

Nachspeisen



	Seite
Apple-Crumble	307
Arabische Pfannkuchen	308
Avocadomousse mit Erdbeeren	310
Bayerische Creme	311
Buchteln	313
Crème Brûlée	315
Crepes	318
Crepes Suzette	317
Flambierte Pfirsiche ‚Dalia‘	319
Gefrorenes Mangoparfait	320
Handkäsauflauf mit Kümmelschaum	322
Kaiserschmarrn	324

Mango Mozzarella	326
Mango Vanille Creme	327
Mohntörtchen	328
Kochkäse (Siehe „Gemüse und Vegetarisches“)	243
Mousse au Chocolat	329
Panna cotta mit Himbeergelee	331
Portugisischer Reispudding	333
Profiteroles	335
Quarkkeulchen	337
Rhabarber-Crumble	338
Sauce Suzette (Siehe „Saucen und Dressings“)	197
Schleischgerlen	339
Schokoladencrepes mit Mango-Passionsfrucht-Mousse	341
Süße Eigelbe	343
Topfennocken	344
Waffeln	345

Apple-Crumble

Zutaten:

Für 3 Personen
500 g Äpfel (Boskoop)
100 g Zucker
100 g Mehl
60 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in eine eingefettete Auflaufform o.ä. geben. Etwas von dem Zucker nach Geschmack auf die Äpfel streuen (ggf. auch etwas Zimt, zum Beispiel im Winter!). Dann das Mehl in eine Schüssel geben und mit 60 g Butter zu Bröckchen

verkneten, den restlichen Zucker und die Prise Salz dazu mischen und alles auf die Äpfel streuen.

Bei etwa 175°C in vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind.

Heiß mit Vanilleeis reichen.



Arabische Pfannkuchen

Zutaten:

Für 8 bis 10 Personen

Für die Pfannkuchen:

150 g Mehl

1 EL Zucker

1¼ TL Backpulver

1/4 TL Speisnatron

eine Prise Kardamom

3 EL griechischer Joghurt

ca. 125 ml fettarme Milch

1 großes Ei

50 ml Mandelöl

Für den Orangenblütensirup:

225 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

1 EL Orangenblütenwasser

Zum Servieren:

1-2 Handvoll geschälte Pistazienkerne, gehackt

Zubereitung:

Für den Sirup Zucker und 150 ml Wasser langsam in einem Topf aufkochen lassen. Topf dabei gelegentlich schwenken, damit der Zucker sich besser auflöst, aber auf keinen Fall umrühren. Sobald das Wasser kocht, Zitronensaft zugießen und weitere 10 bis 15 Min. köcheln lassen, bis der Sirup auf einem Löffelrücken einen Film bildet. Orangenblütenwasser zugeben, noch 5 Min. köcheln und dann abkühlen lassen.

Für die Pfannkuchen alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Den Joghurt in einen Messbecher

löffeln. Unter Rühren mit einer Gabel so viel Milch dazu gießen, bis die 250-ml-Marke erreicht ist.

Joghurt-Milch, Ei und Mandelöl mit dem Schneebesen aufschlagen und mit den trockenen Zutaten verrühren. Fast augenblicklich entsteht dabei ein dicker, schaumiger Teig.

Für jeden Pfannkuchen 2 EL Teig in eine heiße Pfanne geben. Da der Teig ziemlich dick ist, muss er mit dem Löffelrücken zu Kreisen geformt werden, bevor er fest wird (die Küchlein sollten einen Durchmesser von je ca. 7 cm haben). Die Pfannkuchen wenden, sobald sich

auf der Oberfläche kleine Blasen bilden, und auch die Unterseiten goldbraun backen.

Fertige Pfannkuchen unter Alufolie bis zum Servieren im Backofen warm halten. Die Pfannkuchen kurz vorm Servieren mit abgekühltem Sirup beträufeln und mit einer Handvoll Pistaziensplitter bestreuen.



Avocadomousse mit Erdbeeren

Zutaten:

Für 6 Personen

2 mittelgroße reife Avocados

Saft von 2 ungespritzten Limetten

100 g Creme fraiche

3 Eiweiß

50 g Zucker

3,5 Blatt Gelatine

2 cl Cognac

500 g Monatserdbeeren ohne Strunk

1 EL Aceto Balsamico

50 g Puderzucker

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Basilikum zum Ausgarnieren

Zubereitung:

Geschälte Avocados mit Limettensaft vermengen und mit dem Mixstab pürieren bzw. aufmixen.

