwas Wasser hinzufügen, bei großer Säure der Früchte noch etwas Zucker. Die Speisestärke mit dem Wasser glattrühren, zu den Pflaumen geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Das Kompott abkühlen lassen. Für die Käsecreme den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Dann das Puddingpulver, Quark und Zitronensaft unterrühren.

Das abgekühlte Kompott auf dem Teig verteilen und schließlich die Käsemasse vorsichtig darüber streichen. Die restlichen Streusel darauf verteilen.

Bei 200 Grad Ober-Unterhitze/Umluft 175 Grad (vorgeheizter Backofen) 45-50 Min. backen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumenkuchen

Kuchen

Zutaten Prüfen, da Übertragung nicht eindeutig

500 g Pflaumen
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
225 g Mehl
2-3 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
2 EL Milch
2 EL Rum
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kuchenform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Butter mit dem Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig quirlen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver und Zimt mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Rum ergänzen.

Teig in die Form geben und glatt streichen. Pflaumen kreisförmig darauf verteilen.

Kuchen im Ofen (zweite Schiene von unten) ca. 50 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit 1-2 TL Zucker bestreut servieren.

Tipp: Der Rum kann wahlweise auch durch Milch oder Orangensaft ersetzt werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumen-Zimt-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Bienenstichboden:

6 Eier
220 g Zucker
150 g Mehl
1,5 TL Backpulver
100 g gehobelte Mandeln
30 g Zucker

Füllung:

2 Gläser Pflaumen
5 EL Zucker
3 Päckchen Vanille-Puddingpulver
300 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 TL Zimt
5 EL Vanille-Zucker

Makronen-Gitter:

300 g Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß
60 g Zucker
1-2 EL Milch

Pflaumen-Zimt-Sahne-Torte

Kuchen

Zubereitung

Eier und Zucker 10 bis 15 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Eine 30 Zentimeter Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen. Mandeln und Zucker darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für circa 45 Minuten backen. Ring entfernen und auskühlen lassen. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umlegen.

Pflaumen abgießen, den Saft in einem Topf auffangen und mit dem Zucker aufkochen lassen. Puddingpulver in etwas Wasser auflösen, in den kochenden Saft rühren und nochmals kurz aufkochen. Wenn der Saft anfängt anzudicken, Topf vom Herd nehmen und die Pflaumen unterheben. Masse anschließend auf dem unteren Tortenboden verteilen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Zimt und Vanillezucker unterheben. Zimt-Sahne auf den erkalteten Pflaumen verteilen und mit dem zweiten Boden belegen. Tortenring entfernen. Nach Belieben mit einem Makronen-Gitter verzieren.

Marzipan in Würfel schneiden, anschließend mit Eiweiß, Zucker und Milch mit dem Mixer verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und gitterförmig auf den Boden spritzen. Bei gleicher Temperatur weitere 20 Minuten backen, bis das Gitter eine leicht bräunliche Farbe erreicht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pralinentorte

Kuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 4 Eier
- 1 Fläschchen Rum-Aroma
- 200 g Mehl
- 20 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Packung Tortencreme Pudding Vanillegeschmack
- 300 ml Milch
- 200 g Butter
- 2 EL Weinbrand
- 100 g Schokolade
- 50 g Schokolade geraspelt
- 16 Pralinen

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, die übrigen Zutaten der Reihe nach einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, gleichmäßig verteilen und bei 180 bis 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Die Tortencreme nach Packungsvorschrift zubereiten, die Butter zerlassen & abgekühlt löffelweise in den noch warmen Pudding einrühren, den Weinbrand dazugeben. Die Schokolade im Wasserbad erwärmen, glatt rühren und mit der Buttercreme vermengen. Die Torte mit der Hälfte der Creme füllen.

Einen Teil der übrigen Creme in einen Spritzbeutel füllen, mit dem Rest die Oberseite und den Rand der Torte bestreichen und den Rand mit geraspelter Schokolade bestreuen. Die Torte mit dem Spritzbeutel verzieren und mit Pralinen belegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Prummetaat mit Quarkölteig

Kuchen

Zutaten

200 g Quark
6 EL Milch
6 EL Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
100 g Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2,5 kg feste Pflaumen

Zubereitung

Pflaumen halbieren

Den ausgerollten Teig mit den Pflaumen belegen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen, danach die Pflaumen mit Zucker und etwas Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pumpernickeltorte auf Münsteraner Art

Kuchen

Zutaten

- Teig
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 TL Backpulver
- 125 g Pumpernickel
- 3 EL Rum
- Füllung
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Packung Vanillepudding zum Kochen
- 500 g Quark
- 250 g Sahne
- 8 Blatt Gelatine
- 250 g Zucker
- Garnitur
- 50 g Zartbitterschokolade
- 125 g Pumpernickelscheiben in kleine Dreiecke geschnitten und Sauerkirschen.

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen (ohne Pumpernickel und Rum) und in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben. Pumpernickel zerbröseln und mit dem Rum beträufeln, dann auf der Teigmasse verteilen. Bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Quark, Zucker und etwas Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Quarkmasse rühren, die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Mit dem angerührten Puddingpulver und Zucker andicken, dazu erhitzen. Etwas abkühlen lassen und die Kirschen unterheben.

Einen Tortenring um den Boden legen. Den Boden mit den angedickten Kirschen belegen, dann die Quark-Sahne-Masse aufgeben. In den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren garnieren mit Sahnetupfen, Sauerkirschen und den in Dreiecke geschnittenen Pumpernickel und geraspelter Schokolade.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pumpernickeltorte mit Schokolade und

Kuchen

Zutaten

240 g Pumpernickel
800 g Löffelbiskuits
150 g Kuvertüre (dunkel oder hell)
120 g Butter

Füllung:

1 kg Quark (Magerstufe)
400 g Mascarpone
8 EL Zucker
12 Blatt Gelatine
1/4 l Weißwein
500 g Kirschen (süß oder sauer)
Saft und Abrieb einer Zitrone und einer Apfelsine

Zubereitung

Pumpernickel und Biskuits zerbröseln, Schokolade und Butter separat schmelzen und alles mit den Bröseln gut verkneten. Die Masse in eine 28-ZentimeterSpringform geben, gleichmäßig verteilen und zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mascarpone und Quark verrühren, Zucker sowie den Saft und Abrieb der Zitrone und der Orange dazu geben. Zum Schluss mit Gelatine andicken. Dazu die Gelatine in dem Weißwein auflösen und erwärmen, das ergibt einen besonderen Geschmack. Die Gelatine-Masse noch lauwarm in die Füllung einrühren. Abschließend die Kirschen in die Füllung geben und alles auf dem kalten Pumpernickel-Boden verteilen.

Ca. fünf bis sechs Stunden fest werden lassen und mit Kirschen und kleinen Dreiecken aus Pumpernickel-Scheiben garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 200 g weiche Lebkuchen (z.B. Comtessa von Bahlsen)
- 50 g Zwieback
- 100 g Butter oder Margarine
- 300 ml roter Traubensaft
- 150 ml Rotwein
- 2 Päckchen roter Tortenguss
- 40 g Zucker
- 300 g Tiefkühl-Beeren-Mischung
- 5 EL brauner Rum
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 TL gemahlener Zimt
- 50 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 6 Mini-Schokoladen-Weihnachtsmänner

Zubereitung

Lebkuchen fein hacken. Zwieback fein zerstoßen. Fett zerlassen und mit dem Lebkuchen und Zwieback mischen. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und kurz einfrieren. Traubensaft, mit Rotwein, Tortenguss und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Beerenmischung und Rum untermischen, erneut kurz aufkochen.

Auf den Boden geben und 1/2 Std. kalt stellen. Mascarpone, Quark, Zimt und Puderzucker verrühren. Sahne und Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Auf den kalten Kompott streichen. Mit den Schokoladen-Weihnachtsmännern und evtl. kleinen Zuckerpilzen oder anderem garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Äpfelkuchen ohne Boden

Kuchen
Gisela Davidis

Zutaten

- 100 g Butter
- 120 g Zucker
- 500 g Schichtkäse oder Magerquark (ausgepresst)
- 50 g Grieß
- 1 geh. EL Mondamin oder Puddingpulver
- 1/2 Vanilleschote oder
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1/2 abgeriebene Zitrone und deren Saft
- 2 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 große Äpfel, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- Butterflocken
- 1 EL Zucker und Zimt

Zubereitung

Dieser Kuchen kann in eine 18er oder 24er Springform gebacken werden.

Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Rühren Sie jetzt den Schichtkäse, den Grieß, das Mondamin und das Mark der Vanilleschote darunter.

Ganz am Schluss die steif geschlagene Eiweiß-Zucker-Masse und die Äpfel darunter geben. Nun alles in eine gebutterte und mit Semmelbröseln vorbereitete Springform geben, die Butterflocken und den Zucker und Zimt darauf verteilen. Der Kuchen wird bei 170 Grad Umluft ca. 40 Minuten gebacken.

Anmerkung: Man kann den Kuchen warm oder kalt genießen und/oder mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren. Sie können die Äpfel auch durch anderes Obst, wie z.B. Birnen oder Aprikosen ersetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Brioche

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl
20 g frische Hefe
60 g Zucker
4 EL Milch
4 EL Quark
6 Eier
1 Prise Salz
400 g Butter
Mehl zum Stauben

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Eiern, Quark und Salz einen Hefeteig zubereiten. Die Butter zimmerwarm stückchenweise unter den Teig arbeiten, ihn dabei heftig schlagen, damit genügend Luft hineingelangt. Den Teig zu einer Kugel formen, in einer bemehlten Schüssel unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen.

Den Teig auf der dick mit Mehl bestäubten Arbeitsflächeerneut durchkneten. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben und unter einem Tuch eine weitere Stunde gehen lassen.

Bei ca. 180 Grad 45 bis 60 Minuten backen. Aus der Form nehmen und am besten noch lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Eierschecke

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

1 Packung fertiger frischer Hefeteig (ca. 400 g)

Füllung:

500 g Magerquark

75 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 Prise Salz

Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

50 g Speisestärke

1 Ei

etwas Milch

Belag:

1/2 l Milch

1 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver

2 EL Zucker

250 g Butter

225 g Zucker

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Päckchen Vanille-Zucker

außerdem:

etwas Butter zum Fetten der Backform

Zubereitung

den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen.

Die Form mit dem Hefeteig auslegen und am Rand hochziehen.

Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben und nach und nach mit dem Zucker, dem Vanille-Zucker sowie dem Salz, dem Zitronensaft und der Zitronenschale, der Speisestärke und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren. Wenn die Masse sehr fest ist, soviel Milch hinzufügen, dass eine geschmeidige Creme entsteht.

Für den Belag gut die Hälfte der Milch in einen Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Das Pudding-Pulver und den Zucker (2 EL) in ein Schälchen geben und mit der restlichen Milch zu einer glatten Masse verquirlen. Sobald die Milch im Topf hochsteigt, den Topf von der Kochstelle ziehen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und alles schnell mit einem Schneebesen verrühren. Den Pudding einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelb cremig rühren und nach und nach den kalten Pudding hinzufügen. Das Eiweiß und den Vanille-Zucker in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Eischnee locker unter die Pudding-Eiercreme ziehen.

Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Darauf die Eiercreme geben und glattstreichen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Eierschecke auf der zweiten Schiene von unten in etwa 60 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche des Kuchens zu braun werden, auf die Form ein Stück Backpapier legen.

Gerda's Tipp:

Statt mit Hefeteig kann die Form auch mit einem Plunder- oder Knetteig ausgelegt werden. Wichtig ist, dass der Teig dünn ausgerollt wird.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Gugelhupf mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
- 1 EL Rum
- 1 EL Grieß
- 1 EL Zitronensaft
- geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 125 ml Sahne
- 500 g Erdbeeren
- Kokosflocken

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Rum, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren. Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelbe langsam unterrühren und recht schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und abwechselnd mit Quark und Sahne in die Dottermasse unterrühren. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Von den gewaschenen Erdbeeren etwas 10 schöne Erdbeeren zum Verzieren zur Seite stellen. Die restlichen Erdbeeren in größere Würfel schneiden, in Mehl drehen und unter die Teigmasse eben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad für etwas 60 Minuten abgedeckt backen.

Nach 3/4 der Backzeit den Kuchen abdecken.

Nach dem Auskühlen den Gugelhupf mit etwas Puderzucker und Kokosflocken bestreuen.

Die Erdbeeren halbieren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Kirsch-Keks-Torte (Männertorte)

Kuchen

Zutaten

1 Packung Vollkornkekse
bzw. 40

125 g Butter

Belag:

200 g Frischkäse

3-4 EL Puderzucker

100 g Mandelblättchen

2 Becher Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

250 g Magerquark

1 Glas Sauerkirschen

1 Päckchen roten Tortenguss

Zubereitung

Die Kekse zum Beispiel in einer Küchenmaschine zerkleinern. Wer keine hat, mit den Händen oder einem Nudelholz möglichst fein zerbröseln. Die Keksmasse mit geschmolzener Butter vermischen und in einer Springform gut festdrücken. Fertig ist der Tortenboden.

Frischkäse und Puderzucker cremig rühren und auf dem Tortenboden verstreichen. Mandelblättchen darüber verteilen. Weiter geht's mit der Schlagsahne: mit Sahnesteif schlagen, Quark dazu geben und vorsichtig verrühren.

Die abgetropften Kirschen (Saft beiseite stellen!) unter die Quark-Sahne-Mischung heben und alles gleichmäßig auf den Mandelblättchen verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung mit Zucker anrühren und kurz aufkochen. Den heißen Guss direkt über die Torte geben. Das ergibt tolle Quark-SahneSprenkel unter dem Guss. Jetzt für wenigstens zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quarkkuchen mit Eierlikör

Kuchen

Zutaten für 24 Stücke

Teig:

4 EL Zucker

150 g Butter

250 g Mehl

80 g geschälte feingemahlene Mandeln

1 Ei

Belag:

100 g weiße Kuvertüre

5 Eier

1 Vanilleschote

750 g Sahnequark 20%

60 g Butter

100 ml Eierlikör

150 ml Milch

60 g Mehl

1 1/2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

150 g Zucker

etwas Zitronensaft

außerdem:

Fett für das Blech

1 EL fein gehackte Pistazien

etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Teigzutaten zu einer glatten Masse verkneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank 45 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mürbeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Im Ofen 15 Minuten backen.

Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen, auf den Mürbeteigboden streichen. Abkühlen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herausschaben. Mark mit Eigelben, ausgedrücktem Quark, flüssiger, abgekühlter Butter, Eierlikör und Milch verrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und nach und nach unter den Quark rühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Öl-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 150 g Mehl
- 65 g Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Backpulver
- gestrichener
TL
- Quark:
- 750 g Quark
- 1 Vanille-Pudding mit Mandel-Geschmack
- 1 Soßenpulver Vanille
- 1 Tasse Öl (reichlich)
- 2 Tassen Zucker (knapp)
- 1 Vanillinzucker
- 3 Eier

Zubereitung

Wie jeder Quark-Öl-Kuchen; wichtig sind die Art und Menge der Zutaten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Öl-Teig

Kuchen

Zutaten für ein Backblech

- 150 g Magerquark
- 300 g Mehl
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Zuerst das Mehl und den Quark in die Schüssel geben und verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben. Alles so lange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Etwa ein bis zwei Stunden kühl stellen, danach dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Blech legen.

Den Kuchen bei 180 bis 200 Grad ca. 30 Minuten im Unluftofen backen, bis er goldbraun ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quarktorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten für eine Springform (24 cm)

- 750 g frische, reife Erdbeeren
- 500 g Schichtkäse
- 200 g Löffelbiskuits
- 250 g Topfen oder Quark (0,2 % Fett)
- 175 g Zucker
- je 50 g Butter und Haselnüsse
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt oder
- 2 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale
- einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

Die Löffelbiskuits zerkrümeln, entweder im Mixer (elektrischer Zerkacker) oder indem man mit dem Nudelholz darüber rollt. Die Krümel mit der flüssigen Butter übergießen und kurz einweichen.

Unterdessen die Haselnüsse im 150 Grad heißen Ofen oder in einer trockenen Pfanne ca. 10 Minuten rösten, bis sie duften. Im Zerkacker nicht zu fein zerkleinern. Unter die eingeweichten Brösel arbeiten. In eine Springform verteilen und glatt streichen.

Für die Quarkmasse Schichtkäse, Quark und Eier mit dem Handrührer mischen, dabei mit Zucker, Vanille und abgeriebener Zitronenschale würzen (Zitronen aus dem Bioanbau verwenden!). Auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Den Kuchen eine halbe Stunde im mäßig warmen Ofen (150 Grad) backen.

Im Ofen auskühlen lassen, so bleibt er besser in Form, als wenn man ihn einem zu großen Temperaturunterschied aussetzt. Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtrocknen, entstielen.

Dicht an dicht auf der Oberfläche verteilen. Die restlichen Erdbeeren werden mit Zucker glatt gemixt und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Sie schmecken als Sauce zur Quark-Erdbeer-Torte. Am besten in einer Sauciere getrennt dazu reichen. Als Getränk passt dazu ein prickelnder, nicht zu trockener Sekt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rahmblaaz (Blechkuchen aus dem

Kuchen

Zutaten

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Ei
100 g Butter
75 g Zucker
Salz
1/4 l Milch
Belag:
300 g Sauerrahm
5 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Die Hefe in der lauwarmen Milch verrühren. Einige Esslöffel Mehl und eine Prise Salz unterrühren und den Vorteig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, das Ei, die Butter und den Zucker unterrühren und den Teig 30 Minuten gehen lassen.

In einer Schüssel Sauerrahm, Zucker und Zimt gut verrühren.

Den Teig auf Backpapier in der Größe des Backblechs ausrollen. Die Ränder etwas hochfalten.

Den Belag gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber Pie

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 200 g Butter
- 450 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 10 EL eiskaltes Wasser

Füllung:

- 800 g Rhabarber
- 1/2 Orange, Abrieb
- 200 g Erdbeerkonfitüre
- 1/2 TL Zimt
- 1 Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Messerspitze
- 1 Muskat, gemahlen
Messerspitze
- 1 Vanilleschote
- 10 g Speisestärke

Erdbeersahne

- 250 ml Schlagsahne
- 1 Packung Bourbon-Vanillezucker
- 3 EL Erdbeerlikör

außerdem:

- 2 EL Orangensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 30 g Amarettini (italienische Mandelmakronen), zerrieben

Rhabarber Pie

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Mehl und Mandeln mischen und mit Butter, Zucker, Salz, Zitronensaft und Wasser schnell glatt kneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen, in eine gefettete Tarteform (28-30 cm Durchmesser) legen und den Rand gut andrücken. Boden einstechen und mit den zerkrümelten Makronen bestreuen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Orangenabrieb, Erdbeerkonfitüre, Zimt, Pfeffer, Muskat, Vanillemark und Speisestärke mischen.

Die Rhabarbermischung auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Zweite Teighälfte ausrollen, darüber legen. Die Ränder sehr gut andrücken. In den oberen Teigdeckel in der Mitte ein Loch von ca. 3 cm ausstechen und als "Kamin" etwas zusammengerollte Alufolie hineinsetzen (Tipp: den Stiel eines dicken Holzkochlöffels mit Alufolie umwickeln, vorsichtig abziehen und als "Kamin" einsetzen). Teigdecke mit Orangensaft bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze, unterste Rille ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen.

Mit der geschlagenen und parfümierten Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 80 g Zucker
- 170 g Butter
- 250 g Weizenmehl, Typ 550
- 1 Ei, Größe M
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Form zum Auspinseln

Erdbeer-Rhabarber-Füllung:

- 300 g Erdbeeren, gewaschen, geviertelt
- 50 g Gelierzucker (2:1)
- 200 g Rhabarber, geschält, geschnitten

Mandelmasse:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eier, Größe M
- 150 g Mehl, Typ 550
- 150 g Mandelgrieß (fein geriebene Mandeln ohne Schale)
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Schmandmasse:

- 4 Eier, Größe M
- 50 g Zucker
- 500 g Schmand
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Kuchen

Zubereitung

Zucker und Salz mit Butter verkneten, dann zuerst Ei und dann Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig kneten. Teig für eine Stunde kalt stellen, ausrollen und den Springform-Boden und den Rand 3 cm hoch damit belegen.

100 g Erdbeeren mit Gelierzucker in einem Topf vorsichtig zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die restlichen Erdbeeren und den Rhabarber unterheben. Füllung danach gut auskühlen lassen.

In einer Schüssel mit der Hand Marzipan mit Zucker, Salz und der weichen Butter gut verkneten. Dann nach und nach die Eier zugeben und zum Schluss das Mehl, Mandelgrieß und Backpulver untermischen.

Eier mit Zucker und Vanillemark verrühren und Schmand unterrühren.

Mandelmasse in die mit Mürbeteig ausgelegte Springform füllen und verstreichen. Darauf zuerst die ausgekühlte Erdbeer-Rhabarber-Füllung und dann die Schmand-Masse auf der Füllung verteilen. Kuchen bei 170 Grad Umluft für ca. 60 Minuten backen.

Tipp

Sollte die Oberfläche nach Zweidrittel der Backzeit anfangen dunkel zu werden, den Kuchen bitte mit einem Backpapier abdecken!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Krapfen-Auflauf

Kuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

7 Krapfen (vom Vortag)

1 EL brauner Zucker

400 g vorbereiteten Rhabarber

Puderzucker zum Bestreuen

80 g Zucker

6 EL Honig

etwas Butter zum Einfetten der Reine

50 g Mandelblättchen

Für die Masse zum Übergießen:

100 ml Sahne

Mark von einer Vanilleschote

400 ml Milch

40 g Zucker

8 Eier

Zubereitung

Die Reine mit Butter einfetten. Die Krapfen in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Rhabarber waschen und mit der Schale in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Honig zugeben, kurz umrühren und die Rhabarberscheiben damit übergießen. Schnell vermengen und abkühlen lassen. Nun die Krapfen in die feuerfeste Form schichten, den Rhabarber dazwischen verteilen. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun anrösten, Sahne, Milch, Zucker, Eier und Vanillemark gut verquirlen und über die Zutaten in die Form gießen. Mit den gerösteten Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren. Auch kalt schmeckt dieser Auflauf köstlich!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (24 cm)

Rührteig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Stärke,
- 3 Eier
- 2 EL Orangenlikör
- 2 TL Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale und Salz

Belag:

- 1 kg Rhabarber
- 50 g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen. Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzu rieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen.

Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen. Mehl, Stärke und Backpulver hinzu sieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein: mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt.

Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von fünf Zentimeter Länge geschnitten sein. Die Teigmasse in die Form füllen.

Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad eine Stunde backen. Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen:

Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hinein stechen: es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen. Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen.

Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen mit Kokos

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

200 g Mehl
100 g Margarine
175 g Zucker
4 Eier (3 Eier getrennt)
1 TL Backpulver
600 g Rhabarber
100 g Kokosflocken

Zubereitung

Margarine mit 75 g Zucker schaumig rühren. Mehl, Margarine, Backpulver und 1 Ei zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Eigelbe und restlichen Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Rhabarber und Kokosflocken unter diese Masse mischen.

Zuletzt steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Rhabarberfüllung in die Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen mit Sahne-Eierlikörhaube

Kuchen
Lechner aus
Westhausen

Zutaten

Mürbteig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
75 g Margarine

Belag:

750 g Rhabarber
150 g Zucker
500 ml Sahne
etwas Eierlikör
2 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung

750 g Rhabarber, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden, mit 150 g Zucker einzuckern und stehen lassen bis er Saft zieht.

In der Zwischenzeit den Mürbteig herstellen: Springform (28 cm Durchmesser) einfetten, mit Teig auskleiden. Einen 3 cm hohen Rand formen.

500 ml Rhabarbersaft (wenn der Saft nicht reicht, mit Wasser auffüllen) mit 2 Päckchen Vanillepuddingpulver verrühren und aufkochen, dann unter den Rhabarber mischen und auf den Mürbeteig geben. Kuchen bei 180 Grad-Umluft 45 Min. backen.

Nach dem Erkalten 500 ml Sahne schlagen über dem Kuchen verteilen.

Eierlikör über die Sahne träufeln.

Dieser Kuchen schmeckt einfach super lecker.

Rhabarber konservieren: Zutaten: Rhabarber, Wasser

Zubereitung Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden. In Einmachgläser einfüllen, Leitungswasser bis zum Überlaufen zugeben. Glas mit Klammer oder Verschlussbügel verschließen.

Nicht erhitzen oder einkochen!

Haltbarkeit 8-10 Monate.

Bei Gebrauch über ein Sieb abgießen, Saft mit Zucker süßen und trinken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Quarkkuchen

Kuchen
Kasüschke aus
Einbeck

Zutaten

Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 80 g gemahlene
- 140 g blütenzarte Haferflocken
- 140 g Mehl

Füllung:

- 400 g geputzten Rhabarber
- 100 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 250 g Magerquark
- 170 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und einen ca.3 cm hohen Rand formen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Rhabarber in Stücke schneiden und mit 100 g Zucker und 250 ml Wasser kochen. Den Rhabarber gut abtropfen lassen.

Den Quark mit Zucker, Mehl, den Eiern und der Milch glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren.

Den Rhabarber auf den vorgebackenen Boden geben. Die Quarkmasse darauf verstreichen und den Kuchen bei 200 Grad weitere 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Quark-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Hefeteig:

70 ml Milch
10 g Hefe
20 g Zucker
170 g Mehl
1 Eigelb
25 g Butter
1 Prise Salz

Quarkmasse:

4 Eier, Größe M
150 g Zucker
40 g Speisestärke
800 g Magerquark
100 g Butter, flüssig
150 g Milch
Abrieb einer halben, unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

Belag:

500 g Rhabarber, geschält, in Stücke
10 g Zimtzucker

Zubereitung

Milch auf ca. 40 Grad erwärmen und in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker in der Milch auflösen, die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Fläche flach ausrollen und in die Springform legen. Die Form mit einem leicht feuchten Küchentuch bedecken und Teig für 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen, Speisestärke unterheben und nacheinander Quark, Butter, Milch und Zitronenabrieb unterrühren. Quarkmasse auf den Hefeteig geben.

Rhabarber auf der Quarkmasse verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Rhabarber-Quark-Kuchen bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene für ca. 60 Minuten backen.

Tipp

Nach dem Auskühlen den Kuchen ganz leicht mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Kuchen mit Schokosauce

Kuchen

Zutaten

100 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Citrobäck
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Ricotta oder abgetropfter Magerquark
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
knapp 1/8 l Milch
100 g Raspelschokolade
Fett für die Form
Schokosauce zum Begießen (Fertigprodukt)

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Citrobäck und dem Vanillezucker zu einer hellgelben cremigen Masse aufschlagen. Die Eier nach und nach dazugeben.

Ricotta oder Quark sehr gut ausdrücken und esslöffelweise untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und der Raspelschokolade unterarbeiten.

Eine Form einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) gut eine Stunde backen

Auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen und mit der Schokosauce begießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosenkohl-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 300 g Blätterteig, das Backblech damit auslegen
- 500 g Rosenkohl
- 500 g Lauch
- 300 g geräucherten Schweinebauch, gewürfelt
- 4 Eier
- 1 Becher Schmand
- Salz, Pfeffer
- etwas Muskat
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung

Den Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat verrühren. Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden, in der Pfanne portionsweise anbraten und beiseite stellen.

Das komplette Gemüse leicht abgekühlt auf die Teigplatte geben, gewürfelten Schweinebauch drauf verteilen, mit der Eiermilch übergießen und mit Käse bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosinenlaib

Kuchen

Zutaten für 20 Stücke

- 100 g Rosinen
- 2 EL Rum
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rosinen mit dem Rum mischen und ziehen lassen. Das Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel mischen in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerbröckelte Hefe hineingeben und mit der Milch und einem Teil des Mehls zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt für etwa 15 Minuten gehen lassen.

Salz und Eier dazugeben und den restlichen Mehl kneten bis er Blasen wirft. Anschließend die Rosinen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und den Rosinenlaib im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rote-Grütze-Streuselkuchen

Kuchen

Zutaten für 20 Stücke

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Becher Vanillejoghurt (150 g)
- 5 Eier
- 200 g Speisestärke
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett und Mehl für das Blech

Belag:

- 2 Gläser Schattenmorellen (Füllmenge a 700 g)
- 600 g tiefgefrorene Beerenmischung
- 50 g Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 50 ml Cassis oder Johannisbeersaft

Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Rote-Grütze-Streuselkuchen

Kuchen

Zubereitung

Weiches Fett , Zucker, Vanillezucker, Joghurt, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe etwa 2 Minuten verrühren. Tiefes Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Kirschen abtropfen lassen. 0,2 l Kirschsaff mit Stärke verrühren, mit Cassis zum Kochen bringen. Nach 1 Minute die tiefgefrorenen Beeren zugeben, aufkochen lassen und zur Seite stellen. Die Zutaten für die Streusel krümelig verarbeiten. Die Grütze auf dem Teig verteilen, mit Kirschen belegen. Die Streusel zwischen den Fingern auf die Kirschen reiben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 180 Grad/ Gas: Stufe 3) 30 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Die Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und zu schönen Krümeln verarbeiten.

Die Hälfte der Krümel in eine gefettete und ausgemehlte Springform (24 cm Durchmesser) geben und gut andrücken, damit eine Teigplatte entsteht. Darauf die gut abgetropften Sauerkirschen verteilen, mit dem Vanillinzucker bestreuen und die restlichen Teigbrösel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 200 Grad circa 30 Minuten backen.
Danach etwas auskühlen lassen und vorsichtig auf eine Platte legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotkäppchenkuchen

Kuchen

Zutaten

Rührteig

100 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

3 Eier

3 Esslöffel Milch

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Nuss-Nougat-Creme

400 g frische Sauerkirschen (entsteint) oder wahlweise 1 Glas

Creme:

250 g Quark

250 ml Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

3 Esslöffel Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker

Tortenguss

300 ml Sauerkirschsaft

1 Päckchen Tortenguss (rot)

Zubereitung

Aus der Butter, dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern einen Rührteig herstellen, die Milch dazugeben. In einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver vermischen und anschließend untermixen bis ein cremiger Teig entsteht. Die eine Hälfte des Teiges in eine gefettete und bemehlte Springform geben. In die andere Teighälfte je nach Geschmack einige Löffel Nuss-Nougat-Creme einrühren und anschließend über den helleren Teig geben und verstreichen. Die abgetropften, entsteinten Sauerkirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft für knapp 50 Minuten backen. Anschließend kurz auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Creme die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif schlagen. Den Quark mit zwei Päckchen Sahnesteif, dem Zucker und Vanillezucker verrühren und dann die geschlagene Sahne unter den Quark heben. Noch frisch die Quark-Sahne-Creme auf dem abgekühlten Kirsch-Schoko-Boden verstreichen und den ganzen Kuchen für einige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Während die Creme im Kühlschrank fest wird, den roten Tortenguss mit dem Kirschsaft nach Anleitung zubereiten. Sobald er etwas abgekühlt aber noch gut streichbar ist, den Guss vorsichtig und gleichmäßig über die Creme geben. Den Kuchen noch einmal kurz kalt stellen und erst eine halbe Stunde vor dem Verzehr aufschneiden.

Tipp:

Zur Kirschzeit im Sommer bleibt die Quark-Creme mit etwas Gelatine trotz Sommersonne fest. Dazu etwa fünf Blatt Gelatine einweichen, erhitzen und flüssig nach und nach mit der Creme verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotkäppchen-Torte mit Kirschen

Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 1 Glas (720 ml) entsteinte Sauerkirschen
- 100 g Butter/Margarine
- 150 g + 50 g + 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form
- 2 - 3 EL Nuss-Nougat-Creme
- 500 g + 100 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 500 g Speisequark (20 % Fett)
- 2 Päckchen roter Tortenguss (für je 1/4 l Flüssigkeit)

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
2. Hälfte Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig streichen. Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, darauf verteilen.
3. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. 500 g Sahne und Festiger steif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben. Formrand um den Boden legen. Quarkmasse darauf verstreichen. Kühl stellen.
5. Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Gusspulver, 50 g Zucker und Saft anrühren. Aufkochen und kurz abkühlen lassen. Tortenguss esslöffelweise auf dem Quark verteilen. Torte ca. 4 Stunden kühl stellen. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs und übrigen Kirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotwein-Nuss-Apfel-Kuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
200 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
200 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
100 g Schokostreusel
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
200 ml trockenen Rotwein
300 g Äpfel
Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unterrühren.

Mehl mit Backpulver, Nüssen bzw. Mandeln, Schokostreuseln, Zimt vermischen und unterrühren. Rotwein einrühren und die fein gewürfelten Äpfel unterheben.

Den Teig in eine gefettete und ausgebröselte Form füllen.

Im Ofen bei 180°C etwa 60-70 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen glasieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russische Kirsch-Käsetorte

Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 1 Glas Kirschen (720 ml)
- Fett und Grieß für die Form
- 75 g weiche Butter/Margarine
- 1 Prise Salz,
- 75 g + 100 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 75 g + 1 - 2 Mehl
- EL
- 1 TL Kakao,
- 1 Backpulver
- gestrichener TL
- 250 g Magerquark
- 500 g Schichtkäse (Halbfettstufe)
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen, für 1/2 l Milch)
- 2 EL Mandelblättchen
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- evtl. Minze
- 1 kleine Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Kirschen gut abtropfen. Springform (26 cm Ø) fetten, mit Grieß ausstreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In die Form streichen.

2. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 EL zum Verziern, evtl. trockentupfen und mit 1-2 EL Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad /Umluft: 150 Grad /Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen.

3. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit Sparschäler in Röllchen hobeln. Rest Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und -Röllchen, Rest Kirschen, Mandeln und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen 1

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 400 g Mehl
- 1 Backpulver
- 200 g Zucker
- 200 g Butter, keine Margarine
- 1 Ei
- 30 g Kakao

Füllung:

- 500 g Quark
- 250 g Butter, keine Margarine
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Vanillepuddingpulver
- Vanillezucker
- Zitrone

Zubereitung

3 Viertel vom Knetteig in eine Springform mit Rand füllen, darauf die Quarkmasse und darauf den restlichen Teig mit Streusel verteilen. Etwa eine Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Drei Tage vor Anschnitt backen, wenn der Kuchen erkaltet ist, einpacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen 2

Kuchen
Andrea Huber

Zutaten

Schokomürbteig

- 50 g Zucker
- 30 g Kakao
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Tropfen Vanillearoma
- 1/2 Zitronenschale abgerieben, unbehandelt

Quarkmasse:

- 300 g Butterfett flüssig
- 300 g Zucker
- 100 g Cremepulver (Vanillepuddingpulver bzw. Puddingpulver)
- 700 g Magerquark
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Vanillemark aus einer Vanille-Schote

Zubereitung

Schokomürbteig

Zucker, Butter und Gewürze verkneten, das Ei unterkneten, danach Mehl mit dem Kakao dazugeben, kurz einkneten. Eine Stunde kühl stellen, dann den Rand und den Boden mit dem ausgerollten (ca. 4 mm starken) Mürbteig auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

Quarkmasse

Flüssiges Butterfett, Zucker, Cremepulver mit Gewürzen verrühren, dann die Eier unterrühren. Zuletzt den Quark einrühren und in die Backform füllen, die Masse am Rand hochziehen und jetzt aus dem ausgerollten Teig wilde Stücke reißen, dann oben als Dekor auf die Masse legen. Bei 190 Grad ca. 45 Mi. backen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen mit Stachelbeeren

Kuchen

Zutaten

Schoko-Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Butter

Stachelbeer-Quark-Creme:

- 300 g Stachelbeeren
- 300 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 80 g Zucker
- 1 Pck Vanillin-Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 2 Eier

Zubereitung

Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

1/4 des Teigs abnehmen. Übrigen Teig rechteckig (ca. 15 x 30 cm) ausrollen. Teig in eine gefettete Kasten Kuchenform legen, die schmalen Seiten dabei frei lassen. Gut andrücken.

Stachelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Quark, Schmand, Zucker, Vanillin-Zucker, Stärke und Eier glatt verrühren. Stachelbeeren unterheben. Quarkmasse in die Form geben. Restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Stücke zupfen. Teigstücke auf die Quarkcreme legen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der unteren Schiene 50-60 Minuten backen.

Tipp 1: Wer mag, kann auch mit Ausstechern kleine Motive ausstechen und diese auf den Kuchen legen, z.B. Herzen, Sterne, Handtaschen, Schuhe, Krönchen...

Tipp 2: Im Winter statt frischer Stachelbeeren einfach Stachelbeeren aus dem Glas verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Käsekuchen a la Tante Gertrud

Kuchen

Zutaten

- 1 kg Magerquark
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- nach Geschmack: abgeriebene Zitronenschale oder Rumaroma

Teig:

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Butter oder Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Füllung und Teig herstellen und backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Käsekuchen ohne Boden

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- 1 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb
- 750 g Magerquark
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 25 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Käsekuchen-Hilfe
- 6 EL Aprikosensaft
- 3 EL Zitronensaft

Füllung:

- 50 g Amaretto-Makrönchen
- 2 EL Amaretto
- 2 EL Espresso

außerdem:

- 1 große Dose Aprikosenhälften
- etwas Butter zum Einfetten der Backform

Saftiger Käsekuchen ohne Boden

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Keramikboden der Springform (Art. Nr. 4350) mit Butter bestreichen.

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Die Butter glatt rühren und nach und nach den Zucker, Vanillin Zucker, die Eigelb sowie den Magerquark und den Doppelrahmfischkäse unterrühren. Das Mehl den Grieß und die Käsekuchen-Hilfe mischen und abwechselnd mit dem Aprikosen- und Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss den Eischnee locker unterheben.

Die Hälfte der Quarkmasse in die Springform füllen, glatt streichen und mit den Aprikosenhälften belegen. Die Amaretto-Makrönchen nebeneinander auf einen flachen Teller legen. Amaretto und Espresso mischen, die Makrönchen gleichmäßig damit beträufeln und sofort auf den Aprikosen verteilen. Restliche Quarkmasse darauf geben und ebenfalls glatt streichen.

Die Form auf einem Rost, im unteren Drittel, in den bei 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 65 Minuten. Den Käsekuchen nach dem Backen noch etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Rand mit einem Messer vom Springformrand lösen.

Den Käsekuchen mit frischen Früchten dekorieren und auf dem Keramikboden servieren.

Gerda's Tipp:

Satt der Aprikosen abgetropfte Sauerkirschen, Heidelbeeren oder gedünstete Apfelspalten als Füllung nehmen. Wer will, kann den Käsekuchen auch mit in Rum getränkten Rosinen zubereiten. Die Oberfläche des Käsekuchens statt mit Früchten belegen mit gebräunten Spaltmandeln bestreuen. Zwischendurch den Käsekuchen ohne Füllung backen und dazu Kompott oder Rote Grütze servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Nusskuchen

Kuchen

Zutaten

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
110 g gemahlene Nüsse
1 Päckchen Backpulver
4 EL Milch
1/4 l Öl
Schokoladenglasur

Zubereitung

Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanille einrieseln lassen, Mehl mit Backpulver mischen und darunter heben. Dann die Nüsse und die Milch dazugeben und weiter rühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und vorsichtig unterrühren. Eventuell einige ganze Nüsse in den Teig geben (oder / und obendrauf).

Bei 200° 40 bis 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Mit der Schokoladenglasur überziehen und einige Tage durchziehen lassen (schmeckt dann besser).

Variationen

Nüsse durch Kakao oder Schokoladenstreusel ersetzen.

Zimt in den Teig geben

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Schokoladen-Espresso Guglhupf

Kuchen

Zutaten

220 g Butter
60 g Kakao Pulver
15 g Instant Espresso aufgebrüht mit 150 ml
400 g Zucker
2 Eier
240 ml Saure Sahne
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Mehl
5 g Backpulver
5 g Salz

Glasur:

100 g Schokolade (mind.70% Kakaoanteil)
10 ml Zuckersirup
3 g Zimt
75 g Butter

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Butter im kleinen Topf schmelzen lassen, Kakao zufügen, alles gut verrühren und Espresso eingießen, den Topf vom Herd nehmen.

Zucker, Eier, Vanille-Extrakt, Saure Sahne gut vermischen, Kakao-Espresso-Mischung langsam zugeben. Alles gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und zu der Kakao-Eier-Mischung geben, wieder alles gut vermischen.

Den Teig in die eingefettete und bemehlte Backform gießen und ca. 60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen in der Backform ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen die Glasur vorbereiten: alle Zutaten im Wasserbad schmelzen lassen, gut verrühren und noch warm über den Kuchen gießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiges Apfelbrot mit Zimt

Kuchen

Zutaten Kastenform

- 400 g Äpfel
- 1 TL gemahlenen Zimt
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 5 EL weiche Butter
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 1 EL Butter
- 1 EL gemahlenen Haselnüsse

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausnehmen. Die Viertel nun zu kleinen Schnitzen schneiden. Den Zimt mit den Apfelschnitzen vermischen.

Die Eiertrennen. Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei eine Prise Salz und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe mit der Butter und dem restlichen Zucker gut verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach mit der Eimasse vermengen. Nun die Äpfel hinzufügen. Zuletzt noch den Eischnee unter den Teig hebe

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Den Teig einfüllen und im Backofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 40 Min, backen, Nach dem Backen in der Form erkalten lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen.

Das Brot kann nach Belieben mit Nüssen oder Rosinen verfeinert werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sägespänetorte

Kuchen

Zutaten

170 g Zucker
220 g flüssige Pflanzencreme
120 g Mehl
5 Eier
1 Päckchen Backpulver
4 EL Instant-Kakaopulver

Belag:

100 g Butter
100 g Kokosraspeln
100 g Puderzucker

Füllung:

400 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
400 g Schwand
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum kalt anrühren
400 ml fettarme Milch

Zubereitung

Rührteig: Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand darum spannen. Den Teig in die Form gießen, ca. 45 Minuten backen und dann in der Form auskühlen lassen.

Belag (Sägespäne): Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, bis sie zischt. Dann die Kokosraspeln und den Puderzucker dazu geben. Sofort anfangen umzurühren, denn die Mischung wird schnell zu braun. Wenn die Kokosraspeln knapp goldgelb sind, die Pfanne von der Platte nehmen. Evtl. die Sägespäne auf einen kalten Teller umfüllen. Ab und zu umrühren. Wenn der Rührteigboden ausgekühlt ist, die Füllung zubereiten.

Füllung: Dafür zuerst die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Schmant und Puderzucker kurz unterrühren. Zum Schluss das Instant Vanillepuddingpulver und die 400 ml Milch dazu geben und alles zu einer glatten Masse rühren.

Den Rührteigboden waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen flexiblen Tortenring darum spannen. Drei Viertel der Vanillecreme einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Zum Schluss mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Die Torte für vier Stunden in den Kühlschrank stellen (lieber ein bis zwei Tage, weil die Torte besser und saftiger schmeckt, wenn sie gut durchgezogen ist).

Tipp: Als Blechkuchen braucht man für den Teig:

- * 200 g Zucker
- * 250 g flüssige Pflanzencreme
- * 150 g Mehl
- * 6 Eier
- * 1 Päckchen Backpulver
- * 5 EL Instant Kakaopulver

Die Mengenangaben für den Rest bleiben wie oben. Die Backzeit für den Teig verkürzt sich auf ca. 20 Minuten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahne-Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
2 Becher Crème fraîche (à 250 gr.)
1 Nelkenpulver
Messerspitze
75 g Zucker
250 g Süßkirschen
40 g Mandelstifte

Zubereitung

Eier, Crème fraîche, Nelkenpulver und Zucker verrühren. Die Creme in eine gefettete Pie-Form füllen. Die entsteinten Kirschen darauf verteilen und mit den Mandelstiften bestreuen. Bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen und lauwarm servieren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sauerkirsch-Tarte

Kuchen

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen, 370 g Abtropfgewicht

Knetteig:

200 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei, Gr. M

100 g Butter od. Margarine

1 EL Semmelbrösel zum Bestreuen

Guss:

3 Eier, Gr. M

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone (unbehandelt)

300 g fettarmer Naturjoghurt

Zubereitung

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter od. Margarine. hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes alles verkneten, zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte, etwas 32 cm Durchmesser., ausrollen und in eine Tarteform, Durch. 28 cm – gefettet, legen. Am Rand hochdrücken.

Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Dauer: 15 Min.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach den Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

Eier mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Joghurt verrühren. Sauerkirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, den Guss darüber gießen. Die Form wieder auf dem Rost in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur in etwa 30 Min. fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

232 kcal/Stck.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saure-Sahne-Apfel-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

125 g Margarine
50 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:

ca. 1 kg Boskopäpfel

Guss:

2 Becher Schmant oder saure Sahne
3 - 4 Eier
60 g Zucker
etwas Rum
eventuell 1/2 Vanillepudding

Zubereitung

Aus den Zutaten den Teig herstellen, in eine Springform drücken und einen Rand hochdrücken. Die Äpfel geviertelt oder in Scheiben auf den Teig geben.

Die Zutaten für den Guss verrühren und auf die Äpfel geben. Je nach Geschmack mit etwa 200 g gehobelten Mandeln bestreuen.

Bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schachmatt Kuchen

Kuchen

Zutaten

10 EL Öl
8 EL Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
250 g Mehl
3 EL dunkler Kakao
400 ml Milch oder Wasser
1 Päckchen Vanillepudding
3 EL Zucker
200 g Butter

Zubereitung

Für den Teig Öl, Wasser und Zucker kurz aufkochen, kalt stellen. Mehl und Backpulver hinzugeben. Eier trennen, Eigelbe hinzufügen.

Einweiß steif schlagen, unterheben. Hälfte des Teigs mit 3 EL Kakao mischen. Eine Backform mit Backpapier und mit Alufolie mittig trennen. Hellen und dunklen Teig in jeweils einer Hälfte verteilen. Kuchen 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen.

Für die Creme Vanillepudding mit Zucker kochen und kalt stellen. Butter mit dem Vanillepudding vermischen.

Beide Kuchenteile aufeinander legen und in Streifen schneiden. Die fertigen Streifen seitlich mit der Creme bestreichen und versetzt (hell, dunkel) so zusammenführen, bis ein Schachbrettmuster entsteht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schlesischer Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
125 g weiche Butter

Füllung:

1 l Milch
150 g Butter
200 g Weizengrieß
200 g gemahlenen Mohn
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Speisequark
2 Eier
50 g gemahlene Mandeln
50 g Rosinen
1 Birne
1 EL Rum

Zubereitung

Teig herstellen. Form mit Teig auskleiden, 3 cm Rand andrücken

Für die Füllung Milch mit Butter zum Kochen bringen. Grieß mit Mohn mischen. Topf vom Herd nehmen und die Grieß-Mohn-Mischung einrühren und ausquellen lassen (10 Min. abkühlen). Zucker, Vanillezucker, Quark, Eier, Mandeln, Rosinen und Rum unter die abgekühlte Masse geben. Birne waschen, schälen und raspeln, ebenfalls unterrühren.

Die Füllung auf den Teigboden geben und glatt streichen. Bei 180° Ober- und Unterhitze 60 Min. backen.

In der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schmantkuchen mit Vanillesahne

Kuchen

Zutaten

- 65 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Belag:
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Sahnepudding
- 150 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/4 l Milch
- 1 Becher Schwand
- 1 Tasse Öl (evtl. auch etwas weniger)

- 3 Eiweiße
- 3 EL Zucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Dann eine Backform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Nun alle Zutaten für den Belag verrühren und in die Backform auf den Teig geben. Anschließend den Kuchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) in den Backofen stellen und 45 Minuten backen. Danach 3 Eiweiße mit 3 EL Zucker vermischen, schlagen und auf den Kuchen streichen. Dann nochmals 15 Minuten weiterbacken.

Für die Vanillesahne die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann die Sahne schlagen und das Vanillemark und den Bourbon-Vanillezucker unterrühren. Die Vanillesahne zum Schmantkuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schnelle Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 4 EL Kirschwasser
- 250 g Sauerkirsch-Konfitüre
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Schokoladenspäne oder Raspel

Zubereitung

Backofen auf 175° Grad Heißluft oder 150° Grad Umluft vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakao sieben und vermischen, zur Eimasse geben und gut verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und 35 bis 40 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Die Kirschen abtropfen lassen, 12 schöne Kirschen zur Seite stellen, die restlichen Kirschen auf der Konfitüre verteilen.

Den zweiten Boden darauf setzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die gesamte Torte damit bestreichen. Mit Kirschen und Schokospänen oder Raspeln verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schneller Bienenstich

Kuchen
Hannelore Wollner

Zutaten

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Packung gehobelte Mandeln
- 2 Becher Sahne
- 1 Beutel Paradiescreme Vanille (ohne Kochen)
- Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver unter die Schaummasse heben.

Teig in eine Springform geben. Mandeln auf dem Teig verteilen. Backen (Temperatur und Zeit nach Gusto) und erkalten lassen.

Kuchen einmal durchschneiden und den oberen Mandelboden in Stücke schneiden (geht sonst mit Füllung sehr schlecht)

Sahne kurz anrühren und Paradiescreme dazugeben. Creme auf den unteren Boden geben; die Mandelstücke draufgeben und mit Puderzucker bestreuen.

Sahne kurz anrühren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Bananen-Kuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
160 g Zucker
100 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
100 ml Wasser
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2,5 EL dunkles Kakaopulver

Belag:

6 Bananen

Creme:

200 g Quark
200 ml Sahne
0,5 l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
80 g Zucker
2 TL Backpulver
80 g Butter (Zimmertemperatur)

Dekoration:

1 Packung weiße Blockschokolade
1 Packung dunkle Blockschokolade
ca. 3 EL geraspelte dunkle Schokolade

Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend mit Wasser und Öl vermischen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und unterziehen. Zum Schluss das Eiklar schaumig schlagen und ebenfalls unterziehen.

Ein Backblech einfetten und den Ofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig auf das Blech streichen, die Oberfläche glätten und 20 Minuten backen. Dann den Schokoboden auf dem Blech auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Von der Milch fünf Esslöffel abnehmen und damit das Vanillepuddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Puddingpulvermischung einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Den Pudding erkalten lassen. Anschließend Butter und Zucker schaumig rühren, dann den Quark damit vermischen.

Nach und nach unter Rühren den Pudding zufügen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und den Boden dicht damit belegen.

Die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Weiße und dunkle Blockschokolade jeweils im Wasserbad schmelzen. Dafür die Schokoladen in Stücke brechen und in zwei kleinere Töpfe legen. Zwei größere Töpfe mit etwas Wasser füllen und die kleineren Töpfe hinein hängen.

Die Wasserhöhe sollte zwei bis drei Zentimeter in den größeren Töpfen betragen, wenn die kleineren Töpfe darin stehen. Die Töpfe auf zwei Herdplatten erhitzen, aber nicht stark kochen lassen. Es soll kein Wasser in die Schokolade gelangen.

Anschließend erst mit flüssiger dunkler Schokolade, dann mit der flüssigen weißen Linien über den Kuchen ziehen.

Den Kuchen für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird. Vor dem Servieren jedes Stück mit etwas geraspelter dunkler Schokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Eierlikörkuchen mit Florentiner

Kuchen

Zutaten Springform 26 cm

Schokomürbeteig:

- 170 g Butter
- 90 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 60 g Eiweiß (von 2 Eiern Größe M, Eigelb für die Creme aufheben)
- 270 g Weizenmehl, Typ 550
- 20 g dunkles Kakaopulver
- 30 g Mandelgries (Mandeln ohne Schale, fein gerieben)

Eierlikörcreme:

- 400 g Milch
- 75 g Zucker
- Prise Salz
- 40 g Eigelb (Eigelb von 2 Eiern, Größe M)
- 37 g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen)
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 ml Eierlikör

Florentiner Haube

- 60 g Kristallzucker
- 30 g Honig
- 60 g Butter
- 60 ml Sahne
- 50 g Mandeln, gestiftelt
- 50 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz leicht verkneten, dann das Eiweiß dazugeben. Mit den restlichen Zutaten verkneten und daraus einen Mürbeteig herstellen. Den Teig ein halbe Stunde lang kaltstellen. Dann ca. 4 mm dick ausrollen und in die gefettete Springform legen. Am Rand sollte der Teig ca. 2 cm hochstehen. Den Boden 15 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze "blind backen".

Den restlichen Schokomürbeteig (ca. 200 g) ebenfalls ca. 4 mm dick ausrollen und auf einem Blech auf Backpapier als "großes Plätzchen" mitbacken (wird später für den Kuchendeckel benötigt).

Das Puddingpulver mit den Eigelben und etwas Milch verrühren. Die restliche Milch, den Zucker, die Prise Salz und das Mark der halben Vanilleschote zum Kochen bringen, das Eigelb-Puddingpulver-Gemisch zügig unterrühren und wieder zum Kochen bringen. Den Topf nach dem ersten Aufkochen vom Herd nehmen und den Eierlikör unterrühren. Die Eierlikörcreme sofort in die Kuchenform auf den ausgekühlten Schokomürbeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Das zuvor mitgebackene "Mürbeteig-Plätzchen" in kleine Stücke brechen und gleichmäßig auf der Eierlikörcreme verteilen.

Tipp

Wenn Sie die Crème ohne Eierlikör zubereiten möchten, dann ersetzen Sie den Likör einfach durch Milch. Das "Schokomürbeteig-Plätzchen" am besten zuerst grob auseinanderbrechen, die Stücke in einen Gefrierbeutel geben und kurz mit dem Rollholz darüberrollen.

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Für ca. 3 - 4 Minuten kochen, bis sich das Ganze etwas eindickt (wer ein Thermometer hat: bis 112 Grad). Den Topf vom Herd nehmen, die Mandeln in die Masse geben und vorsichtig unterheben. Die Florentinermasse auf den Schokobröseln des Kuchens gleichmäßig verteilen und den Kuchen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen, bis die Florentinermasse schön goldgelb ist.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen, sonst bricht er leicht auseinander.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladencreme mit Birnen

Kuchen

Zutaten

- 4 - 5 Birnen
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL Zucker
- 250 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- lösliches Kakaopulver (hochwertige Qualität)
- Mandelblättchen
- etwas Butter
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Schnapsglas Apfelbrand

Zubereitung

Die Birnen waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in längliche Spalten schneiden und in 1/4 l Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zimt je nach Reifegrad der Birnen 5 bis 10 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss ein Schnapsglas Apfelbrand dazugeben und das Ganze abkühlen und ziehen lassen.

Nun Sahne, Mascarpone und Kakaopulver mit dem Mixer sahnig rühren und in Dessertteller oder Schalen abfüllen, dann kaltstellen.

Die Mandeln in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten. Sind die Birnen abgekühlt, auf der Creme mit den Mandelblättchen anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladen-Gewürz-Kuchen

Kuchen

Zutaten 26 cm Durchmesser

Füllung

720-ml-Glas Schattenmorellen (Sauerkirschen)

50 g Zucker

50 g Speisestärke

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier (Größe M)

100 g geriebene Walnüsse

100 g gehackte Mandeln

100 g Mehl Typ 550

100 g Speisestärke

45 g Kakaopulver

10 g Lebkuchengewürz

10 g Backpulver

75 g Milch

Garnitur:

100 g Johannisbeer-Konfitüre

30 g Kuvertüre oder Kuchenglasur

20 g gehackte Pistazien

Zubereitung

Schattenmorellen absieben und Saft aufheben. Ca. 150 g der Schattenmorellen für die Kuchendekoration beiseitelegen. 50 ml vom Schattenmorellen-Saft mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft mit Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke-Saft-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und restliche Schattenmorellen (ca. 250 g) unterrühren und das Ganze auskühlen lassen.

Statt des Schattenmorellen-Safts können Sie auch Rotwein verwenden.

Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei nach und nach einzeln Eier dazugeben. Alle trockenen Zutaten mischen und die Hälfte zur schaumig geschlagenen Butter-Eier-Masse geben und untermischen. Dann Milch unterrühren und zum Schluss die restliche Mehlmischung.

Die Hälfte der Teigmasse in eine Springform füllen und dabei am Rand die Masse etwas höher stehen lassen. Ausgekühlte Kirschfüllung auf der Masse, bis zur Erhöhung am Rand verteilen und dann die restliche Masse komplett darauf verteilen. Die beiseitegelegten Kirschen auf der Oberfläche verteilen. Kuchen dann im auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Johannisbeer-Konfitüre in einem Topf verflüssigen und anschließend den lauwarmen Kuchen auf der Oberfläche mit der Konfitüre abpinseln. Kuchen dann auskühlen lassen. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Ausgekühlten Kuchen auf ein Gitter legen, Kuvertüre aufspritzen und mit Pistazien ausgarnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenkuchen 1

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

300 g Halbbitterkonfitüre
250 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Kakaopulver
2 TL Puderzucker
200 g Sahne
Butter und Zucker für die Form

Zubereitung

Kuvertüre grob gehackt im heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
Die Butter unterrühren.

Eier trennen, Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren und unter die Kuvertüre mischen.

Eiweiße sehr steif schlagen dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben. Erst die Hälfte des Eischnees und die Mandeln unter die Schokoladenmasse rühren dann den restlichen Eischnee unterheben.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Umluft ist ungünstig. Die Form mit etwas Butter ausfetten und dünn mit Zucker ausstreuen.

Teigmasse in die Form füllen. Glatt streichen. In der Ofenmitte 45 bis 50 Minuten backen.

Kuchen erst noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kakao mit einem Teelöffel Puderzucker mischen. Den Kuchen damit bestäuben.

Sahne mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Dazu servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenkuchen 2

Kuchen

Zutaten

300 g Halbbitterkuvertüre
250 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Kakaopulver
2 TL Puderzucker
200 g Sahne
Butter und Zucker für die Springform

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken, dann im heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse leicht abkühlen lassen und Butter unterrühren. Eier trennen, Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren und unter die Kuvertüre mischen. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben.

Zuerst die Hälfte des Eischnees und Mandeln unter die Schokoladenmasse rühren. Danach den restlichen Eischnee unterheben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Umluft ist ungünstig. Die Form mit etwas Butter ausfetten und dünn mit Zucker ausstreuen.

Teigmasse in die Springform füllen und glattstreichen. In der Ofenmitte 45 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen zuerst noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kakao mit 1 TL Puderzucker mischen und den Kuchen damit bestäuben. Sahne mit dem restlichen Puderzucker steifschlagen und zum Kuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenterrine

Kuchen

Zutaten

400 g bittere Schokolade
125 g Butter
4 Eigelb
75 g Puderzucker
1/2 l Rahm

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad oder im Mikrowellenofen schmelzen und glatt rühren. Die Eigelbe mit dem Puderzucker cremig rühren.

Schokoladen- und Eigelbmasse mit dem Rührbesen vermischen. Zuletzt den steif geschlagenen Rahm unterheben.

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Masse einfüllen. 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Mandelkuchen

Kuchen

Zutaten

- 250 g gemischte Mandeln
- 250 g Bitterschokolade
- 6 Eier
- 250 g Butter
- 100 g Mehl
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Rum
- 250 g Zucker
- Butter für die Form
- Brösel für die Form

Zubereitung

Schokolade mit etwas Wasser schmelzen. Eier trennen. Butter und Eigelbe schaumig rühren, Zucker und Mehl zufügen. Schokoladenbrei und Mandeln zugeben, mit Vanille und Rum würzen. Eiweiß schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Butter einreiben, mit Bröseln ausstreuen, den Teig hineingeben und den Kuchen 1 Stunde bei 175 Grad im Ofen backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokomousse-Torte

Kuchen

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 75 ml starker Kaffee
- 6 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1/2 l Schlagsahne
- 1 Eiweiß
- 2 Mürbeteigböden (je 26 cm Durchmesser)
- 1 Packung Schokoblätter
- 2 EL Raspelschokolade

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und bei schwacher Hitze unter Rühren im heißen Kaffee auflösen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker 10 Min. dickschaumig aufschlagen. Schokolade unterrühren, 20 Min. kaltstellen.

3/8 l Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen und nacheinander unter die Mousse ziehen. Auf die Tortenböden streichen und 1 Stunde kaltstellen.

Mit 1/8 l steif geschlagener Sahne, Schokoblättern und Raspelschokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokosünde aus der schweigenden Stadt

Kuchen
Katja Mitchell

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Teig:

- 150 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 2 Eier, getrennt
- 150 g bittere Schokolade
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Creme:

- 0,2 l süße Sahne(ein kleines Kölsch-Glas)
- 250 g bittere Schokolade oder dunkle Kuvertüre
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Butter mit dem Handrührer schaumig schlagen. Zucker hinzufügen und alles zu einer hellen, cremigen Masse rühren. Eigelbe einzeln nach und nach dazugeben. Auf höchster Stufe weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Schokolade zuerst im Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Zur Eiercreme gießen und dabei unterrühren. Die Masse auf höchster Stufe so lange schlagen, bis sich Schokolade und Eiercreme vollständig miteinander vermischt haben.

Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann den Eischnee auf die Creme häufen und das Mehl locker darübersieben. Mit einem Holzlöffel die Masse so lange von oben nach unten heben, bis Eischnee und Mehl komplett untergearbeitet sind. Teig in der gefetteten Springform bei 180 Grad 40 Minuten backen, abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne einmal sprudelnd aufkochen lassen – am besten schon, während der Kuchen im Ofen backt – und dann vom Herd nehmen. Schokolade oder Kuvertüre hineinbröckeln und darin auflösen. Anschließend 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die kalte Masse kurz aufschlagen. Nicht zu lange, sonst wird die Creme fest und lässt sich nicht mehr verstreichen.

Die Torte mit Creme bestreichen. Falls sie zwischendurch zu fest geworden ist, noch mal kurz erwärmen und wieder aufschlagen. Zum Schluss dick mit Kakao bestäuben. Gut verpackt und kalt gestellt hält sich die Schokoladentorte mehrere Tage.

Und zum Schluss: Limuncelli von der kleinen Schwester Gozo!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokotorte a la Zsolt

Kuchen

Zutaten

- 180 g Butter
- 250 g Zucker
- 10 Eigelb
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 1 EL gemahlenen Espresso
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 10 Eiweiß
- Kuvertüre für die Glasur (dunkel)

Kaffee-Granita:

- 2 Tassen Kaffee (nicht zu stark)
- 4 TL Zuckersirup
- 2 EL Schlagsahne
- 6 zerkleinerte Eiswürfel

Zubereitung

Für die Torte das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und die 10 Eigelb zu einer sämigen Masse rühren. Gemahlene Mandeln, Vanillemark und ESPRESSOPULVER unterrühren.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen und ebenfalls unterrühren. Springform leicht fetten und mit MEHR bestäuben.

Teig in die Form füllen und bei mäßiger Hitze ca. 60-90 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und dann stürzen. Mit der restlichen Kuvertüre glasieren und abkühlen lassen.

Für die Granita die Hälfte der zerkleinerten Eiswürfel in einen Mixbecher geben. Den Kaffee und den Zuckersirup hinzugeben und 1 Minute lang pürieren. Dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Das restliche Eis in vier Gläser füllen und mit dem gemixten Eiskaffee bedecken.

Anrichten: Jeweils ein Stück Torte und ein Glas Granita zusammen auf den Tellern anrichten und sofort servieren, damit die Granita ihre Cremigkeit behält.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzbeerkuchen

Kuchen

Zutaten konische Springform mit 28 cm Durchmesser a

Quarkteig

- 100 g Quark
- 65 g Speiseöl
- 65 g Milch
- 50 g Zucker
- 220 g Mehl Typ 550
- 6 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- Vanillearoma
- Zitronenaroma

Schmandmasse

- 3 Eier (Größe: M)
- 35 g Zucker
- 20 g Vanillepuddingpulver
- Mark einer halben Vanilleschote
- 400 g Schmand
- 100 g Sahne, leicht geschlagen
- Saft einer Zitrone
- 500 g frische Schwarzbeeren
- etwas Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem festen Teig, nicht zu lange, kneten. Dann gleich in die Springform rollen, so dass noch ein Rand von 2 bis 3 cm in der Form steht. Nun Form für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eier mit Zucker, Puddingpulver und Vanillemark in einer Schüssel etwas glatt rühren, dann Schmand und Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Schwarzbeeren auf den Quarkteig verteilen und Schmandmasse darüber gleichmäßig verteilen. Dann das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) in der mittlere Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen leicht mit Zimtzucker bestreuen.

Tipp

Für dieses Rezept können Sie auch andere Früchte verwenden. Bei säuerlichen Früchten dann den Zitronensaft weglassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g dunkle Schokolade
- 3 EL Schwarzwälder Kirschwasser
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Kartoffelmehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- Füllung:
- 0,5 l Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Schwarzwälder Kirschwasser
- 750 g rote Kirschen
- 80 g dunkle Schokoladenspäne

Zubereitung

Trenne die Eier und rühre die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter schaumig. Gib die über dem Wasserbad geschmolzene Schokolade und das Kirschwasser dazu. Mische Mehl, Backpulver, Salz und Kartoffelmehl und röste die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett und hebe alles unter die Eigelbmasse. Schlage das Eiweiß steif und hebe es vorsichtig unter den Teig. Gib den Teig in eine gebutterte Springform. Backe ihn bei 190 Grad etwa 45 Minuten.

Nach dem Auskühlen musst du den Boden zweimal durchschneiden und jeden Boden mit dem Kirschwasser tränken.

Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif, bestreiche damit die zwei Teigböden und belege sie mit den abgetropften Kirschen. Setze jetzt alle Teile aufeinander.

Streiche nun die Torte rundherum mit der Sahne ein und verziere sie reichlich mit Schokoladenspänen. Jetzt kannst du noch Sahnetupfer im Kreis herum sprühen und diese mit Kirschen belegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte à la Mama

Kuchen

Zutaten

5 Stück Eigelb
125 g Margarine
125 g Schokoraspeln
125 g Haselnüsse gemahlen
1/2 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker
1 Päckchen Bittermandel Aroma
5 Stück Eiweiß

Füllung:

1400 g Schattenmorellen im Glas
3 Päckchen Tortenguss rot
750 ml Schlagsahne

Zubereitung

Für den Teig das Eigelb, Margarine, Schokoraspel, Haselnüsse, Backpulver, Aroma und Vanillezucker gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben und die Masse in eine runde Backform füllen. Den Kuchen bei ca. 175°C ungefähr 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kirschsaft im Topf erhitzen und mit Tortenguss vermischen. Im Anschluss den Tortenguss auf die Torte geben und die Kirschen damit bedecken.

Die Schlagsahne steif schlagen und auf die Kirschfüllung geben. Glatt streichen und kurz kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte mit Vanillesahne

Kuchen

Zutaten

100 g Butter
270 g Zucker
350 g Mehl
1 Backpulver
Messerspitze
4 Ei(er)
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver
50 g Zartbitterschokolade, gehackt
1 EL Kirschkonfitüre
6 EL Kirschwasser
1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)
1,5 EL Speisestärke
600 ml Sahne
3 Päckchen Sahnesteif
16 Stück Belegkirschen
50 g Vollmilchkuvertüre

Schwarzwälder Kirschtorte mit Vanillesahne

Kuchen

Zubereitung

Für den Mürbeteig Butter mit 40 g Zucker cremig rühren. 150 g Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für den Biskuit Eier mit 4 EL heißem Wasser dickschaumig schlagen. 180 g Zucker, Vanillezucker innerhalb 1 Min. einstreuen, weitere 2 Min. aufschlagen. restliches Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben, vorsichtig unterheben.

Schokolade ebenfalls unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im Ofen 30 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.

Den Mürbeteig auf dem Boden der Springform ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im noch heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 12 - 15 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Kirschkonfitüre bestreichen.

Den Biskuittortenboden 1-mal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf den Mürbeteigboden legen, leicht andrücken und mit 2 EL Kirschwasser beträufeln.

Die Schattenmorellen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 250 ml Saft abmessen, ggf. mit gekauftem Kirschsaft auffüllen. Den Kirschsaft mit restlichem Zucker, Vanillezucker erhitzen. Stärke mit etwas Kirschsaft glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, kurz aufkochen lassen. Kirschen unterziehen, abkühlen lassen.

Kirschmasse auf den Tortenboden streichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, übriges Kirschwasser unterziehen. Sahne 1 cm dick auf die Kirschen streichen. 2. Boden auflegen, 1 cm dick Sahne aufstreichen und Tortenrand mit Sahne überziehen. Die Torte mit Sahnerosetten, Belegkirschen und Kuvertürespänen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte mit Wiener

Kuchen

Zutaten

- 60 g Butter
- 100 g Kuvertüre
- 6 Ei(er)
- 260 g Zucker
- 1 TL Zitronenschale
- 120 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Kirschwasser
- 2 TL Speisestärke
- 0,5 TL Zimt
- Cocktailkirschen
- 50 g Schokoraspeln

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Butter flüssig werden lassen. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 6 EL heißem Wasser und 180 g Zucker weiß-schaumig schlagen. Zitronenschale und flüssige Kuvertüre einrühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbmasse setzen. Mehl mit Speisestärke und Kakaopulver mischen, darübersieben, unterheben.

Die Butter dazugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben, ca. 35 Min. backen. Biskuit herausnehmen, erkalten lassen, aus der Form lösen und 2-mal waagerecht durchschneiden.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. Unteren und mittleren Biskuit jeweils mit 2 EL Kirschsaff und 2 EL Kirschwasser beträufeln.

Speisestärke mit etwas Kirschsaff verrühren. Die Kirschen mit dem übrigen Saft, 80 g Zucker und Zimt aufkochen, angerührte Stärke einrühren, 1-mal aufwallen lassen. Vom Herd nehmen. Kirschen auf den unteren Boden geben.

Mittleren Boden auflegen. 1/3 der Sahne daraufstreichen. Mit 3. Boden bedecken. Torte mit übriger Sahne, bis auf etwas für die Tupfen, überziehen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten ringsum auf die Oberseite spritzen.

Schwarzwälder Kirsch-Türmchen

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

10 g Kakao (ungezuckert)

0,5 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

175 ml Kirschsafft (aus dem Glas)

20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 EL Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Kirschwasser

400 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

Tränke:

50 ml Wasser

2 EL Zucker

50 ml Kirschwasser

außerdem:

25 g Zartbitterschokolade oder Schokoladenraspel

Schwarzwälder Kirsch-Türmchen

Kuchen

Zubereitung

Muffin-Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.

Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Gustin, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen.

Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 20 Minuten

Gebäck etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gebäck zweimal waagerecht durchschneiden.

Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 175 ml abmessen. 12 Kirschen beiseite legen. Gustin mit etwa 4 Esslöffeln von dem Saft mit einem Kochlöffel anrühren, übrigen Saft mit Zucker und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren zufügen und kurz aufkochen lassen. Übrige Kirschen und Kirschwasser unterrühren und erkalten lassen.

Tränke:

Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und das Kirschwasser unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Obere Biskuitböden auf eine Tortenplatte legen und mit Hilfe eines Backpinsels mit etwa 1/3 Tränke bestreichen.

Die Kirschfüllung gleichmäßig darauf verteilen und die mittleren Böden auflegen. Ebenfalls mit 1/3 Tränke bestreichen. Die unteren Biskuitböden an der Schnittfläche mit der restlichen Tränke bestreichen.

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Durchmesser 8 mm) geben und auf jeden "Deckel" dekorativ einen Sahnetuff spritzen. Übrige Sahne spiralförmig in die Törtchen spritzen und die "Deckel" auf die Sahne legen. Jeden Sahnetuff mit einer Kirsche belegen. Schokolade mit Hilfe eines Sparschälers in feine Späne hobeln und die Türmchen damit oder mit Schokoraspeln dekorativ bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder-Kirschtorte 1

Kuchen
Thekla Mairhofer

Zutaten für eine Torte mit 28 cm Durchmesser

Biskuitboden:

- 8 Stück Eigelb
- 8 Stück Eiweiß
- 160 g Zucker
- 130 g Mehl
- 30 g Kakao

zum Tränken des Bodens:

- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- etwas Kirschwasser

Füllung:

- 1200 g Sahne
- 200 g Zucker
- 400 g Kirschsafft (von 1 Glas Schattenmorellen)
- 80 g Zucker
- 50 g Weizenstärke

Zubereitung

Eigelb mit 1/3 Zucker, das Eiweiß mit 1/2 Zucker aufschlagen. Eiweißmasse unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss dann das Mehl mit dem Kakao unterheben. Den Boden (28 cm Durchmesser) bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

1200 g Sahne mit 200 g Zucker aufschlagen. 1 Glas Schattenmorellen abgießen. Den Saft mit dem Zucker und der Weizenstärke binden und anschließend die Kirschen unterheben. Es entstehen so "aufgedickte Kirschen".

100 g Zucker und 100 g Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Den Schokoboden waagrecht zweimal durchschneiden, sodass drei gleiche Teile entstehen.

Einen Boden auf die Tortenplatte legen und mit Läuterzucker-Kirschwasser-Mischung tränken. Dann etwas Sahne auf den Boden geben und gleichmäßig darauf verteilen.

Mit Spritzbeutel oder Teigschaber einen Ring mit den "aufgedickten Kirschen" darauf spritzen (bzw. darauf geben). Dann den nächsten Schokoboden auflegen und wieder mit der Läuterzucker-Kirschwasser-Mischung tränken. Dann wieder Sahne und Kirschen darauf geben. Dann den letzten Boden darauf geben.

Die Torte dann mit Sahne einstreichen und mit Schokospänen und Kirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sekttorte

Kuchen
Ulla Klappka

Zutaten

Boden:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei

Belag:

- 1,5 kg Elster-Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Flasche Sekt
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Vanille-Kochpudding

Dekoration:

- 200 g Schlagsahne
- Für Erwachsene:
etwas Eierlikör zusätzlich!

Zubereitung

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbeteig verrühren und in eine gefettete Springform (26cm) drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Die Äpfel schälen und raspeln, den Saft einer halben Zitrone darüber gießen.

Für den Belag ein Päckchen Vanillepudding mit etwas Sekt anrühren und anschließend mit dem Rest der Flasche Sekt, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann das zweite Päckchen Vanillepudding in die noch warme Masse geben, die geraspelten Äpfel unterrühren und in die Springform füllen.

Den Kuchen etwa eine Stunde im Ofen backen, herausnehmen und einen Tag stehen lassen! Am nächsten Tag Sahne schlagen, auf den Kuchen streichen und nach Belieben noch mit Eierlikör verzieren.

TIPP: Statt Sekt kann auch eine Flasche Wein genommen werden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Selterskuchen

Kuchen

Zutaten

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Beutel Backpulver
1 Tasse Selters
5 Stück Eier
etwas Zitrone
etwas Vanille

Zubereitung

Zucker mit Eier schaumig rühren, Öl dazu geben, Mehl, Backpulver und zum Schluss Selters.

Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen.

Erst nach einer halben Stunde die Backröhre öffnen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sommerlicher Früchtecake

Kuchen

Zutaten für eine Cakeform von 28 cm Länge

200 g Margarine oder Butter
4 Eigelb
14 g Süßstoffpulver
150 g gemahlene
2 - 3 Rhabarberstangen
150 g
1 TL Backpulver
5 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Himbeeren

Zubereitung

Margarine oder Butter weich rühren, die Eigelbe einzeln begeben und weiterrühren. Das Süßstoffpulver dazugeben und die Masse kräftig rühren. Zuletzt die Haselnüsse darunter mischen.

Die Rhabarberstangen schälen, halbieren und in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Masse heben. Das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee und die Himbeeren vorsichtig unter die Masse heben.

Die Cakeform mit Backpapier auskleiden. Die Masse hineinfüllen und bei 180 Grad 60 Minuten backen.

Tipp: Tiefgekühlte Himbeeren verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spaghetti-Erdbeertörtchen

Kuchen

Zutaten für 6 Dessertringe (Durchmesser 10 cm)

Crunch-Boden:

150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck) oder Löffelbiskuits

75 g Butter

Belag:

500 g Erdbeeren

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

150 ml Wasser

100 g Zucker

200 g kalte Schlagsahne

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Das Backpapier auf eine Tortenplatte oder ein Brett legen und den Dessertring darauf stellen.

Crunch-Boden:

Gebäck in einen großen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und das Gebäck mit einer Teigrolle fein zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Gebäckbrösel hinzufügen und gut vermischen. Je 2 Esslöffel der Masse in den Dessertring geben und mit dem Löffelrücken gut andrücken.

Ring vom Boden nehmen und so insgesamt 6 Böden herstellen. Die Böden auf der Platte bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Aus dem Tortenguss, 150 ml Wasser und 3 Esslöffel des Zuckers einen Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. 150 g der Erdbeeren pürieren, Tortenguss dazugeben, noch mal kurz pürieren und kalt stellen. Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Ricotta, Finesse, zweites Päckchen Sahnesteif und übrigen Zucker verrühren, die Sahne unterheben.

Jeweils 1 Esslöffel der kalten Erdbeersoße auf die Böden geben, etwas verstreichen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Einige Erdbeeren mit dem Stielansatz nach unten darauf verteilen (wieder den Rand frei lassen).

Die Creme in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und wie Spaghetti über die Erdbeeren spritzen. Die Törtchen mit den übrigen Erdbeeren garnieren. Übrige Erdbeersoße in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Törtchen damit besprenkeln. Törtchen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spekulatiuskuchen mit Preiselbeersahne

Kuchen
Simone Schulz
aus Altenberge

Zutaten Springform 26 cm Durchmesser

- 28 Spekulatius
- 100 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 2 Päckchen roter Tortenguss
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 400 g Sahne
- 400 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2-3 EL kleingeschnittene Lebkuchen
- Schokoladenstreusel nach Belieben

Zubereitung

Spekulatius in einer Plastiktüte oder in einem Gefrierbeutel mit der Hand oder mit dem Nudelholz zerkleinern. $\frac{1}{4}$ der Spekulatiusstücke für die Deko beiseite stellen. Butter in einem Topf schmelzen. Die gemahlenden Mandeln mit den zerkleinerten Spekulatiusstückchen vermengen und die flüssige Butter darüber gießen. Alles gut vermischen, die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und gut festdrücken, so dass ein Kuchenboden entsteht.

Lebkuchen kleinschneiden.

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und für den Tortenguss aufbewahren. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, am besten so: 4 EL Zucker mit Tortengusspulver vermengen, dann den aufgefangenen Kirschsaft mit Wasser auffüllen, bis die Flüssigkeit insgesamt 500 ml ergibt. Langsam zum Tortengusspulver gießen, verrühren und aufkochen lassen. Kirschen dazugeben und die noch warme Masse auf den Kuchenboden füllen. Anschließend die Lebkuchenkrümel auf der Kirschmasse verteilen. Abkühlen lassen und für mehrere Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

Gut gekühlte Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Preiselbeeren vorsichtig unterheben. Kuchen aus der Form lösen und die Preiselbeersahne auf dem Kuchen und am Rand verteilen, dann die übrigen Spekulatiusstücke darüber streuen und zum Schluss mit Schokoladenstreuseln dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spekulatius-Pflaumentorte

Kuchen

Zutaten

Biskuitboden:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 10 g Vanille-Zucker
- 250 g Mehl
- 16 g Backpulver
- 2 Messerspitzen Spekulatiusgewürz

Füllung:

- 1 Glas Pflaumen
- 1 Packung roter Tortenguss
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Spekulatiusgewürz
- 200 ml Pflaumensaft

Fertigstellung:

- 26 Spekulatius
- 6 Becher geschlagene Sahne
- 500 g Pflaumenmarmelade

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eigelb mit 175 Gramm Zucker, Vanille-Zucker und Spekulatiusgewürz schaumig rühren. Das Eiweiß mit 75 Gramm Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben, vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und Mehl sowie Backpulver unterrühren. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 Zentimeter) geben, glatt streichen und bei 180 Grad 25 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

Die Pflaumen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Vier feste halbe Pflaumen für die Deko jeweils in drei schmale Streifen schneiden. Die restlichen Pflaumen klein schneiden. Tortenguss, Zucker, Zimt und Spekulatiusgewürz in den Pflaumensaft einrühren und in einem kleinen Topf erhitzen. Die Pflaumenstücke hineingeben und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Pflaumenfüllung belegen. Anderthalb Becher steif geschlagene Sahne darauf glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen, mit der Pflaumenmarmelade bestreichen und ebenfalls mit anderthalb Becher steif geschlagene Sahne darauf verteilen. Die Spekulatius mit einem Nudelholz zerkleinern und etwa drei Viertel darauflegen. Mit dem oberen Boden bedecken.

Den Rand und die Deckplatte mit drei Bechern steif geschlagener Sahne bestreichen und die restlichen Spekulatiusbrösel am Rand und auf der Deckplatte verteilen. Mit zwölf Sahnerosetten verzieren und darauf jeweils eine Pflaumenspalte mit Pflaumenmarmelade legen und mit einem halben Spekulatiuskeks dekorieren. Die Torte zwei Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spritziger Pfirsichkuchen

Kuchen
Paulo Costa
Santos

Zutaten

- 5 mittelgroße Eier
- 6 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Öl
- 175 ml Orangenlimonade (Fanta)
- 3 große Dosen Pfirsiche
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Schmand oder Creme fraiche
- etwas Zucker und Zimt

Zubereitung

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech 35 mal 40 cm fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 3 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Streuselkuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

600 g Weizenmehl

75 g Zucker

75 g Butter

20 g Hefe

250 ml Milch

7 g Salz

Zitrone und Vanille nach Geschmack.

Streusel:

250 g Zucker

250 g Butter

500 g Mehl

eine Prise Salz

Zitronen u. Vanille Aroma nach Geschmack.

Zubereitung

Die Hefe in die Hälfte der Milch (die Milch sollte ca. 30° haben) einbröseln und 30 Minuten gehen lassen. Alle restlichen Zutaten für den Teig außer der Butter 5 Minuten zusammen kneten. Zum Schluss die Butter mit der "Hefe-Milch" unterkneten. Alles nochmals 20 Minuten gehen lassen und auf ein Blech ausrollen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten zufügen und verkneten. Zum Schluss den Streuselteig zerbröseln und den Teig damit belegen. Im Ofen auf ca. 180° ca. ½ Std. backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Süße Offenbarung

Kuchen
Martina Rasch

Zutaten

- 4 Eier
- 180g gemischte, gemahlene Nüsse
- 180g Zucker
- 80g Blockschokolade
- 1-2 TL Backpulver

Füllung

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- 400g Sahne
- Schokoraspel

Zubereitung

Backofen auf 180-200°C Umluft vorheizen.

