

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 Äpfel- 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

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 Ritzern 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 Fruchtmarm 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

Gesas Traum von Amerika

Dessert

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 Kirschsafte
- 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 Quadrate 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 abkühlen 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 ausschneiden 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

Kirschmichel

Dessert

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 gehäufte 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 lauwarmen 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-ErbSEN
- 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-ErbSEN 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 Reiskornbrei 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

r

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 Eiskübelbehälter 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 "Eiswürfel" 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

Kakaogeelee:

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 gemahlenen 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, gemahlenen 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	Kirschsafft
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 Kirschsafft glattrühren.

Nun den restlichen Kirschsafft und 40 g Zucker aufkochen und danach das angerührte Puddingpulver einrühren. Ca. 1 Minute köcheln. Dann die Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, 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

Tiramisu

Dessert

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 Brûléeformchen 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

Weincreme

Dessert

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