Kalte Creme fraîche leicht anschlagen und unter die Avocados heben.

Eiweiß und Zucker steif schlagen und unterheben.

Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken, in Cognac auflösen und ebenfalls unter die Masse mengen.

Creme in mit Klarsichtfolie ausgelegte Förmchen füllen, drei Stunden kalt stellen

Kurz vor Ende der Kühlzeit

Erdbeeren halbieren, mit Balsamico beträufeln. Puderzucker darüber geben, durchmischen.

Die Mousse auf Teller stürzen, Erdbeeren dazu anrichten, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber geben, mit Basilikumstreifen ausgarnieren.



Bayerische Creme

Zutaten:

Für 4 Personen

250 ml Milch

1 Vanilleschote

30 g Zucker

2 Eigelbe

3 Blatt Gelatine

250 ml Sahne

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit der Vanilleschote aufkochen, den Zucker und die Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die Vanillemilch auf die Zucker-Eigelb-Masse gießen und alles auf 80 Grad erwärmen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen,

ausdrücken und in die warme Masse geben. Diese passieren und abkühlen lassen.

Anschließend die Sahne leicht anschlagen und unterheben. Die



Creme in die gewünschte Form füllen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank stocken lassen. Zum Anrichten die Bayerische Creme stürzen.

Tipp:

Bei gut 500 ml Flüssigkeit entsprechend große Förmchen wählen.

Buchteln

Zutaten:

Für 4 bis 6 Personen

50 g Hefe

1 Prise Zucker

$\frac{1}{4}$ Tasse lauwarmes Wasser

1/8 l Milch

250 g zerlassene Butter

60 g Zucker

550 g gesiebttes Mehl

$\frac{1}{4}$ TL Salz

*1 Ei und 2 Eigelb, zusammen
verrührt*

*$\frac{1}{2}$ TL abgeriebene Zitronen-
schale*

350 g Marillenmarmelade

Staubzucker

Zubereitung:

Die Hefe zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröckeln. Nach 3 Min. umrühren, damit sich die Hefe vollständig auflöst. Für 10 Min. an einen warmen, zugfreien Ort stellen, bis sie auf doppelte Menge aufgegangen ist.

Die Milch bei kleiner Flamme erhitzen, vom Herd nehmen, den Zucker darin vollständig auflösen, die Hälfte der Butter hinein rühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann die Hefelösung dazugeben.

In die große Rührschüssel der Küchenmaschine das Mehl und das Salz geben. Die vorbereitete Flüssigkeit,

die Eier und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und mit dem Knethaken so lange bearbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigkugel in eine bemehlte Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen. Den Teig nochmals 10 Min. kneten und dann tischtennisgroße Kugeln formen. Die Kugeln plattdrücken etwas Marmelade in der Mitte auftragen und wieder zur Kugel schließen. In einer gebutterten Springform die Buchteln kreisförmig einsetzen, wobei die Kontaktflächen mit viel Butter bepinselt werden sollen. Die restliche Butter auf die Oberseite verteilen und im auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

Aus der Springform stürzen, mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.

Dazu reicht man Vanillesauce



Crème Brûlée

Zutaten:

Für 4 bis 5 Personen

200 ml Milch

550 ml süße Sahne

6 Eigelb

60 g Staubzucker

Mark aus 2 Vanilleschoten

Abgeriebene Schale einer $\frac{1}{2}$ Orange

1 EL Rum

1 EL Cointreau

Brauner Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem braunen Zucker vorsichtig verrühren, damit sich kein Schaum auf der Oberfläche bildet.

Backofen auf 110 bis 120 Grad vorheizen.

Die Crème in flachen, feuerfesten Förmchen im Wasserbad ca. 60 bis 70 Minuten stocken lassen.

Danach auskühlen lassen und kühl stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und un-

ter einem Salamander grillen, besser mit einer Lötlampe „brennen“, das heißt, den Zucker anschmelzen und braun karamellisieren lassen. Mit heißer Kruste servieren.