Blockschokolade klein schneiden und über dem Wasserbad auflösen. Eier trennen, Eigelb mit 150g Zucker cremig rühren, Nüsse und Backpulver einrühren und die flüssige Schokolade zufügen.

Eiweiß mit 30g Zucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Den Teig in eine Springform (26cm) geben und 35-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Sauerkirschen abgießen, den Saft dabei auffangen.

Puddingpulver mit ca. 400ml Kirschsaff zubereiten, in den fertigen Pudding die Kirschen geben, abkühlen lassen. Die Masse auf den Schokoboden geben.

Sahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif), Schokoraspel unterrühren. Zwei Drittel der Sahne auf der Kirschmasse verstreichen, mit dem Rest den Kuchen nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte mit Birnen

Kuchen
Rosemarie Fendel

Zutaten

Teig:

160 g Mehl
80 g Butter
20 g Puderzucker
1 Ei
2 EL kaltes Wasser

Belag:

1,5 kg Birnen, z.B. Williams
80 g Butter, gesalzen
160 g Zucker
100 g Rosinen

Crème anglaise:

200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
3 Eigelb
2 EL Zucker

Sonstiges:

Rum zum Einweichen der Rosinen
Mehl zum Ausrollen des Teiges
Zitronensaft für die Birnen
Tarteform, circa 25 cm
Backofen auf 190 Grad vorheizen

Zubereitung

Rosinen waschen und mit Rum bedeckt etwas 2 Stunden einweichen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und dann achteln. Eventuell mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Teigzutaten verkneten und in Folie gewickelt im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. Zucker bei milder Hitze in der Form schmelzen, bis er goldgelb ist.

Die gesalzene Butter dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Die Form vom Herd nehmen, Birnen kreisförmig schichten und die eingeweichten Rosinen darüber verteilen. Für 15 Minuten die Tarte ohne den Teig in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden Platte ausrollen, die etwas größer als die Form ist. Die Teigplatte über ein bemehltes Nudelholz rollen und über der Form wieder abrollen, den überhängenden Rand seitlich hineinstopfen.

Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Tarte 30 Minuten backen, dann herausnehmen und circa 8 Minuten ruhen lassen. Tarte auf eine Platte mit höherem Rand stürzen. Creme anglaise: Die Sahne in einen kleinen Topf gießen, dazu die Hälfte der Milch rühren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote in die Sahne-Milch geben und langsam aufkochen.

Die Eigelbe mit der restlichen Milch verquirlen und zu der kochenden Sahne-Milch gießen. Mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und den Zucker unterrühren. Etwas abkühlen oder ganz erkalten lassen, nur zu Beginn noch ein- oder zweimal umrühren. Die Creme hält sich im Kühlschrank bis zum nächsten Tag. Die Tarte mit der Creme anglaise servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin 1

Kuchen

Zutaten für 8 Portionen

- 4 EL Puderzucker
- 4 EL Butter
- 5 EL Mandelplättchen oder gehackte Walnüsse
- 6 mittelgroße Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 1 Paket Tiefkühlblätterteig oder Fertigteig aus der Kühltruhe

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, je nach Größe vierteln oder achtern und entkernen. Einige Tropfen Zitronensaft darüber geben, beiseite stellen.

In einer flachen Tarteform Puderzucker und Butter unter dem Grill der Backröhre schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Tarteform mit Topfhandschuhen vorsichtig aus der Backröhre nehmen. Mandelplättchen oder gehackte Walnüsse in der Form streuen, ebenfalls unter dem Grill kurz bräunen lassen. Form aus dem Ofen nehmen und mit den Äpfeln auslegen.

Grill ausstellen und den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Inzwischen den Blätterteig nach Anleitung in Formgröße ausrollen. Über die Äpfel legen, am Rand etwas nach innen stülpen. Im heißen Ofen etwa 30 Minuten lang backen.

Mithilfe einer großen, flachen Platte die Tarte vorsichtig stürzen und am besten warm servieren - eventuell mit Vanilleeis.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin 2

Kuchen
Jens Heppner

Zutaten

4 Äpfel
125 g Butter
3/4 Puderzucker
Cappuccino -
Tasse
Zimt
Rosinen
Blätterteig
Vanilleeis

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und die Seiten gerade schneiden, dann halbieren. Butter in der Pfanne auslassen, Puderzucker einstreuen und mit der Butter verrühren. Dann 8 Apfelscheiben in die Pfanne legen und Zimt und Rosinen zugeben. Nach 2 Min. wenden und noch mal etwas Zimt auf die Äpfel streuen. Danach Blätterteig über die Pfanne legen und an die Pfanne anpassen.

Die Pfanne für ca. 15 Min. bei 200 C Ober und Unterhitze in den Ofen geben. Der Blätterteig sollte anschließend leicht braun sein.

Jetzt einen großen, flachen Teller über die Pfanne legen und diese wenden. Das Dessert sollte auf dem Teller noch einige Minuten abkühlen, dann portionieren und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin mit cremiger Begleitung

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Ei, leicht verschlagen
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 kg feste, säuerliche Äpfel
- 125 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 60 g Butter

Creme:

- 1 Becher Sahne
- Puderzucker nach Belieben
- ein wenig geriebene Limettenschale
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter mit den Fingern unterarbeiten, den Zucker unterrühren. Das Ei mit dem Wasser untermischen, so dass ein gebundener Teig entsteht. Diesen dann in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in je 6 Spalten schneiden - wenn es geht, so gleichmäßig wie möglich. Für das Karamell in einem großen Topf Zucker, Wasser und Butter erhitzen. Ein hell goldenes Karamell kochen, die Apfelspalten hineingeben und 2 bis 3 Minuten mit erhitzen.

Nun eine Quicheform gut ausbuttern, die Apfelspalten einander überlappend in die Form setzen und das meiste Karamell darüber träufeln. Aus dem Teig eine Platte ausrollen, so dass die Form bedeckt wird. Die Teigplatte über die Apfelspalten geben und bei ca. 170 Grad ca. 30 Minuten backen, bis der Mürbeteig goldgelb ist. Kurz auskühlen lassen und stürzen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen und mit den übrigen Zutaten aromatisieren. Am besten schmeckt die Tarte lauwarm aus dem Ofen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tassen-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

- 50 g weiche Butter
- 30 g getrocknete Aprikosen
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Magerquark
- 2 EL Grieß
- 1 TL Backpulver
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Mandelstifte,
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung

Vier ofenfeste Tassen (a 200 ml) mit weicher Butter ausstreichen. Aprikosen fein würfeln. Butter, Zucker, u. Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 5 Min. schaumig rühren, die Eier hinzugeben und weitere 5 Minuten rühren.

Dann Magerquark, Grieß, Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Aprikosen und Mandelstifte unterrühren.

Quarkmasse in die gefetteten Tassen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 C (Umluft: 160 C) auf der 2. Schiene von unten 20 bis 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Teatime mit Scones

Kuchen

Zutaten für ca. 20 Stück

Teig:

- 500 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 70 g Butter (kalt)
- 330 ml Milch
- 2 Prisen Salz
- 150 g Sultaninen
- Schokoladenstückchen oder Cranberrys je nach Geschmack zum Einbacken
- 1 Eigelb
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Füllung (pro Scone ca. 20-30 g):
 - Clotted Cream oder Crème double oder Crème fraîche
 - Schlagsahne, leicht gesüßt
 - Butter
 - Erdbeer-, Himbeer- oder Kirschkonfitüre
 - frische Fruchtstücke oder -scheiben (z.B. Kiwi, Banane, Beeren)

Zubereitung

Backzutaten: Butter, Eier, Mehl und HefeMehl muss mit.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz zugeben und alles vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Mehlgemisch in eine Küchenmaschine geben und langsam vermengen (alternativ mit dem Handrührgerät oder manuell verkneten). Nach und nach 300 Milliliter Milch unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Gegen Ende des Knetvorgangs je nach Geschmack Sultaninen oder andere Zutaten zugeben und einarbeiten.

Tipp: Sollte der Teig zu fest sein, können Sie etwas Milch unterrühren.

Den fertigen Teig in etwas Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf ca. zwei Zentimeter Stärke gleichmäßig ausrollen. Mit runden, oder gezackten Ausstechern oder einem Glas gleichmäßig große Scones ausstechen (Durchmesser zwischen fünf und acht Zentimeter) und diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ruhen lassen

Die Teiglinge etwa fünf Minuten ruhen lassen. Eigelb mit den restlichen 30 Millilitern Milch verquirlen und die Scones damit bepinseln. Dadurch bekommt das Gebäck eine schöne Farbe. Die Eistreiche leicht antrocknen lassen und die Scones im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen.

Die fertigen Scones zum Abkühlen auf ein Gitter legen. Wenn sie noch leicht warm sind in der Mitte durchschneiden und mit einer Füllung nach Wahl zum Beispiel mit Clotted Cream, Crème double oder Crème fraîche und einer fruchtigen Konfitüre servieren. Alternativ passen auch frische Butter oder leicht gesüßte Schlagsahne.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tee-Kuchen mit Rosinen

Kuchen

Zutaten für 6 bis 8 Personen

225 g Sultaninen

225 g Korinthen

375 ml heißer Tee

1 Ei

1 TL Quatre Epice (oder eine selbst zusammengestellte Mischung aus Muskatnuss, Zimt, Ingwer und Gewürznelken)

1 Päckchen Backpulver

225 g Rohrohrzucker

450 g Weizenmehl, gesiebt

Zubereitung

Am Vorabend die Sultaninen und Korinthen mit heißem Tee übergießen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen den Backofen auf 170° C vorheizen.

Inzwischen das Ei schaumig schlagen und mit Viergewürzpulver, Backpulver, Rohrohrzucker, Mehl, Tee, Sultaninen und Korinthen mischen. Eine Kastenform von 18 cm Länge mit Butter ausfetten und den Teig hineingeben. 1 1/2 Stunden backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipp: Diesen Kuchen serviert man am besten warm oder getoastet mit gesalzener Butter.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tessiner Mandel-Apfel-Torte

Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
60 g Zucker
125 g Butter

Füllung:

3 Eigelbe
100 g Zucker
1 EL Rum
1 EL Zitronensaft
125 g geraspelte Äpfel (ca. 1 Apfel)
200 g geschälte und geriebene Mandeln
3 Eiweiß (zu Schnee geschlagen)
50 g Mehl, vermischt mit 1 Messerspitze
6 kleine Äpfel (z.B. Jonagold oder Elstar), geschält, entkernt, halbiert
etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl, Zucker und Butter zum Mürbeteig verkneten, dünn ausrollen und Rand und Boden einer 26er Springform damit gleichmäßig auskleiden. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die in Rum und Zitronensaft gewendeten Apfelraspel, die Mandeln und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen. Die kleinen, halbierten Äpfel fächerartig dicht an dicht feinblättrig einschneiden und auf die Mandelmasse setzen. Die Äpfel mit flüssiger Butter bepinseln.

Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 175 bis 200 Grad Celsius Ober-Unterhitze 45 bis 50 Minuten lang in der Backofenmitte fertig backen und nach dem Auskühlen mit Zucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Teuflischer Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

75 ml Wasser
1 EL Honig
75 g Schokolade (halbbitter)
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
125 g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Kakaopulver

Glasur:

175 g halbbitter Schokolade
1 EL
100 ml Sahne
75 g Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten.

Das Wasser mit dem Honig kurz aufkochen. Den Topf von der Flamme nehmen und die gehackte Schokolade im Wasser auflösen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe hinzufügen. Dann das gesiebte und mit dem Backpulver gemischte Mehl sowie das Kakaopulver dazugeben. Alles mit der geschmolzenen und abgekühlten Schokoladenmasse vermischen. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Form geben und ca. 40 Minuten backen.

Für die Glasur die Sahne in einem Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Zucker, Butter und die gehackte Schokolade so lange einrühren bis sich alles gelöst hat. Etwas abkühlen lassen und über dem Kuchen verteilen, wenn die Masse nur noch halbflüssig ist.

Der Kuchen ist servierfertig wenn die Glasur etwas fest geworden ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiramisu-Torte 1

Kuchen

Zutaten

75 g weiche Butter/Margarine
125 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Eier
50 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Mandeln (gemahlen)
12 EL starker, kalter Kaffee
Salz
2 Blatt weiße Gelatine
500 g Mascarpone
250 g Magerquark
4 EL Kaffeelikör
125 g Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Fett, 75 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker sehr cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, durchsieben, mit den Mandeln und 6 EL Kaffee verrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Teig in eine gefettete Springform streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, 50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 6 EL Kaffee verrühren. Gelatine ausdrücken, im lauwarmen Likör auflösen, unter die Creme rühren.

Boden in der Form mit 100 g Konfitüre bestreichen, Creme darauf schichten. Die Torte 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit der übrigen Konfitüre und mit der Minze garnieren und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiramisu-Torte 2

Kuchen

Zutaten

Mürbteigboden:

250 g Mehl

125 g Fett

65 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

1/2 Päckchen Backpulver

Wiener Boden:

125 g Zucker

50 g Mehl

50 g Mondamin

1 Päckchen Vanillinzucker

3 - 4 EL Wasser

4 Eier

1/2 TL Backpulver

Weitere Zutaten:

Löffelbiskuits

starker, ungesüßter Kaffee

Kakaopulver

Zubereitung

Der Mürbteigboden und der Wiener Boden können schon am Vortag gebacken werden.

Für die Füllung: 4 Eigelb und vier Esslöffel Zucker schaumig schlagen, 500 Gramm Mascarpone unterrühren. 50 ml Amaretto hinzufügen und vier Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren. Dann vorsichtig 500 Gramm geschlagene und ungesüßte Sahne hinzugeben.

Den Mürbteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Jetzt den Wiener Boden in vier dünne Böden schneiden, von denen nur zwei für die Tiramisu-Torte gebraucht werden.

Einen Wiener Boden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbteigboden legen und dick mit der Mascarpone-Masse bestreichen. Jetzt Löffelbiskuits kurz in den erkalteten Kaffee tauchen und die Masse vollständig damit bedecken. Anschließend die Biskuits mit Mascarpone-Masse bestreichen und wieder mit Löffelbiskuits belegen.

Einen weiteren Wiener Boden auf die Biskuits legen und den wiederum mit der Mascarpone-Masse bestreichen.

Jetzt die Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zuletzt mit Kakaopulver bestreuen und mit Sahne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiroler Nusskuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
Saft einer 1/2 Zitrone
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g geriebene Nüsse (Haselnuss oder Mandel)
125 g Mehl
1 TL Kakaopulver
1 TL Backpulver
200 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel

Dekoration:

150 g Kuvertüre
50 g Marzipanrohmasse
evtl. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Salz, Zitronensaft und Zimt hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermengen und nach und nach unterrühren. Im Anschluss den Eischnee unterheben und zu guter Letzt die Schokostreusel unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine gebutterte, 30 cm Kastenform füllen und für 75 Minuten in den Ofen. Danach den Kuchen auskühlen lassen und nach Belieben verzieren. Hierfür kann man den Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre einpinseln und z.B. mit Marzipanblüten dekorieren oder man bestäubt ihn mit Puderzucker. Für die Blüten färbt man Marzipanrohmasse mit Lebensmittelfarbe ein, rollt die Masse dünn aus und sticht die Blüten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Türkischer Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten Auflaufform (28 × 19 cm)

Mohn Teig

4 Eier

3/4 Tasse Zucker

1 Tasse Mohn

1 Tasse Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Grieß

1 Tasse Sonnenblumenöl

Sirup

3/4 Tasse Wasser

1/2 Tasse Zucker

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

Topping

1 kleine Packung Magerquark

1 Becher Schmand

1/2 Tasse geröstete Kokosraspel, nach Belieben

einige Kokoschips

Zubereitung

Der türkische Mohnkuchen geht ganz leicht: von allen Zutaten braucht man genau die gleiche Menge!

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Auflaufform mit Backpapier auslegen.

2. Eier, Zucker, Mohn, Mehl, Backpulver, Grieß und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Die Masse in die Auflaufform füllen und auf dem Rost auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 20-25 Min. backen.

3. Für den Sirup Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und ca. 5 Min. kochen. Den fertig gebackenen Kuchen mit dem Sirup tränken. Die Form etwas bewegen, sodass er darin badet. Den Mohnkuchen leicht abkühlen lassen.

4. Für das Topping den Quark mit dem Schmand verrühren. Dekorativ auf den Kuchen streichen und mit Kokosraspel und Kokoschips verzieren.

Enies Tipp:

Hier spart man sich das genaue Abwiegen der Zutaten, denn das Abmessen geht hier ganz einfach: Von fast allen Zutaten nimmt man einfach eine kleine Kaffeetasse (ca. 200 ml Inhalt) voll.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Unwettertorte

Kuchen
Stefanie Heseke

Zutaten

Haselnussbiskuit:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 Backpulver
- gestrichener TL

erste Füllung:

- 3 - 4 Bananen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

erste Füllung:

- 1 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack zum Aufkochen
- 75 g Zucker
- 500 ml Kirschsaft (von den Kirschen aus dem Glas mit Wasser auffüllen)

zweite Füllung:

- 1 l Milch
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Aufkochen

Dekoration:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 20 g Puderzucker
- 2 gestr. EL dunkles Kakaopulver
- 3 - 4 EL Eierlikör oder Vanillesauce

Zubereitung

Für den Biskuit die Eier auf höchster Stufe etwa eine Minute schlagen, dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Die gemahlten Haselnüsse mit dem Backpulver mischen, erst die Hälfte davon auf niedrigster Stufe unterrühren, dann mit dem Rest ebenso verfahren.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingießen. Den Teig ca. 20 Minuten backen, aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Auskühlen lassen. Für die erste Füllung die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Bananenscheiben von allen Seiten mit Zitronensaft beträufeln und auf den Nussbiskuitboden legen. Einen flexiblen Tortenring darum spannen.

Den Saft der Kirschen mit etwas Wasser auf 500 ml auffüllen. Zwei Drittel des Saftes in einen Topf geben und mit dem Zucker erhitzen. In dem restlichen Saft das Puddingpulver auflösen und in den kochenden Kirschsaft rühren. Die Kirschen unterheben und die Masse auf die Bananenscheiben gießen, glatt streichen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Den Pudding kalt stellen und zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Pudding auf die erkaltete Fruchtschicht streichen. Für die Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Zwei Drittel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit von außen nach innen Blitze auf den Kuchen spritzen (dabei hilft es, auf der Torte schon vorher Stücke zu markieren je nach Bedarf 12 oder 14).

Jedes Stück bekommt so einen Sahneblitz. Jeden Blitz mit Eierlikör oder Vanillesoße nachziehen, so dass er eine gelbe Farbe bekommt.

Die restliche Sahne mit dem Kakaopulver mischen und in die Zwischenräume mit Hilfe von zwei Teelöffeln dunkle Sahnewolken setzen. Die Torte vier bis fünf Stunden (am besten über Nacht) zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die dunklen Wolken zusätzlich mit etwas dunklem Kakaopulver berieseln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille Zauber Kuchen

Kuchen

Zutaten

2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
180 g Zucker
130 g Mehl
1 Prise Salz
600 ml Milch
150 g Butter
Fett für die Form
2 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiße mit 80 Gramm Zucker und Salz dickschaumig aufschlagen und kalt stellen. Butter schmelzen lassen.

Eigelbe mit restlichem Zucker, Vanillemark, -zucker und 2 Esslöffeln Wasser dickschaumig aufschlagen und mit Butter verrühren.

Mehl dazugeben und den Teig weitere circa 3 Minuten aufschlagen.

Milch unter den Teig rühren, Eischnee vorsichtig unterheben, den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen.

Hinweis: Der Teig ist ziemlich flüssig.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft: 140 Grad circa 60 Minuten backen. Springform gegebenenfalls mit Alufolie umwickeln.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und circa 2 Stunden kalt stellen. uchen mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Minzblättchen und mit Erdbeersoße garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Kirsch-Torte

Kuchen

Zutaten

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 Beutel Glühweingewürz
- 2 - 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 - 3 EL Rum
- 750 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Dessertsoße

Zubereitung

Butter, 75 g Zucker, 1 Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 175 g Mehl, 1 TL Backpulver mischen, sieben, unterrühren, Teig in eine ausgefettete Springform (26er) geben. Bei 175 Grad 20-25 Min. backen.

Boden in der Form auskühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte stellen und mit einem Tortenring umschließen.

Belag:

Sauerkirschen abtropfen lassen, 1/4 l Sauerkirschsaft, 2 Beutel Glühweingewürz 5 El abnehmen, Rest aufkochen und 8 Min. ziehen lassen.

2-3 EL Zucker mit Tortenguss vermengen, 5 EL Saft, 2-3 EL Rum glatt rühren, in die kochende Masse rühren, aufkochen, 16 Kirschen bei Seite legen, Rest untermengen. Auf den Boden verteilen.

Schlagsahne, 1 Vanillinzucker und Dessertsoße (ohne Kochen) steif schlagen, die Hälfte auf die Kirschen streichen, mit der Hälfte der restlichen Sahne den Rand bestreichen.

Torte mit Sahnetuffs und Kirschen nach Belieben mit Mandarinen und Schokoraspel verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Mohn-Gugelhopf

Kuchen

Zutaten 12-14 Stück

Mohnfüllung:

- 100 g Mohnsamen
- 1 gehäufte EL Zucker
- 100 ml Milch
- 40 g Vanillepuddingpulver zum Kochen

Teig:

- 250 g weiche Butter
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 80 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 100 ml Milch
- 100 g Backmarzipan
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eine Gugelhopfform großzügig ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vanille-Mohn-Gugelhopf

Die Mohnsamen mit dem Zucker im Cutter mahlen. Die Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Den Mohn dazugeben und aufkochen. Beiseite stellen. Für den Teig die Butter mit dem Vanillezucker und dem Zucker zu einer fast weißen, luftigen Masse aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren.

Das Puddingpulver mit der Milch glatt rühren und beifügen. Das Backmarzipan an der Röstiraffel dazu reiben und kräftig darunter rühren. Es dauert eine kleine Weile, bis sich alles gut vermischt hat.

Als letztes Mehl und Backpulver zum Teig sieben und darunter ziehen. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die Mohnmasse kräftig durchrühren, darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Den Gugelhopf im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Stufe ca. 55 Minuten backen. Danach ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Versunkener Apfelkuchen

Kuchen
Olaf Sander

Zutaten Springform (26 – 28 cm)

125 g Butter
185 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl (Olav Sander bevorzugt Dinkelmehl, Weizenmehl geht aber natürlich auch)
½ Päckchen Backpulver
125 ml Milch
1 kg Äpfel
etwas Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
etwas Butter zum Einfetten der Form
gemahlene Mandeln zum Bestäuben der Form

Zubereitung

Zunächst die Eier trennen und die Butter schmelzen. Die flüssige Butter einige Minuten mit dem Mixer aufschlagen, dann das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und weiter mixen. Mehl und Backpulver vermischen und noch einmal durchsieben. Die Mehl-Backpulvermischung zu den übrigen Zutaten geben, Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig mixen. Das Eiweiß getrennt steif schlagen und unter den Teig heben. Außerdem den Abrieb einer Zitrone unterrühren.

Eine Springform (26 – 28 cm) mit Butter einfetten und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Teig einfüllen. Die Äpfel schälen und in Spalten auf dem Teig verteilen. Sie sinken beim Backen von alleine tiefer in den Teig. Zum Schluss die Äpfel mit Zimt bestreuen.

Der Kuchen backt im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 175 Grad Umluft.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnuss-Sahnetorte

Kuchen
Martin Rößler

Zutaten Ring- oder Springform mit 26 cm

Walnussboden:

- 4 Eigelbe
- 60 g Marzipanrohmasse
- Vanillearoma
- Zitronenaroma
- 4 Eiweiße
- 125 g Zucker
- eine Prise Salz
- 100 g Weizenmehl (Typ 550)
- 100 g Walnüsse, gerieben nicht geröstet
- 1 Prise Zimt

Walnusssahne

- 5 Blatt Gelatine
- 70 g Zucker
- 600 g geschlagene Sahne
- 100 g Walnüsse, gerieben und geröstet
- 50 ml Weinbrand
- 50 ml Eierlikör

zum Ausgarnieren

- 100 g geschlagene Sahne
- 100 ml Eierlikör (möglichst dickflüssigen)
- 14 halbe Walnüsse

Zubereitung

Eigelbe mit Gewürzen und der klein gezupften Marzipanrohmasse in einer Schüssel mit dem Handmixgerät schaumig schlagen, bis keine Marzipanbrocken mehr im Eigelb sind. Dann Eiweiße mit Zucker und Salz nicht zu schnell mit der Maschine zu einem festen Eischnee schlagen. Mehl, Walnüsse und Zimt miteinander vermengen. Jetzt vorsichtig erst einen Teil des Eischnees unter die Eigelbmasse heben, dann den Rest. Anschließend Mehl-Walnuss-Zimt Mischung unterheben. Nun die Masse in die leicht mit Butter ausgestrichene Form einfüllen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Tipp: Wenn der Boden aus dem Ofen genommen wurde, Restwärme des Ofens noch zum Rösten der Walnüsse für die Walnussahne nutzen!

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann Walnussboden in zwei gleichdicke Böden schneiden. Einen Boden mit der Haut nach unten in den Ring bzw. Springform legen.

Jetzt die gut vom Wasser ausgedrückte Gelatine mit dem Zucker in einem Topf auflösen und auf max. 45 Grad erwärmen (man muss mit dem Finger noch reinlangen können, ohne sich zu verbrennen). Dann den Weinbrand und den Eierlikör in die Gelatine geben.

Wenn die Flüssigkeit nicht mehr zu warm ist, dann einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne zugeben und flott verrühren, damit die Gelatine keine Brocken bildet. Nun in das Gemisch den Rest der Sahne und Walnüsse zugeben und vorsichtig aber zügig unterheben.

Etwa ein Drittel der Sahne auf den Boden geben und glatt streichen, dann den zweiten Boden drauflegen und den Rest der Sahne einfüllen und glatt streichen.

Restliche Sahne mit einem Spritzbeutel einen Sahnerand auf den Rand der Oberfläche der Torte aufspritzen und dann auf die Mitte den Eierlikör verteilen. Torte noch mal für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Eierlikör etwas fester wird. Zum Schluss noch den Sahnerand mit den halben Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warme Mohnkarte mit Orangensalat und

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Staubzucker
- 115 g Butter
- 1 Ei
- Vanille
- Salz
- Zitrone

Mohn-Masse:

- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- Saft und Schale von 2 Orangen und 1 Zitrone
- 300 g Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 5 Eigelbe
- 3 Volleier
- 100 g Mohn
- Portwein (rot)
- 4 Orangen, reif und saftig
- Walnusseis

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut vermengen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Dann zu einer Stärke von 1 bis 2 cm ausrollen und in einer Springform auslegen. Die Reste abschneiden, den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen (WICHTIG! Sonst geht er auf!) und für 8 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Mohn-Masse Zucker, Butter und Saft und Schalen von Orangen und Zitrone zusammen karamellisieren lassen. Sahne, Crème fraîche und Puddingpulver gut vermengen und mit dem Karamell auskochen. Eigelbe und Volleier zuletzt gut einrühren. Den Mohn mit Portwein aufkochen, bis der Portwein komplett aufgenommen wurde. Dann zur Masse geben und gut durchrühren.

Die Masse auf den Teig füllen und bei 150 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kurz in den Ofen bei 100 Grad stellen.

Die Orangen filetieren und auf Tellern dekorieren. Zur Mohnkarte und dem Orangensalat Walnusseis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Schokokuchen

Kuchen

Zutaten

50 g dunkle Kuvertüre

50 g Walnusskerne

15 g kandierter Ingwer

3 Eier

50 g weiche Butter

50 g Puderzucker

30 g Zucker

Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Walnüsse in nicht zu feine Stücke hacken

Ingwer sehr fein schneiden und die Eier trennen.

Schale mit Wasser bei 180 Grad in den Backofen stellen. Butter mit Puderzucker verrühren. Eigelbe nach und nach hinzufügen und das Ganze schaumig schlagen. Danach die geschmolzene Kuvertüre, Walnüsse und Ingwer zufügen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eiweißmasse vorsichtig unter die Schokomasse heben.

Kleine Förmchen mit Butter und Zucker ausstreichen, die Schokomasse einfüllen und die Formen dann bis zur Hälfte ins Wasserbad stellen. Etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Whiskeycreme-Törtchen mit Schoko-

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Biskuitboden (normales Biskuitboden Schoko-Rezept)

- 4 Eiweiße
- 4 Eigelbe
- 100 g feiner Zucker
- 80 g Mehl
- 80 g Stärkemehl
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kakaopulver

Creme:

- 230 g Butter
- 125 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- 150 g Schlagsahne
- Sahnesteif
- 50 ml Original Irish Cream
- Kakaopulver

Schoko-Chilisoße

- 150 g geriebene Zartbitterkuvertüre
- ein wenig Wasser
- ein bisschen Chilipulver

Deko (Krokant):

- 200 g brauner Zucker
- Erdbeeren
- frische Chilischoten
- Schoko-Chili-Pralinen vom Feinkostladen

Whiskeycreme-Törtchen mit Schoko-

Kuchen

Zubereitung

Die Biskuitböden (3 Stück) am Vortag backen! Dafür das Eiweiß steif schlagen, dann den Zucker zugeben und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelbe unterziehen, dann das mit Stärke vermischte Mehl darüber sieben und ebenfalls mit dem Schneebesen unterheben. Danach Kakaopulver und geschmolzene Zartbitterkuvertüre unterheben. In die Backform streichen und bei 200 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Für die Creme die Butter in eine Schüssel geben, schlagen, bis sie schaumig ist und nach und nach Kakaopulver, Salz, Puderzucker dazugeben. Die Sahne steif schlagen und mit der Irish Cream unterrühren.

Die Creme-Menge halbieren (zudem ein wenig zum äußerlichen Bestreichen/Verzieren der Törtchen aufheben), die 3 Böden damit bestreichen, diese dann aufeinander setzen und daraus Törtchen ausschneiden. Diese Törtchen zum Schluss noch von außen mit der restlichen Crememasse bestreichen und in Kakaopulver wälzen.

Für die Schoko-Chilisoße die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und mit ein wenig Wasser und Chilipulver abschmecken.

Für die Deko den Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Masse auf Pergamentpapier streichen (auch Fäden ziehen lassen) und trocknen lassen. Danach den Krokant vom Papier lösen, in Stücke teilen und auf dem Nachtsch drapieren. Dann noch Erdbeeren, frische Chilischoten und Schoko-Chili-Pralinen als Deko hinzufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Wildbeerentarte

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 200 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Margarine
- 300 g Waldbeeren (Tiefkühl-Mischung)
- 5 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 200 g Magerquark

Zubereitung

Die Beeren auftauen lassen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mehl, 50 g Zucker, Salz und die eiskalte Margarine miteinander verkneten. Im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Die Eier und den restlichen Zucker verrühren. Zitronensaft, Puddingpulver und Magerquark glatt rühren und unter die Eimasse schlagen, bis eine schaumige Creme entsteht.

Den gekühlten Teig in eine gefettete Tarteform (falls nicht vorhanden, geht auch eine Springform) füllen. Zuerst die Beeren, dann die Quarkmasse darauf verteilen.

Bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen, bis die Quarkmasse 'anzieht'. Wenn die Tarte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimtguglhupf mit Macadamia-Nüssen

Kuchen
Martina Harrecker

Zutaten für Guglhupfform mit Durchmesser etwa 20 cm

250 g weiche Butter
70 g Puderzucker
6 Eigelb
6 Eiweiß
170 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
50 g Stärkemehl (Mais- oder Weizenstärke)
10 g Zimt
100 g Macadamia-Nüsse, grob gehackt

außerdem:

etwas weiche Butter für die Form

gehobelte Mandeln

Zubereitung

Butter mit Puderzucker gut hell aufschlagen, Eigelb nach und nach unterrühren. Eiweiß mit Zucker und Salz zu einem cremigem Eischnee aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Mehl und Stärkegemisch dazu sieben und gehackte Macadamia-Nüsse zugeben und verrühren. In einer Schüssel oder einem Suppenteller Zimt mit etwa 1/3 der Masse verrühren.

Guglhupfform mit weicher Butter auspinseln und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Die "weiße Masse" einfüllen und die Zimtmasse als zweite Schicht oben drauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig einmal rundherum fahren, um ein schönes Muster in den Kuchen zu bringen. Anschließend im auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf eine Platte stürzen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt-Mandel-Stollen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
200 g Marzipanrohmasse
gut 1/8 l Milch
90 g Zucker
80 g frische Hefe
500 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben
100 g Butter
Fett für das Blech
1/2 - 1 TL gemahlener Zimt
250 g Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, die weiche Butter und die weiche Marzipanmasse in Stücken untermischen, mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Wieder zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Mandeln brühen, kalt abschrecken und häuten. Die Hälfte fein mahlen, die andere Hälfte grob hacken. Mandeln und Zimt unter den Teig arbeiten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Aus dem Teig vier kleine Stollen formen, auf ein gefettetes Blech setzen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann im Ofen bei 30-40 Minuten backen.

Die heißen Stollen mit einer Spicknadel mehrmals einstechen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Noch einige Male wiederholen. Die Stollen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen, dann in Alufolie packen und 4 Wochen an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g weiche Butter/Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 5 Eier
- 280 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 11 EL Zitronensaft
- 3 EL Orangensaft

Guss:

- 120 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Liebesperlen

Zubereitung

200 g weiches Fett, 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 2 TL Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers mindestens 8 Minuten sehr cremig rühren. Die Eier einzeln je 1/2 Minute gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben, mit Milch und 8 EL Zitronensaft abwechselnd unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (2 l Inhalt) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40 bis 45 Minuten backen. Den Kuchen 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen. Sofort mehrfach einstechen mit je 3 EL Zitronensaft und Orangensaft beträufeln. Abkühlen lassen.

Zum Schluss mit dem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft beträufeln und mit Liebesperlen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenroulade

Kuchen

Zutaten

5 Eier
100 g Staubzucker
100 g Mehl

Zitronencreme:

350 g Butter
250 g Staubzucker
2 Eier
Saft und Schale von 2 Zitronen

Dekor:

50 g Kochschokolade
40 g Butter

Zubereitung

Eidotter mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen, beide Massen mischen, Mehl unterziehen. Masse auf Backpapier aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10-15 Min. nicht zu stark backen, da das Biskuit sonst beim Einrollen bricht. Noch heiß mit Zucker bestreuen, mit Backpapier bedecken, umdrehen und auskühlen lassen.

Für die Creme alle Zutaten unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen vorsichtig aufkochen, mixen, passieren, kalt stellen und stocken lassen.

Die Creme etwas schaumig rühren. Vom Biskuit das obere Papier abziehen, die Creme aufstreichen, dabei etwas Creme zum Garnieren zurücklassen. Biskuit einrollen, kalt stellen.

Für das Dekor leicht erwärmte Schokolade mit flüssiger Butter verrühren, oder beides zugleich vorsichtig erwärmen, in ein Spritzsäckchen füllen und auf Backpapier eiförmige Plättchen aufspritzen, kalt stellen. Auf jede Portion Zitronenroulade einen Punkt Creme aufspritzen und mit den zuvor hergestellten Schokoladeplättchen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronen-Schmant-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 350 g Löffelbiskuits
- 120 g Butter oder Margarine
- 60 g braunen Zucker

Zitronen-Schmant-Füllung

- 750 g Schmant
- 500 g saure Sahne
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Speisestärke oder
Vanille-Puddingpulver
- 3 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (M)
- geriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen

- 1/2 Päckchen Vanillezucker

Dekorieren der Torte

Zesten einer unbehandelten Zitrone

- 50 g Zucker
- 3 EL Wasser

Zubereitung

Löffelbiskuits fein zerstoßen und mit aufgelöster Butter und Zucker mischen. Eine Springform (Durchmesser 26 Zentimeter) mit Backpapier auslegen, die Bröselmasse auf den Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Eier, Eigelbe und Speisestärke klumpenfrei verrühren.

Schmant, Saure Sahne, Zucker, Salz und die Zitronenschale unter die Eiermasse geben und zu einer glatten Masse rühren. Die Zitronencreme auf den Bröselboden gießen und glatt streichen.

Die Torte in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 bis 50 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Torte aus dem Ring schneiden.

Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Zesten hinein geben, einmal aufkochen lassen und anschließend im Sud ziehen lassen, bis die Zesten weich sind. Die Zesten herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Diese dann als Garnitur über die Tortendecke verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchinirot 2

Kuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 TL Vanillearoma
- 1/2 - 2/3 Maiskeimöl
Tasse
- 2 Tassen fein geraspelte Zucchini
- 3 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz,
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatmehl
- 1 Tasse Ananas aus der Dose, klein geschnitten
- 1/2 Tasse gehackte Haselnüsse
- 1/2 Tasse Rosinen

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanillearoma und Öl zugeben und mischen. Zucchini unter das Eigelb-Gemisch geben und verrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, Natron, Zimt und Muskat mischen. Portionsweise unter die Zucchini Mischung sieben und zu einem glatten Teig verrühren.

Ananas, Nüsse und Rosinen dazugeben und untermischen. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Mehl auspudern. Den Teig einfüllen und bei 180-200 Grad 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini Brot 3

Kuchen

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 3 EL Zimt
- 1 TL Salz
- 1 TL Backsoda
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 3 Eier, geschlagen
- 1 Tasse weißer Zucker
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 EL Vanillezucker
- 2 Tassen geriebene, ungeschälte Zucchini
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1/2 Tasse gehackte Nüsse

Zubereitung

Mehl, Zimt, Salz, Backpulver und Kakao mischen. Eier, Zucker, Öl und V-Zucker schlagen, die Mehlmischung hineinrühren. Zucchini, Rosinen und Nüsse unterheben. In 2 gefettete und bemehlte Backformen füllen und bei 170 Grad ca. 65 min backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchiniibrot 4

Kuchen

Zutaten

250 g Zucker
500 g kleingeschnittene Zucchini
200 ml Öl
500 g Mehl
150 g gemahlene Nüsse
1 TL Salz
1 Glas Vanillezucker
1 Glas Backpulver
3 TL Zimt

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Zucchini und Öl zugeben und gut verrühren. Mehl mit den restlichen Zutaten mischen und langsam unterrühren. Eine große Kastenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen und bei 180 Grad 60 - 80 min backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchiniuchen

Kuchen

Zutaten

1 kg Zucchini
500 g gekochter Schinken
2 EL Öl
3 Eier
250 g geriebener Käse
150 g Creme fraiche
1 TL fein gewiegter Rosmarin oder -pulver
1 TL gehacktes Bohnenkraut oder -pulver
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

..

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 350 g ungeschälte Zucchini (entspricht etwa 2 kleinen Zucchini)
- 160 g Zartbitter-Schokolade
- 110 g süße Butter (alternativ 120 raffiniertes Olivenöl)
- 180 g feiner brauner Zucker (z.B. Rohr- Rohzucker)
- 1 TL Vanilleschotenextrakt
- 3 große Eier
- 240 g Mehl
- 60 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backnatron
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL feines Meersalz
- 200 g Schokoladenkuvertüre zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine 25 cm-Springform oder eine Kastenform mit Butter oder Öl ausstreichen.

Die Zucchini grob raspeln und die Schokolade hacken. Beides miteinander vermengen.

In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker gut miteinander verrühren, die Eier und das Vanilleschotenextrakt dazu geben und alles schaumig schlagen.

In einer dritten Schüssel Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz vermengen. Die Hälfte davon zu den Zucchini-Schoko-Raspeln geben, die andere Hälfte zur Butter-Zucker-Ei-Masse.

Die trockenen Zutaten jeweils gut untermischen, bis die Masse eine einheitliche Farbe hat. Am Schluss die dickere Masse in die flüssigere geben und vorsichtig einarbeiten.

Den fertigen Teig in die Form geben und bei 180° Ober-/Unterhitze für 40-50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen 10-30 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
Essbare Blüten, z.B. vom Borretsch, sorgen für einen farblichen Akzent.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwetschkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten für 20 Stücke

1,3 kg Zwetschgen
150 g flüssige Butter
350 g Mehl
4 TL Backpulver
Salz
100 g gehackte Mandeln
3 Eier (Größe M)
200 g Zucker
350 g Buttermilch
6 EL brauner Zucker
1/2 TL Zimtpulver
100 g Amaretti

Zubereitung

Zwetschgen entsteinen. Ein Backblech mit Butter fetten. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Eier, Buttermilch und Butter verrühren (oder mit einem Pürierstab durchmischen).

Die Eiermischung nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Mehlmischung rühren. Den Teig auf dem gefetteten Blech verteilen und mit den Zwetschgen belegen.

Braunen Zucker mit Zimt mischen und über die Zwetschgen streuen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 40-45 Min. backen. Nach 25 Min. mit den Amaretti bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwieback-Apfel-Auflauf

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

160 g Zwieback
1/8 l Milch
500 g säuerliche Äpfel
125 g Zucker
1 TL Zimt
4 EL Rum
3 Eier
1/8 l saure Sahne
1/8 l Creme fraiche
Paniermehl
Butter
Vanillesauce:
200 ml Milch
200 l Sahne
2 Vanilleschoten
6 Eigelb
80 g Zucker
zum Garnieren:
Erdbeer- oder Himbeermark

Zwieback-Apfel-Auflauf

Kuchen

Zubereitung

Den Zwieback mit der Milch beträufeln und einweichen lassen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, den Boden mit Zwieback bedecken. Die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben.

Zimt und Zucker vermischen, die Apfelraspeln mit der Hälfte des Zimt-Zuckers verrühren und zum Schluss den Rum dazu geben. Die Apfelmasse auf die Zwiebackschiicht geben und mit einer weiteren Schicht Zwieback abdecken. Dann Eier mit dem restlichen Zimtzucker, saurer Sahne und Creme fraiche verrühren und auf die Zwiebackschiicht geben.

Das Ganze gut mit Paniermehl bestreuen, Butterflocken aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 45 Min. backen. Für die Vanillesauce Milch und Sahne erhitzen.

Das ausgelöste Vanillemark und die Schoten sowie die Hälfte des Zuckers in die Milch-Sahne geben und köcheln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker verschlagen, das köchelnde Milch-Zucker-Gemisch dazugeben, damit die Masse stockt. um Schluss durch ein Passiersieb geben und kalt stellen.

Mit einem Förmchen einzelne Portionen aus dem warmen Auflauf ausstechen. Auf jeden Teller einen Saucenspiegel geben. Etwas Himbeer- oder Erdbeermark tröpfchenweise auf die Sauce geben. Zum Schluss jeweils den Auflauf anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwiebackkuchen

Kuchen
Silke Seil aus
Everswinkel

Zutaten

Zwieback oder Zwiebackbruch (etwa 400 g)

1 l Milch

Backpapier zum Auslegen der Form

1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

ca. 100 g Zucker

4 – 5 Stangen Rhabarber (etwa 1 kg)

1 Päckchen Vanillezucker

400 ml Sahne

2 Sahnesteif

Schokostreusel

Mini- bzw. Micro-Zwieback zum Dekorieren

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Die Menge des Zuckers kann variiert werden, je nachdem wie süß oder sauer der Kuchen werden soll. Nach einigen Minuten zieht der gezuckerte Rhabarber etwas Flüssigkeit. Dann den Topf auf den Herd setzen und den Rhabarber kochen, bis er leicht zerfällt und ein Kompott entstanden ist.

Außerhalb der Rhabarbersaison kann auch eingefrorener Rhabarber oder Kompott aus dem Supermarkt verwendet werden. Allerdings sollte das Rhabarberkompott bei der Zubereitung des Zwiebackkuchens noch möglichst warm verarbeitet werden.

Nun den Vanillepudding nach Packungsanweisung (also in der Regel mit einem halben Liter Milch und etwas Zucker) kochen. Auch der Pudding sollte bei der nun folgenden Verarbeitung noch warm und flüssig sein. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Das ist unter anderem deshalb wichtig, weil es sonst unerwünschte Reaktionen des Metalls mit der Milch geben könnte.

Einen halben Liter Milch leicht erwärmen und den Zwieback ganz kurz darin komplett eintauchen. Mit dem Zwieback den Boden der Springform auslegen. Löcher können mit kleineren Zwiebackstückchen gestopft werden. Außerdem quellt der Zwieback durch die Milch auf, und es entsteht ein relativ kompakter Boden. Letzte Ritzen werden nun spätestens durch den noch warmen Pudding geschlossen. Etwa die Hälfte des Puddings auf den Zwiebackboden gießen und gleichmäßig verteilen. Danach etwa die Hälfte des Rhabarberkompotts auf dem Pudding verteilen. Die nächste Schicht besteht wieder aus in Milch getauchtem Zwieback, dann erneut Pudding und Rhabarberkompott darauf geben. Die oberste Schicht besteht erneut aus Zwieback.

Nun muss der Zwiebackkuchen gut durchkühlen, damit der Pudding fest wird und als "Kleber" zwischen den einzelnen Schichten fungieren kann. Außerdem hält der erkaltete Pudding den Kuchen in Form. Der Zwiebackkuchen sollte mindestens drei Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank stehen. Dann kann die Form geöffnet werden. Einen Teller auf die Oberfläche des Kuchen legen und den gesamten Kuchen stürzen. Was vorher oben war, ist nun unten. So kann das Backpapier problemlos abgezogen werden.

Die Oberfläche des Zwiebackkuchens mit steif geschlagener Sahne bestreichen und mit Schokostreuseln bestreuen. Zur Dekoration belegt Silke Seil die Seiten des Kuchens mit Mini-Zwieback, der auf der Außenseite mit Schokolade überzogen ist. Außerdem garniert sie den Kuchen mit Sahnetupfen und legt auf jeden Tupfen einen so genannten Micro-Zwieback (also besonders kleinen Zwieback) mit Mandelüberzug

1-2-3-Teig Mandelschnitten

Gebäck

Zutaten

100 g Puderzucker
200 g Butter
300 g Mehl
1 Ei
Salz
100 g Zucker
2 EL Butter
1/8 l Sahne
100 g Mandeln
2 EL gehackte Belegkirschen

Zubereitung

Für den Teig Puderzucker, Mehl, Ei und Prise Salz mischen, Butter unterkneten und Teig zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie im Kühlschrank kaltstellen. Für den Belag Zucker langsam karamellisieren, mit Sahne ablöschen, Zucker loskochen, Butter unterrühren, Mandeln und Kirschen zufügen. Mürbeteig zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Belag auf dem Mürbeteigboden verteilen. Bei 200 Grad Ober/ Unterhitze 15 Minuten backen. Noch warm in Rauten schneiden.

Tipp: Zutaten außer Butter - Hände, die Rührschüssel und die Arbeitsfläche sollten gut gekühlt sein - am besten auf einer Marmorplatte arbeiten. Die sorgt für ideale Temperaturen. Möglichst feinen Zucker verwenden. Grober Zucker bildet im Gebäck braune Punkte. Besonders zart und mürbe wird das Gebäck mit feinem Puderzucker. Es macht nichts, wenn im Teig Butterstücke sichtbar bleiben. Lieber zu wenig kneten, als zu lange! Unbedingt dem Teig vor dem Backen Ruhe gönnen. Natürlich im Kühlschrank!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananasringe mit Mandelglasur

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten für 4 Personen

- 1 Dose Ananas (490 g Einwaage)
- 1 EL Sahne
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 100 g blättrig geschnittene Mandeln

Zubereitung

Ananasscheiben mit Küchenkrepp trockentupfen.

Backblech mit Alufolie auslegen und die Ananasscheiben darauf legen.

Butter und Zucker unter kräftigem Rühren erhitzen, Sahne und Mandelblätter einrühren.

Die Mandelglasur über die Ananasringe verteilen und im Backofen bei 225 Grad auf mittlerer Schiene ca. 7 Minuten backen, bis die Glasur eine leicht goldene Farbe angenommen hat.

Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aromatische Orangenkipferl

Gebäck
Elisabeth Reiter
aus Gernlinden

Zutaten

- 100 g geschälte, sehr fein gemahlene Mandeln
- 280 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Salz
Messerspitze
- 2 EL fein geriebene Schale von unbehandelten Orangen
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g Butter
- 1 Eigelb

Zubereitung

Mandeln, Mehl, Zucker, Salz, Orangenschale und Vanillemark auf eine Arbeitsplatte geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Eigelb dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Am besten über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag aus dem Teig eine Rolle formen und in etwa 50 gleich große Stücke teilen. Aus den Stücken Kipferl formen und auf ein Backpapier legen. Den Backofen auf 190°C (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Die Kipferl in etwa 10 Minuten hell ausbacken. Noch warm in Zucker-Vanillezucker wälzen. Die Orangenkipferl sind sehr zart und zerbrechlich, sie schmecken sehr gut.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerenschnecke

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten

200 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
2 TL abgeriebene Zitronenschale
5 EL Milch
5 EL Speiseöl
125 g Magerquark
300 g TK Beerenmischung
1 EL Speisestärke
150 g Schmant
3 Eier
100 ml Milch
Puderzucker zum Bestreuen
Mehl für die Arbeitsfläche und Form

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 50 g des Zuckers und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Milch, Speiseöl und Quark dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Fläche (28 cm Durchmesser) ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (24 cm Durchmesser) geben, dabei einen ca. 2 bis 3 cm breiten Rand über die Form lappen lassen.

Beerenmischung leicht antauen lassen und mit der Speisestärke mischen.

Den Schmant mit dem restlichen Zucker, den Eiern und der Milch verrühren und in die Form füllen, die Beeren in der Füllung gut verteilen.

Dann die Schnecke im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost in der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Hitze auf 150 Grad reduzieren und weitere 25 bis 30 Minuten backen, bis die Creme in der Mitte fest ist.

Lauwarm mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blaubeer-Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
4 Trockenhefe
gestrichenen
TL
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Crème fraîche
100 g Magerquark
250 g Blaubeeren
100 g Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, Zucker, Vanille-Zucker, das Ei, Salz hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten. Creme fraîche und Quark untermischen und schließlich 3/4 der abgetropften Blaubeeren unterheben. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten); ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen und mit einem feuchten Messer glatt streichen.

Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Etwas abkühlen lassen und den Puderzucker mit etwas Saft der Blaubeeren und den restlichen Früchten vermischen, damit die Donuts bestreichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blueberry Muffins

Gebäck

Zutaten

Streusel

- 70 g Mehl
- 50 g zarte Haferflocken
- 70 g Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 6 EL zerlassene Sanella

Teig:

- 300 g frische Blaubeeren
- Mehl
- 110 g Zucker
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 gestrichene TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 200 ml Buttermilch
- 30 ml Pflanzenöl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Den Ofen sollten Sie auf 200 C° vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Muffin-Blechs werden eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt. Für die Streusel sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, geben Haferflocken, Zucker und Zimtpulver dazu und vermischen alles gründlich miteinander. Hinzu kommt die zerlassene Sanella-Margarine. Nun müssen Sie das Ganze wiederum gut vermengen. Die Blaubeeren werden verlesen, geputzt, gewaschen und müssen dann noch abtropfen, bevor sie in eine Schüssel gegeben und mit etwa 1 ½ Esslöffel Mehl bedeckt werden. Für den Teig sieben Sie das restliche Mehl in eine Schüssel, geben Zucker, Backpulver, Natron und Salz hinzu und vermischen alles gründlich mit einem Schneebesen. Die Buttermilch sowie das Öl, die Eier und den Vanillezucker geben Sie in eine große Schüssel und rühren alles gut um. Nach und nach können Sie dann die Mehlmischung dazugeben und das Ganze so lange verrühren, bis das Mehl ganz untergearbeitet ist. Zuletzt heben Sie die Blaubeeren vorsichtig unter, verteilen den Teig gleichmäßig in die Muffin-Formen und geben darauf die Mischung für die Streusel.

Das Ganze muss nun auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfel mit Nussfüllung

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 40 g Marzipanrohmasse
- 40 g Cranberrys
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Orangenabrieb (unbehandelt)
- Messerspitze
- 100 g Johannisbeerkonfitüre
- 60 g gehackte Walnüsse
- ca. 4 TL flüssige Butter
- ca. 4 TL Butterflocken

Zubereitung

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Oberseite um den Stiel herum sternförmig herausschneiden, Äpfel innen aushöhlen.

Äpfel auf der Unterseite mit Marzipan verschließen. Cranberrys mit Likör und Abrieb mischen. Mit Konfitüre und Nüssen vermengen, in Äpfel füllen.

Vier Stücke AluFolie mit Flüssiger Butter bepinseln. Äpfel daraufsetzen, mit Butterflocken belegen, einwickeln.

Auf dem Grill oder in der Glut 20-25 Min. garen.

Anschließend auswickeln, warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brownies

Gebäck

Zutaten für ein 1/2 Ofenblech

150 g Butter
325 g dunkle Schokolade
5 Eier
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Salz
175 g Mehl
200 g Baumnüsse
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Das Blech mit Alufolie abtrennen, mit Backpapier belegen.

Für den Teig die Butter schmelzen, vom Herd nehmen. Die Schokolade beifügen, auflösen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schlagen, bis die Masse hell ist.

Die Schokoladenmasse darunter rühren. Mehl und Nüsse mischen, darunter heben.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Der Teig muss innen noch feucht sein, auskühlen lassen. Aus der Form nehmen, in Würfel schneiden, mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Am besten schmecken die Brownies leicht gekühlt. Zudeckt im Kühlschrank aufbewahren oder in einen Tiefkühlbeutel geben und einfrieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für ca. 72 Stücke

250 g Mehl
180 g Zucker
1 TL Backpulver
2 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Bittermandelaroma
Fläschchen
Salz
25 g weiche Butter
2 Eier
175 g geschälte Mandeln
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, Bittermandelaroma und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Butter in Flöckchen und die Eier hineingeben. Alles mit einem Spatel mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandeln darunterkneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Ungefähr 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine 25 cm lange Rolle formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Rollen im Abstand von 5 cm voneinander drauflegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 15 Minuten bei 180 Grad) vorbacken.

Die Rollen etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf das Backblech legen, mit Alufolie abdecken und nochmals 15 Minuten bei 160 Grad (Gas Stufe 1-2, Umluft 160 Grad) 15 Minuten backen.

Die Cantuccini gut auskühlen lassen und in geschlossenen Blechdosen aufbewahren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 2 Laibe Brot

- 1 Packung Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser
- 500 g Weizenmehl
- 1 EL Öl
- 1 1/2 TL Salz
- 2 1/2 TL Currypulver
- 1/4 Paprikaschote

Zubereitung

Die Hefe mit dem Wasser gut verrühren. Öl, Mehl, Salz und Currypulver dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Paprikaschote putzen, in ganz kleine Stücke schneiden und einkneten.

Anschließend den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann noch einmal gut durchkneten, zwei Laibe daraus formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Anschließend mit etwas Wasser bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 200 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Das Brot ist fertig, wenn es außen braun geworden ist und beim Klopfen hohl klingt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dicke Waffeln (Brüsseler Art)

Gebäck

Zutaten

3 Eier
250 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
3 Päckchen Vanillezucker
250 ml Milch
100 g flüssige Margarine

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zum lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen.

Sofort backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Donuts Quarkölteig

Gebäck

Zutaten

200 g Mehl
4 TL Backpulver
100 g Quark
60 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
4 EL Öl
8 - 10 EL Milch

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verrühren und in die Donutsform füllen.
Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Die Donuts nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Feine Nusskämme

Gebäck

Zutaten

- 300 g Blätterteig (tiefgefroren)
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 EL Rum
- 1 Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig in 30-60 Min. auftauen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche zu einer Platte von 9 Quadrate von je 10 cm Seitenlänge schneiden. Die Haselnüsse mit dem Ei, dem Zucker und dem Rum verrühren. Auf die Mitte jedes Teigquadrats einen Streifen Nussfülle geben. Eine Seite jedes Teigquadrats mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die gegenüberliegende Seite darüber klappen, in gleichmäßigen Abständen einschneiden und die Einschnitte etwas auseinander ziehen, so dass ein Kamm entsteht.

Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Die Nusskämme mit genügend Abstand verquirltem Eigelb bestreichen. Das Gebäck 15 Min. ruhen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Nusskämme auf der mittleren Schiebeleiste 15-20 Min. backen.

Das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Franzbrötchen im Kasten backen

Gebäck

Zutaten

- 1 Packung Weißbrot-Backmischung (500 g)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 120 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 60 g Butter

Zubereitung

Brotteig nach Packungsanweisung zubereiten und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen 1 EL Zitronenschale fein abreiben. Die Schale mit Zucker und Zimt mischen. Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer Fläche von 50 x 30 cm ausrollen. Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit einem Teil der Zuckermischung bestreuen. Teig von der Längsseite aufrollen.

Rolle halbieren, eine Hälfte mit der Naht nach unten in eine gefettete Kastenform geben, etwas flach drücken. Etwas von der Butter drüber gießen, restliche Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen und die andere Hälfte darauf setzen, etwas flach drücken und mit einem scharfen Messer so der Länge nach einschneiden, dass beide Enden noch zusammenhalten, restliche Butter darüber geben. Form abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Brot in der Form auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten im heißen Backofen bei 250 Grad 35 Minuten backen. Brot aus der Form stürzen und mit der Unterseite nach oben auf dem Rost weitere 10 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweingelee

Gebäck

Zutaten

- 700 ml trockener Rotwein
- 300 ml roter Traubensaft
- Saft von zwei Orangen
- 1 TL Schalenabrieb (Bio)
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 1 Tüte Zitronensäure
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 TL Kardamonpulver
- 6 Gewürznelken

Zubereitung

Rotwein in einen Topf geben. Orangen halbieren, auspressen und den Saft zugeben.

Alle Gewürze bis auf die Zitronensäure zufügen, kurz aufkochen und dann 2 Stunden ruhen lassen.

Die groben Gewürze aus dem Glühwein sieben und den Traubensaft und die Zitronensäure hinzugeben. Gelierzucker hinzufügen und alles unter ständigem Rühren aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Das Gelee in Schraubgläser füllen, 10 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Herzhafte Mini-Guglhupf

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier
- 50 g Schinkenwürfel
- 50 g Naturjoghurt
- 100 ml Milch
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Emmentaler
- 280 g Mehl, Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Oberund Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier, Joghurt, Milch und das Öl in eine Schüssel geben und gut mischen.

Mehl, Backpulver und die Gewürze einstreuen und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Schließlich den Schinken und den Käse unter den Teig heben und gut darin verteilen. Die Backformen mit etwas Butter einfetten und mit dem Teig befüllen.

Statt der kleinen Gugelhupf-Formen eignen sich übrigens auch klassische Muffinbackformen. Die Küchlein müssen etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannisbeer-Muffins

Gebäck

Zutaten für 6 Personen

500 g Johannisbeeren
150 g Mehl
100 g Milch
50 g geschmolzene Butter
40 g Puderzucker
40 g Zucker
1/2 TL Backpulver
1 Ei

Zubereitung

Die Johannisbeeren putzen: also waschen und von den Rispen streifen, in einer Schüssel einzuckern und ziehen lassen, bis alle übrigen Arbeiten erledigt sind. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei, Puderzucker, Milch und geschmolzene Butter sehr schnell glatt rühren.

Mehl und Backpulver hinzu sieben und rasch mit einem Rührlöffel einarbeiten. Zum Schluss Johannisbeeren mitsamt dem inzwischen ausgetretenen Saft unterrühren. In Papierförmchen verteilen.

Darauf achten, dass diese nicht mehr als bis zu drei Vierteln gefüllt sind. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen, bis die Törtchen aufgegangen und schön braun geworden sind.

Noch warm, mit Puderzucker bestäubt, servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 130 g Butter
- 15 g Rum
- 35 g Staubzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiße Mandeln, gerieben (ohne Schale)
- 100 g Mehl
- 150 g frische Kirschen (nach eigenem Gusto: Herz- oder Sauerkirschen)

Garnitur:

- 150 g Mascarpone
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 12 Kirschpaare mit Stiel zum Dekorieren
- Schokoladendekor
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Butter mit Rum und Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach zugeben. Eiweiß mit Zucker und Salz zum cremigen Schnee aufschlagen und unter Buttermasse ziehen.

Mehl und geriebene Mandeln mischen und unterheben. Papierförmchen in die Muffin-Formen legen und die Masse auf die zwölf Stück aufteilen. Kirschen entkernen und zwei bis drei Stück in jede Törtchenmasse drücken.

Muffins im auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Garnitur Weiche Butter mit Staubzucker weiß schaumig aufschlagen, Mascarpone nach und nach zugeben. Diese Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins dekorativ aufspritzen. Mit Pistazien, Kirschen und Schokoladendekor verzieren somit sind aus einfachen Muffins noble Törtchen geworden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Klöppelspitzen

Gebäck

Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
50 g Mehl
100 g Mandelblättchen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker verrühren. Das Mehl darübersieben und verrühren. Dann ganz vorsichtig die Mandelblättchen unterheben, damit diese möglichst ganz bleiben.

Aus der Masse kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dabei zwischen den Plätzchen großen Abstand lassen.

Die Häufchen etwas flachdrücken und bei 180 °C ca. 15 Min. goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Knusprige Waffeln

Gebäck

Zutaten

3 Eigelb
370 ml Milch
250 g Mehl
2 TL Backpulver
3 TL Zucker
1/2 TL Salz
8 EL Öl (Albaöl)
3 Eiweiß
Öl (Albaöl), für das Waffeleisen

Zubereitung

Die Eigelbe mit der Milch verrühren.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz zugeben und verrühren.

Albaöl zufügen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Das Waffeleisen mit Albaöl bestreichen und die Waffeln backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Köstlicher Käsekuchen

Gebäck
Hermann Arnhold,
Direktor des LWL-

Zutaten Springform (26 bis 28 cm)

Mürbteig:

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser

Füllung:

- 750 g Quark (40 %)
- 200 g Zucker
- 5 Eier, getrennt
- 150 g weiche Butter
- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3 TL Vanillezucker
- 200 ml Orangenmarmelade
- 4 EL Griesmehl

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten am besten von Hand verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und in Aluoder Klarsichtfolie etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, Zucker, Butter, Zitronenschale und Vanillezucker glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Eine Springform (26 bis 28 cm) einfetten und mit Griesmehl bestäuben. Die Form mit dem Teig auskleiden. Den Boden mit der Orangenmarmelade bestreichen und die Füllung darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Oberund Unterhitze etwa 50 bis 55 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, zwischendurch mit Alufolie abdecken. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum zwischen Teigkante und Füllung entlang fahren. Dann fällt der Kuchen nach dem Backen nicht so sehr zusammen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Liwanzen mit Quark

Gebäck

Zutaten

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 2 EL flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 30 g Margarine
- 4 Minzeblätter
- Teig:
 - 1 Vanilleschote
- 200 g Magerquark
- Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 TL Ahornsirup
- 300 g frische Waldheidelbeeren
- 4 cl Himbeergeist

Zubereitung

Für die Liwanzen das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch dazugießen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Anschließend flüssige Butter, Ei, Zucker und Zitronenschale hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem kühlen Ort 1 Stunde. In dieser Zeit für die Füllung die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Quark mit Vanillemark, Zitronenschale und -saft sowie Ahornsirup zu einer cremigen Masse verrühren. Die Beeren sorgfältig waschen und mit Himbeergeist marinieren.

Für die Liwanzen in einer großen beschichteten Pfanne die Margarine erhitzen. Auf dem Hefeteig 8 kleine Plätzchen mit einem Durchmesser von ca. 8 bis 10 cm formen und in dem Fett von beiden Seiten 4 Liwanzen mit der Hälfte der Quarkcreme bestreichen, die Beeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme überziehen.

Das Ganze mit den anderen 4 Liwanzen bedecken und mit Minzeblättchen verziert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 40 bis 50 Stück

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker, gesiebt
- 8 Eiweiß (250 g)
- 100 g abgezogene, fein gemahlene Mandeln
- 75 g Mehl, gesiebt

Zubereitung

(Teig einen Tag im Voraus zubereiten).

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe und ein nussartigen Geruch angenommen hat. Sofort vom Herd nehmen, den entstandenen Schaum etwas abschöpfen und die heiße Butter durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel giessen. Lauwarm abkühlen lassen. Puderzucker zusammen mit dem Eiweiß glatt rühren. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Eiweiß -Zucker - Mischung rühren. Zum Schluss die Butter zugeben und gut vermischen. Den Teig über Nacht bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Fertigstellung: Am nächsten Tag Backofen auf 200°C vorheizen. Madeleines-Formen dünn mit weicher Butter einfetten, jeweils einen knappen Esslöffel Teig in jede Form geben, so dass sie zu 2/3 gefüllt sind. Madeleines im vorgeheizten Backofen erst 3 Minuten bei 200°C backen, dann die Temperatur auf 180°C runterschalten und in 12-15 Minuten fertig und goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Am besten schmecken die Madeleines am Tag der Herstellung. Deshalb immer nur soviel wie benötigt backen. Der Teig hält sich gut verschlossen bis zu einer Woche im Kühlschrank.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Madeleines mit Akazienhonig

Gebäck

Zutaten für 6 Personen

- 100 g Puderzucker
- 50 g fein gemahlene Mandeln
- 3 EL Mehl
- 3 Eiweiß
- 100 g Butter
- 3 EL Akazienhonig

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Butter in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und mit dem Honig verrühren.

Puderzucker, Mandeln und Mehl in einer Schüssel vermengen.

Die Eiweiße steif schlagen und zu der Mischung geben.

Anschließend die Butter unterrühren. Alles gut vermischen und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf 24 kleine Förmchen oder eine Madeleineform verteilen und 10 Minuten bei 150 Grad backen.

Die Madeleines sofort aus der Form stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelhörnchen 1

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten

- 400 g Marzipan
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Klasse M)
- 3 Tropfen Bittermandel Backaroma
- 200 g Mandelblättchen

Zubereitung

Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker, Eiweiß und Backaroma mit den Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verarbeiten. Ein Blech mit 100 g Mandelblättchen bestreuen. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Zu 12 Hörnchen von ca. 7 cm Breite und 5 cm Höhe auf die Mandeln spritzen. Mit 100 g Mandelblättchen belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 15-17 Minuten goldbraun backen (Umluft 160 Grad). Auf den Blechen abkühlen lassen. Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, über einem heißen Wasserbad zerlassen. Mit den Enden in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen und trocknen lassen.

Tipp: Die übrigen Mandelblättchen vom Blech aufbewahren und zum Bestreuen von Desserts oder anderem verwenden.

Handgriff: Plätzchen sollte man sortenweise getrennt in fest schließende Metalldosen (kein Plastik) lagern. Zwischen jede Lage Plätzchen Pergamentpapier legen, damit sie nicht aneinander kleben. Bei Plätzchen, die weich bleiben sollen, wie Makronen oder Lebkuchen kann man einige Apfelspalten oder Schwarzbrot dazulegen. Diese Dinge immer nach einigen Tagen tauschen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelhörnchen 2

Gebäck

Zutaten

100 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
2 Eiweiß
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g Mehl

50 g gehobelte Mandeln
100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Masse verrühren. Dann der Reihe nach Zucker, Vanillinzucker und Mehl zugeben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und kleine Hörnchen aufs gefettete Backblech spritzen.

Das Gebäck mit gehobelten Mandeln verzieren. Bei ca. 180 Grad etwa zehn bis 15 Minuten backen. Die Spitzen der abgekühlten Hörnchen in Kuvertüre tunken

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipankipferl

Gebäck
Schaunig Ingrid

Zutaten etwa 56 Stück

220 g Mehl
200 g Marzipan-Rohmasse
250 g Puderzucker
2 - 4 Tropfen Bittermandel-Aroma
Marzipankipferl
Für die Glasur
1 TL Backpulver
5 EL Rum
100 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung

Marzipan grob raspeln. Mehl, Backpulver, 100 g Puderzucker, Marzipan, Fett in Flöckchen, Ei und Aroma glatt verkneten. Den Teig zugedeckt etwa zwei Stunden kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig vierteln, auf wenig Mehl zu vier Rollen formen. Jede Rolle in etwa 14 Stücke schneiden und jedes Stück wiederum zur Rolle formen. Zu Kipferln biegen und auf die Bleche legen. 10-15 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze, 175°C Umluft, Gas Stufe 3) backen. Auskühlen lassen.

Rum, eventuell 2 Esslöffel Wasser und 250 g Puderzucker verrühren. Kipferl damit bestreichen und mit Schoko-Raspeln bestreuen. Trocknen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mediterraner Mini-Guglhupf

Gebäck

Zutaten

120 g Butter
3 mittelgroße Eier
350 g Mehl
200 g Naturjoghurt
1 EL Olivenöl
50 g getrocknete Tomaten
etwas frischen Schnittlauch
etwas frisches Basilikum
Salz, Pfeffer, Oregano, Majoran zum Abschmecken

Zubereitung

Zur Vorbereitung den Schnittlauch und das Basilikum waschen und sehr klein schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Eine Mini«Gugelhupf»-Form (mit etwa 18 Mulden) mit etwas Butter einfetten,

Für den Teig Butter und Eier cremig rühren. Anschließend Mehl, Joghurt, 1 EL Olivenöl und die Gewürze hinzufügen (Salz, Pfeffer, Oregano und Majoran). Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach Basilikum, Schnittlauch und die getrockneten Tomaten unter den Teig heben.

Den Teig in die Minigugelhupfform füllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 30 Minuten backen; anschließend den restlichen Teig in einer zweiten Runde backen.

Gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnblüten

Gebäck

Zutaten

200 g Butter
125 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
350 g Mehl
120 g Mohn

100 g Himbeermarmelade

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Eiweiß cremig rühren, dann Salz und vanillezucker unterrühren. Mehl und Mohn dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Den Teig ca. 30. Min. kalt stellen, danach auf einer bemehlten Fläche 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. In eine Hälfte der Plätzchen kleine Löcher stechen.

Plätzchen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.

Backzeit ca. 10-12 Min. bei 160 °C Umluft

Die Hälfte der Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen, darauf ein Plätzchen mit Loch setzen und leicht andrücken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mokkarosetten

Gebäck
Roswitha Braun
aus Fremdingen

Zutaten

300 g weiche Butter
150 g Puderzucker
2 Eigelb
abgeriebene Zitronenschale
30 g Kakaopulver
1 TL Zimt
350 g Mehl
50 g flüssige Sahne
15-20 g löslicher Kaffee
100 g dunkle Schokolade
20 ml Rum

Verzierung:

weiße Kuvertüre

schokolierte Mokkabohnen

Zubereitung

Die Butter mit Zucker und Eigelb gut verrühren. Zitronenschale, Zimt, Kakaopulver und Mehl zugeben und untermengen. Mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech spritzen. Diese bei 175-180 °C Ober/Unterhitze ca. 7 Min.

Die Sahne mit dem Kaffee aufkochen und die Schokolade darin auflösen. Bevor die Masse erkaltet ist, den Rum unterrühren. Jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen kalt stellen.

Die Plätzchen abschließend in die weiße Kuvertüre tauchen und mit einer schokolierte Mokkabohne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nussplätzchen

Gebäck

Zutaten für ca. 50 Stück

- 300 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
 - das Mark einer Vanilleschote
- 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 50 g Paranüsse (gemahlen)
- 50 g Cashewkerne (gemahlen)
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 Walnusshälften
- 1 Eiweiß

Zubereitung

Das Fett, den Zucker und das Vanillemark so lange schaumig rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Haselnüsse, Mandeln, Paranüsse und Cashewkernen miteinander vermischen.

Die gemahlenen Nüsse, das Backpulver und das Mehl unterarbeiten.

Aus der Masse mit den Händen Kugeln formen, etwas andrücken und jeweils eine Walnusshälfte darauf setzen.

Das Eiweiß leicht verschlagen und die Plätzchen damit einstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ofenschlupfer mit Puderzucker-Häubchen

Gebäck

Zutaten für 5 Personen

- 500 g getrockneter Hefezopf
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Butter zum Fetten der Form
- Puderzucker
- 2 Äpfel

Vanillesoße:

- 6 Eier, getrennt
- 250 g Zucker
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Sahne

Zubereitung

Den Hefezopf in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und 2 Tage austrocknen lassen.

1/2 l Milch und 1/2 l Sahne verrühren, die getrockneten Hefezopfwürfel dazugeben und einweichen lassen. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und der Masse untermengen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Diverse kleine und feuerfeste Formen mit Butter ausfetten und sehr gut auszuckern. Anschließend die Hefezopfmasse hineingeben. Die Formen in den Ofen bei 250 Grad geben und backen, bis die Masse vollkommen gestockt und die Ofenschlupfer goldbraun geworden sind.

Währenddessen mit der Zubereitung der Vanillesoße beginnen. Die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und zu einer Masse schlagen. Danach das Vanillemark der Masse zufügen. Die restliche Milch und Sahne mit den leeren Vanilleschoten aufkochen und langsam zu der geschlagenen Eigelb-Zuckermasse zugeben. Anschließend im Wasserbad so lange schlagen, bis die Vanillesoße langsam dickflüssig wird.

Die Vanillesoße nun in Suppenteller geben, die Ofenschlupfer herausnehmen, jeweils in die Tellermitte setzen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangen-Marzipanschnitten

Gebäck

Zutaten

400 g	Tiefkühl-Blätterteig
50 g	Zucker
ca. 100 ml	Orangensaft
1 kleine Stange	Zimt
1	Sternanis
4 - 6 Stück	Kardamomkapseln
1/2	Vanilleschote
2	große Orangen
200 g	Marzipan
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten in 6 Quadrate schneiden, auf einem Backblech ausbreiten und auftauen lassen. Eine Orange schälen und filetieren.

Den Zucker mit dem Orangensaft, den Orangenfilets und den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen. Eine Orange samt der weißen Haut mit einem Messer schälen und in 6 Scheiben schneiden. Das Marzipan in 6 Scheiben schneiden.

Die Blätterteigscheiben mit Marzipan und einer Orangenscheibe belegen und mit etwas Orangensud beträufeln. Den restlichen Sud weiter köcheln bis er dickflüssig wird. Die Schnitten etwa 12 bis 15 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist.

Die Gewürze aus dem Sud nehmen. Die fertigen Orangenschnittchen aus dem Ofen nehmen, mit etwas Orangensud beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Palets des Dames

Gebäck
Lea Linster

Zutaten

- 250 g Mehl
- 150 g Butter direkt aus dem Kühlschrank
- 6 Eigelb
- 150 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 ganzes Ei
- 100 g Kokosraspel
- 8 g Salz (ich habe etwas weniger genommen)

Mein Zusatz: ein großzügiger Schluck Amaretto

Zubereitung

Mehl sieben, mit kalter Butter, Zucker und Salz verrühren. Eine Küchenmaschine eignet sich dafür besser, als ein Handrührgerät, da man sonst die ganze Küche voll Mehl hat! :-). Mit der Hand geht es sicher auch, ist aber wahrscheinlich eine ziemliche Batzerei.

Von der Rolle 1-2 cm dicke Taler abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ich habe zwei verschiedene Größen gemacht: Meine Rolle war ca. Lebkuchendick, also waren ganze Scheiben ebenfalls ungefähr so groß wie Lebkuchen. Die Teigmenge ergab zwei Bleche. Das zweite Blech habe ich mit halbierten Scheiben gemacht. Ich habe noch jeweils eine gehäutete ganze Mandel leicht in den Teig gedrückt.

Teig auf Frischhaltefolie zu einer Wurst rollen. Mit Eigelb einstreichen und in Zucker wälzen. Kaltstellen oder einfrieren.

Bei 170 Grad im Ofen goldbraun backen. Das hat bei mir - je nach Größe - 15-20 Minuten gedauert.

Das Ei und das Eigelb mit unterrühren. Die gemahlene Mandeln und die Kokosraspel untermengen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

400 g Mehl
200 g Magerquark
je 1 gelbe, rote und grüne Paprika
3 Eier
Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1,5 Päckchen Backpulver
3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer
Milch zum Bepinseln
Mehl zum Ausrollen
Kastenform
Margarine zum Einfetten

Zubereitung

Paprika waschen, entkernen, würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl, Eier, Quark und 1 TL Salz verrühren. Backpulver und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Fläche in Länge der Kastenform dünn ausrollen. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf dem Teig verteilen. Teig von der schmalen Seite aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Form geben.

Brot ca. 50 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit mit Milch bepseln und 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Perfekte Dinner Kekse

Gebäck

Zutaten

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Marzipan (Rohmasse)
- 150 g Butter oder Margarine
- 1 Eigelb
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann abgedeckt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 3 mm dick ausrollen. Anschließend mit dem Keks-Ausstecher (gleichzeitig Stempel) die Kekse ausstechen und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 10-12 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Kakao-Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
50 g Kakao
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Honig
75 g Zucker
150 ml Sahne
2 Eier
100 g Magerquark
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
4 EL Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, und zusammen mit den anderen Zutaten mit einem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten). Ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen und mit einem feuchten Messer glatt streichen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.
Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.
Den Puderzucker mit so viel Eierlikör anrühren, bis er streichfähig wird. Damit die Donuts bestreichen und eventuell mit einer Belegkirsche und/oder Schokosplittern verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahne-Zimt-Waffeln

Gebäck

Zutaten

100 g Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
1/2 l Sahne
3 Eier
Butter oder Öl zum Einfetten
gemahlener Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Salz, Zucker und Zimt mischen. Nach und nach Sahne und Eier einrühren. Zum Schluss die Butter in einem dünnen Strahl zugießen. 20 Minuten quellen lassen und im vorgeheizten, gefetteten Eisen abbacken.

Backzeit: Pro Waffel 2 bis 3 Minuten.

Danach in dem Zimt-Zucker-Gemisch wenden und abkühlen lassen.

Tipp: Zur Abwechslung mal ein Viertel bis zur Hälfte der Sahne durch saure Sahne ersetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenschnitten

Gebäck

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
250 g gemahlene Nüsse
250 g geriebene Schokolade
100 g Mehl
6 Eier

Glasur:

200 g Schokoglasur

Zubereitung

Die Butter mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Anschließend die geriebene Schokolade, die Nüsse und das Mehl zugeben und verrühren. Den Teig in ein tiefes Backblech geben. Bei ca. 150 °C Umluft 30-35 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Glasur schmelzen und auf dem Kuchen verstreichen. Erkalten lassen und dann in kleine Schnitten schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwedische Waffeln

Gebäck

Zutaten

125 g Butter
200 ml Milch
400 g Weizenmehl
2 Eier
1 TL Backpulver
200 ml eiskaltes Wasser
etwas Marmelade
geschlagene Sahne zum Bestreichen

Zubereitung

Aus diesen Zutaten einen flüssigen Waffelteig rühren. Im Waffeleisen knusprig backen und mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade und geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Scones

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
50 g Butter
20 g Zucker
2 - 3 EL Milch
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Clotted cream light:

100 g Creme double
50 g Mascarpone
etwas Zucker

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen und in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und verquirlte Eier unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz sieben und in die Butter-Zucker-Masse einarbeiten. Milch hinzufügen. Es muss ein weicher Teig entstehen.

Den Teig zu einer Kugel formen und gut eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick ausrollen. Mit einer großen runden Stechform (alternativ mit einem Trinkglas) Kreise ausstechen und über Kreuz einritzen.

Die Scones auf einem eingefetteten Backblech zirka eine Viertel Stunde backen, bis sie aufgegangen sind.

Währenddessen die Sahne vorbereiten: Dazu die Creme double mit Mascarpone cremig schlagen und etwas süßen.

Das Gebäck warm aufschneiden und sofort mit Butter, Konfitüre, Sahne oder anderen selbstgemachten Beilagen (siehe Tipps) servieren.

Varianten/ Weitere Beilagen:

Erdbeermarmelade

Vanillebutter: 1 Stück Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Honig mit dem Mixer verrühren, dann kühlen.

Frischkäse: 200 g Frischkäse mit 35 g Orangenkonfitüre, etwas Honig, klein gehacktem kandierten Ingwer und den Zesten einer halben Bio-Orange vermischen, im Kühlen durchziehen lassen.

Parmesan und rohem Schinken

Vor dem Backen mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Scones vom Vortag mit einer Schüssel Wasser im Ofen kurz erhitzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 60 Stück

175 g weiche Butter
1 Vanilleschote
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
75 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl

Glasur:

75 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 - 1 1/2 EL Wasser

Zubereitung

Die Butter solange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Vanilleschote aufschlitzen und die Samen zur Butter geben. Vanillezucker, Zucker und Salz beifügen. Alles zu einer luftigen Masse aufschlagen. Das Mehl zur Butter sieben und die Zutaten rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

In 2-3 Portionen teilen und jede auf ein Stück Alufolie geben. Zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sofort in der Mitte des Ofens etwa 12 Minuten hellgelb backen.

Inzwischen für die Glasur den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Die Vanilleschote aufschlitzen und die Samen zum Puderzucker geben. Wasser beifügen und den Zucker zu einer dickflüssigen Glasur rühren. Die Sables noch heiß mit der Vanilleglasur bestreichen.

Auskühlen lassen, dann gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Waffelteig

Gebäck

Zutaten

3 Eier
100 g Zucker
Vanillezucker
100 g Butter
125 ml Milch
250 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem Zauberstab cremig rühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnusstorte

Gebäck
Konstantin
Repenning aus

Zutaten

- 140 g gemahlene Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 4 mittelgroße Eier
- Vollmilchschokolade zum Raspeln (nach Belieben)
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
- 185 g Zucker
- 75 g dunkle Schokolade und 75 g ??

Zutaten für den Walnussboden:???