Tipp:

Vor dem Brennen so viel braunen Zucker auf die Oberfläche streuen, wie haften bleibt. Dazu die Oberfläche mit wenig neutralem Öl (Distel oder Sonnenblumen) einpinseln. Nach dem Bestreuen Förmchen schütteln und umdrehen.

Das Abreiben einer Orange gelingt am besten, wenn man sich die Schalenhälften von unbehandelten, ausgepressten Orangen einfriert und bei Bedarf in gefrorenem Zustand über eine feine Reibe zieht (Microplane).

Crêpes Suzette

Zutaten:

Für 6 Personen

30 Crêpes

Sauce Suzette

*4 EL Grand Marnier oder
Cointreau*

2 EL brauner Rum

Zubereitung:

In die köchelnde Sauce ein Crêpe geben und mittels zweier Gabeln, mit denen man zunächst den Crêpe in der Sauce hin und her bewegt bis es weich und geschmeidig ist, zwei Mal zusammenfalten, bis es die Form eines $\frac{1}{4}$ Kreises hat.

Man schiebt ihn an den Pfannenrand und verfährt mit allen weiteren genauso. Am besten ordnet man die Crêpes sich überlappend an. Durch Verschieben sorgt man für genügend Freiraum für den jeweils neuen Crêpe. Zum Schluss ist der gesamte Pfannenboden mit Crêpes bedeckt.

Sind so viele Crêpes in der Pfanne, wie man essen möchte, gibt man vorsichtig den Cointreau und den Rum darüber.

Vorsichtig anzünden und die Crêpes flambieren.



Crêpes

Zutaten:

Für 6 Personen

200 g Mehl

4 Eier

3 EL Zucker

$\frac{3}{8}$ l plus 4 EL Milch

*4 EL Grand Marnier oder
Cointreau*

*2 EL zerlassene und ab-
gekühlte Butter*

6 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Das Mehl, den Zucker, die Eier, die Milch, den Grand Marnier und zwei EL zerlassene Butter in den Mixaufsatz der Küchenmaschine geben. Das Ganze gut durch mixen (ca. 1 Minute), am Anfang, nach einigen Sekunden die Zutaten an der Innenseite des Mixers mit einem Spachtel nach unten schieben.

Den Teig in einem verschlossenen Gefäß für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Backen der Crêpes erhitzt man eine kleine, beschichtete Pfanne von 10 bis 12 cm Durchmesser. Mit einem Küchenpinsel trägt man etwas flüssiges Butterschmalz auf und gießt mit einer kleinen Schöpfkelle ca. 2 EL Teig in die Pfanne. Man kippt die Pfanne sofort in alle Richtungen, damit der Teig schnell den gesamten Boden bedeckt.

Den Pfannkuchen etwa 1 Minute backen, bis sich rund herum ein brauner Rand zeigt, dann mit einem Spachtel wenden. Nochmals 1 Minute backen.

Den Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen, die Pfanne wieder mit Butterschmalz einpinseln und so die nächsten Crêpes backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Auf dem Teller alle Crêpes aufeinanderschichten und, bei Zimmer-

temperatur, mit Frischhaltefolie bedeckt, aufbewahren.



Flambierte Pfirsiche ‚Dalia‘

Zutaten:

Für 4 Personen
8 Pfirsichhälften aus der Dose
den Sirup aus der Dose
 $\frac{1}{8}$ l süße Sahne
50 g Butter
25 ml Cointreau oder Grand Marnier
hochprozentigen Rum (Stroh)
Vanilleeis

Zubereitung:

In einer unbeschichteten Pfanne, vorzugsweise einer Flambierpfanne die Butter auslassen.

Wenn sie nicht mehr schäumt, die Pfirsichhälften von beiden Seiten anbraten. Zunächst die flache Seite mit der Kernöffnung dann die runde Seite. Wenn die Kontaktstellen etwas braune Farbe angenommen haben, den Sirup in die Pfanne gießen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen.

Die Sahne dazugeben und die Flüssigkeit zu einer Sahnesauce einkochen.

Ist die richtige Konsistenz erreicht, den Cointreau dazugeben.

Die durch den Kochvorgang in die Kernöffnungen der Pfirsichhälften gelangte Sauce mit einem Löffel entfernen und stattdessen Rum hinein träufeln. Den Rum anzünden und abbrennen lassen.

Auf Dessertteller ein oder zwei Kugeln Eis geben, zwei Hälften Pfirsiche dazu legen und das Ganze mit der Sauce übergießen.

Tipp:

Die Mengen eventuell so variieren, dass es mehr Sauce ergibt. Davon ist nie genug da!



Gefrorenes Mangoparfait

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
3 frische Flugmangos
6 Eigelbe
500 ml Sahne
Zucker

Zubereitung:

3 frische Flugmangos vom Kern lösen und schälen. Vom Mangofleisch 100 g grobe Stücke wegnehmen und pürieren. Den Rest Mango für die Garnitur kalt stellen. Zum Püree

nach Geschmack Zucker hinzugeben und gut mixen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



Das Eigelb von 6 Eiern mit 1/3 von 500 ml Sahne über einem Wasserbad rührend erhitzen, bis es bindet. Auf Eis stellen und langsam kalt rühren. Mangopüree einrühren. Rest der Sahne aufschlagen. Davon 1/3 in die Masse einrühren.

Danach die restlichen $\frac{2}{3}$ der Sahne vorsichtig unterheben, so dass ein schönes Volumen entsteht. Masse in Förmchen füllen und für etwa $\frac{1}{2}$ Tag in den Tiefkühler stellen, bis sie gut durchgefroren ist.

Zum Anrichten Mangofleisch dekorativ auf einem Teller verteilen und das Parfait darauf stürzen.

Handkäsauflauf mit Kümmelschaum

Zutaten:

Für 6 Personen

75 g reifer Handkäse

$\frac{1}{4}$ l Vollmilch

50 g Butter

50 g Mehl

6 Eier

etwas Butter für die Förmchen

Salz, Pfeffer

Für den Kümmelschaum:

0,3 l trockener Weißwein

$\frac{1}{2}$ TL zerstoßener Kümmel

$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen

10 Pfefferkörner

3 Pimentkörner

$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt

3 Eigelbe

20 g kalte Butter

Salz Pfeffer

Zubereitung:

Den Handkäse raspeln oder sehr fein zerkleinern.

Die Milch in einen Topf schütten. Je eine Prise Salz und Pfeffer sowie die Butter zugeben und alles aufkochen lassen.

Das Mehl auf ein Stück Pergamentpapier sieben. Auf einmal in die kochende Milch hineinschütten, dabei ständig rühren.

Die Masse mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich ein Kloß und auf dem Topfboden ein weißer Belag bildet.

Den Topf von der Kochplatte nehmen und schnell ein rohes Eiweiß unter die heiße Masse arbeiten.

Den Teigkloß in eine Schüssel geben; nach und nach fünf Eigelb unterrühren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.

Den geriebenen Handkäse gleichmäßig unterrühren.

Fünf Eiweiß sehr steif schlagen, dabei eine Prise Salz einstreuen. Vorsichtig unter die Käsemasse heben.

Portionsförmchen ausbuttern und zu $\frac{3}{4}$ mit der luftigen Auflaufmasse füllen. In einem Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 20 Minuten garziehen lassen.

Den Weißwein mit den Gewürzzutaten für den Kümmelschaum in einem Topf aufkochen. Bis auf ein Drittel der Menge einkochen lassen.

Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb schütten. Eigelb zugeben und in einem heißen, nicht kochenden Wasserbad zu einem luftig-dicklichen Schaum aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter flöckchenweise unterrühren.

Die heißen Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Auflauf evtl. am Rand mit einem Messer lösen und stürzen.

Die einzelnen Portionen auf vorgewärmte Teller setzen und den Kümmelschaum angießen.

Nach Belieben mit feinen Radieschenstreifen, Schnittlauchröllchen und einigen Kümmelkörnern dekorativ anrichten.

Kaiserschmarrn

Zutaten:

Für ein bis zwei Portionen

200 ml Milch

2 EL Butter

80 g Mehl

2 Eigelbe

2 Eiweiß

25 g Zucker

1 EL Rosinen

2 EL Rum

1 Vanilleschote

Eine Prise Salz

Staubzucker

Zubereitung:

Die Rosinen $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Rum einweichen, dann ausdrücken.