Zutaten für die Deko:

- 35 g geschmolzene Butter
- 100 g gehackte Vollmilchkuvertüre oder Schokolade
- 50 g fein gemahlene Brösel von Löffelbiskuits
- einige ganze Walnüsse

Zutaten für die Schokoladensahne:

- 800 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 3 Päckchen Sahnesteif

Walnusstorte

Gebäck
Konstantin
Repenning aus

Zubereitung

Eier, Zucker, Zimt, Salz und Vanillemark schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst und die Masse Stand hat. Biskuitbrösel und gemahlene Walnüsse vermischen und behutsam unter die Teigmasse ziehen. Öl und flüssige (nicht heiße!) Butter unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Walnussmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) circa 25 Minuten backen. Anschließend den Boden auskühlen lassen. Die kalte Schokoladensahne mit dem Sahnesteif schaumig schlagen und bis auf einen kleinen Rest alles auf den Walnussboden streichen (vorher ggf. einen Tortenring um den Boden legen). Die Torte 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

4 TL leicht erwärmtes Sonnenblumenöl

Für die Deko jeweils dunkle und weiße Schokolade in zwei unterschiedlichen Behältnissen schmelzen und dann im flüssigen Zustand in zwei Gefrierbeutel füllen und fest verschließen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und zuerst mit der dunklen Schokolade und ca. 1 Minute später mit der weißen Schokolade kreuz und quer dünne Linien auf einem Backpapier verteilen, so dass ein Gitter entsteht. Vollständig erkalten lassen und kleine Dreiecke ausschneiden. Von einem Stück Vollmilchschokolade mit einem kleinen, nicht zu scharfen Messer Raspel schaben und über der Torte verteilen. Mit der restlichen Schokoladensahne kleine Sahnetupfer auf die Torte spritzen und abwechselnd mit den Schokogitter-Dreiecken und den Walnüssen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Sahne mit Salz und Vanillemark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Kuvertüre in der Sahne auflösen. Schokoladensahne abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weiche Quarkwaffeln

Gebäck

Zutaten

6 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Magerquark
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
350 ml Milch

Zubereitung

Eier kräftig aufschlagen, mit Zucker, Vanillezucker und Quark verrühren. Backpulver unter das Mehl mischen, beides im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.

Teig vor dem Backen 30 Min. quellen lassen.

Backformen einfetten, damit der Teig nicht festklebt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weihnachtlicher Mohnstollen

Gebäck

Zutaten

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Ei
100 g Zucker
125 g Margarine
50 bis 100 ml Milch

Mohnfüllung:

250 g gemahlener Mohn
250 ml Milch
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1/2 Zitrone
1 Prise Salz
1 Handvoll Rosinen
50 g Succade/Zitronat
ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma
1/2 Fläschchen Rum-Aroma oder
3-4 EL echten Rum
1 Ei

Bestreichen:

etwas Butter
etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit der Hand verkneten, dabei die Milch nach Bedarf zu gießen. Der Teig darf am Ende nicht an den Fingern kleben bleiben, soll aber auch nicht zu trocken werden. Den Teig etwa fingerbreit rechteckig ausrollen.

Für die Mohnfüllung alle Zutaten bis auf das Ei in einem Stieltopf vermengen und kurz auf dem Herd erwärmen – nicht kochen!

Das Ei zügig unterrühren und den Topf sofort von der Platte nehmen. Die warme Masse auf den Teig streichen. Von der kürzeren Seite her einrollen, die Enden umklappen und leicht festdrücken und die Rolle in eine gefettete Kastenform geben.

Auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 45-60 Minuten backen.

Nach einer halben Stunde kontrollieren: Wenn der Stollen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weihnachtsmuffins

Gebäck

Zutaten

- 100 g Butter
- 80 g Honig
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Haferflocken (zart)
- 80 g Walnüsse
- 125 ml Milch
- 150 g Rosinen
- 1 TL Zimt (je nach Geschmack)
- 1 Prise Anis, gemahlen

Zubereitung

Butter mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nüsse mischen und unter den Teig geben (nicht zu lange rühren!).

Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch verwenden. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis würzen.

Teig in Förmchen oder Muffin-Blech füllen und bei 200 Grad 30 bis 35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertüre und Walnuss verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Winterliche Brownies

Gebäck
Tanja Aeverbeck-
Stübe und Ulrike

Zutaten ein Blech (ca. 24 Stück)

350 g weiche Butter
480 g Zucker
120 g ungesüßtes Kakaopulver
100 ml Zuckerrübensirup
½ TL Salz
6 Eier
180 g Weizenmehl

Glasur:

120 g weiche Butter
520 g Puderzucker
60 g ungesüßtes Kakaopulver
2 TL Vanillezucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL heißer Kaffee

Deko:

Ganz nach Geschmack z. B. Walnüsse, Karamellbonbons und Marshmallows

Zubereitung

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Kakao, Sirup und eine Prise Salz unterrühren. Nach und nach die Eier und schließlich das Mehl dazu geben. Wenn alles gut verrührt ist, den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstab eventuell schon einige Minuten vorher kurz testen, ob der Teig schon gar ist. Er darf noch leicht klebrig sein. Für die Glasur Butter, Puderzucker, Kakao und Vanillezucker verrühren. Den Frischkäse und den Kaffee dazu geben. Die cremige Glasur auf den ausgekühlten Teig streichen. Dekorieren kann man die Brownies ganz nach Geschmack. Für die winterliche Variante werden hier Walnüsse, klein geschnittene weiche Karamellbonbons und kleine Marshmallows verwendet.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt und Zucker Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
4 Trockenhefe
gestrichenen
TL
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
etwas Zimt
1 Ei
200 g Crème fraîche

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten); ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen, mit einem feuchten Messer glatt streichen.

Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Sie können jetzt die Donuts nach Belieben verzieren: Zucker mit Zimt vermischen, in einen Gefrierbeutel füllen und die Donuts darin vorsichtig wälzen. Oder die Donuts mit Preiselbeeren bestreichen und mit weißer Schokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt-Streusel-Ecken

Gebäck

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

100 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

2 TL Ingwerpulver

3 TL Backpulver

350 ml Buttermilch

Streusel:

100 g kalte Butter oder Margarine

40 g brauner Zucker

100 g Mehl

3 TL Zimtpulver

1/4 TL Nelkenpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 20x30 cm große Backform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker und den Eiern cremig schlagen.

Das Mehl mit Ingwer und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig rühren.

In der Form glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 30 Minuten backen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und über den Kuchen verteilen. Noch etwa 15 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. In kleine, dreieckige Stücke schneiden. Der Kuchen hält sich gut verpackt 2-3 Tage. Er kann im Ganzen oder in Stücke geschnitten eingefroren werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronen Mohn Muffins

Gebäck

Zutaten für ca. 45 Stück

- ca. 45 Papierförmchen
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1/2 TL Vanille
- 80 ml Milch
- 2 EL Mohn
- je 1/2 TL abgeriebene Zitronen-, Orangen- und Limettenschale
- außerdem:
- frische Rosmarinzweige
- 1 Eiweiß
- 3 EL Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mini-Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Eier und zum Schluss Vanille unterrühren. Mehlmix abwechselnd mit der Milch untermischen. Teig teelöffelweise in die Förmchen geben und in 20 Min. auf der mittleren Schiene hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft dickflüssig rühren. Die Muffins damit glasieren und trocknen lassen.

Vom Rosmarin kleine Zweige abteilen, dünn mit verquirltem Eiweiß einpinseln und mit Zucker bestreuen. Die Zweige ten Teller trocknen lassen.

Die Muffins vor dem Servieren damit verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Afrikanische Sonne im Glas

Dessert

Zutaten

200 g Schokolade dunkel

200 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

1 EL Mehl

Zubereitung

Schokolade mit Butter schmelzen. Zucker dazugeben und abkühlen. 5 Eier unterrühren und Mehl dazugeben.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen eine halbe Stunde backen. Mit Früchten belegen und mit geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amarettini-Bounet mit Himbeersoße

Dessert

Zutaten für 5 Personen

150 g Amarettini
100 g gute Bitterkuvertüre
etwas Rum
0,7 l Milch
3 Eier
1 Eigelb
110 g Zucker

Vanillesoße

1/2 l Milch
2 Eigelbe
Mark von 1 Vanilleschote
ca. 20 g Zucker
150 g Crème fraîche

Himbeersoße

250 g Himbeeren
Saft von 1/2 Zitrone
50 g Puderzucker

Deko:

5 Physalis
1 Schale Himbeeren
Minzblätter

Amarettini-Bounet mit Himbeersoße

Dessert

Zubereitung

Für die Vanillesoße die Milch, die Eigelbe, das Vanillemark, den Zucker und die Crème fraîche miteinander verrühren und zusammen kurz aufkochen.

Für die Himbeersoße die Himbeeren durch ein Sieb streichen, den Zitronensaft dazugeben und nach und nach den Puderzucker hinzufügen.

Die Amarettini zerkleinern und zusammen mit der Bitterkuvertüre, etwas Rum und der Milch aufkochen lassen. Dann 2 Tage kaltstellen.

Am Tag selbst eine Masse zubereiten, indem man die Eier, das Eigelb und 10 g Zucker verrührt. Anschließend die bereits fertige Schokomasse dazugeben. Backofen vorheizen, kochendes Wasser in eine hohe Pfanne geben und Auflaufförmchen hineinsetzen (3/4 voll, das Wasser darf nicht in die Förmchen laufen). Nun die restlichen 100 g Zucker karamellisieren, zuvor 1 EL Zucker zuunterst in die Auflaufförmchen (Durchmesser ca. 8-10 cm) geben, die Schokomasse einfüllen (gut 3/4 voll) und das heiße Wasserbad in den Backofen bei ca. 150 Grad für ca. 1,5 Stunden stellen. Danach den Ofen ausschalten und alles abkühlen lassen.

Danach die Förmchen auf ein Tuch stellen und wenn die Speise gut ausgekühlt ist, alles vorsichtig stürzen. Dann auf die Mitte des Tellers setzen, mit einem Löffel einen Vanillesoßenrand herumgeben, um diesen einen zweiten Rand mit Himbeersoße ziehen. Beides mit Hilfe eines Zahnstochers, so dass die beiden Farben ein hübsches Muster ergeben. Das Bounet mit Minzblatt und der Physalis dekorieren. Rundherum frische Himbeeren setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amaretto-Creme Florenz mit

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 Becher Mascarpone (ca. 500 g)
- 1 Becher Quark (ca. 250 g)
- 1 Becher Sahne
- 2 Eigelbe
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Sahnesteif
- 6 EL Zucker
- ca. 200 ml Amaretto
- 1 Spritzer Zitrone
- 150 g harte Amarettinis

Karamellisierte Mangos:

- 2 große reife Mangos
- Zucker
- Butter
- Wasser
- Amaretto

Zubereitung

Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Mascarpone, den Quark, den Zitronensaft und den Amaretto dazugeben und weiter mit einem elektrischen Rührgerät verquirlen.

Anschließend die Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und unter die Mascarpone-Masse rühren.

Zum Schluss die Amarettinis zerdrücken und in Bröseln unter die Masse heben.

Die Mangos in kleine Rechtecke schneiden. Butter, Zucker und etwas Wasser karamellisieren und die Mangos dazugeben. Mit Amaretto ablöschen. Heiß servieren!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amaretto-Kugeln

Dessert

Zutaten für 5 Personen

350 g Zartbitterschokolade
200 g Haselnüsse
125 g Butter
1 EL Kakao
1 EL Instant-Kaffepulver
3 EL Amaretto
Schokostreusel

Zubereitung

Nüsse, Butter, Kakao, Kaffee und Amaretto verrühren. Schokolade schmelzen. Alles vermischen, ca. eine halbe Stunde kühl stellen. Masse zu Kugeln formen, in Schokostreuseln wälzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananascreme 1

Dessert

Zutaten

- 1 Dose Ananas
- 1 Beutel Milch (1,5 %)
- 2 EL Zucker
- 1 Tütchen Vanillepudding um Kochen
- 1 Eigelb
- 1 Becher Sahne
- Sahnesteif
- Vanillezucker

Zubereitung

Ananas-Saft auffangen und die Ananas klein schneiden. Ananassaft mit der Milch auf einen halben Liter auffüllen, Zucker einrühren und zum Kochen bringen. Puddingpulver mit Eigelb verrühren und mitkochen lassen.

Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und kalt rühren. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Dann Puddingmasse und Ananasstücke unter die Sahne rühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananascreme 2

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 kleine Ananas
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1/2 l Milch
- 3 Gewürznelken
- 1/2 Stange Zimt
- 1 EL Rum
- zum Garnieren:
- 1/8 l Schlagsahne
- 1 Ananas in Würfeln

Zubereitung

Die frische Ananas schälen und den harten Mittelstrunk entfernen. Das Fruchtfleisch ausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Die Ananaswürfel mit dem Zucker vermischen und eine halbe Stunde ruhen lassen, anschließend im Mixer pürieren. Die Eier verquirlen und mit der pürierten Ananas vermischen.

Milch mit Gewürznelken und Zimt kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Ananas-Ei-Masse in die noch warme Milch einrühren. Die Milch erneut unter Rühren zum Kochen bringen bis sie cremig ist.

Nelken und Zimtstange entfernen. Die Creme abkühlen lassen und mit Rum verfeinern. In Gläser füllen, kalt stellen und mit Schlagsahne sowie den Ananaswürfeln garnieren. Tipp: Die Creme kann kurz vor dem Servieren auch in die ausgehöhlten Ananashälften gefüllt und auf diese Weise serviert werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananas-Traum

Dessert

Zutaten

- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 große Dose Ananas
 - 400 ml Sahne
- 1 Flasche Sekt
- 2 Päckchen Mandelsplitter
 - 20 g Zucker

Zubereitung

Ananas abtropfen, Flüssigkeit auffangen und mit Sekt verwenden, um Pudding zu kochen. Ananas in Stückchen dazugeben.

Masse erkalten. Sahne schlagen und unter Masse heben. Mandeln mit Zucker karamellisieren und auf Backpapier erkalten. Zerbröseln und auf Ananascreme geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Birnen-Gratin mit Mandelparfait

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Läuterzucker (200 g Zucker + 1 l Wasser)

2 Birnen (Vereinsdechant-Birne)

3 Äpfel (Elstar)

2 Hände voll Rosinen

Mandelparfait:

2 EL gehobelte Mandeln

Mark von 1/4 Vanillestange

1/4 l Sahne

2 Eier

1 Eigelb

50 g Zucker

Amaretto nach Geschmack

Weinschaum:

2 Eier

3 Eigelbe

100 g Zucker

1/4 l lieblicher Weißwein

1 EL Weizenstärke

Deko:

Puderzucker

Apfel-Birnen-Gratin mit Mandelparfait

Dessert

Zubereitung

Für den Läuterzucker 200 g Zucker mit 1 l Wasser in einer Pfanne unter mehrmaligem Umrühren 15 Minuten köcheln lassen.

Die Birnen und die Äpfel in nicht zu dicke Spalten schneiden (3 Spalten pro Viertel). Nun zuerst die Birnenscheiben und dann die Apfelscheiben mit jeweils einer Hand voll Rosinen ins Zuckerwasser geben und leicht aufkochen - dabei immer wieder umrühren.

Wenn die Apfel- und Birnenscheiben gar sind (Druckkontrolle, sie sollten noch bissfest sein), das Ganze mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf eine Anrichtplatte geben, die mit Küchenrolle ausgelegt ist.

Anschließend die Äpfel, Birnen und Rosinen auf ein Backblech geben, mit Klarsichtfolie überziehen und zunächst beiseite stellen.

Den Backofen auf 120 Grad aufheizen und das Blech mit den Apfel- und Birnenscheiben und den Rosinen für ca. 10 Minuten in den Backofen geben.

Für das Mandelparfait die Mandeln in einer Pfanne anrösten. Die Sahne mit einem Mixer schlagen. Nun die 2 Eier, das Eigelb, den Zucker und das Vanillemark in einen Rührtopf geben. Das Ganze im Anschlagkessel über dem heißen Wasserdampf warm aufschlagen, bis es cremig ist. Danach im kalten Wasserbad aufschlagen. Anschließend die Sahne unterheben, dann Mandeln und Amaretto unterrühren. Die Masse in ein Gefäß füllen und für gut 5 Stunden ins Gefrierfach geben.

Für den Weinschaum die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Weißwein in einen Anschlagkessel geben und auf heißem Wasserdampf cremig schlagen. Nach 2 Minuten die Weizenstärke unterrühren und weiterschlagen. Wenn der Weinschaum beginnt, cremig zu werden, das Schlagen aufhören und den Weinschaum auf der warmen Seite des Ofens abstellen.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers ein Schnapsglas stellen und darum herum die Apfel- und Birnenscheiben abwechselnd legen (auf die Ausrichtung aufpassen). Anschließend die Rosinen locker darüber geben. Das Glas wieder entfernen.

Das Eisparfait aus dem Tiefkühlfach herausnehmen und auf ein Brett legen.

Den Weinschaum mit einer Kelle in die Tellermitte geben (Achtung, das Ganze nicht ertränken). Den Weinschaum kräftig mit dem Brenner gratinieren und mit nicht zu viel Puderzucker bestreuen.

1 Scheibe Eis abschneiden und in die Mitte der Tellers auf den Weinschaum platzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelgratin mit Walnüssen

Dessert
Ingrid von Bergen

Zutaten für 4 Personen

5 Boskop-Äpfel
150 g Creme fraiche
250 g süße Sahne
100 g Walnusskerne, gehackt
Zitronensaft
ca. 100 g Butter

Zubereitung

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, schuppenförmig in gebutterte Gratinform legen.

Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Walnüsse bestreuen. Weitere Apfelschicht mit Zitronensaft säuern und mit Walnüssen bestreuen.

Creme Fraiche mit Sahne vermischen, über die Apfelschicht gießen. Mit Butterflocken belegen, in den vorgeheizten Backofen (200 Grad Umluft) schieben. Nach 20 - 25 Minuten aus dem Ofen nehmen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelküchle mit Vanillesoße

Dessert

Zutaten

140 g Weizenvollkornmehl
100 ml Milch
2 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Schuss Natürliches Mineralwasser
3 Äpfel
50 g Zucker
50 g Zimt
80 g Butterschmalz

Vanillesoße:

0,5 l Milch
2 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker

Zubereitung

Mehl mit Milch verrühren; mit Eiern, Salz und Vanillezucker verquirlen. Teig 15 Min. quellen lassen, einen Schuss Mineralwasser dazugeben.

Äpfel schälen, waschen, Kerngehäuse entfernen; in Scheiben schneiden. Zucker und Zimt mischen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Apfelringe durch Ausbackteig ziehen, in heißes Fett legen und von beiden Seiten goldbraun backen.

Apfelküchlein abtropfen lassen und noch heiß mit Zimtzucker bestreuen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. Milch mit Vanilleschote und Mark zum Kochen bringen, 5 Min. ziehen lassen und Vanilleschote wieder entfernen.

Eigelbe mit Vanillezucker quirlen, 2 Schöpfkellen heiße Vanillemilch unterrühren.

Übrige Vanillemilch zu Eiermilch gießen, Zucker dazugeben und alles unter ständigem Weiterschlagen dicklich köcheln.

Creme darf nicht aufkochen, sonst gerinnt Eigelb.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelquiche mit Birnen-Sorbet

Dessert

Zutaten

- 6 Äpfel säuerlich
- 1 Päckchen Frischkäse
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Zimt
- Zucker
- 1 Prise Salz
- süßer Mürbteig TK
- Ahornsirup

Birnen-Sorbet:

- 2 weiche Birnen
- Zitronensaft
- Weißwein
- 50 g Zucker
- 150 ml Wasser

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln und in Zucker und Ahornsirup karamellisieren. Den Mürbeteig in eine Quicheform geben, an den Rändern andrücken und sauber abschneiden.

Dann die Äpfel auf den Teig verteilen. Alle anderen Zutaten in einer Küchenmaschine vermischen und über die Äpfel gießen. Das Ganze bei 165 Grad Umluft auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Für das Birnen-Sorbet anschließend zwei weiche Birnen schälen, entkernen, pürieren und mit etwas Zitronensaft und Weißwein mischen. Den Zucker mit dem Wasser vermischen, aber nur so viel dazugeben, dass die Masse nicht zu flüssig wird. Dann alles in eine Eismaschine geben und zum Sorbet rühren lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Streusel-Auflauf mit Orange

Dessert

Zutaten für 6 Personen

- 5 - 6 Boskopäpfel
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 225 g Mehl
- 100 g Zucker
- 175 g gesalzene Butter

Zubereitung

Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Orangensaft und der abgeriebenen Orangenschale mischen. In eine tiefe Auflaufform schichten und mit dem Rohrzucker bestreuen.

In einer Schüssel das Mehl, den Zucker und die Butter mit den Fingern zu Streuseln verreiben (schneller geht's in der Küchenmaschine).

Die Streusel auf die Äpfel streuen und leicht andrücken. Etwa 50 Minuten bei 220 Grad backen.

Tipp: Für die Streusel können Sie 50 g Mehl durch 50 g Haferflocken oder Vollkornmehl ersetzen. Die Äpfel können Sie außerdem mit Zimt, Ingwer oder Muskatnuss würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apple Crumble mit Eis und Sahne

Dessert

Zutaten

2 Äpfel
1 Glas Weißwein
300 g Mehl
200 g Butter
125 g Zucker
1 Becher Sahne, geschlagen
1 Packung Vanilleeis

Zubereitung

Wein über geschnittene Äpfel geben, 3 Std. marinieren. Crumbler aus Mehl, Butter u. Zucker über Äpfel geben. 25 Min. bei 180 Grad backen lassen, mit Sahne und Eis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apple Crumble mit Vanilleeis

Dessert

Zutaten für 5 Personen

300 g brauner Zucker
125 g Mehl
90 g Haferflocken
1 Päckchen Vanillezucker
150 g weiche Butter
4 Äpfel

Vanilleeis:

2 Eier
100 g Zucker
300 ml Sahne
300 ml Milch
2 Päckchen Vanillezucker
1 Vanillestange

Zubereitung

Für den Apple Crumble die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Auflaufform legen. Zucker, Vanillezucker, Mehl, Haferflocken und Butter mit einem Mixer vermengen und so lange rühren, bis sich daraus Streusel ergeben. Diese auf den Apfelstückchen verteilen und für 30 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

Für das Eis die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, Vanillestange auskratzen und das Mark mit der Sahne und dem Vanillezucker steif schlagen und in die Milch einrühren. Den Eischaum unterrühren und die Masse in der Eismaschine ca. 30 Minuten cremig rühren und dann noch mal 1 bis 2 Stunden in die Gefriertruhe geben. Vor dem Verzehr ca. 30 Minuten antauen lassen, damit es nicht so hart ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apple Crumble with Custard

Dessert

Zutaten

625 g Äpfel (geschält und in Spalten geschnitten)

125 g Butter

125 g brauner Zucker

219 g Mehl

Zimt, nach Geschmack

1 1/4 Zitronen (den Saft)

Eis (z.B. Vanille)

Sahne

evtl. Rumrosinen oder etwas Calvados

Zubereitung

Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Auflaufform geben. Aus Butter, Zucker, Mehl und etwas Zimtpulver einen Streuselteig bereiten und auf den Äpfeln verteilen. Das Ganze dann bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Warm mit Eis und Schlagsahne servieren. Zusätzlich kann man über die Äpfel noch Rumrosinen oder auch etwas Calvados träufeln.

Tipp: Sehr lecker schmeckt der Nachtisch auch mit Stachelbeeren oder Brombeeren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Gratin

Dessert

Zutaten

- 1 Dose Aprikosen
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 4 Eier
- 50 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 80 g Weizengrieß
- 500 g Magerquark
- 100 ml Aprikosensoße
- etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der weichen Butter, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, dem Grieß, dem Quark, dem Vanillezucker, dem Backpulver, der Zitronenschale und 50 g Zucker ca. 5 Minuten zu einer glatten Masse verrühren. Die Aprikosen abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden.

Aprikosen unter den Teig rühren.

Die 4 Eiweiße steif schlagen und den restlichen Zucker unterrieseln lassen. Die Aprikosen-Quark-Masse vorsichtig unter das steife Eiweiß heben.

Das Ganze auf fünf Weckgläser oder ofenfeste Dessertschalen verteilen und im Ofen bei 160 Grad für 20 Minuten backen, bis sich an der Oberfläche eine leicht braune Schicht bildet.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Arme Ritter

Dessert

Zutaten

- 100 g Preiselbeerkompott
- 100 ml Orangensaft
- 2 Msp. gemahlener Zimt
- 2 Eier (Größe M)
- 150 ml Milch
- 1/2 Paket Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 - 8 Scheiben Stollen (Dresdner Art, je 40 g)
- 1 - 2 EL Butterschmalz
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Zucker
- Puderzucker zum garnieren

Zubereitung

Das Preiselbeerkompott, den Orangensaft, Zucker und Zimt in einem kleinen Topf verrühren, aufkochen und ca. 3-4 Minuten kochen lassen. Erst einmal beiseite stellen.

Eier, Milch, Vanillezucker und Salz kräftig verquirlen. Die Stollenscheiben mehrmals in der Eiermilch wenden, bis sie sich voll gesogen haben. Währenddessen das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Stollenscheiben bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten im Butterschmalz braten.

Nun aus der Pfanne nehmen und kurz auf ein Küchenpapier legen, damit das Fett abtropfen kann. Schließlich das Vanilleeis und das Preiselbeerkompott zu den armen Rittern geben, mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Avocado-Schokomousse

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 - 3 vollreife Avocado
- 1 Vanilleschote
- 40 g Kakaopulver, stark entölt
- 4 - 5 EL Wasser
- 75 ml Ahornsirup oder flüssigen Honig
- 1 Granatapfel
- 200 ml geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Avocados halbieren den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Die Vanilleschote auskratzen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten außer dem Granatapfel im Standmixer oder mit einem Pürierstab cremig pürieren und die geschlagene Sahne unterheben. In Dessertschalen geben und kalt stellen.

Den Granatapfel aufbrechen und die Kerne herauslösen. Diese über die Mousse streuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Backobst-Tarte mit Ricotta

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

150 ml Portwein
250 g Ricotta (oder Quark)
100 g Marzipanrohmasse
1 Ei
250 g Backobst (gemischt)
Blätterteig (aus dem Kühlregal)
100 g Pekannüsse
2 EL Honig

Zubereitung

Den Ricotta mit den Nüssen, dem Honig und dem Marzipan vermischen. Das Backobst hacken und im warmen Portwein ziehen lassen, dabei kurz aufkochen.

Das Ei verquirlen, den Teig damit bestreichen und anschließend in 7 cm breite Streifen schneiden.

Die Ricotta-Masse auf dem Teig verteilen, dabei leicht andrücken und einen Rand lassen. Das Obst abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen (wird für das Rotwein-Apfelmus gebraucht).

Das Obst auf der Tarte verteilen.

Für ca. 10 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben und backen, bis der Teig aufgegangen ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Baklava 1

Dessert

Zutaten

Teig:

- 500 g Blätterteig
- 500 g grob gehackte Walnüsse o. Mandeln
- 100 g Paniermehl
- 100 g Zucker
- 250 g geschmolzene Butter
- 1 TL Zimt
- 1 gemahlene Nelken

Messerspitze

Sirup

- 300 g Zucker
- 200 g Honig
- 1 Stange Zimt
- 5 - 6 Nelken

Zubereitung

Nüsse, Zucker, Brösel, Zimt, Nelken mischen. Blätterteig dünn ausrollen und in 5 Teile teilen. Eine gebutterte Form ca. 30 x 20 cm mit 1 Teigteil auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen. Teigteil mit Nussmischung bestreuen, Teig darüber, buttern, Rest der Mischung verteilen. Letzte Schicht besteht aus 3 Teigteilen gebutterten Teigschichten. Die Oberfläche buttern und in der Form in Rauten schneiden. Wasser darüber sprengeln.

Bei 150 Grad backen, bis die Oberschicht goldgelb ist.

Sirup aus Zucker, Honig, Zimt, Nelken und Wasser ca. 10 min. kochen. Den noch heißen Sirup über das gebackene Baklava gießen.

Das Ganze muss dann natürlich gut durchziehen. Je länger es jedoch ruhen kann, desto besser wird es.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Baklava 2

Dessert

Zutaten

500 g Mehl
300 g Butter
4 Eier
75 g Joghurt
2 Tassen Wasser
250 g Pistazien (gemahlen)

Sirup:

1 kg Zucker
1 l Wasser
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig

Zubereitung

Den Teig in gleich große Stücke teilen.

Das Mehl auf eine Platte sieben. Eier, Joghurt, die zerlassene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles zu einem Teig kneten. Teig, je nach Größe des Backbleches in etwa 20 Stücke teilen. Jedes einzelne Stück mit einer Nudelrolle dann so dünn wie möglich zu Teigblättern ausrollen.

Ein Teigblatt auf das gefettete Backblech legen, mit Pistazien bestreuen und das nächste Blatt drauflegen, bestreuen usw. Je nach Backblech werden so 10 bis 15 dünne Lagen aufeinander geschichtet. Die Lagen mit einem Teigblatt abdecken.

Alles in Rechtecke von etwa 2 x 4 cm schneiden, mit Öl bestreichen, und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Zucker, Zitronensaft und Honig in einen Liter heißes Wasser geben, kochen. Den Sirup auf die lauwarme Baklava gießen und einziehen lassen. Eventuell noch mit Pistazien bestreuen und kalt servieren.

Baklava wird kalt serviert

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Portionen

500 g Tiefkühl-Blätterteig
125 g Butter
250 g Walnüsse
75 g Pistazien
75 g Mandeln
250 g Honig
3 EL Orangensaft
Saft einer Zitrone
Alufolie

Zubereitung

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Boden einer Kastenform mit Alufolie auslegen. Den Rand der Form und die Alufolie gut einfetten.

Butter schmelzen lassen. Jede Teigplatte zu doppelter Kastengröße ausrollen und dann halbieren. Walnüsse und Pistazien backen, Mandeln mahlen. Alles gut miteinander vermischen.

Eine Teigplatte in die Form legen, mit der zerlassenen Butter bepinseln und mit Nussmischung bestreuen.

Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nüsse verbraucht sind. Mit einer Teigplatte abschließen.

Das Gebäck im Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten, dann auf der mittleren Schiene weitere 30 Minuten goldbraun backen.

Honig inzwischen erwärmen und mit dem Orangen und Zitronensaft würzen. Diesen Sirup über den fertigen Kuchen gießen und über Nacht gut einziehen lassen.

Baklava in Scheiben schneiden und zu türkischem Mokka servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Balsamico-Erdbeeren auf Mascarpone mit

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 2 - 3 Schalen Erdbeeren
- etwa 5 EL feiner Zucker
- 8 - 10 EL Balsamico-Essig
- Mark von 2-3 Vanilleschoten
- 800 g Mascarpone
- 2 - 3 EL Zucker
- 1 Schuss Amaretto
- 5 Blätter frische Minze, in schmale Streifen geschnitten

Zubereitung

Die Erdbeeren säubern und halbieren. Auf diese 5 EL feinen Zucker sowie den Balsamico-Essig geben. Anschließend das Ganze mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Danach die Mascarpone mit den 2-3 EL Zucker, dem Vanillemark und einem Schuss Amaretto verrühren und zum Servieren die Erdbeeren auf die Mascarpone-Creme geben.

Mit frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Banana fritters

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 Bananen, vollreif
- 400 g Mehl
- 2 EL brauner Zucker
- Öl für die Bratpfanne
- 1 Prise Salz
- Frische Muskatnuss

Zubereitung

Die Banane schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerstampfen. Das Mehl dazugeben und langsam soviel warmes Wasser unterrühren dass ein glatter aber nicht zu dünner Teig entsteht.

Mit dem braunen Zucker und einer Messerspitze Salz sowie etwas Muskatnuss würzen. Eine beschichtete Bratpfanne mit etwas Öl ausstreichen und darin bei mittlerer Hitze nacheinander nicht zu dicke Küchlein backen, von jeder Seite etwa 2 Minuten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananen im Knuspermantel

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Ei
- 5 Babybananen
- Vanilleeiscreme
- 150 g Kuvertüre
- 6 Blätter Frühlingsrollenteig
- Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung

Die Bananen schälen und so einritzen, dass eine Kerbe entsteht. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Die Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen und mit einem Spritzbeutel in die Banane füllen. Die Banane im Frühlingsrollenteig einwickeln. In Olivenöl von allen Seiten knusprig anbraten und mit Vanilleeiscreme servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananennockerl mit Honigmilch

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- Butter
- 100 ml Milch
- ca. 6 EL Honig
- 5 EL Kokoslikör
- 2 Bananen
- 6 sehr frische Eier
- 4 EL Zucker
- Salz
- Saft und Schale 1 unbehandelte Zitrone
- 3 EL Mehl
- 1 sehr reife Mango
- 3 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Feuerfeste, flache Förmchen buttern und anschließend je 1 EL Milch, Honig und Kokoslikör hineingeben. Die Bananen dritteln und je ein Stück Banane in ein Förmchen stellen.

Nun 6 Eiweiße, 1 Prise Salz und 4 EL Zucker mit dem Schneebesen zu festem Eischnee schlagen. Danach 4 Eigelbe, die geriebene Zitronenschale und 3 EL Mehl verrühren und vorsichtig unter den Eisschnee heben.

Dann je ca. 3 bis 4 gehäufte Esslöffel der Masse über die Bananen streichen, bis diese vollständig bedeckt sind und alles 8 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Mango pürieren und mit Zitronensaft abschmecken. Etwas Milch mit Honig aufkochen und mit dem Milchaufschäumer aufschäumen.

Die fertig gebackene Nockerln mit dem Mangopüree und dem Honig-Milchschaum garnieren und gehackte Pistazien darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Barbaras Trifle

Dessert

Zutaten

- 500 g Tiefkühl-Himbeeren
- 1 Dose Tortenpfirsiche in Scheiben aus der Dose
- 500 g Schlagsahne
- 450 g saure Sahne
- 1 Packung Vanillezucker
- brauner Zucker

Zubereitung

Die Sahne schlagen und mit Vanillezucker süßen.

Die Himbeeren in eine Schüssel geben. Die Pfirsiche abtropfen lassen und über die Himbeeren legen.

Nun die saure Sahne vorsichtig unter die Schlagsahne heben und das Ganze über das Obst geben. Mit braunem Zucker dick bestreuen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bayerische Creme mit Beerenmark

Dessert

Zutaten

- 300 g Tiefkühl-Beeren-Cocktail
- 75 g Puderzucker
- 5 EL schwarzer Johannisbeerlikör
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote
- Salz
- 6 Eigelb
- 120 g Zucker
- 1/2 l Schlagsahne
- einige frische Himbeeren und Heidelbeeren zum Garnieren

Zubereitung

Die aufgetauten Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Likör verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen.

Unter Rühren etwas heiße Vanillemilch dazugießen. Die Eigelbmilch zügig in die Vanillemilch rühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis kurz vor dem Kochen aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen.

Sobald die Creme auch in der Mitte geliert, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine Schüssel füllen, das Beerenmark einlaufen lassen und mit einem Teigschaber kreisförmig durch die Creme ziehen. Die Creme 3 Stunden kalt stellen. Mit frischen Beeren garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bayerische Creme mit Erdbeeren

Dessert

Zutaten für 6 Personen

- 700 g Erdbeeren
- 3 EL Orangenlikör (ersatzw. Orangensaft)
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 1/4 l Milch
- 200 g Sahne
- 4 Eigelbe
- 100 g Puderzucker
- 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

Einige Erdbeeren beiseite legen. Den Rest waschen, pürieren und den Likör unterrühren. Alles kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Zur Milch geben, langsam zum Kochen bringen.

Die Sahne steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die kochend heiße Milch unter ständigem Rühren zugießen und cremig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Creme im kalten Wasserbad kalt rühren. Sobald sie zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben.

Die Hälfte der Creme in eine Glasschüssel füllen, das Erdbeer-Mus darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken. Mit übrigen Erdbeeren und den Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerentarte im Glas

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Keksboden

- 2 Packungen Leinizer Vollkornbutterkekse
- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 - 2 EL Erdnussbutter

Sahnequarkschicht

- 2 Päckchen Vanillezucker
- 5 EL Zucker
- 500 ml Sahne
- 500 g Quark
- 2 Packungen Sahnesteif
- dunkle Beeren gemischt (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Zitrone (für frische Beeren)

Zubereitung

Erdnussbutter, Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Vollkornkekse mit den Händen grob zerkleinern und die schaumige Buttermasse daruntermischen, bis alles gut klebt. Diese Masse dann in hohe, breite Gläser füllen (z.B. Milchcafégläser) und feststampfen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Quark mit Zucker vermischen, unter die Sahne heben und vorsichtig alles zu einer Creme verrühren. Die Creme auf den Keksboden füllen und die Gläser für einige Stunden - am besten über Nacht - in den Kühlschrank stellen.

Die Beeren, falls tiefgefroren, einige Stunden - am besten über Nacht - abtropfen lassen. Frische Beeren mit etwas Zucker und einigen Spritzern Zitrone geschmacklich abrunden.

Zum Schluss die Beeren auf die Sahnequarkcreme häufen und mit hohen Löffeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beschwipster Pfirsich

Dessert

Zutaten für ca 15 runde Förmchen a 8 cm Durchmesser

3 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
95 g Butter
115 g Wasser
190 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz

Pfirsichkompott:

250 g Pfirsichsaft
2 EL Pfirsichkonfitüre
10 g Zitronensaft
30 g Speisestärke
500 g Pfirsiche (vorzugsweise Dosenpfirsiche, da der Fruchtsaft benötigt wird)
50 g Zucker
50 g Mandeln gestiftet

Sahnecreme:

10 g Orangenlikör
100 g Mascarpone
400 g Sahne
5 Blatt Gelatine
2 Päckchen Vanillezucker

Dekoration:

2 EL Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
Himbeeren
Melisse

Beschwipster Pfirsich

Dessert

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Boden Butter auflösen. Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker mixen, flüssige Butter und Wasser zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bis zum Rand verstreichen und in ca. 20 Min abbacken, auskühlen lassen. Den Teig in 8cm Kreise schneiden und in Förmchen legen.

Pfirsichsaft mit Pfirsichkonfitüre, Zucker und Zitronensaft aufkochen, Speisestärke mit etwas Pfirsichsaft verrühren und unterrühren, nochmals aufkochen. Pfirsiche klein hacken und zusammen mit den Mandelstücken zufügen und in die 8cm Förmchen auf den Böden verteilen, auskühlen lassen.

Für die Sahnecreme Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker aufschlagen. Gelatine nach Anleitung einweichen und auflösen, in die Mascarpone-Sahne einrühren, dann den Likör hinzufügen und die Masse in die Formen füllen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und über die Törtchen streuen, mit Himbeeren und Melisse ausgarnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Birnenkompott

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Zimtstange
- 4 Birnen
- 1 TL Sternanis
- 1 EL Honig
- 2 EL Butter
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Zitrone

Zubereitung

Birnen vierteln, entkernen und in grobe Spalten schneiden. Diese in der Butter in der Pfanne anrösten. Mit Zimt, Sternanis und Honig würzen.

Mit dem Apfelsaft und dem Saft der Zitrone aufkochen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Birnenkompott mit Milchschaum

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

700 g feste Birnen
200 ml Weißwein
75 g Zucker
3 EL kräftiger Honig
25 g Butter
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
50 g Amarettini
150 ml Milch
2 EL Amaretto

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in 1/2 cm große Würfel schneiden. Weißwein, Zucker, Honig, Butter, ausgekrazte Vanilleschote und -mark und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen. Birnen hinein geben und bei mittlerer Hitze 6-7 Minuten sanft garen. Birnen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen.

Die Pochierflüssigkeit sirupartig einkochen lassen, mit den Birnen mischen.

Die Amarettini zerbröseln, Birnen in Gläser geben und mit den Bröseln bestreuen.

Milch auf 60 Grad erhitzen. Amaretto dazugeben und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen. Schaum über das Kompott geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Birnen-Stilton-Carpaccio und Home made

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Birnen-Stilton-Carpaccio

Stilton (nach Augenmaß), nach Bedarf

weniger Cheddar, nach Bedarf

2,5 Birnen

ca. 6 EL Preiselbeeren aus dem Glas

ca. 5 EL Balsamico-Essig

ca. 5 EL Walnussöl

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Thymian (am besten frisch)

1 Spritzer Zitronensaft

1 Schuss flüssiger Süßstoff

Shortbread:

350 g Mehl (Type 405)

125 g Zucker

250 g kalte (gesalzene) Butter

1 Ei

Zucker zum Wenden

Butter

100 ml Milch

ca. 6 EL Honig

5 EL Kokoslikör

2 Bananen

6 sehr frische Eier

4 EL Zucker

Salz

Saft und Schale 1 unbehandelte Zitrone

3 EL Mehl

1 sehr reife Mango

3 EL Pistazien, gehackt

Birnen-Stilton-Carpaccio und Home made

Dessert

Zubereitung

Für das Birnen-Stilton-Carpaccio den Käse ca. 1/2 Stunde in das Gefrierfach stellen - danach lässt er sich besser verarbeiten. Anschließend den Käse in möglichst dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln.

Die Birnen dünn aufschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Birnen und Käse abwechselnd fächerförmig auf Tellern anrichten.

Preiselbeeren, gehackten Thymian, Essig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie wenig Süßstoff abrunden. Danach etwas durchziehen lassen. Käse und Früchte damit nappieren.

Dazu bietet sich ein Portwein an.

Für das Shortbread Mehl, Zucker, die Butter in Stückchen und das Ei erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen gut verkneten. Den Teig nicht zu dünn zu einem Rechteck ausrollen. Gleichmäßig in Linien mit einer Gabel einstechen und auf ein bemehltes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 175 Grad) etwa 30 Minuten backen. Noch heiß in Rechtecke schneiden, in weiterem Zucker wenden und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Biskuit und Vanillecreme-Eis

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Schale von 1/2 geriebenen Zitrone
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 EL warmer Weißwein
- Salz
- Fett und Mehl für die Form

Eis:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 200 g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- 3 Vanillestangen
- 10 cl warmer Weißwein
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- Saft von 1/2 Zitrone
- Honig

Zubereitung

Für das Biskuit Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und warmen Wein schaumig rühren. Mehl und Backpulver einsieben und unterheben.

Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete und gemehlte Tortenboden-Backform geben und ca. 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen. Für das Eis Sahne schlagen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, mit einer Prise Salz würzen. Eigelbe mit Wein, Zucker, Vanillemark schaumig schlagen. Mascarpone unter die Masse rühren, mit Zitronensaft, -schale, Honig abschmecken.

Geschlagene Sahne unterheben, danach den Eischnee. Eismasse in die Eismaschine geben und fertig stellen. Eis auf Frischhaltefolie in der Größe der Biskuit-Kirschform ausstreichen und mindestens 2 Stunden durchfrieren lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Böhmische Kolatschen

Dessert

Zutaten für ca. 20 Stücke

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 1 l Milch, lauwarm
- 100 g Butter
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1. Belag:
 - 500 g Quark
 - 50 g Butter
 - 200 g Zucker
 - 2 Eigelbe
 - 1 EL Speisestärke
 - 1 EL Rum
 - 2 Eiweiße
- 2. Belag:
 - 250 g gemahlenen Mohn
 - 80 g Zucker
 - 1 EL Semmelbrösel
 - 1 l Milch
 - 1 außerdem:
 - 1 Eigelb
 - 250 g Pflaumenmus, (Powidl)
 - 250 g Butter für das Backblech

Zubereitung

Aus den Zutaten von Mehl bis Salz nach üblicher Art einen Hefeteig bereiten.

Den Quark mit der Butter, dem Zucker, den Eigelben, der Speisestärke und dem Rum verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Den Mohn mit dem Zucker, den Semmelbröseln und der Milch verrühren, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Hefeteig in 50 g schwere Stücke teilen, aus jedem Stück einen Fladen mit Rand formen und den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeden Fladen mit Quark- und Mohnmasse und einem Häufchen Pflaumenmus füllen. Die Kolatschen 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Kolatschen auf der Zweiten Schiene von unten 20-25 Min backen.

pro Stück ca. 1660 Joule/395 Kalorien

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfel mit Nougat-Marzipanfüllung

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten für 4 Personen

- 4 kleine Äpfel (z.B. Elstar)
- 1 Marzipanriegel mit Nougatfüllung
- 4 halbe Walnusskerne
- 4 TL Butter

Zubereitung

Äpfel waschen. Am Blütenansatz leicht begradigen. Von den Äpfeln am Stielansatz Deckel abschneiden. Das Kerngehäuse ausstechen. Marzipanriegel einmal quer und einmal längs halbieren und in die Äpfel füllen.

Jeden Apfel mit einem halben Walnusskern und 1 TL Butter belegen. Deckel wieder auf die Äpfel setzen. Die Schale mit einem Messer rundherum einritzen.

Äpfel in eine feuerfeste Form setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der unteren Schiene 25-30 Minuten backen. Bratäpfel mit etwas Schmorsud auf Tellern anrichten und mit den Armen Rittern servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratäpfel mit Quark-Mandel-Füllung

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Äpfel
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4 TL Quitten oder Johannisbeergelee
- 150 g Rahmquark
- 2 Eigelbe
- 4 EL gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 EL Zucker

Zubereitung

Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden, den Stiel, falls vorhanden, daran lassen. Mit einem Pariserlöffel (Kugelausstecher) oder einem kleinen, spitzen Küchenmesser das Kerngehäuse großzügig herausstechen, damit genügend Platz für die Füllung entsteht. Den Zitronensaft mit dem Gelee verrühren und in die Apfelhöhlungen füllen.

Quark, Eigelbe, Mandeln, Vanillezucker und Zucker verrühren. Die Masse in die Äpfel verteilen. Diese in eine gebutterte Gratinform setzen und die Deckel darauf legen.

Die Äpfel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille je nach Sorte 15-20 Min. backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfelschmaus mit dänischer Vanillesoße

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 5 Äpfel (Cox Orange)
 - Marzipanrohmasse, klein geschnitten
 - in Orangenlikör eingelegte Rosinen
 - Holundergelee
 - gehackte Mandeln

- 5 Stückchen Butter
 - Saft von 2 Apfelsinen
 - Butter für die Form

Dänische Vanillesoße:

- 3 Eigelbe
- 3 EL Zucker
- 1/2 l Sahne
- 2 Tütchen Vanillezucker

Zubereitung

Die Äpfel aushöhlen und mit Marzipan, Rosinen und Holundergelee füllen. Auf die Füllung die gehackten Mandeln mit einem Stückchen Butter platzieren.

Nun die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und den Orangensaft zugießen. Das Ganze für 1/2 bis 3/4 Stunde in den vorgeheizten Ofen bei 150 Grad geben.

Für die Vanillesoße die Eigelbe mit dem Zucker steif schlagen. Anschließend die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen und unterheben. Zu den Äpfeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Buttermilchmousse

Dessert

Zutaten

- 4 Blätter Gelatine
- 1/2 l Buttermilch
- 75 g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 400 g süße Sahne
- 500 g Erdbeeren (oder Himbeeren)
- 1 Schuss Kirschwasser oder Himbeergeist

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Den Saft der Zitrone erwärmen und anschließend die Gelatine darin auflösen.

Die Buttermilch mit dem Puderzucker verrühren und den Zitronensaft mit der Gelatine unter die Buttermilchmasse rühren. Die Sahne schlagen und ebenfalls unterrühren.

Alles kalt stellen, entweder in kleinen Förmchen oder in einer Schüssel.

Für die Soße die Himbeeren oder Erdbeeren mit dem Mixer zerkleinern, den Puderzucker unterrühren und den Likör dazugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Buttermilchmousse auf Erdbeer-Carpaccio

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 100 g Buttermilch
- 3 EL Zucker
- 1 1/2 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 Limette
- 120 g kalte Sahne
- Puderzucker
- 10 Minzeblätter, in dünne Streifen geschnitten
- je nach Geschmack: rote Beeren (rote Pfefferkörner)

Erdbeerspiegel

- 1/2 Schälchen Erdbeeren

Erdbeer-Carpaccio

- 200 g Erdbeeren, beste Qualität

Zubereitung

Die Buttermilch mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen und leicht erwärmen. Die Gelatine auspressen und bei leichter Hitze in dem Limettensaft auflösen. Anschließend mit der Schale in der Buttermilch unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Buttermilch heben. Die Masse in Förmchen füllen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für den Erdbeerspiegel die Erdbeeren waschen und putzen. Dann pürieren und durch ein Sieb passieren.

Für das Erdbeer-Carpaccio die Erdbeeren waschen, putzen, längs in dünne Scheiben schneiden.

Zum Servieren den Erdbeerspiegel auf dem Teller anrichten, dann die Erdbeerscheiben kreisförmig darauf dekorieren und anschließend die Mousse aus der Form lösen und auf die Erdbeeren stürzen. Zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben und mit Minze – und je nach Wunsch - auch mit den roten Beeren bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Buttermilchmousse auf Erdbeersauce

Dessert

Zutaten für 6 Personen

500 g Buttermilch
125 g Puderzucker
4 Blätter weiße Gelatine
2 Limonen
375 g Sahne (süß)
Sauce:
250 g Erdbeeren
20 ml Grand-Marnier

Zubereitung

Die Buttermilch mit 75 g Puderzucker glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Limonen auspressen und den Saft durch ein Sieb geben, dann den Saft erhitzen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Die eingeweichte Gelatine vorsichtig auswringen, im erwärmten Limonensaft auflösen und unter langsamem Rühren mit der Buttermilch mischen. Die geschlagene Sahne unter die Buttermilchmasse heben und sofort 8-9 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten etwa 175 g der Erdbeeren waschen, putzen und mit dem restlichen Puderzucker pürieren. Dann durch ein Sieb streichen und mit Grand Marnier abschrecken.

Die restlichen Erdbeeren waschen, putzen und halbiert auf Desserttellern anrichten. Die Erdbeersauce in die Mitte des Tellers geben. Die Buttermilchmousse mit einem in heißes Wasser getauchten und abgetrockneten Löffel eiförmig ausstechen und auf den Saucenspiegel setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cantuccini-Amaretto-Creme

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Mascarpone, fettreduziert
- 2 EL Milch (1,8 % Fett)
- 450 g Joghurt (1,8 % Fett)
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Amaretto
- 2 TL Zitronensaft
- flüssiger Süßstoff
- 200 g Erdbeeren
- 50 ml Sahne, geschlagen
- 6 weiche Amaretto-Kekse
- 3 Cantuccini-Kekse

Rotweinsoße:

- 100 ml roter Portwein
- 100 ml Rotwein
- 50 g Zucker

Zubereitung

Für die Rotweinsoße in einem Topf auf höchster Stufe den Rotwein und den Portwein mit Zucker auf ein Drittel einkochen, dann leicht erkalten lassen. Dann 2 Esslöffel davon in das dritte Gefäß zu dem Erdbeerpüree geben und verrühren.

Mascarpone mit Milch cremig rühren. Joghurt, Vanillemark, Zitronensaft, Vanillezucker und 3 EL Amaretto mixen. Beide Massen vorsichtig verrühren. Amaretto und Cantuccini-Kekse zerkleinern und unterheben. Sahne steif schlagen, unterheben.

200 g Erdbeeren pürieren, mit flüssigem Süßstoff süßen und evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Einen Esslöffel Amaretto zufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino Mousse

Dessert

Zutaten

- 150 g weiße Kuvertüre (ersatzweise weiße Schokolade)
- 200 g Schlagsahne
- 12 g Instant-Kaffee oder Cappuccino
- 4 Eier
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1 Prise Salz
- 2 EL Puderzucker
- Kakaopulver

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.

Instant-Kaffee/Cappuccino in zwei Esslöffel heißem Wasser auflösen. Schokolade vom Herd nehmen.

Eier trennen, Eiweiße kalt stellen. Eigelbe mit dem gelösten Kaffee/Cappuccino schaumig rühren und die flüssige Schokolade dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in zwei Esslöffel heißem Wasser lösen und unter die Schokoladen-Ei-Mischung rühren.

Sahne und Puderzucker steif schlagen. Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen.

Erst einen Esslöffel Eischnee unter die Schokoladenmasse rühren. Dann vorsichtig das restliche Eiweiß und die Sahne unterheben.

Mousse in Gläser oder Espressotassen füllen und mindestens vier Stunden kalt stellen.

Mousse vor dem Servieren mit viel Kakaopulver bestäuben und mit gehackten Haselnüssen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccinocreame

Dessert

Zutaten für 5 Personen

500 g Mascarpone
80 g Zucker
2 Blätter Gelatine
4 Espressi
200 ml Sahne

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Mascarpone auf ca. 50 Grad erwärmen, die andere Hälfte kalt lassen. Zucker im heißen Espresso auflösen und die tropfnasse Gelatine hinzugeben.

Dann alles miteinander vermengen und wenn die Masse leicht zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne zufügen.

Das Ganze vor dem Servieren mind. 3 Stunden kaltstellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Charlotte Royal

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Biskuitteig:

- 210 g Kristallzucker
- Vanillezucker
- 7 Eigelbe
- 7 Eiweiße
- 140 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 5 EL feine Himbeer- oder Marillenkönfitüre

Creme:

- 4 Eigelbe
- 125 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Stärkemehl
- 350 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 6 Blätter Gelatine
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Obers (Sahne)

Himbeersoße:

- 400 g Himbeeren
- 4 EL Kristallzucker
- 1 EL Zitronensaft
- evtl. 1 EL Stärkemehl

Garnitur:

- Himbeeren
- Minzblätter

Zubereitung

Für das Biskuit 30 g Zucker, Vanillezucker und Eigelb so lange schlagen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Beide Massen vorsichtig vermengen. Backpulver und Mehl vermischen und unter die Masse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Gebackenes Biskuit aus dem Ofen nehmen, mit der Himbeerkonfitüre bestreichen, aufrollen und komplett auskühlen lassen.

Für die Creme Eigelbe, Zucker und Salz zu einer sämigen Creme schlagen. Danach das Stärkemehl einrühren. Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen, danach vom Herd nehmen. Das Vanillemark mit einem spitzen Messer sorgfältig herauskratzen und in die Milch einrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Die Milch langsam unter ständigem Rühren zur Eicreme gießen. Die Masse wieder in den Topf umfüllen und so lange erhitzen, bis eine dickliche Creme entsteht. Gelatine mit dem Orangensaft unter ständigem Rühren auflösen. Danach die Vanillecreme zugeben und anschließend auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Obers steif schlagen und untermischen.

Die Roulade in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Rührschüssel (Durchmesser 20-25 cm) mit Klarsichtfolie auslegen und mit den Rouladenstücken auskleiden. Vanillecreme einfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Soße Himbeeren mit Zucker und Zitronensaft durchmixen, durch ein Sieb streichen und, falls nötig, mit etwas Stärkemehl binden.

Zum Schluss das Ganze mit Himbeeren und Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

150 g Butterkekse
2 EL Zucker
1 TL Zimt
60 g Butter
1 TL Butter für die Form
750 g Frischkäse
400 g Saure Sahne
200 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt
4 Eier
2 EL Mehl
50 ml Milch

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Den Backofen auf 170 Grad (Oberund Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten.

Die Kekse im Küchenmixer zerkleinern, die Butter schmelzen und alles zusammen mit 2 EL Zucker und dem Zimt vermischen. Die Keks-Butter-Mischung in die Form geben.

Mit einem Esslöffelrücken gut andrücken und den Boden ca. 10 Minuten vorbacken. Danach herausnehmen.

Den Frischkäse und 200 g saure Sahne mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt verrühren. Die Eier einzeln einarbeiten und zum Schluss das Mehl und die Milch unterrühren. Die Käsemasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen. Danach im Ofen auskühlen lassen. Die restliche saure Sahne auf dem Kuchen verteilen und diesen für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Crema di Ricotta al Caffè

Dessert

Zutaten für 5 Personen

250 g Sahne
450 g Ricotta
2 cl Brandy oder Weinbrand
4 EL feines Espressopulver
125 g Puderzucker

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen und mit Ricotta, Brandy, Espressopulver sowie Puderzucker gründlich vermengen.

Die Creme in 5 Dessertschalen füllen und vor dem Servieren für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Crème Catalán einmal anders

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 1/2 l Milch
- 1 Packung Puddingpulver
- 1 Packung Beerenmix (TK)
- 2 EL Zucker
- 3 EL brauner Zucker

Zubereitung

6 EL von der Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen.

Je 1/2 EL der Beerenmischung in kleine Förmchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Crème de vin blanc an selbst eingelegten

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 Flasche Weißwein
- 6 - 8 EL Zucker
- 1 Packung Bourbon-Vanillezucker
- 1 Vanillestange
- 2 Packung Puddingpulver
- 250 ml Wasser
- 2 Becher Sahne
- rote Pfirsiche, selbst eingelegt

Zubereitung

Weißwein mit Zucker, Vanillezucker und Mark der Vanillestange unter ständigem Rühren aufkochen. Das Puddingpulver in 250 ml Wasser auflösen und in die kochende Weinmischung einrühren.

Den Weinpudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie und Zucker bedecken (damit sich keine Haut bildet) und 2-3 Stunden abkühlen lassen.

2 Becher Sahne mit einer Packung Bourbon-Vanillezucker schlagen und unter die Weinmischung heben.

Rote Pfirsiche dazu reichen, kann aber auch mit jedem anderen Obst angerichtet werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Creme Trifle

Dessert

Zutaten

- 200 g Rhabarber
- 2 EL Zucker
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 200 g Himbeeren
- 60 g Löffelbiskuits
- 100 g Mascarpone
- 2 TL Vanillezucker
- 300 g fertiger Vanillepudding
- 1 - 2 TL Sherry
- Sahne aus der Dose (bzw. Siffon)

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf mit 150 ml Wasser und dem Zucker aufkochen und bei milder Hitze 1 Minute köcheln lassen.

Das Vanillepuddingpulver mit 1 EL Wasser mischen und unter den Rhabarber rühren. Unter Rühren aufkochen lassen, in eine Schüssel geben und vollständig abkühlen lassen. Dann die Himbeeren vorsichtig unterheben.

Die Löffelbiskuits in 2 cm große Stücke schneiden. Die Mascarpone mit dem Vanillezucker und dem Vanille-Rhabarber-Pudding glatt rühren.

Sherry, Löffelbiskuits, Kompott und Vanillecreme in Dessertgläser schichten. Evtl. mit einigen Himbeeren verzieren und mit Sahne aus dem Siffon besprühen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Crepe - Grundrezept

Dessert

Zutaten

250 g Mehl
250 ml Milch
1 - 2 Eier
250 ml Wasser
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

In Deutschland ist der Pfannkuchen auch als Eierkuchen bekannt er enthält, verglichen mit Crepes und Pancakes, am meisten Ei.

Crepe-Teig ist durch mehr Wasser und Öl flüssiger als Pfannkuchenteig. Pancakes enthalten Backpulver, damit sie dick werden. Außerdem wird der amerikanische Pancake im Gegensatz zum Crepe komplett ohne Butter oder Öl gebacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Crostata con mandorle e Ricotta

Dessert

Zutaten Tarteform 30 cm Durchmesser

200 g Mehl
100 g geriebene Mandeln
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
125 g kalte Butter
1 Ei
1 Eigelb

Belag:

250 g geschälte Mandeln
150 g Zucker
1 unbehandelte Orange
1/2 unbehandelte Zitrone
350 g frischer Ricotta
3 Eier
2 EL Aprikosenmarmelade
Puderzucker zum Bestäuben

Crostata con mandorle e Ricotta

Dessert

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit den gemahlenden Mandeln, Salz und Vanillezucker mischen. Anschließend die Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Ei und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Danach den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für den Belag die Mandeln mit dem Zucker in der Küchenmaschine fein zerkleinern.

Orange und Zitrone heiß waschen. Schale abreiben. Dann Ricotta mit der Mandelmischung, den Zitruschalen und den Eiern gut verrühren.

Jetzt den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dritteln. 2/3 Teige zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen.

Im Anschluss die Tarteform damit auskleiden, rundherum einen Rand hochziehen und den Boden mit Marmelade bestreichen. Danach die Ricotta-Masse darauf verteilen.

Nun den restlichen Teig auf wenig Mehl zu einer dünnen Platte ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf die Ricotta-Masse legen und am Rand andrücken.

Die Crostata im heißen Ofen auf mittlerer Schiene, Umluft 160 Grad 50 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist.

In der Form abkühlen lassen und mit wenig Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierkuchenschmarren mit Vanilleeiermilch

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

30 g Sultaninen
150 g Eierkuchen (kleine Kekse)
4 Eier
Salz
400 ml Milch
1 Paket Vanillezucker
50 g Honig
40 g Butter
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Sultaninen in Wasser (ggf. auch in Rum) einweichen, anschließend das Wasser abgießen.

Die Eierkuchen klein reißen. Eier, Milch, Vanillezucker und Honig miteinander verrühren.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen. Eierkuchen und Rosinen darin schwenken und mit der Eiermilch begießen.

Bei mittlerer Hitze stocken lassen und anschließend zerreißen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eifeler Quarkklöße

Dessert

Zutaten

1500 g Quark
120 g Butter
300 g Grieß
2 Vanilleschoten
5 Eier
1 Prise Salz
300 g Mehl
100 g Butter

Zubereitung

Für die Quarkklöße alle Zutaten bis auf das Mehl und die Butter miteinander verrühren und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann das Mehl dazugeben, gut mischen und aus der Masse Klöße formen. Diese in kochendem Salzwasser etwa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Die Butter erhitzen, bis sie bräunlich wird und über die Klöße geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eis mit Espresso-Zabaione

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1/8 l Espresso
4 Eigelbe
100 g Zucker
4 cl Amaretto
5 Portionen Vanilleeis

Zubereitung

Den Espresso abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dann Eigelbe und Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, den Amaretto und den lauwarmen Espresso zugeben und mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten kräftig aufschlagen.

Das Eis in die Portionsgläser füllen, die Zabaione darüber gießen und dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eissplittertörtchen auf einem Beerenbett

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 3 Baiser
- 100 g bittere Schokolade
- 100 g Haselnüsse
- Butter
- Zucker
- 2 Becher Sahne
- 500 g gemischte Tiefkühl-Beeren
- ein paar frische Himbeeren und Brombeeren
- Zitronenmelisse
- Puderzucker

Zubereitung

Das Baiser in kleine Stücke bröseln. Die Schokolade mit einem Küchenmesser raspeln. Die Nüsse mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und in Butter und Zucker rösten, anschließend abkühlen lassen.

Nun die Sahne schlagen und mit Baiser, Schokolade und Nüssen vermischen. Anschließend die Masse in Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden einfrieren.

Jetzt die Hälfte der etwas aufgetauten Tiefkühl-Beeren pürieren, oder durch in Sieb passieren.

Die Teller mit Puderzucker bestreuen und in der Mitte einen Spiegel vom Beerenpüree anrichten. Die Eissplittertörtchen aus den Förmchen nehmen, in die Mitte setzen und die frischen Beeren darum verteilen. Mit Zitronenmelisse verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Crumble

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1 kg frische Erdbeeren
250 g Zucker
250 g Butter
250 g Mehl
Vanillesoße oder Vanilleeis

Zubereitung

Zucker Butter und Mehl in eine Schüssel geben und zu Streuseln kneten. Erdbeeren in eine Auflaufform geben, mit den Streuseln bedecken und für 15 Minuten in den Backofen geben und bei 180 Grad backen. Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis.

Für den Käseteller werden auf einem Teller schön angerichtet: Bergblumenkäse, Rinde mit Karamellsirup, L'edel de Ckeron, in Eichenrinde gereift, Tomette de Yenne, in einer Kalkhöhle gereift, Camembert de Normandie, aus Rohmilch, Reblochon de Savoie, Trüffelbutter, Orangensenf, Feigensenf, Weintrauben, Dragonfruit, Physalis

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeeren im Schinkenkleid mit mariniertem

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Erdbeeren im Schinkenkleid

- 15 reife große Erdbeeren
- 15 Scheiben hauchdünn geschnittener Parmaschinken
- Pfeffer

Marinierter Morzarella

- 15 Mini-Morzarella-Kugeln (ca. 300 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1/2 Bund Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 TL Pfeffer
- Salz
- 3 EL Essig (Rotweinessig)
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- 1 TL geröstete Pinienkerne
- 5 Baguettescheiben
- 5 kleine Rosmarinzweige als Deko

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und trockentupfen, pfeffern und den Schinken darum herumwickeln.

Den Morzarella mindestens 1 Tag vorher einlegen! Dafür den Morzarella abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Die Kräuter waschen und grob hacken. Nun die Morzzarellakugeln abwechselnd mit Knoblauch, Zitronenschalen, Kräutern, Pfeffer, Salz und Zucker in ein Einmachglas schichten. Essig darüber träufeln und das Ganze mit Öl auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Das Glas gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren (haltbar 1 Woche).

Zum Servieren die Morzzarellakugeln mit Erdbeeren auf einem Teller anrichten. Dann eine Baguettescheibe mit einem Rosmarinzweig dekorieren. Nun die Kräutermarinade über die Speisen träufeln. Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und alles noch mal pfeffern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeeren im Schlafrock

Dessert

Zutaten

10 Erdbeeren
Balsamico
brauner Zucker
500 g Quark
100 g Butter
250 g Mehl
2 Eier
Salz
1 - 2 EL Grieß (Weizengrieß, zum Binden d. Teiges)
Mehl für die Hände

Karamellbrösel
Semmelbrösel
Krokant:
Butter
100 g Zucker

Deko:
Puderzucker

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und mit braunem Zucker und Balsamico mischen und kalt stellen.

Quark, Eier, Butter, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, ca. 1 bis 2 EL Grieß hinzufügen und nochmals gut durchkneten. Etwa 1 Stunde kaltstellen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 10 gleiche Teile teilen.

Da der Teig etwas klebrig sein kann, immer mit bemehlten Händen den Teig um die Früchte wickeln. Der Teigmantel wird je nach Größe der Früchte ca. 1 -2 cm dick sein.

Die Früchte dann in leicht siedendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

Währenddessen in einer großen Pfanne Butter erhitzen, Semmelbrösel, Krokant und Zucker zugeben und auf kleiner Flamme langsam bräunen.

Die fertigen Knödel zu den braunen Bröseln in die Pfanne geben, rundherum wenden mit Puderzucker

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeeren in Erdbeerpüree

Dessert

Zutaten

1,5 kg	Erdbeeren
	Saft einer Zitrone
6 EL	Erdbeerlikör
3 Packungen	Vanillezucker
6 EL	Puderzucker
1 Becher	Schlagsahne
	Mandelmakronen

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Sahne halbsteif schlagen und sehr kühl stellen. Die Hälfte der Beeren mit Zitronensaft, Puderzucker und Erdbeerlikör fein pürieren.

Die restlichen Erdbeeren mit Vanillezucker mischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Erdbeeren in einem Gefäß anrichten, das Püree darüber gießen und mit der halbsteif geschlagenen, kalten Sahne bedecken und mit den zerbröselten Mandelmakronen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeeren in Schokolade

Dessert

Zutaten

500 g mittelgroße Erdbeeren

500 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Kuvertüre vorsichtig erwärmen. Erdbeeren hineintunken und am Stiel oben dabei festhalten. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Die Früchte müssen am selben Tag gegessen werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeermarmelade

Dessert
Jamie Oliver

Zutaten

1 kg gewaschene und geputzte Erdbeeren
150 g feinsten Zucker

Zubereitung

Die Erdbeeren in eine große Edelstahlschüssel füllen und den Zucker hinzugeben. Das Ganze solange kräftig mit den Händen zerdrücken, bis sich der Zucker vollständig im Saft aufgelöst hat. Nun die Masse in den Topf geben, aufkochen und auf mittlerer Hitze etwa 25 Minuten leicht köcheln lassen. Etwa alle fünf Minuten den Schaum abheben. Gläser heiß auswaschen und die heiße Erdber-Zucker-Mischung sofort in die Gläser füllen. Im Kühlschrank halten sie einige Wochen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeersouffle

Dessert

Zutaten für 4 Personen

250 g Erdbeeren
60 g Zucker
1 EL Zitronensaft
3 Eiweiß
125 g gesiebter Puderzucker
1 EL Puderzucker zum Bestreuen
Butter für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform oder 4 kleine Förmchen mit Butter ausstreichen. Die Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und den Puderzucker hinzufügen.

Die Schaummasse vorsichtig unter das Fruchtmark ziehen.

Die Soufflemasse in die Auflaufform oder die kleinen Förmchen füllen und mit dem Puderzucker bestreuen.

Auf der unteren Schiene im Backofen in etwa 25 Minuten überbacken. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Tiramisu

Dessert

Zutaten für 6 Portionen

- 150 ml Orangensaft (aus drei Orangen)
- 4 EL Zucker
- 750 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelbe
- 300 g Mascarpone
- 250 g Sahnequark
- 200 g Löffelbiskuit
- 1 EL Pistazien

Zubereitung

Orangensaft mit 1 EL Zucker aufkochen. Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte in Scheiben schneiden, die anderen vierteln.

Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herausschaben. Vanillemark mit Eigelben, Mascarpone, Quark und 3 EL Zucker verrühren.

Eine rechteckige Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, mit 75 ml Orangensaft beträufeln. Erdbeerscheiben darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone-Creme bestreichen. Die übrigen Löffelbiskuits drauflegen. Mit dem restlichen Saft beträufeln. Erdbeer-Viertel und übrige Mascarpone-Creme darauf verteilen.

Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

Pistazien hacken und über das Tiramisu streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Wundercreme

Dessert

Zutaten für 5 Personen

150 g Erdbeeren
50 g Zucker
Saft von 1/2 Limette
300 ml Sahne
100 g Baiser
100 g Kuvertüre
evtl. 3 Blätter Gelatine

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und pürieren. Anschließend mit dem Zucker und dem Limettensaft vermengen. Nun die Sahne steif schlagen und das Baiser zerbröseln. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und kalt stellen.

Nach Bedarf die zuvor eingeweichte und aufgelöste Gelatine unter die fertige Creme rühren. Kuvertüre schmelzen, auf Folienstreifen dick auftragen und zu einem Ring formen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Espressoparfait mit Gebäck

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 6 Eigelbe
- 200 g Zucker
- 2 Tassen erkalteter Espresso
- etwas Orangenlikör
- 250 ml süße Sahne

- 1 Teller Mandelgebäck

Deko: Kakao

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Nun den erkalteten Espresso und etwas Orangenlikör dazugeben und aufschlagen. Anschließend die süße Sahne steif schlagen, unterheben und die Masse in geeigneten Gefäßen im Eisfach gefrieren lassen.

Vor dem Anrichten mit Kakao bestäuben und mit Mandelgebäck sowie Espresso oder Kaffee.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frangipane-Creme

Dessert

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Butter

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufritzen, das Mark herausschaben und mit der Schote in die Milch geben. Diese einmal aufkochen.

In einem größeren Topf Eier, Eigelb, Salz und Zucker zusammen mit einem Schneebesen oder einem elektrischen Handrührer schaumig schlagen. Nach und nach das Mehl unterrühren und langsam die heiße Milch zugießen.

Die Creme unter ständigem Schlagen etwa 3 Minuten kochen lassen, dann von der Kochstelle nehmen und die Butter unterrühren. Die Creme abkühlen und dabei einige Male durchrühren.

Die Frangipane-Creme in Glasschälchen oder in eine große Glasschüssel füllen und im Kühlschrank kaltstellen. Mit Früchten, geriebener Schokolade oder Johannisbeergelee verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

French Pudding mit Nektarinen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

6 reife Nektarinen
4 gehäufte TL Demerara-Zucker
125 g Butter (Raumtemperatur)
125 g extra feiner Zucker
2 große Bio-Eier
125 g Weizenmehl
2 Backpulver
Messerspitze
Mark von 1 Vanilleschote
4 EL Wasser

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Nektarinen mit dem Demerara-Zucker, dem Vanillemark und 4 EL Wasser in einem Topf 5 Minuten köcheln lassen. In eine großzügig eingefettete und leicht mit Mehl eingestäubte Gratinform oder ofenfeste Schüssel füllen. Die Butter mit dem Zucker und den Eiern cremig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermengt, gründlich untermischen und die Masse über die Nektarinen verteilen. Das Ganze dann im Ofen 45 Minuten backen.

Heiße Vanillesoße passt zu diesem Dessert genauso gut wie etwas Kaltes, zum Beispiel Vanilleeis oder auch Crème fraîche.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

0,1 l Milch
1 1/2 Tassen Zucker (1)
1 Tasse feiner Grieß
5 Eier
3 1/2 EL Butter
500 g Phyllo-Teig
3 1/2 Tassen Zucker (2)
1 Scheibe Zitronenschale
1 Tasse Zitronensaft
2 1/2 Tassen Wasser
1 Spritzer Rosenwasser
oder Schuss

Zubereitung

Die Milch mit dem Zucker (1) aufkochen lassen, dann den Grieß unter ständigem Rühren dazugeben. Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis der Grießbrei dick wird. Die Eier zusammen mit dem Vanillezucker schlagen. Den Grießbrei vom Herd nehmen und langsam die Eier hineinrühren. Auch die Butter dazugeben und gut verrühren. Diese Creme lässt man jetzt abkühlen, indem man von Zeit zu Zeit umrührt, damit sich keine Haut bildet. Eine mittelgroße Backformenform buttern; die Hälfte der Phyllo-Blätter auf den Boden der Form legen, indem man jede vorher einzeln mit Butter bestreicht. Die Creme darüber verteilen. Überstehende Phyllo-Ränder darüber schlagen, auch diese mit zerlassener Butter bestreichen. Die restlichen gebutterten Phyllo-Blätter darüber legen. Mit einem scharfen Messer überstehende Ränder abschneiden. Die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen und mit einem scharfen Messer die oberste Schicht in Portionsgrößen einschneiden. Im mittelheißen Backofen 30 Min. lang backen. In der Zwischenzeit bereitet man den Sirup zu: Man kocht das Wasser zusammen mit dem Zucker (2) und der Zitronenschale 5 Min. lang und fügt das Rosenwasser hinzu. Wenn man den Phyllo-Kuchen aus dem Ofen genommen hat, gießt man den warmen Sirup drüber.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Galaktobureko - Milchauflauf

Dessert

Zutaten

12 Blätter fertigen Blätterteig
1 Tasse Butter
1/2 Tasse Zucker
4 Gläser Milch
1 Glas feinen Grieß
6 verquirlte Eier
Vanillearoma

Sirup:

4 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser
Zitronenschale
Vanillinzucker
Saft einer 1/2 Zitrone

Zubereitung

In einem Topf die Milch mit dem Zucker verrühren, erhitzen und unter ständigem Umrühren sehr langsam den Grieß einrühren. Bevor die Mischung sehr fest wird, von der Flamme nehmen, etwas abkühlen lassen und langsam die Eier und das Vanilline-Aroma unterrühren.

In eine kleine rechteckige Auflaufform bzw. Backblech 6 Blätter des Blätterteigs legen und jeweils mit ausgelassener Butter bestreichen. Die Füllung darüber gießen und mit den übrigen 6 Blättern bedecken, die auch mit Butter bestrichen werden. Das oberste Blatt mit einem scharfen Messer einschneiden und die Portionen markieren. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Den Sirup vorbereiten: die 4 Gläser Zucker im Wasser erhitzen. Ca. 10 Min kochen, die Zitronenschale, den Zitronensaft und den Vanillinzucker zufügen. Den Auflauf noch heiß mit dem Sirup übergießen und, wenn er abgekühlt ist, in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackene Banane mit Baileys-Zabaione

Dessert

Zutaten

- 3 Bananen
- 3 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- Amarettini
- Rum

Zabaione:

- 4 Eigelb
- Baileys

Zubereitung

Bananen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend eine Handvoll „Amarettini“ über den Bananen in die Pfanne zerbröseln und mit einem Schuss Rum verfeinern.

Zabaione: Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Baileys vermischen. Unter Rühren im Wasserbad das Baileys- und Eigemisch schaumig aufschlagen. Zum Schluss die Zabaione über den gebackenen Bananen verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackene Eiermasse mit Erdbeeren

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 350 ml gesüßte Kondensmilch
- 350 g Frischkäse
- 700 ml Wasser
- 3 Eier
- 3 Tropfen Vanillearoma
- 500 g Erdbeeren
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Minzblätter
- Chilipralinen
- 5 Erdbeeren für die Deko

Zubereitung

Eine Masse aus Kondensmilch, Eiern, Vanillearoma, Wasser und Frischkäse herstellen und in eine Form einfüllen. Anschließend bei 180 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen. Die Masse zum endgültigen Stocken dann in den Kühlschrank geben.

Aus den Erdbeeren und Vanillezucker durch Pürieren einen Fruchtspiegel herstellen, das Ganze auf einem Teller anrichten, mit einer kompletten Erdbeere als Deko, Minzblättern und einer Chilipraline.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Kringel-Apfel-Traum

Dessert

Zutaten

5 Eier
500 ml Milch
250 g Mehl
5 Äpfel
1 Prise Salz
1 EL Butter
1 Prise Zimt
2 EL Zucker
1 Packung Vanilleeis
Fruchtsoße
Schokosoße
Puderzucker

Zubereitung

Aus Eiern, Salz, Zucker, Zimt, Milch und Mehl einen Teig herstellen. Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stückchen schneiden und diese ebenfalls in den Teig geben.

Backförmchen mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und bei etwa 160 °C ca. 20 Minuten backen.

Dabei immer die Konsistenz im Auge behalten und je nach Geschmack die Förmchen früher oder später herausnehmen. Zuletzt den gebackenen Kringel auf einen Teller legen, je eine Kugel Eis darauf platzieren und das Ganze mit den Soßen und Puderzucker garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geeister Limettenschaum

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1/2 Päckchen Gelatine
7 Eigelbe
7 Eiweiße
ca. 120 g Zucker
120 ml frisch gepresster Limettensaft
1 EL abgeriebene Limettenschale (unbehandelt)
150 g Schlagsahne

Zubereitung

Zunächst die Gelatine auflösen. Dann Eigelbe mit Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Limettensaft und abgeriebene Schale hinzufügen und die Masse im Wasserbad ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren leicht stocken lassen. Dann das Ganze von der Kochstelle nehmen, die Gelatine einrühren und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefüllte Pfirsiche 1

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Pfirsiche
- 50 g Amaretti (Mandelbiskuits)
- 6 cl Amaretto (Mandellikör)
- 80 g Rohmarzipanmasse
- 2 Eigelb
- Butter für die Form
- 1/8 l Wasser
- evtl. 8 cl Pfirsichlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die in kochendes Wasser legen. Anschließend häuten, halbieren und den Kern entfernen. Die Amaretti zerbröseln und mit dem Amaretto übergießen.

Die Rohmarzipanmasse in Stückchen zerteilt zufügen, die Eigelbe dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Eine feuerfeste Form einfetten.

Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche darauf verteilen. Das Wasser mit dem Pfirsichlikör in die Form gießen. Die Pfirsiche auf der mittleren Schiene des Backofens 12-15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefüllte Pfirsiche 2

Dessert

Zutaten

- 4 reife festfleischige Pfirsiche
- 100 g Amaretti
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß
- Salz
- 200 ml Weißwein
- 1/2 TL Zitronensaft
- Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Pfirsiche halbieren, Stein entfernen und aus jeder Pfirsichhälfte 1 TL Pfirsichfleisch herauskratzen, so dass eine Mulde entsteht. Pfirsichfleisch in eine Schüssel geben und die Amaretti fein darüber krümeln. Mandeln zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse kneten. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen und mit einem Holzlöffel unterheben.

Pfirsichhälften mit der Masse füllen und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne setzen.

Weißwein zugießen und im vorgeheizten Backofen auf der 2.Einschubleiste von unten bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Mit Minzeblättern garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gegrillte Ananas mit Vanillesoße

Dessert

Zutaten für 2 Personen

- 1 große, geschälte und in 1 cm dicke Scheiben geschnittene Ananas
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- Saft einer Zitrone
- 1 l Ananassaft
- 30 ml weißer Rum
- 5 Vanillestangen

Zubereitung

Den Zucker in 100 ml Wasser zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen. Den Ananassaft und den Rum dazugeben und umrühren. 15 bis 20 Minuten kochen lassen. In einem anderen Topf die Butter mit der aus den Schalen gekratzten Vanille erwärmen und zu der Fruchtsaftmischung geben. Die entstandene Mischung auf kleiner Flamme etwas eindicken lassen, den Zitronensaft dazugeben und vom Feuer nehmen. Die Ananasscheiben im Backofen auf Grillposition 5 Minuten von jeder Seite grillen und anrichten.

Mit der Vanillesoße übergießen und servieren.

Tipp: Reiben Sie die Ananasscheiben mit etwas Speiseöl ein, bevor sie in den Backofen gelegt werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gegrillte Mangos mit Kokoskonfekt und

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 2 - 3 Mangos
- 2 EL Limettensaft

Kokoskonfekt:

- 1 Tasse Zucker
- 125 ml Wasser
- 1 Tasse Kokosraspel, geröstet

Sorbet:

- 0,5 - 1 l Kokoswasser (Asia-Laden, ohne Kohlensäure und mit Kokosraspeln)
- Raspeln von 2-3 unbehandelten Limetten
- 1 Tasse Zucker (evtl. weniger oder mehr)
- etwas Champagner

Zubereitung

Für das Kokoskonfekt die Kokosraspeln kurz anrösten, bis sie eine leichte braune Farbe bekommen (nicht zu dunkel!). Dann den Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Das Wasser langsam zugeben, bis das Ganze eine schöne Karamell-Farbe bekommt. Anschließend die Kokosraspeln und die Zuckerflüssigkeit miteinander mischen und auf einem Blech verteilen. Ca. 30 Minuten bei 180-200 Grad backen lassen, bis es fest ist. Je nach Konsistenz länger backen lassen. Danach aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Sobald die Mischung hart ist, zerkleinern.