Eigelb, Zucker und Salz werden mit dem Schneebesen oder mit dem Mixer so lange geschlagen, bis sie hellgelb und dickflüssig sind. Dann kommen Milch, das Mark der Vanilleschote und nach und nach das Mehl dazu. Wenn alles reichlich verrührt ist, gibt man die Rosinen hinein.

Unter diesen Teig wird nun das sehr steif geschlagene Eiweiß gehoben.

Wenn das Weiße restlos im Teig verschwunden ist, erhitzt man 1 EL Butter in einer etwa 25 cm großen Pfanne. Man füllt den Teig hinein - etwa 0,5 cm hoch - und erhitzt ihn 4 Minuten über kleiner



Flamme, bis er aufgegangen und an der Unterseite leicht gebräunt ist. Er wird zunächst aus der Pfanne genommen - damit man einen neuen Esslöffel Butter erhitzen kann -, bevor er umgedreht noch einmal 4 Minuten weiterbrät.

Den fertigen Kaiserschmarrn reißt man mit zwei Gabeln in 6 oder 8 unregelmäßige Stücke, die noch einmal für etwa 2 Minuten in heißer Butter gebraten und dabei mehrmals gewendet werden.

Man serviert den Schmarrn locker aufgetürmt und mit Puderzucker bestreut auf einem angewärmten Teller.

Tipp:

Dazu passen Zwetschgenröster oder Preiselbeeren.

Mango Mozzarella

Zutaten:

Für 2 Personen

1 Mango

250 g Mozzarella

1 TL Piment d'Espelette

1 Prise Fleur de Sel

Olivenöl

Prelibato (weißer Traubenmost)

Basilikum

Zubereitung:

Mango und Mozzarella in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Mit Fleur de Sei und Piment d'Espelette würzen.

Olivenöl und Prelibato darüber geben und mit frischem Basilikum dekorieren.



Mango-Vanille-Crème

Zutaten:

Für 4 Personen

450 g Mangopulp

250 g Mascarpone

100 g Joghurt

2 EL Mango Sirup

$\frac{1}{2}$ TL gem. Vanille

2 Tonkabohnen

Piment d'Espelette

*50g abgetropfter, eingelegter Ingwer,
fein geschnitten.*

dünne Mangoslices zum Garnieren

Zubereitung:

Die Dose Mangopulp mit Mascarpone, Joghurt, Vanille und dem Mango Sirup cremig rühren. Die klein geschnittenen Ingwerstücke unterrühren und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die Tonkabohnen darüber reiben, mit Mangoslices verzieren und mit Piment d'Espelette

bestäuben.



Mohntörtchen

Zutaten:

Für 4 Personen

120 g gemahlener Mohn

80 g Weizentostbrotkrumen

125 ml Rotwein

7 Eier

140 g Butter

100g Puderzucker

geriebene Zitronenschale

1 Schuss Rum

1 Prise Salz

Zubereitung:

Toastbrotkrumen in Rotwein einweichen. Puderzucker mit der weichen Butter aufschlagen. Nach und nach die Eigelbe zugeben und gut glattrühren. Mohn, Zitronenschale und Rum zufügen. Dann das Toastbrot zugeben und glattrühren.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, unter die Masse heben und in gebutterte und gezuckerte

Förmchen füllen. In ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.

Dazu Kirschkompott.



Mousse au Chocolat

Zutaten:

Für 6 Personen

200 g feinste dunkle Kuvertüre mit min.70% Kakao

*2 x 100 ml flüssige Sahne
etwas Vanillemark*

50 g Butter

1 Kaffeelöffel Edelkakao

1 Kaffeelöffel Grand

Marnier

1 Kaffeelöffel vom besten

Cognac

2 Eigelbe

3 Eiweiß

8 g Zucker

Prise Salz

Zubereitung:

Die Kuvertüre mit einem großen Messer in kleine Stücke hacken. Sahne in einer Schüssel im warmen Wasserbad erwärmen, Kuvertürestücke begeben und mit einem sauberen Kochlöffel glatt rühren. Das Vanillemark begeben.

Kalte Butter in kleine Würfel schneiden, nach und nach zur Kuvertüre-Sahne-Mischung geben und alles zu einer homogenen Masse rühren. Den Kakao durch ein Sieb dazugeben, danach die Schüssel vom Wasserbad wegnehmen. Cognac und Grand Marnier zur Masse geben.

Ein Eigelb nach dem anderen einrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Die kalte Sahne fest schlagen, aber

nicht übertrieben. Etwas geschlagene Sahne und Eischnee der Schokoladenmasse begeben und glatt rühren. Nun die restliche Sahne sowie den Eischnee begeben und locker darunter heben.

Mousse drei Stunden kühl stellen, danach in eine geeignete Schüssel oder in einzelne Gläser abfüllen.

Tipp:

Mischen Sie dem Kakao etwas Zimt und ein wenig Instantkaffeepulver bei - das verleiht der Mousse eine herbere Note.

Hierzu passt u.a. kalte Orangensauce.



Panna cotta mit Himbeergelee

Zutaten:

Für 4 Personen
8 Blatt weiße Gelatine
500 g Himbeeren
100 g Zucker
2 cl Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
1 Vanilleschote
375 g Sahne
90 g Zucker
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

Für das Orangenlikör-Himbeer-Gelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren abrausen (Tiefkühlware sanft auftauen). 400 g davon mit Zucker und Likör im Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Himbeermischung durch ein feines Sieb passieren. Kurz erwärmen. Gelatine

ausdrücken, unter Rühren darin auflösen. Gelee hinterher abkühlen lassen.



Gelee in Gläser einfüllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Sahne mit Zucker, Vanilleschote und Vanillemark im Topf aufkochen, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Sahnemischung auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen und die Vanilleschote entfernen.

Die Panna cotta vorsichtig auf das Gelee geben, so dass zwei Schichten entstehen.

Dann mindestens vier Stunden kühl stellen,

Zum Servieren Panna cotta mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp:

Man kann die Gläser mit dem Gelee auch schräg in einen Eierkarton setzen. Die Schichtung von festem Gelee und Panna cotta ist dann noch rätselhafter und attraktiver.

Portugiesischer Reispudding

Zutaten:

Für 4 bis 6 Personen

3/8 l Milch

1 Vanilleschote

1 Zimtstange, 5 cm lang

6 Streifen Zitronenschale, je etwa 4 cm lang und 1 cm breit

$\frac{1}{2}$ TL Salz

100 g Rundkornreis

3 Eigelbe

75 g Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Milch mit der Vanilleschote, Zimtstange, Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ TL Salz in einem 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ l fassenden Topf bei mäßiger Hitze aufkochen lassen. Den Topf fest zudecken, vom Feuer nehmen und die Gewürze 20 bis 30 Minuten durchziehen lassen. Unterdessen den Reis mit $\frac{1}{4}$ TL Salz in 1 l Wasser 20 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, wobei man den Reis

mit einer Gabel lockert, um die Körner voneinander zu trennen.

Die Eigelbe und den Zucker in einer großen Schüssel mit einer elektrischen Küchenmaschine schlagen, bis die Mischung leicht und blassgelb ist. Unter fortwährendem Rühren die Milch durch ein Sieb in einem dünnen Strahl dazu gießen. Dann die Mischung in den Topf zurückgeben und bei schwacher Hitze weiter mit dem Schneebesen bearbeiten, bis sie sich zu einer Creme verdickt, die einen Löffel leicht überzieht. Keinesfalls kochen lassen, da sie sonst gerinnt. Vanilleschote und Zimtstange wegwerfen. Den Reis hinzufügen und bei schwacher Hitze 2 Minuten lang ständig mit einer Gabel rühren. Den Pudding in tiefe Teller oder in geeignete Förmchen 1 $\frac{1}{2}$ cm hoch einfüllen. Kalt stellen und kurz vor dem Anrichten leicht mit Zimt bestreuen.



Profiteroles

Zutaten:

Für ca. 50 Stück

Für den Teig:

125 ml Wasser

50 g Butter

125 g Mehl

3 Eier

1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:

400 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillinzucker

1 EL Kakaopulver

Für den Guss:

*200 g Kuvertüre, zartbitter
etwas Kokosfett*

Zubereitung:

Für den Teig Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten und zu einem glatten Klobß rühren. Unter Rühren etwa eine Minute erhitzen und den heißen Klobß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach die Eier mit Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eimenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.