Das Mangofruchtfleisch am Kern entlang in je zwei Wangen abschneiden und mit Limettensaft bestreichen. Die Mangostücke auf dem vorgeheizten Grill mit dem Fruchtfleisch nach unten 3 Minuten braten, bis sie goldgelb und warm sind.

Die Mangos zusammen mit dem Kokoskonfekt auf Tellern anrichten.

Für das Sorbet Wasser, Zucker und Limettenabrieb ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Anschließend 10 Minuten kalt und dann für ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Nach den ersten 1,5 Stunden etwas Champagner dazugeben, ein wenig rühren, so dass alles gut verteilt ist. Dann nochmals ins Gefrierfach stellen, bis das Sorbet die gewünschte Konsistenz hat. Je nach Geschmack vor dem Servieren nochmals etwas Champagner zugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gelierte Kirschen und Schokolade

Dessert

Zutaten

1 Glas eingemachte Schattenmorellen
10 cl Kirschwasser
100 g Zucker
1 Packung Gelatine
etwas Weißwein

Mousse au chocolat:

2 Tafeln dunkle Schokolade
4 Eier
1 Becher Schlagsahne (250 ml)
50 g Zucker
2 - 3 EL warmer Rum

vergoldete Nüsse:

5 Paranüsse
10 Makadamianüsse
ca. 5 Blatt reines Speiseblattgold
200 g Rohzucker
1 Stück Butter

Kirschwasser-Sahnespiegel:

100 ml Sahne
10 cl Kirschwasser
1 Packung Vanillezucker

Gelierte Kirschen und Schokolade

Dessert

Zubereitung

Für die Kirschen Gelatine in 3 EL Kirschsaft aus dem Glas einweichen. Zucker in den eingelegten Kirschen auflösen. Das Kirschwasser dazugeben und alles erhitzen.

Gelatine zugeben, 3 Min. aufkochen, abkühlen lassen. Biskuit zurechtschneiden, Tortenring darum legen, Teig mit Weißwein tränken. Kirschgelee darüber geben, im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Für die Mousse au chocolat Schokolade schmelzen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Sahne steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Rum verrühren.

Geschmolzene Schokolade hinzufügen. Zuerst Eiweiß und danach die Sahne unterheben. Masse fest werden lassen. Für die Nüsse Zucker mit Butter karamellisieren. Nüsse darin anrösten, wälzen und abkühlen lassen. Zum Schluss mit Blattgold überziehen.

Für den Kirschwasser-Sahnespiegel die Zutaten nur kurz mit einem Mixer verrühren und die Sahne dabei nicht steif schlagen.

Zum Anrichten die Eiscreme-Scheibe auf das Kirschgelee legen. Mousse darüber streichen. Sahnespiegel auf einen Teller geben und die Donauwelle darauf legen. Das Ganze mit den vergoldeten Nüssen und einer Kirsche garnieren und schnell servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

200 g Blockschokolade
2 EL Wasser
100 g Butter
160 g Zucker
3 Eier
2 EL Mehl

Zubereitung

Einen kleineren Topf in einen größeren mit kochendem Wasser stellen und in diesem die in Stücke gebrochene Blockschokolade mit 2 EL Wasser schmelzen lassen. Butter und Zucker zugeben und zergehen lassen.

Die Eier trennen. 3 Eigelbe einmal kurz verrühren und anschließend in die Schokomasse geben, Mehl hinzufügen. Gut umrühren! 3 Eiweiß steif schlagen.

Dann langsam unter die Schokomasse heben. Eine flache Kuchenform mit Backpapier ausschlagen oder diese einfetten. Die Masse einfüllen und in den kalten Backofen schieben.

Den Backofen erst jetzt auf 180 Grad einstellen und die Torte 40 bis 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Konsistenz prüfen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gewürztes Rotwein-Apfelmus

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 250 ml trockener Rotwein
- Würz-Portwein von der Backobst-Tarte
- 1 Zimtstange (10 cm Länge)
- 12 schwarze Pfefferkörner
- 1 Sternanis
- 3 Äpfel z.B. Cox Orange
- 100 - 125 g Zucker

Zubereitung

Den Rotwein und den von der Backobst-Tarte übrig gebliebenen Portwein mit dem Zimt, Pfeffer und Anis um 2/3 einkochen lassen. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf geben, um die Gewürze zu entfernen.

Die Äpfel vierteln, entkernen und grob schneiden. In den Wein geben, Zucker dazugeben und verrühren. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren zugedeckt 12 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Äpfel zerfallen sind.

Zum Schluss alles in eine Schale füllen und leicht abgekühlt servieren.

(zusammen mit der Backobst-Tarte mit Ricotta)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gratinierte Erdbeeren

Dessert

Zutaten

600 g kleine Erdbeeren
3 EL Erdbeerlikör
100 g Marzipanrohmasse
3 - 4 Eier
1 Prise Salz
2 EL Zucker
Puderzucker

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, putzen, die größeren Früchte halbieren und mit Erdbeerlikör mischen. Die Erdbeeren in eine Auflaufform füllen. Marzipan- Rohmasse grob raspeln, mit zwei Eigelb und 2 EL Zucker mit dem Mixer sehr cremig rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Marzipanmasse heben. Über die Erdbeeren verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 C auf der 2. Schiene von oben 8-10 Minuten gratinieren (Umluft nicht geeignet). Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gratinierte Orangenfilets

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 4 - 5 Orangen
- 4 - 5 EL Orangenlikör
- 100 g gut gekühlte Sahne
- 2 Eier
- 25 g Zucker
- 50 g Puderzucker
- 50 g Magerquark

Zubereitung

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch die weißen Häute entfernt werden. Über einer Schüssel die einzelnen Filets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Den Saft aus den Resten ebenfalls in die Schüssel pressen. Die Orangenfilets im Saft mit der Hälfte vom Orangenlikör ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Sahne mit dem übrigen Orangenlikör steif schlagen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem Zucker schaumig rühren. Den Quark und die geschlagene Sahne untermischen. Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen und unter die Quarkmischung heben.

Die marinierten Orangenfilets auf ofenfeste Teller verteilen und die Schaummasse darüber verteilen. Im heißen Ofen goldgelb backen und heiß servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gratinierter Obstsalat

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g weiße, kernlose Trauben
- 3 Bananen
- 1 Orange
- 1 säuerlicher Apfel (man kann noch Kiwi, Melone etc. dazugeben)
- 2 - 3 EL Limettensaft
- 3 EL brauner Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Sahnequark
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Amaretto
- 1/2 Honigmelone
- 3 EL Krokant
- 50 g Cantuccini
- 1/2 Mango
- 6 - 8 Blätter Basilikum

Zubereitung

Das Obst waschen. Die Bananen schälen und in feine Streifen schneiden. Die Orange so schälen, dass alles Weiße entfernt wird, dann in Scheiben schneiden. Den Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Das restliche Obst ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Alles in einer Schüssel mit dem Limettensaft und dem braunen Zucker mischen. Außerdem das Basilikum zerrupfen und ebenfalls untermischen-

Schlagsahne mit Puderzucker steif schlagen.

Den Quark in einer Schüssel mit der Sahne und dem Amaretto verrühren.

Den Obstsalat in eine Auflaufform hinein geben, den Quark darauf verteilen und kalt stellen. Die Cantuccini zerbröseln und mit dem Krokant auf den Quark streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Griechischer Milchauflauf

Dessert

Zutaten

1 Glas feiner Grieß
4 Gläser Milch
1 Tasse Butter
1/2 Tasse Zucker
6 verquirlte Eier
Vanillearoma
12 Blätter fertiger Blätterteig

Sirup:

2 Gläser Wasser
4 Gläser Zucker
Zitronenschale
Vanillinzucker

Zubereitung

Milch und Zucker in einem Topf verrühren, erhitzen und unter ständigem Rühren sehr langsam den Grieß einrieseln lassen.

Bevor die Mischung zu fest wird, von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Langsam das Vanillearoma und die Eier unterrühren.

Backofen auf 150 Grad vorheizen.

6 Blätter des Blätterteiges in eine kleine rechteckige Auflaufform legen und jeweils mit ausgelassener Butter bestreichen. Füllung darüber gießen. Mit den übrigen 6 Blättern bedecken und ebenfalls mit Butter bestreichen.

Das oberste Blatt mit einem scharfen Messer einschneiden und die Portionen markieren. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Sirup 4 Gläser Zucker im Wasser erhitzen. 10 Minuten kochen, dann Zitronensaft, Zitronenschale und Vanillinzucker zugeben.

Den noch heißen Auflauf mit dem Sirup übergießen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grießauflauf mit Obst

Dessert

Zutaten

250 ml Vollmilch
40 g Butter
50 g Zucker
1 Vanilleschote
80 g Weichweizengrieß
3 Eier
1 TL Butter für die Form
120 g Weißbrot (6 Scheiben)
200 g Obstkompott
2 Äpfel
2 Birnen
2 EL Zucker
1 EL Puderzucker

Zubereitung

Die Milch mit der Butter und dem Zucker in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, auskratzen und das Vanillemark zufügen. Die Hitze reduzieren und den Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Die Mischung bei schwacher Hitze einige Minuten ausquellen lassen.

Die Grießmasse aufkochen lassen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und in eine Schüssel geben. Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und das Eigelb unter den Grieß rühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die Grießmasse rühren.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Etwa 1 cm hoch von der Grießmasse einfüllen. Die Weißbrotscheiben darauf legen und das abgetropfte Obstkompott darüber verteilen.

Die restliche Grießmasse darauf verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Nach etwa 20 Minuten die Temperatur auf 160 Grad zurückdrehen. Inzwischen die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Etwa 250 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen. Die Apfel- und Birnenspalten dazu geben und einige Minuten bissfest garen.

Das Kompott in zwei Schälchen verteilen und etwas abkühlen lassen.

Den Auflauf aus dem Bratenrohr nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit dem Kompott servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grießbrei mit Rumtopf-Früchte

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

Grießbrei
2 Eier
125 g Grieß
Orangenabrieb
1 Vanilleschote
6 EL Zucker
1 l Milch

Rumtopf-Früchte

500 g gemischte Tiefkühl-Kirschen und -Blaubeeren
150 ml Rum
2 EL Honig

Zubereitung

Grießbrei

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Milch mit der Vanille aufkochen. Grieß unter Rühren hinzugeben, Orangenabrieb und Eiweiß dazugeben. Mit dem Zucker je nach Geschmack verfeinern.

Rumtopf-Früchte

Honig in der Pfanne karamellisieren lassen. Erst die Kirschen dazugeben, nach 10 Minuten die Blaubeeren hinzugeben. Rum zugießen, alles kurz flambieren und zum Grießbrei servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grießflammeri mit warmen Kirschen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1/4 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 90 g Grieß
- 5 - 6 EL Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 1/8 l Sahne
- 1 Tütchen Puddingpulver
- 1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Milch kurz aufkochen, Vanilleschote ausschaben, das Mark in die Milch geben und den Grieß dazugeben. Anschließend quellen lassen - die Masse darf nicht zu flüssig sein, soll schon etwas Konsistenz haben. Danach 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen.

Nun die Gelatine in etwas Wasser einweichen, Eier trennen und das Eigelb in die Masse rühren. Danach die Gelatine ebenfalls einrühren. Masse nochmals abkühlen lassen. Eiweiß aufschlagen und den Zucker unterschlagen. Die Sahne halb steif schlagen und zusammen mit dem Eischnee unter die abgekühlte Masse mischen. Die Masse in eingebuterten Förmchen gute 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Kirschen im Topf aufkochen lassen und das Puddingpulver dazugeben - evtl. reicht auch eine halbe Tüte Puddingpulver, je nach gewünschter Konsistenz.

Die Förmchen vor dem Stürzen ganz kurz in ein Wasserbad stellen, dann geht der Grießflammeri leichter aus der Form. Mit der Kirschsoße anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grießknödel mit Birnen im Gewürzsud

Dessert

Zutaten

Grießknödel:

500 ml Milch
3 EL Zucker
etwas Butter
Salz
Zitronenschalenabrieb
Vanillemark
130 g Grieß
2 Eier
120 g Butter
50 g Semmelbrösel

Birnen im Weinsud:

3 Birnen, geschält, in Spalten geschnitten
4 cl Holunderblütensirup
250 ml Weißwein
250 ml Birnensaft (alternativ Apfelsaft)
ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Belieben
etwas Zitronenschale

Vanillesoße:

250 ml Milch
2 Eigelb
2 EL Zucker
1 ausgekratzte Vanillestange
½ TL Maisstärke
4 Eiweiß, steif geschlagen

Heidelbeerkompott:

250 ml Johannisbeersaft
½ EL Maisstärke
50 g Zucker
250 g Heidelbeeren, TK-Ware

Grießknödel mit Birnen im Gewürzsud

Dessert

Zubereitung

Milch mit Zucker, Butter, Salz, Zitronenabrieb und Vanillemark aufkochen. Grieß einstreuen und abbrennen (abbrennen bedeutet, den Grieß solange zu rühren, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Haut bildet). Eier einzeln mit dem Handrührgerät unterrühren und eine Stunde kalt stellen.

Kleine Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben, ca. 10 bis 12 Minuten ziehen lassen. Butter zerlassen, Semmelbrösel darin hellbraun rösten. Knödel darin schwenken und auf den Birnen anrichten.

Weißwein, Birnensaft, Vanilleschote, Zitronenschale und Holunderblütensirup aufkochen. Birnenspalten dazugeben und nicht zu weich dünsten. Birnenspalten kalt stellen.

Eigelb mit Zucker und Maisstärke verrühren. Vanilleschote in der Milch aufkochen, auf das Eigelb geben und über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Vanillesoße etwas erkalten lassen und Eiweiß unterheben.

Ein paar EL Johannisbeersaft mit der Stärke anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen und Maisstärke mit Saft dazugeben, bis die Masse andickt. Dann Heidelbeeren dazugeben, kurz umrühren.

Birnenspalten auf einen Teller platzieren, Heidelbeerkompott und Vanillesoße anrichten und die Knödel draufsetzen.
Dazu passt Vanilleeis oder Pistazieneis!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grießschnitten mit Rhabarber

Dessert

Zutaten

- 1 Prise Salz
- 5 EL Zucker
- 250 g Maisgrieß (Polenta)
Fett für die Form
- 750 g Rhabarber
- 1/4 l Kirschsaff
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- 1 Ei
- 3 - 4 EL Paniermehl
- 3 EL Butter/Margarine
- 1 EL Mandelblättchen

Zubereitung

1 l Wasser, Salz und 2 EL Zucker aufkochen. Grieß einrühren, bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ausquellen. 5 Minuten ruhen lassen und in eine gefettete Form streichen. Auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Kirsch und Zitronensaft erhitzen. 3 EL Zucker zufügen. Rhabarber darin ca. 5 Minuten dünsten. Stärke und etwas Wasser glatt rühren. Kompott damit binden. Abkühlen lassen.

Grieß auf ein Brett stürzen, in Quadrain Paniermehl wenden. 2 EL Fett erhitzen, Schnitten darin goldbraun braten. 1 EL Fett erhitzen. Mandelblättchen darin rösten.

Grießschnitten mit Kompott anrichten. Mandelbutter darüber geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Halbgefrorenes vom Lübecker Marzipan mit

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1/2 Packung Amarettini
- 1 Ei
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 4 Marzipan-Cappuccino
- Portionsbeutel
- 2 Becher Sahne (à 200 ml)
- 100 g Bitterschokolade, fein gehackt
- 2 Packungen gefrorene Erdbeeren
- 1 Packung frische Blaubeeren
- 5 frische Erdbeeren
- 5 kleine Zartbitter-Täfelchen
- 1 Tafel weiße Schokolade, geraspelt

Zubereitung

Amarettini etwas zerkleinern. Ei und Eigelb mit 20 g des Zuckers im heißen Wasserbad cremig aufschlagen und Marzipan-Cappuccinopulver unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Eimasse heben. Zerkleinerte Amarettini und zerhackte Bitterschokolade unterziehen. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte viereckige Form füllen und in der Tiefkühltruhe am besten über Nacht gefrieren lassen.

Gefrorene Erdbeeren antauen und mit einem Stabmixer pürieren. Auf den Tellern ein Bett aus Erdbeer-Mousse formen, frische Erdbeeren und Blaubeeren als Dekoration dazu geben. Semifreddo aus der Form nehmen, Folie abziehen, in Stücke schneiden und auf dem Erdbeerbett anrichten. Kleine Schokotäfelchen als "Segel" in das Halbgefrorene stecken, Teller mit geraspelter weißer Schokolade anrichten und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Heidelbeer-Auflauf

Dessert

Zutaten für 4 Personen

250 g TK-Blätterteig
600 g Heidelbeeren
1 Vanilleschote
250 g Mascarpone
4-5 EL Zucker
1 TL Zitronenabrieb
4 EL Creme double

Zubereitung

Blätterteig nebeneinander auftauen lassen. Mit etwas Wasser bepinseln, übereinanderlegen und zu zwei Rechtecken passend zu den gebutterten Auflaufformen ausrollen. Formen damit auslegen.

Heidelbeeren verlesen, sorgfältig waschen, auf Küchentuch abtrocknen und auf dem Blätterteig verteilen. Eine Handvoll Beeren für die Garnitur beiseitelegen.

Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mascarpone mit Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark und Creme double verrühren, gleichmäßig über die Früchte verteilen. Im vorgeheizten Ofen 12-15 Min. gratinieren.

Mit frischen Beeren garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Herbstlicher Apfeltraum

Dessert

Zutaten für 5 Personen

einige frische Herbstäpfel
Vanillezucker nach Bedarf

500 ml Sahne
1 Becher Crème fraîche
1 Becher Sahnequark
Sahnesteif nach Bedarf

Garnitur:

ein paar frische Feigen
ein wenig Eierlikör

Zubereitung

Die Äpfel zu einem Apfelkompott mit Vanillezucker abkochen und abkühlen lassen.

Dann die Sahne mit der Crème fraîche, dem Sahnequark, Vanillezucker und Sahnesteif fest mit dem Rührgerät verschlagen.

Anschließend das Kompott und die Creme abwechselnd im Glas auffüllen und mit Eierlikör garnieren.

Das Ganze über Nacht kaltstellen und am nächsten Tag kühl servieren. Mit einer frischen Feige dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 8 Portionen

- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 l Milch
- 8 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 900 ml Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
- 1 EL Speisestärke
- 4 EL Rum
- 1 TL Zimt
- 500 g Schlagsahne
- 100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Den Pudding nach Anleitung kochen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 300 ml Saft aufkochen.

3 EL Saft mit der Speisestärke vollständig verrühren. In den kochenden Saft einrühren und binden lassen.

Die Kirschen in eine große Glasschüssel geben und den gebundenen Saft darüber geben. Zimt nach Belieben zufügen und alles gut vermischen. Die Masse abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Schokolade raspeln und bis auf einen kleinen Rest mit der Schlagsahne mischen.

Den abgekühlten Pudding mit dem Rum vermischen und die Sahne unter den Pudding heben, so dass eine homogene Masse entsteht.

Die Pudding-Sahne-Masse über die Kirschen geben. Die restliche Schokoladenraspeln drüberstreuen. Eventuell mit Minze und Pistazien verzieren.

Kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeergrütze und Vanillesahne

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Himbeergrütze:

300 g Himbeeren
100 ml Himbeersirup
40 g Zucker
1 EL Himbeergeist
100 ml Wasser
25 g Sago

Vanillesahne:

250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Tüte Bourbon-Vanille

Zubereitung

Für die Himbeergrütze Wasser zum Kochen bringen und das Sago einstreuen. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Danach den Himbeersirup zugießen und den Zucker einstreuen. Dann nochmals aufkochen. Zum Schluss die Himbeeren unterheben und mit dem Himbeergeist abschmecken.

Für die Vanillesahne alle Zutaten zusammen steif schlagen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Sahne-Joghurt-Dessert

Dessert

Zutaten für 4 Personen

500 g TK-Himbeeren
1/2 l Sahne
2 Packungen Sahnesteif
2 Becher Naturjoghurt
1 Packung brauner Rohrzucker

Zubereitung

Himbeeren tiefgefroren in eine große Glasschüssel füllen.

Sahne mit Sahnesteif gut steif schlagen.

Naturjoghurt zunächst in einer kleinen Schüssel cremig rühren und dann unter die Sahne heben und gut einrühren.

Diese Mischung auf die Himbeeren geben und glatt streichen.

Nun den Rohrzucker großzügig in einer richtig dicken Schicht (mind. 1 cm) auf die Masse streuen.

Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Gekühlt servieren und nicht umrühren!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Schichtspeise

Dessert

Zutaten

5 Becher Schmant
1 Becher Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 kg Tiefkühl-Himbeeren
Rohrzucker

Zubereitung

Eine Auflaufform zu 3/4 mit den Himbeeren füllen. Sahne schlagen, mit dem Schmant vermischen und mit dem Vanillezucker verfeinern. Danach über den Himbeeren verteilen.

Zum Schluss eine Schicht Rohrzucker darüber streuen.

Vor dem Servieren den Rohrzucker 1/2 Stunde einziehen lassen, am besten im Kühlschrank.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeertiramisu

Dessert

Zutaten für 8 Personen

- 500 g Mascarpone
- 250 g Joghurt
- 60 g Staubzucker
- 2 Blatt Gelatine
- 500 g Himbeeren
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Biskotten

Zubereitung

Mascarpone mit Joghurt und Staubzucker glatt rühren. Gelatine einweichen und in die Creme einrühren. Himbeeren mit Vanillezucker vorsichtig vermengen. Eine Lage Biskotten in eine mit Folie ausgelegte Form legen und mit Himbeergeist beträufeln. Eine Schicht Creme darauf und mit Himbeeren bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist. Mit einer Schicht Biskotten abschließen, mit Himbeergeist beträufeln und mit einer Frischhaltefolie abgedeckt ca. 12 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Dann stürzen, die Folie abziehen und mit ein paar Himbeeren und Staubzucker garnieren.

Tipp: Die Gelatine ist nicht unbedingt notwendig, dann ist die Masse zwar nicht so fest, dafür aber cremiger.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Joghurt-Minze-Creme auf Kirschen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1 Glas Sauerkirschen
100 g Schoko-Minz-Täfelchen
200 ml Sahne
400 g Naturjoghurt
1 EL Vanillezucker
50 g Zucker
Minzeblättchen

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen.

5 Schoko-Minz-Täfelchen beiseite legen, den Rest hacken.

Sahne steif schlagen, Joghurt, Vanillezucker und Zucker gut verrühren und unter die Sahne heben. Anschließend die gehackten Täfelchen untermischen.

5 Kirschen für die Garnitur beiseite legen, die übrigen in Dessertschalen verteilen. Nun die Sahnecreme darauf geben und mit den restlichen Täfelchen und Kirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kaffee-Karamell-Dessert

Dessert

Zutaten

- 1/4 l frisch gekochter Bohnenkaffee
- 3/4 l Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver "Karamell-Geschmack"
- 1 Päckchen Puddingpulver "Sahne-Geschmack"
- 2 EL Zucker
- 1 Eiweiß
- 1 Orange
- Zitronenmelisse
- Mokkabohnen zum Verziern

Zubereitung

Kaffee und 1/4 l Milch mischen. 5 EL davon abnehmen und das Karamell-Pulver damit glatt rühren. Den Rest des Milchkaffees aufkochen lassen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen lassen und unter Rühren etwa eine Minute köcheln lassen. Mit etwa einem Esslöffel Zucker abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen und die Hälfte davon unter den Pudding rühren.

Das Sahne-Pulver mit 5 EL der übrigen Milch glatt rühren. Den Rest der Milch aufkochen lassen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen und unter Rühren etwa eine Minute köcheln. Mit etwa einem Esslöffel Zucker abschmecken und den Rest des Eischnees unterrühren.

Sechs Förmchen kalt ausspülen und die beiden Puddingsorten darin einschichten. Etwa sechs Stunden kühl stellen.

Den Pudding aus den Förmchen mit einem Messer vom Rand her lösen und auf ein Dessert-Schälchen stürzen.

Die Orange in Scheiben schneiden. Die Kaffee-Karamell-Desserts mit Orangenscheiben, der Melisse und den Mokkabohnen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kaffeeparfait mit Schaum von gerösteten

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1 EL Kaffeebohnen
170 g Sahne
50 g Zucker
50 ml starker Kaffee
2 Eigelbe
1 TL Puderzucker
gemahlener Kardamom oder Zimt zum Bestäuben
evtl. 1 EL Rum

Zubereitung

Die Kaffeebohnen ca. 1 bis 2 Minuten in einer Pfanne ohne Fett rösten. In 50 g kalte Sahne geben und zugedeckt mindestens 2 Stunden - besser über Nacht - im Kühlschrank ziehen lassen.

Zucker mit dem Kaffee im Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Eigelbe in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Den gesüßten Kaffee zufügen und die Creme hellschaumig aufschlagen. Die Masse in der Schüssel im eiskalten Wasserbad kalt schlagen und - nach Belieben - einen Esslöffel Rum zugeben. Die restliche Sahne steifschlagen und nach und nach unter den Eier-Kaffeeschaum heben.

Diese Schaummasse in 8 Tassen oder andere Behältnisse zum Stürzen füllen, dabei noch Platz für das spätere Sahnehäubchen lassen und eine Stunde, besser über Nacht, ins Tiefkühlfach stellen.

Die vorbereitete Kaffeesahne durch ein Sieb gießen, den Puderzucker dazusieben und alles weich schaumig aufschlagen.

Die Tassen mit dem Geeisten 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen, die geschlagene Sahne darauf verteilen und mit Kardamom oder Zimt bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 8 Portionen

1 Vanilleschote
50 g Zucker
600 ml Milch
150 g Rundkornreis
2 Eigelb
50 g Zucker
200 ml Milch
4 Blatt Gelatine
200 ml Rahm

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, mit den herausgekratzten Samen und dem Zucker zu den 600 ml Milch in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen. Den Reis in die Milch einrieseln lassen. Auf kleinem Feuer unter häufigem Umrühren Milchreis brennt gerne an 30 Minuten weich kochen. Die Vanilleschote entfernen und den Reis beiseite stellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker (50 g) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die 200 ml Milch aufkochen. Unter Rühren zur Eicreme gießen. In den Topf zurückgeben und unter Rühren nochmals kurz vors Kochen bringen. Sofort vom Feuer ziehen und durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Sobald sie zusammengefallen ist, ausdrücken und in der noch heißen Eicreme unter Rühren auflösen. Die Creme mit dem gekochten Reis mischen. Unter gelegentlichem Umrühren auskühlen lassen.

Sobald die Masse dem Rand entlang zu gelieren beginnt, den Rahm steif schlagen und unter die Reismasse ziehen. Diese in eine kalt ausgespülte Puddingform füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen und den Pudding dem Rand entlang mit einem Messer lösen. Auf eine Platte stürzen. Nach Belieben mit einem Fruchtkompott oder einer Fruchtsauce servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kaiserwaffeln mit Milchreis

Dessert

Zutaten für 5 Personen

250 g Butter
500 g Mehl
4 Eier
250 g Zucker
1 Packung Backpulver
4 Packungen weißer Vanillezucker
2 Packungen brauner Vanillezucker
1/4 l Sprudelwasser
250 g Marzipanrohmasse
Milchreis:
3 Becher fertiger Milchreis
400 ml Sahne
4 Packungen weißer Vanillezucker
2 Packungen Sahnesteif

Zubereitung

Butter und Zucker zusammen schaumig schlagen und nach und nach die restlichen Zutaten zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und daraus goldbraune Waffeln backen.

Für den Milchreis die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif zusammen aufschlagen und unter den Milchreis heben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisierte Mangos 1

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

250 ml Schlagsahne
50 g Kokosmakronen
2 große, reife Mangos
2 EL Limettensaft
ca. 125 g brauner Zucker
30 g Butter
5 cl brauner Rum

Zubereitung

Die Schlagsahne steif schlagen. Die Kokosmakronen klein schneiden und unter die Sahne heben. Kalt stellen.

Die Mangos schälen. An jeder Seite der Steine zwei dicke Stücke schneiden. Das restliche Fruchtfleisch mit dem Limettensaft und ca. 2 EL Zucker pürieren..

Die Schnittflächen der Mangos in den restlichen Zucker tauchen. Dann eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Mangos mit dem Zucker nach unten in die Pfanne geben. Den Zucker karamellisieren lassen, die Butter hinein geben und dann mit dem Rum ablöschen.

Zum Servieren die Mangos mit der Zuckerseite nach oben auf eine Platte legen und Sahne und Mangopüree auf die Mangohälften verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisierte Mangos 2

Dessert

Zutaten

250 ml Schlagsahne
50 g Kokosmakronen
2 große, reife Mangos
2 EL Limettensaft
ca. 125 g brauner Zucker
30 g Butter
5 cl brauner Rum

Zubereitung

Die Schlagsahne steif schlagen. Die Kokosmakronen klein schneiden und unter die Sahne heben. Kalt stellen.

Die Mangos schälen. An jeder Seite der Steine zwei dicke Stücke schneiden. Das restliche Fruchtfleisch mit dem Limettensaft und ca. 2 EL Zucker pürieren..

Die Schnittflächen der Mangos in den restlichen Zucker tauchen. Dann eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Mangos mit dem Zucker nach unten in die Pfanne geben. Den Zucker karamellisieren lassen, die Butter hineingeben und dann mit dem Rum ablöschen.

Zum Servieren die Mangos mit der Zuckerseite nach oben auf eine Platte legen und Sahne und Mangopüree auf die Mangohälften verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisierte Orangen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

5 Orangen
1,25 EL Rohrzucker
5 TL Butter
30 ml Grand Marnier
0,3 l Orangensaft
60 g Kuvertüre, Zartbitter
3 frische Feigen
5 Blätter frische Minze

Zubereitung

Die Orangen schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Diese in 2 EL Butter scharf von beiden Seiten anrösten und warmstellen.

Zucker in der Pfanne zergehen lassen, mit Orangensaft ablöschen und Grand Marnier zugeben. Das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen, mit der restlichen Butter abbinden und über die Orangenscheiben geben.

Mit der geraspelten oder geschnittenen Schokolade, den Minzblättern und jeweils einer halben frischen Feige garnieren. Tipp: Die Schokolade vorher ins Eisfach stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisierte Pfirsiche mit Vanille-Amaretto

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 5/2 Pfirsich
- 10 TL Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- Amaretto oder Amaretto-Sirup
- 5 Pfefferminzblätter

Zubereitung

Die Pfirsiche von oben nach unten halbieren, Steine entfernen und mit der Schnittfläche in einer heißen Grillpfanne für 5-10 Minuten anbraten, bis die typischen Grillspuren entstehen. Die Früchte jetzt mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form legen.

Zucker mit dem Mark der Vanilleschote mischen und auf den Pfirsichen verteilen, einen Löffel Amaretto darüber träufeln und für etwa 10 Minuten im Backofen grillen.

Anrichten, mit einem Pfefferminzblatt garnieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisierter Milchreis mit Banane

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 500 ml Milch
- 2 Vanilleschoten
- 3 EL Zucker
- Schale von 1 unbehandelten Orange
- 125 g Rundkornreis
- 2 Bananen
- 2 EL brauner Rum
- 6 EL brauner Zucker

Zubereitung

Milch, das ausgekratzte Mark der beiden Vanilleschoten, Zucker und abgeriebene Orangenschale aufkochen, dann den Reis unterrühren und bei milder Hitze mindestens 30 Minuten quellen lassen. Dabei öfter umrühren. Danach den Reis in Schälchen füllen und glattstreichen.

Anschließend die Bananen schälen, erst längs und dann quer halbieren und in Rum wenden. Je 2 Stücke auf den Reis legen und mit braunem Zucker bestreuen.

Zum Schluss mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, kurz abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karamellisiertes Obst mit Kokoscreme

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 Ananas
- 5 Bananen
- 1 Mango
- 4 Pfirsiche
- 150 g brauner und weißer Zucker (gemischt)

Kokoscreme

- 200 ml Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- 150 g Vanillepudding
- 5 EL Kokoslikör
- 5 EL Kokosraspeln
- 2 Pakete Kokos-Schokoriegel zum Garnieren

Zubereitung

Das Obst schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der flachen Seite nach oben auf einen Teller legen. Die beiden Zuckersorten miteinander mischen und das Obst dick damit bestreuen. Mit einem handelsüblichen Bunsenbrenner den Zucker auf den Früchten karamellisieren, bis er eine schöne braune Farbe angenommen hat.

Für die Kokoscreme die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Pudding, den Kokoslikör und die Kokosraspeln unter die Sahne heben. Dann die Masse in kleine Förmchen geben und vor dem Servieren mit klein gehackten Kokos-Schokoriegeln bestreuen. Gemeinsam mit dem Obst auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Karibische Törtchen

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 400 ml Kokosmilch (ungesüßt)
Mark von einer Vanilleschote
- 100 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
- 300 g Tiefkühl-Blätterteig
Mehl
- 2 Pink Grapefruits
- 180 ml Grapefruitsaft
- 1 Packung Dessertsoßenpulver Vanille (ohne Kochen)
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Kokosmilch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Schlagsahne und Vanille-Puddingpulver verrühren, in die kochende Kokosmilch rühren, erneut gut aufkochen. In eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Blätterteig auftauen lassen.

Blätterteigplatten aufeinander legen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 45 x 35 cm groß ausrollen. 12 Kreise von 11 cm Durchmesser ausschneiden, in die gefetteten Mulden eines Muffin-Blechs legen. Die Creme einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf einem Rost direkt auf dem Ofenboden ca. 15 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Pink Grapefruits so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dritteln. Grapefruitsaft und Dessertsoßenpulver verrühren und die Grapefruitstücke untermischen.

Törtchen mit Puderzucker bestäuben und mit dem Kompott servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Birnen-Auflauf

Dessert

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Birnen
12 Scheiben Weißbrot
300 g franz. Weichkäse
200 ml Weißwein
200 g saure Sahne
2 Eier
100 g Butter
100 ml Milch
100 g Salami
2 EL Paniermehl
Salz
weißer Pfeffer
1 gemahlene Muskatnuss
Messerspitze
1 gemahlener Zimt
Messerspitze

Zubereitung

Den Weichkäse grob, die Salami fein würfeln. Eine große Auflaufform ausfetten, mit 6 Scheiben Weißbrot auslegen und mit 100 ml Wein beträufeln.

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Hälfte der Früchte auf das Weißbrot legen. Jeweils die halbe Menge Käse- und Salamiwürfel auf den Birnen verteilen und mit dem restlichen Weißbrot bedecken. Diese Brotschicht ebenfalls mit dem restlichen Wein beträufeln. Die Schichtung mit Birnen und Salami wiederholen.

Eier, Sahne und Milch mit einem Schneebesen verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und über den Auflauf geben. Zuletzt den restlichen Käse auf den Auflauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für circa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Nach der angegebenen Zeit Butterflöckchen und Paniermehl auf dem Auflauf verteilen. Für weitere 15 Minuten backen bis die Oberfläche knusprig braun ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käseküchlein mit Orangen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1/2 Päckchen Puddingpulver
- 1 Vanillezucker
- 2 Eier
- 5 kleine Kuchenförmchen

Orangen:

- 5 Orangen (auch Blutorangen)
- 100 g Zucker
- 50 ml Calvados
- 100 ml Weißwein

Deko:

- Pistazien
- Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Kuchen zu einem Teig verrühren, in kleine Kuchenförmchen geben und bei mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten backen. Die Backofentür geschlossen halten und die Törtchen im Backofen langsam erkalten lassen.

Die Orangen schälen, die Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Zucker im Topf karamellisieren, mit Calvados, Saft und Wein ablöschen und langsam reduzieren lassen. Die Marinade über die Orangenfilets geben und einige Stunden ziehen lassen.

Die Törtchen zum Servieren mit Puderzucker bestreuen. Die Orangen daneben anrichten und mit gehackten Pistazien bestreuen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

250 g Mehl
250 g Quark
125 g Butter
1 Ei zum Bestreichen
100 g geriebener Edamer Käse
Sesamkörner
Mohn zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Quark hineingeben, Butter in Flöckchen an den Rand setzen. Von außen nach innen zu einem Teig verkneten.

In Folie verpackt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit runden Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit verquirltem Ei bestreichen und eine Hälfte mit Käse bestreuen. Die andere Hälfte darüberklappen, mit Ei bestreichen und mit Sesamkörnern oder Mohn bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschcappuccino

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

500 g frische Kirschen
Butter und Zucker nach Bedarf zum Karamellisieren
4 - 6 Löffelbiskuits
500 ml Milch
2 EL Honig
1/2 TL Zimtpulver
50 g Marzipan
4 cl Strohrum

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen. In einem Topf mit Butter und Zucker karamellisieren lassen. Mit dem Rum ablöschen und flambieren. Währenddessen die Löffelbiskuits grob zerkleinern und in Gläser füllen. Die Kirschen über die Biskuits füllen. Für den Schaum die Milch mit Honig, Zimt und Marzipan erhitzen aber nicht kochen. Mit einem Mixstab aufschäumen und den Schaum über die Kirschen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch–Clafoutis mit Joghurt-Mousse

Dessert

Zutaten

2 EL Butter
500 g dunkle Herzkirschen (oder ein Glas Schattenmorellen)
100 g Zucker
4 Eier (mittelgroß)
Salz
60 g Mehl
250 ml Milch
60 ml Kirschwasser
Puderzucker

Joghurt-Mousse:

200 ml Sahne
300 g Joghurt
1 Vanilleschote
2 Eiweiße
Saft von 1 Orange
Saft von 1 Zitrone
1 Tüte Agartine

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Porzellan- oder Tonform von 25 cm Durchmesser mit 1 EL Butter einfetten. Die Kirschen dicht an dicht in die Form legen.

In einer Schüssel Zucker, Eier und etwas Salz mit einem Quirl schaumig rühren. Das Mehl darauf sieben und mit dem Schneebesen verrühren. Milch und Kirschwasser mit dem Schneebesen einrühren. Den Teig über die Kirschen geben und das Ganze mit 1 EL Butter in Form von Flöckchen belegen.

Den Kuchen etwa 25 Minuten backen, bis er golden gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Für das Joghurt-Mousse 1 Töpfchen Sahne aufkochen. 1 Tüte Agartine unterrühren und leicht abkühlen lassen. Dann 300 g cremig gerührten Joghurt hinzufügen. 1 Vanilleschote auskratzen. 2 ganz frische Eiweiße steif schlagen. Je 4 EL Orangensaft und Zitronensaft hinzugeben. Alles unterheben und über Nacht kalt stellen.

Den Kirschkuchen lauwarm mit Joghurt-Mousse und mit fertiger oder selbst eingemachter Holundersoße (Früchte kochen, passieren, zuckern und mit etwas Zitronensaft abschmecken) servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschenmichel

Dessert

Zutaten

6 Brötchen vom Vortag
375 ml Milch
4 Eier
80 g Butter
120 g Zucker
1 Prise Zimt
Abrieb einer halben Zitrone
850 g Kirschen mit Stein
80 g Weckmehl
Butter zum Ausfetten
Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Weiche Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und nach und nach die Eigelb zugeben. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen.

Buttermasse, Eischnee, Zimt, Zitronenabrieb und Kirschen unter die eingeweichten Brötchen mischen.

Eine konische Kuchenform mit Butter ausfetten und mit Weckmehl bestreuen. Die Masse einfüllen und ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.
Den Kirschenmichel noch lauwarm aus der Form stürzen und nach dem Erkalten mit Puderzucker abstauben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschentschu

Dessert

Zutaten

200 g Weißbrot
20 cl Milch
40 g Butter
4 Eier
90 g Zucker
80 g Mandeln gemahlen
1 Spur Zimt
600 g Kirschen entsteint

Zubereitung

Das Brot zerkleinern, die Milch erhitzen und das Brot darin einige Minuten ziehen lassen. Die Butter zerlassen, Eier trennen, Eigelbe, Butter und Zucker miteinander verrühren, bis die Masse hell ist.

Mandeln und Zimt darunter mischen, das eingeweichte Brot fein zerdrücken und zugeben. Die Kirschen sachte beifügen und alles miteinander mischen.

Die Eiweiße schaumig schlagen und sorgfältig darunter ziehen. In gefettete 24-26 cm Springform geben und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 50 Minuten backen, aus der Form trennen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

6 altbackene Brötchen
1/4 l Milch
3 Eigelbe
3 EL Zucker
etwas Zimt
2 EL Weckmehl
3 EL geriebene Mandeln
ca. 1 kg Kirschen
3 Eiweiße
Fett für die Form
Weckmehl für die Form
Butter

Zubereitung

Die Milch erhitzen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in der heißen Milch aufquellen lassen.

Nach dem Abkühlen Eigelbe, Zucker, Zimt, Weckmehl und Mandeln zu den Brötchen geben und alles gut miteinander vermischen.

Die Kirschen hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Nun das Ganze in eine gefettete, mit Weckmehl bestreute Auflaufform geben.

Nach Belieben mit Zucker, Zimt und Weckmehl bestreuen und Butterflöckchen darauf setzen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad langsam ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kiwi-Parfait

Dessert

Zutaten

300 g Kiwis
300 ml Vollmilchjoghurt
100 g Sahne
200 g Zucker
2 Eigelb

Zubereitung

Kiwis schälen, pürieren, mit dem Joghurt vermischen und 100 g Zucker unterrühren.

Die Masse kräftig aufschlagen, bis die Mischung cremig wird. Dann weitere 50 g Zucker mit etwas Wasser aufkochen und die Masse so lange köcheln lassen, bis sie langsam karamellisiert.

Karamellmasse unter schnellem Rühren in die Eigelbmischung schlagen, bis eine glatte Masse entsteht.

Dann alles mit der Kiwi-Joghurt-Masse verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Ins Gefrierfach stellen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

20-30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Knusprige Beeren

Dessert

Zutaten

- 3 Becher süße Sahne
- 3 Becher Schmant
- Zucker
- 1 Beutel Tiefkühl-Himbeeren
- 1 Tüte Mandelblätter

Zubereitung

Die Mandelblätter ohne Fett mit viel Zucker in einer Pfanne vorsichtig karamellisieren, bis sie leicht zusammenkleben und eine braune Farbe angenommen haben, dabei ständig rühren.

Die drei Becher Sahne mit zwei Esslöffeln Zucker sehr steif schlagen. Etwa einen halben Beutel der Himbeeren zuckern. Den Schmant unter die Sahne heben abschmecken.

Die Dessertgläser zu einem Drittel mit den gesüßten Himbeeren füllen, anschließend mit der Sahne-Schmant-Creme auffüllen und kurz vor dem Servieren die Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokos-Milchreis mit Mangokompott

Dessert

Zutaten

250 g Milchreis
400 ml ungesüßte Kokosmilch
500 ml Milch
Salz
100 g Zucker
2 - 3 EL Kokosraspel
2 reife Mango
3 EL brauner Zucker
Abrieb von einer Zitrone
etwas Limettensaft

Zubereitung

Milchreis, Kokosmilch, Milch, 1 Prise Salz, Zucker und Zitronenschale kalt aufsetzen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann zugedeckt bei milder Hitze 40 Minuten quellen lassen, dabei öfters umrühren. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein und in kleine Spalten schneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren, Mango dazugeben und mit Limettensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Warm zum Reis servieren.

Kokosraspel zum Milchreis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokosnusskuchen mit Ouzo-Sahne und

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 8 Eier
- 250 g Butter
- 2 Tassen Zucker
- 2 Packungen Backpulver
- 2 Packungen Vanillezucker
- 2 Tassen Milch
- 200 g Kokosraspel
- 4 Tassen Mehl
- 3 Tassen Wasser für den Sirup
- 3 Tassen Zucker für den Sirup
- 1/2 Zitrone

Ouzo-Sahne:

- 250 ml Sahne
- Ouzo
- Vanillezucker

Griechische Käseauswahl:

- grüne Weintrauben
- 1 griechischer geräucherter Käse
- 4 verschiedene griechische Ziegen-/ Schafskäsesorten

Zubereitung

Für den Kuchen die Eier, Butter, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Milch verrühren. Dann die Kokosraspeln zufügen und zum Schluss das Mehl. Das Ganze zu einem lockeren Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 30 Minuten in einer passenden Springform (Durchmesser ca. 23 cm) backen.

Für den Sirup das Wasser und den Zucker aufkochen. Zitrone in Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten mitköcheln lassen. Wenn der Kuchen lauwarm ist, den Sirup darüber gießen.

Sahne möglichst in einer vorher gekühlten, fettfreien Rührschüssel schlagen. Zunächst auf langsamer Stufe "anschlagen" und wenn die Sahne anfängt, dickflüssig zu werden, je nach Geschmack Ouzo und etwas Vanillezucker hinzufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokos-Panna-Cotta mit frischer Ananas und

Dessert

Zutaten

- 1 frische Ananas
- 10 - 12 frische Minzblätter
- 450 ml Kokosmilch
- 2 EL Zucker
- 25 ml Kokossirup
- 25 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- 1 EL Kokosraspeln

Zubereitung

Die Kokosmilch erhitzen und mit Zucker süßen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend hinzugeben und kurz aufkochen. Sahne und Kokossirup hinzugeben und vom Herd nehmen.

Flüssige Panna Cotta in kleine Gefäße oder Förmchen füllen und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren auf einen Teller stürzen, mit Kokosraspeln garnieren und frische Ananas dazugeben.

Für den Minzzucker frische Minzblätter und Zucker in einen Mörser geben und ca. 1 Minute kräftig zerstoßen. Den aromatischen, grünen Zucker über die Ananas streuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Küchlein mit Beeren

Dessert

Zutaten

250 g Blaubeeren
250 g Erdbeeren
3 Eier
1 Packung Bourbon-Vanillezucker
250 g Ricotta
30 g Zucker
3 EL Himbeersirup
4 EL Puddingpulver
60 g weiße Kuvertüre
30 g Butterschmalz

Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe mit Ricotta, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter eben.

Butterschmalz erhitzen und aus der Masse kleine Küchlein von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren putzen, die Erdbeeren halbieren und mit Himbeersirup marinieren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Beeren damit überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lebkuchen-Brotpudding

Dessert

Zutaten

150 g Lebkuchen, altbacken
150 g Milchbrötchen, altbacken
100 g Marzipanrohmasse
3 Eier
300 ml Milch
50 g Mandelstifte
Butter für die Form

Zubereitung

Die Lebkuchen und Brötchen würfeln. Marzipan in Stücke zupfen, mit den Eiern und Milch in einer Schüssel verrühren. Lebkuchen und Brötchenwürfel untermischen und 5 Minuten ziehen lassen.

Mandelstifte mit der Lebkuchenmischung vermengen und alles in eine gebutterte ofenfeste Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Mit etwas halbsteif geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Limoncello-Rosmarin-Creme

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 5 Blätter Gelatine
- 20 g Rosmarinnadeln
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Limoncello
- 250 ml Schlagsahne
- 200 g Sahnejoghurt
- 150 g Puderzucker
- 2 Eigelbe (mittlere Größe)
- Saft von 1 Limone

Zubereitung

Gelatine in Wasser einweichen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Mit den Rosmarinnadeln im Limoncello 4 Minuten offen kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Sahne mit Puderzucker steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit 100 g Puderzucker und dem Limonensaft im heißen Wasserbad aufschlagen, dabei etwas vom abgekühlten Gewürzsud langsam zugießen.

Jetzt die Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Die Creme abkühlen lassen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Dann erst Schlagsahne und Joghurt unterheben.

Die fertige Creme in einer Schale über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelcreme an Champagnertrüffel-Soße

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Mandelcreme

- 100 g gemahlene Mandeln
- 300 ml Sahne
- 1/3 Tasse Mandelsirup

Champagnertrüffelsoße

- 5 dunkle Champagnertrüffel
- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 100 ml Sahne

Applecrumble

- 2 Äpfel
- 2 TL Rosinen
- 4 cl Marsala
- 1 EL brauner Zucker
- 90 g Butter
- 1 TL Zimt
- 1/4 Tasse Weizenmehl
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 2/3 Tasse kernige Haferflocken

Zubereitung

Für die Mandelcreme die gemahlenden Mandeln mit der Sahne und dem Mandelsirup in einen Topf geben und unter Rühren leicht köcheln, bis die Masse anfängt zu stocken (ca. 15 Minuten). Dann in eine Form füllen und kalt stellen.

Für die Champagnertrüffelsoße die Champagnertrüffel halbieren und mit der Sahne und dem Kakaopulver in einen kleinen Topf geben. Bei kleiner Hitze langsam schmelzen.

Für den Applecrumble die Äpfel schälen und klein würfeln. Dann mit den Rosinen, dem Marsala und 1 EL braunen Zucker in eine Schüssel geben. Gut durchrühren und ca. 20 Minuten durchziehen lassen. Nun die Haferflocken, den Zimt, sie 1/2 Tasse braunen Zucker, das Mehl und die Butter in eine zweite Schüssel geben und zu Streuseln rühren. Anschließend die Apfel-Rosinenmischung in kleine Auflaufformen geben und mit den Streuseln bedecken. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen und warm servieren.

Die erkaltete Mandelcreme mit einem Esslöffel zu Nockerln stechen und auf die Teller geben. Mit der warmen Champagnertrüffelsoße und dem Applecrumble servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandel-Flammeri mit frischen Früchten

Dessert

Zutaten für 5 Personen

100 g abgezogene, geriebene Mandeln
250 ml Milch
250 g Sahne
einige Tropfen Bittermandelöl
50 g Stärkemehl
100 g Zucker
50 g grob gehackte Mandeln
diverse frische Früchte nach Wahl

Zubereitung

Die geriebenen Mandeln in eine Schüssel geben, mit Milch und Sahne übergießen, mit Bittermandelöl parfümieren und zugedeckt einige Stunden - am besten über Nacht - stehen lassen.

Die Mandelmischung durch ein feines Sieb gießen, Stärkemehl und Zucker in eine große Mikrowellenform geben und unter Rühren die Mandelmilch hinzugeben. Diese Mischung in die Mikrowelle stellen und 6 bis 8 Minuten bei 600 Watt offen kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Dann die gehackten Mandeln unter das Flammeri mischen, die Masse sofort in fünf mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen verteilen und einige Stunden kalt stellen.

Das Mandel-Flammeri auf Dessertteller stürzen und mit frischen Früchten nach Wahl garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandel-Grieß-Torte

Dessert

Zutaten für 6 Personen

125 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g gemahlene Mandeln
90 g Grieß
125 g Butterflocken
220 g Zucker
2 Eier
125 ml Milch
2 TL abgeriebene Orangenschale
60 ml Orangensaft

Zubereitung

Für die Masse Mehl, Backpulver, Mandeln, Grieß, Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis die Masse krümelig ist. Die mit Milch, Orangenschale und Orangensaft verrührten Eier hinzufügen und etwa 10 Sekunden rühren, bis die Zutaten vermengt sind. Eine Springform (Durchmesser 20 cm) fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen. Die Torte 5 Minuten in der Form stehen lassen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelhörnchen mit Ricotta-Cremefüllung

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Mandelhörnchen:

3 Teigplatten Tiefkühl-Blätterteig

Rohrzucker

Mandelblättchen

Ricotta-Cremefüllung:

2 EL Zucker

1 EL Honig

1 unbehandelte Orange

1 unbehandelte Zitrone

1 Zimtstange

80 ml trockener Weißwein

2 Blätter Gelatine

250 g Ricotta

2 EL Orangenlikör

1 Päckchen echter Vanillezucker

150 ml Schlagsahne

Süßes Pesto

3 EL Zucker

3 EL Wasser

2 Bund Basilikum

ca. 30 g geschälte Mandeln

1 Prise Vitamin-C-Pulver

Deko:

Himbeeren

weiße Schokolade, gerieben

Mandelhörnchen mit Ricotta-Cremefüllung

Dessert

Zubereitung

Für die Mandelhörnchen 3 Teigplatten Tiefkühl-Blätterteig diagonal scheiden und mit der matten Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen, danach Mandelblättchen aufstreuen und dann noch mal mit ein bisschen Zucker bestreuen. Dann bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für die Ricotta-Cremefüllung Zucker mit Honig in einem kleinen Topf kurz aufschäumen lassen. Dann die Schale einer halben abgeriebenen Orange und einer halben abgeriebenen Zitrone sowie die Zimtstange beifügen. Mit dem Saft einer halben Orange und dem Weißwein ablöschen und auf ca. ein Drittel der ursprünglichen Flüssigkeit reduzieren.

Derweil die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Wenn der Sirup auf die gewünschte Menge eingekocht ist, den Topf vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen und die leicht ausgedrückte Gelatine unterrühren - aber nicht mehr aufkochen lassen! Dann noch ein bisschen abkühlen lassen.

Ricotta abgießen und in einer Rührschüssel mit Orangenlikör, Vanillezucker und dem Sirup zu einer schönen glatten Masse verrühren. Die Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Das Ganze dann im Kühlschrank für ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Für das süße Pesto den Zucker in einem sehr kleinen Topf unter Rühren so lange im Wasser kochen lassen, bis er sich aufgelöst hat, dann etwas abkühlen lassen. Die Basilikumblätter waschen und in ein hohes Gefäß geben. Mandeln und das Zuckerwasser (Läuterzucker) hinzufügen und alles mit einem Passierstab pürieren. Eine gute Messerspitze Vitamin-C-Pulver dazugeben und verrühren (so behalten die Basilikumblätter ihre Farbe).

Vor dem Servieren die Mandelhörnchen der Länge nach aufschneiden und mit einem Spritzbeutel mit der Ricotta-Creme füllen. Nun die obere Hälfte wieder aufsetzen. Dann das Hörnchen je nach Geschmack mit Himbeeren auf einem Teller schön anrichten und die Früchte locker mit dem Pesto beträufeln. Eventuell noch mit etwas geriebener weißer Schokolade bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mango-Flan mit Himbeerkompott

Dessert

Zutaten

225 g Mangofruchtfleisch
4 Eier
2 Eigelbe
100 ml Kondensmilch
100 ml Milch 3,5 %
50 - 80 g Zucker
1 Glas Himbeeren
etwas Speisestärke

Zubereitung

Das Mangofruchtfleisch fein pürieren und anschließend mit Eiern, Eigelb, Kondensmilch, Milch und Zucker verrühren. Die Masse in Flan-Förmchen verteilen und in einem Wasserbad bei 130 Grad ca. 40 Minuten garen. Darauf achten, dass die Förmchen mindestens zur Hälfte in Wasser stehen. Nach dem Garen abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Kompott die Himbeeren vom Saft trennen. Den Saft mit etwas Speisestärke verrühren und aufkochen lassen bis er eingedickt ist. Einige Himbeeren hinzufügen und unterrühren.

Pro Teller einen Flan mittig darauf stürzen und das Kompott um den Flan herum geben. Die restlichen Himbeeren zum Garnieren auf dem Teller verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mango-Kokosnuss-Dessert

Dessert

Zutaten

- 4 reife Mangos
- 5 Eigelb
- 100 g Kokosraspeln
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 100 ml Kokosmilch
- 100 ml Milch
- 100 ml Rahm oder Sahne
- etwas Butter oder Margarine

Zubereitung

Kokosmilch, Milch, Rahm/Sahne und Kokosraspel in eine Pfanne geben.

Vanilleschote längs aufschlitzen und hinzufügen. Alles einmal unter Umrühren aufkochen lassen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Eigelb mit Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen.

Unter Rühren die heiße Kokosmilchmischung zur Eigelbmasse gießen und in die Pfanne zurückgießen. Erneut köcheln lassen bis die Masse eingedickt ist.

Gratinform fetten, Masse einfüllen und glatt streichen.

Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern trennen, in Spalten schneiden und auf der Masse dekorativ anrichten.

Dessert auf der oberen Schiene des Backofens ca. 10 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marillenknödel in Butterbröseln mit Erdbeer-

Dessert
Felix Baumgartner

Zutaten für 4 Personen

- 4 Marillen (Aprikosen)
- 4 Stück Würfelzucker
- Semmelbrösel/Paniermehl
- 100 g zerlassene Butter
- Staubzucker (Puderzucker)
- Topfenteig:
- 200 g glattes Mehl
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Topfen (Quark), 20 % Fettgehalt
- 3 - 4 EL Grieß

Mehl

Salz

Deko:

- 4 Erdbeeren
- 1 Kiwi

Zubereitung

Die Zutaten für den Topfenteig (Mehl, Salz, Ei, Topfen, Grieß, Butter) mit der Hand zusammenkneten, in Folie geben und einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann Teig rausgeben, kurz in etwas Mehl durchkneten und kleine Stücke abschneiden. Die Teigstücke flach auseinander drücken.

Die Marillenkerne entfernen und statt des Kerns ein Stück Würfelzucker hinein geben. Marille von Teig umgeben und einen Knödel formen. Die Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 12 Minuten leicht köcheln lassen.

Inzwischen 100 g Butter aufwärmen und zerlaufen lassen, und Semmelbrösel dazugeben, bis sie leicht gebräunt sind.

Die fertigen Marillenknödel darin wälzen und mit Staubzucker bestäuben. Mit Erdbeeren- und Kiwi-Stücken garnieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mascarpone-Äpfel-Kompott mit

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1,5 kg saure Äpfel (Boskop)
- 1 Vanilleschote
- Schale von 1 unbehandelte Zitrone
- 5 Blatt Gelatine
- 70 g Puderzucker
- 10 EL Calvados
- 700 g Mascarpone
- 200 Makronen
- 4 Eigelbe
- 80 g Zucker
- 70 g Kakaopulver für die Dekoration

Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Scheiben schneiden. Vanilleschote aufschneiden. Äpfel, Vanilleschote, Weißwein, Zucker, Zitronenschale im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen - die Äpfel sollen weich sein, aber nicht zerfallen. Dann im Topf kalt werden lassen und die Vanilleschote herausnehmen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann Eigelb, Puderzucker und 5 EL Calvados schaumig rühren. Die Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze auflösen und mit Schneebesen unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Dann die Mascarpone unterrühren und die Creme leicht stocken lassen. Einige Makronen grob zerdrücken und mit dem restlichem Calvados tränken.

Die Mascarpone-Creme, Makronen und Apfelkompott im Wechsel in einer Schüssel schichten, mit ganzen Makronen dekorieren und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mascarpone-Mousse mit Trauben

Dessert

Zutaten

2 EL Mandelstifte
4 EL Zucker
6 EL Mandellikör
200 g helle Trauben
200 g dunkle Trauben
2 Vanilleschoten
250 g Mascarpone
200 g Magerquark

Zubereitung

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Öl rösten. 2 EL Zucker darüber geben und schmelzen lassen. Das Ganze mit Mandellikör überschütten und abkühlen lassen.

Die Trauben halbieren, entkernen, mit der abgekühlten Mandelmasse vermischen und anschließend ziehen lassen.

Mascarpone, Quark und das ausgekratzte Vanillemark verrühren und den restlichen Zucker dazugeben.

Die Mousse auf einen Dessertteller füllen und die Trauben dazugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mascarpone-Souffle mit Birnen

Dessert

Zutaten für 4 Personen

Souffle:

- 20 g Magerquark
- 60 g Mascarpone
- 2 Eigelb
- 1 EL flüssiger Honig
- Schale und Saft von einer unbehandelten Zitrone
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- Fett für die Förmchen

Birnenkompott:

- 1 Vanilleschote
- 1/8 l Weißwein
- 2 cl Birnengeist
- 2 aromatische Birnen

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Einen großen, flachen Topf zweifingerbreit mit Wasser füllen und auf die mittlere Backofenschiene stellen.

Quark durch ein Haarsieb geben und mit Mascarpone verrühren. Eigelb, Honig, Zitronenschale sowie den Zitronensaft hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee gleichmäßig unter die Mascarpone-Creme heben.

4 Timbale-Förmchen sorgfältig einfetten und zu zwei Dritteln mit der Soufflemasse füllen. In 15 bis 20 Minuten im Wasserbad im Backofen garziehen lassen.

Für das Kompott die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen.

Das Mark mit dem Weißwein und dem Birnengeist in einem Topf aufkochen. Die Birnen schälen, in Achtel schneiden, entkernen und im Sud kurz erwärmen.

Die Birnen-Achtel fächerartig auf Tellern verteilen, mit etwas Birnensaft beträufeln und die Souffles in die Mitte stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mayonnaisetörtchen mit Kokos-Physalis-

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Mayonnaise
- 3/4 Glas Zucker
- 4 Eier
- 1/2 Glas Mehl
- 1/2 Glas Kartoffelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Sahnearoma
- 6 Kokoskonfekt-Pralinen

Kokos-Physalis-Kirschlikör-Creme

- 250 - 300 ml Sahne
- 20 Kokoskonfekt-Pralinen
- 1/2 Glas Kokosflocken
- 1/2 EL Honig
- 1 Schuss Kirschlikör
- mehrere Physalis (ca. 1 Glas)
- 1 gehäufter TL Kartoffelmehl
- 1/2 Glas Milch

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker aufschlagen und anschließend die Mayonnaise, das Mehl, das Kartoffelmehl, das Backpulver und das Sahnearoma dazugeben. Nun das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Dann Muffin-Förmchen nehmen, in die Mitte jeweils eine Kokoskonfekt-Praline setzen und den Teig darüber geben. Zum Schluss das Ganze ca. 40 Minuten bei 175 Grad backen.

Für die Kokos-Physalis-Kirschlikör-Creme die Sahne aufkochen und die Kokoskonfekt-Pralinen, die Kokosflocken und den Honig zugeben. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei die Pralinen mit einer Gabel aufbrechen bzw. zerdrücken, so dass eine cremige Masse entsteht. Anschließend das Kartoffelmehl und die Milch miteinander verrühren und zu der Creme geben. Das Ganze erneut aufkochen, vom Herd nehmen, einen Schuss Kirschlikör einrühren und die Creme kalt stellen. Zum Schluss die Physalis pürieren, zu der Masse geben und alles bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Melba Eisterrine

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

300 g Aprikosen
75 g Kristallzucker
1 - 2 EL Amaretto
400 g Himbeeren, tiefgefroren
6 EL Zucker
2 EL Himbeergeist
75 g Baisers
angeschlagene Sahne

Zubereitung

Die Aprikosen entkernen und vierteln. In einer Schüssel mit dem Zucker und Amaretto mischen und alles auf ein Blech geben.

Unter dem vorgeheizten Grill bei 220 Grad 10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in eine Kastenform von 1 l Inhalt geben, leicht andrücken und in den Froster stellen.

Die Himbeeren mit dem Zucker und Himbeergeist mischen und leicht antauen lassen. In einem hohen Gefäß fein pürieren. Das Sorbet in die Form streichen und festdrücken.

Die Baisers zerstoßen, in die angeschlagene Sahne geben und auf das Sorbet geben.

Eventuell eine Stunde in das Gefrierfach stellen und kurz vor dem Servieren aus der Form stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Milchreis-Crumble mit Nashibirnen

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 250 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 TL gemahlener Anis
- 3 TL gemahlener Ingwer
- Salz
- 160 g kalte Butter
- 500 ml Milch
- abgeschälte Schale einer unbehandelten Zitrone (bzw. den Abrieb einer Zitrone)
- 125 g Milchreis
- 2 Nashibirnen

Zubereitung

125 g Zucker mit dem Mehl, Anis, Ingwer und einer Prise Salz in der Küchenmaschine mit dem Messer durchmixen. Butter in Stückchen dazugeben und weiter mixen bis erbsengroße Klumpen entstehen. Danach kalt stellen.

Die Milch mit dem restlichen Zucker und der Zitronenschale aufkochen, Milchreis einrieseln lassen und 3 Minuten kochen. Die Nashibirnen schälen. Den Reis in eine gefettete Auflaufform geben und die Birnenspalten dazu geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Crumbles über den Milchreis mit den Nashibirnen streuen und weiter im Ofen backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Milchreispudding

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 l Milch
- 175 g Milchreis
- 100 g Zucker
- 1 Saftorange (Bio)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Prise Muskat

Zubereitung

Milch, Reis und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt unter mehrmaligem Rühren weiterkochen.

Die Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Dann die Frucht auspressen und das Puddingpulver mit dem Saft glatt rühren. Unter den Reis rühren und eine weitere Minute oder zwei kochen. Anschließend den Reis etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, unter den abgekühlten Reis heben und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnkrapfen

Dessert
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten für 6 Personen

- 1 Ei
- gut 0,4 l Milch
- 150 g Zucker
- 45 g Honig
- 250 g Mohn
- 125 g Kuchenbrösel (oder Semmelbrösel)
- Zitronenschale
- Zimt
- etwas Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

außerdem:

- 1 Rolle Blätterteig aus der Kühltruhe oder selbst gemachter Mürbeteig (vgl. Rezept Zitronentörtchen)

Zubereitung

Das Eigelb mit zwei, drei Esslöffeln Milch zum späteren Bestreichen verquirlen. Den Mohn im elektrischen Zerkacker zerkleinern.

Restliche Milch mit Zucker und Honig aufkochen, Mohn, Brösel und Gewürze einrühren. Erneut zum Kochen bringen, gründlich rühren, bis ein dicker Brei

lassen. Den Teig ausbreiten, Kreise von 6 bis 8 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Mit Eiweiß einpinseln, je einen Teelöffel Füllung auf eine Hälfte setzen, dann zu Halbmonden zusammenklappen und rundum gut zusammendrücken.

Auf Backpapier auf ein Blech setzen. Mit dem mit Milch verquirlten Eigelb einpinseln. Bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnmousse

Dessert

Zutaten

- 150 g weiße Kuvertüre
- 3 Blatt Gelatine
- 4 frische Eier
- 1 Päckchen backfertige Mohn-Zucker-Mischung (250 g)
- 400 g Schlagsahne

Zubereitung

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwei Eier und zwei Eigelb in eine Schüssel geben. In einen Topf mit siedendem Wasser stellen und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unterrühren. Flüssige Kuvertüre und die Mohn-Mischung unterrühren. Schlagsahne und die beiden restlichen Eiweiß getrennt steif schlagen.

Schlagsahne und Eiweiß unter die abgekühlte Masse heben und die Mousse mindestens drei Stunden kühl stellen.

Dazu etwas angewärmte rote Grütze und geraspelte weiße Schokolade anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnmousse an Himbeersauce

Dessert

Zutaten

- 1 - 3 Blatt weiße Gelatine
- knapp 1/8 l Milch
- 1 Päckchen echter Vanillezucker
- 75 g Mohn
- 200 g weiße Schokolade
- 4 EL Sahne
- 4 Eier
- 30 g feiner Zucker
- 1/8 l steifgeschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- Himbeersauce:
 - 250 g frische Himbeeren
 - 2 EL Zucker
 - 4 EL Himbeergeist
 - 1 Zitrone

Zubereitung

Die Gelatine muss zunächst in kaltem Wasser eingeweicht werden (Apropos: Je weniger Gelatine sie nehmen, um so weicher bleibt die Mousse). Die Milch muss zum Kochen gebracht werden, dann gibt man den Vanille-Zucker und den Mohn hinein und lässt alles ca. 10 Minuten darin quellen. Nun kommen die ausgedrückten Gelatineblätter unter die Mohnmasse. Die fein gehackte Schokolade muss gemeinsam mit der Sahne in einer Schüssel auf dem Wasserbad (oder alternativ in der Mikrowelle) schmelzen. Die Eier werden sorgfältig getrennt, wobei das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen wird. Das Salz und der Zucker kommen zum Eiweiß und alles wird noch einmal kurz durch geschlagen. Unter die weiche Schokoladenmasse gibt man das verquirlte Eigelb und den abgekühlten Mohn. Schlagsahne und Eischnee werden sodann locker unter die Mousse gezogen. Abgefüllt in Portionsgläser oder in einer Schale muss man die Mousse nun so lange kalt stellen, bis die Masse fest geworden ist.

Für die Sauce geben Sie alle Zutaten in einen Mixer und pürieren sie zu einer glatten Masse. Der Fruchtbrei wird anschließend durch ein Sieb gegeben (dies nennt man "passieren", siehe dazu auch die Erklärung vom Puppen-Starkoch Jacques-Will Neff) um die Kerne zu entfernen. Die Sauce wird dann zur kalten Mousse serviert.

Tipp: Für die Sauce sind frische und tiefgekühlte Früchte geeignet. Anstelle der Himbeeren können Sie natürlich auch andere Früchte Ihrer Wahl nehmen, wie z.B. Erdbeeren oder Johannisbeeren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

- 1 Vollei
- 3 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 4 Gelatineblätter
- 4 EL Kirschwasser
- 4 EL gemahlenen Mohn
- 2 EL aufgelöste weiße Schokolade
- 350 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Vollei, Eigelbe und Puderzucker über warmem Wasserbad aufschlagen. Die Masse anschließend über Eiswasser weiter aufschlagen.
2. Die Gelatineblätter einzeln in kaltes Wasser geben, 2 Min. aufweichen und ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in das Kirschwasser geben und bei wenig Hitze zerlaufen lassen.
3. Die aufgelöste Gelatine in die Eimasse geben.
4. Weiße Schokolade und gemahlenen Mohn hinzu geben und alles verrühren.
5. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
6. Eine kastenförmige Terrine mit Klarsichtfolie auslegen und mit Öl einstreichen.
7. Die Masse einfüllen, dabei darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen. 8. Klarsichtfolie darüber schlagen und ca. 6-8 Stunden in die Gefriertruhe geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnschmarrn

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 125 g Quark (20 %)
- 65 g saure Sahne (24 %)
- 12 g Grieß
- 2 Eigelbe
- 3 Eiweiße
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone Orange
- abgeriebene Schale von 1/2 Orange
- 40 g Blaumohn, frisch gemahlen
- 30 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig

Zubereitung

Quark mit saurer Sahne, Grieß, Eigelb, Vanillemark, Zitruschalen und Mohn verrühren und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Eiweiße mit Zucker, Speisestärke und Salz zu Schnee aufschlagen, unterheben. Butter erhitzen, Honig darin verrühren. Teig darin für 20 Minuten im Ofen bei 190 Grad backen. Mit Vanillezucker bestreut kurz unter dem Grill karamellisieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mon bijou–Schokotörtchen mit Kirschsahne

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 125 g dunkle Schokolade (85 % Kakaobutter)
- 125 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Sahne
 - etwas Puderzucker
- 300 g frische Kirschen, entkernt und halbiert
- 1 TL Himbeergeist
- pro Person je gutes Vanilleeis
 - 1 Kugel
- pro Person je Kirscheis mit Schokostückchen
 - 1 Kugel
- 5 Blätter Zitronenmelisse als Deko

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, bis sie fast weiß sind. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unterrühren. Nun die gemahlten Mandeln dazugeben, Dann die Eier trennen und nacheinander die Eigelbe und die Prise Salz hinzufügen. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und unterheben.

Kleine Förmchen (z. B. Muffin-Blech) ausfetten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft 180 Grad 18 bis 20 Minuten backen.

Sahne mit Puderzucker halbfest schlagen, Himbeergeist dazugeben, entkernte und halbierte Kirschen unterheben (ein paar für Deko aufheben).

Törtchen mit Puderzucker bestreuen, mit Zitronenmelisse und jeweils 1 Kirsche dekorieren, Sahne und Eis dazu anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mozart-Grieß-Kuss an Schokolade

Dessert

Zutaten für 5 Personen

300 ml Milch
40 g Butter
2,5 TL Vanillezucker
50 g Hartweizengrieß
2 Eier, getrennt
Salz
60 g Zucker
Butter und Zucker für Tassen
2 Bio-Orangen, filetiert
2 Tüten Schokosoße, fertig gekauft

Deko:

Minze
5 ganze Walnüsse
Puderzucker

Zubereitung

Tassen buttern, zuckern und kalt stellen. Ofen auf 210 Grad vorheizen und ein Blech mit Wasser füllen.

Nun in einem Topf Milch, Vanillezucker und Butter aufkochen. Dann den Grieß hineinrieseln lassen. Wenn der Grieß fest ist, in die vorbereiteten Tassen umfüllen. Anschließend das Eigelb unterheben.

Das Eiweiß steif schlagen, zunächst eine Prise Salz zufügen, dann erst Zucker einrühren. Alles zusammen für 25 Minuten in den Ofen geben.

Den Grieß zum Servieren mit der Schokosoße, den Orangenfilets, Walnüssen, Puderzucker und der Minze verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

- 2 säuerliche Äpfel, entkernt und halbiert
- 1 Dose Aprikosen (850 ml)
- 2 - 3 EL Honig
- 50 g gehobelte Mandeln

Marzipaneis

- 3 Eigelbe
- 1 Eiklar
- 40 g Zucker
- 2 EL Mascarpone
- 125 g Marzipanrohmasse
- 6 cl Marzipanlikör
- 12 Tropfen Rosenöl
- 200 g Schlagsahne
- Speiseöl zum Einfetten der Förmchen

Zubereitung

Die Aprikosen abschütten aber ein wenig Saft behalten. Im Mixer kurz pürieren, so dass die Früchte noch ganz leicht stückig sind. Dann den Honig unterrühren. Nun in eine flache, feuerfeste Form etwas Aprikosenpüree verstreichen und die 4 Apfelhälften mit der flachen Seite nach unten darauf legen. Mit dem restlichen Püree übergießen und das Ganze mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten braten, bis die Mandeln eine leicht bräunliche Farbe annehmen. Die Äpfel sollten weich sein, aber nicht zerfallen.

Für das Marzipaneis das Eiweiß zu festem Schaum schlagen. Die Sahne steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die Mascarpone hinzufügen und weiter schnell einrühren. In einem Mixer mit der Marzipanrohmasse verquirlen, den Likör und das Rosenöl hinzufügen. Zum Schluss die Sahne und den Eischaum vorsichtig unterrühren. Die Masse in eingeölte Silikon-Förmchen füllen und ca. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Neujahrskranz

Dessert

Zutaten

- 1 Päckchen Hefe
- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Hagelzucker oder Mandelplättchen
- 2 EL Sahne

Zubereitung

Hefe mit lauwarmer Milch verrühren und mit Mehl, flüssiger Butter, Zitronenschale, Zucker, Ei und Salz verkneten. Den Hefeteig ca. 30 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig drei Stränge von ca. 60 cm Länge rollen und zu einem Zopf flechten. Als Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Den Kranz nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen, anschließend mit Sahne bestreichen und mit Hagelzucker oder Mandelplättchen bestreuen.

Im auf 150 Grad Umluft vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nougatparfait auf Amarenakirschen

Dessert

Zutaten

4 Eigelbe
125 g Zucker
75 g Nougat
40 g Schokospäne
0,5 l geschlagene Sahne
1 Glas Amarenakirschen

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad schlagen. Das Nougat zufügen und mit der Eigelb-Zuckermasse verrühren. Dann das Ganze im kalten Wasserbad schlagen, bis es abgekühlt ist. In die abgekühlte Nougat-Mischung die Schokospäne einrühren.

Zum Schluss alles unter die gekühlte Schlagsahne heben, in Förmchen abfüllen und einen Tag in das Gefrierfach stellen. Mit Amarenakirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangen-Frappe in Vitamin C-Dur

Dessert
Henning
Krautmacher

Zutaten für 4 Personen

500 ml Orangensaft
500 ml Bourbon-Vanilleeis
200 ml süße Sahne
etwas Honig
etwas Zimt
Südfrüchte nach Wahl

Zubereitung

Das Vanilleeis, den Orangensaft und den Honig in einem Mixer bei sehr hoher Drehzahl 30 Sekunden schaumig mixen. Dann die Sahne hinzugießen und noch einmal für wenige Sekunden mixen. Die sahnige Flüssigkeit auf vier hohe Longdrink-Gläser verteilen und mit etwas Zimt bestreuen. Mit einem Obstspieß bestehend aus Südfrüchten nach Wahl und mit Strohalm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangensouffle

Dessert

Zutaten

- 4 große Orangen
- 4 Eier (getrennt)
- 4 EL Zucker
- 2 EL Orangenlikör
- Butter für die Förmchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Orangen halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft in einem Topf (ohne Deckel) auf ca. 1/8 Liter sirupartig einkochen. Dann abkühlen lassen.

Eiweiße zu sehr steifen Schnee schlagen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Zu einer dicken, hellgelben Masse aufschlagen. Orangenlikör und Orangensaft unter die Eigelbmasse mischen. Den Eischnee gleichmäßig unterheben.

Vier Portionsförmchen sorgfältig einfetten. Orangensouffle-Masse einfüllen, dabei fingerbreiten Rand lassen. Souffles auf der mittleren Ofenschiene in 10 Minuten garen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die aufgegangenen Souffles aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Da Souffles schnell zusammenfallen, sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pancakes - Grundrezept

Dessert

Zutaten

250 g Mehl
250 ml Milch
125 ml Ei,
12,5 g Backpulver
55 g Zucker
0,5 TL Öl

Zubereitung

In Deutschland ist der Pfannkuchen auch als Eierkuchen bekannt er enthält, verglichen mit Crepes und Pancakes, am meisten Ei.

Crepe-Teig ist durch mehr Wasser und Öl flüssiger als Pfannkuchenteig. Pancakes enthalten Backpulver, damit sie dick werden. Außerdem wird der amerikanische Pancake im Gegensatz zum Crepe komplett ohne Butter oder Öl gebacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Panettone Brotpudding

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

350 ml Milch
250 ml Schlagsahne
1 Vanilleschote
4 Eier
50 - 60 g feiner Zucker
500 g Panettone
125 g weiche Butter
Puderzucker

Zubereitung

Milch und Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen. Eier und Zucker etwas aufschlagen, die heiße Flüssigkeit hineinrühren und das Ganze beiseite stellen.

Panettone in Scheiben schneiden und im heißen Ofen kurz rösten. Mit der Butter bestreichen und in eine gebutterte Auflaufform setzen.

Die Eiermilch darauf geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad in der Saftpfanne backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Panna Cotta mit Früchten

Dessert

Zutaten

- 1 l Sahne
- 100 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 4 Blatt Gelatine weiß
- 1 Päckchen Tiefkühl-Beeren-Mischung
- Erdbeer-Sorbet:
 - 1 Zitrone, davon der Saft
 - 100 g Zucker
 - 150 ml Wasser
 - 300 g frische Erdbeeren frisch (gewaschen, halbiert und tiefgekühlt)

Zubereitung

Sahne und Zucker erhitzen. Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen lassen. Das Vanillemark aus den Schoten kratzen und das Mark mit den ganzen Schoten zusammen in den Topf zur Sahne geben. 10 Minuten sanft köcheln lassen, danach von der Kochstelle nehmen, die Schoten entfernen und die Gelatine tropfnass dazugeben. Nun gut rühren, aber nicht mehr auf die Kochstelle zurückstellen.

Nun das Ganze etwas abkühlen lassen, in Gläser aufteilen und für 6 bis 8 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Beeren erhitzen und auf die Panna Cotta geben.

Für das Sorbet den Zitronensaft mit Wasser und Zucker erhitzen. Für 5 Minuten köcheln und dann auskühlen lassen. Die Erdbeeren dazugeben, pürieren, in eine Schale geben und für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Panna Cotta mit süßem Basilikum-Pesto

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 250 ml Milch
- 2 Vanilleschoten
- Zesten von 2 Limonen
- 750 g Crème double
- 3 Blätter Gelatine
- 140 g Puderzucker

Süßes Basilikum-Pesto:

- 60 g Pinienkerne
- 30 g Mandelpuder
- 20 g Basilikumblätter
- 60 g weiße Schokolade, gerieben
- 30 g Puderzucker

Zudem:

frische Himbeeren

Zubereitung

Für die Panna Cotta Milch, Vanilleschoten, Limonenzesten und die Hälfte der Crème double etwa 10 Minuten ganz langsam köcheln lassen, so dass sich die Menge um 1/3 reduziert. Von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschoten und Limonenzesten absieben. Die aufgeweichte Gelatine einrühren und in den Kühlschrank stellen, gelegentlich umrühren bis es langsam andickt. Dann die restliche Crème double mit dem Puderzucker verrühren, beide Cremes mischen, abfüllen und kalt stellen.

Für das süße Basilikum-Pesto die Ingredienzien in einem Mörser der Reihenfolge nach verarbeiten und dabei darauf achten, dass das Ganze immer gut geknetet wird. Tipp: Falls die Basilikumblätter zu wenig Feuchtigkeit enthalten, mit bis zu 4 TL Traubenkernöl strecken. Zum Schluss die Himbeeren - einige zur Seite legen und als Deko verwenden - separat aufkochen, danach durch ein Sieb passieren und als Spiegel auf den Tellern anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pannacotta mit Vanille-Beeren

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 3 Blatt Gelatine
- 250 ml Sahne (Rama Cremefina zum Kochen)
- 2 EL Zucker
- 200 g Verfeinerungscreme (Rama Cremefina)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Beerenobst frisch
- 1 kleine Limette
- 8 Minzblätter

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 min. einweichen. Kochcreme in einen Topf gießen, Zucker zugeben und ca. 5 min. köcheln lassen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Verfeinerungscreme mit 1 Päckchen Vanillezucker einrühren. Die Masse in kalt ausgespülte Förmchen (ca. 125 ml Inhalt) füllen und 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Beeren evtl. kleinschneiden. Mit restlichen Vanillinzucker, Limettenschale und -saft mischen und 15 bis 20 min. durchziehen lassen. Die Creme mit einem spitzen Messer vom Förmchenrand lösen, Förmchen für einige Sekunden in heißes Wasser stellen und auf Teller stürzen. Mit den Beeren servieren und mit Minze garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Parfait von Aachener Printen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

750 g Sahne
4 EL Wasser
4 Eier
3 Eigelbe
175 g Zucker
400 g Kräuterprinten
200 g geraspelte, halbbittere Schokolade
Kastenkuchenform ausgelegt mit Folie
Printenlikör

Zubereitung

Den Zucker mit 4 EL Wasser zum Kochen bringen, bis der Zucker gelöst ist und 5 Minuten sprudelnd kochen.

Nun die Eier und das Eigelb im Wasserbad schaumig schlagen. Dann den Zuckersirup zugießen, bis die Creme dicklich wird. Anschließend das Ganze kalt schlagen und die Sahne vorsichtig unterheben.