Das Backpulver in den erkalteten Teig einarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, kleine Tuffs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei 180°C (Umluft, vorgeheizt) ca. 20 Minuten backen und das Gebäck gut auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif nach Anleitung auf dem Päckchen steif schlagen. Unter die eine Hälfte den Vanillin-Zucker und unter die andere die Trinkschokolade rühren. Sahnemasse (zuerst die Vanillesahne) in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, vorsichtig ein Loch in den Boden der Profiteroles stoßen und mit Sahne füllen, danach die dunkle Füllung.

Für den Guss die Schokolade mit etwas Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Profiteroles in den Guss tauchen.



Quarkkeulchen

Zutaten:

Für 4 Personen
400 g gut ausgedrückter
Speisequark
60 g eingeweichte
Sultaninen
2 Eier
4 EL Mehl
4 EL Puderzucker
Saft von 2 Zitronen
etwas Mehl zum Wenden
6 EL geklärte Butter
1 Prise Salz
etwas Puderzucker zum
Bestreuen

Zubereitung:

Quark, abgetropfte Sultaninen, Eier, Mehl, Puderzucker, Zitronensaft und eine Prise Salz zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Mit zwei Löffeln kleine Plätzchen in Keulenform herstellen und in Mehl wenden.

In heißer geklärter Butter von jeder Seite goldgelb backen.

Die Quarkkeulchen auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird.

Tipp:

Hierzu passt u.a. Himbeersauce.



Rhabarber-Crumble

Zutaten:

Für 4 Personen

60 g Mehl

60 g brauner Zucker

60 g weiche Butter

60 g gemahlene Haselnuskerne

1 Prise Salz

1 TL Lavendelblüten

500 g Rhabarber

4 gestrichene EL Zucker

Butter

Zubereitung:

Für die Streusel Mehl, braunen Zucker, weiche Butter Haselnuskerne und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Rhabarber putzen (Stangen oben und unten knapp abschneiden), abspülen und in kleine Würfel schneiden.

Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

4 ofenfeste Gratinförmchen mit Butter ausstreichen und die Rhabarberwürfel darin verteilen. Mit je einem EL Zucker bestreuen und 10 Minuten im Ofen vorbacken, damit sie weich werden.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und den Streuselteig in Flöckchen über dem Rhabarber zerkrümeln.

Mit einer kleinen Prise Lavendelblüten bestreuen.

Im Ofen weitere 10–12 Minuten goldbraun überbacken.

Der Rhabarber-Crumble schmeckt warm aus dem Ofen am besten.

Dazu Vanilleeis.



Schleischgerln

Zutaten:

Für 4 Personen:

750 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Ei

ca. 150 g Mehl

1 TL Salz

250 g gemahlener Mohn

150 g Butter

Staubzucker

Zubereitung:

Der Name „Schleischgerln“ wurde in unserer Familie für diese süße Variante von Gnocchi oder Kartoffelnudeln verwendet und stammt aus Böhmen.

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Masse mit dem Ei und dem Salz zu einem gleichmäßigen, festen Teig verkneten. Den Kartoffelteig in etwa 5 gleich große Portionen aufteilen und diese mit den Händen in fingerdicke Stränge rollen. Die Stränge in 3 cm lange Stücke schneiden.



In nicht zu großen Portionen in leicht sprudelndem Wasser kochen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die heißen Gnocchi mit einer Mischung aus Staubzucker und gemahlenem Mohn bestreuen, darin wälzen und mit heißer Butter übergießen.

Tipp:

Neue Kartoffeln eignen sich nicht für Gnocchi, da sie zu viel Mehl aufnehmen.

Schokoladencrepes mit Mango-Passionsfrucht- Mousse

Zutaten:

Für 6 Personen

Mango-Passionsfrucht-Mousse:

5 Blatt weiße Gelatine

1 EL Zitronensaft

25 ml Wodka

400 g Mangofruchtfleisch (püriert)

100 g Fruchtfleisch von Passionsfrüchten (püriert)

3 Eiweiß (ca. 100 g)

75 g Zucker

400 g geschlagene Sahne

Mango-Passionsfrucht-Ragout:

1 reife Mango

4 Passionsfrüchte

50 g Zucker

Schokoladencrepes:

$\frac{1}{4}$ l Milch

50 g Zucker

2 Eier

25 g flüssige Butter

85 g Mehl

25 g Kakaopulver

Butter zum Ausbacken

Zubereitung:

Für die Mango-Passionsfrucht-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft mit dem Wodka in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Das Mango- und Passionsfruchtpüree verrühren, die aufgelöste Gelatine unterrühren und die Masse im Kühlschrank leicht anziehen lassen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse im Kühlschrank etwas gelieren lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens zwei Stunden kühl stellen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Ragout die Mango schälen, das Fruchtfleisch zuerst vom Stein

und dann in kleine Würfel schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren und die Fruchtkerne mit einem Esslöffel auslösen.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Die Passionsfruchtkerne dazugeben und köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mangowürfel dazugeben und das Ragout vom Herd nehmen.

Für die Schokoladencrepes die Milch mit dem Zucker, den Eiern, der Butter, dem Mehl und dem Kakaopulver in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig durch ein Spitzsieb passieren. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin aus dem Teig nacheinander sechs dünne Crepes ausbacken.

Die Mango-Passionsfrucht-Mousse in einen Spritzbeutel füllen. Zum Füllen die Crepes einzeln auf eine Lage Frischhaltefolie legen und die Mousse in einem Streifen mittig auf jede Crepe spritzen. Die Crepe über die Mousse schlagen, mithilfe der Frischhaltefolie einrollen und an den Enden gerade abschneiden. Die gerollten Crepes diagonal halbieren, jeweils zwei der „Cannelloni“ mit dem Mango-Passionsfrucht-Ragout auf Desserttellern anrichten.



Süße Eigelbe

Zutaten:

Für 4 Personen

16 Eigelbe Größe M,

1 l Wasser

1 kg Zucker

*400 g Muscovadozucker (ein
Rohrzucker aus Mauritius)*

Schale von 2 Limetten

Zubereitung:

Wasser und den Zucker aufkochen und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erkalten lassen. Auf 60 Grad erhitzen und die Eigelbe hineingeben; bei einer Temperatur von 60 Grad die Eigelbe 40 Minuten darin ziehen lassen.

Eigelbe aus dem Zuckerwasserbad nehmen und trockentupfen; in einem flachen Gefäß den Muscovadozucker ausbreiten und die Eigelbe darin wälzen, so dass sie komplett von Zucker umhüllt sind.

In einem Gefäß luftdicht verschlossen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Die Eigelb-Pralinen mit der feinst geriebenen Limettenschale bestreuen und vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen.

Topfennocken

Zutaten:

*Für 6 bis 8 Personen
250g Topfen (Quark)
2 Eier
1 kleine Tasse Milch
2 EL Semmelbrösel
2 EL Mehl
Salz
etwas Butter und Semmelbrösel
zum Übergießen*

Zubereitung:

Den Topfen mit den Eiern und der Milch verrühren. Salz, Brösel und Mehl dazugeben. Längliche Nocken abstechen, in siedendes Salzwasser einlegen und 6 Minuten gar ziehen lassen. Abtropfen und zum Anrichten mit Bröselbutter übergießen. Salat oder Tomatensauce eignet sich gut dazu.

Als süße Variante mit Früchtemus ein guter Nachtisch.



Waffeln

Zutaten:

Für 4 Personen

3 Eier

125 g Butter

150 g Zucker

200 g Mehl

10 g Vanillezucker

1 TL Backpulver

Milch oder Sprudel

Zubereitung:

Eier, geschmolzene Butter, Zucker und Vanillezucker im Mixer schaumig mixen oder weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und verrühren.

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver abwechselnd mit Milch oder Sprudel dazugeben.

Der Teig soll sich mit einer Kelle in das Waffeleisen gießen lassen, soll aber auch nicht zu dünn-flüssig sein.

Tipp:

Zu den fertig gebackenen Waffeln gibt man nach Geschmack geschlagene Sahne, Preiselbeeren, Kirschkompott, Apfelmus usw.