Printen auf einer Reibe reiben und zusammen mit der Schokolade unterheben. Zum Schluss die Masse in die Kuchenform füllen, 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen und anschließend das Parfait stürzen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden und Printenlikör als Soße dazu reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Parmesanwaffeln

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g Tiefkühl-Erbсен
- 150 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebenen Parmesan
- 250 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 500 ml Buttermilch
- 2 Eier (Größe M)
- 50 g Röstzwiebeln
- Zitronensaft von einer Zitrone
- 3 - 4 getrocknete Tomaten
- geklärte Butter zum Fetten der Waffeleisen

Zubereitung

Den geriebenen Parmesan mit dem Mehl, Backpulver und den Röstzwiebeln in einer Schüssel vermischen. Mit Buttermilch zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Die Eier trennen und das Eigelb zum Teig geben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und diesen vorsichtig unterheben.

Waffeleisen nach Anleitung vorheizen und leicht mit der geklärten Butter fetten.

Tiefkühl-Erbсен kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Einige Erbsen davon beiseite legen und die restlichen mit Crème fraîche pürieren, den Zitronensaft dazugeben. Die getrockneten Tomaten würfeln, mit zum Dip geben und die übrigen Erbsen zur Dekoration dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Nacheinander 8 bis 10 Waffeln goldbraun backen und im Ofen bei ca. 110 Grad warm halten. Wenn alle Waffeln gebacken sind, mit dem Dip servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Passionsfruchtgrütze

Dessert

Zutaten

- 4 Passionsfrüchte
- 300 ml Passionsfruchtsaft
- 140 g Gelierzucker

Zubereitung

Passionsfrüchte halbieren, Kerne auslösen, Saft auffangen. 300 ml Saft mit dem Gelierzucker aufkochen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann die Kerne und den Saft aus den Früchten hinzufügen, weitere 3 bis 5 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfannkuchen - Grundrezept

Dessert

Zutaten

250 g Mehl
450 ml Milch
7 Eier
65 g Zucker
1 Prise Salz
25 g Butter
1 Vanilleschote
ger. Zitronenschale

Zubereitung

In Deutschland ist der Pfannkuchen auch als Eierkuchen bekannt er enthält, verglichen mit Crepes und Pancakes, am meisten Ei.

Crepe-Teig ist durch mehr Wasser und Öl flüssiger als Pfannkuchenteig. Pancakes enthalten Backpulver, damit sie dick werden. Außerdem wird der amerikanische Pancake im Gegensatz zum Crepe komplett ohne Butter oder Öl gebacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfefferminz-Schokoladen-Creme

Dessert

Zutaten

- 100 g Pfefferminz-Schokolade (Blättchen)
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 250 g Sahnequark
- frische Pfefferminze

Zubereitung

Die Schlagsahne in einem Topf erwärmen.

Verzieren zur Seite legen. Die übrige Schokolade in der Sahne restlos einschmelzen. Die Masse in eine Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag mit dem Mixer cremig aufschlagen und das Sahnesteif zugeben.

Den Sahnequark cremig rühren und unter die Pfefferminzcreme heben.

Die gesamte Masse in eine große Schüssel umfüllen oder auf vier Portionsschüsseln verteilen. Mit den Schokoladentäfelchen und den Minzeblättern verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Je nach Belieben kann der Minzegeschmack verstärkt werden indem man klein gehackte Minzblätter unter die Creme rührt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsich-Heidelbeer-Cobbler auf

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- ca. 700 g Pfirsiche
- ca. 200 g Heidelbeeren
- 100 ml Wasser
- 3 - 4 EL brauner Zucker
- 1 Speisestärke
- gestrichener EL
- 1 EL Zitronensaft
- je nach Geschmack auch Zimt, Nelken, Vanille, Nüsse, Rosinen
- ca. 3 Pfirsiche und
- ca. 100 g Heidelbeeren als Deko

Topping

- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch
- 75 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Die 700 g Pfirsiche in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit ca. 100 g Heidelbeeren kleine Auflaufförmchen schichten. Dann das Wasser, den braunen Zucker, die Speisestärke und den Zitronensaft (je nach Geschmack auch Zimt, Nelken, Vanille, Nüsse und Rosinen) in einem Topf vermischen, aufkochen lassen, abschmecken und über das Obst geben.

Tipp: Pfirsiche mit Mandelaroma abschmecken! Es können statt Pfirsichen und Heidelbeeren auch andere Früchte wie z. B. Äpfel, Kirschen, Aprikosen, etc. genommen werden!

Für das Topping Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Dann Butter und Milch hinzugeben und schnell mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Teig vermischen. Anschließend auf das Obst streichen und das Ganze bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Ca. 100 g der Heidelbeeren pürieren und bei Bedarf noch süßen. Die restlichen Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden.

Zum Servieren auf den Tellern jeweils einen Heidelbeersoßenspiegel anrichten und darauf die Pfirsichspalten zum Fächer legen. Die Soufflés in den Förmchen daneben setzen und zum Schluss noch eine Hand voll Heidelbeeren als Deko darum herum verteilen.

Pflaumen im Philadelphiabad

Dessert

Zutaten

240 g Mehl
120 g Butter
3 EL Puderzucker
1 Ei
1 EL Vanillezucker
2 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Füllung:

400 g Pflaumen
1 Päckchen Puddingpulver (Vanillegeschmack)
200 ml Sahne
150 g Doppelrahm-Frischkäse
7 EL Zucker
80 g geriebene Mandeln
1 TL Zimt
1 EL Butter

Zubereitung

Mehl mit Butter, Puderzucker, Ei, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie packen und 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten und den Boden und Seitenrand mit dem Teig auskleiden.

Sahne, Frischkäse, Puddingpulver und 5 EL Zucker verrühren. Mandeln in 1 EL zerlassener Butter etwas anrösten. 2 EL Zucker und Zimt dazugeben und alles ca.

Crème-Füllung auf dem Teigboden verteilen. Pflaumen entsteinen und darauf legen. Dann die Mandelmischung darüber streuen.

Bei 180 Grad im Backofen auf mittlerer Schiene für 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Präsidentencreme

Dessert

Zutaten

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 2 frische Eier (Klasse M)
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 3 EL Orangensaft
- 300 ml Schlagsahne
- 70 g Amarettini-Kekse
- 50 g Zartbitterschokoladenraspel
- 250 g Himbeeren
- 6 EL brauner Rum

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührgerätes mindestens 5 Minuten sehr dickcremig aufschlagen.

Orangensaft erwärmen, die aufgelöste Gelatine darin auflösen, und unter die Eimasse rühren. Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Die Hälfte der Creme in Gläser oder in eine Schüssel geben, 50 g der Amarettini-Kekse, 40 g Schokoraspel und 150 g der Himbeeren darauf verteilen. Alles mit dem Rum beträufeln. Dann die übrige Creme draufgeben und mindestens 3 Stunden kalt stellen, am besten über Nacht.

Mit den restlichen Keksen, Himbeeren und Schokoraspeln garniert servieren.

Tipp: Statt der Blattgelatine kann man auch die neue Gelatine fix nehmen. Das Pulver wird nicht eingeweicht und aufgelöst. Man schlägt Eier und Zucker wie im Rezept auf, gibt 1 Beutel Gelatine fix (15 g) dazu und schlägt 3 Minuten weiter. Dann mit Sahne etc. wie im Rezept verfahren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quittenparfait

Dessert

Zutaten

400 ml Quittensaft
1/2 Vanilleschote
100 g Zucker
4 Eigelbe
200 g Butter
5 Förmchen

Zubereitung

Quittensaft mit Vanilleschote und Zucker aufkochen. Vanilleschote entfernen und die Eigelbe mit einem Handmixer einrühren. Butter nach und nach mit einem Pürierstab untermixen.

Dann 24 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, anschließend erneut mit dem Mixer aufschlagen und in Portionsförmchen verteilen. Zum Schluss nochmals 24 Stunden im Gefrierschrank gefrieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Reisauflauf 1

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 3/4 l Milch
- 1 Prise Salz
 - abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 200 g Rundkornreis
- 60 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier, getrennt
- 60 g Rosinen
- 50 g Mandeln
- Butter für die Form

Zubereitung

Die Milch mit Salz und Zitronenschale hinzufügen. Bei leichter Hitze in etwa 30 Minuten quellen lassen, anschließend abkühlen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform gründlich fetten.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, die Eigelbe hinzugeben und die Masse dickschaumig schlagen. Den Reisbrei löffelweise unter die schaumige Creme mischen. Die gewaschenen Rosinen und die Mandeln hinzufügen.

Die Eiweiße steif schlagen und zuletzt unter die Auflaufform füllen und auf der mittleren Schiene im Backofen in etwa 45 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Die Hälfte der Reismasse in die Form füllen, eine Schicht angedicktes Stachelbeerkompott darüber geben und mit dem Rest der Reismasse auffüllen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Reisauflauf 2

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 3/4 l Milch
- 1 Prise Salz
 - abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 200 g Rundkornreis
- 60 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier (getrennt)
- 60 Rosinen
- 50 g Mandeln
- Butter für die Form

Zubereitung

Milch mit Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Reis hinzufügen. Bei leichter Hitze in etwa 30 Minuten quellen lassen, dann abkühlen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Auflaufform gründlich ausfetten.

Butter mit dem Zucker cremig rühren.

Die Eigelbe hinzugeben und die Masse dickschaumig schlagen. Den Reisbrei löffelweise unter die schaumige Creme mischen. Die gewaschenen Rosinen und die Mandeln hinzugeben. Eiweiße steif schlagen und zuletzt unter die Masse ziehen.

Die Reismasse in die Auflaufform füllen und auf der mittleren Backofenschiene in etwa 45 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Reisauflauf an Mango-Apfel-Sößchen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 3 EL Wasser
- 1,5 l Milch
- 500 g Milchreis
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 8 Eier
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Zimtucker
- 2 Becher Sahne
- 1 EL Margarine zum Ausfetten der Backform

Mango-Apfel-Sößchen:

- 6 - 7 säuerliche Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 1 Dose Mangos
- 1 Schuss Orangenlikör
- 1 EL Zimtucker

Deko:

- frische Mango
- Zimt
- Zimtstangen

Reisauflauf an Mango-Apfel-Sößchen

Dessert

Zubereitung

Wasser, Milch, Salz und Milchreis unter ständigem Rühren (Vorsicht, es brennt leicht an!) zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren und den Reis ca. 20 Minuten kochen (Reis darf noch etwas fest sein). Dann Zucker, Zimtucker, Margarine und die leicht verquirlten Eier sowie den Zitronensaft unter die Masse heben und umrühren, bis alle Zutaten sich gut verteilt haben. Danach in eine vorgefettete Backform füllen.

Die Backform in den Ofen stellen und bei 130 Grad Umluft ca. eine halbe Stunde backen, bis der Auflauf auf der Oberfläche leicht Farbe bekommt. Danach 2 Becher Sahne über den Auflauf gießen und weitere 20 Minuten backen, bis die Sahne gut eingezogen ist und über dem Auflauf leichte Blasen wirft. Danach etwas auskühlen lassen.

Für das Mango-Apfel-Sößchen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitrone beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Die Mangos aus der Dose nehmen, den Saft fast ganz abgießen und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Alternativ können auch frische Mangos verwendet werden, wobei diese manchmal etwas faserig sind. Äpfel und Mangos in einen Kochtopf geben, dazu einen Schuss Orangenlikör und etwas vom Mangosaft aus der Dose gießen. Alles auf mittlerer Hitze ca. 25 Minuten langsam köcheln lassen. Mit Zimtucker nach Belieben süßen.

Zum Dekorieren eventuell ein paar Scheiben Mango und eine Zimtstange am Rande der Teller verteilen und die Teller am Rand mit Zimt leicht bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

250 g Milchreis
1 l Milch
200 g Zucker
4 Eier
3 EL Maisstärke
3 EL Kartoffelstärke
250 g Quark
60 g Butter
1 Springform

Holunder-Espuma:

200 ml Sahne
10 g pflanzliches Gelatinemittel (Pulver)
250 ml Holunderbeersaft
2 Patronen zum Aufschütteln

Deko:

Hornveilchenblüten
Obst der Saison

Zubereitung

Zuerst den Milchreis zubereiten. Dazu die Milch mit der Hälfte vom Zucker kochen. Den Milchreis einrühren und unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und der zweiten Hälfte vom Zucker schaumig rühren. Maisstärke, Kartoffelstärke, Quark und den fertigen Milchreis dazugeben und mixen.

Zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben. Das Ganze in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft ca. 45 Min. backen. Den Reiskuchen erkalten lassen und in einzelne dekorative Stücke schneiden.

Für den Holunder-Espuma den Holundersaft mit dem Gelatinepulver 2 Min. aufkochen.

Danach abkühlen lassen und die Mischung nicht gelieren lassen. Mit der Sahne verrühren und in einen Sahnebereiter geben. Nacheinander zwei Patronen aufschrauben und jeweils kurz durchschütteln. Dann mind. 5 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren den Espuma auf einem Teller mit dem Obst nach Wahl, den Hornveilchen und dem Reiskuchen anrichten und servieren.

Rhabarber-Clafoutis

Dessert

Zutaten

Puderzucker zum Bestreuen
4 EL Öl
600 g Rhabarber
90 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl
170 ml Milch

Zubereitung

Für die Rhabarber-Clafoutis eine Backform mit Backpapier auslegen. Rhabarber putzen, in 2 cm breite Stücke schneiden und auf die Formen verteilen. Zucker, Vanillezucker, Öl, Eier und Mehl verrühren.

Milch unterrühren. Jetzt den Teig gleichmäßig über den Rhabarber gießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 35 bis 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen, servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Eis mit Maraschino und frischen

Dessert

Zutaten für 5 Personen

500 g Ricotta
400 ml Sahne
120 g Zucker
5 Eigelbe
5 cl Maraschino (Kirschlikör)
geriebene Zitronenschale
ein paar Erdbeeren
ein paar Himbeeren
ein paar kleine Melonenkugeln

Zubereitung

Eigelbe mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Den Maraschino einträufeln und gut verquirlen. Den Ricotta löffelweise unterrühren. Dann die Zitronenschale dazugeben. Nun die Sahne steif schlagen und locker unterheben.

Die Masse in eine Kastenform geben und im Eisfach durchfrieren lassen. Das Eis 30 Minuten antauen lassen, aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, und mit frischen Früchten (Melone, Himbeeren, Erdbeeren etc.) dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Törtchen mit Früchten der Saison

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Mürbteig:

- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 25 g Eigelb
- 1 Ei
- 500 g Mehl (Typ 405)
- Mark von 1 Stange Vanille
- fein gehackte Zitronenschale einer 1/2 Zitrone
- 1 Prise Salz
- Butter für die Form
- Linsen zum Blindbacken

Füllung:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Ricotta
- 200 g Puderzucker
- 8 Eigelbe
- 2 Vanillestangen
- 50 g reine Zitronen- und Orangenschale, fein gehackt
- 100 g Limoncello (nach Belieben)

Erdbeerspiegel:

- 1 kg frische Erdbeeren
- Zucker nach Belieben
- Saft von 1 Zitrone oder von 2 Limetten

Ricotta-Törtchen mit Früchten der Saison

Dessert

Zubereitung

Wichtig: Alle Zutaten für den Mürbeteig müssen vor der Verarbeitung Zimmertemperatur haben.

Die geschmeidige Butter mit der Vanille und der Zitronenscheibe vermischen. Die Prise Salz und den Zucker hinzugeben. Eigelb und das Ei dazugeben. Dann 40 Sekunden rühren. Anschließend das Mehl hinzugeben und innerhalb von 1 bis 2 Minuten einarbeiten. Den Teig in gewünschter Schichtstärke (am besten ca. 0,5 cm) ausrollen, in eine ausgebutterte Form einlegen und den Rand hochziehen. Mit einer Gabel einstechen und trockene Linsen auf den Teig geben, damit eine gleichmäßige Hitze gewährleistet wird und der Teig nicht hochkommt. Das Ganze 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 150 Grad backen. Tipp: Die Mürbeteigrohlinge können auch fertig gekauft werden, wenn es schnell gehen muss.

Für die Füllung Mascarpone, Ricotta und Puderzucker verrühren. Anschließend bei 70 Grad im Wasserbad nochmals mixen. Zitronen- und Orangenschale, Mark der Vanillestangen und die Vanillestangen selbst mit Limoncello hineingeben. Eigelbe unterheben. Das Ganze dann ca. 4 Stunden ziehen lassen (ideal wären jedoch ca. 12 Stunden) Erst wenn die Masse abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen.

Danach die Füllung in den Mürbeteigrohling geben. Den Ofen auf 90 bis 100 Grad vorheizen und einen kleinen Behälter mit Wasser in den Ofenboden schieben. Das Ganze nun 1,5 Stunden im Ofen backen. Danach abkühlen lassen.

Für den Erdbeerspiegel die geputzten Erdbeeren mit dem Zucker und dem Zitronen- oder Limettensaft pürieren.

Anschließend den Erdbeerspiegel auf den Tellern angießen und die Ricotta-Törtchen darauf legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosenkücherl

Dessert

Zutaten für ca. 10 Rosenkücherl

300 g Weizenmehl
5 Eier
1/4 l Milch
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Salz

Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Rausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eier, Mehl, Milch, Zucker und Salz zu einem Teig verrühren. Roseneisen in dem Topf mit 180 Grad heißem Fett schon vorher 5 Minuten anwärmen. Dann das heiße Eisen zu zwei Drittel in den Teig tauchen (nicht zu tief, sonst können die Kücherl später nicht abfallen), dann wieder ins Fett - 15 bis 20 Sekunden lang brutzeln lassen.

Anschließend die heißen Kücherl mit Hilfe eines Kochlöffelstiels vom Eisen lösen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren. Am besten schmecken die Rosenkücherl, wenn sie noch lauwarm sind.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rote Fruchtgrütze

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 kg Tiefkühl-Beeren-Mischung, gefroren
- Wasser nach Bedarf
- 1 große Dose Erdbeeren
- 1 Paket Rote-Grütze-Pulver
- 10 EL Zucker

Zubereitung

Erdbeeren abschütten, Saft auffangen und mit Wasser auf 900 ml auffüllen. Mit Zucker und dem Pulver nach Vorschrift aufkochen und über die Tiefkühl-Früchte und die Erdbeeren geben und alles miteinander vermengen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rote Grütze mit angedüdelter Vanillesoße

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 kg Tiefkühl-Waldfrüchte
- 1 l Sauerkirschsaft
- Zucker
- 500 ml Milch
- 80 g Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 2 Päckchen Vanillesoße (kalte Basis)
- 1 Becher Schlagsahne
- 50 ml Marillenlikör

Zubereitung

Waldfrüchte antauen lassen. Probieren, ob sie eventuell gezuckert werden müssen. 7/8 Liter Sauerkirschsaft im Topf erhitzen, so viel Zucker dazugeben, dass er zuckersüß wird. Die restlichen 1/8 l mit der Speisestärke vermischen und dem kochenden Saft zufügen. Dann alles aufwallen lassen, damit es bindet.

Die Masse vorsichtig unter die Früchte geben, damit sie nicht auseinander fallen, abkühlen lassen und kalt stellen.

Die Vanilleschote teilen und das Mark herausschaben. Mark und Schote in 1/4 l Milch aufkochen lassen, Vanilleschote herausnehmen und abkühlen lassen. Die restliche Milch dazugeben, die Päckchen Vanillesoße und Marillenlikör unterrühren und schaumig schlagen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Abschmecken, fertig. Sollte die Soße zu fest werden, einfach Milch dazufügen.

Tipp: Dazu schmeckt lecker: Einen Teil Genever mit Sekt auffüllen und als i-Tüpfelchen eine frische Brombeere dazufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahnetörtchen - Pasteis de Nata

Dessert

Zutaten für 5 Personen

500 g Tiefkühl-Blätterteig
8 Eigelbe
1/2 l Sahne
150 g Zucker
1 TL Zitronenschalenaroma
1 EL Speisestärke
französischer Likör oder Eierlikör
Puderzucker zur Deko

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen, leicht ausrollen und daraus ca. 10 cm Teigkreise ausstechen. Den Teig in gut gefettete Muffin-Formen geben und ein paar Mal mit der Gabel hineinstechen.

Nun die Sahne, den Zucker, die Zitronenschale und die Eigelbe in einen Topf geben, bei niedriger Temperatur erhitzen ca. 3 Minuten köcheln lassen und dabei immer umrühren. Dann einmal aufkochen lassen und zum Schluss die mit etwas Sahne angerührte Speisestärke hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Nach Belieben Likör zufügen.

Den Sahnepudding in die Förmchen füllen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schichtdessert mit Spekulatius und

Dessert

Zutaten für 4 Personen

250 g Heidelbeeren
2 cl Orangenlikör (oder Orangensaft)
1 EL brauner Zucker
1/2 Zitrone (Saft)
120 g Spekulatius
200 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
1 EL Vanillezucker
100 g Frischkäse
100 ml Sahne

Zubereitung

Beeren verlesen, gut waschen und in eine Schüssel geben. Mit Likör, braunem Zucker und 1 TL Zitronensaft vermengen. Leicht andrücken und etwa 10 Min. ziehen lassen.

Spekulatius zerbröckeln und in 4 Gläser Füllen. Mascarpone mit Puderzucker, Vanillezucker, restlichem Zitronensaft und Frischkäse cremig rühren. Sahne steifschlagen und unterziehen.

Beeren mit dem entstandenen Saft auf die Kekse verteilen und die Creme daraufsetzen.

Glatt streichen, vor dem Servieren etwa 15 Min. kalt stellen.

Mit einigen Beeren garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schmantmousse

Dessert

Zutaten

250 g Schmant
30 g Puderzucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
3 Blätter Gelatine
4 EL Rum

Zubereitung

Gelatineblätter in Wasser einweichen. Schmand mit Puderzucker und Vanillemark verrühren. Rum erwärmen Gelatine ausdrücken und in Rum auflösen und schnell mit der Schmandmasse verrühren.

Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Schmandmasse heben. Form mit Klarsichtfolie auslegen und die Schmantmousse etwa 4 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schmantsouffle mit Rhabarber

Dessert

Zutaten für 4 Personen

Schmant-Souffle

Butter für die Förmchen

200 g saure Sahne

3 Eigelbe

1 gehäufte EL Stärkemehl

100 g Zucker

2 Eiweiß

Rhabarber

500 g Rhabarber

10 Himbeeren

Mark von 1 Vanilleschote

200 g Zucker

Zubereitung

4 Souffle-Förmchen mit Butter ausstreichen. Saure Sahne, Eigelbe, Stärkemehl und 50 g Zucker glatt verrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter die Sahnemasse heben und in die Souffle-Förmchen füllen.

Die Förmchen in einen Bräter oder eine Pfanne mit kochendem Wasser stellen und diese für ca. 15 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (keine Umluft!) garen lassen. Bräunt die Souffle-Haube zu stark, mit Backpapier abdecken.

Den Rhabarber schälen, in 5 cm große Stücke schneiden und mit Himbeeren, Vanille und Zucker in einen Topf geben.

Für ca. 20 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Die Rhabarberstückchen aus dem Saft herausnehmen und in Rauten schneiden. Den Saft durch ein Sieb streichen, bei Bedarf mit wenig in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und über die Rhabarberrauten gießen.

Anrichten

Den Rhabarber auf dem Teller verteilen, das Souffle stürzen und aufrecht dazu anrichten, mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schneegestöber

Dessert

Zutaten

1 Päckchen Baiser
1 Päckchen Tiefkühl-Himbeeren
500 ml Sahne

Zubereitung

Zunächst die Sahne schlagen. Dann das Baiser klein bröseln und der Sahne hinzugeben. Nun noch die gefrorenen Himbeeren beimengen und das Ganze sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokocroissants

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

- 450 g Blätterteig
- 150 g dunkle Schokolade
- 75 g grob gehackte Pinienkerne
- 1 Eigelb
- 2 EL Schlagsahne

Zubereitung

Den Blätterteig auftauen. Je 2 Stücke Blätterteig übereinander legen dünn ausrollen und in spitze Dreiecke schneiden. Die Schokolade in grobe Stücke schneiden. Auf die Dreiecke geben und die gehackten Nüsse darüber geben.

Die Teigstücke von der breiteren Seite her zur Spitze aufrollen und auf ein mit Papier ausgelegtes Blech geben. Die Ränder mit Wasser einpinseln. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Croissants damit einstreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 220 Grad 12 Minuten backen. (Umluft 200 Grad). Warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Kirsch-Traum - Petit reve de

Dessert

Zutaten für 5 Personen

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
1/2 Päckchen Vanillezucker
ein wenig Backpulver
1 Prise Salz
4 Eier
evtl. 2 - 3 EL Mehl

Schlagsahne
1 Becher flüssige Schlagsahne
1 Glas Schattenmorellen
Kirschwasser nach Belieben

Zubereitung

Den Schokoladenkuchen am Vortag zubereiten. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Dann Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz und zum Schluss die Eier unterrühren. Wenn der Teig sehr flüssig ist, evtl. noch 2-3 EL Mehl unterrühren. Schokoteig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen sollte der Teig innen noch etwas klebrig sein.

Für die Schlagsahne die Schattenmorellen aus dem Glas nehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit Kirschwasser beträufeln.

Den Kuchen zerbröseln und schichtweise mit der geschlagenen Schlagsahne und den beträufelten Schattenmorellen liebevoll in Dessertgläser füllen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoküchlein mit Birnenkompott

Dessert

Zutaten für 5 Personen

60 g Nougatmasse
Butter und Zucker für die Förmchen
100 g Zartbitterkuvertüre
100 g Butter
3 Eier (Größe M)
130 g Zucker
Salz
40 g Mehl
40 g gemahlene Haselnüsse

Birnenkompott:

2 Birnen (nicht zu reif)
2 - 3 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote
50 g Zucker
150 ml Weißwein
1 - 2 EL Mandelsirup oder Amaretto

Schokoküchlein mit Birnenkompott

Dessert

Zubereitung

Für das Kompott die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit 1-2 EL Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Birnenschale und Kerngehäuse mit Vanillemark und -schote, Zucker, Wein und 200 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Dann die Schalen und das Kerngehäuse entfernen, die Birnenstücke in den Sud geben und 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, ohne dass die Birnen zerfallen, der Sud aber fast eingekocht ist. Mit dem restlichen Zitronensaft und Mandelsirup oder Amaretto abschmecken. Kompott abkühlen lassen.

Für die Füllung die Nougatmasse in 6 gleich große Stücke (10 g) schneiden und kalt stellen. 6 hitzbeständige Förmchen (ca. 150 ml Volumen) mit wenig Butter einfetten und sorgfältig mit Zucker ausstreuen. Kuvertüre klein hacken und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Saftpfanne mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Ofen schieben.

Eier mit Zucker und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine mit Schneebesen in 10 Minuten dicklich cremig aufschlagen. Nacheinander Mehl, Nüsse und Kuvertüremischung unterheben. Die Masse bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Förmchen füllen, in die Mitte jeweils ein Stück Nougat drücken. Die Förmchen vorsichtig in das Wasserbad im Backofen stellen. 25 bis 30 Minuten bei 180 Grad backen. (Gas 2-3, keine Umluft)

Zum Servieren jeweils etwas Birnenkompott auf einen Teller geben. Die Saftpfanne vorsichtig aus dem Ofen heben, die Förmchen vorsichtig herausnehmen und direkt auf den Teller stürzen. Das restliche Kompott extra dazu reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoküsschen-Pudding mit beschwipsten

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 1 Tasse Zucker
- 3 EL Mehl
- 2 EL Kakao
- 3 Tassen Milch
- 6 Schokoküsse

Beschwipste Kirschen

- 300 g Sauerkirschen
- 150 g Zucker
- 1/2 l Rotwein
- 2 Kirschwasser
- Schnapsgläser
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Zubereitung

Für den Schokoküsschenpudding die Zutaten - bis auf die Schokoküsse - in einen Kochtopf geben und ununterbrochen rühren, bis die Masse zu einem Pudding geworden ist. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Schokoküsse unterheben - so, dass noch Stückchen zu sehen sind, danach in Servierschalen füllen und kalt stellen.

Die Kirschen (abschütten, falls aus Glas) am besten 6 Stunden in Rotwein, Schnaps und Zucker einlegen. Kurz bevor das Dessert serviert wird, die Kirschen mit der Flüssigkeit aufkochen. Das Puddingpulver mit 4 EL Wein auflösen, in die Kirschen einrühren und einmal aufkochen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokokuss-Speise

Dessert

Zutaten

- 9 Schaum-/Schokoküsse
- 500 g Magerquark
- 250 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

Die Schaumküsse von den Waffeln trennen, in eine Schüssel geben und mit dem Quark verrühren. Die Waffeln beiseite legen, sie dienen später als Dekoration.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Mandarinen abtropfen lassen. Sahne und Mandarinen (ggf. halbieren) unter die Schaumkuss-Quark-Masse heben.

Danach die Masse am besten einige Stunden im Kühlschrank kühlen.

Anschließend anrichten und mit den Waffeln dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladen-Coulant

Dessert

Zutaten

4 Eier
2 Eigelb
180 g Zucker
90 g Butter
150 g Zartbitterschokolade (70%)
100 g Mehl

Füllung:

100 ml Süße Sahne
100 g Zartbitterschokolade (70%)
2 EL Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Sahne und Zucker erhitzen. Schokolade in der Flüssigkeit schmelzen, in Eiskwürfelbehälter füllen und einfrieren. Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker cremig schlagen, dass die Masse hell & dicklich wird. Langsam die Schokoladenbutter in die Masse einrühren, dann Mehl einarbeiten.

Kleine Förmchen fetten, zur Hälfte mit Teig füllen, einen "Eiskwürfel" in die Mitte, Teig drüber.

Im vorgewärmten Backofen bei 180 Grad 20 Min. backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenkarrees

Dessert

Zutaten

- 2 EL Milch
- 120 g Bitterschokolade (70 %)
- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Vanillepulver
- 60 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker

Zubereitung

Die Milch in einem Topf erhitzen, die zerbröckelte Schokolade und die Butter darin schmelzen. Vom Herd nehmen, den Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Diese Masse in eine Schüssel gießen und unter ständigem Rühren die Eier zugeben.

Dann Vanillepulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzufügen. So lange schlagen, bis sich Bläschen bilden.

In eine gefettete Form geben. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen und 30 Minuten backen. Die Garprobe machen.

Dann auf die Arbeitsfläche stürzen, mit Puderzucker bestäuben und in kleine Karrees schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladen-Marquise

Dessert

Zutaten

100 g Butter
150 g Bitterschokolade
250 ml Sahne
110 g Puderzucker
3 Eigelbe
45 g Kakaopulver
1 EL Orangenlikör

Zubereitung

Für die Schokoladen-Marquise Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen lassen dabei hin und wieder umrühren.

Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Zwischenzeitlich die Sahne mit 2 EL Puderzucker steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Puderzucker dick und weiß aufschlagen. Nun das Kakaopulver und den Orangenlikör zugeben und gut vermischen.

Schokoladenmischung unter die Eigelbmasse rühren und zuletzt die Sahne unterheben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenquark mit Bananen und

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 100 g Zartbitterschokolade
- 500 g Magerquark
- 4 - 6 EL Milch oder Schlagsahne
- 1 Packung Vanillezucker
- etwa 1,5 EL Zucker
- 5 kleine, reife Bananen
- gehobelte Mandeln
- Honig nach Geschmack
- Bananenlikör nach Geschmack
- Sahne nach Bedarf

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen.

Quark mit Milch oder Sahne geschmeidig rühren, Vanillezucker und Schokolade unterrühren und mit Zucker abschmecken.

Bananen schälen und je eine auf einen Dessertteller legen. Dann mit ein wenig Likör übergießen, die Sahne in einen Siphon füllen und ebenfalls über die Bananen verteilen. Den Schokoladenquark in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und neben die Bananen spritzen.

Die Mandeln in einer Pfanne anbräunen und den Honig darüber verteilen. Zum Servieren über das gesamte Dessert streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladensoufflee

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 120 g Vollmilchschokolade
- 5 Eigelbe
- 60 g Butter (+ etwas für die Form)
- 60 g Zucker (+ etwas für die Form)
- 3 Eiweiße

Zubereitung

Die Schokolade mit der Butter schmelzen, Eigelbe zugeben. Eiweiße mit Zucker steif schlagen, unter die Schokoladenmasse heben. Förmchen einbuttern, zuckern. Masse einfüllen und im Wasserbad bei 220 Grad im Ofen garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladentarte auf Fruchtspiegel

Dessert

Zutaten

- 200 g Bitterschokolade (mind. 70 %)
- 6 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 g Butter
- Orangenschale von 1/2 Orange bzw. 1 Pck. Orangenaroma
- 1 EL Rum bzw. 1 Fläschchen Rumaroma
- Salz
- 100 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 150 g Kuvertüre
- Himbeermousse
- 1 Paket TK Himbeeren
- ca. 150 g Puderzucker
- 1 Schuss Balsamico-Essig

Zubereitung

Eine Springform mit Backpapier ausschlagen und den Rand mit Butter ausstreichen. Die Schokolade grob zerkleinern und zusammen mit der Butter in einem dickwandigen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier trennen, Eiweiß in einer ersten Schüssel mit einer Prise Salz und 100 g Zucker zu einer weichen Creme schlagen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit dem Mixer dick und hell schlagen, dabei Puder- und Vanillezucker, die Orangenschale und den Rum zufügen. Die flüssige Schokolade mit der Butter unter die Eiercreme rühren. Die geriebenen Mandeln unterziehen. Das Eiweiß untermischen und in die Springform füllen. Im 160 bis 170 Grad vorgeheizten Ofen 10 Minuten anbacken (so dass der Boden nach dem Stürzen der Tarte hart ist, der Rest des Teiges aber noch nicht geschlossen ist), dabei die Ofentür einen Spalt offen halten. Danach den Kuchen bei 150 Grad ca. 50 bis 55 Minuten fertig backen (wichtig ist, dass die Tarte auf der mittleren Schiene steht, damit nichts verbrennt). Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durchgebacken ist, eigentlich "trocknet" er eher. Den Kuchen auskühlen lassen und dann auf einen Teller stürzen. Die Unterseite wird zur Oberseite. Mit Kuvertüre überziehen und über Nacht trocknen lassen.

Für das Himbeermousse die Himbeeren mit dem Puderzucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit Balsamico-Essig abschmecken, durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokolade-Vanille-Bavaroise

Dessert

Zutaten für 6 Personen

- 1 Vanilleschote
- 300 ml Milch
- 4 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 80 g Edelbitterschokolade
- 300 ml Sahne
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, mit den herausgekratzten Samen und der Milch in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen und 10-15 Minuten ziehen lassen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.

Die Milch nochmals aufkochen und unter Rühren zur Eicreme gießen. In den Topf zurückgeben und unter Rühren nochmals kurz vors Kochen bringen, bis die Creme leicht bindet; nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgießen.

Die Gelatine ausdrücken und in der noch heißen Creme auflösen. Die Creme so lange kühl stellen, bis sie dem Rand entlang leicht zu gelieren beginnt. Inzwischen eine beschichtete Cakeoder Terrineform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt.

Die Schokolade grob hacken und in einer Pfanne auf aller kleinstem Feuer schmelzen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade glattrühren. Dann zuerst ein Drittel der ausgekühlten Vanillecreme in die vorbereitete Form füllen. Die Schokoladecreme darüber geben und mit Vanillecreme bedecken. Eine Gabel einmal spiralförmig durch die Masse ziehen, damit ein Marmoreffekt entsteht. Die Bavaroise 3 Stunden kühl stellen.

Die Bavaroise aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Früchten und/oder Schokoflocken garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokomus mit Kardamompulver

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

150 g Schokolade mit 70 % Kakao
4 Eiweiß
50 g Zucker
250 ml Schlagsahne Kardamompulver nach Geschmack
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Die Sahne etwas mehr als halbstreif schlagen. Kardamompulver auf die Sahne streuen. Schokolade und Sahne unter den Eischnee heben und diese Masse unter die Schokolade heben. Alles für 2 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokotörtchen an Mango-Sorbet

Dessert

Zutaten für 5 Personen

weiße Schokolade

Vanillesirup:

200 g Zucker

200 ml Wasser

Mark einer Vanilleschote

Mango-Sorbet:

300 g Mango

1 Limette (Saft und Schale)

100 ml Läuterzucker (42 g Zucker und 58 ml Wasser)

1 Schuss Vanillesirup (siehe unten)

1 Passionsfrucht

1 Eiweiß

Kakaogelée:

3 Blätter Gelatine

150 ml Wasser

180 g Zucker

120 ml Sahne

60 g Kakaopulver

Schokotörtchen:

Biskuit:

4 Eier

100 g Zucker

50 g Butter

85 g Mehl

30 g Kakaopulver

Mousse:

1 Vanilleschote

100 ml Sahne

150 ml Milch

3 Eigelbe

50 g Zucker

350 g zerbröckelte Schokolade

450 g eiskalte, steif geschlagene Sahne

Fruchtcoulis:

ca. 300 - 350 g Himbeeren, tiefgekühlt

2 EL Vanillesirup

Limettensaft, nach Geschmack

1/2 Chili

Vanillesoße:

Schokotörtchen an Mango-Sorbet

Dessert

150 ml Milch

200 ml Sahne

1 Vanilleschote

1 EL Zucker

2 Eigelbe

Schokotörtchen an Mango-Sorbet

Dessert

Zubereitung

Für den Vanillesirup zunächst den Zucker und das Wasser zum Läuterzucker einkochen. Dann mit dem Mark der Vanilleschote und der ausgekratzten Schote köcheln und anschließend so lange wie möglich ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgießen.

Für das Mango-Sorbet die Mangofrucht waschen, schälen und das Fruchtfleisch pürieren. Limettenschale- und Saft, Läuterzucker, Vanillesirup und Passionsfrucht untermischen. Anschließend das fast steif geschlagene Eiweiß unterziehen und das Ganze sofort in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Kakaogelee die Gelatine einweichen und ausdrücken. Nun Wasser, Zucker und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Das Kakaopulver hinzugeben, alles 3 Minuten köcheln lassen und die Gelatine zufügen. Danach das Ganze durch ein Sieb passieren und in den Kühlschrank stellen.

Für die Schokotörtchen zunächst das Biskuit vorbereiten. Dazu die Eier und den Zucker sehr schaumig rühren. Die Butter schmelzen und unterziehen. Mehl mit Kakaopulver auf die Masse sieben und ebenfalls vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Den Biskuitteig auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Später abkühlen lassen und mit den Förmchen ausstechen.

Für die Mousse das Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote in Sahne und Milch ziehen lassen.

Eigelb mit Zucker weiß schaumig schlagen. Diese durch ein Sieb auf die zerbröckelte Schokolade gießen, gut umrühren, etwas abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne unterheben. Anschließend die Eigelb-Masse unter Rühren in die Sahne-Milch-Mischung geben.

Nun die weiße Schokolade schmelzen.

Biskuit mit Vanillesirup beträufeln, dünn die weiße Schokolade darüber gießen, dann Mousse darauf verstreichen. Den Vorgang wiederholen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am Morgen aus den Förmchen lösen, mit Kakaogelee überziehen und mit Chili dekorieren.

Für die Fruchtcoulis die Himbeeren auftauen und pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und Vanillesirup zufügen. Mit Limettensaft und Chili abschmecken.

Für die Vanillesoße die Milch, Sahne, Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote mit Zucker aufkochen. Eigelbe einfließen lassen und unterrühren. Kurz aufwallen lassen, anschließend zur Rose abbinden, sofort vom Feuer nehmen und durch ein Sieb auf die weiße Schokolade abgießen.

Für das Mandelkrokant den Zucker karamellisieren lassen. Die Nüsse in einer Pfanne anrösten. Anschließend Zuckerfäden ziehen, Macadamia-Stückchen draufstreuen, wieder Fäden ziehen und das Ganze wiederholen, bis man schöne Nester hat.

In dem restlichen Karamell die übrig gebliebenen Macadamia-Stücke geben, die Masse auf Backpapier ausgießen, mit Backpapier abdecken und dünn auswalzen.

Zum Anrichten mit der Vanillesoße einen Spiegel auf die Teller geben, darauf die Fruchtcoulis anrichten. Anschließend das Törtchen darauf setzen und mit frischen

Schokotörtchen an Mango-Sorbet

Dessert

Himbeeren verzieren. Kurz vor dem Servieren das Mango-Sorbet und das Krokant dazugeben und mit Chili garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweizer Creme an Früchten

Dessert

Zutaten für 5 Personen

- 3 Eigelbe
- 4 Eiweiße
- 100 g Zucker
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 ml Sahne
- 2,5 EL Orangenlikör
- Früchte: Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mindestens 2 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät schaumig rühren.

Den Käse durch ein Sieb passieren und mit dem Orangenlikör unter die Ei-Masse rühren.

Die Sahne sehr steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Masse heben.

Nun das gesamte Eiweiß sehr steif schlagen und ebenfalls sehr langsam und vorsichtig unter die Masse heben.

Das Ganze 2 Stunden in das Gefrierfach stellen. Ab und zu nachsehen, ob sich das Eigelb unten absetzt. Wenn dies der Fall ist, die Masse nochmals vorsichtig verrühren.

Nach 2 Stunden die Speise in vorgekühlte Schüsseln geben und mit Beerenfrüchten servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Semifreddo di torrone mit lauwarmem

Dessert

Zutaten für 5 Personen

Lauwarmer Schokoladenkuchen

- 110 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 90 g Schokolade (75 % Kakao)
- 90 g Puderzucker
- 45 g Mehl
- 1 EL Honig
- 3 Eiweiße
- 1 - 2 EL Rum

Semifreddo di torrone

- 1 Vanilleschote
- 25 g Zucker
- 2 große Eier aus Freilandhaltung, getrennt
- 250 ml Schlagsahne
- ca. 250 g Torrone
- Salz

Semifreddo di torrone mit lauwarmem

Dessert

Zubereitung

Für den lauwarmen Schokoladenkuchen zunächst 6 kleine runde Förmchen (ca. 8,5 cm) mit Butter und dünn gemahlenden Mandeln (jeweils ca. 10 g) ausstreuen.

Die Butter erhitzen, bis sie Blasen wirft und hellbraun wird. Dann vom Herd nehmen und in eine kleine Schüssel gießen. Anschließend die Schokolade fein hacken und auf dem Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel umrühren und schon vom Wasserbad nehmen, wenn noch nicht alles geschmolzen ist – die Schokolade gibt weiter genügend Wärme ab.

Puderzucker und Mehl fein sieben und alles mit 40 g geschälten, gemahlenden Mandeln vermischen (Quirl verwenden). Schnell die flüssige Schokolade und die Butter dazugießen, noch einen Löffel Honig sowie den Rum untermischen und zum Schluss 3 halbfest geschlagene Eiweiße unterheben und den Teig in die Förmchen verteilen. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) etwa 10 Minuten backen, der Kern soll flüssig bleiben. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Wenn sie lauwarm sind, aus der Form nehmen.

Für das Semifreddo di torrone die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aus jeder Hälfte die Samen herausschaben (die leere Schote in Zucker geben). Vanillesamen, Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit dem Schneebesen schlagen, bis eine helle Creme entstanden ist. In einer zweiten Schüssel die Schlagsahne steif schlagen und in einer dritten schließlich das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Nun die Torrone zerstückeln und zusammen mit der Schlagsahne und dem Eischnee unter die Eigelbmischung heben und die fertige Masse sofort in das vorgesehene Gefäß umfüllen. Mit Frischhaltefolie zudecken und bis zum Gebrauch ins Tiefkühlfach stellen.

Dann das Semifreddo di torrone mit dem lauwarmen Schokoladenkuchen auf einen Teller drapieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Stracciatella-Kirsch-Becher

Dessert

Zutaten

500 g	Kirschen (oder 1 Glas Kirschen a 720 ml)
1/2 Päckchen	Puddingpulver Vanille-Geschmack
250 ml	Kirschsaff
90 g	Zucker
125 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
125 g	Schmant
1/2 Beutel	Orangenaroma-Mischung
1/2 Päckchen	Vanillezucker
50 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

Die Kirschen waschen, putzen und entsteinen. Das Puddingpulver mit 3 EL Kirschsaff glattrühren.

Nun den restlichen Kirschsaff und 40 g Zucker aufkochen und danach das angerührte Puddingpulver einrühren. Ca. 1 Minute köcheln. Dann die Kirschen, bis auf einige zum Verziern, unterheben und das Ganze auskühlen lassen.

Nun Mascarpone, Schmant, Quark, Orangenaroma, Vanillezucker und den restlichen normalen Zucker glattrühren. Schokolade grob hacken.

Über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Creme einige Streifen Schokolade spritzen und unterheben. Vorgang wiederholen, bis die Schokolade aufgebraucht ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Stracciatella–Quark–Creme mit Eis an Obst

Dessert

Zutaten

- 10 dunkle Schokoküsse
- 205 g Speisequark
- 1 Schuss flüssige Zitrone
- 1 Glas Schattenmorellen
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Amaretto
- Marzipaneis
- Minzblätter, Puderzucker, Schokotäfelchen zur Dekoration
- 2 - 3 TL Speisestärke

Zubereitung

Die Schokoküsse ohne Waffeln in eine Schüssel geben und zerdrücken, dann den Speisequark unterheben und mit einem guten Schuss flüssiger Zitrone abschmecken. Schattenmorellen inkl. Saft mit Zucker zum Kochen bringen, mit Speisestärke andicken und mit Amaretto abschmecken. Dann noch mal 1 Minute kochen lassen.

Die Quarkcreme und die Schattenmorellen separat servieren und dazu eine Kugel Marzipaneis reichen. Zum Schluss alles mit Schokodekor-Täfelchen, Minzblatt und Puderzucker ausgarnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte au citron mit Panna-Cotta-Eis

Dessert
Dr. Antje-Kathrin
Kühnemann

Zutaten für 4 Personen

Mürbteig:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

Farce:

2 Zitronen - geriebene Schale und Saft
200 g Zucker
80 g Butter
4 Eier (2 mit Eiweiß, 2 nur Eigelb)

Panna-Cotta-Eis

Deko:

Erdbeeren
Zitronenmelisse

Zubereitung

Für den Mürbteig die Butter würfeln und mit dem Zucker und Mehl verkneten. Den Teig mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank stehen lassen. Den Teig auf Backpapier dünn ausrollen, mit dem Papier am Boden in die Form geben und am äußeren Rand etwas hochziehen. 30 Minuten bei 150 Grad backen. Direkt im Anschluss die Farce aufgießen und nochmals 30 Minuten bei 150 Grad backen.

Für die Farce Zucker und Eier gut verquirlen, erhitzen (nicht kochen!). Geriebene Schale und Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss die zerlassene Butter. Alles auf kleiner Flamme gut verrühren. Jetzt auf den vorgebackenen Teig geben und weiteren 30 Minuten bei 150 Grad backen. Dazu das Panna-Cotta-Eis anrichten, den Tellerrand mit Erdbeerhälften und Zitronenmelisseblatt garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tee - Eiscreme

Dessert

Zutaten

25 - 30 g aromatischer Früchtetee
3/8 l Wasser
1/4 l Sahne
2 Orangen
2 Eigelb
2 – 4 EL Zucker
1 Päckchen echter Vanille Zucker
Orangenspalten
Orangenschale

Zubereitung

Brühen Sie den Tee mit kochenden Wasser auf und lassen ihn fünf Minuten ziehen, gießen ihn dann ab und stellen ihn kalt. Die Orangen pressen Sie aus, verquirlen den Saft mit den 2 Eigelb und mischen beides mit dem kalten Tee-Extrakt. Unter diese Mischung ziehen Sie die steifgeschlagene Sahne. Die Masse muss nun im Gefrierfach unter mehrmaligem Umrühren gefrieren oder in einer Eismaschine in etwa 30 Minuten zu einem cremigen Eis gerührt werden. Serviert wird die Tee-Eiscreme in vorgekühlten Gläsern, garniert mit den Orangenspalten und der Orangenschale.

Tipp 1:

Im Nu ist aus Eistee ein Eis-Sorbet gerührt. Dazu süßen Sie ¾ Liter eines sehr starken, aromatischen Tees mit Zucker je nach Geschmack und schmecken dann mit Zitronensaft oder Alkohol ab. Diese Mischung kommt nun in eine Eismaschine und wird dort zu einem Sorbet gerührt. Dieses Sorbet eignet sich beispielsweise als kleiner Zwischengang bei einem mehrgängigen Menü.

Tipp 2:

Tee lässt sich sehr gut in Glasgefäßen servieren, da Glas ein schlechter Wärmeleiter ist. Dies bedeutet "Heißes" bleibt länger heiß und "Kaltes" länger kühl.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tims Yorkshire Pudding mit Schinkensalat

Dessert
Tim Mälzer

Zutaten

300 g gekochter Schinken
300 g mittelalter Gouda
150 g Crème fraîche
2 EL süßer Senf
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Schwarzer Pfeffer
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Mehl
2 Eier
175 ml Milch

Zubereitung

Den Schinken in feine Würfel schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Crème fraîche in einer Schüssel mit dem Senf, der Petersilie, Salz und Pfeffer mischen. Schinken und Käse darin mischen und zur Seite stellen. Die Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden und auch mit der Salat mischen. Milch mit 110 ml Wasser mischen

Das Mehl in eine Schüssel sieben, In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hinein geben, salzen und pfeffern. Mit den Quirlen des Handrührgerätes langsam zusammenmixen dabei nach und nach Milch und Wasser dazugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Muffin-Form (12 Mulden) mit je einem halben TL Öl in den Mulden in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen geben. Sehr heiß werden lassen und den Teig rasch in die Mulden gießen. Ca. 20 Minuten backen herausnehmen und die Puddings aus der Form lösen. Den Schinkensalat in die Puddings füllen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 2 EL Marsala
- 100 g Mascarpone
- 8 Löffelbiskuits
- 3 EL starker Kaffee
- 3 EL Kirschwasser oder Rum
- 1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Zuerst die Eier sorgfältig trennen, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und Marsala in einer Schüssel im heißen Wasserbad unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen. Den Eischnee vorsichtig darunter ziehen. Den Mascarpone in eine Schüssel geben und mit der Marsalacreme vermischen.

Den Boden einer viereckigen Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Diese Kirschwasser oder Rum beträufeln. Die Mascarpone-Creme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Auftragen mit Kakao bepudern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiramisu op Kölsch

Dessert

Zutaten

- 300 g Mascarpone
- 4 Eigelbe
- 2 cl weißer Rum
- 6 EL Zucker
- 1 Becher süße Sahne
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 TL Maisstärke zum Abbinden
- 120 g Pumpernickel
- 1 - 2 Zweige frische Minze
- 50 g dunkle Kuvertüre
- 3 cl Kirschwasser

Zubereitung

Pumpernickel zerbröseln u. anrösten etwas abkühlen lassen, danach mit Kirschwasser marinieren, 3 Stunden ziehen lassen.

Kirschen abgießen, Saft auffangen, in einem Topf etwas Zucker karamellisieren, mit dem Saft auffüllen, mit angerührtem Stärkepulver abbinden und kurz aufkochen.

Kirschen dazu geben, umrühren und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Sahne aufschlagen. Mascarpone, Ei gelb, Zucker, Vanillezucker u. weißen Rum verrühren. Sahne unterheben, kaltstellen. Von der dunklen Kuvertüre mit einem Sägemesser Schokoraspeln schaben. Alle Zutaten werden wie folgt in kalte Weckgläser geschichtet:

Dünne Schicht Pumpernickel, Kirschen, Mascarpone, dünne Schicht Pumpernickel, Kirschen, Mascarpone.

Die Gläser zu ca. drei Viertel füllen. Mit Minzeblättern garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Topfenknödel mit Pralinenfüllung

Dessert

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Toastbrot
- 250 g Quark
- 3 EL Zucker
 - abgeriebene Schale von einer 1/2 unbehandelten Orange
- 2 Eigelb
- 6 kleine Weinbrandpralinen
- 1 l Wasser
 - Salz
- 6 Eigelb
- 80 g Zucker
- 1/4 l Weißwein
 - frisches Obst (Physalis, Erdbeeren, Heidelbeeren)
- 2 kleine Zweige Zitronenmelisse
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Quark, 3 EL Zucker, abgeriebene Orangenschale und 2 Eigelb verrühren, Toastbrotwürfel zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten.

Je eine Praline mit Teig umhüllen und dann zum Knödel formen. Wasser mit Salz aufkochen, Knödel einlegen und im siedenden Wasser 8 bis 10 Minute gar ziehen lassen.

6 Eigelb und 80 g Zucker kalt verrühren, Weißwein zufügen und unter ständigem Rühren abschlagen, bis die Masse dicklich wird. Knödel anrichten und Sabayon angießen.

Das frische Obst auf den Tellern dekorativ verteilen. Jeweils etwas Zitronenmelisse in die Mitte legen und die Teller leicht mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Torta Caprese mit Himbeereis

Dessert

Zutaten

250 g Butter
150 g Zucker
250 g Mandeln (mit brauner Haut)
150 g Bitterschokolade
6 Eier

Himbeereis:

300 g Himbeeren
1/2 Zitrone
1 Becher süße Sahne
100 ml Milch
150 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Mandeln und Schokolade in der Küchenmaschine zermahlen. Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Butter und Zucker cremig verrühren, dann langsam das Eigelb dazugeben. Nun Mandeln und Schokolade dazugeben und danach den Eischnee unterheben.

Eine runde Springform mit Backpapier auslegen oder einbuttern.

Anschließend die Teigmasse einfüllen und bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 1 Stunde backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Überbackene Mascarpone-Erdbeeren

Dessert

Zutaten

- 5 Blätterteigmuscheln (Förmchen)
- 500 g Erdbeeren
- Zucker nach Bedarf
- 500 g Mascarpone

Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln.

Die Mascarpone mit einem Viertel der Erdbeeren mixen und eine Prise Zucker dazugeben.

Die Blätterteigmuscheln mit Erdbeeren befüllen, dann erst die Mascarpone dann etwas Zucker dazugeben und mit einem Brenner so lange flambieren, bis der Zucker flüssig wird.

Die fertigen Förmchen beiseite stellen und warten, bis der Zucker verhärtet ist, anschließend servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanillecreme mit Früchte-Allerlei

Dessert

Zutaten

- 300 g Tiefkühl-Erdbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 1/4 l Milch
- 2 frische Eigelbe
- 50 g Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 1 - 2 Kiwis
- 1 frische Feige
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 EL Zitronensaft
- nach Belieben Zitronenmelisse

Zubereitung

Erdbeeren auftauen lassen. Gelatine einweichen. Vanilleschote längs einschneiden, Mark herausschaben.

Milch, Vanilleschote und -mark aufkochen. Schote entfernen.

Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen. Heiße Vanille-Milch unter ständigem Schlagen langsam zur Ei-Creme gießen.

Gelatine ausdrücken, unterrühren und kaltstellen, bis die Masse halbfest wird.

Sahne steif schlagen und unterziehen. Creme in 4 kalt ausgespülte Förmchen (a ca. 150 ml Inhalt oder in eine große Schüssel) füllen. Mindestens 3 Stunden zum Festwerden kaltstellen.

Kiwis und Feige schälen und in Scheiben schneiden.

Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Formen kurz in heißes Wasser eintauchen. Creme stürzen.

Mit Soße, Früchten und Zitronenmelisse anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Mohnnocken und Schoko-

Dessert

Zutaten für 5 Personen

125 g Vanillezucker
4 Eigelbe
250 g Quark (40 %)
1 Vanillestange
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
200 ml geschlagene Sahne mit
1 Prise Zucker
4 Eiweiße geschlagen mit
1 Prise Salz
6 Blatt eingeweichte Gelatine

Vanille-Mohnnocken:

4 cl Orangenlikör
4 Blätter Gelatine
Hälfte der Grundmasse (s.o.)
125 g Mascarpone
2 EL Mohnback
75 g Sahne
50 g Eischnee
1 Packung Vanillezucker

Schoko-Amarettomousse:

4 cl Amaretto
2 Blätter Gelatine
50 g Marzipanmasse
50 g Vollmilchkuvertüre
50 g Bitter-Kuvertüre
4 EL gesiebter Kakao
Hälfte der Grundmasse (s.o.)
125 g Mascarpone
75 g Sahne
50 g Eischnee

Zubereitung

Für die Grundmasse Vanillezucker, Eigelb, Quark, Mark der Vanillestange, Zitronensaft und -abrieb gut miteinander verquirlen, bis eine schaumige Konsistenz erreicht ist. Anschließend kaltstellen. Danach die Sahne, das Eiweiß und die Gelatine unterrühren.

Für die Vanille-Mohnnocken den Orangenlikör erwärmen und darin die Gelatine gut auflösen. Nun die Hälfte der Grundmasse nehmen und die Mascarpone, das Mohnback, die Sahne, den Eischnee und den Vanillezucker zugeben. Anschließend alles glattrühren und kaltstellen. Danach das Ganze in ein hohes Gefäß umfüllen, damit 5 schöne Nocken ausgestochen werden können. Diese eine Weile ziehen lassen und anfrieren.

Für die Schoko-Amarettomousse den Amaretto erwärmen und die Gelatineblätter darin auflösen. Anschließend ebenso die Marzipanmasse darin auflösen. Nun die Kuvertürensorten schmelzen und zusammen mit dem gesiebten Kakao dazugeben. Jetzt die restliche Hälfte der Grundmasse nehmen und mit der Amaretto-Masse vermischen (nicht im zu heißen Zustand). Danach die Mascarpone, die Sahne, und den Eischnee unterrühren und alles glattrühren. Zum Schluss evtl. nochmals gesiebtes Kakaopulver zufügen, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Die gesamte Masse in eine hohe Form gießen, damit 5 schöne Nocken ausgestochen werden können und anfrieren. Zum Servieren mit einem heißen Löffel Nocken ausstechen.

Für die Waldbeerensoße (Zutaten sind nicht detailliert aufgeführt) die Tiefkühl-Waldbeeren angetaut pürieren und Puderzucker nach Bedarf sowie Cassis zugeben. Anschließend den Kardamom aus der Kapsel entnehmen, anrösten und zufügen. Zum Schluss das Ganze mit etwas Limonensaft und Grenadine verfeinern, durch ein Sieb drücken und kaltstellen.

Für das Mangopüree (Zutaten sind nicht detailliert aufgeführt) das Mangofleisch pürieren. Das Dosenwasser einreduzieren, den Rum zugießen, das Punschkonzentrat unterrühren, den Barbados-Rum zugeben und alles mit Puderzucker abschmecken. Danach kaltstellen.

Mango- und Waldbeerenpiegel auf die Teller geben. Die helle Nocke auf den roten Spiegel, die braune Mousse auf das gelbe Püree fantasievoll setzen bzw. dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeeren

Dessert

Zutaten für 4-6 Portionen

- 1/2 l Vollrahm
- 100 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g kleine Erdbeeren, halbiert
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- Erdbeerblätter oder Pfefferminze zum Garnieren

Zubereitung

Für die Panna Cotta Rahm, Milch, Zucker und Vanillemark mit Schote in einer weiten Pfanne aufkochen. Bei mittlerer Hitze auf 1/2 l einkochen lassen. Vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, gut unter die heiße Flüssigkeit rühren. Die Masse in die kalt ausgespülten Förmchen verteilen. Mit Folie bedeckt 4-5 Stunden kühl stellen.

Die Erdbeeren mit Vanillezucker und Zucker mischen, zugedeckt 1 Stunde marinieren.

Die Panna Cotta mit einem Messer vom Rand lösen, die Förmchen 5 Sekunden in heißes Wasser tauschen und auf Teller stürzen. Die Erdbeeren daneben anrichten und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanilleparfait an Orangensoße

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1 Vanilleschote
100 ml Milch
3 Eigelbe
75 g Puderzucker
1/4 l Sahne
2 EL Orangenlikör
1/2 Tafel Orangen-Bitterschokolade
etwas Milch

Soße:

4 Orangen
2 EL Orangenlikör
4 TL Zucker
evtl. gehackte Pistazien

Zubereitung

Die Milch mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen. Den Zucker mit dem Eigelb im Wasserbad schaumig rühren und abkühlen lassen. Anschließend die Sahne steif schlagen und alles cremig verrühren.

Die Schokolade mit etwas Milch im Wasserbad schmelzen und eine dünne Schicht in mit Klarsichtfolie ausgelegte Brûléeeförmchen geben. Anschließend ca. 10 Minuten im Gefrierschrank hart werden lassen. Dann eine Schicht Parfaitmasse darüber geben und wieder für ca. 20 Minuten im Gefrierschrank fest werden lassen. Das Ganze nochmals wiederholen. Das Parfait sollte über Nacht durchkühlen.

Nun die Orangen auspressen, den Rest filetieren und zusammen mit dem Likör und Zucker erwärmen.

Das Parfait ca. 5 Minuten vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen und mit den Orangen und der Soße, evtl. auch mit gehackten Pistazien, anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Wolken auf Himbeer-Spiegel mit

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1 Vanilleschote
750 g Schmant
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
300 g Sahnejoghurt
5 EL Zitronensaft
400 g Sahne
6 Blätter Gelatine

Himbeerspiegel:

500 g Tiefkühl-Himbeeren
Puderzucker, nach Geschmack
Zitronensaft, nach Geschmack
Vanillesoße

Kokoskugeln:

125 ml Sahne
200 g weiße Schokolade
50 g Palmfett
1 Prise Salz
125 g Kokosraspeln

Irischer Cremelikör:

5 Sahne-Karamellbonbons, zerkleinert
130 g Zucker
75 g Vollmilchschokolade
75 g weiße Schokolade
25 g Nougat
1 Packung Vanillezucker
1 geh. TL löslicher Espresso
600 g heiße Sahne
1/2 Flasche irischer Whiskey (0,35 l)
4 cl Amaretto

Vanille-Wolken auf Himbeer-Spiegel mit

Dessert

Zubereitung

Für die Vanille-Wolken den Schmant mit dem Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und dazugeben. Die Vanilleschote halbieren, auskratzen und das Mark ebenfalls untergeben. Die Gelatine einweichen, erwärmen und unter die Creme rühren. Bis zum Verzehr kaltstellen.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren auftauen, durch ein Sieb streichen mit etwas Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Auf einen Teller das Himbeermark anrichten und die Vanillesoße in Streifen mit einem Stäbchen durch das Mark ziehen.

Für die Kokoskugeln Palmfett und Schokolade in einem Topf schmelzen lassen. Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Anschließend Salz und Kokosraspeln hinzufügen. Dann erkalten lassen und kleine Kügelchen formen. In Kokosraspeln wenden.

Für den irischen Cremelikör Karamellbonbons, Zucker, Vollmilchschokolade, weiße Schokolade, Nougat, Vanillezucker und löslichen Espresso zusammen im Wasserbad schmelzen. Anschließend die heiße Sahne hinzufügen und mit dem Pürierstab aufmixen. Dann alles 10 Minuten kochen und danach vom Herd nehmen. Nun den irischen Whiskey und den Amaretto zugießen, nochmals mixen und in Flaschen abfüllen. Während des Abkühlens bei Zimmertemperatur mehrfach schütteln. Später kühlstellen und genießen.

Zum Anrichten aus der Creme zwei große Wolken formen, an den Himbeer-Vanillespiegel setzen und zwei Kokoskugeln dazulegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Waldbeeren-Amarettini-Mousse

Dessert
Ines Krüger

Zutaten für 5 Personen

625 g Tiefkühl-Waldbeeren
375 g frische Schlagsahne
375 g Sahnequark
1 Packung Amarettini
Zucker
Minzeblättchen

Zubereitung

Die Waldbeeren antauen lassen, pürieren und leicht zuckern. Die Sahne steif schlagen, süßen und vorsichtig unter den Quark heben.

Nun abwechselnd eine Schicht Früchte, Sahnemischung und Amarettini in einem Glas aufschichten, bis ein rot-weißes Ensemble entsteht. Zum Schluss mit Minze-Blättchen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warme französische Lagerbirne

Dessert

Zutaten

- 10 rotbackige Lagerbirnen
- 150 g Mandeln
- 150 g Rosinen
- 150 g Pinienkerne
- Schnaps zum Einkochen (2 Schnapsgläser voll)
- 100 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote bzw. Stange
- 1/2 l Sahne
- ein paar Minzblätter
- flüssige Sahne
- Vanillezucker
- Kaffeestaub
- Zimt
- Kaffee

Warme französische Lagerbirne

Dessert

Zubereitung

5 Birnen von unten abschneiden und mit einem Stecher das Kerngehäuse entfernen. Dann die Birnen schälen, aber den Stiel dran lassen.

Aus den anderen 5 Birnen eine Art Ersatzverschluss schneiden, so dass man später damit die von unten aufgeschnittenen Birnen wieder dekorativ verschließen kann.

Die Mandeln, Rosinen und Pinienkerne in Schnaps einkochen, abkühlen lassen und dann mit einem Teelöffel diese Masse in die Birnen stecken. Die "Ersatzverschlüsse" auf einen Alufolienteller legen und die anderen von unten aufgeschnittenen, gefüllten Birnen draufsetzen. Das Ganze für 20 Minuten auf 150 Grad in den Backofen schieben.

Als nächstes Zucker und Eigelbe in einem Wasserbad schaumig schlagen. Während der letzten 5 Minuten Backzeit der Birnen, diese mit der Zucker–Eigelb–Masse mit einem Pinsel von oben bis unten immer wieder bestreichen, bis diese an den Birnen karamellisiert.

Die Vanilleschote mit Sahne aufkochen (evtl. noch ein wenig Crème fraîche dazu, falls es nicht cremig genug ist). Diese Soße durch langes Kochen und Rühren reduzieren und zum Schluss kaltstellen.

Zum Servieren einen Vanillesoßenspiegel anrichten, die Birne in die Mitte platzieren und sie in der Mitte in Vierteln öffnen, so dass man die Füllung sehen kann. Obendrauf (am Stiel) Minze legen.

Dazu einen Kaffee reichen mit Sahne (zubereitet durch flüssige, aufgeschlagene Sahne, Zimt und Vanillezucker). Davon jeweils einen kräftigen Klecks auf den Kaffee geben und die Sahnehaube mit Kaffeestaub dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Apfelstrudel

Dessert

Zutaten

- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- evtl. einige Cranberries oder Rosinen
- Zucker nach Geschmack
- Zimt nach Geschmack
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Teig Quark und Butter verrühren, salzen und mit Mehl verkneten. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Äpfel schälen, klein schneiden. Teig zu einem Rechteck ausrollen, teilen, mit Äpfeln und evtl. Cranberries/Rosinen belegen.

Mit Zucker und Zimt verfeinern und zwei Strudeln formen. Diese mit verquirltem Ei bestreichen und im Ofen bei ca. 180 Grad goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Zitronenpudding

Dessert

Zutaten

2 Eier
50 g Mehl
50 g Butter
100 g Zucker
80 ml Schlagsahne
200 ml Vollmilch
75 g getrocknete Aprikosen
1 Backpulver
Messerspitze
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Aprikosen hacken.

Butter, Zucker, Eigelbe und Zitronenschale cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Zitronensaft unterrühren. Nach und nach Aprikosenstückchen und Sahne einrühren.

Eiweiße sehr steifschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Teig in eine feuerfeste Auflaufform geben und in einer mit Wasser gefüllten Fettpfanne in den Backofen stellen.

45 Minuten garen und warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Zitronenpudding 2

Dessert

Zutaten für 4 Portionen

50 g Butter
100 g Zucker
2 Eier (getrennt)
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
50 g Mehl
1 Backpulver
Messerspitze
200 ml Vollmilch
80 ml Schlagsahne
75 g getrocknete und gehackte Aprikosen

Zubereitung

Backofen auf 200° C heizen. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Zitronensaft unterrühren. Nach und nach Milch, Sahne und Aprikosenstückchen einrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Teig in feuerfeste Auflaufform geben und in einer mit Wasser gefüllten Fettpfanne in den Backofen stellen und 45 Min. garen.

Warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

3 Eier
100 - 125 g Zucker
Saft von 2 Zitronen und Schale von 1/2 Zitrone
1/2 Glas Weißwein
4 Blatt oder 4 TL Gelatine
1/4 l Sahne

Traubensalat:

300 g dunkle Trauben
300 g helle Trauben
Zucker nach Geschmack
Sonnenblumenkerne
etwas Honig

Schälchen für den Traubensalat:

100 g Mehl
100 g Puderzucker
100 g Sahne

Zubereitung

Für die Weincreme Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Zitronensaft, Weißwein und die in heißem Wasser aufgelöste Gelatine zufügen. Anschließend abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unter die dickliche Masse geben und kaltstellen.

Für den Traubensalat die Trauben waschen, entkernen, längs halbieren und mit Zucker süßen. Die Sonnenblumenkerne in der Pfanne anrösten und mit Honig karamellisieren. Die karamellisierten Sonnenblumenkerne auf Backpapier legen, auskühlen lassen und über den Traubensalat streuen.

Für die süßen Schälchen für den Traubensalat alle Zutaten mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech jeweils 1 TL Teig zu einem Kreis ausstreichen. Diesen gleichmäßig dünn verstreichen. Bei 180 Grad (vorgeheizt) ca. 8 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die heißen Kreise mit einer Palette vom Backblech lösen und mit Hilfe eines Keramik-Schüsselchens zu Schälchen formen (evtl. mit der Hand nachformen) und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zaubergrieß auf Pflaumen

Dessert

Zutaten

200 ml Milch
50 ml Wasser
20 g Weichweizengrieß
einige Tropfen Backaroma
5 g Backpulver
einige Tropfen Süßstoff
Pflaumen nach Belieben

Zubereitung

Milch und Wasser aufkochen. Grieß einrühren und 5-10 Min. quellen lassen. Masse in ein hohes Rührgefäß geben, mit Süßstoff und Backaroma abschmecken. Gefäß in kaltes Wasser stellen. Backpulver hinzufügen, mit Handrührgerät ca. 3-5 Min. aufschlagen, bis sich der Inhalt verdoppelt.

Kleingeschnittene Pflaumen nach Belieben dazugeben

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt-Mascarpone-Parfait auf Himbeerspiegel

Dessert

Zutaten für 5 Personen

1,5 Tassen Zucker
1,75 Tassen Wasser
2 TL gemahlener Zimt
450 g Mascarpone

Himbeerspiegel:

400 g frische Himbeeren
2 Tütchen Vanillezucker
Zucker nach Geschmack
1 Schuss Sahne

Zubereitung

Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ständig umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann für ca. 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und den Zimt mit einem Schneebesen einrühren. Den entstandenen Sirup abkühlen lassen.

Die Mascarpone und die Sahne verrühren und mit einem Mixer unter den erkalteten Sirup schlagen. Die Masse in eine Eismaschine oder in einen Metallbehälter geben und einfrieren. Bei der Lösung ohne Eismaschine die Masse jede Stunde einmal umrühren, bis sie portionierbar ist.

Für den Himbeerspiegel die Himbeeren zusammen mit dem Zucker und dem Schuss Sahne pürieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronencreme nach Oma Else

Dessert

Zutaten

1 l Wasser
Saft von 5 Zitronen
etwas Zitronenschale
150 - 200 g Zucker
5 Eier, getrennt
2 Päckchen Vanillepudding
50 g Butter

Zubereitung

Zucker, Wasser und Zitronensaft mit etwas Zitronenschale aufkochen. Vanillepudding mit etwas Flüssigkeit zugeben, 2 Minuten aufkochen lassen.

Masse vom Herd nehmen, 5 Eigelbe sowie die Butter unterrühren. Eiweiße zu Eischnee schlagen, Masse unterheben. Das Ganze in Gläser füllen, im Kühlschrank weiter erkalten lassen und mit einem Sahnehäubchen und Waldfrüchten garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwetschgenblootz

Dessert

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l Milch
125 g Schmalz
1 Prise Salz und Zucker
3 Eigelb

Belag:

ca. 2,5 kg Zwetschgen
Zucker und Zimt zum Bestreuen
100 g gehackte Mandeln
100 g Zucker
100 g Semmelbrösel
ca. 4 cl Zwetschgenwasser

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die mit der lauwarmen Milch und der Prise Zucker aufgelöste Hefe hineingeben.

Mit etwas Mehl verrühren und diesen Vorteig gehen lassen. Das zerlassene Schmalz, Eigelb, Salz und den Rest der lauwarmen Milch zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. Dann etwa fingerdick auf ein gefettetes Blech geben und ausrollen. Den Teigrand an den Seiten des Blechs hochdrücken. Den Teig vor dem Belegen nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen halbieren und entkernen. Die Zwetschgen dann ordentlich aneinander gereiht mit der Schnittende nach oben dicht auf den Teig legen. Mit Zimt und Zucker bestreuen und einige Minuten einwirken lassen. Dann bei ca. 200 Grad im Backofen 30 Minuten backen. Mandeln, Zucker, Semmelbrösel und Zwetschgenwasser vermischen und über dem fertigen und noch heißen Blootz verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwetschgencreme

Dessert

Zutaten

750 g Zwetschgen
1 EL Zitronensaft
1 TL geriebene und ungespritzte Zitronenschale
50 g gemahlene Walnüsse
1/8 l Apfelsaft
4 EL Zucker
3 Eier
1/4 l Sahne

Zubereitung

Die Zwetschgen entsteinen und klein schneiden. Zwetschgen kurz im Apfelsaft aufkochen, pürieren und mit dem Zitronensaft und der Schale mischen.

Die Eier mit dem Zucker zu einer sämigen Creme schlagen. Das Zwetschgenmus nochmals aufkochen und sehr heiß unter rühren zur Eiercreme geben.

Nochmals langsam erhitzen, aber nicht kochen.

Die Zwetschgencreme erkalten lassen und mit den gemahlenden Walnüssen mischen. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brokkolisuppe

Suppe

Zutaten

1 kg Brokkoli
400 ml Hühnerbrühe
5 EL Olivenöl
150 g Butter
2 TL Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 l Creme fraiche

Zubereitung

Zubereitung (1): Brokkoli putzen, entstrunken und in Röschen schneiden. Diese dann 6 Minuten in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser 1 Minute abkühlen.

Danach jedes einzelne Brokkoliröschen vorsichtig ausdrücken und mit zwei Handtüchern trockentupfen. Die Röschen in einer Küchenmaschine zu Püree verarbeiten und vorerst beiseite stellen.

Hühnerbrühe, das Brokkolipüree, das Olivenöl und 150 g Butter bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und in eine Schüssel der Küchenmaschine umfüllen.

6 EL geschlagene Creme fraiche dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Suppe nochmals erwärmen und auf vorgewärmte Teller geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brotsuppe mit Scampi - Acorda de camarao

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 2 - 3 Scampis pro Person
- 800 ml Hummerfond, fertig gekauft
- 1 Glas trockener Weißwein
- 7 - 8 Scheiben Weizenmehlbrot vom Vortag ohne Rinde
- 3 - 4 Knoblauchzehen, gepellt und klein geschnitten
- 1 Zwiebel, abgezogen und klein geschnitten
- scharfes Paprikapulver
- Knoblauchbutter
- Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- etwas Zitronensaft
- 2 TL klare Gemüsebrühe
- 2 Eidotter
- 1 Prise Zucker

Garnitur:

Sprühsahne

glatte Petersilie

Zubereitung

Die Scampis waschen, säubern und entdarmen. Danach in Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Knoblauch marinieren.

Anschließend den Hummerfond mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe aufkochen und etwas reduzieren lassen.

In einer separaten Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch goldgelb andünsten und dem Fond zufügen. Das Brot zerbröckeln und ebenfalls in den Fond geben. Wenn das Brot aufgeweicht ist, die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Nun die Suppe mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Paprikapulver pikant würzen.

Zur Bindung und zum Verfeinern Knoblauchbutter und Sahne nach Belieben hinzufügen. Dann die Suppe ein wenig abkühlen lassen und die Eidotter einrühren.

Zum Schluss die Scampis von jeder Seite 3 bis 4 Minuten in Olivenöl kross anbraten und zur Suppe geben.

Die Suppe mit Sprühsahne und glatter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 6 lange Frühlingszwiebeln
- 1 - 2 Dosen Tomaten oder
- 6 - 12 frische Tomaten
- 1 großer Kopf Weißkohl
- 2 große, grüne Paprikaschoten
- 1 Bund oder Staudensellerie
Knolle
- 1 Bund Petersilie
- 2 Tüten Instanz-Zwiebelsuppe oder -Rinderbrühe.

Zubereitung

Das Gemüse in kleine Stücke schneiden. In einem Topf 10 Min. kochen. Nach Anweisungen die Instantsuppe hinzufügen.

Dann bei niedriger Hitze garen. Anschließend mit wenig Salz, viel Pfeffer, Curry Chili und Petersilie würzen.

Bitte beachten:

Zusätzlich zur Suppe soll es auch ab und an mal eine Backkartoffel, ein kleiner Salat oder ein Stück ohne Fett angebratenes Steak sein. Wie jede Diät sollten Sie auch diese mit Ihrem Hausarzt absprechen!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erbsencremesuppe

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 1 kg junge Erbsen
- Pfeffer
- gerebelter Majoran
- 400 ml Schlagsahne
- 4 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
- 400 g roher Schinken
- 4 EL Speiseöl

Zubereitung

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Dann die Erbsen zufügen, mit Pfeffer und Majoran würzen und ca. 5 Minuten kochen, dann das Ganze pürieren. Sahne und geriebenen Meerrettich zufügen und die Suppe abschmecken. Schinken in Streifen schneiden, im Öl knusprig braten und als Deko auf die Suppe geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erbsensuppe mit Minze

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Gemüsezwiebel
- Olivenöl
- Knoblauch
- 2 EL Pernod
- 1 l Gemüsefond (a. d. Glas)
- 300 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Sahne
- 750 g Tiefkühl-ErbSEN
- 4 kleine Minze
Zweige
- 1 Eigelb
- Salz
- weißer Pfeffer
- Minze zum Garnieren

Zubereitung

Die Gemüsezwiebel putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Pernod ablöschen, den Gemüsefond und Weißwein angießen und alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen. Anschließend 200 ml Sahne dazugeben, kurz aufkochen und dann die Erbsen dazugeben. Die Minze erst kurz vor dem Pürieren rupfen und in den Topf geben, damit die ätherischen Öle erhalten bleiben. Wer möchte, kann ein bisschen Minze zur Dekoration übrig lassen. Dann alles mit dem Küchenmixer pürieren.

Das Eigelb und die restliche Sahne vermengen und in die Suppe rühren. Nicht mehr kochen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch mit etwas Minze garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdnuss-Karotten-Suppe

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 4 kleine Zwiebeln
- 1,6 kg Karotten
- 2 l Geflügelfond
- 160 g Reis
- 3 - 4 EL Erdnusscreme
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und hacken. Die Karotten schälen und klein schneiden. Dann beides zusammen mit dem Fond in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Suppe pürieren, den Reis hinzugeben und die Suppe weiter köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

Die Erdnusscreme einrühren und die Suppe mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Feine Erbsensuppe mit Sahne-Meerrettich-

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 600 g Tiefkühl-ErbSEN
- 2 1/2 Becher Sahne
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat (nach Belieben)
- 4 EL Sahne-Meerrettich oder nach Belieben scharfer Meerrettich
eventuell Tunfisch aus der Dose

Zubereitung

Die Erbsen nach Vorschrift abkochen. Dann die heißen Erbsen im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren und die Masse zurück in den Kochtopf schütten.

Anschließend 2 Becher Sahne, sowie die Brühe dazugeben und das Ganze kurz aufkochen. Dann mit den Gewürzen abschmecken.

Nun die restliche Sahne steif schlagen und den Meerrettich unterheben. Eventuell etwas Tunfisch (im eigenen Saft) in den Teller geben. Heiße Suppe in die Teller geben und mit 1 EL von der Meerrettich-Sahne dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Griessuppe mit Beeren und Ahornsirup

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 500 g Tiefkühl-Heidelbeeren (oder Beerenmix)
- 4 EL Ahornsirup
- 1 - 2 EL Limettensaft
- 1 Biskuitboden für Obsttorten (fertig aus dem Supermarkt)
- 400 ml Milch
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Vanilleschote
- 25 g Weichweizengrieß
- 50 g Zucker
- Schale einer halben unbehandelten Limette
- Vanilleeis
- Minze zur Dekoration

Zubereitung

Die Heidelbeeren auftauen und in einer Schüssel mit dem Ahornsirup und Limettensaft mischen. Dann 10 Minuten ziehen lassen. Einen großen Kreis vom Biskuit ausstechen, in eine große Form geben und die Beeren darauf verteilen.

Die Milch und Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und der Limettenschale aufkochen. Zucker dazu geben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 Minuten kochen, den Grieß einrieseln lassen.

Heiß um die Heidelbeeren gießen. Je 1 Kugel Vanilleeis draufgeben und mit Minze dekoriert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gurkenrahmsuppe a la Monika

Suppe

Zutaten

- 1 kleine gewürfelte Zwiebel
- 1 Salatgurke
- etwas Margarine oder Öl
- 1/2 l Milch
- 1/4 l Wasser
- Instantbrühe
- Dill, Petersilie und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Margarine oder Öl anschwitzen. Gurke (mit Schale) in grobe Stücke schneiden und mit den Zwiebeln anrösten. Milch Wasser und Brühe dazugeben und weich kochen. Nun alles pürieren und mit Dill, Petersilie und Pfeffer kräftig abschmecken. Vor dem Servieren nochmals kräftig schaumig pürieren (wird dann schön cremig).

Wer es sahnig mag, gibt einen Schuss Sahne dazu.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Indische Bananensuppe

Suppe

Zutaten für 6 Portionen

- 4 mittelreife Bananen
- 1,5 l Gemüse oder Hühnerbrühe
- 1 Bund Schalotten
- 80 g Butter
- Creme fraiche oder Sahne
- 1 - 2 EL Mehl
- 1 gehäuften EL Curry
- Salz
- Pfeffer
- geröstete Mandeln

Zubereitung

Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten pellen, klein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Bananen schälen und dazugeben, Mehl drüberstreuen, kurz anbraten und dabei die Bananen mit einer Gabel zerdrücken.

Curry einrühren und dann mit der Brühe ablöschen.

Aufkochen lassen, bis die Suppe sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Suppe mit Sahne verfeinern oder vor dem Servieren mit einem Klecks Creme fraiche dekorieren und mit den Mandeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kalte Gurkensuppe mit Koriander

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 2 Schlangengurken
- 250 g Tsatsiki
- 3/4 Bund Koriander
- 3 dünne Lauchzwiebeln
Stangen
- 1 Zitrone
- 1 Becher Schlagsahne
- Pfeffer
- Salz

Deko:

- 4 EL Pinienkerne

Zubereitung

Die Schlangengurken schälen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Das Ganze mit einem Mixer fein zerkleinern. Anschließend das Tsatsiki und die Sahne zugeben und weiter mixen.

Ebenso den Koriander und die geputzten und geschnittenen Lauchzwiebeln (nur das Grün, nicht die Knolle. Die abgeschnittenen Knollen aufheben, werden für die Thai-Marinade für die Hauptspeise gebraucht.) zerquireln und mit der Gurkenmasse vermischen.

Eine Zitrone auspressen und den Saft hinzugeben. Da die Schlangengurke wenig Geschmack hat, mit reichlich schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken. Dann alles kalt stellen.

Kurz vor dem Verzehr die Pinienkerne leicht anrösten und auf die Gurkensuppe zur Deko geben. Die Suppe in einem Wasserglas servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelsüppchen mit Rote-Bete

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 500 g Kartoffeln
- 1,5 l Wasser
- 2 EL Instant-Gemüsebrühepulver
- 1/2 TL getr. Estragon
- 1 Becher Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine gekochte Rote-Bete-Knolle
- 1/8 l geschlagene Sahne
- etwas Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wasser zusammen mit den Kartoffelwürfeln aufkochen, die Gemüsebrühe zufügen und ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen.

Dann den Estragon zugeben und das Ganze mit einem Mixstab pürieren. Die Sahne zugießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Rote-Bete-Schaum die gekochte Rote Bete in kleine Würfel schneiden, in etwas Öl leicht anschwitzen und eine Kelle der fertigen Kartoffelsuppe hineingeben.

Das Ganze einmal aufkochen lassen und dann pürieren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Rote Bete-Masse heben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kohlrabisuppe mit gebratenen Pilzen

Suppe

Zutaten

650 g Kohlrabi
200 ml Weißwein
150 ml Rahm
250 ml Wasser
1/2 Knoblauchzehe (gepresst)
2 Cayennepfeffer
Messerspitze
etwas Zitronensaft
1 Prise Salz
weißer Pfeffer
40 g kleine Austernpilze
1 TL Maiskeimöl
etwas Schnittlauch

Zubereitung

Kohlrabi in Scheiben schneiden. Mit dem Weißwein und 50 ml Wasser zugedeckt bei kleiner Hitze sehr weich dünsten.

Dann mit dem Rahm gut durchmischen, mit restlichem Wasser verdünnen und aufkochen. Sollte die Suppe zu dick sein, noch etwas Wasser hinzugeben.

Knoblauch, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen.

Pilze in heißem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten, leicht salzen.

Suppe auf vorgewärmte Suppenteller verteilen, Pilze darauf legen und mit Schnittlauch verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kresseschaum-Süppchen mit pochierten

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Bleichsellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- 1,5 l Wasser
- 200 ml Sahne
- 3 Schachteln Kresse

Nocken:

- 300 g Lachs
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung

Möhren, Lauch, Zwiebel, Bleichsellerie und Petersilienwurzel putzen bzw. schälen und grob schneiden. Wasser zum Kochen bringen und das Gemüse hinzufügen. Bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen.

Wenn das Gemüse weich ist, den Fond durch ein Sieb gießen und die Möhren heraussortieren. Gemüse wieder zum Fond geben und pürieren. Sahne dazugeben und aufkochen.

Kresse schneiden, ein wenig zur Deko zurückbehalten. Kresse in die Suppe geben und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine Schaumschicht entsteht.

Für die Nocken die Zwiebel fein schneiden. Lachs in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten zu einer feinen Farce verarbeiten. Nocken formen und in leicht kochendes Wasser geben. Nach 1 Minute sind die Nocken fertig.

Die Suppe mit den Nocken anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lauchcremesuppe mit Klößchen

Suppe

Zutaten

- 300 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 375 ml Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 2 Spritzer Tabasco
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zucker
- 200 g Frischkäse
- 1 Ei
- 50 g Paniermehl
- Salz
- Muskat

Zubereitung

Zwiebel abziehen und würfeln. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Dann beides in Butter dünsten. Kartoffeln schälen, würfeln und zugeben. Mit Brühe aufgießen und salzen.

Das Ganze ca. 30 Minuten garen. Alles pürieren. Milch und Sahne dazugießen und die Suppe nach Geschmack mit Tabasco, Zucker und Zitrone nachwürzen.

Für die Klöße alle Zutaten vermischen. Kleine Klößchen aus der Masse formen und diese im kochenden Wasser ca. 3 Minuten lang ziehen lassen. Danach mit dem Sieblöffel herausnehmen und in die Suppe geben.

Zum Schluss die Suppe mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mais-Grießknödel

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

175 ml Milch
1 Knoblauchzehe
Salz
Muskatnuss
75 g Maisgrieß
1 Scheibe Toast ohne Rinde
50 g Butter
1 Ei

Zubereitung

Milch mit dem Knoblauch, einer Prise Salz und etwas Muskat aufkochen, dann den Maisgrieß einrühren und 10 Minuten quellen lassen.

(Einlage für Tomatenconsommé)

Inzwischen die Butter cremig rühren und das Ei untermischen. Den Toast fein würfeln und dann ebenfalls untermischen.

Die Buttermasse mit der Grießmasse vermischen und kleine Nocken abstechen. Diese dann in kochendes Salzwasser legen und bei mittlerer Hitze 12 Minuten ziehen lassen. Anschließend in der Suppe servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Möhrensuppe

Suppe

Zutaten

500 g Möhren
30 g Butter
125 ml Orangensaft
1 kleine Zwiebel
1 l Brühe
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Schmant

Zubereitung

Möhren schälen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und hacken. Anschließend Möhren und Butter bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Orangensaft, Zwiebel und Brühe zugeben und zum Kochen bringen. Danach Thymian, Salz und Pfeffer zufügen und 20 Minuten garen lassen.

Zu einer glatten Masse pürieren, in Teller geben und jew. einen Klecks Schmant und Muskat zufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprikacremesuppe

Suppe

Zutaten

1 Zwiebel
1/2 TL Butter
400 g rote Paprikaschoten
3/4 l Geflügelfond
125 g Sahne
125 ml Weißwein
Rosenpaprikapulver
Salz
Pfeffer

Kerbel (zur Deko)

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Anschließend in Butter anschwitzen. Die Paprika schälen, entkernen und zerkleinern. Geflügelfond und Paprika zu den Zwiebeln in den Topf geben und 4 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Ganze pürieren und mit Sahne, Weißwein, Rosenpaprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Kerbel dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprikaschaumsüppchen

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 4 rote Paprikaschoten
- 1 Schalotte
- 30 g Butter
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 EL Tomatenpüree
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- einige Tropfen Chilisoße
- 75 ml Weißwein
- 1 EL französischer Wermuth
- 1 - 2 TL Zitronensaft
- 1/4 l Sahne
- evtl. Maisstärke

Zubereitung

Paprika und Schalotte klein würfeln. Knoblauch pressen. Schalotten in Butter glasig werden lassen, Paprika zugeben, 5 Minuten anschmoren. Zucker darüber streuen, Spirituosen zufügen.

Tomatenpüree, Knoblauch, Paprika und Brühe zugeben, 10 Minuten köcheln. Suppe pürieren, sieben, mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Chilisoße abschmecken, evtl. mit der Maisstärke binden. Mit Sahne verfeinern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprikasuppe

Suppe

Zutaten

- 8 grüne Paprikaschoten (4 davon zum Anrichten!)
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Tomatenmark
Büchse
- 1 l heiße Gemüsebrühe
- 2 Kartoffeln
- Öl
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß und rosenscharf

Zubereitung

Vier Paprikaschoten vierteln, von Kernen und der Scheidewand befreien, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln.

Die Zwiebelwürfel mit etwas Öl anschwitzen. Die Paprikawürfel hinzufügen und das Ganze etwa 5 Minuten dünsten. Mehrmals umrühren! Das Tomatenmark nun hinzugeben, umrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Die Kartoffeln hinzufügen und den Rest der Brühe auffüllen. Kochen lassen! Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß und rosenscharf abschmecken. Die Suppe nun pürieren.

Die zum Servieren gedachten Paprikaschoten am Stängel aufschneiden. Den Deckel von den Samen befreien und waschen. Ebenso die Schoten aushöhlen und waschen. Die Suppe nun in die Schoten verteilen und diese mit den "Deckeln" verschließen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Parmesansuppe

Suppe

Zutaten für 5 Personen

2,5 Eier
1,25 Bund Schnittlauch
125 g Parmesan, gerieben
1,25 l kräftige Hühnerbrühe
trockener Weißwein, nach Geschmack
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Hühnerbrühe aufkochen.

Die Eier hart kochen, pellen, fein hacken und mit dem Parmesan verrühren. Den Schnittlauch fein hacken - etwas für die Garnitur übrig lassen.

Nun die Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren die Eier-Käsemischung und den Wein in die Hühnerbrühe geben.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, in Schüsseln geben und mit dem Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pikanter Tortellini-Salat

Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 250 g getrocknete Tortellini
- Salz
- 150 g Tiefkühl-ErbSEN
- 1 Dose Mandarin-Orangen
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 200 g gekochter Schinken
- 4 EL Salat-Mayonnaise
- 100 g Magermilchjoghurt
- weißer Pfeffer
- 1/2 - 1 TL Curry
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Salatblätter zum Garnieren

Zubereitung

Tortellini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschrecken, abtropfen und auskühlen lassen.

ErbSEN kurz abkochen, abtropfen und auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Schinken in schmale Streifen schneiden.

Für die Soße Mayonnaise, Joghurt und 45 EL Mandarinensaft glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry kräftig abschmecken. Alle Zutaten mit der Soße mischen. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

Tortellini-Salat nochmals gut abschmecken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Salatblätter auf eine Platte legen, den Tortellini-Salat darauf anrichten und Schnittlauch darüber streuen.

Dieses Rezept schickte uns Frau Werner aus Dickesbach. Sie fand das Rezept vor ca. 15 Jahren in einer Illustrierten und noch heute sind Freunde, Bekannte und Verwandte von dem Tortellini-Salat begeistert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Romanesco-Suppe mit Basilikumspitzen

Suppe

Zutaten für 5 Personen

600 g Romanesco

2 EL Butter

1 kleine Zwiebel

500 ml Gemüse-Fond

1/8 l Weißwein

1/4 l Milch

150 g Kräuter-Schmelzkäse

Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

Olivenöl

etwas frisches Basilikum

Zubereitung

Die Romanescoröschen abtrennen. Die Stiele schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Romanesco zugeben, kurz mitgaren, mit dem Gemüse-Fond und dem Weißwein ablöschen. Dann 15 Minuten bei geringer Hitzezufuhr leicht köcheln lassen. Das frische Basilikum zugeben.

Die Suppe pürieren, die Milch zufügen und das Ganze nochmals aufkochen lassen. Zum Schluss den Kräuter-Schmelzkäse unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp vom Chefkoch: Einen guten Schuss Olivenöl ganz zum Schluss dazugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosenkohlsuppe mit Lachsschinken

Suppe

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 500 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 3/4 Hühnerbouillon
- 50 ml Noilly
- 150 ml Rahm
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 50 g Lachsschinken (in dünne Scheiben geschnitten)

Zubereitung

Den Rosenkohl rüsten und am Strunk kreuzweise einschneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem großen Topf die Butter erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten. Den Rosenkohl beifügen und kurz mitdünsten.

Den Rosenkohl mit der Bouillon und dem Wermut ablöschen, das Gemüse weich kochen lassen. Mit einer Kelle 8-10 Rosenkohlköpfchen herausheben, in Blätter zerplücken. Beiseite stellen.

Den restlichen Rosenkohl mitsamt der Flüssigkeit fein pürieren. Rahm beifügen und die Suppe nochmals aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Lachsschinken in dünne Streifen schneiden. Die Rosenkohlblätter in Teller geben, Suppe darüber anrichten und mit den Lachsschinkenstreifen bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rote Linsensuppe

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 Möhren
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 Nelkenpulver
- Messerspitze
- 1 Zimtstange
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g rote Linsen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Mixer geben und fein durchhäckseln. In einem Topf im Öl mit den roten Linsen 3 Minuten bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Nelken und Zimtstange dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen.

Alles mit der Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten kochen. Salzen, pfeffern und die Zimtstange entfernen. Den Kreuzkümmel dazugeben, die Suppe pürieren und mit dem Zitronensaft abschmecken.

Die Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ruccola-Suppe

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

4 - 5 Schalotten
40 g Butter
40 g Mehl
100 ml Weißwein
1 l Milch
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
200 ml Sahne
200 g Ruccola
40 g geriebener Parmesan
etwas Parmesan zum Garnieren

Zubereitung

Die Schalotten fein würfeln und in der Butter bei mittlerer Hitze farblos andünsten. Das Mehl unterrühren und kurz mitdünsten. Den Weißwein dazugeben und glatt rühren.

Die Milch unter ständigem Rühren dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 25 Minuten sanft kochen.

Die Sahne halbsteif schlagen. Den Ruccola waschen und trocken schleudern. Mit der Sahne und dem geriebenen Parmesan zur Suppe geben, salzen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Die Suppe in Teller geben und mit etwas Parmesan bestreut servieren.

Dazu Tomatenbrot

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sellerie-Äpfel-Cremesuppe mit Nusscroutons

Suppe

Zutaten für 2 Personen

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1/2 EL Butter zum Dämpfen
- 200 g Knollensellerie, geröstet, in Stücke geschnitten
- 100 g Äpfel, geschält, in Stücke geschnitten
- 3 EL Apfelwein oder Weißwein
- 400 ml Gemüsebouillon
- 3 EL Vollrahm, flüssig
- 2 Prisen Muskatnuss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Vollrahm, flaumig geschlagen, nach Belieben

Croutons:

- 1 EL Haselnussöl
- 1 EL Butter
- 50 g Brot, in Würfelchen geschnitten

Zubereitung

Die Zwiebel in der Butter andämpfen. Sellerie und Äpfel zugeben, kurz mitdämpfen. Mit Apfel- oder Weißwein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Min. weich garen. Die Suppe pürieren, den flüssigen Rahm begeben, würzen.

Für die Croutons Öl und Butter in einer Pfanne erwärmen. Das Brot beifügen, bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden goldbraun rösten.

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben etwas flaumig geschlagenen Rahm darauf geben. Einige Croutons darüber streuen. Die restlichen Croutons dazu servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spargelsuppe

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 kg Spargel
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker
- 30 g Mehl
- 150 ml Schlagsahne, halbsteif geschlagen
- 1/2 Zitrone
- Cayenne-Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Den Spargel schälen. Holzige Enden abschneiden und die Schalen und die Enden mit den Schalen vom Salat in einen Topf mit 1,5 Litern Wasser, 25 g Butter, Salz, Zucker und die halbe Zitrone ganz hinein geben. Zum Kochen bringen und 30 Minuten kochen lassen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl unterrühren und den Spargelsud durch ein Sieb unter Rühren in den Topf geben.

Die Spitzen vom Spargel schneiden und beiseite legen. Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden, in die Suppe geben und 15 Minuten kochen. Mit dem Mixstab pürieren und die Spitzen in die Suppe geben und erneut etwa 8 Minuten kochen. Sahne dazugeben und mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Thunfisch-Reis-Salat

Suppe

Zutaten

- 300 g gekochter Reis
- 1 Dose Thunfisch
- fein gehackte Petersilie
- 3 EL Weinessig
- 6 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL scharfer Senf
- 2 hartgekochte Eier
- 1/2 Stange Lauch

Zubereitung

Den gekochten, trockenen Reis in eine Schüssel geben. Den Thunfisch zerpfücken und mit etwas Öl aus der Dose untermischen. Die Petersilie darüber streuen.

Aus dem Essig, dem Öl, der zerdrückten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Senf eine Marinade rühren.

Die Eier in Scheiben, das Weiße vom Lauch in hauchdünne Scheibchen schneiden.

Die Marinade über den Reis gießen, durchmischen. Ei und Lauchscheiben auf dem Salat anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatenconsommé

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Dose Tomaten (800 g EW)
- 500 ml Tomatensaft
- 2 Schalotten, gepellt
- Blätter von einem 1/2 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Zucker
- Zitrone

Zubereitung

Dosentomaten, Tomatensaft, Schalotten, Basilikumblätter, Salz und Pfeffer mit dem Olivenöl im Standmixer fein pürieren. Die Masse auf ein mit Mulltuch ausgelegtes Sieb geben und ca. eine Stunde abtropfen lassen.

Die aufgefangene Flüssigkeit im Topf erhitzen und mit Zucker und eventuell Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und Basilikumblättern abschmecken. Alles mit den Grießknödeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatencremesuppe mit Kardamom

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 Schalotten
- 4 Kardamomkapseln bzw. gemahlener Kardamom
- 2 Dosen Tomaten (800 g Einwaage)
- 250 ml Orangensaft
- 500 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 rote Chilischote
- 1 - 2 EL Tomatenmark

Zubereitung

Die Schalotten und die Chilischote (mit Kernen) fein würfeln. In 2 EL Olivenöl mit dem Tomatenmark anschwitzen. Kardamomkapseln aufbrechen die Samen zu den Schalotten geben. Weitere 2 Minuten anschwitzen.

Die Dosentomaten dazugeben. Orangensaft und Brühe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

Die Sahne dazu geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatensuppe

Suppe

Zutaten für 5 Personen

- 1 kleine Porree
Stange
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 3 Fleischtomaten
- 2 EL Butter
- 1/2 EL Mehl
- 3/4 l Gemüsebrühe
- 3 EL Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Porree, Möhre putzen, waschen, in feine Scheiben schneiden.

Zwiebel würfeln.

Tomaten, waschen, würfeln, Stielansätze entfernen.

Butter im Topf erhitzen, Gemüse hinzufügen, unter Rühren 5 min. anbraten, Mehl hinzufügen, verrühren, Brühe dazugeben, einmal aufkochen lassen, dann 20 min, bei kleiner Hitze köcheln.

Suppe pürieren, Sahne hinzu, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.

Evtl. noch vor dem Servieren Creme fraîche auf die Suppe.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Umzugssuppe

Suppe
Tim Mälzer

Zutaten

- 250 g Zwiebeln
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Dosen Sauerkraut, (450 g EW)
- 150 ml Weißwein
- 1,25 l gekörnte Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- schwarze Pfefferkörner
- 1 TL getrockneter Majoran oder Oregano
- 275 g grobes Kalbsbrät
- 1 Beutel Mehlbüdel (TK)
- 1 Dose Tomaten

Zubereitung

Die Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit dem Lorbeer anschwitzen und mit dem Paprikapulver und Tomatenmark vermischen. Die Dosentomaten dazugeben.

Das Sauerkraut in den Topf geben und eine Minute mit anschwitzen. Den Weißwein angießen und vollständig einkochen lassen. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Pfefferkörner und Majoran dazugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen.

Am Ende der Garzeit das Kalbsbrät zu kleinen Klößchen abstechen und vorsichtig in die kochende Suppe geben.

Die Mehlbüdel (je nach Packungsanweisung) dazugeben und alles bei milder Hitze gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Limonenpudding mit Früchten

Suppe
Elke Rosenfeldt

Zutaten für 4 Personen

2 TL abgeriebene Limonenschale
1/2 Tasse Limonensaft
1 1/2 Tassen Zucker
60 g Butter
1 Tasse Milch
1/2 Tasse Sahne
3 Eier, getrennt
1/4 Tasse Mehl

Früchte

1 Tasse Zucker
2 Tassen Wasser
1 Vanilleschote, aufgeschnitten und ausgeschabt
4 Sorten gemischte, halbierte und entkernte Früchte nach Belieben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Limonenschale, Limonensaft, Zucker, Butter, Milch, Sahne, Eigelbe und Mehl in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen und unter die Limonenmischung heben. Die Creme in feuerfeste Förmchen verteilen. Diese auf ein Backblech mit hohem Rand setzen und fingerhoch mit heißem Wasser auffüllen. Im vorgeheizten Ofen 30 min backen, bis die Mischung aufgegangen und goldfarben ist. Warm servieren.

Für die Früchte Zucker, Wasser und Vanilleschote in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Früchte dazugeben und 5-10 min köcheln lassen. Als Beilage zu dem warmen Limonenpudding servieren.

Tipp: Die Früchte eignen sich auch gut als Beilage zu Eis oder Schlagcreme.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Wirsingsuppe

Suppe

Zutaten für 4-6 Personen

1 kg Wirsing
1 EL Butter
2 EL Mehl
1,5 l Gemüsebrühe
125 g Frischkäse
125 g Kräuterfrischkäse
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung

Wirsing vierteln, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Den Kohl in heißem Fett 5 Min. anschmoren. Dann Mehl darüber streuen und mit Brühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Wirsing pürieren, Frischkäse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchinicreme mit dem Klecks

Suppe

Zutaten

5 Zucchini
1 Zwiebel
ca. 150 g Speckwürfel
Olivenöl
1/2 l Wasser
1 Becher Sahne
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Zucchini putzen, Zwiebel abziehen und beides grob schneiden. Die Speckwürfel mit den Zwiebeln in Olivenöl gut anschwitzen. Anschließend die Zucchini dazugeben und mit Wasser ablöschen. Das Ganze bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Danach mit dem Mixer oder Stabmixer fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zubereitung Sahne steif schlagen und die Suppe jeweils mit einem Klecks davon servieren.

Tipp: Nach Belieben kann man noch Zucchiniwürfel als Einlage in die Suppe geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini cremesuppe mit Curry

Suppe

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Stange
- 1 kleine säuerlicher Apfel (z.B. Braeburn)
- 100 g Petersilienwurzel (ersatzweise 50 g Knollensellerie)
- 1 kleine Möhre
- 2 EL Butter
- 2 EL Currypulver
- 800 ml Instant-Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zucchini
- 250 g Creme fraiche
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Apfel schälen, entkernen, grob würfeln. Petersilienwurzel und Möhre putzen, schälen, ebenfalls in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen.

Gemüse und Apfel darin andünsten, mit Curry bestäuben, mit Gemüsebrühe ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Zucchini putzen, waschen, grob würfeln. Nach 10 Minuten in die Suppe geben. Die Suppe mit dem Pürierstab durchmischen.

200 g Creme fraiche einrühren. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch mal aufkochen lassen.

Suppe in Tellern oder Tassen anrichten, mit einem Klecks Creme fraiche garnieren. Mit Baguette servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini-Curry-Cremesuppe

Suppe
Klaus Baumgart

Zutaten für 4 Personen

2 TL Olivenöl
1 Zwiebel, gewürfelt
900 g Zucchini
2 - 3 mittlere Möhren
2 TL Curry
1 Stück Ingwer
1 Prise Zucker
etwas Salz
450 ml Hühnerbrühe
130 g Sahne
geröstete Pinienkerne

Ciabatta

Butter

Deko:

etwas saure Sahne

Sahne

Olivenöl

Essblumen

Zubereitung

Das Gemüse schälen und würfeln. Nun Öl im Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anrösten und den Ingwer klein gehackt zugeben. Dann zuerst die Karotten darin dünsten, anschließend Zucchini, Hühnerbrühe, Curry, Zucker und Salz zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und danach die Sahne dazugeben.

Für die Garnitur etwas saure Sahne mit Sahne verrühren und mit Olivenöl und Gabel Muster ziehen, mit gerösteten Pinienkernen dekorieren, Essblumen anlegen.

Dazu Ciabatta und Butter reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini-suppe

Suppe

Zutaten

4 mittlere Zucchini
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
8 Fäden Safran
75 ml Weißwein
750 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
225 g Crème fraîche
Honig
Salz
Pfeffer
Muskat,
Olivenöl zum Braten, evtl. etwas Butter

Zubereitung

Zucchini, Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In Olivenöl glasig dünsten.

Den Honig und die Gewürze zugeben und 5 Minuten schmoren lassen, mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Anschließend die Gemüsebrühe hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen.

Dann die Suppe pürieren, Sahne und Crème fraîche zugeben und 5 Minuten weiter köcheln lassen.

Abschmecken, evtl. etwas Butter zufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ajvar-Quark

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 500 g Magerquark
- 1 Schale einer unbehandelten Orange
- Saft einer Orange
- 5 - 6 EL Ajvarpaste aus dem Glas
- Saft von einer halben Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Quark in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben, alles verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Fladenbrot servieren!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Basilikum-Pesto

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Pinienkerne
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Parmesan, gehobelt

Zubereitung

Basilikum mit Knoblauch und Pinienkernen in einem Gefäß mit dem Mixer pürieren. Reichlich Olivenöl zu der Masse hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Den Parmesan darüber hobeln und nochmals alles fein pürieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blattsalate mit Champignons

Vorspeise

Zutaten

verschiedene Blattsalate

Kräuterdressing nach Belieben

500 - 1000 kg frische Champignons

Öl zum Anbraten

Soße:

1 Glas Barbecue-Ketchup, fertig gekauft

200 ml süße Sahne

1 Schuss Weinbrand

Salz und Pfeffer

etwas Margarine

Zubereitung

Die Blattsalate waschen, gut abtropfen lassen, mit Kräuterdressing mischen.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Dann in Öl ohne Zugabe von Gewürzen anbraten.

Für die Soße alle Zutaten zusammen kurz aufkochen und in einem separaten Schälchen über die Pilze verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bohnen-Tomaten

Vorspeise

Zutaten

- 400 g grüne Bohnen
- 4 Fleischtomaten (a ca. 350 g)
- 150 g Camembert
- 4 Stiele Bohnenkraut
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben Speck
- Oliveöl

Zubereitung

Die Bohnen putzen, Enden abschneiden und in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden, das Kerngehäuse mit einem Löffel aushöhlen und kleinhacken.

Den Camembert ebenfalls in feine Würfel schneiden, mit dem Tomatenfleisch vermengen und mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Olivenöl abschmecken.

Die ausgehöhlten Tomaten jeweils mit einer Scheibe Speck auslegen, einige Bohnen dazugeben und das Ganze mit der Tomaten-Camembert-Masse auffüllen.

Im Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dilltomaten

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

5 mittlere Tomaten
3 Zweige Dill
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Tomaten enthäuten, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Dill fein schneiden.

Olivenöl in einen Topf geben und die Tomaten darin bei hoher Hitze kurz anbraten. Salzen und zuckern und mit dem Dill bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Falafel

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g getrocknete Kichererbsen
- 1 Bund Petersilie
- 3 Zweige Koriander
 - 1 rote Zwiebel, gehackt
 - 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Backpulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Kichererbsen abspülen, in einer Schüssel mit Wasser bedecken und einen Tag einweichen lassen.

Am nächsten Tag die Erbsen abgießen, kalt abspülen und in der Küchenmaschine zerkleinern. Gehackte Kräuter und Zwiebel dazugeben und mit den Gewürzen und Backpulver pürieren. Salzen und pfeffern.

Das Öl auf 175 Grad erhitzen. Kichererbsenpüree zu kleinen Bällchen formen und im heißen Öl knusprig frittieren. Kurz abtropfen lassen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

French-Toasties mit Parmesan

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

2 Eier
5 EL Milch
40 g Parmesan am Stück
Salz
3 Toasties
2 EL Öl

Zubereitung

Eier in einer Schüssel mit der Milch verquirlen. Parmesan fein reiben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Toasties halbieren und in der Käse-Ei-Mischung wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Toasties darin bei nicht zu hoher Hitze von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gazpacho

Vorspeise

Zutaten für 2 Personen

- 350 g reife Tomaten
- 1/2 Salatgurken, geschält, in Stücke geschnitten
- 1/2 gelbe Paprika, entkernt, in Stücke geschnitten
- 2 Scheiben Baguette ohne Rinde, in Stücke geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 2 EL Olivenöl
- ca. 1/4 l Gemüsebouillon
- 1 EL Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Tomaten schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Die Tomaten mit allen Zutaten bis und mit Olivenöl im Mixer fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen.

So viel Bouillon dazugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gazpacho zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen. In vorgekühlten Suppenschalen anrichten. Nach Belieben Gemüse und Brotwürfelchen dazu servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Feta

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

1 Ei
gut 0,4 l Milch
150 g Zucker
45 g Honig
250 g Mohn
125 g Kuchenbrösel (oder Semmelbrösel)
Zitronenschale
Zimt
etwas Nelkenpulver
eine Prise Salz

außerdem:

1 Rolle Blätterteig aus der Kühltruhe oder selbst gemachter Mürbeteig (vgl. Rezept Zitronentörtchen)

Zubereitung

Den Fetakäse in Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form legen.

Die getrockneten Feigen in feine Streifen schneiden. Die Zitronen waschen, längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen und die Zitronenscheiben darin andünsten. Die Feigen dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Minzblätter hacken und untermischen.

Den Käse mit der Marinade begießen und so lange wie möglich marinieren.

Den Käse mit Pfeffer würzen und die Semmelbrösel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad Gas Stufe 3) auf der 2. Schiene von unten ca. 5 bis 10 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebratene Maultaschen

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 12 Maultaschen (aus dem Kühlregal, ca. 300 g)
- 300 g Frühlingszwiebeln
 - Mineralwasser
- 4 Eier
- 2 EL Butter
 - Olivenöl
- 200 g saure Sahne
- 60 g Gewürzgurken
- 8 EL vom Gurkensud
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Die Maultaschen nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Butter zusammen mit Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Frühlingszwiebeln darin anbraten. Eier mit ein wenig Mineralwasser verquirlen, salzen und pfeffern. Maultaschen zu den Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und mitbraten. Danach die Eimasse darüber gießen und stocken lassen.

Den Kopfsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Die Gewürzgurken fein würfeln, mit der sauren Sahne vermischen, dann Gurkensud, Salz, Pfeffer und Zucker hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Den Kopfsalat auf einer Platte anrichten und das Dressing darüber verteilen und zusammen mit den Maultaschen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebratene Ricotta-Küchlein mit kleinem

Vorspeise

Zutaten für 5 Personen

500 g Ricotta
1/2 TL Backpulver
4 EL Mehl
3 Eier
2 EL Parmesan
Pfeffer
Salz
Butter

Tomatensalat:

36 kleine Tomaten (Cherrytomaten)
2 schwarze steinlose Oliven
1 kleines Stück Chili
5 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz
Balsamico-Essig

Deko:

Basilikum
Muskat
Parmesan

Gebratene Ricotta-Küchlein mit kleinem

Vorspeise

Zubereitung

Den Ricotta in einen Rührtopf geben, das Backpulver, 3 EL Mehl, die Eier und den Parmesan dazugeben. Alles umrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren unter die fertige Ricotta-Mischung das restliche Mehl (1 EL) rühren.

In einer Pfanne großzügig Butter zerlassen. Darin 8 bis 10 Ricotta-Plätzchen hintereinander beidseitig goldbraun ausbacken. Anschließend herausnehmen und auf einem Teller bei ca. 120 Grad bis zum Verzehr in den Backofen stellen.

Für den Tomatensalat die Tomaten waschen und halbieren. Die Oliven ebenfalls halbieren. Das Stück Chili waschen, entkernen und zerkleinern. Anschließend in einer Pfanne das Olivenöl bei niedriger Temperatur erwärmen und das Gemüse hineingeben. Das Ganze ab- und zu wenden. Zum Schluss salzen, pfeffern und einen guten Schuss alten Balsamico-Essig unterrühren.

Zum Anrichten auf einen Teller den warmen Tomatensalat und jeweils 2 Ricotta-Plätzchen geben. Soße aus der Pfanne dem Tomatensalat und den Plätzchen zufügen. Auf den fertigen Teller als Dekoration ein Basilikumröschen stecken.

Zum Schluss den angerichteten Teller grob mit Parmesan und danach ganz leicht aus großer Höhe mit etwas Muskat überraspeln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefüllte Champignons

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 50 g Feldsalat
- 8 Riesen-Champignons
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Kirschtomaten
- 4 Scheiben Toastbrot
- 40 g Parmesankäse
- 4 TL Haselnuss-Petersilien-Pesto
- 1 - 2 TL weißer Aceto Balsamico

Zubereitung

Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Champignons putzen. Die Stiele heraus brechen, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, würfeln und in einem Esslöffel Öl 3 bis 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Das Toastbrot goldbraun rösten und in 1 cm große Würfel schneiden. Parmesan mit der Küchenreibe grob raspeln. Pilzstiele, Tomaten, Toastwürfel, Pesto, 2 EL Öl und 2/3 des Parmesans vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Pilze füllen.

Den Feldsalat, 2 EL Öl und 1-2 TL Aceto Balsamico vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat und die Champignons anrichten, mit dem restlichem Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp: Servieren mit Haselnuss-Petersilien-Pesto

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefülltes Baguette mit Tunfischsalat, roten

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 Dosen Tunfisch in Wasser
- 1 - 2 rote Zwiebeln
- 40 g Kapern in Salz eingelegt
- Zitronensaft von einer Zitrone
- 1 - 2 EL Schnittlauch
- 1 Baguette oder Meterbrot
- 75 g Cheddar-Käse
- Oliveöl
- 1/2 TL Orangenschale
- 1 Glas in Lake eingelegte Paprika

Zubereitung

Tunfisch abtropfen lassen, Kapern ein wenig vom Salz befreien. Rote Zwiebeln fein würfeln, Kapern hacken. Alles in einer Schüssel vermischen und mit Zitronensaft und der Orangenschale würzen. Oliveöl hinzugeben.

Das Baguette der Länge nach so aufschneiden dass ein Deckel entsteht. Das Innere des Brotes ein wenig aushöhlen, die Paprika auf den Boden geben und den Tunfischsalat darauf verteilen.

Den Käse in Scheiben schneiden und auf das Baguette legen. Den Brotdeckel wieder aufsetzen und das Brot im heißen Ofen bei 210 Grad 7-8 Minuten backen. In Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geschmorte Tomaten

Vorspeise
Tim Mälzer
zu Gefüllter

Zutaten

- 5 Tomaten
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Tomaten halbieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und ein paar Tropfen Olivenöl darauf verteilen. Die Tomatenhälften kurz vor Ende der Garzeit des Hackbratens mit in den Ofen auf das Backblech geben und mit dem Braten servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Griechische Käsecreme

Vorspeise

Zutaten

- 300 g Schafskäse (weiche Sorte)
- 150 g Joghurt (10% Fett)
- 50 g weiche Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g getrocknete ein gelegte Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- Paprikapulver (nach Geschmack süß oder scharf)
- 3 EL Sesamsamen

Zubereitung

Tomaten aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und halbieren. Knoblauch pellen. Schafskäse und Butter grob zerkleinern und in die Küchenmaschine geben.

Joghurt, gepressten Knoblauch, Tomaten, Tomatenmark, Paprikapulver zufügen und pürieren lassen, bis eine Creme entsteht. Evtl. nochmals mit Paprikapulver abschmecken. Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten und abkühlen lassen. Creme in eine Schüssel geben, Sesam darauf verteilen und 2 Stunden kühlen. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Creme streichfähig wird.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchenspieße an einem Soßenduo und

Vorspeise

Zutaten

- 600 g Hähnchenbrustfilet
- etwas Öl zum Bestreichen der Holzspieße
- Holzspieße
- Marinade:
 - 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer (haselnussgroß)
- 1 Bund Zitronengras
- 1/4 TL gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
- 350 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 3 TL Zucker
- 2 TL Currypulver
- Salz
- Süß-Sauer-Dip:
 - 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
 - 1/2 Salatgurke
 - 150 g Aprikosenmarmelade
 - 1 TL Sambal Oelek
 - 1 EL helle Sojasoße
 - 2 EL Limettensaft
 - 50 ml Gemüsebrühe
 - Salz
- Erdnusssoße:
 - 125 g Erdnussbutter
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1/2 EL frischer, geriebener Ingwer
 - 1/2 EL Kurkuma (Gelbwurzel)
 - 1/2 EL Tabasco
 - 1/2 EL Sesamöl
 - 2 EL Sojasoße
 - 1 EL Honig
 - Saft einer halben Zitrone
- 60 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- Thaisalat:
 - 1 Hand voll Sojasprossen
 - 1 Chicorée
 - 15 Blätter Koriander
 - 1 Bündel Ruccola
 - je nach Bedarf noch ein paar Blätter Eichblattsalat
- Thaisalat-Soße:

Hähnchenspieße an einem Soßenduo und

Vorspeise

- 1/2 scharfe Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 - 3 EL Zucker
- 5 EL Limettensaft
- 100 ml thailändische Fischsoße
- 3 - 4 EL Wasser mit 1 Schuss Sesamöl verrührt

Zubereitung

Für die Hähnchenspieße das Hähnchenbrustfilet der Länge nach in Streifen schneiden. Holzspieße in kaltem Wasser einweichen und mit Öl bepinseln. Die Fleischstreifen auf die Holzspieße fädeln, so dass ein Wellenmuster entsteht.

Für die Marinade den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Den Ingwer zerreiben und das Zitronengras klein hacken. Anschließend alles mit dem Cumin, der Kokosmilch, dem Zucker und dem Currypulver gut vermischen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Dann die Hähnchenspieße für ca. 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen und kurz vor dem Servieren in geschmacksneutralem Öl von allen Seiten anbraten.

Für den Süß-Sauer-Dip die Frühlingszwiebeln und die Gurke klein würfeln. Anschließend mit der Aprikosenmarmelade, dem Sambal Oelek, der Sojasoße, dem Limettensaft und der Gemüsebrühe gut vermischen. Dann mit Salz abschmecken. Danach alles mit einem Mixer pürieren.

Für die Erdnusssoße alle Zutaten zusammen pürieren und kalt stellen. Die Erdnusssoße am besten bis zu 3 Tage vorher zubereiten, damit sie gut durchzieht.

Für den Thaisalat den Chicorée in dünne Streifen schneiden und den Ruccola waschen und die Blätter jeweils zweimal durchschneiden. Dann den Chicorée und den Ruccola mit den Sojasprossen, dem Koriander und den Eichblattsalatblättern mischen.

Für die Thaisalat-Soße die Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Die Chilischote(n) klein schneiden. Nun den Knoblauch und die Chili(s) mit dem Rest der Zutaten gut verrühren und zum Servieren das Dressing über den Salat geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Honig-Lachs

Vorspeise

Zutaten

- 4 TL Honig
- 6 EL Olivenöl
- Salz
- Saft von 2 Zitronen
- 4 EL Teriyakisauce
- 2 Lachsfilets ohne Haut à 200 g
- 2 Bund grüner Spargel

Zubereitung

Den Honig mit Zitronensaft und der Teriyakisauce in einer Schüssel verrühren.

Die Lachsfilets in Stücke schneiden und in einer Auflaufform in der Marinade wenden und 10 Minuten ziehen lassen.

Den Spargel putzen, halbieren und auf ein Backblech geben. Olivenöl hinzufügen, salzen und den Lachs auf den Spargel geben. Die Marinade darüber verteilen und alles ca. 12 Minuten in den Ofen geben.

Alles auf einer Platte anrichten.

Tipp: Wer mag, kann den Teller zusätzlich mit Ketchup Manis beträufeln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Wurst-Salat

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 6 EL Apfelessig
- 6 - 8 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Zucker
- 2 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer bayrischer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 - 3 rote Zwiebeln
- 500 g Fleischwurst oder Leberkäse
- 300 g Emmentaler oder Bergkäse in Scheiben
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 250 g weißer Rettich

Zubereitung

Essig, Öl, Zucker und beide Senfsorten mit etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Halbringe schneiden. Wurst und Käse in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden und alles zusammen zum Dressing geben.

Alles mindestens 15 Minuten marinieren und erneut mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rettich schälen, in sehr dünne Scheiben hobeln und beim Servieren unter den Salat heben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokos-Couscous-Salat

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 EL Currypulver
- 4 EL Olivenöl
- 400 g Instant-Couscous
- 400 g Ananasfruchtfleisch
- 450 g Salatgurke
- 1 - 2 Chilischoten
- 100 g Kokosraspel
- 1 Grillhähnchen (fertig gebraten)
- 4 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Frische Minze

Zubereitung

Wasser mit Currypulver, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2 EL Olivenöl aufkochen. Couscous einstreuen, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Min ziehen lassen.

Ananasfruchtfleisch würfeln (so fein, wie möglich) und in einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten bei hoher Hitze stark anbraten. Das Kerngehäuse der Gurke entfernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischoten hacken und zu der Ananas geben. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Fleisch des Grillhähnchens vom Knochen lösen, die Haut entfernen, würfeln und zum Couscous geben.

Alles mit dem Zitronensaft vermischen und unter den Couscous heben. Mit frischer Minze sofort servieren, da die Kokosraspel sonst weich werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mit Thunfisch gefüllte Zitronen

Vorspeise

Zutaten

- 500 g Thunfisch mariniert
- 2 Bund frische und glatte Petersilie
- 6 große Zitronen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Glas Mayonnaise
- 3 blaue Zwiebeln

Zubereitung

Zitronen waschen und halbieren. Zitronenfleisch herauslösen und den Saft sowie das Fleisch in einer Schale separat aufheben.

Leere Zitronenhälften weglegen. Petersilie waschen und sehr fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Anschließend Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und Thunfisch in eine Schüssel geben. Nach und nach das Zitronenfleisch und -saft hinzugeben, immer wieder abschmecken, sonst wird es zu sauer. Mayonnaise dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun eine leere Zitronenhälfte mit der Thunfischmasse füllen.

Für den Fall, dass die gefüllten Zitronen länger stehen, bitte kurz vor dem Servieren noch einen Schuss Olivenöl über die Füllung geben, sonst wird es zu trocken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Porree-Lachspastetchen auf Salat mit

Vorspeise

Zutaten

Porree-Lachspastetchen

1 Packung Tiefkühl-Blätterteig

1 Stange Porree (Lauch)

1 EL Öl

400 g Lachsfilet

1 - 2 EL Zitronensaft

100 g Emmentaler

4 Eier (Gr. M)

1/4 l Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

etwas Mehl

Feldsalat

1/2 kg Feldsalat

Warmes Kartoffeldressing

3 Kartoffeln

etwas Milch

2 EL Balsamico-Essig

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Porree-Lachspastetchen auf Salat mit

Vorspeise

Zubereitung

Für die Porree-Lauchpastetchen den Blätterteig auftauen lassen. Porree putzen, waschen und fein schneiden. Im heißen Öl ca. 3 Minuten dünsten. Lachs waschen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Mulden eines Muffin-Blechs (für 12 Stück) kalt ausspülen. Teigscheiben aufeinander legen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. In 12 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden, Teig in die Mulden legen und etwas andrücken.

Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und mit Porree mischen. Auf dem Teig verteilen.

Eiermilch darüber gießen. Mit dem Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und anschließend herauslösen.

Den Feldsalat waschen und in 5 Portionen aufteilen.

Für das warme Kartoffeldressing die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und zerstampfen. Nun etwas Milch hinzugeben und alles gut vermischen. Zum Schluss das Olivenöl und den Balsamico-Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Porree-Lachspastetchen mit dem Feldsalat und dem Kartoffeldressing lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenbrust im Pfannkuchenmantel

Vorspeise

Zutaten

- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl

- 200 g Joghurt
- 3 Rote Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 150 g Putenbraten dünn geschnitten

- 2 EL Creme fraiche
- 50 g Allgäuer Bergkäse, gerieben

Zubereitung

Eier, Mehl, Milch und eine Prise Salz gut verrühren. Die eine Hälfte der Masse mit der Petersilie und dem Rosmarin fein pürieren, die andere Hälfte natur belassen. Aus beiden Massen dünne Pfannkuchen backen. Zwiebeln fein würfeln, mit Joghurt vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen damit bestreichen und mit Putenbraten belegen. Die belegten Pfannkuchen einrollen, in 4 cm dicke Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit wenig Crème Fraîche beträufeln und mit geriebenem Käse bestreuen 10 Minuten bei 200 Grad Heißluft backen.

Tipp:

Eignet sich - mit einer Salatdekoration - bestens als kleine Häppchen, wenn Gäste kommen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Plätzchen mit Tomaten-Peperoni

Vorspeise

Zutaten für 5 Personen

- 450 g krümeliger Ricotta
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 1/2 EL Mehl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 großes Bio-Ei
- 1 große Hand voll reifer Tomaten, verschiedene Sorten
- 2 Stängel frischer Basilikum
- 1 frische rote Chilischote, (Samen entfernt, fein gehackt)
- bestes Olivenöl
- guter Rotweinessig
- Muskatnuss

Zubereitung

Ricotta und Parmesan mit dem Mehl und einer kräftigen Prise Salz und dem Ei vermengen. Die Mischung mit ein wenig Pfeffer würzen und in den Kühlschrank stellen.

Die Tomaten halbieren und die Samen entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Basilikumblätter abzupfen und grob zerplücken, die Stängel feinhacken und beides mit dem Chili zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Schuss bestem Olivenöl sowie einem Spritzer Rotweinessig anmachen.

In einer beschichteten Pfanne einen Schuss Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Einige Löffel der Ricotta-Mischung mit etwas Abstand zueinander hineingeben. Die Ricotta-Küchlein ein paar Minuten braten, bis sie auf der Unterseite goldbraun sind. Mit einem Pfannenwender behutsam wenden und 1 Minute fertig braten.

Jetzt ganz schnell auf die Teller damit und die Küchlein noch mit ein wenig Salz bestreuen, einen Hauch Muskatnuss darüber mahlen, mit ein paar Tropfen bestem Olivenöl beträufeln und mit etwas geriebenen Parmesan garnieren. Zum Schluss 1 großen Löffel Tomatensalat daneben anrichten und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Seehaseltoast

Vorspeise

Zutaten für 5 Personen

- 5 geräucherte Forellenfilets
- 800 g frischer Blattspinat oder Tiefkühl-Blattspinat
- 2 1/2 Toastscheiben (5 halbe Toastscheiben)
- Butter
- frischer Knoblauch, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Käse zum Gratinieren (z.B. halb Mozzarella, halb Pecorino)

Zubereitung

Den Blattspinat kochen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Toastbrot toasten, halbieren und buttern. Anschließend mit den Forellenfilets belegen, den Blattspinat darauf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Mit dem Grill gratinieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Souffle-Tomaten

Vorspeise

Zutaten

- 4 - 6 Fleischtomaten
- 30 g Butter
- 35 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 100 g Gouda
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Thymian
- Semmelbrösel

Zubereitung

Die Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Die Milch dazugießen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen lassen.

Von den Tomaten eine Kappe abschneiden, aushöhlen und den Boden mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen. Dann von innen leicht mit Pfeffer und Thymian würzen und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Den Käse fein reiben und die Zwiebel sehr fein hacken. Zusammen mit dem Eigelb unter die kühle Soufflemasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen.

Das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Dann die Masse in die Tomaten füllen. Bei 180 Grad in einer gebutterten Form 30 Minuten backen. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 4 Personen

- 25 g Hefe
- 1/4 l lauwarme Milch
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 4 Tomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 grüne Paprikaschote
- 100 g roher Schinken
- 300 g gegartes Hühnerfleisch
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Ei
- Margarine zum Einfetten

Zubereitung

Ein Backblech einfetten. Die Hefe mit Milch, Salz, Mehl und der geschmolzenen Butter zu einem Teig verarbeiten. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Tomaten enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel klein würfeln, ebenso die Paprikaschote, den Schinken und das Hühnerfleisch.

Zwiebel-, Paprika-, Schinken und Hühnerfleischwürfel in dem Öl anbraten. Die Tomatenstücke mitgeben und solange mitbraten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Hefeteig zu zwei runden Platten von 26 cm ausrollen. Den Rand der einen Teigplatte mit Wasser befeuchten.

Die Füllung in die Mitte geben und die zweite Teigplatte darüber legen. Die Ränder gut zusammendrücken.

Die Pastete mit dem verquirltem Eigelb bestreichen, auf das Backblech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Pastete auf der zweiten Schiene von unten 45 Minuten backen.

Heiß servieren.

Spinat-Lachsrolle

Vorspeise
Eugen Bauder

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier
- 250 g Spinat
- 250 g geriebener Gouda
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 1 Päckchen Räucherlachs
- 1 Päckchen Ruccola

Zubereitung

Eier mit Spinat vermengen. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen, 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Auskühlen lassen, mit Kräuterfrischkäse bestreichen, mit dem Lachs belegen. Zusammenrollen, in Alufolie einpacken und im Kühlschrank bis zum Servieren lagern (ideal: 8 Stunden).

Ruccola putzen und auf den Tellern als Nest anrichten.

Die Spinat-Lachsrolle aus dem Kühlschrank nehmen und in daumendicke Scheiben schneiden. Auf dem Ruccola platzieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tims Croque

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 Fleischtomaten
- 3 Bananen
- 2 Baguettebrote à ca. 200 g
- 8 EL dänische Remouladensauce
- 300 g gekochter Schinken
- 250 g Allgäuer Emmentaler in Scheiben

Zubereitung

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Bananen schälen und längs dritteln. Die Baguettes erst quer, dann längs halbieren. Die unteren Hälften mit der Remoulade bestreichen und mit Tomatenscheiben, Bananen, Schinken und Käse belegen.

Die Oberteile wieder aufsetzen, die Croques halbieren und in Alufolie wickeln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 12 Minuten backen.

Croques aus dem Ofen holen, aus der Alufolie nehmen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatenbrot

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 feste Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Baguette

Zubereitung

Tomaten mit Hilfe einer Reibe abreiben, sodass nur noch die Schale übrig bleibt, diese weggeben. Den Rest in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Öl und Knoblauch vermengen.

Das Baguette in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und die Masse darauf verteilen, dies für ca. 10 Minuten zu dem Huhn in den Ofen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Türkischer Tomatensalat

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 kg Eiertomaten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 - 4 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 - 2 TL Pulbiber
- Zucker
- 125 g Schafskäse
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und alles vermengen.

Die Tomaten achteln und zu den Zwiebeln geben, den Pulbiber dazu und alles auf einer Platte dekorativ anrichten.

Den Schafskäse darüber zerbröseln. Petersilie grob schneiden und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zigarrenröllchen

Vorspeise

Zutaten 25 Stück

Füllung pikant

½ Bund glatte Petersilie

½ Bund Dill

200 g Schafskäse

2 Eier

1 Packung (25 Stück) dreieckige Yufka-Teigblätter

Außerdem:

2 Eigelb zum Einpinseln

Pflanzenöl zum Wenden

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Den Schafskäse zerbröseln und gut mit den Eiern und den Kräutern mischen.
3. Die Teigblätter mit Eigelb einpinseln. Ungefähr 1 gehäuften EL Masse auf die Teigblätter verteilen, die Seiten einschlagen und zur Spitze hin fest aufrollen.
4. Etwas Öl auf das vorbereitete Backblech gießen und die Zigarrenröllchen darin wenden. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Min. knusprig backen. Herausnehmen und warm oder kalt genießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucciniröllchen mit Büffelmozzarella und

Vorspeise

Zutaten

- 2 lange Zucchini á 500 Gramm
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 120 g Parmaschinken
- 400 g Büffelmozzarella
- 1 Bund glatte, frisch Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 60 g Parmesan gerieben
- 2 EL Semmelbrösel
- 60 g Butter weich
- 1 Schuss Olivenöl

Zubereitung

Die Zucchini putzen und jeweils der Länge nach in 8 dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken und trocken tupfen. Die Scheiben nebeneinander aufreihen, mit Parmaschinken belegen, salzen und pfeffern. Den Mozzarella aufschneiden und auf dem Parmaschinken verteilen.

Dann die Zuccinischeiben aufrollen, wenn nötig mit Holzspießchen feststecken und nebeneinander in eine, mit Olivenöl leicht gefettete, Auflaufform legen. Thymian und Petersilie hacken und mit Parmesan, Semmelbrösel und der weichen Butter verkneten. Die Kräutermischung über die Röllchen bröseln und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 10 bis 15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini Salat

Vorspeise
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 Zucchini
- Salz
- 1/2 Bund Dill
- 1 rote Zwiebel
- 250 g saure Sahne (cremig)
- 2 - 3 EL Apfelessig
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

Die Zucchini waschen und der Länge nach auf einem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und abgießen. Kalt abschrecken und zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Dill fein schneiden. Rote Zwiebel fein würfeln. In einer Schüssel mit der sauren Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Mit den Zucchini vermischen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Allgäuer Krautkrapfen

Hauptgericht

Zutaten

1 Butterschmalz
Messerspitze
0,25 l Brühe
1 Lauch
1 Karotte
500 g Mehl
2 Eier
1 TL Salz
250 g Quark
1 Schuss Wasser
1 kg Sauerkraut
400 g Bauchspeck
1 Zwiebel

Zubereitung

Zutaten für Nudelteig verkneten und 1 halbe Std. ruhen lassen. Butterschmalz in Pfanne geben, Wammerl in Würfel schneiden; gewürfelte Zwiebel sowie Sauerkraut dazugeben. 20 Min. anrösten und etwas abkühlen lassen.

Hälfte des Nudelteigs auswalzen; Sauerkraut-Wammerl-Gemisch darauf verteilen. Einrollen; in 5 cm dicke Krapfen schneiden. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen.

Krapfen in Pfanne geben. Mit der anderen Hälfte des Nudelteiges das Gleiche machen. Temperatur der Pfanne reduzieren, da Kraut sonst schneller verbrennt und schwarz werden kann.

Krapfen wenden. Mit 1/4 l Brühe aufgießen und 20 Min. sieden lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Alpenmakrönli

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 600 g Kartoffeln (vom Vortag)
- 500 g Hörnchennudeln
- 250 g geräucherter Speck
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Bergkäse (z. B. Comté)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 4 EL grob gehackte Petersilie

Zubereitung

Hörnchennudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und abtropfen lassen.

Inzwischen den geräucherten Speck und die Zwiebeln würfeln und zusammen in 2 EL Öl knusprig auslassen. Mit den gewürfelten Kartoffeln in einer Schale vermengen.

Speck-Zwiebeln, Nudeln, Kartoffeln und 100 g geriebenen Bergkäse in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Grob gehackte Petersilie untermischen und alles in eine gefettete Auflaufform geben.

Im vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amaretto-Huhn

Hauptgericht

Zutaten

- 3 Hühnerbrüste
- 2 EL Mehl
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 TL Paprika edelsüß
- 1 EL Öl
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Dijon-Senf
- 1/2 Tasse Amaretto
- 200 ml Orangensaft

Zubereitung

Mehl, Salz, Pfeffer und Paprika mischen und die Hühnerbrustfilets damit bestäuben.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch pellen, vierteln, im Fett schwenken und dann herausnehmen. Filets bei starker Hitze kurz anbraten.

Filets herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Orangensaft und Amaretto in die Pfanne geben und einige Minuten reduzieren lassen. Sauce über die Filets geben und bei 175 Grad im Backofen für 30 Minuten abgedeckt backen.

Dazu passen Reis und grüner Salat.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Hähnchen in Soße

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 500 g Hähnchen
- 4 kleine Zwiebeln
- 3 EL Butter
- 1 Dose Tomaten (400 g)
- 125 ml Sahne
- Paprikapulver
- Currypulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel (gemahlen)

Kräuterkartoffeln:

- ca. 10 Kartoffeln
- Butter
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Deko:

- Sesamkörner

Aprikosen-Hähnchen in Soße

Hauptgericht

Zubereitung

Zunächst die Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Fleisch in ca. 3 bis 4 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Dann die Butter erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Fleisch zugeben und rundherum gleichmäßig anbraten.

Tomaten und Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Currypulver und Kreuzkümmel abschmecken.

Das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form füllen. Die Aprikosen abgießen, in Streifen schneiden, zum Fleisch dazugeben und vermengen.

Alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 35 Minuten garen. Dann herausnehmen und noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Als Beilage die Kartoffeln ungeschält kochen, dann halbieren, kurz in Butter schwenken, salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Das Ganze anrichten und mit Sesamkörnern bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aromahuhn mit Honig, gebutterten

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

Aromahuhn mit Honig aus dem Pergament

- 300 g Möhren
- 3 Orangen
- 5 Hähnchenbrustfilets (à 120 g), möglichst weiß
- 2 EL Olivenöl
- einige Rosmarinzweige
- Salz
- Pfeffer
- Honig
- ein wenig Sherry
- Soßenbinder nach Bedarf
- Sahne nach Geschmack

Schichtkartoffeloval

- 1 kg Kartoffeln
- Salz
- 500 ml Schlagsahne
- 1 TL Thymian oder Rosmarin
- grober Pfeffer
- Muskat
- 200 g geriebener Hartkäse (Provolone), nach Belieben auch Parmesan oder Pecorino

Zuckerschoten

- 500 g Zuckerschoten
- 20 - 50 g Butter
- Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

Aromahuhn mit Honig, gebutterten

Hauptgericht

Zubereitung

Die Möhren schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Von 3 ungeschälten Orangen Scheiben zuschneiden, das Fruchtfleisch auspressen. Dann Backpapier auf 40 x 40 cm zuschneiden.

Nun die Hähnchenbrustfilets salzen und pfeffern, in einer Pfanne in Olivenöl bei starker Hitze anbraten, die Rosmarinzweige dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend alles herausnehmen und beiseite stellen.

Dann die Möhren und Orangenscheiben kurz anbraten mit Orangensaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen, auf die Mitte der Backpapierstücke geben und Hähnchen und Rosmarin darauf setzen. Papier über der Füllung zusammendrehen oder -binden, auf ein Blech setzen und das Fleisch im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Den Sud mit Sherry, Soßenbinder und Sahne als Jus aufkochen.

Für das gebackene Schichtkartoffeloval die Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und salzen. Dann mit der Schlagsahne, mit Thymian oder Rosmarin sowie grobem Pfeffer aufkochen. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer nachwürzen und über die Kartoffeln gießen. Alles mischen und in kleine dreieckige, gefettete Formen geben. Zum Schluss mit geriebenem Hartkäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen.

Die Zuckerschoten waschen, evtl. die Spitzen abschneiden, in einer großen Pfanne kurz durchgaren, Wasser abschütten und die Zuckerschoten mit Butter ziehen lassen. Zum Schluss salzen und einen Spritzer Zitrone dazugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Auberginen-Curry

Hauptgericht

Zutaten

- 4 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 3 feste, kleine Auberginen
- 2 EL Currypulver
- 1 Dose Kokosmilch

Zubereitung

Die Zwiebeln grob hacken und in Olivenöl anbraten. Die Auberginen in Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben, mit dem Currypulver anbraten und mit der Kokosmilch ablöschen. Alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen und zum Hähnchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bauernomelette

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

5 EL Olivenöl
500 g fest kochende Kartoffeln
150 g Tiroler Speckscheiben
150 g Zucchini
1 Zwiebel
5 Eier (Größe M)
150 ml Sahne
Salz
Pfeffer
scharfes Paprikapulver

Zubereitung

Kartoffeln putzen und in Salzwasser als Pellkartoffeln garen. Dann abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Speckscheiben dicht an dicht in eine Auflaufform (ca. 30 cm) legen, so dass sie etwas über den Rand der Form klappen.

Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Beides mit den Kartoffeln mischen und in die Form geben, Pfeffer, Salz und Öl dazu.

Die Eier und die Sahne verschlagen, mit scharfem Paprikapulver würzen. In die Form gießen. Überlappenden Speck darüber schlagen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis das Ei gestockt ist (Umluft 160 Grad).

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Betrunkenes Huhn a la Joya

Hauptgericht
Ingrid von Bergen

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hühnerschenkel
- 4 Hühnerbrüste
- 1 guten Schuss Sherry
- 0,3 l Rotwein
- 2 Hand voll Aprikosen
- 1 große Tasse Maronen, geschält
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Oregano

Zubereitung

Maronen in Wasser einweichen. Hühnerschenkel anbraten, mit Sherry ablöschen und mit dem Rotwein köcheln lassen. Aprikosen, die eingeweichten Maronen und die geschälten Tomaten (im Ganzen) dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. 35-40 Minuten köcheln lassen. Hühnerbrüste ebenfalls würzen und in Öl anbraten.

Schenkel aus dem Topf entfernen. Die Hühnerbrüste aus der Pfanne nehmen, in die Aprikosen-Maronen-Sauce legen und darin einige Minuten ziehen lassen. Anschließend aus der Sauce nehmen und Creme fraiche unterrühren.

Die Hühnerbrüste mit der fertigen Sauce anrichten. Dazu Baguette oder Basmatireis (nach Packungsangabe garen) reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blätterteig-Ricotta-Käsekuchen mit Tomaten

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 450 g Blätterteig, tiefgefroren
 - Mehl für die Arbeitsfläche
 - Bohnen zum Blindbacken
- 125 g Ricotta
- 125 g Frischkäse
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- 1 Bund Basilikum
- 20 Kirschtomaten

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche auftauen und zusammenlegen. Zu einem Kreis von 22 cm Ø ausrollen. Eine Tarteform (20 cm Ø) mit dem Teig auslegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen mit einem Stück Backpapier abdecken und die Trockenbohnen einfüllen. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad blind backen.

Inzwischen Ricotta, Frischkäse, Eier, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Tabasco verrühren. Die Hälfte des Basilikums hacken und untermischen.

Bohnen und Papier aus dem Tortenboden nehmen. Dann die Creme in den Tortenboden füllen, die Tomaten halbieren und drauflegen. In den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen.

Mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bohnen-Gemüse-Topf mit Schafskäse

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 500 g große weiße Bohnen
- 300 g Blattspinat, tiefgekühlt
- 1 Bund Suppengrün
 - 2 Fleischtomaten
 - 1 Knoblauchzehe
- 200 g Schafskäse
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung

Suppengrün waschen und in kleine Würfel würfeln. Knoblauch schälen und pressen. Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Butterschmalz erhitzen, darin das Suppengrün andünsten. Spinat hinzufügen und ca. 75 ml Wasser dazugießen.

Den Spinat bei mittlerer Hitze auftauen. Ab und zu umrühren. Bohnen und Knoblauch zum Spinat geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian Suppe nochmal stark erhitzen. Schafskäse untermischen. Eintopf auf Tellern anrichten.

Reichen Sie frisches Brot .

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brokkoli-Auflauf

Hauptgericht

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 1/4 l Fleischbrühe
- 600 g Brokkoli
- 500 g gekochte Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Gouda (mittelalt)
- 4 Eier
- 1/8 l Milch
- Muskat
- 2 EL Mandelblättchen

3 Variationen: wahlweise andere Gemüse nehmen:

- 1 kleiner Kopf Wirsing
 - 600 g Lauch oder
 - 400 g Tiefkühl-Spinat
- mit geschnittenem Frühstücksspeck, Zwiebeln und Fleischbrühe zuvor andünsten

Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein hacken, in der Butter unter Rühren weich dünsten. Den gewaschenen Brokkoli 2-3 Min. blanchieren. Die Brühe zu den Zwiebeln gießen, den Brokkoli hinzugeben und erwärmen. Vom Herd nehmen.

Die gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In eine gebutterte Auflaufform schichten, salzen und pfeffern. Mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen. Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Brokkoli auf den Kartoffeln verteilen. Entstandene Flüssigkeit darüber gießen. Restlichen Käse und Mandelblättchen drüberstreuen.

Im Backofen 30-40 Min. bei 180 Grad backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brokkoli-Parfait mit Knochenschinken

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

1 kg Brokkoli
1 kleine Möhre
1/2 l Wasser
Salz
5 Eier
200 ml Sahne
4 EL geriebener Emmentaler
1/2 TL geriebene Muskatnuss
10 Scheiben westfälischer Knochenschinken
Butter zum Ausfetten
Paniermehl

Zubereitung

Brokkoli und Möhre putzen und in gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. Aus der Flüssigkeit nehmen und die Möhre beiseite legen.

Brokkoli im Mixer pürieren. Nach und nach Eier, Sahne, Käse und Gewürze zufügen.

Nun 5 Pastetenförmchen einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Im Backofen (im Wasserbad!) bei 140 Grad auf der unteren Schiene 70 Minuten lang stocken lassen.

Dann die Parfaits auf die Teller stürzen. Obenauf mit dünn geschnittenen Möhrenscheiben garnieren und die Schinkenscheiben daneben anrichten. Das Ganze sofort heiß servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cannelloni mit Fleischfüllung

Hauptgericht

Zutaten

12 fertig gekaufte Cannelloni

Füllung:

300 g Bratenreste
100 g gekochter Schinken
100 g fein gehackter gekochter Spinat
2 Eier
50 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Bechamelsoße:

40 g Butter
40 g Mehl
1/2 l Milch
Salz
geriebener Muskatnuss
geriebener Parmesan

Zubereitung

Zuerst die Füllung zubereiten. Dafür das gebratene Fleisch und den Schinken in der Küchenmaschine fein hacken. Dann in einer Schüssel mit dem gut abgetropften Spinat vermischen. Die leicht verschlagenen Eier und den Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles zu einer festen Paste verarbeiten.

Für die Bechamelsoße die Butter zerlassen, das Mehl hinzufügen und hellgelb rösten. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen die Milch nach und nach hinzugießen. Bei leichter Hitze unter Weiterrühren etwas einkochen lassen, dann mit Salz und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine feuerfeste, flache Auflaufform mit Butter ausstreichen. Ungekochte Cannelloni mit einem Spritzbeutel füllen. Mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in die Form legen. Die Bechamelsoße über die Cannelloni gießen, reichlich Butterflöckchen darübergeben.

Die Cannelloni im Backofen auf der mittleren Schiene in 15 - 20 Minuten goldgelb überbacken. In der Form servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Champignons in Sahne-Weißwein

Hauptgericht

Zutaten

- 15 Champignons, mittelgroß
- 1 Bund Petersilie
- 250 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 - 2 Schalotten
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Basmatireis
- 2 Becher Sahne
- Weißwein nach Geschmack

Zubereitung

Schalotten pellen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons säubern und entstielen. Die Petersilie hacken.

Nun das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Petersilie, ein paar von den Schalottenwürfeln und dem Ei vermengen, bis alles gut gemischt ist.

Die Hackmasse dann in die Champignons verteilen und nochmals etwas Pfeffer über die Masse geben. Danach das Ganze in eine Auflaufform bei 190 Grad für ca. 15 bis 20 Minuten in den Backofen geben.

Den Reis nach Packungsanweisung kochen.

Für die Soße die restlichen Schalottenwürfel anbraten.

Mit Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Soße richtig aufkocht, mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend nochmals kurz aufkochen und zu den Champignons servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Chinakohlauflauf

Hauptgericht

Zutaten

- 1 - 2 Stauden Chinakohl,
je nach Größe 1/4 bis 1/2 Liter Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- 4 - 6 EL geriebener Käse
- 60 g Butter
- 1/8 l saurer Rahm oder Schmant
- 2 EL klein geschnittene Petersilie
- Salz

Zubereitung

Die welken Blätter entfernen und die Kohlstauden in drei bis vier Stücke schneiden. Der Länge nach halbieren. Nach dem Waschen mit der Fleischbrühe und der zerkleinerten Zwiebel weich kochen.

Blätter abgetropft in eine gefettete Auflaufform im Wechsel mit Käse und der Hälfte der Butter (Butterflöckchen) schichten. Rahm mit Petersilie und Salz vermischen, darüber gießen, Käse darauf streuen. Von der restlichen Butter Butterflöckchen darauf geben und den Kohl bei mittlerer bis mäßiger Hitze im Backofen gratinieren, bis sich eine Käsekruste bildet. Dazu passt Reis.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cidre-Hähnchen nach Art von Fouesnant

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

Cidre-Hähnchen

5 Stück Hähnchenbrüste

2 Tasse Cidre

4 EL Calvados

5 Stück Schalotten

4 EL Crème fraîche

2 Äpfel

1 EL Butter gesalzen

Kartoffelpüree

3 Packung Kartoffelbrei/ Kartoffelpüree

Zubereitung

Für das Cidre-Hähnchen nach Art die Hähnchenbrüste in der Butter anbraten, Schalotten hinzugeben und ca. 4 Minuten anbräunen. Anschließend mit Cidre und Calvados ablöschen, Deckel auflegen und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme schmoren lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln, dazugeben, ebenso die Crème fraîche. Alles 20 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree dieses nach Verpackungsangabe zubereiten.

Alles zusammen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Coq au Riesling

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Hähnchenschenkel
- 5 große Möhren
- ca. 350 g kleine Champignons
- 5 Stangen Lauch
- 5 Zwiebeln
- 4 - 5 Knoblauchzehen
- 4 - 5 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 500 ml Riesling
- 250 ml vegetarische Gemüsebrühe (aus Instantpulver zubereitet)
- 5 EL gehackter Rosmarin
- abgeriebene Schale von ca. 1 unbehandelter Zitrone
- ca. 1 TL Kräutersalz

Zubereitung

Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und am Gelenk durchschneiden.

Die Möhren, die Champignons und den Lauch waschen und putzen. Die Möhren schaben und in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons halbieren. Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Nun das Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenteile darin von jeder Seite in etwa 2 Minuten braun anbraten. Den Wein und die Brühe angießen und das vorbereitete Gemüse, die Champignons, den Knoblauch, Rosmarin, Zitronenschale und Kräutersalz hinzufügen.

Alles einmal aufkochen lassen und zugedeckt bei kleiner Hitze ungefähr 30 Minuten schmoren lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Couscous geschmort

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

200 g Couscous
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
ca. 250 ml Wasser
Olivenöl
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1/2 Salatgurke entkernt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Rote und grüne Paprika, sowie Salatgurke entkernen und würfeln.

Das Gemüse in einem Topf in Olivenöl anschwitzen, das Couscous hinzugeben und mit dem Wasser auffüllen und quellen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Couscous mit Gemüse und Cashews

Hauptgericht

Zutaten

- 2 EL Maiskeimöl oder Olivenöl
 - 1 Zwiebel, grob gewürfelt
 - 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 kg Gemüse: Zucchini, Auberginen, Kürbis, Karotten, grob gewürfelt
- 200 ml Gemüsebouillon
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- wenig Harissa (Pfefferschotenpuree)
 - 1 Briefchen Safranpulver
- Salz
- 300 g Couscous-Grieß
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Cashewkerne
- 1 TL Butter

Zubereitung

Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin anbraten, dann das übrige Gemüse dazugeben und gründlich durchbraten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und den Kreuzkümmel beifügen.

Das Gemüse knackig köcheln und mit Harissa, Safran, Salz abschmecken. Den Couscous-Grieß drei Min. in Wasser einweichen, abgießen und auf Küchenpapier oder einem sauberen Küchentuch etwas trocknen lassen. In eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl vermischen. Den Couscous fünf Min. über Dampf garen.

Den Couscous auf einer Platte anrichten, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und zum Couscous geben. Die Sauce separat dazu servieren. Die Cashewkernen in Butter rösten und über dem Couscous verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Couscous mit Zitronenhuhn

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 2 Hühnerbrustfilets
- 360 g Couscous
- 650 ml Hühnerbrühe
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 10 g gehackte glatte Petersilie
- 2 EL Kapern in Salz
- abgespült und gehackt
- 90 g schwarze Oliven

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Hühnerbrüstchen in etwas Öl auf jeder Seite 2 Minuten goldgelb anbraten. Couscous in eine mittelgroße Auflaufform geben, mit der Brühe übergießen, salzen, pfeffern.

Die Hühnerfilets drauflegen. Zitronenschale, Petersilie und Kapern mischen und darüber verteilen, ebenso die Oliven. Das Ganze mit Alufolie bedeckt 20 Minuten backen (oder so lange, bis das Huhn gar ist).

Den Couscous mit einer Gabel durchrühren und auf Teller verteilen, die Hühnerfilets darauf anrichten. Mit Zitronenschnitzen und Ruccola garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Curry-Linsen-Topf

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

200 g Möhren
1 rote Paprikaschote
1/2 Blumenkohl-Kopf
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Öl
150 g rote Linsen
4 TL mildes Currypulver
1/2 TL Kurkuma
200 ml Möhrensaft
200 ml Gemüsebrühe
150 ml Schlagsahne
2 - 3 TL Limettensaft

Zubereitung

Die Möhren schälen, längs halbieren und in schräge Stücke schneiden. Die Paprika putzen, waschen und ca. 1,5 cm groß würfeln. Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, Möhren und Linsen darin anbraten. Drei Teelöffel Curry und Kurkuma dazugeben und mit dem Knoblauch kurz anschwitzen (nicht zu lange, da es sonst bitter wird). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Möhrensaft und die Gemüsebrühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Schlagsahne dazugeben, erneut kurz aufkochen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Currypasta mit Huhn

Hauptgericht

Zutaten

300 g Nudeln
1 Dose Ananas
150 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
100 g Frischkäse
300 g Putenbrust
1 TL Butter
1 Granatapfel
1 EL Knoblauch, gehackt
4 TL Currypulver
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Das Fleisch in Streifen schneiden und in der Butter anbraten. Den Knoblauch dazugeben, ebenso die in Stücke geschnittene Ananas. Anschließend etwa 50 ml vom Ananassaft hinzugeben und die Brühe einrühren.

Jetzt die Milch und den Frischkäse zufügen, dann gut rühren, damit sich der Frischkäse besser auflöst. Nach Belieben Curry hineingeben und das Ganze ruhig noch ein paar Minuten köcheln lassen, damit es schön cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Curryschnitzel

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 2 Curryschnitzel
- 40 g Butter oder Margarine
 - Salz
 - Pfeffer
 - Curry
- 200 g Cocktailfrüchte aus der Dose
 - einige Tropfen Zitronensaft
- 2 EL Creme fraiche
- 2 TL flüssiger Honig

Zubereitung

Putenschnitzel in der heißen Butter oder Margarine von beiden Seiten mindestens 20 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Curry bestreuen und warmstellen.

Die abgetropften Cocktailfrüchte in dem Bratfett kurz anbraten.

Mit etwas Zitronensaft, Creme fraiche und Honig verrühren und mit reichlich Curry pikant abschmecken.

Schnitzel auf einen vorgewärmten Teller geben, die Früchte darauf verteilen.

Dazu gedünstete Zwiebeln und gemischten Reis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör-Vanille-Mini-Guglhupf

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

125 g Butter
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker selbstgemacht
2 Eier
4 EL Eierlikör
180 g Mehl
1 EL Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver

Zubereitung

Butter sehr schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Eier und Eierlikör unterrühren

Mehl, Puddingpulver und Backpulver vorab vermengen, dann über die Eimasse sieben und vorsichtig unterrühren.

Minigugelhupfform fetten, mehlieren oder paniermehlieren , -)), Teig einfüllen und event. glatt streichen. Bei Umluft 180° ca. 45 min backen. Herausholen und 10 min abkühlen lassen, dann erst stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben, mit Schokoladen überziehen, ganz nach eurem Gusto

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eier-Püree

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
250 ml Milch
2 EL Butter
Pfeffer
Muskatnuss
2 Bund Schnittlauch
60 g Röstzwiebeln
6 Eier (Größe S)
100 g geriebener Gouda

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser zugedeckt 20 Minuten garen.

Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskat erwärmen. 3/4 des Schnittlauchs in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln abgießen und im offenen Topf auf der ausgeschalteten Platte ausdampfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein zerstampfen und die heiße Milchemischung nach und nach mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Schnittlauchröllchen und Röstzwiebeln unterheben.

Das Püree in eine Form von ca. 30 cm Länge streichen. Mit einem nassen Löffelrücken 6 Mulden hineindrücken, die Eier hineinschlagen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 22-25 Minuten backen (Umluft nicht geeignet).

Den übrigen Schnittlauch in lange Röllchen schneiden, mit etwas Salz und Pfeffer vermengen und auf dem Auflauf verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 10-12 Stück

- 1 Dose Kichererbsen
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 Stiele Koriander
- 3 Stiele Thymian
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Kichererbsen abtropfen lassen und zwischen Küchenpapier trocken tupfen.

Lauchzwiebeln und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden und in etwas Öl andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Koriander und Thymian hacken.

Kichererbsen pürieren und mit dem Ei verquirlen.

Semmelbrösel, Mehl, Kräuter und die Zwiebel-Knoblauch-Mischung dazugeben und alles glatt miteinander verrühren.

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und ca. 30 Min. kühl stellen.

Mit leicht angefeuchteten Händen ca. 6 cm große Bällchen formen, diese etwas flach drücken und in reichlich Öl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4-5 Min. braten, bis sie schön goldbraun sind.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Filet Fontina an Tomatensoße

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1 kg Schweinefilet
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig frischer Rosmarin, grob gehackt
- 1 Glas getrocknete und in Öl
eingelegte Tomaten, gehackt
- Olivenöl
- 100 g Fontinakäse
- 1 Becher Sahne

Zubereitung

Schweinefilet salzen und pfeffern. Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit Salz zerreiben. Mit dem Rosmarin, den Tomaten, etwas Olivenöl und dem Öl von den Tomaten aus dem Glas mischen und das Fleisch damit vermengen.

Dann 2 Stunden marinieren lassen und danach bei 200 Grad im Backofen 20 Minuten backen. Im Anschluss daran den Fontinakäse reiben.

Käse über das Fleisch geben und weitere 10 Minuten backen lassen. Dann das Fleisch aus dem Ofen und der Pfanne nehmen, den Bratensud mit einem Becher Sahne vermengen und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine cremige Soße entstanden ist.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Soße servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Filet-Apfel-Topf

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Schweinefilets
- 1 TL Salz
- weißer Pfeffer
- 5 - 6 Äpfel
- 500 ml Sahne
- 6 EL Tomatenketchup
- 6 TL Currypulver
- 3 TL Stärkemehl
- 150 g geriebener Gouda
- Beilage:
- ca. 500 g grüne Bandnudeln
- Salz

Zubereitung

Die Schweinefilets in dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und abwechselnd mit den Fleischscheiben in eine Auflaufform geben.

Für die Soße Sahne, Tomatenketchup, Curry, Stärkemehl, Salz und Pfeffer miteinander verrühren und das Ganze über die Äpfel und die Fleischscheiben gießen.

Zum Schluss mit dem Käse bestreuen und offen entweder in der Mikrowelle bei 300 Watt 25 bis 30 Minuten, oder im Ofen bei 180 Grad Heißluft auf der 1. Einschubleiste von unten auf dem Rost auf einer Glasschale, 25 bis 30 Minuten garen.

Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen und dazu servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Filets in Kräuter-Sahne-Soße

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Filet vom Schwein
- 1 Becher süße Sahne
- 2 Becher saure Sahne
- 1 Päckchen Milkana-Schmelzkäse mit Kräuter
 - 1 Zwiebel
 - Salz
 - Pfeffer
 - gehackte Kräuter wie Petersilie
 - Dill
 - Kresse
 - Kerbel
 - Schnittlauch
 - Sauerampfer
 - Borretsch bzw. Pimpinelle
- 2 Knoblauchzehen
- Champignons
- Brühe

Zubereitung

Filet in Medaillons schneiden und 5 Min. in Fett braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Zwiebel mit dem gleichen Fett anbraten.

Käse, Sahne, Knoblauch, Champignons, gehackte Kräuter und Brühe zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Fleisch geben. 1 Tag ziehen lassen!

Filetauflauf 20 Minuten ohne Deckel im Backofen bei 180 Grad erhitzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fisch en papillote

Hauptgericht

Zutaten für 2 Portionen

- 2 küchenfertige Forellen - je ca. 250 g
- 2 Zucchini
- Salz
- 2 Bogen Backpapier
- Dill zum Garnieren

Füllung:

- 50 g weiche Butter
- 1/2 EL gehackter Dill
- 1/2 EL geschnittener Schnittlauch
- 1/2 EL gehackter Kerbel
- etwas abgeriebene Schale von
 - 1 Zitrone
 - Salz
 - Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Füllung alle Zutaten verrühren und würzen. Die Fische mit kaltem Wasser spülen, etwas trockentupfen und die Füllung darin verteilen.

Die Zucchini in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Backpapierbögen auslegen. Mit etwas Salz bestreuen und je einen Fisch darauf legen.

Zum Verschließen die Längsseiten des Papiers nach oben klappen und 2 bis 3 Mal falten. Die Enden an den Schmalseiten verdrehen.

Die so eingepackten Fische auf ein Backblech legen und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten schmoren.

Die Fischpäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Backpapier öffnen und die Fische mit etwas Dill garnieren.

Tipp: Dazu passen Reis oder Salzkartoffeln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fisch mit Orangenkruste

Hauptgericht

Zutaten

eine Gratinform 20 x 15 cm

Butter für die Form

350 g größere Fischfilets, schräg in 2-3 Stücke geschnitten

2 EL Orangensaft

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Orangenschale, dünn abgeschält, in feine Streifen geschnitten

zum Garnieren:

Orange, abgeriebene Schale

1 1/2 EL Butter, kalt, in Stücke geschnitten

Sauce:

3 EL Weißwein

1 Orange

1 Stück dünn abgeschälte Schale und ganzen Saft

1/2 TL Gemüsebouillonpaste

100 ml Saucenrahm

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Kruste alle Zutaten mit den Händen zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Den Fisch in die aus gebutterte Form legen, mit Orangensaft beträufeln, würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten marinieren.

Für die Sauce Wein, Orangenschale, Orangensaft und Bouillonpaste aufkochen. Die Orangenschale entfernen. Den Saucenrahm dazugeben, unter Rühren aufkochen, abschmecken. Den Streusel auf dem Fisch verteilen, leicht andrücken.

In der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens etwa zehn Minuten backen.

Die Sauce mit dem Fisch auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fischauflauf

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 500 g Eiertomaten (ca. 7 Stück)
- 2 Stiele Basilikum
- 2 Stiele Petersilie
- 2 EL Tomatenmark
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 4 - 5 EL Olivenöl
- 600 g gemischte Fischfilets (aus dem Froster "Resteverwertung")
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Kartoffeln
- 1 Prise Zucker
- 4 - 5 EL Semmelbrösel
- 30 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und auf dem Fisch verteilen.

Die Tomaten waschen, mit den Kräutern in die Küchenmaschine geben. Und zusammen mit dem Tomatenmark und dem gepelltem Knoblauch kurz pürieren.

Öl in einem Topf oder in einem kleinen Bräter erhitzen und das Püree darin 2 Minuten anschwitzen.

Die Semmelbrösel mit dem restlichen Öl und dem Parmesan vermischen. Eine Auflaufform buttern, das Tomaten-Püree hinein geben, den Fisch darauf geben, salzen und pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen. Die Kartoffeln darüber verteilen und zum Schluss die Parmesan-Brösel über alles streuen.

Alles bei 210 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fischfrikadellen

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

2 Knoblauchzehe
600 g Seelachsfilet
2 EL Estragon
1 EL Zitronensaft
200 g Surimi
80 g Semmelbrösel
2 Eier
3 EL Mayonnaise
Salz
Pfeffer
100 g Polenta
Öl
300 g Joghurt
100 g Salatcreme (ersatzweise Mayonnaise)
4 EL scharfer Senf
3 - 4 TL Zitronensaft

Zubereitung

Gräten aus dem Seelachsfilet entfernen. Filet würfeln. Estragonblätter zupfen.

Fisch, Estragon, gepellten Knoblauch und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren. Surimi klein würfeln und mit Semmelbrösel, Eiern, Mayonnaise und dem Fisch verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Fischmasse 8 Küchlein formen. Polenta in einen tiefen Teller geben und die Küchlein darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von jeder Seite 4 bis 5 Minuten braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Joghurt, Salatcreme, scharfen Senf und Zitronensaft verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Fischpflanzerln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fischpfanne mit Pilzen und Brokkoli

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Kabeljaufilet
- Saft 1/2 Zitrone
- 300 g Champignons
- 150 g Brokkoli
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 200 g Schlagsahne
- 2 - 4 EL Sojasauce

Zubereitung

Kabeljaufilet waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. In etwa 2 cm große Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Champignons mit Küchenpapier gut säubern (möglichst nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Broccoli waschen und in kleine Röschen zerteilen, den dicken Stiel in Stücke schneiden. Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze und Broccoli darin unter Wenden 6-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zugießen, alles kurz aufkochen lassen und mit Sojasauce pikant abschmecken.

Dazu: Langkornreis

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Schafskäse 1

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

400 g Schafskäse

fertig gezogener Strudelteig oder ähnliches aus dem Kühlregal

Zucker und Zitrone

Zubereitung

Den Schafskäse mit Zucker und Zitronensaft marinieren und in 4-6 Scheiben zerteilen. Anschließend die Käsescheiben auf je ein Strudelblatt legen, die Teigländer mit Ei bestreichen und wie ein Päckchen die Teigländer zusammenkleben.

Die Käse-Päckchen in der Pfanne in heißem Öl backen bis der Teig goldbraun ist, aber der Käse innen noch fest

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Schafskäse 2

Hauptgericht

Zutaten für 1 Portion

- 1 Schafskäse (eingelegt, wenn möglich in Scheiben)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Kräuter der Provence (oder Basilikum)
- 2 Tomaten
- 1,5 Paprikaschoten (rot oder gelb)
- 1 milde Peperoni
- 1,5 Zwiebeln

Zubereitung

Den Schafskäse in eine feuerfeste Form legen. Das Olivenöl, die Kräuter, Salz und Pfeffer darüber verteilen.

Die Tomaten achteln. Zwiebeln und Paprika klein würfeln. Alles über und um den Schafskäse herum verteilen.

Zum Schluss die Peperoni klein schneiden und ebenfalls zufügen.

Den Schafskäse in den Backofen schieben und etwa 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Mit Baguette oder Weißbrot servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geflügelmedaillons in Orangensauce

Hauptgericht

Zutaten

- 3 EL trockener Sherry
- 300 g Hühnerbrustfilet
- 5 EL Olivenöl
- 1/4 l frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL abgeriebene Schale
 - 1 Orange (unbehandelt)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Dekoration:
 - in Streifen geschnittene Orangenschale (unbehandelt)
 - Zitronenmelisse
 - gebräunte Mandelscheiben

Zubereitung

Verrühren Sie den Sherry mit dem Orangensaft, der Orangenschale, 3 Esslöffel von dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel. Dort hinein geben Sie das in etwa 2 cm dicke Medaillons geschnittene Hühnerbrustfilet und lassen es zugedeckt ca. 2 Stunden darin marinieren.

Danach nehmen Sie die Medaillons aus der Marinade, tupfen sie kurz mit Küchenkrepp ab und braten sie im restlichen Olivenöl rundum bei nicht zu starker Hitze an.

Nehmen Sie die Medaillons danach heraus und stellen sie warm. Den Bratenfond löschen Sie mit der Marinade ab, lassen ihn einkochen und geben ihn dann auf die Medaillons.

Garniert wird mit einem Zitronenmelissezweig, den Orangenschalen-Streifen und den Mandelscheiben.

Dazu passen ein paar geröstete Baguettescheiben und natürlich ein delikater Sherry als Getränk.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geflügelsalat a la Angelika

Hauptgericht
Angelika Fausten

Zutaten

- 2 - 3 Stück Hühnerbrüste (gekocht)
- 2 kleine Dosen Erbsen (sehr fein)
- 1 kleine Dose Spargelabschnitte
- 2 - 4 EL Miracel Whip
- gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und sofort servieren. Dazu Toastbrot oder anderes Brot.

Wichtig: Hähnchenfleisch nicht in Stücke schneiden, sondern in Stücke rupfen oder reißen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefüllte Zucchini

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 4 kleine runde Zucchini
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 Bund Basilikum
- 4 Eier
- 3 EL Creme fraiche
- 50 g Parmesan (frisch gerieben)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Zucchini waschen und halbieren mit einem Löffel aushöhlen, so dass ein 1 cm dicker Rand bleibt.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Zucchini darin ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen und mit der Öffnung nach unten gut abtropfen lassen.

Das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken, mit dem Fruchtfleisch in heißer Butter weich dünsten. Basilikum waschen, abzupfen, fein hacken und zufügen.

Die Eier mit der Creme fraiche und dem Parmesan vermischen und dem Pfeffer würzen und zum Gemüse in die Pfanne gießen. Bei milder Hitze stocken lassen und dabei ab und zu umrühren. Die Rühreier in den ausgehöhlten Zucchini verteilen und die Deckel wieder draufsetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gefüllter Hackbraten in Papier

Hauptgericht
Tim Mälzer
mit Geschmorte

Zutaten

- 3 Spitzpaprika aus dem Glas, je ca. 10 cm lang
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 250 g Frischkäse Doppelrahmfettstufe
- 800 g gemischtes Hack
- 2 Eier, Kl. L
- 10 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schlagsahne
- 2 Packungen Tiefkühl-Kräuter (Kräuter der Provence und Italienische Kräuter)

Zubereitung

Die Paprika gut abtropfen lassen. Knoblauch zerdrücken. Basilikum fein schneiden. Den Frischkäse in einer Schüssel mit dem Knoblauch und Basilikum glatt rühren und mit Salz würzen. Dann den Frischkäse in die Paprika füllen und alles kaltstellen.

Die Hälfte der Semmelbrösel mit der Sahne vermengen und zum Hack geben. Dann die Eier, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut mit den Händen verkneten.

Die Kräuter mit den restlichen Semmelbröseln mischen. 1 Stück Backpapier von etwa 35 x 40 cm mit den Kräuterbröseln bestreuen. Einen Rand links und rechts von etwa 5 cm lassen, damit man später hier zubinden kann

Das Hackfleisch etwas 1 cm dick auf das Papier verteilen. Die gefüllten Paprika in die Mitte legen und das Fleisch mit Hilfe des Papiers darum herum aufrollen. Die Enden des Papiers wie ein Bonbon verschließen und mit Garn festbinden. Auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 200 Grad etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 6 Stücke

- 300 g Möhren
- 1 Brokkoli
- 2 - 3 Champignons
- 1 rote Paprikaschote
- 3 Zucchini
- Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Tiefkühl-Blätterteig
- Butter für die Form
- Guss:
- 2 Eier
- 200 g Sahne
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Die Möhren schälen, den Broccoli in Röschen zerteilen und die Champignons putzen. Die Paprikaschote waschen, vierteln, den Stielansatz entfernen und in Streifen schneiden.

Die Möhren und die ungeschälten Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Das Gemüse mit Ausnahme der Champignons im Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Es soll noch knackig sein.

Die Champignons in Scheiben schneiden und Wasser kurz dünsten.

Den Blätterteig ausrollen und eine 30 cm Durchmesser damit belegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für den Guss Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss miteinander verquirlen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Möhren dachziegelartig den Rand entlang auf den Teig legen. In der 2. Reihe die Zucchini auf die gleiche Art schichten. Dann das übrige Gemüse (Broccoliröschen, Paprikastreifen und in der Mitte Champignons) auf die gleiche Weise auf dem Teig verteilen.

10 Minuten backen. Dann die Hälfte des Gusses über den Kuchen gießen und nach weiteren 15 Minuten den Rest. Nach insgesamt 40 Minuten Backzeit den Kuchen herausnehmen.

Auf eine runde Platte gleiten lassen und sofort servieren

Gerösteter Blumenkohl

Hauptgericht

Zutaten

- 1 Blumenkohl ca. 1 kg
- 3 El Öl
- Salz
- Pfeffer
- 30 g Butter
- 75 g gebrannte Mandeln
- 1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Blumenkohl darin bei hoher Hitze rundherum 2-3 Minuten braten. Salzen und pfeffern und die Butter dazugeben.

Die gebrannten Mandeln hacken, zum Blumenkohl geben und über den Burgunder-Schinken verteilen. Glühweinsauce darüber geben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über den Blumenkohl streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geschmorter Couscous mit gebackenem

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

Couscous:

200 g Couscous

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

ca. 250 ml Wasser

Olivenöl

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

1/2 Salatgurke entkernt

Salz und Pfeffer

Schafskäse:

400 g Schafskäse

fertig gezogener Strudelteig oder ähnliches aus dem Kühlregal

Zucker und Zitrone

1 Ei

Zubereitung

Zubereitung Couscous:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Rote und grüne Paprika, sowie Salatgurke entkernen und würfeln. Das Gemüse in einem Topf in Olivenöl anschwitzen, das Couscous hinzugeben und mit dem Wasser auffüllen und quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Gebackener Schafskäse:

Den Schafskäse mit Zucker und Zitronensaft marinieren und in 4-6 Scheiben zerteilen. Anschließend die Käsescheiben auf je ein Strudelblatt legen, die Teigränder mit Ei bestreichen und wie ein Päckchen die Teigränder zusammenkleben. Die Käse-Päckchen in der Pfanne in heißem Öl backen bis der Teig goldbraun ist, aber der Käse innen noch fest.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gewürzhähnchen mit Aprikosen

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Aprikosen
- 50 g rote Zwiebeln
- 1 rote Pfefferschote (10 cm)
- 1/2 Bund Koriandergrün
- 3 EL Limettensaft
- 8 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Blattsalat
- 4 TL Koriandersaat
- 1 - 2 TL weiße Pfefferkörner
- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Haut

Zubereitung

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Jede Hälfte in vier Spalten schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Pfefferschote entkernen und in feine Ringe schneiden. Das Koriandergrün von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit Limettensaft und 7 EL Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 25 Min. ziehen lassen.

Salat waschen und trocken schleudern. Koriandersaat und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Hähnchenbrustfilet salzen, die glatte Seite mit den zerstoßenen Gewürzen bestreuen und fest andrücken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrustfilets bei starker Hitze von jeder Seite 1 Min. anbraten. Bei mittlerer Hitze unter Wenden 8 Min. weiter braten.

Den Salat auf vier Teller verteilen, salzen und pfeffern. Die Hähnchenbrustfilets quer in Scheiben schneiden, mit den marinierten Aprikosenspalten auf dem Salat anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gnocchi in Lachs-Spinat-Sahne-Sauce

Hauptgericht
Harry Wijnvoord

Zutaten für 1 Person

- 1 kleines, dünn geschnittenes Lachsfilet
- 1/2 Zitrone
- 250 g frischer Blattspinat
- 1 Prise Muskat
- 15 g Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 250 g Gnocchi (frische Fertigteigwaren)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Zunächst geben Sie die Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser und erhitzen Butter in einer Pfanne. Das Lachsfilet wird mit dem Saft der Zitrone beträufelt, gesalzen und gepfeffert und in kleine Würfel geschnitten. Diese geben Sie in die Pfanne und dünsten sie bei mehrmaligem vorsichtigen Wenden an. Hinzu kommt der gewaschene und entstielte Blattspinat, der mit einer Prise Muskat gewürzt wird.

Fällt der Spinat unter der Hitze langsam zusammen, wird mit Sahne aufgegossen und nochmals eingekocht.

Wenn die Gnocchi im Topf an die Oberfläche steigen, sind sie fertig und können abgegossen werden. Serviert wird auf einem großen Teller: Zunächst richten Sie die Gnocchi an, dann füllen Sie dekorativ mit der Sauce auf, so dass der Lachs und der Spinat farblich gut zur Geltung kommen, denn das Auge isst ja schließlich mit.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gnocchipfanne mit Rosenkohl

Hauptgericht

Zutaten

500 g Rosenkohl
Salz
Pfeffer
100 g Pinienkerne
150 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
6 Stiele Salbei
800 g Gnocchi (Frischepack)
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen, vierteln und in kochendem Salzwasser 4 Min. blanchieren, danach abgießen und kurz abschrecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und grob durchhacken.

Inzwischen die Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Abgießen und in der Pfanne mit dem Öl anbraten. Die getrockneten Tomaten, Salbei und die Pinienkerne mit zu den Gnocchi geben gut durchschwenken, nun noch den abgetropften Rosenkohl dazu geben und nochmals durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grüner Salat mit Buttermilch-Pfeffer-

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

350 ml Buttermilch
150 g Mayonnaise
2 Kopfsalate
2 EL Zitronensaft frisch gepresst
2 EL grob gehackter grüner Pfeffer
Salz
etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Salat in einer Schüssel verrühren.

Den Salat waschen und trocken schleudern In einer Schüssel anrichten und mit dem Dressing servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grünes Spargelragout

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 500 g grüner Spargel
- 200 g Zuckerschoten
- 1 l Wasser
- Salz
- 2 Bund Basilikum
- 150 g Creme fraiche
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond
- 200 g Tiefkühl-Erbсен
- Salz
- Pfeffer
- 4 weichgekochte Eier

Zubereitung

Spargel schälen. Spargel und Zuckerschoten schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Wasser mit Salz erhitzen, Spargel und Zuckerschoten nacheinander 3 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Basilikum Blätter abzupfen, ein Drittel zum Garnieren beiseite stellen. Restliche Blätter in feine Streifen schneiden und mit Creme fraiche, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, Gemüsefond angießen, glatt rühren. Soße 8 bis 10 Minuten einkochen.

Spargel, Zuckerschoten und Erbsen zugeben, ankochen und 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum-Creme-fraiche in das Ragout einrühren und mit den halbierten Eiern und den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gurkentopf mit Pute

Hauptgericht

Zutaten

- 600 g Putenbrust
- 2 Salatgurken
- feines Rapsöl zum Braten
- 1 EL Butter
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 EL mildes Currypulver Salz
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1/2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- Saft einer Limone
- 2 EL Sesam
- 4 EL fein geschnittene Minze

Zubereitung

Die Gurken schälen und längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einem Topf Rapsöl und Butter erhitzen, die Zwiebelwürfel anschwitzen, Gurkenwürfel hinzugeben und mit Salz und Curry würzen. Mit Honig und Sojasauce abschmecken und mit der Brühe aufgießen. Ca. 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die gesalzenen Putenwürfel von allen Seiten goldbraun braten, evtl. noch ein paar Zwiebelwürfel hinzufügen. Angebratene Putenwürfel zum Gurkenragout geben und mit Minze, Sesam und Limonensaft abschmecken.

Tipp: Geflügelfleisch ist reich an hochwertigem Eiweiß und enthält wenig Fett. Je nach Geflügelart liegt der Eiweißanteil zwischen 16-24 Prozent. Gurke enthält viel Wasser und Kalium, beides strafft die Haut.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchen mit dreierlei Käse und

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenfilets a ca. 150 g
- 2 EL Öl
- 100 ml Wasser
- 100 g Schlagsahne
- 1 TL Instantbrühe
- 6 TL Kräuterfrischkäse
- 4 Scheiben Käse mit Tomate-Basilikum
- 2 EL Parmesan, gerieben
- 1/2 Bund Basilikum

Gemüsereis:

- 1 Tasse Reis
- 2 Tassen Wasser
- 1 TL Instantbrühe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 Möhre, klein gewürfelt
- Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Hähnchenfilets waschen und gut trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets darin von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, danach herausnehmen und beiseite stellen.

Bratsatz mit Wasser und Schlagsahne ablöschen und aufkochen lassen.

Instant-Hühnerbrühe und 2 TL Frischkäse einrühren. Dann die Sahnesoße in eine Auflaufform gießen. Hähnchenfilets mit je einem TL Frischkäse bestreichen. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und einige zum Garnieren beiseite legen. Restliche Blätter etwas kleiner zupfen und über die Filets streuen. Je eine Scheibe Tomaten-Basilikum-Käse auf die Filets legen und Parmesan darüber streuen.

Nun belegte Filets in die Sahnesoße legen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad) ca. 20 Minuten backen.

Gemüsereis Reis, Wasser, Salz und Brühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Danach auf kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen. Nach ca. 10 Minuten Möhre dazugeben. Zum Schluss noch die Petersilie unterrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchenbrust à la Gunter mit buntem

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- Gefrorene Hähnchenbrust (pro Person ca. 150 g)
- je 2 gelbe, rote und grüne Paprika
- 8 - 9 Zwiebeln
- 7 - 8 Tomaten
- ca. 500 g Kartoffeln
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 6 frische Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Paprikagewürz
- Kräuter aus dem Gewürzspender
- etwas Öl

Zubereitung

Hähnchenbrust auftauen lassen. Dann mit etwas Öl bestreichen und mit den abgezipften Rosmarinblättchen, Pfeffer, Salz und Paprikagewürz würzen. Ganz (oder in Portionen) in eine Auflaufform legen. Paprika, Tomaten und Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Das Gemüse und die Kartoffeln in die Auflaufform auf die Hähnchenbrust geben. Den Knoblauch schälen, pressen oder hacken und dazugeben.

Dann für ca. 2 Stunden (je nach Größe) in den Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad /Gas: Stufe 3)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchenbrüste in Rhabarber-Rahmsauce

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Hähnchenbrustfilets (je 200 g)
 - Salz
 - Pfeffer
 - Mehl
 - Butterschmalz
- 400 g Sahne
- 3 Hühnerbrühwürfel für 1,5 l Brühe
- 250 g Rhabarber
- 3 TL Zucker

Zubereitung

Die Hähnchenbrüste salzen, pfeffern, mehlen und in einer Bratpfanne in Butterschmalz langsam goldgelb braten.

In der Zwischenzeit die Sahne mit Brühwürfel unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und zu der Brühe geben.

Den Rhabarber für 5 bis 6 Minuten garen. Die Sauce in den Mixer geben. Den Zucker zugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über die Hähnchenbrustfilet geben.

Mit Nudeln oder gratinierten Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchenbrüste mit Safran und

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Hähnchenbrustfilets
- 1,5 TL Safranpulver (Safranfäden mit 1 Stück Würfelzucker im Mörser zerkleinern)
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kurkuma
- 5 Möhren, in Stifte geschnitten
- 4 - 5 Tassen Basmati-Reis
- 1 Tasse Sereschk (Berberitzen)
- 1 Tasse kandierte Orangenschalen
- 1 Tasse gelbe Rosinen
- 1/2 Tasse Mandelstifte
- 1/2 Tasse Pistazien
- Zucker
- Öl oder Butter

Hähnchenbrüste mit Safran und

Hauptgericht

Zubereitung

Den Reis in einen großen Topf füllen und 3-mal gut waschen. Anschließend mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Nach ca. 10 Minuten, wenn das Reiskorn gut aufgegangen ist und nur noch der Kern hart ist, den Reis in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit die Reisstärke komplett heraus gewaschen ist. Den Topf mit Öl oder Butter (je nach Geschmack) bedecken und den Reis locker aufschichten (es muss wie ein Berg oben spitz zulaufen). Dann mit einem Kochlöffel 4 Löcher bis zum Boden drücken, damit die Hitze von unten aufsteigt. Nach ca. 5 Minuten den Reis bei starker Hitze anrösten, dann 1 Glas Wasser darüber verteilen. Topfdeckel mit einem Küchentuch umwickeln und den Topf luftdicht verschließen, damit der Dampf im Topf bleibt. Die Hitze jetzt ganz stark reduzieren.

Nach ca. 20 Minuten ist der Reis fertig. Um das Tadig (angebratener Reis) gut vom Topf lösen zu können, sollte man das Waschbecken mit etwas kaltem Wasser (3 cm) füllen und den heißen Topf hineinstellen. Wenn es ein zischendes Geräusch gibt, ist es perfekt.

Die Hähnchenbrüste von allen Sehnen befreien. Safranpuder mit etwas kochendem Wasser in einem Glas übergießen und die Hälfte von dem Sud in eine Schale geben. Nun Saft einer Zitrone, 1 TL Kurkuma, Salz und Pfeffer zufügen. Dann die Hähnchen in diesem Sud marinieren und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Öl in eine Pfanne geben, die Hähnchenbrüste von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend bei größter Hitze ca. 6 Minuten im Backofen nachgrillen.

Für die kandierten Wurzelspalten die Möhrenstifte in Wasser etwas blanchieren, danach im Topf mit Butter anbraten, und Zucker zum Kandieren zugeben. Zum Schluss mit dem restlichen Safranwasser aufkochen.

Zum Servieren den Reis auf einer Platte anrichten. Die Pistazien und Mandeln rösten. Die Sereschk waschen, in einem kleinen Topf mit Butter anbraten, Zucker zum Kandieren dazugeben und im Anschluss einen Teil von dem Safranwasser dazugeben. Das Gleiche mit den gelben Rosinen machen. Den Reis abwechselnd mit den Berberitzen, Pistazien, kandierten Orangenschalenstiften, Mandeln und den gelben Rosinen dekorieren. Auf einem separaten Teller die Hähnchen mit den Wurzelstiften anrichten und mit etwas Sereschk, Mandeln und Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchenbrust-Paprika-Auflauf

Hauptgericht
Horst Lichter

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 1 Paprika grün
- 1 Zwiebel rot
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 ml Sahne
- 5 EL Tomatenmark
- 2 cl Cognac
- 0,5 EL Paprikapulver edelsüß
- 0,5 EL Rosenpaprikapulver mild
- 0,5 EL Chilipulver mild
- 150 g Appenzeller-Käse
- 150 g Gouda mittelalt
- 100 g Gruyere-Käse
- Salz

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Hähnchenbrustfilets von allen Seiten anbraten und warm stellen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Paprika in kleine Streifen und die Zwiebel klein schneiden. Knoblauch, Zwiebel und Paprika in der gleichen Pfanne wie die Hähnchenbrust anschmoren, die Pfanne anschließend zur Seite stellen.

Nun die Hähnchenbrustfilets in einer Auflaufform nebeneinander legen und das Gemüse darüber verteilen.

Käse reiben. Sahne, Cognac, Tomatenmark und etwas Salz mischen. Dies kurz in die Pfanne geben und mit Hähnchen und Paprikasud kurz aufkochen lassen. Dies über der Fleisch-Paprikamischung verteilen und das Ganze mit Käse bestreuen 20-25 Min bei 220 Grad im Backofen garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchen-Gratin

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 175 g braune Champignons
- 2 Hähnchenbrustfilets (à 250 g)
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 25 g Butter
- Muskatnuss
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Schlagsahne
- 3 Thymianzweige
- 2 Innenbeutel Instant-Kartoffelpüree
- 250 ml Milch
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Pilze waschen und je nach Größe evtl. halbieren. Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln pellen und würfeln.

Das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei hoher Hitze scharf anbraten, gehackten Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzufügen. Butter und Zwiebeln in eine zweite Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Die Zwiebeln dann in die Hähnchenpfanne geben und durchschwenken. Währenddessen die Pilze in die nun leere Pfanne geben und kurz anbraten. Anschließend alles zusammen in eine runde, tiefe Auflaufform geben.

In beide Pfannen Weißwein geben, alles zusammen in eine Pfanne gießen, die Sahne dazugeben und so den Bratsatz aufnehmen. Diese Mischung nun ebenfalls in die Auflaufform geben.

Das Püree mit der Milch nach Packungsanweisung zubereiten, mit Muskatnuss und einem Flöckchen Butter glatt rühren und auf dem Ragout verteilen.

Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen. (Umluft: 180 Grad)

Hinweis: Am besten und schönsten bekommt man das Püree mit dem Spritzbeutel aufs Gericht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchen-Päckchen

Hauptgericht

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Zweige Rosmarin
- 150 g Pfifferlinge
- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g Shitakepilze
- 6 Hähnchenbrustfilets à 175 g
- Salz
- Pfeffer
- 2 - 3 EL Olivenöl
- 20 halbierte Kirschtomaten
- 125 g Crème fraîche
- 100 ml trockener Weißwein

Zubereitung

Knoblauch hacken, Schalotten fein würfeln. Rosmarinnadeln fein schneiden. Pilze putzen. Hähnchenbrüste salzen und pfeffern.

Die geputzten Pilze mit den Schalotten und dem Knoblauch in einer Schüssel vermengen. In einer weiteren Schüssel Crème fraîche, Weißwein, Rosmarin und die halbierten Tomaten zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Je ein bisschen Pilz-Zwiebel-Mischung auf sechs Stück Alufolie von etwa 25 x 25 cm verteilen, dann jeweils eine Hähnchenbrust auf die Pilze legen und diese mit der Marinade angießen. Jetzt noch etwas hochwertiges Olivenöl darüber geben.

Die Alupäckchen sehr genau verschließen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchen-Wirsing-Rouladen

Hauptgericht

Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 Scheiben Gouda
- 12 große Wirsing-Blätter
- 200 g Champignons, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 75 g Speck, gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 100 g Frischkäse
- 1 EL Gemüsebrühe (Instant)
- 2 TL Speisestärke

Zubereitung

Die Wirsingblätter in 1 l Wasser ca. 10 Min kochen.
Anschließend die die Strünke flach schneiden.
Champignons, Speck und Zwiebel in einer Pfanne mit heißem Fett ca. 8 Min. dünsten.
Frischkäse unterrühren.
Jeweils 3 Wirsingblätter fächerförmig übereinander legen und mit Champignonmasse bestreichen.
Hähnchenfilets mit jeweils einer Scheibe Käse umwickeln und dann in den Wirsing drehen.
Rouladen mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren und dann in eine heiße Pfanne legen.
400 ml Wasser angießen und die Gemüsebrühe unterrühren.
Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln lassen.
Rouladen auf Teller verteilen.
Stärke in ein wenig kaltem Wasser auflösen und in die kochende Brühe rühren.
Dann über die Rouladen gießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hirsebratling mit Balkangemüse

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

300 ml Gemüsebrühe
Balkangemüse (Tiefkühlkost)
125 g Hirse
3 Eier
4 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Die Gemüsebrühe mit dem Gemüse aufkochen und die Hirse hinein geben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze geschlossen quellen. In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen.

Ei und Brösel unterrühren, in Paniermehl wenden und zu 10 Talern formen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Taler darin von jeder Seite 3-4 Minuten braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Huhn mit Pflaumen, Karotten und Reis

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Hähnchenunterschenkel
- 5 halbe Hähnchenbrüste
- 250 g Trockenpflaumen
- 350 g Karotten, in dünne Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Kreuzkümmel
- arabische Gewürzmischung
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 300 g Reis

Zubereitung

Das Hähnchenfleisch waschen und mit Küchentüchern abtupfen. Anschließend mit Kreuzkümmel, der arabischen Gewürzmischung sowie Salz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenteile in eine Kasserolle legen, in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten garen lassen. Dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren.

Nun die Karottenstreifen zu den Hähnchenteilen geben und etwas salzen. Die Zwiebel schälen und in 4 Teile schneiden und zusammen mit den 3 geschälten Knoblauchzehen ebenfalls zum Fleisch geben.

Das Ganze mit einer Tasse Wasser übergießen und weitere 25 bis 30 Minuten im Ofen garen lassen. Zwischendurch immer wieder mit einer Fleischgabel einstechen, damit der Fleischsaft auslaufen kann.

Nach der Garzeit die Trockenpflaumen zufügen, nochmals mit einer halben Tasse Wasser übergießen und erneut kurz backen lassen.

Die Hähnchenteile sowie die Karotten und Pflaumen schön auf Tellern anrichten und mit dem Bratsaft übergießen.

Den Reis eine Stunde in Wasser einweichen, anschließend 15 bis 20 Minuten in Wasser gar kochen (pro eine Tasse Reis 1,5 Tassen Wasser) und zu dem Hühnerfleisch servieren. Alternativ passen auch Nudeln oder Brot.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hähnchen in Cidre

Hauptgericht

Zutaten

- 4 dicke Hähnchenschenkel
- 1 Flasche Cidre brut
- 2 Becher Sahne
- 20 ml Calvados
- 3 mittlere säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 1/2 l Hühnerbrühe,
- 1 Stange Lauch
- 200 g Champignons
- Butterschmalz
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Als erstes ziehen wir die Haut von den Hühnerschenkeln. Das ist deshalb notwendig, weil wir die Hähnchen schmoren. Dabei wird die Haut nicht kross wie beim Grillen, sondern labberig.

Den Lauch putzen, waschen und in grobe in grobe Ringe schneiden. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden, Champignons vierteln.

In einer Kasserolle Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenschenkel bei mittlerer Hitze vorsichtig anbraten. Sie sollten nur eine leichte Bräunung bekommen. Den Lauch, die Champignons und die Äpfel dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Mit dem Calvados ablöschen und den Cidre angießen. Mit Hühnerbrühe und Sahne auffüllen, bis die Schenkel gut bedeckt sind. Bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten offen (!) schmoren lassen, bis die Hühnerschenkel butterzart sind.

Hühnerschenkel herausnehmen und die Sauce einkochen lassen. Die Hühnerschenkel in der Sauce nur noch erhitzen. Mit Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hühnchenbrust in Portweincreme mit Reis

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1 - 1,2 kg Hähnchenbrust (in Stücken)
- 500 g braune Champignons
- 1 1/2 Zwiebeln
- Pfeffer
- Salz
- 125 cl Orangensaft (100 %)
- 400 ml Sahne
- 1 EL Schmant
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Schuss Portwein
- 500 g feine Möhren
- 1 TL Zucker
- Butter
- 350 g Himalaya Basmati-Reis
- Petersilie als Deko

Zubereitung

Champignons in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln klein hacken und beides auf mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann mit frischen Pfeffer und Salz abschmecken und mit Orangensaft ablöschen. Dann die Sahne hinzufügen und alles 10 Minuten auf niedriger Hitze garen lassen. Mit Schmant, Crème fraîche und Portwein abrunden.

Möhren schälen, in kleine Stifte schneiden und in Wasser mit Zucker 10 Minuten bissfest dünsten. Dann mit Pfeffer und Salz abschmecken und in zerlassener Butter schwenken.

Die Hähnchenbruststücke noch mal durchschneiden, so dass sie nur fingerdick sind. Dann separat von den anderen Zutaten in einer Pfanne von jeder Seite eine halbe Minute anbraten (sollen nicht braun sein!). Danach zu den anderen Zutaten, die im Portwein köcheln noch für ca. 4 Minuten hinzugeben.

Den Reis kochen und dazu reichen. Frische Petersilie als Dekoration verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hühnerbrust mit Cashewkernen

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 300 g Hühnerbrustfilet
- Mehl zum Wenden
- 20 ml Erdnuss- oder Maisöl
- 4 rote Chilis, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 1 EL gehackter Knoblauch
- 10 Frühlingszwiebeln (nur weiße Teile), in 5 cm große Stücke geschnitten
- 50 g ungesalzene Cashewkerne
- 50 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Austernsoße
- 1 EL helle Sojasoße
- 1 EL Zucker
- 1/8 TL dunkle Sojasoße

Zubereitung

Für die gebratene Hühnerbrust zunächst die Hühnerbrust dünn mit Mehl überziehen. Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und das Fleisch etwa 5 Minuten braten, bis es leicht gebräunt ist. Fast das gesamte Öl aus der Pfanne gießen. Chilis und Knoblauch zum Fleisch geben und 1 Minute braten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und das Ganze in etwa 3 Minuten weiter braten, bis das Fleisch gar ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hühnerbrust mit Cashewnüssen

Hauptgericht

Zutaten

500 g Hühnerbrustfilet
100 g ungesalzene Cashewnüsse
3 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
200 g Champignons
2 EL Sojasauce
7 EL Öl
2 EL Fischsauce
2 EL Austernsauce
1 EL Zucker

Zubereitung

Hühnerbrust in Streifen schneiden, in 2 EL Sojasauce und 2 EL Öl 10 Minuten einlegen. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und die Nüsse darin unter ständigem Rühren goldgelb braten. Die Nüsse mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden.

Tomaten waschen und in große Würfel schneiden. Champignons waschen und in große Würfel schneiden. Öl im Wok oder Pfanne erhitzen, Hühnerstreifen hinzufügen und zwei Minuten anbraten. Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Cashewnüsse dazugeben und alles unter Rühren kurz braten. Hitze verringern und alles mit Fisch-, Austernsauce und Zucker abschmecken

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hühnerbrüstchen mit Bohnensauce

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 3 EL Butterschmalz
- 4 Hühnerbrustfilets
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Bohnensauce

- 1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht ca. 250 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Tabascosauce
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 TL Creme fraiche
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Butterschmalz in einer breiten Pfanne erhitzen. Hühnerbrustfilets darin rundum kräftig anbraten. Bei milder Hitze zugedeckt 7 Minuten ziehen lassen.

Die Hühnerbrustfilets rundum mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und beiseite stellen.

Bohnen in ein Sieb schütten, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Bohnen mit den geschälten Knoblauchzehen im Mixer fein pürieren. Bohnenpüree mit Salz, Pfeffer, Tabascosauce, Zitronensaft und -schale würzen.

Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Zum Schluss die Creme fraiche mit Petersilie unterheben.

Die lauwarmen Hühnerbrustfilets quer zur Faser in Scheiben von 1/2 cm schneiden und fächerartig auf Teller verteilen. Jeweils etwas Bohnensauce neben die Filetscheiben setzen. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hühnerfilet in Caipirinha-Soße

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Hühnerbrustfilets
- Salz und Pfeffer
- 10 EL frischer Limettensaft
- 2 EL Limettenschale, gerieben
- 8 EL Cachaca
- 2 EL Honig
- 12 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 5 EL brauner Zucker
- trockener Weißwein
- 150 ml Hühnerbrühe
- 6 Thymianzweige

Zubereitung

Die Hühnerfilets kräftig salzen und pfeffern. Alle übrigen Zutaten gut mischen und über die Hühnerfilets gießen.

Dann in einer Auflaufform ca. 20 Minuten bei 175 Grad braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Italienische Hackpfanne

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

600 g Kartoffeln
250 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
500 g gemischtes Hack
100 g getrocknete Tomaten
100 g grüne Oliven ohne Stein
Salz
Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie oder Basilikum

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und weitere 2 Minuten braten. Knoblauch hinzugeben.

Das Hack in die Pfanne geben und braun braten.

Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Mit den Oliven in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Salzen, pfeffern und gehackte Petersilie oder Basilikum hinzugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchini an

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Zucchini
- 1 kleine Zwiebel
- 500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 - 2 EL Bratbutter
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Rahm
- 1 Bund Dill

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Den Stielansatz der Zucchini entfernen, die Früchte der Länge nach vierteln und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Bratbutter hinein geben und kräftig erhitzen. Das Fleisch beifügen, möglichst flach verteilen und ohne Wenden auf der ersten Seite 1 Minute anbraten, wenden und auf der zweiten Seite nur noch 1/2 Minute weiter braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte in den vorgeheizten Ofen geben. Das Geschnetzelte bei 70 Grad 15-20 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die Zucchini beifügen und kurz mitrösten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weißwein dazugießen und auf großer Hitze 2-3 Minuten einkochen lassen.

Den Rahm beifügen und alles unter gelegentlichem Wenden noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht cremig binde und die Zucchini weich sind. Inzwischen den Dill fein hacken.

Unmittelbar vor dem Servieren das Geschnetzelte und den Dill unter die Zucchini mischen, wenn nötig nachwürzen, dann sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kappes und Jehacktes

Hauptgericht
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten

- 1 Wirsingkopf (circa 1 kg)
- 2 große Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten (nach Gusto, gibt der Sache mehr Pfiff)
- 75 g Speck in Würfeln
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Muskat
- 1 kg Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 2 EL Butter

Kappes und Jehacktes

Hauptgericht
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zubereitung

Den Wirsing halbieren, unschöne äußere Blätter entfernen, den dicken Strunk herauschneiden. Die Hälften nochmals durchtrennen und dann quer in fingerbreite Streifen schneiden. Zwiebeln fein hacken, Knoblauch zerdrücken und Chili (ohne Kerne) winzig klein schneiden.

In einem flachen, breiten Topf oder einer großen, tiefen Pfanne den Speck ausbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, ebenso Knoblauch, Chili und Kümmel, und zunächst andünsten. Das Hackfleisch zufügen, die Hitze verstärken und jetzt so lange braten, bis das Hackfleisch krümelig geworden ist. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Die Speckwürfel werden mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Kümmel in der Pfanne gedünstet.

Erst jetzt den Wirsing untermischen, eine halbe Tasse Wasser angießen, nachsalzen und nun zugedeckt auf kleinem Feuer 10 bis 15 Minuten schmurgeln, bis der Wirsing weich ist.

Der Wirsing sollte etwa 10 bis 15 Minuten schmurgeln, bis er weich ist.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser zugedeckt 20 Minuten gar kochen. Abgießen, anstelle des Kochwassers die Hälfte der Milch angießen, heiß werden lassen und die Kartoffeln darin zum Püree stampfen. So viel Milch zufügen, dass ein festes Püree entsteht.

Zu den gekochten Kartoffeln kommen Wasser und Milch. Anschließend wird das Gemisch zu Püree verarbeitet.

Ganz zum Schluss wird das Hackfleisch mit dem Wirsing vermengt.

Nochmals abschmecken, mit Pfeffer und Muskat würzen. Und schließlich am Ende mit Hackfleisch und Wirsing mischen.

Beilage: eine große Schüssel grüner Salat.

Getränk: Entweder ein Bier oder natürlich auch ein Glas Wein. Moritz hat einen weiß gekelterten, nur leicht rosa gefärbten Merlot aus Rheinhessen serviert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Köfte im Auberginenmantel

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1 TL Köfte-Gewürz
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 2 Eier
- 1 alte Semmel
- 2 große Auberginen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zahnstocher
- 1 Packung passierte Tomaten
- Chilipulver

Zubereitung

Semmel in Wasser einweichen. Zwiebel und Petersilie hacken. Hackfleisch mit Zwiebelwürfel, Köfte-Gewürz, Petersilie, Eier, eingeweichte Semmel, Salz und Pfeffer mischen und in kleine Köfte (Röllchen) formen.

Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden. Diese dann auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und bei 150 Grad für 5 bis 7 Minuten in den Backofen geben.

In jede Auberginenscheibe ein Köfte einwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Die Rollen in eine Auflaufform geben, die passierten Tomaten darüber gießen und mit Chili würzen.

Dann bei 180 Grad noch einmal 15 bis 20 Minuten in den Backofen geben, bis das Fleisch gar ist. Kalt oder warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kohlrabi-Gratin mit Hähnchen

Hauptgericht

Zutaten

- 750 g mittelgroße Kartoffeln
- 3 Kohlrabi (ca. 900 g)
- 1/2 TL Hühnerbrühe (Instant)
- 2 Hähnchenfilets (ca. 500 g)
- 1 EL Öl
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat
- 2 EL Butter/Margarine
- 2 - 3 EL Mehl
- 75 g Gouda-Käse
- 150 g stichfeste saure Sahne
- Kerbel zum Garnieren

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.

Kohlrabi schälen, waschen und in Scheibchen schneiden. Etwas Kohlrabigrün fein schneiden. Knapp 1/2 l Wasser mit Brühe aufkochen. Kohlrabi darin 20 Minuten garen. Abtropfen lassen, Brühe auffangen.

Filets waschen, trockentupfen. Im heißen Öl braten. Filets aufschneiden. Bratensatz mit etwas Brühe loskochen. Fett schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Brühe einrühren, aufkochen.

Käse reiben. Saure Sahne, die Hälfte vom Käse und Kohlrabigrün in die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlrabi, Kartoffeln, Filets und Soße in eine Auflaufform füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Mit Kerbel garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kräuter-Fischfilets

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Oregano
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Scheiben Toastbrot
- 6 - 8 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ca. 600 g Fischfilets
- 2 EL Zitronensaft
- 50 ml Gemüsebouillon
- 100 ml Rahm

Zubereitung

Petersilie, Oregano, Basilikum und den geschälten Knoblauch fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Toastbrot entrinden und würfeln, dann mit einem großen Messer fein hacken. Zur Kräutermasse hinzufügen, das Olivenöl ebenfalls.

Alles leicht salzen und kräftig pfeffern.

Die Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform legen und dick mit der Kräutermasse bestreichen. Bouillon und Rahm mischen und die Filets damit umgießen.

Das Ganze im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lachs auf Sauerkraut

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Scheiben Lachsfilet ohne Haut (je etwa 200 g)
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Butter
- 1 Dose Champagner-Sauerkraut (fertig gegart, 400 g Inhalt)
- 250 ml Weißwein
- 200 g Creme fraiche

Zubereitung

Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Fisch abwaschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und mit 1 Prise Salz leicht anbräunen.

Ein Drittel des Sauerkrauts in der Form verteilen und etwas abgeriebene Zitronenschale darüber streuen. 2 Scheiben Lachs darauf legen und mit der Hälfte der braunen Butter bestreichen. Ein weiteres Drittel des Sauerkrauts, Zitronenschale und restlichen Fisch einschichten, mit der restlichen Butter bestreichen. Mit Kraut und Zitronenschale abschließen.

Den Wein mit Creme fraiche verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über das Kraut gießen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen.

Beilage: Petersilien- oder Salzkartoffeln

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lachs aus dem Ofen 1

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Bund Dill
- 2 EL Honig
- 50 g weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL körniger Senf
- 1 kg Lachsfilet (Mittelstück, ohne Haut und Gräten)
- 300 ml Gemüsefond
- 150 ml Schlagsahne
- 100 ml Weißwein
- 3 EL heller Saucenbinder
- Zucker

Zubereitung

Orangen in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte in eine gefettete Auflaufform (ca. 35 x 30 cm) legen. Dill abzupfen, bis auf einige Stiele, grob hacken, mit Butter, etwas Salz und Pfeffer fein pürieren. Senf unterrühren.

Lachs auf die Orangenscheiben in der Form legen. Die Butter darauf streichen. Mit übrigen Orangenscheiben belegen. Fond angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten garen.

Fond aus der Form vorsichtig durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sahne, Honig und Wein hinzugeben und offen bei starker Hitze 4-5 Minuten einkochen lassen. Den Lachs abgedeckt im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Sauce mit Soßenbinder anbinden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Lachs mit übrigem Dill garnieren. Mit der Sauce servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lachs aus dem Ofen 2

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 große Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Basilikum
- 800 g Lachsfilet ohne Haut
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL süßer Senf

Zubereitung

Die Tomaten waschen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech geben. Lachs in Tranchen schneiden und auf die Tomaten legen und salzen und pfeffern.

Basilikum in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Öl und Senf verrühren. Auf die Fischstücke geben und alles im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 12 Minuten garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lachs in Blätterteig

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Tiefkühl-Blätterteig
- 1 Eigelb
- 500 g Lachsfilet
- 1 EL gehackte Schalotten
- 2 EL Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Fischfond
- 12 Safranfäden
- 150 g Creme fraiche
- 1 TL Meersalz
- Pfeffer
- 4 Dillzweige

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Blätterteig-Scheiben auftauen lassen. Die Scheiben dünn ausrollen und den Teig mit einem Messer in Form von Fischen zurechtschneiden.

Die Blätterteig-Fische mit dem Eigelb bestreichen.

Anschließend auf ein Blech legen und im Ofen etwa 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit wird der Lachs schräg in gleich große Stücke geschnitten.

Die Butter erhitzen und darin die Schalottenstückchen glasig dünsten. Den Weißwein und den Fischfond hinzufügen. Alles aufkochen lassen und die Lachsfilets darin circa fünf Minuten pochieren.

Die Filets herausnehmen und warm stellen.

Den Safran in den heißen Fond geben und auf ein Drittel einkochen lassen. Creme fraiche darunter rühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Blätterteig-Fische vorsichtig quer aufschneiden und jeweils ein Lachsstück hineinlegen.

Die Fische auf vorgewärmte Teller legen und die Soße angießen. Mit Dill garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lachs-Rouladen

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 80 g Mehl
- 2 Eier
- 20 g Butter
- 250 g geräucherter Lachs
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Milch
- Pfeffer, wenig Salz und Muskat, etwas Dill
- Sauce:
- 200 g streichfähiger Frischkäse
- Cayenne-Pfeffer
- 1 EL Sauerrahm
- etwas Zitronensaft
- 1 kleine Dose Kaviar (oder Ersatz)

Zubereitung

Mehl, Eier, Wein, Pfeffer, Muskatnuss und Salz zu einem Omelett-Teig verrühren. 20 Minuten stehen lassen.

In der Butter 2 Omelettes backen und auskühlen lassen. Beide Omelettes mit den Lachstranchen belegen und mit Dill bestreuen. Omelettes fest aufrollen und in Alufolie wickeln. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren und kühl stellen.

Die kalten Rouladen in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf 4 Tellern anrichten. Die Sauce dazugeben und mit einem Kaffeelöffel Kaviar garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lauchgratin mit Semmelknödeln

Hauptgericht

Zutaten

- 4 Semmelknödel
- 4 kleine Lauch
Stangen
- 2 bis 3 Gelbe Rüben
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 200 g geriebener Gouda, Emmentaler, Bergkäse oder Coburger Butterkäse
- 200 g Sahne

Zubereitung

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden und in eine flache, gefettete Auflaufform legen. Den Lauch putzen, waschen und schräg in 1 cm breite Scheiben schneiden. In heißem Öl ca. 10 Min. dünsten und würzen. Über die Semmelknödel verteilen. Gelbe Rüben schälen und fein raspeln, über den Lauch geben. Mit Käse bestreuen. Die Sahne würzen, über den Auflauf gießen und backen.

Backzeit: 20 Min. bei 190 °C (170 °C Umluft)

Tipp: Statt Lauch im Sommer Zucchini verwenden. Dazu passen auch Schinken- oder Leberkäsewürfel.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Laugenschlupfer

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

225 g Laugenstangen vom Vortag (ca. 4 Stück)
1 Elstar-Apple á 150 g
125 g Lauch
ca. 1 EL Butter
Salz
Pfeffer
150 g mittelalter Gouda
3 Eier
300 ml Milch
Muskatnuss

Zubereitung

Laugenstangen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Apfel vierteln, entkernen und würfeln. Lauch in Scheiben schneiden und in stehendem Wasser einweichen. Abtropfen lassen und mit den Äpfeln in der Butter 2 Minuten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Milch verquirlen, Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben und alles miteinander vermischen. Gouda auf der Kästenreibe reiben und untermischen.

In eine gebutterte Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 35 bis 40 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Lauwarmes Lachs-Pescaccio

Hauptgericht

Zutaten

300 g frisches Lachsfilet
300 g Räucherlachs
2 große Kartoffeln
10 EL Olivenöl
2 EL Limettensaft
2 - 3 EL Honig
2 - 3 TL grober Senf
2 Birnen
1/2 Radicchio
Salz, Pfeffer
2 EL Sahne
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. 3 bis 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin goldbraun braten.

Den frischen Lachs in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd mit den Räucherlachs-Scheiben auf einer Platte verteilen. Limettensaft, 5 □ 6 EL Olivenöl, Honig und Senf mischen und über dem Lachs verteilen. 3-5 Min bei 150 Grad im Ofen erwärmen.

Birnen entkernen und in Würfel schneiden, zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Radicchio in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffelmischung auf den erwärmten Lachs geben. Die Sahne kurz aufkochen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und untermischen. Die Soße über die Kartoffeln und den Lachs verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Liebesflügel an Reis-Brüstchen

Hauptgericht

Zutaten

- 5 Hähnchenbrustfilets
- 1 Ei
- Kokosflocken
- etwas Öl
- etwas Salz
- etwas Chili
- etwas Knoblauch
- 2 Beutel Reis
- 3 Paprikaschoten
- 1 Dose Ananas (in Stücken)
- 1 EL Currypulver

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets mit Salz, Knoblauch und Chili würzen und mindestens 3 Stunden in Öl einlegen.

Die Paprikaschoten putzen, entkernen und in Streifen schneiden.

Heißes Wasser aufsetzen und darin den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Hähnchenbrustfilets in gequirtem Ei wenden und in Kokosflocken wälzen. Anschließend in die heiße Pfanne legen und maximal 4 bis 5 Minuten von beiden Seiten braten.

Nun die Paprikastreifen mit etwas Fett in einem großen Topf anschwitzen. Eine Messerspitze Salz zufügen sowie das Currypulver. Kurz umrühren und anschließend sofort die Ananasstückchen zufügen.

Umrühren und abschmecken, das Gemüse muss noch bissfest sein.

Den fertigen Reis abtropfen lassen, eventuell mit einem Esslöffel Butter verfeinern, in einer entsprechenden Form kleine "Brüstchen" formen und auf den Teller stürzen. Dazu das Hähnchenbrustfilet und das Paprikagemüse anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ligurische Nudeln

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g Nudeln (z.B. Farfalle)
- 300 g grüne Bohnen (putzen und halbieren)
- 400 g Kartoffeln (schälen und in dünne Scheiben schneiden)
- Salz und Pfeffer
- Basilikum-Pesto (siehe eigenes Rezept)

Zubereitung

Nudeln im kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung separat kochen.
Bohnen in kochendem Salzwasser 8 Minuten kochen, Kartoffeln zugeben und weitere 3 Minuten kochen. Danach alles abgießen.

Nudeln abgießen und mit etwas Basilikum-Pesto verrühren. Mit den Kartoffeln, Bohnen und Nudeln vermischen. Restliches Pesto separat servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marinierte Hähnchenbrust

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

Hähnchenbrüste

Marinade:

Buttermilch

Salz

Pfeffer

etwas Zucker

Zitronenabrieb

Chiliflocken

Zubereitung

Buttermilch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, den Zitronenabrieb und die Chiliflocken zu einer Marinade verrühren. Die Hähnchenbrüste einlegen und die Marinade etwas einmassieren. Abdecken und möglichst drei bis vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) Umluft 15 Minuten garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mexikanisches Hähnchenfilet mit

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 5 Hähnchenkeulen (oder 1 Brathähnchen geviertelt)
- 1/2 l Orangensaft
- 1 Dose Ananasstücke
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Nelkenpulver (je nach Geschmack auch mehr)
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- ein wenig Öl oder Margarine
- etwas Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Basmatireis

Zubereitung

Die Keulen salzen und pfeffern und in Öl oder Margarine braun anbraten. Anschließend den Orangensaft und die Ananasstücke dazugeben und mit Zimt, Nelkenpulver und Cayennepfeffer würzen. Dann das Ganze für ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Soße zum Schluss mit etwas Speisestärke binden.

Den Reis nach Anweisung kochen, bis er gar ist. Dann 5 kleine Tassen damit befüllen und auf einen Teller stürzen. Dann zusammen mit dem Hähnchen und der Soße servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mexikanisches Reisfleisch mit Ananas und

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1 kg Schweinefilet
- Butter
- Öl
- Margarine
- 2 - 3 EL Curry
- Salz
- 1 Dose Ananasstücke
- etwas Ananassaft
- Chili
- Zucker
- Cayennepfeffer
- Reis
- 1/2 l geschlagene Sahne, zusätzlich gesüßt

Zubereitung

Das Schweinefilet schnetzeln und in Butter, Öl und Margarine anbraten.

Anschließend mit dem Curry bestreuen, salzen und die Ananasstücke sowie den Saft zugeben.

Dann alles mit Chili, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Es muss süß und scharf schmecken.

Den Reis nach Packungsanleitung garen und anschließend unter das Curry heben. Das Ganze mit geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Milch-Putenbraten

Hauptgericht

Zutaten

- 1 kg Putenrollbraten
- Olivenöl
- 6 Salbeiblätter frisch
- 2 Zweige Rosmarin
- 750 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 kg Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 350 g altbackenes Weißbrot, gewürfelt
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 120 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 5 EL Parmesan gerieben

Zubereitung

Den Braten rundherum salzen und pfeffern und in einem großen Topf in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dabei Salbeiblätter und Rosmarin hinzufügen. Die Milch dazugeben und bei niedriger Hitze etwa 2 Stunden lang köcheln lassen.

Währenddessen einmal wenden Den Spinat verlesen, waschen, in einen heißen Topf geben, zudecken und zusammenfallen lassen.

Dann abkühlen lassen, sehr gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln, in Butter andünsten, den Spinat dazugeben und 3 Minuten lang mitdünsten.

Danach die Brotwürfel untermischen, alles in eine Schüssel füllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier mit Milch verquirlen und über die Brot-Spinat-Masse gießen.

Das Mehl locker unter die Masse mischen. Aus dem Teig mit feuchten Händen 15 Knödel formen.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Knödel hineingeben und etwa 15 Minuten sanft sieden lassen. Mit geriebenem Parmesan und zerlassener Butter servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nudelauflauf mit Brokkoli und Tomaten

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Röhrennudeln
- Salz
- 500 g Brokkoli
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomatenfruchtfleisch in Stücken (500 g)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Edamer

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen und in eine Auflaufform geben. Broccoli putzen, waschen und den Strunk entfernen. Dann in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten vorgaren.

Den Broccoli gut abtropfen lassen und zu den Nudeln geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und in heißem Öl glasig braten. Die Tomatenstücke hinzufügen und im offenen Topf 10 Minuten einkochen lassen. Das Ganze salzen und pfeffern, unter die Nudeln und den Broccoli mischen. Käse grob reiben und darüber streuen.

Den Auflauf auf der Mittelschiene des Ofens bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nudeln mit Erbsen

Hauptgericht

Zutaten

- 200 g Bandnudeln
- 1 Packung tiefgekühlte Erbsen (300 g)
- 1 EL Butter
- 1 kleine
- 50 g roher Schinken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

3 l Wasser mit knapp 2 EL Salz zum Kochen bringen und die Nudeln darin 10 Minuten gar kochen.

In dieser Zeit die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in der Butter hellgelb rösten und die unaufgetauten Erbsen hinzufügen.

Mit 1/4 Tasse Wasser aufgießen und zugedeckt in 10 Minuten gar kochen.

Schinken in feine Streifen schneiden und 1 Minute mit den Erbsen mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit den Erbsen vermischen.

In Italien gibt man noch einen EL frische Butter und 3 EL Parmesankäse unter die Nudeln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nudeln mit Tomaten-Feta-Pesto

Hauptgericht

Zutaten

- 100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 100 g Möhren
- 250 g Feta etwa
- 5 EL des Öls, in dem die Tomaten eingelegt sind
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- eine gute Chili
- Prise
- 500 g Nudeln, z.B. Bandnudeln, Farfalle oder ähnliche glatte Nudeln

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung kochen. In der Zwischenzeit die Möhren grob raspeln. Alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben. Gründlich pürieren, dann abschmecken. Die Nudeln abtropfen lassen und mit dem Pesto vermischen.

Tipp: Das Pesto schmeckt und eignet sich auch sehr gut als Brotaufstrich.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangen-Hähnchenbrust an Gemüse

Hauptgericht

Zutaten

- 5 Hähnchenbrüste a 150 g
- Öl für die Form
- Gemüse nach Belieben

Marinade:

- Saft von 1 Orange
- 10 EL Olivenöl
- 4 EL Orangenmarmelade
- Salz
- Pfeffer
- 4 TL brauner Zucker

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten miteinander vermischen und das Ganze ein paar Stunden stehen lassen.

Die Hähnchenbrüste in eine geölte Auflaufform legen und oben mit dem Messer leicht einschneiden. Mit der Marinade bestreichen und bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben. Danach etwa alle 8 bis 10 Minuten mit Marinade bestreichen.

Orangen-Hähnchenbrust an Gemüse Zubereitung Das Gemüse je nach Belieben zubereiten.

Nach 40 bis 45 Minuten, je nach Größe der Hähnchenbrust, das Fleisch herausnehmen und anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangenhuhn

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Huhn oder Poularde 1-1,5 kg
- 1 Orange
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Salbei
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 300 ml Geflügelfond

Zubereitung

Das Huhn kalt abspülen und trockentupfen, den Bürzel und die Beine abschneiden. Die Keulen mit einem scharfen Messer mehrfach einschneiden.

Orange in Scheiben schneiden. Kräuter grob hacken. Knoblauch hacken. Mit etwa 1 TL Salz, Pfeffer und 1 EL Öl mischen. Alles in einer Schüssel vermengen.

Huhn in der Schüssel mit der Mischung kräftig einreiben und auf ein Backblech stellen. Die Orangenmischung in die Bauchhöhle geben und das Huhn mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Im heißen Backofen bei 210 Grad 50 Minuten braten. Nach 30 Minuten mit dem Fond übergießen. Huhn herausnehmen und kurz ruhen lassen. Tranchiert zum Salat servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangenhuhn mit Oliven-Kartoffel-Püree an

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1 Poularde (ca. 1,5 kg)
- 1 Orange
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Salbei
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 300 ml Geflügelfond

Püree:

- Oliven - Menge nach Geschmack (eine Woche vorher in Chili, Chilischoten und Öl eingelegt)
- 1,5 kg Kartoffeln
- warme Milch, nach Bedarf
- Butter, nach Bedarf

Mini-Möhren:

- ca. 20 Mini-Möhren
- Zucker
- Butter

Zubereitung

Das Huhn waschen, trocknen und mit der Orange und zwei Drittel der Kräuter füllen. Anschließend mit Öl und den restlichen Kräutern, Salz und Pfeffer einreiben und in einem Plastikbeutel über Nacht durchziehen lassen.

Im Backofen bei ca. 200 Grad für 40 bis 50 Minuten garen. Dabei immer wieder mit Geflügelfond begießen.

Die Kartoffeln schälen, kochen und mit etwas Milch zerdrücken. Die klein geschnittenen Chili-Oliven hinzufügen mit ein wenig Butter verfeinern.

Die Mini-Möhren kurz blanchieren und mit etwas Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orecchiette mit Waldpilzen

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

250 g Orecchiette
200 g Kräuterseitlinge
200 g Steinchampignons
200 g Pfifferlinge
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
Olivenöl
1 Zitrone
1 Bund Ruccola

Zubereitung

Die Nudeln in gesalzenem Wasser bissfest kochen, anschließend abgießen. Die Pilze putzen und klein schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen und die Pilze darin mit dem Olivenöl kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und mitbraten. Anschließend mit Brühe und Sahne aufgießen und auf die Hälfte einkochen. Den Ruccola waschen, grob schneiden und hinzugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Pilze vermengen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pannfisch auf Tims Art

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 25 g Butter
- 150 ml Fischfond
- 4 Stück Zanderfilet, ohne Haut à 175 g
- Salz
- 2 Eigelbe
- 200 ml Schlagsahne
- 2 - 3 EL grober Senf
- weißer Pfeffer
- 1 - 2 TL Zitronensaft
- 1 Sternanis
- 2 TL Fenchelsamen

Zubereitung

In einem flachen großen Topf die Butter aufschäumen, Sternanis und Fenchelsaat dazu. Mit dem Fischfond ablöschen.

Den Zander salzen. In den Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6 Minuten dünsten. Inzwischen die Eigelbe mit der Sahne verrühren. Den Fisch mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Liaison aus Eigelb und Sahne in die heiße Garflüssigkeit geben und bis knapp unter dem Kochpunkt erhitzen, aber nicht kochen. Den Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Den Fisch auf dem Spinat anrichten und mit der Soße und den Dilltomaten servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprika-Carbonara

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

120 g Parmaschinken
1 Gemüsezwiebel
2 rote Paprikaschoten
400 g Spaghetti
4 EL Olivenöl
200 ml Schlagsahne
200 ml Gemüsebrühe
6 EL Ajvar
2 Eier
60 g geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Parmaschinken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln, die Paprikaschoten putzen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.

Die Zwiebel- und Paprikawürfel in einer Pfanne in 4 EL Olivenöl anbraten. Ajvar, Salz und Pfeffer dazugeben, alles mit Gemüsebrühe angießen und einen Schuss Sahne dazugeben. Den Schinken ebenfalls hinzugeben.

Die Eier mit der Sahne verquirlen.

Die Spaghetti abgießen, etwas Kochwasser behalten. Die Nudeln in die Pfanne zur Soße geben, und eventuell mit dem Kochwasser geschmeidig rühren. Die Ei-Sahne-Mischung und den Parmesan in die Pfanne geben, verrühren. Nicht mehr kochen.

Mit Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprika-Huhn im Folienbeutel

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- je 2 rote und grüne Paprikaschoten
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Huhn - ca. 1,2 kg schwer
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Bratfolienbeutel

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides mischen.

Das Huhn innen und außen spülen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Pikant mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und mit einem Teil der Paprika Knoblauch-Mischung füllen.

Das gefüllte Huhn in einen Bratfolienbeutel geben, die restliche Paprika Knoblauch-Mischung dazugeben und den Beutel an den Enden gut verschließen. Mit einer Gabel einige Dampföcher stechen. Den Folienbeutel auf ein Backblech legen.

Das Paprika-Huhn im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Schiene etwa 60 Minuten braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfannen-Pesto

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

400 g Nudeln (z.B. Bavette o. Spaghetti)
2 Knoblauchzehen
20 Stiele glatte Petersilie
160 g Walnusskerne
12 EL Olivenöl
60 g Parmesan
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.
Knoblauchzehen fein würfeln, die glatten Petersilienstiele abzupfen. Petersilie und Walnusskerne grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Walnüsse zugeben, darin 1 Minute bei schwacher Hitze anrösten. Petersilie zugeben.

Nudeln abgießen und tropfnass, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem frisch geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfefferhuhn

Hauptgericht

Zutaten

- fe 2 TL schwarze und weiße Pfefferkörner
- 2 EL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Koriander
- Salz
- 4 Hähnchenbrustfilets

Zubereitung

Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen. Honig, 4 EL des Öls und Semmelbrösel mit dem Pfeffer mischen. Koriander fein schneiden, dazu geben und salzen.

Hähnchenbrüste salzen und im restlichen Öl von jeder Seite scharf anbraten. Auf ein Blech legen und mit den Pfefferbröseln belegen.

Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) 10 Minuten garen. Am Ende der Garzeit die Brüste etwas ruhen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pollo a la crema de tomate y pasta

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

Hähnchenbrustfilets (ca. 1 1/2 pro Person)

2 Becher Sahne

2 Dosen Tomaten (am besten Cocktailtomaten, sind aromatischer)

1 Schuss ein

Gemüsebrühe

Meersalz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

getrocknete Kräuter nach Belieben

Butter zum Einfetten der Form

Pasta:

500 g Nudeln

Salz

frisch gehackte Kräuter (Basilikum, Blattpetersilie etc.)

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets gut waschen, abtupfen und in kleine Filetstücke schneiden. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Eine Ofen- oder Auflaufform buttern und die Filets hineinsetzen. Die übrigen Zutaten mit einem Mixstab verquirlen, über die Filets gießen und in den vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad geben. Nach ca. 30 bis 40 Minuten sind die Filets gar.

Die Pasta in Salzwasser al dente kochen und mit den frisch gehackten Kräutern zum Hähnchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Porree-Camembert-Torte

Hauptgericht

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig (Frischteig fertig ausgerollt, 250 g)
- 3 Stangen Porree
 - 2 EL Butter
 - 200 g Sahne oder Sojacreme
 - 125 g weicher Camembert (gewürfelt)
 - Salz
 - Pfeffer
 - Cayennepfeffer
 - Muskat
- 1 Ei
- 30 g frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen, Springform einfetten und mit dem Teig belegen.
Porree putzen, in Ringe schneiden und in der Butter andünsten, abkühlen lassen.
Sahne aufkochen, Käse darin schmelzen, kräftig abschmecken, abkühlen lassen.
Das Ei mit der Sahne-Käsemasse verquirlen.
Parmesan auf dem Blätterteigboden verteilen, Porree darauf geben, mit der Flüssigkeit bedecken.

Etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Empfehlung: Mit gekühltem Weißwein servieren !

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Poulardenbrust in Kokosmilch

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 4 4 Poulardenbrüste (a 200 g)
- 200 g Schalotten
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 1 rote Pfefferschote
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Currypulver
- 1 TL rote Currypaste
- 300 ml Kokosmilch
- 400 ml Geflügelfond
- 100 ml Schlagsahne
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung

Fleisch von Fett und Knorpel befreien und in grobe Würfel schneiden. Schalotten pellen und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in 1/2 cm schräge Scheiben schneiden. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Fleisch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Curry und Currypaste würzen und bei mittlerer Hitze 1 Min. braten. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Bratsatz mit Kokosmilch, Fond und Sahne auffüllen und 5 Min. kochen lassen. Fleisch dazugeben und weitere 5 Min. kochen. Zitronensaft zum Poulardenfleisch geben, mit der kalt angerührten Speisestärke binden, 1 Min. kochen lassen und beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Das Ragout auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Pfefferschoten bestreuen und mit Reis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pouletbrüstchen in Nuss-Käse-Kruste

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

Kruste:

- 40 g fein gehackte Haselnüsse
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1/2 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
- Mehl zum Wenden
- 1 Ei

- 2 Pouletbrüstchen (längs halbiert)
- wenig Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter oder Öl zum Braten
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung

Für die Kruste Nüsse, Parmesan und Schnittlauch in einem Teller mischen. Mehl in einen zweiten Teller geben, das Ei in einem Suppenteller verquirlen. Das Poulet mit Zitronensaft beträufeln, würzen. Zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in der Nuss-Käse-Mischung wenden, diese gut andrücken.

Die Pouletbrüstchen in Bratbutter oder Öl bei mittlerer Hitze ringsum 6-8 Minuten braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pouletgeschnetzeltes mit Pilzen

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

300 g geschnetzeltes Poulet
2 Zweige Petersilie
1/8 Dose Champignons
2 EL Butter
1 EL Mehl
3/4 TL Salz
1/4 TL Salbei
150 ml Wasser
200 g saure Sahne
1 - 2 TL Couleur

Zubereitung

1. Das Pouletfleisch trocknen. Die Petersilie waschen und fein hacken.
Die Champignons in Scheiben schneiden. Dann das Fleisch gut anbraten.

2. Mehl, Salz und Salbei darüber streuen. Mit den Champignons sowie der Petersilie vermischen.

Mit dem Wasser sowie der sauren Sahne ablöschen.

Couleur hinzufügen und während 2-3 min auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Herstellung von Couleur (Farbe): 200g Zucker rösten bis er dunkel ist.
Etwas auskühlen lassen und dann mit 200 ml kochendem Wasser ablöschen.
Erneut aufkochen bis alles gelöst ist und in geeignete Flaschen abfüllen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pouletwürfel in Vanillerahm

Hauptgericht

Zutaten

- 4 große Pouletbrüstchen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 1/8 l Weißwein
- 3 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1/8 l Doppelrahm
- 1/8 l Creme Fraiche
- 2 Vanilleschoten
- 300 g ausgelöste frische Erbsen (aus gut 1 kg Schoten oder tiefgekühlte Erbsen)

Zubereitung

Den Backofen auf 75 Grad vorheizen. Tiefe Teller und eine Platte mitwärmen. Die Pouletbrüstchen in große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In 2 Portionen in der heißen Bratbutter rundherum 1 1/2 - 2 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 45-60 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Weißwein auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen, um die Bratrückstände zu entfernen. Den Jus beiseite stellen.

Schalotten schälen und so fein wie möglich hacken. In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Die Hälfte der Schalotten darin hellgelb dünsten. Dann den eingekochten Weißwein, den Doppelrahm sowie die Creme Fraiche beifügen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, in die Sauce geben und diese einkochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter schmelzen, die zweite Portion Schalotten darin andünsten. Die Erbsen beifügen. 4-5 EL Wasser zugeben, das Gemüse zugedeckt weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Die Erbsen auf Tellern verteilen. Sauce und Fleisch darauf anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenbrust in Tomaten-Estragon-Fond

Hauptgericht

Zutaten

- Olivenöl
- 2 Karotten, grob gewürfelt
- 1 Sellerie, grob gewürfelt
- 1 Tube Tomatenmark
- 500 ml Brühe
- ca. 600 g Putenbrust
- 1 Bund Estragon, gehackt
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Hand voll grüne Oliven
- 4 Kirschtomaten, geviertelt
- Backpapier

Zubereitung

Öl in einem Bräter erhitzen und die Karotten- und Selleriewürfel darin anbraten. Etwas Zucker zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen, mit der kalten Brühe ablöschen, die Putenbrust in den Tomatenfond geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze (nicht kochend) schmoren. Zu diesem Zweck den Bräter mit Backpapier zudecken.

Nach ca. 15 bis 20 Minuten ist die Putenbrust gar und kann mit dem Gemüse aus dem Fond genommen werden. Die Putenbrust in Scheiben schneiden. Den Fond einmal kurz aufkochen lassen und durch ein Sieb oder einen Kaffeefilter abseien. Dann den klaren Fond wieder in einen Topf geben, das Gemüse und die ganzen grünen Oliven zugeben und mit gehacktem Estragon verfeinern. Zum Schluss die Tomaten-Viertel darüber geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenbruströllchen mit Käsesauce

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 6 Putenbrustfilets a 50 g
- 2 Scheiben
- gekochter Schinken
- 8 Blätter Basilikum
- 50 ml Brühe
- 3 EL Sauerrahm
- 50 g Kräuterfrischkäse
- 1 EL geriebener Käse
- 1 EL Öl
- 2 TL Butter
- Salz aus der Mühle
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL grob gehackte Petersilie
- 2 Holzspieße

Zubereitung

Schinkenscheiben in Würfel schneiden. Filetstücke vorsichtig klopfen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und den Schinken darauf verteilen. Je ein Basilikumblatt hinzufügen, dann die Filets aufrollen und immer 3 auf einen Spieß stecken.

Die Röllchen im heißen Öl von beiden Seiten anbraten. Bratfett abgießen, 2 TL Butter zugeben und auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten nachbraten lassen.

Für die Sauce Brühe und Sauerrahm im Topf auf dem Herd erhitzen. Frischkäse in Stückchen unterrühren, geriebenen Käse ebenfalls unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spieße auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Käsesauce überziehen und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenbrustsalat mit Mais und Cashewkernen

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 150 g dünn geschnittenes Putenbrustfilet
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Maiskörner aus der Dose
- 100 g Zucchini
- 100 g Möhren
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Salatmayonnaise
- 80 g Joghurt
- 1 TL Ahornsirup
- 10 Kopfsalatblätter
- 1 Zweig Petersilie
- 1 EL ungesalzene Cashewkerne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

Das gesalzene und gepfefferte Fleisch wird in einer Pfanne mit heißem Öl gebraten. Die Zucchini und die Möhren werden geschält und in kleine Würfel geschnitten und mit dem abgetropften Mais aus der Dose gemischt und mit Zitronensaft beträufelt. Die Mayonnaise vermischen Sie mit dem Joghurt und dem Ahornsirup und würzen mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer.

Die gewaschenen Salatblätter werden nun auf einem Teller blütenförmig drapiert und die Gemüsemischung darauf gegeben. Das fertig gebratene Fleisch schneidet man in feine Streifen und drapiert es auf der Gemüse-Salatmischung. Das Dressing wird nun auf dem Salat angerichtet und mit den Cashewkernen und der gehackten Petersilie garniert. Dazu gibt es Baguette.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenchili

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 400 g Putenoberkeulenfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 rote Peperoni
- 6 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote
- 1 Dose Pizzatomaten (425 g Eigengewicht)
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose Weiße Bohnen
- 1 EL Erdnussbutter
- etwas saure Sahne

Zubereitung

Chiliöl: 3 Knoblauchzehen, 2 rote Peperoni, 6 EL Olivenöl in einem hohen Becher mit dem Pürierstab glatt pürieren.

Putenfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und fein hacken. Das selbst gemachte Chiliöl kurz anschwitzen, dann Zwiebeln hinzugeben. Wenn diese glasig sind, das Putenfleisch hinzugeben und mit anbraten. Paprikaschoten entkernen und fein würfeln. Paprikawürfel zum Fleisch geben.

Pfanneninhalt mit den Pizzatomaten ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 25 Minuten sanft kochen lassen. Nach 10 Minuten die Kidney- und die Weißen Bohnen dazugeben. Erdnussbutter unterrühren. Das Putenchili mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas saurer Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putencurry

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Putenschnitzel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Curry
- Pfeffer
- Salz
- 1 kleine Dose Kokosmilch

Zubereitung

Putenschnitzel in Streifen schneiden und in heißem Fett anbraten. Die Zwiebel in Würfel schneiden und mit anbraten. Danach das Curry dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kokosmilch dazugeben und kurze Zeit leicht köcheln lassen (ca. 7 Min.). Dazu passt sehr gut Reis.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putencurry 2

Hauptgericht
Lea Linster

Zutaten

- 1 kg Putenbrust
- 3 EL neutrales Öl, Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
- 400 g normale Zwiebeln
- Butterschmalz
- 2 EL Garam Masala
- Pfeffer
- 1 TL Salz
- Sahne
- 3 Tassen Basmatireis
- 2 säuerliche Äpfel
- 300 ml Sahne
- 3 EL neutrales Öl, Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
- 300 ml trockenem Weißwein

Zubereitung

Zuerst das Putenfleisch: Für sechs Personen nehme ich ein Kilogramm von der Brust, die ich in drei bis vier Zentimeter große Würfel schneide. Die lege ich in eine große Schale, beträufele sie mit etwa drei Esslöffel neutralem Öl, Erdnuss- oder Sonnenblumenöl. Das massiere ich mit den Händen mit viel Liebe ins Fleisch - es verhindert, dass das Salz später den Saft aus dem Fleisch zieht. Das Fleisch stelle ich beiseite.

1. Fleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden. Garam Masala zum Würzen bereit stellen.

Ich massiere die Gewürze gut in das Fleisch. Dann gebe ich etwa drei Esslöffel Butterschmalz in eine große Pfanne und erhitze sie ordentlich. Beim Fett müssen Sie keine Angst haben: Wir brauchen es nur, um das Fleisch anzubraten, überschüssiges gießen wir ab. Das Butterschmalz soll so heiß sein, dass es zischt, wenn das Fleisch hineinkommt - am besten in zwei Partien braten, so hat es genug Platz. Aufgepasst: Das Fleisch darf nicht zu früh gewendet werden, es soll wirklich goldbraun sein, sonst gart es nur. Also nicht nervös werden!

Ich ziehe dann 400 Gramm normale Zwiebeln ab, halbiere sie und schneide den Wurzelansatz heraus. Dann schneide ich sie in ganz feine Halbringe. Ich wasche und putze die Frühlingszwiebeln, ein bis zwei Bund, schneide das Weiße in feine Ringe. Ich gebe ordentlich Pfeffer aus der Mühle über das Putenfleisch, anschließend verteile ich ungefähr einen Teelöffel Salz darüber und zwei Esslöffel Garam Masala, nicht zu fein gemahlen.

2. Das Fleisch portionsweise braten und nicht zu früh wenden, damit es schön goldbraun wird.

3. Lea löscht die Zwiebeln mit Sahne ab.

Jetzt wasche ich drei Tassen Basmati-Reis. Mit viereinhalb Tassen Wasser gebe ich ihn in den Topf. Eine große Möhre (etwa 100 Gramm) putze ich, schneide sie in feine Scheiben, dann in Streifen und anschließend in feine Würfelchen. Die gebe ich zum Reis in den Topf und eine Prise Salz dazu. Das Ganze bringe ich zum Kochen, und der Topf mit dem Putencurry kommt zugedeckt für 13 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen.

Zwei säuerliche Äpfel teile ich ungeschält in schmale Spalten und entferne das Kerngehäuse. In einer zweiten Pfanne zerlasse ich eine Nuss Butter, streue einen Hauch Zucker hinein und brate die Apfelspalten darin. Inzwischen schneide ich das Grün der Frühlingszwiebeln klein, einen knappen Zentimeter lang.

In feine Ringe geschnitten ist es klassisch, etwas größer modern. Die Apfelspalten dekoriere ich am liebsten auf eine große Platte, lege den Rand damit aus. Nun gebe ich eine gute Nuss Butter in die heiße Pfanne, danach meine Zwiebeln und das Weiße der Frühlingszwiebeln und röste sie unter Rühren. Ich lösche dann mit 300 Millilitern trockenem Weißwein ab und lasse ihn fast vollständig einkochen. Anschließend gieße ich 300 Milliliter Sahne dazu und lasse alles ein bisschen einkochen.

4. Die Apfelspalten werden mit Butter und Zucker karamellisiert.

Das fertige Fleisch hebe ich mit einer Schaumkelle aus der Pfanne in eine Schale und

Putencurry 2

Hauptgericht
Lea Linster

brate die zweite Partie Fleisch für das Putencurry. In der Pfanne sind dann mindestens noch zwei Drittel vom Fett, das gieße ich weg.

Das Fleisch gebe ich noch einmal zu den Sahnezwiebeln in die Pfanne und das Grün der Frühlingszwiebeln fast komplett dazu. Ich erhitze es noch einmal.

Voilà! Das Putencurry kommt in die Mitte der Platte, ich streue noch etwas Frühlingszwiebelgrün als Deko darüber und serviere den Möhrenreis dazu. Wunderschön und köstlich! Bon appétit!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putengeschnetzeltes

Hauptgericht

Zutaten

- 1 Zwiebel
- weißer Pfeffer
- 200 g Putenbrust
- Salz
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- 125 ml trockener Weißwein
- 2 EL Kapern
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 TL Curry
- 125 ml Sahne

Zubereitung

Die Zwiebel würfeln, das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden bei mittlerer Hitze 5 Min. anbraten, dann wieder herausnehmen.

Die Zwiebel im Fett glasig werden lassen, mit dem Wein aufgießen und 5 Min. köcheln lassen, die Kapern untermischen.

Speisestärke mit Curry und Sahne verrühren und aufkochen und das Fleisch darin weitere 5 Min. ziehen lassen, aber nicht mehr aufkochen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putengeschnetzeltes in Käsesauce

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

600 g Putenbrustfilet
1 Stange Lauch
1 roter Apfel
3 EL Öl
1/2 l Instant-Hühnerbrühe
1/2 TL getrockneter Majoran
125 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL mittelscharfer Senf
Salz
weißer Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Das Fleisch kurz abbrausen, gut abtropfen lassen und in 5 cm lange, 3 mm dicke Streifen teilen. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Apfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten teilen.

Das Fleisch in heißem Öl portionsweise anbraten und jeweils herausheben. Lauch und Apfel ebenfalls kräftig anbraten.

Brühe und Majoran zufügen, den Frischkäse in kleinen Stücken einrühren und alles bei sanfter Hitze unter häufigerem Umrühren etwa 8 Minuten köcheln und dabei leicht einkochen lassen.

Das Fleisch darin 2 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit in Röllchen geteiltem Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenmedaillons mit Kohlrabiragout

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 600 g kleine Kartoffeln
- 600 g Kohlrabi
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schmant
- 100 g Rauke
- 4 EL Öl
- 8 Putenmedaillons à 60 g

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und in kaltes Wasser legen. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln und in einem Topf in der Butter glasig anschwitzen. Den Kohlrabi putzen, in etwa walnussgroße Stücke schneiden und mit den Kartoffeln dazugeben. Alles 2 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

400 ml Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Schmant unterrühren.

Die Rauke waschen und trocken schleudern. Am Ende der Garzeit mit in den Topf geben, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenmedaillons salzen und pfeffern. Im heißen Fett bei hoher Hitze von jeder Seite 3 Minuten braten. Mit dem Gemüse servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putenröllchen in Weinsoße mit weiß-grünem

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 4 - 5 kleine Möhren
- Spinat, nach Bedarf
- 5 dünne Putenbrustscheiben
- Milch (zum Einlegen der Putenbrustscheiben, ca. 1-2 Stunden, dann werden diese besonders zart)
- Kräutersenf
- Pfeffer
- 20 g Butter/Margarine
- 1/8 l Wermuth (oder Weißwein, je nach Geschmack kann auch weniger genommen werden)
- etwas Gemüsebrühe
- 1 Becher Crème fraîche
- 5 Scheiben Parmaschinken
- Holzspießchen

- Spargel:
- ein paar weißer Spargel
Stangen
- ein paar grüner Spargel
Stangen
- 1 Prise Salz
- Zucker

- Sauce Hollandaise:
- 250 g Butter oder Margarine
- 4 Eigelbe
- 2 EL Wasser
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft (oder halbe Zitrone)
- Spargelbrühe

Putenröllchen in Weinsoße mit weiß-grünem

Hauptgericht

Zubereitung

Die Möhren putzen und anschließend kurz ankochen. Danach in bleistiftdicke Stäbchen schneiden. Spinat waschen, blanchieren und abtropfen lassen. Die vorher in Milch eingelegten Putenbrustscheiben waschen, trockentupfen und mit Kräutersenf bestreichen, mit Parmaschinken, Spinatblättern und je drei Möhrenstäbchen belegen. Zum Schluss leicht pfeffern. Das Fleisch zusammenrollen und mit Spießen feststecken (Holzspieße vorher kurz in Öl tauchen, dann kleben sie nicht am Fleisch).

Nun Butter/Margarine erhitzen und die Rollen rundum anbraten lassen. Den Bratsatz mit etwas Wermuth und Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren. Danach die Röllchen herausnehmen und warm stellen (in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten, da trocknen sie nicht so schnell aus).

Den Sud einkochen und mit etwas Kräutersenf würzen. Anschließend Crème fraîche einrühren. Die Soße auf die vorgewärmten Teller geben. Die Röllchen aufschneiden und darauf anrichten.

Den grünen Spargel, je nach Bedarf mit Salz und/oder Zucker 8-10 Minuten kochen. Den weißen Spargel 12-18 Minuten kochen.

Für die Sauce Hollandaise die Butter oder Margarine bei geringer Hitze zerlassen, abschäumen und etwas abkühlen lassen. Dann in ein anderes Gefäß vorsichtig umgießen, so dass die Molke zurückbleibt. Eigelbe mit dem Wasser in einem Topf verrühren. Ins Wasserbad stellen und bei schwacher Hitze mit dem Schneebesen zu einer Creme rühren. Dann kräftig aufschlagen, Butter und etwas Spargelbrühe nach und nach zugeben und unter die Creme schlagen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Putentaler mit Brokkoli in Thai-Marinade,

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1 kg fein geschnittenes Putenfilet
- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 getrocknetes Brötchen in 1/2 Tasse Milch eingeweicht
- Paniermehl
- Hähnchengewürz
- schwarzer Pfeffer
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1,5 Chili
- 1 Bund glatte Petersilie

Distelöl zum Anbraten

- 3 - 4 Stangen Zitronengras
- 3/4 l Weißwein

Brokkoli in Thai-Marinade:

- 2 Brokkoli-Köpfe
- 3 Knollen Zitronengras (s.o.)
- Lauchzwiebelknollen (aus der Vorspeise)
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chili
- 1 Galangalwurzel
- 1 kleines Filet einer roten Grapefruit
- 6 EL Blutorangensaft
- reichlich Olivenöl
- 1 Schuss Himbeeressig
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Mandelzapfen:

- 500 g Kartoffeln für den Kloßteig
- etwas Milch
- 1 Päckchen Mandelspalten
- 3 TL Saté-Soße

Putentaler mit Brokkoli in Thai-Marinade,

Hauptgericht

Zubereitung

Alle Zutaten "klassisch" wie eine Frikadelle verkneten und handliche Taler aus der Masse formen. Zur guten Bindung 3-mal Paniermehl über das Fleisch geben. Anschließend die Taler in heißem Distelöl scharf anbraten, dann erst wenden.

Nach dem Anbraten die Taler in einen Bräter geben, mit Zitronengras (Knollen werden abgeschnitten und für die Thai-Marinade verwahrt) belegen und mit dem Weißwein übergießen. Zum Schluss bei 150 bis 170 Grad auf der untersten Schiene im Ofen für ca. 30 Minuten garen.

Für den Brokkoli in Thai-Marinade den Brokkoli zunächst blanchieren. Tipp: Beim Kochen den Saft einer Zitrone hinzugeben, damit der Brokkoli seine grüne Farbe behält. Anschließend Brokkoli in Eiswasser kalt werden lassen. Nun eine Schüssel mit Olivenöl und Himbeeressig füllen. Die Knoblauchzehe abziehen und hacken, die Zitronengras- und Lauchzwiebelknollen, sowie die Chili fein schneiden und zusammen mit der geriebenen Galangalwurzel hinzugeben. Das Filet der Grapefruit fein schneiden und zusammen mit 6 EL Blutorangensaft in die Marinade geben. Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze darf nicht zu sauer schmecken. Danach den blanchierten Brokkoli hinzugeben, alles gut unterheben und kalt stellen.

Für die Mandelzapfen Kartoffeln schälen, kochen, stampfen mit etwas Milch cremig rühren und kalt stellen. Tipp: Am besten einen Tag vorher zubereiten. Den Kloßteig mit 3 TL Saté-Soße verkneten. Anschließend handliche, schmale "Schiffchen" formen und mit den Mandelspalten garnieren. Das Ganze in eine Auflaufform legen, die zuvor mit etwas Öl eingefettet wurde und in den Ofen geben. Auf mittlerer Schiene bei ca. 170 Grad für 25 bis 30 Minuten, je nach Bräunungswunsch, garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Puten-Zucchini-Pfanne

Hauptgericht

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Putenschnitzel
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 600 g Zucchini
- 3 Knoblauchzehen
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Die Putenschnitzel in schmale Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Die Putenstreifen darin portionsweise kräftig anbraten, salzen, pfeffern, mit Muskat bestreuen und beiseite stellen. Die Zucchini vom Stengelansatz befreien, waschen und mit dem Küchenhobel in das verbliebene Bratfett hobeln

Gehobelte Zucchini kurz andünsten. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse über die Zucchinischeiben drücken. Mit der Fleischbrühe begießen, aufkochen, salzen, pfeffern und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie grob hacken.

Die Putenstreifen unter die Zucchinischeiben heben, den ausgetretenen Fleischsaft zufügen und kurz mitschmoren. Vor dem Servieren die Petersilie darunter heben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quiche mit Sauerkraut und Putenbrust

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl
100 g Butter
3 EL Wasser
500 g Sauerkraut
250 g Putenbrust geräuchert)
2 Kartoffeln
1 Stange
Lauch
4 Eier
1 Eigelb
250 ml Sahne
250 ml Milch
Salz
Pfeffer
1 Bund Kerbel

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Wasser und 1 Prise Salz einen Teig kneten. Diesen etwa eine Stunde ruhen lassen. Die geräucherte Putenbrust in feine, dünne Streifen schneiden.

Eine gefettete Backform (28 cm Durchmesser) mit Teig auslegen, darauf achten, dass der Rand etwa 2 cm hoch ist. Das kleingeschnittene Sauerkraut und das Fleisch darauf verteilen. Zuletzt die gekochten und gewürfelten Kartoffeln und den in Ringe geschnittenen Lauch darübergeben.

Milch, Sahne, Eier und Eigelb verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Sauerkrautfüllung geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen. Mit feingehacktem Kerbel bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rehrücken aus Kräuterdampf

Hauptgericht

Zutaten

Farce:

- 1 kg Rehrücken
- Olivenöl
- diverse Kräuter
- 10 Wirsingblätter, blanchiert

Soße:

- 500 ml Rehfond
- Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- kalte Butterwürfel nach Bedarf

Farce:

- 100 g Hähnchenbrust
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Pimentkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 1 Eiweiß
- 1 Becher Sahne

Zubereitung

Für die Farce Hähnchenbrust, Schalotten, Knoblauch, Gewürze, Eiweiß und Sahne zu einer Farce verarbeiten, auf die Wirsingblätter streichen.

Rehrücken in Olivenöl anbraten, in den Wirsingblätter einrollen. In Portionen schneiden und in den Dampfeinsatz eines Kochtopfes legen.

Den Kochtopf mit Kräutern und Wasser befüllen, bis die Kräuter bedeckt sind und einmal aufkochen lassen. Danach den Dampfeinsatz einsetzen und ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf sanft garen.

Rehfond auf ca. die Hälfte reduzieren und Sternanis und Kardamom ca. 5 Minuten (nach Geschmack) mitkochen.

Zum Schluss die Soße mit kalten Butterwürfeln binden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Spinat-Gnocchi mit Steinpilzrahm

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

25 g getrocknete Steinpilze
250 g Ricotta
Salz
weißer Pfeffer
2 Eier
100 g Parmesan frisch gerieben
3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel
400 g Spinat
Muskatnuss
2 Schalotten
2 EL Öl
3 EL Portwein
250 ml Schlagsahne
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Die Steinpilze in 125 ml warmem Wasser einweichen.

Den Ricotta in eine Schüssel geben. Salzen und pfeffern, mit Ei, Parmesan, Mehl und Semmelbröseln mischen, mit Muskatnuss würzen und kurz quellen lassen

Inzwischen den Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut ausdrücken. Anschließend den Spinat hacken und zur Ricotta-Mischung geben.

Die Masse zu kleinen Kugeln formen und in einen Topf kochendes Salzwasser geben. Hitze reduzieren und die Knödel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 12 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Schalotten pellen und fein würfeln. In heißem Öl 1 Minute farblos anschwitzen. Die Steinpilze ausdrücken und klein hacken, dazugeben und eine weitere Minute anschwitzen. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb und in einen Topf geben. Vollständig einkochen lassen und dann mit dem Portwein ablöschen.

Die Sahne angießen und cremig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch dazugeben.

Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Soße servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rinderfilet aus dem Römertopf

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1,5 kg Rinderfilet
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 kg Tiefkühl-Suppengemüse
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 2 EL Instant-Fleischbrühe
- evtl. Soßenbinder

Zubereitung

Filet salzen, pfeffern und mit Paprikapulver würzen. Suppengemüse in den gewässerten Römertopf unaufgetaut legen. Rinderfilet darauf legen. Bei 250 C 2,5 Stunden im Ofen schmoren.

Rotwein mit Brühepulver aufkochen, nach 30 Min. Backzeit zum Fleisch geben. Fleisch aus dem Topf nehmen. Gemüse-Weinsud pürieren und durch ein Sieb streichen. Diese Soße gegebenenfalls nach Geschmack binden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rindfleischragout mit Backpflaumen

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 1,2 kg Rinderhüfte
- 3 EL Mehl mit
- 1,5 TL Salz und Pfeffer gemischt
- Fett oder Schmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 4 - 6 Tomaten
- 1 l Fleischbrühe
- 20 Backpflaumen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Brühe erhitzen und über die Backpflaumen gießen. Dann 12 Stunden einweichen lassen.

Das Fleisch würfeln, im gewürzten Mehl wälzen und im Fett scharf anbraten. Dann die Einweich-Brühe der Pflaumen abgießen und das Fleisch damit angießen. Anschließend das Ganze zum Kochen bringen und etwas einkochen lassen.

Nun das Tomatenmark, die Lorbeerblätter und 8 gehackte Backpflaumen dazugeben. Den Topf zudecken und alles ca. 1 3/4 Stunden köcheln lassen. Dann die restlichen Pflaumen zufügen und weitere 15 Minuten garen lassen. Zum Schluss die Tomaten enthäuten, zum Ragout geben und nochmals 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rührei-Milanese-Schnitzel

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

75 g Parmesan
125 g Ruccola
5 Eier
12 dünne Kalbschnitzel à 75 g
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
25 g Butter

Zubereitung

Die Kalbsschnitzel unter Klarsichtfolie dünn klopfen, salzen und pfeffern.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Käse grob reiben. Den Ruccola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitze darin bei hoher Hitze von beiden Seiten etwa 30 Sekunden scharf anbraten. Dann die Schnitzel herausnehmen und warm stellen.

Die Butter in die Pfanne geben und die verquirlten Eier hinein geben. Bei mittlerer Hitze sanft garen, dabei das Ei mit einem Holzlöffel immer wieder sanft vom Rand zur Mitte der Pfanne bewegen.

Käse und Ruccola auf das halbgegart Ei geben und kurz unterarbeiten. Salzen und pfeffern.

Zum Schluss die Schnitzel mit dem Rührei belegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahnehähnchen mit Sahne

Hauptgericht

Zutaten

12 Hähnchenbrustfilets
600 ml Sahne
600 g frische Champignons
5 Stangen Porree
5 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g geräucherter Speck
Tomatenketchup
Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bräter fetten. Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und nebeneinander in den Bräter legen. Pilze putzen, in Scheiben schneiden, Zwiebeln in kleine Ringe/Würfel schneiden, Speck würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze, Speck- und Zwiebelwürfel anbraten bis die Pilze leicht bräunen. Abkühlen lassen. Porree waschen, in Ringe schneiden und kurz in Salzwasser kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Pilze, Speck, Zwiebeln und Porree auf den Brustfilets verteilen.

Sahne, durchgepressten Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Filets gießen. Zugedeckt mind. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Bräter mit Alufolie abdecken und auf der mittleren Schiene ca. 1 1/2 Stunden backen lassen. Nach Ende der Garzeit herausnehmen, Soße mit ein wenig Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Baguette, Reis und Rohkostsalat.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schnelle Gurkenpfanne

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 3 Salatgurken
- Salz
- 2 - 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Schlagsahne
- 300 g gekochter Schinken
- 2 EL fein geschnittener Dill
- 100 ml Brühe
- Pfeffer

Zubereitung

Die Salatgurken schälen, längs halbieren, entkernen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, die Gurken dazugeben und 2 Minuten dünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Weißwein angießen, die Brühe hinzufügen und einkochen lassen. Dann die Sahne in die Pfanne geben.

Aufkochen und bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten kochen.

Den Schinken in feine Streifen schneiden und mit dem Dill zu den Gurken geben.

Zusammen mit Salzkartoffeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schnelle Sahne-Curry-Schnitzel

Hauptgericht

Zutaten

- 6 Schnitzel (Schwein, Pute oder Huhn)
- 1 Flasche Currysauce (von Unox)
- 1 Flasche Chilisauce (von Unox)
- 2 Becher Sahne
- 500 g Champignons (frisch oder aus dem Glas)
- 1 Dose Ananasstücke ohne Saft
- beliebiger geriebener Käse zum Überbacken

Zubereitung

Schnitzel halbieren, salzen und pfeffern und in eine Auflaufform legen. Darauf die blättrig geschnittenen Champignons und Ananasstücke geben. Saucen mit der Sahne verrühren (Sauce ist dickflüssig). Sauce über die Schnitzel mit den Champignons und Ananas geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und je nach Fleischart 40 bis 45 Minuten im Ofen bei 200° backen. Mit Reis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder-Kirschtorte 2

Hauptgericht
Hannes Weber

Zutaten für 12 Personen

Mürbeteig:

100 g Butter

60 g Zucker

1 EL Milch (5 ml)

1 Prise Salz

1 abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Messerspitze

160 g Weizenmehl Typ 405

1 Prise Backpulver

drei Schokoböden:

50 g Butter

5 Eigelb (100 g)

175 g Marzipan

180 g Zucker

6 Eier (300 g)

1 Prise Salz

1 abgeriebene Zitronenschale

Messerspitze

135 g Weizenmehl Type 405

12 g Kakaopulver

30 g Speisestärke

Tränke:

100 ml Wasser

35 g Zucker

60 ml Kirschwasser

Kirsch- und Schokosahne:

5 g Gelatine

1/2 Vanilleschote

2 Eigelb

30 g Milch

50 g Zucker

30 ml Kirschwasser

400 g Sahne

30 g dunkle Kuvertüre

150 g Schattenmorellen aus dem Glas, abgetropft

zum Verzieren:

Schwarzwälder-Kirschtorte 2

Hauptgericht
Hannes Weber

- 3 g Gelatine
- 300 g Sahne, gut gekühlt
- 15 g Zucker
- 50 g dunkle Kuvertüre
- 6 kandierte Kirschen

Schwarzwälder-Kirschtorte 2

Hauptgericht
Hannes Weber

Zubereitung

Für den Mürbeteigboden Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen.

Einen Kreis von 24 cm Durchmesser ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Mürbeteig kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden. In Frischhaltefolie verpackt hält er sich im Kühlschrank ca. 6 Tage. Tiefgefroren sogar ca. 6 Monate.

Für den Schokoboden den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Eigelb und Marzipan in der Küchenmaschine vermischen. Zucker, Eier, Salz und Zitronenschale zugeben und aufschlagen, bis die Masse einen ausreichenden Stand hat.

Mehl, Kakaopulver und Stärke vermischen, sieben und dann unter die Eimasse heben. Ebenfalls die flüssige Butter untermischen.

Einen Backring mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier einschlagen, auf ein Backblech stellen, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen. Bevor der Boden aus dem Ofen genommen wird, mit der „Trampolinprobe“ prüfen, ob er fertig gebacken ist.

Nach dem Backen wiederum ein Backpapier auflegen und den Boden stürzen. So erhält er eine glatte Oberfläche.

Den ausgekühlten Boden horizontal 2mal durchschneiden, sodass 3 Böden entstehen.

Für die Tränke Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. In das kalte Zuckerwasser das Kirschwasser mischen.

Für die Kirschsahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Vanilleschote das Mark auskratzen. Eigelb mit Milch, Vanillemark und Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen, d.h. bis 85 Grad erhitzen. Vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen. Ebenfalls das Kirschwasser untermischen.

Die Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad auflösen.

Die Sahne unter die Eimasse heben. 1/3 der Eimasse in eine Extraschüssel geben und 20 g flüssige Kuvertüre untermischen.

Für den Tortenaufbau den Mürbeteigboden mit der restlichen Kuvertüre bestreichen, darauf einen Schokoboden setzen. Einen Backring von 24 cm Durchmesser um die Böden setzen. Den Schokoboden mit etwas Tränke bepinseln.

Darauf die Kirschen streuen und die Schokosahne einfüllen. Einen Schokoboden darauf setzen und wieder mit Tränke bepinseln. Die Kirschsahne einfüllen und wiederum einen Boden obenauf geben, diesen wiederum tränken. So die Torte 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Für die Verzierung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne gut aufschlagen und kurz vor Schluss den Zucker untermischen. Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen und unter die Sahne mischen.

Die gekühlte Torte aus dem Ring auslösen und mit der Sahne einstreichen. Den Rand der Torte kämmen. Auf die Tortenoberfläche 12 Sahnerosetten spritzen. Dunkle Kuvertüre fein mit einem Messer abhobeln und diese Kuvertürespäne auf die Torte

Schwarzwälder-Kirschtorte 2

Hauptgericht
Hannes Weber

streuen. Die kandierten Kirschen halbieren und auf die Rosetten setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinefilet im Schinkenmantel in

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 800 g Schweinefilet
- Schinken (Schwarzwälder) nach Bedarf
- 4 Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Schmant oder Sahne
- 2 EL Senf
- 2 - 3 EL Balsamico
- 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie
- Kartoffeln für 5 Personen

Zubereitung

Das Filet in Scheiben schneiden und flach drücken, dann pfeffern. Anschließend in den Schinken einrollen und die Filetröllchen in eine Auflaufform geben.

Nun die Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen, dann Schmant/ Sahne, den Senf, Balsamico und Zitronensaft zufügen. Alles kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Ganze über die Filetröllchen gießen und im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten garen. Mit der Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinefilet mit Camembert

Hauptgericht

Zutaten

- 1 kg Schweinefilet
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 125 ml Brühe
- 125 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Muskat
- 500 g Champignons
- 2 Stück Camembert
- 500 g Kartoffeln
- 3 Thymianzweige
- 3 Oreganozweige
- 3 Knoblauchzehen

Zubereitung

Das Fleisch als Stück anbraten und dann für etwa 20 Minuten im Bräter im Backofen bei 200 Grad garen. Nun ca. 2 EL Butter zerlassen, das Mehl einrühren und mit der Brühe, Milch und Sahne aufgießen.

Das Ganze kurz aufkochen lassen und danach von der Kochplatte nehmen. Anschließend mit Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wiederum kurz aufkochen lassen. Derweil die Champignons in dünne Scheiben schneiden, in etwas Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet in Stücke schneiden, in eine Auflaufform geben und die Pilze darüber verteilen. Den Käse in Scheiben schneiden und auf die Champignons geben.

Als Letztes das Ganze noch mit der warmen Soße übergießen und abgedeckt im Backofen erhitzen.

Die Kartoffeln gründlich reinigen und mit Schale in kleine Stücke schneiden. Diese auf ein mit Olivenöl bepinseltes Blech legen und mit den Kräutern Oregano und Thymian sowie dem abgezogenen und klein gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

Abschließend für etwa 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinefilet mit Grapefruit-Scheiben

Hauptgericht

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 750 g Rosenkohl
- Salz
- Schweinefiletköpfe (je 150 g)
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 400 ml Rinderfond (Instant)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 - 3 Pink Grapefruits
- 2 EL Butter
- 2 EL Creme fraiche
- Cognac
- 2 EL eingelegter grüner Pfeffer (Glas)

Zubereitung

Zwiebel abziehen, fein würfeln, Rosenkohl putzen, waschen, in kochendem Salzwasser etwa 10 Min. garen, abschrecken, abtropfen lassen. Fleisch enthäuten, kalt abwaschen, trocken tupfen, pfeffern und in 1 EL heißem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Zugedeckt etwa 12 Min. bei milder Hitze fertig braten. Die Zwiebelwürfel in restlichem Butterschmalz goldgelb schwitzen. Rosenkohl, 200 ml Fond und Lorbeerblatt dazugeben und Rosenkohl in etwa 10 Min. fertig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. 2 EL Butter zerlassen. Fleisch herausnehmen, warm stellen.

Den Bratensatz mit dem Saft der übrigen Grapefruit ablöschen, mit restlichem Fond losköcheln und Creme fraiche unterrühren. Soße kurz einköcheln lassen, mit Salz und Cognac abschmecken, den grünen Pfeffer unterrühren.

Die Grapefruitscheiben kurz in der heißen Butter schwenken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Grapefruits, Soße und Rosenkohl servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinefilet-Aprikosen-Auflauf

Hauptgericht

Zutaten

- 3 große Stücke Schweinefilet
- 2 große Dosen halbe Pfirsiche
- 500 g Gouda, gerieben
- 200 g Creme fraiche
- 200 g Sahne
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- Gewürzmischung mit Pfefferbasis für gebratenes Fleisch
- 2 TL Currypulver
- Soßenbinder
- Öl
- 2 Tassen Basmatireis

Zubereitung

Die Filets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke ca. 2 Minuten darin anbraten. Dann wenden und die angebratene Seite mit Salz und der Gewürzmischung würzen.

Nach 2 Min. nochmals wenden, diese Seite ebenfalls großzügig würzen. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf Teller legen.

Pfirsiche abschütten, Saft einer Dose auffangen. Die Pfirsiche auf Küchentuch legen und gründlich abtrocknen. Die Pfanne mit dem Schweinefiletsud erneut erhitzen und mit dem Pfirsichsaft ablöschen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinelendchen-Pflaumenspieß in

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

300 g getrocknete Pflaumen
1,2 kg Schweinelende
1 Prise Salz
etwas Pfeffer
3 EL Öl
400 ml Sahne
3 - 4 Schuss Brandy
italienisches Kräutergewürz
Mehl und Butter für Mehlschwitze
300 g Basmatireis
50 g Wildreis

Zubereitung

Die Schweinelende abwaschen, falls nötig von Fett und Sehnen befreien, in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Pflaumen auf Spieße geben. Die fertigen Spieße leicht salzen, pfeffern und mit italienischem Kräutergewürz würzen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Nun die Spieße etwa 10 Minuten bei hoher Hitze saftig anbraten. Dann wieder aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

Den Sud aus der Pfanne mit dem Brandy ablöschen und die Sahne hinzugeben. Die Soße mit italienischen Kräutern abschmecken. Alles zusammen kurz aufkochen lassen und dann mit etwas Mehlschwitze reduzieren. Die Soße dann über die Spieße geben und noch eine kurze Zeit ziehen lassen (auf einer Wärmplatte).

Zwischenzeitlich den Basmatireis zum Kochen bringen und 15 bis 18 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Der Wildreis muss 10 Minuten kochen, dann 20 Minuten ruhen und anschließend nochmals 10 Minuten kochen. Zum Schluss zum Basmatireis geben und mischen.

Maximal zwei Spieße auf einem Teller mit der Soße anrichten und den Reis als Beilage servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweinemedallions in Parmaschinken an

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 15 Schweinefiletköpfe (pro Person 3 Stück)
- 15 dünne Parmaschinken
Scheiben
- 30 Blätter Salbei
- 3 Äpfel
- 1 kg Kartoffeln
- 1/2 Becher Sahne
- Salz
- Pfeffer
- kleine Holzspieße
- 100 g weiche Butter
- 1 Knoblauchknolle
- Olivenöl

- Deko:
- Balsamico-Creme

Schweinemedallions in Parmaschinken an

Hauptgericht

Zubereitung

Schweinemedallions waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Parmaschinken um die Medallions wickeln und mit kleinen Spießen feststecken.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher herausschneiden. Dann das Fruchtfleisch quer in insgesamt 15 Scheiben schneiden und diese auf ein gefettetes Backblech legen. 15 Salbeiblätter auf die Apfelscheiben legen, mit Olivenöl beträufeln, Schweinemedallions darauf legen und darauf wiederum die restlichen Salbeiblätter verteilen. Die Knoblauchknolle ungeschält quer halbieren und eine Hälfte auf das Backblech legen. Alles noch mal mit Olivenöl beträufeln.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Das Backblech mit den Medallions auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten hellbraun braten. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Knoblauchknolle herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann den Knoblauch aus der Schale drücken.

Butter und Sahne kurz erwärmen. Kartoffeln in ein Sieb gießen und in den heißen Topf zurückgeben. Knoblauch und das Butter-Sahnegemisch untermischen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spieße mit dem Kartoffelpüree servieren und die Teller nach Belieben mit der Balsamico-Creme verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schweineschnitzel mit Pfirsichspalten

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 600 g harte, unreife Pfirsiche
- 1 Knoblauchzehe
- 8 - 10 Stiele Thymian
- 8 EL milder Honig (z.B. Orangenblütenhonig)
- 2 EL Olivenöl
- 300 g sehr dünn geschnittenes Schweineschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 120 g Semmelbrösel
- 200 g Butterschmalz
- 2 EL Butter

Zubereitung

Pfirsiche waschen und in dünnen Spalten vom Stein schneiden. Knoblauchzehen fein hacken. Thymian abzupfen, grob hacken und mit dem Honig vermengen.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfirsiche und den gehackten Knoblauch ca. 3-4 Minuten darin braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und dann beiseite stellen.

Schnitzel zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Topf (bzw. Plattierer) ca. 2 mm dünn klopfen. Dann in ca. 4-6 kleine Schnitzelchen zerteilen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mehl, Semmelbrösel und Ei jeweils in einen tiefen Teller geben, das Ei verquirlen.

Die dünnen Schnitzel im Mehl wenden, das überschüssige Mehl abklopfen, dann im Ei wenden, leicht abtropfen lassen und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

In einer schweren Pfanne in Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel in 2 Portionen von jeder Seite ca. 1-2 Minute goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, die Schnitzel kurz vor dem servieren mit dem Thymianhonig beträufeln und die Pfirsiche dazu reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Seehechtfilets auf Chili-Ananas

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Fischfilets vom Seehecht
- 1 Ananas
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Butter
- 1 1/2 TL Zucker
- 5 cl weißer Rum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Rost aus dem Backofen nehmen und diesen auf 175 Grad vorheizen. Einen Bratschlauch von etwa 50 cm Länge vorbereiten. An einer Seite den Bratschlauch verschließen und beiseite legen. Von der Ananas das Grün abschneiden. Die Frucht schälen, längs vierteln und den Strunk heraus schneiden.

Das Fruchtfleisch würfeln. Lauchzwiebeln waschen und putzen. Die weißen Zwiebeln in 1-2 cm lange Stücke, den Lauch in Ringe schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und ebenso in Ringe schneiden.

Butter erhitzen und die Ananasstücke darin anbraten. Weiße Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Mit Zucker bestreuen, dann herausnehmen. Den Bratensatz mit Rum ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ananas, Bratfond und die Hälfte der Chilischote im Bratschlauch gleichmäßig verteilen.

Die Fischfilets abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern, auf die Ananas in den Bratschlauch legen. Den Schlauch verschließen und oben zwei- bis dreimal einstechen.

Das Filet vorsichtig auf den kalten Rost setzen. Auf der unteren Schiene im Ofen bei 175 Grad etwa 25 Minuten garen.

Die Folie aufschneiden, die Filets auf die Teller verteilen. Mit dem grünen Lauch und der restlichen Chilischote garnieren und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Seelachs im Kartoffelbett

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

Kartoffeln:

6 große Kartoffeln

4 Frühlingszwiebeln

1 Bund Oregano

6 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1/8 l Weißwein

Fisch:

ca. 600 g Seelachsfilets

Saft von 1/2 Zitrone

1 großer Bund glattblättrige Petersilie klein gehackt

2 Knoblauchzehen

2 Scheiben Toastbrot

3 - 4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten. Nach Belieben schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Den Oregano fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit den Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben, das Olivenöl beifügen und alles gut mischen. In eine Auflaufform füllen. Die Kartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene 15 Minuten backen.

Dann den Weißwein über die Kartoffeln träufeln und weitere 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Seelachsfilets mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den geschälten Knoblauch und das Toastbrot klein hacken. Beides zusammen mit der Petersilie in eine Schüssel geben und so viel Olivenöl dazugeben, dass eine streichfähige Masse entsteht. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Seite des Seelachsfilets mit der Paste bestreichen. Nach insgesamt 35 Minuten den Seelachs auf die Kartoffeln legen. Bei 200 Grad das Gericht je nach Dicke der Fischfilets 15-20 Minuten fertig backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Seeteufel mit mediterranem Gemüse und

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

Gratinierte Kartoffeln

6 - 7 große, fest kochende Kartoffeln

250 ml Sahne

250 ml Vollmilch

150 g geriebener Emmentaler

1 Muskatnuss

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Safransoße

4 grob gehackte Zwiebeln

2 - mal gemahlener Safran oder Safranfäden

Gemüsebrühe

1/2 Flasche Champagner, trockener Sekt oder Weißwein

500 ml Sahne

etwas Butter

Mediterranes Gemüse

2 - 3 Paprika, gelb und rot

1 Zucchini

5 - 6 Tomaten

4 größere Zwiebeln

3 - 4 Knoblauchzehen, fein gehackt

0,25 l Gemüsebrühe

Kräuter der Provence

frische Rosmarinzweige und je ein Zweig als Tellerdekoration

Salz

italienischer Kräuterpfeffer

Öl

Seeteufel

750 g Seeteufel

Salz

Pfeffer

Seeteufel mit mediterranem Gemüse und

Hauptgericht

Zubereitung

Für die gratinierten Kartoffeln die Sahne und Milch zusammengießen, pfeffern und salzen. Die Flüssigkeit muss leicht versalzen schmecken. Muskatnuss je nach Geschmack frisch dazu raspeln. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheibchen raspeln - schnell verarbeiten, bevor diese braun werden! Kleine Förmchen (pro Person eine) mit Knoblauchzehen einreiben, ein wenig Flüssigkeit hinzugeben, Kartoffelscheiben darin schichten und mit ausreichend Soße übergießen. Zuletzt den geriebenen Emmentaler als oberste Schicht ergänzen. Die Förmchen in den vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten zum Gratin werden lassen - da die Festigkeit der Kartoffeln je nach Sorte, Temperatur und Größe der Förmchen variiert, zum Ende laufend auf Festigkeit prüfen.

Für die Safransoße die gehackten Zwiebeln in Butter anschwitzen, Sekt hinzufügen (Vorsicht, Schaum!) und reduzieren. Mit Gemüsebrühe aufgießen und weiter reduzieren. Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben, um die Zwiebeln und evtl. Gemüsebrühestückchen heraus zu filtern. Temperatur reduzieren, Safran und Sahne hinzugeben. Langsam köcheln und einkochen lassen. Bester Geschmack entsteht, wenn die Soße einmal komplett erkaltet und wieder erwärmt wird.

Für das mediterrane Gemüse das Gemüse putzen, Paprika in kleine Stücke schneiden. Zwiebelringe schneiden, Tomaten vierteln und entkernen. Zucchini in feine Scheiben schneiden. Zunächst die Zwiebeln in Öl anbraten, dann Paprika und fein gehackten Knoblauch hinzugeben. Wenn die Paprika ein wenig weicher geworden ist, Zucchini ergänzen. Rosmarinzweige, Kräuter der Provence und Brühe hinzufügen und sanft köcheln lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken. Vor dem Servieren Rosmarinzweige entfernen und Gemüse ohne Flüssigkeit auf dem Teller anrichten.

Für den Seeteufel Fisch waschen, fein salzen und pfeffern und in ca. 3-4 cm dicke Medallions schneiden. Bei mittlerer Hitze wie Fleisch kurz braten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spargelkuchen mit Sauerrahm und Käse

Hauptgericht

Zutaten

1 kg Spargel
1 Prise Zucker
10 g Butter
250 g Blätterteig (tiefgekühlt)
200 g geriebener Greyerzer Käse
3 Eier
200 ml Sauerrahm
3 Zweige Petersilie (gehackt)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
gemahlene Muskatnuss

Zubereitung

Den Spargel an den Enden abschneiden und schälen. In wenig Wasser mit Zucker und Butter 8 Min. kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Den aufgetauten Teig ca. 2 cm dick ausrollen und auf ein gebuttertes Blech legen. Den Käse auf den Teig streuen und mit dem Spargel belegen.

Eier, Sauerrahm, Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskatnuss verquirlen. Den Guss über die Spargelstangen verteilen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und den Kuchen für ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Vor dem Anschneiden 5. Min. ruhen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spargel-Nudeln

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 4 TL grüner Pfeffer (aus dem Glas)
- 2 Knoblauchzehen
- 240 g zimmerwarme Butter
- 2 EL Zitronensaft
- 1 kg grüner Spargel
- 1 Bund Kerbel
- 500 g Tagliatelle
- Meersalz
- Salz

Zubereitung

Den grünen Pfeffer abtropfen lassen und fein hacken. Die Knoblauchzehen mit Meersalz und grünem Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Die Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Zitronensaft, Knoblauch, Salz und grünen Pfeffer unterrühren und beiseite stellen.

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Den Kerbel abzupfen und grob hacken.

Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. 6 EL von der Pfefferbutter in eine Pfanne geben und erhitzen, den Spargel dazugeben und bei starker Hitze mit etwas Wasser 4 bis 6 Minuten braten.

Die Nudeln abgießen. Spargel und Kerbel zu den Nudeln geben. Alles mit Salz und evtl. etwas Zitronensaft abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spinat in brauner Butter

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

400 g Blattspinat
Salz
1 - 2 Knoblauchzehen
30 g Butter
1 EL Olivenöl
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Den Spinat putzen und gründlich in kaltem Wasser waschen. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, abschrecken und ausdrücken. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Die Butter mit dem Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin anschwitzen, Spinat dazugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer sowie frisch geriebenem Muskat würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spinatknödel mit Gorgonzolasoße

Hauptgericht

Zutaten

- 300 g altbackenes Weißbrot
- 1/8 - 1/4 l lauwarme Milch
- 800 g Spinat
- 130 g Butter
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 kleine Zwiebel
 - 2 Eier (evtl. ein Eigelb mehr)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss (Blüte)
- 1 EL Mehl
- 2 EL Semmelbrösel

Sauce:

- 2 Becher Sahne
- 2 Packungen Gorgonzola
 - 2 kleine Zwiebeln (Schalotten)
- etwas Butter

Zubereitung

Für die Spinatknödel das Brot klein schneiden und mit der Milch nach Bedarf befeuchten. Den Spinat waschen, in Salzwasser gar kochen, abseihen und gut abtropfen. Danach klein hacken.

Butter erhitzen und den zerdrückten Knoblauch sowie die abgezogene und klein geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend den Spinat zugeben, alles 5 Minuten dämpfen und dann abkühlen lassen.

Eier und etwas Spinat zum Brot geben, gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss Mehl und Semmelbrösel zugeben und aus der Masse kleine Knödel formen.

Spinatknödel ca. 15 Minuten leicht kochen, evtl. im Spinat-Kochwasser.

Für die Gorgonzolasoße die Zwiebeln abziehen, sehr fein hacken und in Butter gut andünsten, so dass sie fast braun werden. Die Sahne dazugießen und den Käse hineinlegen. Bei geringer Hitze den Käse schmelzen lassen, umrühren und gleich servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spinat-Ricotta Vol-au-vents und Liaison mit

Hauptgericht

Zutaten

- 200 g Spinat, geputzt
- 2 Schalotten
- 3 EL Olivenöl
- 125 g Paprikaschoten aus dem Glas
- 100 ml Schlagsahne
- 3 Eier
- 200 g Ricotta
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 6 Blätterteigpastetchen

Zubereitung

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern.

Die Schalotten pellen und fein würfeln. In einem flachen Topf in dem Olivenöl anschwitzen den Spinat grob hacken dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 4 Minuten dünsten. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Sahne steif schlagen. 2 Eier trennen, Eigelbe mit der Sahne verrühren und kalt stellen.

Ricotta in einer Schüssel mit dem Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Das verbliebene Ei in die Ricotta-Masse geben und den Spinat untermischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse in die Pastetchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 15 Minuten backen.

2 Minuten vor Ende der Garzeit die Ei-Sahne auf die Pastetchen geben und bei Oberhitze überbacken, bis sie hellbraun sind.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spitzkohl-Speck-Pizza

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g Speck
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 1 kg Spitzkohl
- Salz
- Pfeffer
- 2x Pizzabrotteig
- Grieß zum Ausstreuen des Blechs
- 4 mittlere Tomaten
- 200 g geriebener junger Gouda

Zubereitung

Den Speck in feine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in 2 EL Öl knusprig anbraten.

Den Spitzkohl putzen, in feine Streifen schneiden und zum Speck geben. Eine Minute dünsten, salzen und pfeffern.

Den Pizzabrotteig auf 30 x 45 cm ausrollen und auf ein, mit Grieß ausgestreutes, Blech legen. Mit 2 EL Öl einstreichen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Boden legen. Die Kohlmasse darauf geben und den Gouda darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 25 Minuten backen. (Umluft 190-200 Grad)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tandoori-Hähnchen

Hauptgericht

Zutaten

- 4 Hähnchenfilets (à ca. 150 g)
- 3 EL Zitronensaft
- 20 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1/2 TL Chilipulver
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL Cayennepfeffer
- je 2 - 3 TL gemahlener Kreuzkümmel und Koriander
- etwas rote Speisefarbe
- 300 g Vollmilchjoghurt
- Salz
- 3 kleine Stiele Minze

Zubereitung

Hähnchenfilet mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen Ingwer schälen und auf der Küchenreibe fein reiben, mit Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, etwas Cayennepfeffer, roter Speisefarbe und 200 g Joghurt verrühren. Knoblauchzehen mit grobem Meersalz zu einer Paste verarbeiten und untermischen. Die Hähnchenteile damit begießen und weitere 20 Minuten kalt stellen.

Hähnchenteile auf ein Blech mit Backpapier setzen und salzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 bis 18 Minuten braten (Umluft nicht geeignet). Zwischendurch mit der restlichen Soße bestreichen. 2 Stiele Minze abzapfen und fein hacken. Mit 200 g Joghurt, etwas Salz und 1 EL Zitronensaft verrühren. Das Hähnchen auf den Orangen-Nudeln anrichten und mit dem Joghurt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tims Nudelsalat

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 200 g Hörnchennudeln
- 100 g Tiefkühl-Erbсен
- 200 g Fleischwurst
- 100 g Butterkäse
- 1 Dose Mandarinen (314 g)
- 100 g Miracel Whip (15% Fett)
- 100 g Vollmilchjoghurt
- Salz
- 3 EL Mandarinensud
- 6 EL Gewürzgurkensud

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen. Abgießen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen. Die kalten Erbsen kurz unter die Nudeln heben.

Die Fleischwurst und den Butterkäse in jeweils ca. 1 cm große Stücke schneiden, beides vermengen und Joghurt und Miracel Whip dazugeben.

Die Mandarinen aus der Dose nehmen, gut abtropfen lassen, und mit ein wenig des Mandarinen-Wassers mit in die Schüssel geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und ein wenig des Gewürzgurkensuds verrühren. Zum Schluss nun noch die Nudel-Erbsen-Mischung unterheben und alles 15 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Eventuell noch nachwürzen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Toast mit Morzarella und Tomaten

Hauptgericht

Zutaten

- 2 Scheiben Toast
- 1 Päckchen Morzarella
- 2 große Tomaten
- 5 Basilikumblätter
- etwas Olivenöl zum Beträufeln
- 10 Blätter gemischter Salat
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten schneidet man in kleine Stücke, das Basilikum in feine Streifen. Diese Mischung wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und in einer Schüssel vermengt. Die beiden Toastscheiben beträufelt man mit etwas Olivenöl und belegt sie mit der Tomatenmischung.

Die Morzarella-Kugel schneidet man in feine Scheiben und verteilt sie ebenfalls auf den Toastscheiben. Nun geben Sie alles in den auf 250° vorgeheizten Ofen und lassen es ca. 2 Minuten schmoren, bis der Käse zerläuft.

Parallel dazu bereitet man ein Dressing aus Essig, Öl, einer klein geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer und Zucker und gibt es über die gewaschenen Salatblätter.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatenkuchen

Hauptgericht

Zutaten

- 150 g Mehl
- 45 g Margarine
- 70 g Wasser
- 200 g Reibkäse (wenn möglich Sbrinz)
- 4 Tomaten
- 8 Sardellen
- 12 Oliven (schwarz, entsteint)
- 3 Eier
- 250 g Milch
- 40 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

Mehl und Margarine zusammen verreiben. Mit dem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auswallen auf Blechgröße, so dass ebenfalls ein schöner Rand entsteht. Das Blech vorher einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Käse auf dem Teig verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und ziegelartig auf dem Käse anrichten. Mit Sardellen und Oliven belegen.

Eier, Mehl und Milch zu einem Guss verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Guss auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180° C ca. 30 bis 40 Minuten backen. Der Boden sollte eine schöne braune Farbe haben. Wenn die Oberfläche des Kuchens zu dunkel wird, die Temperatur senken. Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und heiß servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Toskanischer Filet-Topf

Hauptgericht

Zutaten

- 500 g Schweinefilet
- 1 Packung Bacon (dünner Speck in Scheiben)
- 2 – 3 Becher Schlagsahne
- 1 Dose Tomatenmark
- 300 g Tomaten, frisch oder abgepackt
- Tomatenketchup
- Knoblauchzehen

Gewürze: Paprikapulver, Cayenne, Chilipulver, Salz und Pfeffer Rosmarin, Basilikum, Thymian sowie Butter und Semmelbrösel

Zubereitung

Das Fleisch kalt abwaschen und trocken tupfen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, den Knoblauch pellen und den Backofen auf 180 Grad – 200 Grad vorheizen. Das Fleisch in Medaillons teilen und jedes Stück mit einer halbierten Bacon-, bzw. Speckscheibe umwickeln und nun dicht an dicht in die eingefettete Form legen. Schlagsahne im Topf erhitzen, Tomaten, ein bisschen Ketchup und etwas Tomatenmark einrühren und mit dem Schneebesen verrühren. Mit Knoblauch und Kräutern sowie den Gewürzen pikant abschmecken und alles kurz aufkochen. Sollte die Sauce zu hell sein, noch etwas Tomatenmark dazugeben. Heiß über das Fleisch geben, Butterflöckchen und ein paar Semmelbrösel darauf verteilen und circa 40 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Türkischer Brotauflauf

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

- 400 g Rinderhack
- 6 Eigelb (Kl. M)
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL gehackter Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl
- 300 g Fladenbrot
- 500 g griechischer Sahnejoghurt
- 1/2 TL Chiliflocken
- 16 Kirschtomaten

Zubereitung

Zwiebel in feine Würfel schneiden. Rinderhack, Zwiebelwürfel, 2 Eigelb, Semmelbrösel, Oregano, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einem Fleischteig verkneten und abschmecken. Mit feuchten Händen 10 gleichgroße Bällchen formen.

2 EL des Öls in der Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin 10 Minuten rundherum anbraten.

Eine Auflaufform (15 x 25 cm) mit den Schnittflächen einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Das Fladenbrot grob würfeln und in die Form geben. Unter dem Backofengrill bei 250 Grad ca. 4 Minuten rösten.

Joghurt, restliches Eigelb, restliches Öl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken verrühren.

Kirschtomaten halbieren und mit den Fleischbällchen zu den Fladenbrotwürfeln geben. Die Joghurtsoße darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 15-20 Minuten überbacken.

Mit Oregano bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Überbackene Auberginen und Tomaten

Hauptgericht

Zutaten für 4 Portionen

700 g Auberginen
1,2 kg Tomaten
100 g Weißbrot
200 g geriebener Emmentaler
600 g Mozzarella
2 EL Olivenöl
nach Geschmack Salz, Pfeffer, evtl. Salbeiblättchen

Zubereitung

Das Gemüse waschen. Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden, die Tomaten etwa fingerdick. Die Auberginenscheiben und die Tomaten schuppenartig in eine große Auflaufform geben.

Das Weißbrot zerbröseln bzw. klein schneiden, mit dem Emmentaler mischen und über das Gemüse geben, dann das Öl über dem Käse verteilen.

Den Mozzarella würfeln und über die gesamte Masse geben.

Die Auflaufform in den kalten Ofen stellen, den Backofen auf 180 Grad schalten (Umluft 160, Gas Stufe 2) und das Gemüse etwa 45 Minuten backen.

Passend hierzu: Ciabatta oder Stangenbaguette.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Überbackene Buchweizen–Pfannkuchen mit

Hauptgericht

Zutaten für 10 Pfannkuchen

Teig:

190 g Weizenvollkornmehl

100 g Buchweizenmehl

3 Eier

Salz

470 ml Milch

160 ml Mineralwasser

Füllung:

250 g getrocknete Pflaumen (ohne Kerne)

250 g Äpfel

1 Packung Citroback

1 TL gemahlener Zimt

5 EL Orangensaft

Guss:

300 g Schlagsahne

4 Eier

2 EL Honig (75 g)

90 g Mandelblättchen

evtl. Minze für die Dekoration

Zubereitung

Die Pflaumen über Nacht wässern und dann abtropfen lassen. Für den Teig Mehl, Eier und Salz mit Milch und Mineralwasser vermengen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Pflaumen pürieren. Citroback, Zimt und Orangensaft zufügen und das Püree abschmecken.

Mit dem Teig in einer beschichteten Pfanne 10 dünne Pfannkuchen ausbacken. Diese mit Fruchtpüree bestreichen, aufrollen und in eine gefettete feuerfeste Form legen. Sahne, Eier und Honig verrühren und über die Pfannkuchenrollen gießen. Mit Mandelblättchen überstreuen und im Backofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten überbacken. Gegebenenfalls mit etwas Minze dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnuss-Tagliatelle

Hauptgericht
Tim Mälzer

Zutaten

12 EL Gemüsebrühe
300 ml Schlagsahne
200 g Gorgonzola
400 g Tagliatelle
Salz
60 g Walnusskerne
4 EL Basilikum

Zubereitung

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Gemüsebrühe und Schlagsahne aufkochen und offen bei starker Hitze 2 Minuten einkochen lassen. Gorgonzola entrinden, fein würfeln und zugeben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Nudeln abgießen, etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln unter die Soße mischen, evtl. mit etwas Nudelwasser geschmeidiger rühren.

Mit dem grob zerzupften Basilikum und den Walnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weißkraut mit Paprika

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Weißkohl
- 2 Paprikaschoten
- 1 rote Peperoni
- 4 EL Butterschmalz
- 1 EL Paprikapulver (rosenscharf)
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 l Apfelsaft
- 4 EL Sahne

Zubereitung

Den Kohl putzen, waschen, vierteln oder achteln und Mittelstrunk entfernen. Kohl in dünne Streifen hobeln. Paprikaschoten waschen, Kerne und Zwischenwände entfernen, Schoten fein würfeln. Peperoni waschen, putzen und fein hacken.

Butterschmalz erhitzen, Paprika und Peperoni darin anbraten, mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen. Den Kohl dazugeben und den Apfelsaft angießen.

Paprika und Kohl vermischen und in etwa 45 Minuten gar dünsten. Mit der Sahne abschmecken. Dazu passen Bandnudeln oder Gnocchi.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Wirsing-Mais-Auflauf

Hauptgericht

Zutaten

- 1/4 l Milch
- 50 g Maisgrieß
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 mittelgroßer Wirsingkohl
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 EL Traubenkernöl
- 200 g Maiskörner
- 4 Eier
- 200 g Joghurt
- Fett und Semmelbrösel für

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen und unter Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze 30 Minuten ausquellen lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Wirsing und die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestreifen darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Abgetropfte Maiskörner hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Eigelbe und den Joghurt unter die Maisgrießmasse rühren und das Gemüse untermischen. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu Eischnee schlagen und locker unter das Gemüse ziehen.

Eine Auflaufform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Auflaufmasse in die Form füllen und auf der mittleren Schiene im heißen Backofen 25-30 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt eine Tomatensauce.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Wurst-Gemüse Auflauf

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- 3-4 große Kartoffeln (fest kochend)
- 750 g Kaisergemüse TK
- 1 Päckchen/
Beutel Sauce Hollandaise
- 100 g geriebenen Käse
- 4 Wiener Würstchen oder andere nach Geschmack (z.B. Geflügelwiener)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden, ca. 2 cm. Die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen (nicht zu weich) abgießen und abtropfen lassen.

Das TK Gemüse in Salzwasser bissfest kochen – abgießen und abtropfen lassen.

Gemüse und Kartoffeln in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer sowie etwas Muskat würzen.

Würstchen in Scheiben schneiden und mit untermengen. Sauce Hollandaise darüber gießen und leicht unterziehen. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180°C überbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronen-Huhn

Hauptgericht

Zutaten

- 3 Hähnchenbrüste
- 1 kg Kartoffel
- 4 Zitronen unbehandelt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Rosmarinstängel
- 1 Bund Petersilie glatt frisch
- 1 Rosmarinstängel
- 1 Zitrone unbehandelt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Olivenöl

Zubereitung

Für die Gremolata die Petersilie und Rosmarin gezupft mit dem Saft und Abrieb einer Zitrone und den abgezogenen und gehackten Knoblauchzehen vermengen und dann mit einem Stabmixer pürieren.

Die Kartoffeln vierteln und mit 2 Zitronen, 2 Stängeln Rosmarin und einer Knoblauchknolle 5 Minuten lang aufkochen. Danach das Wasser abgießen.

Die Hähnchenbrüste ein paar Stunden vorher mit Olivenöl und dem Abrieb und Saft von 2 Zitronen, Salz und Pfeffer, dem restlichen Rosmarin und den geteilte Knoblauchknollen in einer großen Tüte marinieren.

Ein Backblech mit nassem Pergament auslegen Kartoffeln darauf verteilen, ebenso, wie Knoblauch und Zitronen. Die Zitronen mehrfach einstechen das der Saft austritt. Die mit der Gremolata beschmierten Hähnchenbrüste darüber platzieren. Bei 180 Grad eine Stunde lang in den Ofen schieben und garen. Zusammen mit den Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenhuhn mit Pinienkernkruste und

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 6 Hähnchenbrustfilets
- 1,5 Zitronen
- 8 - 10 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Ruccola
- 1 kleiner fein geriebener Parmesan
Beutel
- 4 cl Sherry
- 6 Scheiben hauchdünn geschnittener, fetter Speck
- 1 TL Gemüsebrühe
- 20 g Pinienkerne
- ca. 1 TL Honig
- ca. 100 g Butter
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

- Salbeibutterpasta
- Pastasorte nach Geschmack
- ca. 20 frische Salbeiblätter
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zitronenhuhn mit Pinienkernkruste und

Hauptgericht

Zubereitung

Zitronen schälen (weiße Haut mit entfernen) und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch grob klein schneiden.

Aus Alufolie eine Tasche bilden, dann Zitronen, Zwiebeln, Knoblauch, Sherry und Gemüsebrühe hineinfüllen.

Die Hähnchenbrustfilets zum Füllen aufschneiden. Den Ruccola klein schneiden und mit 1/2 Beutel Parmesan, Salz, Pfeffer, etwas Honig und 1 EL Öl zu einer Paste verrühren. Dann mit dieser Masse die Filets füllen, salzen und pfeffern und von der Oberseite mit dem fetten Speck belegen (dies verhindert, dass das Geflügel zu trocken wird).

Anschließend das Fleisch in die gefüllte Alufolientasche mit der Speckseite nach oben legen. Die Alufolientasche gut verschließen und für ca. 45 Minuten bei 170 Grad in den Backofen geben.

Zwischenzeitlich die Pinienkerne klein hacken und mit Honig, etwas Öl und dem verbliebenen Parmesan zu einer zähen Paste verrühren.

Die gegarten Hähnchenbrustfilets aus der Alutasche nehmen und vom fetten Speck befreien. Danach mit der Pinienkernpaste bestreichen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf geben, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets während der Nudelzubereitung noch einmal unter dem Grill für ca. 6 bis 8 Minuten bräunen.

Für die Salbeibutterpasta die Nudeln in Wasser geben und nach Packungsanweisung kochen. Zwischenzeitlich die Butter mit den Salbeiblättern und etwas Salz und Pfeffer in einen Topf geben und erhitzen. Danach die Nudeln abgießen und mit der Salbeibutter zurück in den Topf geben.

Zum Servieren die Filets zweimal seitlich anschneiden und mit der Pasta und der Soße auf dem Teller anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenhühnchen

Hauptgericht
Lea Linster

Zutaten

- 1 Hühnerbrust je Person
- Schale einer halben Salzzitrone
- 2 Stücke getrocknete Tomate
- 1 Stück Porree
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 2 EL Ahornsirup
- Schale einer gewaschenen Limette
- etwas Piment d'Espelette
- 1 EL heißer Butter

- Zitronenconfit:
- 6 Bio-Zitronen
- 500 g grobes Meersalz
- 75 g Zucker

Zubereitung

Für das Zitronenconfit brauchen Sie Geduld - drei Monate nämlich!

Dabei geht es ganz einfach: Man braucht 6 Bio-Zitronen, 500 Gramm grobes Meersalz, 75 Gramm Zucker. Zuerst mische ich das Salz und den Zucker. Dann wasche ich die Zitronen gut ab und schneide sie zwei Zentimeter tief kreuzweise ein - oben und unten. In ein Einmachglas (mit Gummiring) gebe ich zunächst fünf Zentimeter hoch die Mischung aus Salz und Zucker. Dann lege ich zwei Zitronen darauf und fülle mit der Mischung nach. Dann wieder zwei Zitronen drauflegen, Salz-Zucker drauf usw. Fest verschließen und in den Kühlschrank stellen. Nach einer Woche das Glas auf den Kopf stellen. Nach einer weiteren Woche das Glas öffnen und die Zitronen frisch einfüllen - mit neuer Salz-Zucker-Mischung. Drei- bis viermal mache ich das so, dann sind die Zitronen fertig und können im Salz bleiben, meinerwegen sogar ein Jahr! Wenn man damit würzen möchte, spült man eine Zitrone ab und trocknet sie mit Küchenpapier. Man schneidet die gelbe Schale mit einem scharfen Messer einen Millimeter dünn ab und dann in ganz feine Würfelchen, echt in Brunoise. Ich nehme diese Zitronen gern wie hier zum Huhn, aber auch zu Fisch.

Nun zum Zitronenhühnchen: Ich brauche für zwei Personen zwei Hühnerbrüste, wenn möglich mit Oberflügel, so sehen sie gastronomischer aus und halten beim Braten stabiler. Fleisch enthäuten, am Flügel kann die Haut dranbleiben, waschen, trocknen und das kleine Filet auf der Innenseite abziehen. Es kann separat gebraten und dazugelegt werden.

Nun bereite ich die Zutaten vor, stelle sie separat bereit: Die Schale einer halben Salzzitrone in ganz feine Brunoise schneiden, genauso zwei Stücke getrocknete Tomate (bitte nicht die ledrigen nehmen, sondern weiche, süße). Ein Stück vom Porree (etwa sechs Zentimeter), wirklich das Dunkelgrüne, das ich sonst nur für Fonds nehme, aber schön fest und frisch. Porree waschen und mit einem scharfen Küchenmesser in hauchdünne Streifen schneiden, schön dem Faden nach, und dann in klitzekleine Würfelchen. Am liebsten nicht größer als Stecknadelköpfe - das erst macht den Geschmack aus! Eine Schalotte halbieren, zwei Knoblauchzehen abziehen. Voilà!

Nun in einer Kasserolle zwei Esslöffel Ahornsirup leicht erhitzen und die Schale einer gewaschenen Limette hineinreiben. Dann die Limette halbieren und einfach mit der Hand ausdrücken, so dass der Saft im Topf landet. Ziehen lassen. Die Hühnerbrüste salzen, pfeffern und mit etwas Piment d'Espelette würzen. In einem Esslöffel heißer Butter hellbraun anbraten, dann die Schalotte und den Knoblauch dazugeben und so lange weiterbraten, bis die Brüste auf beiden Seiten goldbraun sind. Das überflüssige Fett abschöpfen und das Fleisch mit dem Limetten-Ahornsirup übergießen und darin wenden. Die Filets in der Pfanne auf Schalotte und Knoblauch legen (so verschmurgeln sie nicht auf der Unterseite) und für etwa zehn Minuten in den 180 Grad heißen Ofen stellen. Die Brüste im Ofen dabei mehrmals übergießen, so werden sie karamellbraun und enorm appetitlich. Die Mischung aus Zitronenschale, Tomate und Porree wird ganz am Schluss über das Zitronenhühnchen gestreut. Wer mag, kann sie auch vorher in den Sirup geben.

Nebenbei mache ich Salat: Rauke und Feldsalat, zwei Portionen, schön dunkelgrün. Aus einem Esslöffel Olivenöl, einem halben Esslöffel Balsamico, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer mixe ich eine kleine Vinaigrette. Fünf Minzeblätter schneide ich fein und gebe sie hinein, ebenso ein paar Halme Schnittlauch, die ich in etwa drei Zentimeter lange Stückchen schneide. Den Salat wende ich erst kurz vor dem Servieren in meiner Vinaigrette. Als zweite Beilage zum Zitronenhühnchen schmeckt

Zitronenhühnchen

Hauptgericht
Lea Linster

mir eine Kartoffel-Galette oder Rösti. Bon appétit!

Tipp:

Lea Linsters Zitronenhühnchen wird durch mit selbst gemachtes Zitronenconfit besonders gut. Sie brauchen viel Geduld für das Zitronenhühnchen - aber die Mühe lohnt sich! Das Rezept der Spitzenköchin.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenschnitzel

Hauptgericht

Zutaten

- 8 - 12 kleine Kalbsschnitzel (je nach Größe)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Butter zum Braten
- 200 ml Weißwein
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 3 - 4 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Fleischextrakt oder ein wenig Hühnerbouillonpaste
- 400 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter zum Dünsten
- 200 g tiefgekühlte Erbsen
- 60 g Butter zum Verfeinern der Sauce

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen. Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

In der heißen Bratbutter je nach Dicke insgesamt nur gerade 1,5 bis 2 Minuten kräftig braten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Backofen 15 bis 20 Minuten nachgaren lassen.

Zum Bratensatz Weißwein, Zitronensaft und Fleischextrakt oder Bouillonpaste geben und alles auf 100 ml einkochen lassen. In der Pfanne beiseite stellen.

Die Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Butter schmelzen, die Zwiebel darin andünsten.

Die Champignons und die noch gefrorenen Erbsen beifügen. Leicht würzen und unter Wenden etwa 5 Minuten dünsten. Dabei ziehen die Zutaten Saft. Diesen fast vollständig einkochen lassen.

Weißweinsauce noch einmal aufkochen lassen. Die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Wenn nötig nachwürzen, dann die Champignons und die Erbsen dazugeben und nur noch einmal aufkochen. Sauce über die Schnitzel geben und dann sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini Brot 1

Hauptgericht

Zutaten für 5 Personen

- 500 g Mehl, Typ 550 (backstark)
- ca. 150 ml Wasser, lauwarm
- etwas grüne Lebensmittelfarbe
- 15 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 Meersalz
- gestrichener EL
- 3 große Zucchini (mit der Käsereibe gerieben)
- 1/2 kleine Hand voll frischer Thymian (Blätter abgezupft)
- Mehl zum Bestäuben
- 100 g Ziegenkäse (zerbröckelt)

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Wasser mit ein wenig Lebensmittelfarbe mischen und in die Mulde hinein gießen, und Hefe, Zucker, Salz, Zucchini raspel und Thymian zufügen. Nun alle Zutaten in der Mulde zu einem Brei mischen und anschließend das Mehl unterarbeiten.

Jetzt die Hände mit Mehl bestäuben und den Teig schlagen und drücken. Am Ende darf er nicht mehr klebrig sein. Ist er zu trocken, etwas Wasser zugeben. Den Teig insgesamt 4-5 Minuten lang drücken, falten, schlagen und rollen, bis er seidig glänzt und elastisch geworden ist. Dann den Teig mit Mehl bestäuben, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken, etwa 30 Minuten an einem warmen, feuchten Ort ohne Zugluft gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Anschließend den Teig ca. 30 Sekunden lang auf die Arbeitsfläche geben und kräftig drücken. So lange schlagen, bis jegliche Luft heraus ist. Den Teig dann wieder mit Mehl bestäuben, auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen und ihn nochmals aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Zum Schluss im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen, bis das Brot knusprig ist und hohl klingt, wenn man von unten dagegen klopft.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini-Spaghetti mit Ei

Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen

- je 2 große grüne und gelbe Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Zitrone
- 4 Eier
- 1 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise milder Curry

Zubereitung

Den Stielansatz der Zucchini entfernen und die Früchte der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben und diese in Streifen schneiden.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Zitronenschale dünn abreiben.

Die Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und ab dem Siedepunkt 5 Minuten wachweich kochen. Kurz kalt abschrecken und schälen.

Während die Eier kochen, in einer beschichteten Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Die Zucchinistreifen hinein geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch dazugeben. Alles unter häufigem Wenden 3 Minuten braten.

Dann Petersilie, Thymian, Zitronenschale und Curry darüber streuen und nochmals 2-3 Minuten dünsten.

Die Zucchinistreifen nestförmig auf vorgewärmten Tellern oder auf einer Platte anrichten. Die Eier längs halbieren und auf die Zucchini setzen. Leicht salzen und pfeffern. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Adventstee

Getränk

Zutaten

250 ml Weißwein
250 ml frisch gepresster Orangensaft
je 1/2 unbehandelte Orange und Zitrone
2 Zimtstangen
1 TL Nelken
2 EL Zucker
1/4 l Orangenlikör

Zubereitung

Weißwein und Orangensaft in einen Topf geben. Auf die Orangen und Zitronenhälfte je eine Zimtstange feststecken und mit dem Zucker in den Punsch geben.

Langsam erhitzen, aber keinesfalls kochen. Kurz vor dem Siedepunkt den Orangenlikör zugeben. In vorgewärmten Punschgläsern servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör

Getränk

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 110 g Zucker
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- 300 ml Rum (54 %)
- 100 ml Schlagsahne, halbsteif geschlagen

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote in einer Schüssel mit dem Handrührgerät sehr cremig schlagen. Langsam den Rum unterrühren und anschließend die Schlagsahne dazugeben. Nochmals kurz aufschlagen.

Likör in eine Flasche füllen und etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend sofort verbrauchen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 1/2 Orange, unbehandelt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 750 ml Rotwein
- 125 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen à 10 cm
- 10 Pfefferkörner

Zubereitung

Alle Zutaten außer Orange und Zitrone in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze bis knapp unter dem Siedepunkt erhitzen, dabei des öfteren rühren damit sich der Zucker auflöst.

Orange und Zitrone in Scheiben schneiden. In den heißen Wein geben und 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipankaffee

Getränk

Zutaten

60 g Amarettini-Kekse
200 g Schlagsahne
160 g Marzipanrohmasse
400 ml heißen Kaffee
2 TL flüssigen Honig
2 Prisen Zimt

Zubereitung

Marzipanrohmasse klein zerteilen, in den heißen Kaffee geben und fein pürieren. Zimt und 1 1/2 Löffel Honig dazugeben und weiterpürieren.

Schlagsahne steif schlagen. Amarettini-Kekse in ein Handtuch wickeln und mit der Küchenrolle zerschlagen. Dann den Marzipankaffee auf 4 Gläser (können auch vorgewärmt sein!) verteilen, Sahne darauf geben und mit den Keksbröseln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pimms No. 1

Getränk

Zutaten für 5 Personen

- 200 ml Pimm's No. 1
- 800 ml Tonic Water
- 1/2 Orange (Schale, unbehandelt)
- 1/2 Zitrone (Schale, unbehandelt)
- 2 Stiele Minze
- 50 g Salatgurke
- 50 g Apfel
- 1 Orange (unbehandelt)

Zubereitung

Gurke, Apfel und Orange in dünne Scheibenschneiden. Mit Pimm's, Tonic Water, Orangen-, Zitronenschale und Minze in Flaschenfüllen und kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotweinpunsch

Getränk

Zutaten

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 2 Nelken
- 3 EL Zucker
- 50 g getrocknete Apfelringe
- 3/4 Liter Wasser
- 5 Beutel Schwarztee
- 1/4 Liter Rotwein
- 4 EL braunen Rum

Zubereitung

Zitrone heiß abwaschen und Schale dünn abschälen, mit Zimtstangen, Nelken, Zucker, Apfelringen und Wasser aufkochen. Tee 5 Minuten darin ziehen lassen, dann entfernen. Rotwein erhitzen und dazugießen; Rum einrühren. Gegebenenfalls noch abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sommerbowle

Getränk

Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 500 g Früchte (Erdbeeren
Himbeeren
Pfirsiche
Nektarinen)
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 300 ml weißer Martini
- 700 ml gekühltes Mineralwasser
- 700 ml gut gekühlter Schaumwein oder Cidre

Zubereitung

Die Früchte waschen, evtl. putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Früchte, den Zucker, die aufgeschlitzte Vanilleschote und die herausgekratzten Samen in eine Schüssel geben und zugedeckt 3-4 Stunden marinieren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Mineralwasser und Schaumwein oder Cidre aufgießen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tims Saurer

Getränk
Tim Mälzer

Zutaten

250 ml Apfelkorn
250 ml Wodka
75 ml Zitronensaft
1 Flasche Bitter Lemon (200 ml)

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, in eine Flasche füllen und in den Froster stellen. Eiskalt servieren!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Haselnuss-Petersilien-Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

75 g Haselnusskerne
2 Bund glatte Petersilie
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer
50 g Parmesan

Zubereitung

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Petersilie waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und grob hacken. Knoblauch pellen und zerdrücken. Alles in einen Messbecher geben und mit dem Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan fein reiben und untermischen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Koriander-Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

1 EL Koriandersamen
50 g Pinienkerne
1 TL grobes Meersalz
1 Bund frischer Koriander
Erdnussöl

Zubereitung

Koriandersamen und Pinienkerne leicht anrösten. Dann in einen Mörser geben und mit frischen Korianderblättern, grobem Meersalz und Erdnussöl zu einer sämigen Masse zerstoßen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

50 g Pinienkerne
1/2 Knoblauchzehe
50 g geriebenen Parmesan
1 Bund frischer Basilikum
200 ml Olivenöl
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Pinienkerne kurz in einer Pfanne anrösten. Basilikum grob zupfen und in den Mixer geben. Die gerösteten Pinienkerne und den Zitronenabrieb hinzugeben. Parmesan reiben und zusammen mit dem Olivenöl, alle Zutaten fein pürieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sauce Choron

Sauce

Zutaten für 5 Personen

Salz

Pfeffer

2 Packungen Sauce Hollandaise, fertig gekauft

etwas Sahne

Tomatenmark, nach Geschmack

Cognac, nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten mischen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tomatenpesto

Sauce
Tim Mälzer

Zutaten

1 Knoblauchzehe
200 ml Olivenöl
100 g getrocknete Tomaten
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Zucker
Zitronenabrieb (von einer Zitrone)

Zubereitung

Alle Zutaten im Mixer zu einer sämigen Masse pürieren und nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Auberginen-Kartoffel-Salat

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 6 - 7 Pellkartoffeln vom Vortag
- 1 Aubergine
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- je 3 Stiele
- Rotweinessig

Zubereitung

Aubergine fein würfeln und in heißem Olivenöl schön anbraten, salzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe schälen, andrücken und zu den Auberginenwürfeln geben.

Rotweinessig, gehackte Kräuter und angebratene Auberginenwürfel zu den Kartoffelscheiben geben, alles gut miteinander vermengen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Birnen-Kartoffel-Gratin

Beilage

Zutaten für 5 Personen

200 g frischer Ziegenkäse
200 g Schmant
2 Eier
2 große Birnen
700 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
ca. 200 ml Weißwein oder Sekt

Salat:

bunter gemischter Salat
ca. 25 g Walnüsse
ca. 25 g Pinienkerne
ca. 25 g Sonnenblumenkerne
1 Hand voll dunkle und helle
Weintrauben, halbiert

Dressing:

5 EL Öl
5 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 TL Honig
1 Schuss Sahne
Salz
Pfeffer
1 Schuss Ketchup

Birnen-Kartoffel-Gratin

Beilage

Zubereitung

Für das Gratin Ziegenkäse, Schmand und Eier mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Birnen schälen, in Scheiben schneiden und in Weißwein oder Sekt kochen.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Wasser gar kochen. Kartoffelscheiben schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenscheiben obenauf legen, mit der Ziegenkäse-Schmant-Eier-Mischung übergießen. Mama-Job von zu Hause: 2.500,-..166 Gratin für 30 bis 40 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben.

Die Salate waschen und zusammen mit den Nüssen, Kernen und halbierten Weintrauben auf den Tellern anrichten. Mit dem Honig-Senf-Dressing übergießen und zum Schluss das Gratin darauf setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Broccoli-Paprika-Kuchen

Beilage

Zutaten

250 g Mehl
125 g kalte Butter
Salz
2 Eier
Fett für das Blech

Belag:

1,5 kg Broccoli
Salz
1 große Paprikaschote
7 Eier (Größe M)
150 ml Milch
150 ml Schlagsahne
2 TL Senf

Zubereitung

Mehl mit Butter in Flöckchen, etwas Salz und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Broccoli putzen, waschen, in gleichgroße Röschen teilen und die Stiele etwa 1 cm groß würfeln.

Broccoli in Salzwasser 1 Min. blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen. Eine Hälfte 1 cm groß würfeln, die andere Hälfte in schmale, kurze Streifen teilen.

Ein kleines Backblech oder ein großes Blech (dann wird der Kuchen nicht so hoch) einfetten. Mürbeteig ausrollen und das Blech damit auskleiden. Ränder hochziehen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Eier mit Milch, Sahne und Senf verquirlen, salzen. Gemüse auf dem Teig verteilen. Eiermilch angießen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) auf unterster Schiene etwa 45 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Couscous-Salat mit grünem Spargel und

Beilage

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Couscous
- 275 ml kaltes Wasser
- 3 rote Paprikaschoten
- 2 Bund grüner Spargel
- 1 Zucchini
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Chilischote
- 3 gute Hände voll gemischte, frische Kräuter (Basilikum, Koriandergrün, Minze, glatte Petersilie)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL Mango-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl

Zubereitung

Für den Couscous-Salat den Couscous mit kaltem Wasser in eine Schüssel füllen und quellen lassen. Den Spargel (etwas für die Deko übrig lassen) putzen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Paprikaschoten, Zucchini und Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen, klein schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Die Chilischote entkernen, möglichst klein schneiden, ebenso die frischen Kräuter. Letztendlich alles - auch den grünen Spargel - unter den Couscous heben und gut verrühren. Als Marinade den Zitronensaft, das Olivenöl und den Mango-Essig unterrühren und ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten 3 bis 4 Stangen Spargel als Deko neben den Salat legen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

- 1 Paket Tiefkühl-Erbsen
 - 1 Ei
 - 1 Eigelb
 - Salz
 - Pfeffer
- 4 EL Doppelrahm
 - Minze, gehackt
- 5 (Ragout-) Förmchen

Zubereitung

Für den Erbsenflan die Erbsen (einige ganze Erbsen für den Boden der Förmchen beiseite stellen) blanchieren, passieren und erkalten lassen. In das erkaltete Erbsenmus das Ei, das Eigelb, den Doppelrahm und die gehackte Minze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Boden der kleinen Förmchen mit Alu –oder Haushaltsfolie auslegen, ausbuttern und mit Erbsen auslegen. Dann die Förmchen mit der Erbsenmasse auffüllen und im Wasserbad im Ofen mindestens 1/2 Stunde fest werden lassen. Fingerprobe machen. Dann mit einem spitzen Messer einmal rundherum an der Wand entlang schneiden und die Förmchen stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geschmorter Wirsing

Beilage

Zutaten

- 1 Wirsingkohl
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Kohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Die Viertel unter fließendem Wasser waschen, dann in Streifen schneiden und etwas abtropfen lassen. Den Wirsing noch feucht in den Schmortopf geben, die Butter in Stückchen darauf verteilen, salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen und den Wirsing bei schwacher Hitze in 15 bis 20 Minuten bissfest schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gurkensalat mit Erdnuss-Pesto

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 Salatgurken
- 150 g Erdnüsse aus der Dose
- 1 Chilischote
- Frischer Koriander
- Olivenöl
- Weißweinessig nach Bedarf

Zubereitung

Die Gurken schälen, längs vierteln, entkernen und in lange Streifen schneiden.
Die Gurkenscheiben leicht zuckern und Wasser ziehen lassen.
Chili entkernen, fein hacken und mit Erdnüssen und Koriander im Mörser zerstoßen und mit Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Weißweinessig abschmecken.

Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit dem Erdnuss-Pesto beträufeln und mit den warmen, glasierten Lachstranchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hagebuttensoße

Beilage

Zutaten für 5 Personen

300 ml Milch
150 ml Sahne
9 EL Hagebuttenkonfitüre
3 Currypulver
Messerspitze
1,5 TL Paprikapulver, scharf
3 - 4 Chilipulver
Messerspitzen
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen, die Hagebuttenkonfitüre unterrühren und sämig einkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelbohnenpüree

Beilage
Tim Mälzer
zu Gefüllter

Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- Salz
- 2 Dosen weiße Bohnen (à 425 g)
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 4 - 6 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 2 - 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser 20 Minuten garen.

Inzwischen die weißen Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen, Rosmarin zupfen und hacken.

Knoblauch andrücken, Zwiebel grob hacken und im Olivenöl glasig anschwitzen.

Bohnen dazugeben und bei milder Hitze etwa 3 bis 4 Minuten mit etwas Wasser und Rosmarin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen. Die Bohnen dazugeben und alles zusammen stampfen, 1 EL Olivenöl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelgratin

Beilage

Zutaten für 10 Personen

1,5 kg fest kochende Kartoffeln
200 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
250 ml Weißwein
500 ml Schlagsahne
250 ml Milch
Salz
Muskat
Butter für die Form

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in kaltes Wasser legen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mit Wein auffüllen und stark einkochen. Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und offen bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen, dabei mit Salz und Muskat würzen.

Eine Auflaufform ausfetten, Kartoffeln hineingeben und unter dem vorgeheizten Backofengrill in 5-6 Minuten knusprig und goldbraun gratinieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelplätzchen

Beilage

Zutaten für 5 Personen

1 kg Kartoffeln
Knoblauch
Sahne nach Bedarf
Schweizer Hartkäse nach Geschmack
Salz
Muskat
Butter

Zubereitung

Für die Kartoffelplätzchen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend Muffin-Förmchen mit Knoblauch einreiben und die Ränder mit Butter bestreichen. Danach den Käse reiben. Kartoffelscheiben und Käse schichtweise einfüllen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die Förmchen mit Sahne auffüllen und im Ofen bei 180 Grad garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Korianderreis

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

2 EL Olivenöl
1 EL Koriandersaat
Abrieb von 1/2 Zitrone und 1/2 Limette
250 g Reis
500 ml Wasser

Zubereitung

Das Öl, Koriandersaat, Limettenabrieb ca. 1 Minute in einem Topf erhitzen. 250 g Reis und 500 ml Wasser hinzufügen und langsam zum kochen bringen, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusskartoffeln und Bohnen

Beilage

Zutaten für 5 Personen

2 kg Kartoffeln
5 EL Butter
400 g gehackte Haselnüsse
140 Stück lange, grüne Bohnen
20 Scheiben magerster Schinkenspeck
Salz
Butter
1 Schuss Pflanzenöl

Zubereitung

Für die Nusskartoffeln Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, mit Butter pürieren. Erkalten lassen, zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Rolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in den gehackten Haselnüssen wenden. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Bohnen in reichlich gesalzenem Wasser kurz aufkochen und abschütten. Dann immer 7 Bohnen mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Anschließend in reichlich Butter mit einem Schuss Pflanzenöl kurz vor dem Servieren sanft erhitzen und den Schinkenspeck leicht knusprig braten. Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprika mit deutsch-marokkanischer

Beilage

Zutaten für 5 Personen

- 1 Tasse Couscous
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- 1/2 TL Kräutersalz
- 1 Apfel
- 5 rote Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 4 EL Wasser
- 3 EL Crème fraîche
- 200 g Sauerkraut
- 3 TL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Die Pinienkerne im Mörser oder Mixer zu Brei zermahlen. Dann mit dem fein gehackten Bärlauch und dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Tomaten enthäuten, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Die Lammfilets mit dem Pesto bestreichen und in je zwei Schinkenscheiben komplett einwickeln. In einer Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von jeder Seite braten. Im warmen Ofen noch ca. 8 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Tomatenwürfel zum Bratensatz in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht köcheln lassen, bis eine leicht sämige Soße entsteht (die Tomatenwürfel sollen aber nicht zerfallen). Mit den Lammfilets zusammen anrichten.

Für die gefüllte Paprika die Brühe mit dem Kräutersalz aufkochen, vom Feuer nehmen und den Couscous einrühren. Diesen dann ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Das Wasser und die Crème fraîche hinzufügen und verrühren, mit dem Curry würzen. Das Sauerkraut hineingeben, pfeffern und salzen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den geriebenen Emmentaler, die Apfelstückchen und die Sauerkrautmasse unter den Couscous heben. Die Paprika längs halbieren, aushöhlen und mit der Couscous-Sauerkrautmischung füllen. Die gefüllten Paprikahälften in eine feuerfeste, flache Form geben und im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten dünsten, bis sich leichte Bräunung zeigt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Roher Pilzsalat

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 1/2 Bund Kerbel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 8 EL Olivenöl
- 125 g Staudensellerie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 400 g mittelgroße Champignons
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Kerbel und Schnittlauch fein schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer verrühren. Olivenöl unterrühren.

Staudensellerie waschen, entfädeln und in sehr feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden.

Die Champignons bürsten und die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden mit dem Staudensellerie und Frühlingszwiebeln vorsichtig mischen. Auf eine Platte geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette darübergeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwäbischer (schlunziger) Kartoffelsalat

Beilage
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
4 EL Essig
Salz
Pfeffer
circa 100 ml heiße Brühe
1 TL Senf
2 EL Öl
Kräuter nach Belieben: Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel sehr fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und alles mit etwas Essig beträufeln.

Salzen, pfeffern und mit der heißen Brühe benetzen. Den Senf mit dem restlichen Essig verrühren und untermischen.

Erst dann das Öl und die fein gehackten Kräuter zugeben.

Gründlich mischen und nochmals abschmecken.

Am besten schmeckt der Kartoffelsalat noch lauwarm.

Hintergrund: Der schwäbische Kartoffelsalat muss unbedingt aus frisch gekochten, noch warmen Kartoffeln hergestellt werden.
Und damit er wirklich saftig ist, wird er mit heißer Brühe angemacht.
Man braucht kaum Öl – die Brühe gibt dem Salat die richtige Süffigund Schlunzigkeit.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Siebensoße

Beilage

Zutaten

- 1 Ei (50 g)
- 50 g Butter
- 50 g milder Dijonsenf
- 50 ml Weißwein oder Sherry
- 60 ml Estragonessig
- 50 g Zucker
- 50 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Siebensoße ist die Zubereitung 3 Tage vorher möglich, 1 Tag vorher notwendig! Alle Zutaten (nach Belieben mit einem Eierbecher abmessen) in einen kleinen Topf geben. Das Ganze bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und währenddessen mit dem Schneebesen kräftig verschlagen. Es soll eine dickcremige Soße entstehen. Achtung! Die Soße darf nicht kochen. Die Soße mit etwas Salz und Pfeffer mit würzen und für etwa 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Erst dann entwickelt sie ihr volles Aroma. Die Soße hält sich einige Wochen im Kühlschrank.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Überbackene Zucchini

Beilage

Zutaten für 4 Personen

6 mittelgroße Zucchini
150 g Greyerzer
75 g Mandelblättchen
4 Eigelb
50 ml Rahm
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Von den Zucchini die Enden abschneiden und der Länge nach halbieren. In kräftig gesalzenem Wasser für 5-8 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen und in eine gut ausgebutterte Form legen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Käse fein reiben und mit den Mandelblättchen mischen. Eigelbe und Rahm gut verquirlen.

Die Käse-Mandel-Mischung beifügen und die gesamte Masse auf den Zucchini verteilen. Die Zucchini im Backofen auf der zweituntersten Schiene für 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnuss-Pesto

Beilage

Zutaten für 4-6 Personen

- 150 g Walnusskerne
- 1 - 3 Knoblauchzehen
- Salz
- 100 ml Olivenöl
- 2 - 3 EL frisch geriebener ital. Hartkäse (z. B. Grana padano)

Zubereitung

Walnusskerne mit Knoblauch und Salz in einem Mörser zu einer groben Paste zerstoßen. Olivenöl und Käse untermischen. Zum Eintopf servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini-fladen

Beilage

Zutaten

- 3 große Zucchini
- 4 Eier
- 1 TL weißer Pfeffer
- 4 EL Mehl
- 1 frische rote Chilischote
- 1 Bund Minze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gute Hand voll frischer Parmesan
- Meersalz

Zubereitung

Zucchini entkernen, grob raspeln. Eier trennen. Eigelbe mit Zucchini-Raspeln, Pfeffer, Mehl, Chili, Minze, geriebenem Parmesan und Zitronenschale mischen.

Eiweiße steif schlagen, unterheben. Kleine Fladen von der Masse in Olivenöl goldbraun ausbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer