





INHALTSVERZEICHNIS



Inhaltsverzeichnis	2-3
Apfelcrumble	52
Apfeldessert mit Quark	58
Apfel-Samosas mit Safran-Schaum	35
Apfeltraum	25
Apfel-Weißwein-Dessert	68
Birnen in Rotwein	4
Birnen-Mousse	27
Blaubeeren mit Quark	5
Blätterteig-Torteletts	6
Bratapfel mit Bacon-Cream-Füllung	45
Bratäpfel - mit Creme brûlée gefüllt	31
Cassis-Apfel, pochiert mit Vanilleeis	69
Clafoutis mit Kirschen	39
Erdbeersirup	46
Erdbeer-Straciatella-Lasagne	62
Erdbeer - Sorbet	33
Flammierte Quark-Palatschinken	7
Geeister Kaffee mit Amarettini und Calvadosapfel	49
Glühweincreme	61
Grappa-Trauben-Gelee	55
Gratinierte Orangenfilets	26
Grüner Apfel	38
Haselnuss-Mousse	30
Haselnuss-Parfait	65
Heidelbeer-Biskuit	8
Heidelbeer-Pannacotta	50
Herren-Pudding	9
Joghurtbombe	10
Kartäuserklöße mit Weinschaumsauce	66
Kirschen und Schokocreme (Götterspeise für Erwachsene)	29
Königscreme mit Äpfeln und Trauben	54
Lebkuchen-Mousse mit Zimtknusperstangen	64
Mandelcreme	40
Mandarinen-Quark-Creme	67
Mangomousse mit Schoko-Sauce	57
Mediterrane Erdbeeren und Schokocreme	28
Mohn-Pfannkuchenschnecken	42
Mokka-Muffins in der Tasse	11
Nougat-Tiramisu	59



Obstsalat mit Pina-Colada-Dressing	12
Orangen-Campari-Sorbet	24
Orientalische Mandelcreme	13
Pfirsich-Melba-Tiramisu	51
Pflaumen an Sherrycreme	14
Philadelphia-Dessert mit Kirschen und Krokant	15
Quarkauflauf mit Zwetschgen	23
Quarkcreme mit Fruchtgrütze und karamellisiertem Pumpnickel	34
Quark-Vanille-Mousse mit Himbeersauce	47
Rhabarber-Quarkspeise	43
Schokoladen-Soufflé	53
Schoko - Obst - Mousse	32
Spekulatius-Mousse	60
Spiegelei auf weißer Schokomousse	63
Tiramisu, gebacken	16
Tonkabohnen-Mousse	17
Topfensoufflé mit Apfelkompott	18
Vanillecreme	36
Variationen zur Vanillecreme	37
Vanillecreme mit Mandelkrokant	48
Weißer Mousse mit Pfirsichen	44
Weißer Schoko-Kokos-Mousse	56
Weißer Schoko-Tiramisu	19
Zimtcreme mit Rotweibirne	20
Zimtmousse mit Gewürzorange	41
Zitronencreme	21
Zitronen-Dessert	22



BIRNEN IN ROTWEIN



Zutaten: 4 Birnen
500 ml Rotwein
150 g Zucker
2 Nelken
2 kleine Zimtstangen
100 g Mascarpone
4 El Sahne
1 TL Vanillezucker

Birnen waschen, in der Mitte aufschneiden, den Stiel dran lassen. Nebeneinander in eine hohe, kleine Auflaufform setzen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Rotwein, Zucker, Nelken und Zimtstangen zum Kochen bringen und kurz durchkochen lassen. Über den Birnen verteilen.

Birnen im Ofen in ca. 1 Stunde weich kochen. Der Rotwein sollte sirupartig eingedickt sein. Die Birnen in, diesem Sirup erkalten lassen. Mascarpone mit Sahne und Vanillezucker verrühren. Birnen auf Tellern anrichten. Nelken und Zimtstangen entfernen. Die Birnen mit dem Sirup beträufeln und einen kleinen Löffel Mascarpone-Creme dazu reichen.

Besser: Statt Mascarpone-Creme Vanilleeis nehmen. Gestiftete Mandeln in Pfanne rösten, Rosinen und braunen Zucker erhitzen. Damit das Vanilleeis dekorieren.
Birnen warm servieren.



BLAUBEEREN MIT QUARK



Zutaten: 500 g Quark
500 g Blaubeeren
250 g Frischkäse
Schwarzer Johannisbeersaft
Zitrone, Zucker, Mondamin

Zubereitung: Quark mit Frischkäse und Zucker verrühren. Johannisbeersaft erhitzen, mit Mondamin andicken und mit Zitrone und Zucker würzen. Gewaschene Blaubeeren darin erhitzen. Quark mit Blaubeeren auf Tellern verteilen.



BLÄTTERTEIG-TORTELETTS MIT MARZIPAN UND TRAUBEN



Zutaten: 7 Platten TK-Blätterteig
120 g Marzipan-Rohmasse
7 TL Grappa oder Cognac
450 g Weintrauben
Puderzucker zum Bestäuben
Eis

Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen. Marzipan mit Grappa oder Cognac mit einer Gabel vermengen. Weintrauben waschen und ggfs. häuten. Aus jeder Blätterteigplatte 2 große Taler (ca 8 cm) ausstechen. Marzipanmasse darauf streichen, dabei rundherum einen ½ cm breiten Rand frei lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Trauben dicht nebeneinander in das Marzipan setzen. Torteletts im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und diese weitere 3 Minuten leicht karamellisieren lassen. Torteletts auf Teller setzen und mit einer Kugel Eis und Puderzucker bestäubt servieren.



FLAMBIERTE QUARK-PALATSCHINKEN



250 g Rosinen in Rum einlegen.

Zutaten für Pfannkuchen:

500 g Mehl

4 Eier

800 ml Milch

in einer Schüssel glatt verrühren. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen.

Dünne Pfannkuchen backen.

Zutaten für Masse

Rosinen abtropfen, Rum auffangen:

4 Eier trennen.

Eigelb und 240 g Zucker cremig rühren.

4 Vanille-Zucker,

200 g saure Sahne,

1000 g Quark,

Rosinen und Zitrone unterrühren.

4 Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterheben.

Auflaufform fetten.

2 - 3 EL Füllung auf die Palatschinken geben und aufrollen. In die Form schichten.

2 Eier,

4 EL Zucker

400 g saure Sahne verrühren und über die Palatschinken gießen.

Bei 150° C ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Backen mit dem aufgefangenen Rum übergießen und anzünden.

Angegebene Menge reicht für ca. 10 Personen.



HEIDELBEER-BISKUIT



Zutaten: 5 Eier
125 g Zucker
Salz
80 g Mehl
60 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Belag: 150 g Butter
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
400 g Creme fraiche
2 Pck. Sahnesteif
500 g Heidelbeeren

Backofen auf 180 °C heizen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse heben. Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Für den Belag Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Creme fraiche mit Sahnesteif aufschlagen, unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Heidelbeeren unter die Masse heben. Alles auf den erkalteten Biskuit streichen und bis zum Essen kalt stellen.



HERRENPUDDING



Zutaten ¼ l Milch
(für 4 Pers.) 2 Eier
 2 gestr. Essl. Puddingpulver
 2 Essl. Zucker
 1 Vanille-Zucker

alle Zutaten in einem Topf kalt anschlagen. Dann auf der Platte solange weiter schlagen, bis die Masse kocht.

Etwas abkühlen lassen

etwa 15 St. gehackte Nüsse
3 Essl. Rum (besser Eierlikör)
1/8 l geschlagene Sahne
unterheben

In Gläser füllen, mit einigen Nüssen und Sahne verzieren.



JOGHURTBOOMBE

das beste Dessert der Welt



Zutaten für 4 Portionen: 500 g Natur-Joghurt
120 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Orange back
400 ml Schlagsahne
250 g Beeren (TK) gemischt, alternativ auch Obst nach Wunsch
nach Belieben Zucker zum Bestreuen

Zubereitung: Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Orange back in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel (dient als Ablauf) stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen.

Die Masse vor dem Verzehr aus dem Sieb auf eine Platte stürzen und mit Früchten umlegen, und diese - wenn nötig - leicht mit Zucker nach Bedarf süßen.

Tipp: Sehr gut schmecken dazu angetaute TK-Beeren, rote Grütze oder frische Erdbeeren.

Ein super einfaches Rezept. mit dem man bei Gästen schwer Eindruck machen kann. Sieht toll aus und schmeckt klasse!



MOKKA-MUFFINS IN DER TASSE

von Horst Lichter



Zutaten für vier Personen

260 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier
200 ml Joghurt, 3,5 % Fett
12 Stücke Mokka-Trüffel-Schokolade (ca. 100 g)
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 ml Pflanzenöl
Salz
Puderzucker, zum Bestäuben
Butter, zum Einfetten der Mokka-Tassen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl mit Backpulver, einem halben Teelöffel Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Das Öl mit Eiern und Joghurt

mischen. Die Mehlmischung unter die Joghurt-Masse rühren und gut vermengen.

Die Mokka-Tassen von innen mit Butter bestreichen, dann die Masse in die Tassen hinein füllen. Ein Stück Schokolade in

die Mitte des rohen Teiges drücken.

Die Muffins etwa 20 Minuten backen, etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. In der Tasse servieren.

© by fernsehmacher/Idee: Lichter



OBSTSALAT MIT PINA-COLADA-DRESSING

Zutaten: 200 g Himbeeren
½ Ananas
6 Kiwi
6 Bananen
4 EL Puderzucker
150 ml Ananassaft
150 ml Kokosmilch
50 ml Pina-Colada-Cream
3 EL brauner Zucker

Zubereitung: Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Ananas halbieren, den Strunck herausschneiden. Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer von der Schale lösen und die Augen entfernen. Fruchtfleisch in 1 cm dicke Spalten schneiden. Kiwis und Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Früchte mit Puderzucker vorsichtig mischen. Für das Dressing den Saft, Pina-Colada-Cream, Kokosmilch und braunen Zucker mit dem Stabmixer solange verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Obstsalat auf Tellern anrichten und mit Dressing begeben.



ORIENTALISCHE MANDELCREME



Zutaten: 5 Blatt Gelatine
800 g Sahne
200 g Mascarpone
100 g Zucker
100 ml Mandelsirup
3-4 EL Mandelblättchen
6 Orangen
8 Datteln
1 Vanilleschote
3 Kardamonkapseln
3 Anissterne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Mascarpone, 75 g Zucker und Sirup bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln. Gelatine ausdrücken, in der Sahne auflösen. Creme in Gläser füllen. Zugedeckt kalt stellen.

Mandeln in einer Pfanne rösten, beiseite stellen. Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets ausschneiden, Saft auffangen. Datteln entkernen, längs vierteln, Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Orangensaft mit Vanillemark, -schote, Gewürzen und übrigen Zucker 5 Minuten köcheln. Orangen und Datteln zufügen. Zugedeckt kalt stellen.

Mandelcreme mit Mandelblättchen und Sirup-Früchten anrichten.



PFLAUMEN AN SHERRYCREME



Zutaten: 3 Orangen
ca. 150ml Sherry (süß)
Orangensaft
1 kg Pflaumen
400 ml Sahne
Zimt

Zubereitung: Orangen schälen (weiße Haut auch entfernen) und pro Person eine Scheibe aus der Mitte schneiden. Den Rest pressen. Sherry erhitzen, die Orangenscheiben darin dünsten. Orangen entnehmen, erhitzten Sherry mit O-saft auffüllen und die entkernten und halbierten Pflaumen darin dünsten. Evtl. in zwei Portionen dünsten. Pflaumen entnehmen und den Sherry-O-saft einköcheln, nach Geschmack süßen. Sahne schlagen und den eingedickten und kalten Saft dazufügen. Pflaumen auf Schüsseln verteilen, mit Sherryschaum bedecken und eine Orangenscheibe darauf geben. Evtl. mit Zimt bestreuen.



PHILADELPHIA-DESSERT MIT SAUREN KIRSCHEN UND KROKANT



Zutaten: 400 g Philadelphia Frischkäse
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Gläser entsteinte Sauerkirschen

Krokant: 100 g Mandeln
2 El Zucker
Butter

Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen. Geschlagene Sahne unter den Frischkäse heben.

Für den Krokant etwas butter mit Mandelblättchen und 2 El Zucker langsam knusprig rösten und erkalten lassen.

In eine Schüssel die Hälfte der Käsecreme geben. Sauerkirschen ganz ohne Saft auf die Creme verteilen. Die andere Hälfte Creme darauf geben. Vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.



GEBACKENES TIRAMISU



Zutaten:

- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 50 g Speisestärke
- ¾ TL Backpulver
- Fett für die Form
- 500 g Beeren
- 750 g Mascarpone
- 375 g Magerquark
- Saft von einer Zitrone
- 150 ml starker Kaffee
- 4 EL Honig
- Puderzucker zum Bestreuen

Backofen 200° C vorheizen. Eier trennen. Die Eigelbe mit 4 EL Wasser und 3 EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei nach und nach 7 EL Zucker einrieseln lassen. Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver mischen, unter die Eigelbcreme rühren. Dann den Eischnee unterheben. Teig in eine gefettete Auflaufform streichen und im Ofen etwa 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen. Inzwischen die Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Mascarpone mit Quark, Zitronensaft und übrigem Zucker verrühren. Biskuit in der Form mehrmals einstechen. Kaffee über den Biskuit träufeln. Creme darauf streichen und mit den Beeren bedecken. Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Puderzucker bestreuen.



TONKABOHNEN-MOUSSE

MIT HIMBEER-CASSIS-SAUCE



Zutaten: 150 g Himbeeren
1 TL Zitronensaft
25 g Puderzucker
20 ml Creme de Cassis
2 Eier
2 Eigelb
1-2 fein geriebene Tonkabohnen
3 Blätter Gelatine
350 g weiße Kuvertüre
40 ml Amaretto
40 ml Creme de Cacao
500 g geschlagene Sahne

Kuvertüre nach Angabe schmelzen. Für das Mousse Eier mit Eigelben und der geriebenen Tonkabohne im Wasserbad schaumig schlagen. Die eingeweichte Gelatine zufügen und darin auflösen, dann kalt schlagen. Die geschmolzene Kuvertüre zugeben. Mit Amaretto und Creme de Cacao abschmecken. Die geschlagene Sahne nach und nach unterheben und zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Sauce die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Beeren durch ein Sieb pürieren, mit Zitronensaft, Puderzucker und Cassis verrühren. Durchziehen lassen und evtl. mit Puderzucker und/oder Cassis nachwürzen. Mousse zusammen mit der Sauce angerichtet servieren.



TOPFENSOUFFLÉ MIT APFELKOMPOTT



Zutaten: 1 Vanilleschote
4 Eier
400 g Magerquark
4 EL Speisestärke
Prise Salz
125 g Zucker

Kompott: 750 g Äpfel
200 ml Weißwein
100 g Zucker
2 Zimtstangen
2 EL Rosinen
1-2 EL Speisestärke
3 EL Cognac
Saft von ½ Zitrone
Puderzucker

Backofen auf 220° C vorheizen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen. Eier trennen, Eigelbe mit Quark, Vanillemark und Stärke glatt rühren. Eiweiße mit Salz sehr steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee sehr vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Souffléförmchen mit Fett einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Quarkmasse jeweils zu $\frac{3}{4}$ einfüllen. Förmchen auf die Fettpfanne des Backofens stellen. So viel kochend heißes Wasser ins Blech gießen, bis die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Im heißen Backofen 20-22 Minuten backen. Für das Kompott die Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Wein ablöschen, Zimtstangen, Rosinen und die Apfelspalten zufügen und alles 8 Minuten köcheln. Stärke mit Cognac glatt rühren, in das Apfelkompott rühren, einmal aufkochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken. Soufflé aus dem Backofen nehmen, vorsichtig stürzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelkompott servieren,



WEISSES SCHOKO-TIRAMISU



Zutaten: 60 g Zucker
150 ml Kaffee
5-6 El dunkler Kakaolikör
1 kleine Zimtstange
1 kleines Stück Orangenschale
4-5 El Rum
24 Löffelbiskuits
270 g weiße Kuvertüre
4½ Blatt Gelatine
2 Eier
5 El weißer Kakaolikör
375 ml Sahne
375 g Mascarpone
2 El Kakaopulver

Zucker im heißen Kaffee auflösen. Kaffee mit dunklem Kakaolikör, Zimtstange, Orangenschale und Rum würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

Eine rechteckige Form mit den Löffelbiskuits dicht an dicht auslegen. Die Biskuits mit dem Kaffee beträufeln.

Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Eier mit 2 El Wasser in einer Schale verrühren. Im Wasserbad schaumig aufschlagen. Geschmolzene Kuvertüre einrühren. Weißen Kakaolikör mit der ausgedrückten Gelatine verrühren und unter die Eimasse rühren. Alles kalt stellen.

Sahne steif schlagen, Mascarpone glatt rühren. Zuerst mit einem Schneebesen den Mascarpone unter die Schokomasse rühren. Dann die Sahne sorgfältig unterheben. Die Creme auf Löffelbiskuits verteilen, glatt streichen und zugedeckt kalt stellen.

Tiramisu in Stücke schneiden, aus der Form heben und mit Kakaopulver bestreut servieren.



ZIMTCREME MIT ROTWEINBIRNE



- Zutaten: 1 Vanilleschote
300 ml Milch
600 ml Sahne
4 Zimtstangen
Salz
6 Blatt Gelatine
7 Eigelb
125 g Zucker
3 EL Cognac
2 TL gemahlener Zimt
100 g Edelbitterschokolade
- Birnen: 4 Birnen
300 ml Rotwein
75 g Zucker
1 Zimtstange
1 Nelke
7 g Vanille-Puddingpulver

Für die Zimtcreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch und 300 ml Sahne mit Vanilleschote und Mark, Zimtstangen und einer Prise Salz langsam zum Kochen bringen, dann 5 Minuten bei milder Hitze kochen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker, Cognac und gemahlene Zimt cremig schlagen. Die Vanillemilch durch ein feines Sieb gießen und mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. Über einem heißen Wasserbad so lange weiterrühren, bis die Masse cremig ist. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Die Creme kalt rühren und kalt stellen.

Schokolade mit einem schweren Messer in feine Streifen schneiden und kurz durchhacken. Restliche Sahne steif schlagen. Erst die Hälfte der Schokolade, dann die Sahne unter die Creme heben. Creme in eine Schüssel füllen und abgedeckt kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit der restlichen Schokolade bestreuen.

Die Birnen halbieren, schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und 3-4 Minuten kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Birnenwürfel, Nelke und Zimtstange zugeben. Puddingpulver mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren, unter die Birnen rühren und 4-5 Minuten leise köcheln lassen.

Die Birnen kalt stellen oder warm mit der Zimtcreme servieren.



ZITRONENCREME



Zutaten: $\frac{3}{4}$ l Zitronensaft
1 $\frac{1}{2}$ l Orangensaft (100% Saft)
600 g Zucker
12 frische Eier
4 Päckchen Vanillezucker
 $\frac{3}{4}$ l Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif
6 Packungen gemahlene Gelantine (für $\frac{1}{2}$ l)

Zubereitung: Eigelb und Zucker verrühren.
Gelantine im Wasserbad ziehen lassen.
Zitronensaft warm machen und gelöste Gelantine einrühren. Mit O-saft und Zucker-Ei-Lösung verrühren.
Im Kühlschrank kalt stellen; wenn dick flüssig, dann geschlagenes Eiweiß und Sahne unterrühren.
Kalt stellen.
Möglichst bald verzehren.



ZITRONEN-DESSERT



Zutaten: 1 Sahne-Pudding
(für den Pudding) 100 g Zucker
300 ml Wasser
150 ml Zitronensaft
125 g Sahne

Zutaten: 150 ml Weißwein
(für den Belag) 100 ml Wasser
½ Zimtstange
75 g Zucker
Weintrauben (ohne Kerne)

Pudding mit Zucker, Wasser und Zitronensaft nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen, Wenn die Masse lauwarm ist, die geschlagene Sahne unterheben. In Schüsseln verteilen und kalt stellen.

Wein, Wasser, Zimt und Zucker aufkochen, ohne Deckel ca. 15 Minuten einkochen. Weintrauben halbieren und dazu gebe, abkühlen lassen. Auf die Puddingmasse verteilen.



QUARKAUFLAUF MIT ZWETSCHGEN



Zutaten: 3 Eiweiß
500 g Zwetschgen
125 g Zucker
3 Eigelb
500 g Quark
Zitronenaroma
75 g Gries
½ Päckchen Backpulver
500 g Obst
Vanillesoße

Zubereitung:

Eiweiß mit 25 g Zucker steif schlagen und kühl stellen. Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen, Quark und Zitronenaroma dazugeben. Den Gries sorgfältig mit Backpulver vermischen und zur Quarkmasse geben, anschließend den Eischnee unterheben. Die Zwetschgen waschen oder mit einem Handtuch abreiben, dann halbieren und entsteinen. In eine gefettete Auflaufform füllen und mit der Quarkmasse bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen. Zum Quarkauflauf mit Zwetschgen wird Vanillesoße serviert.



ORANGEN-CAMPARI-SORBET



Zutaten: 60 g Zucker
60 ml Wasser
500 ml frisch gepresster Orangensaft
40 ml Campari

Zum Garnieren: Zucker mit Wasser verrühren und zum Kochen bringen, einmal kurz aufkochen und dann erkalten lassen.
Die Zuckerlösung mit Orangensaft und Campari verrühren und in eine gefrierfähige Schüssel füllen. Die Flüssigkeit ca 4-5 Stunden tiefgefrieren, dabei nach einer Stunde kräftig durchrühren und dann dieses Rühren alle 30 Minuten wiederholen.

Zum Garnieren: Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und dünne Schalenstreifen so abschälen, dass Spiralen entstehen. Orangen dann so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangenfruchtfleisch mit einem scharfen Messer filetieren.
Orangen-Campari-Sorbet in Gläsern anrichten und mit den Orangenfilets garniert servieren. Die Glasränder mit den Schalenspiralen garnieren.

Oder: Ca. 50 ml Granatapfelsirup in eine flache Schale gießen, eine zweite flache Schale mit Zucker füllen. Dann die leeren Gläser in den Sirup tunken und anschließend in den Zucker. So erhält man einen roten Zuckerrand. Nun vorsichtig mit dem Sorbet füllen. Nun können immer noch Orangenfilets zum Dekorieren benutzt werden.



APFELTRAUM



Zutaten:	450 g Äpfel (zB: Boskop)
Für 6 Personen	75 g Zucker
	1 El Zitronensaft
	50 g Sultaninen
	75 g Butter
	75 g feiner Zucker
	1 Ei verquirlt
	150 g Mehl
	3½ Tl Backpulver
	3 El Milch
	25 g gehobelte Mandeln
	Vanillesauce oder Schlagsahne oder Vanilleeis

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform (ca. 900 ml) einfetten. Äpfel, Zucker, Zitronensaft und Sultaninen mischen und in die vorbereitete Form geben. Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann nach und nach das Ei zugeben. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Buttermischung heben. Evtl 25 g gemahlene Mandeln zugeben. Dann die Milch einrühren, bis ein sehr weicher Teig entsteht. Den Teig über die Äpfel geben und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Den Auflauf bei 180° C im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Statt der gehobelten Mandeln kann man zum Schluss mit Krokant bestreuen.

Schmeckt heiß mit Vanilleeis besonders gut!



GRATINIERTE ORANGENFILETS



Zutaten: Orangen
 1 Ei
 500 g Magerquark
 Zucker
 Zitronenschale

Orangen schälen, filetieren und den Saft auffangen.

Ei trennen. Quark, Eigelb, Zucker, O-saft und Zitronenschale gut verrühren. Eiweiß mit dem Rührgerät steif schlagen. Eischnee unter die Quarkcreme heben.

Orangenfilets in gefettete Auflaufform geben. Quarkcreme darauf verstreichen. Unter dem vorgeheizten Grill oder bei höchster Hitze im Backofen ca. 5 Minuten goldbraun überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.



BIRNEN-MOUSSE



Zutaten: 3 reife Birnen
 125 g Zucker
 2 EL Zitronensaft
 4-5 EL Birnenschnaps
 6 Blatt Gelatine
 4 Eigelb
 400 ml Sahne
 Eis

Für die Mousse zwei Birnen schälen, entkernen und würfeln. Birnen, 2 EL Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben, zugedeckt 5 Minuten leise köcheln lassen. Fruchtfleisch fein pürieren und mit Birnenschnaps abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und restlichen Zucker über einem Wasserbad dickcremig schlagen. Birnenpüree zugeben. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Masse auflösen. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Birnenmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und kalt stellen. Nocken von der Mousse stechen, mit Eis und Schokoflocken servieren. Die dritte Birne schälen und in kleinen Stücken zu der Mousse geben.



MEDITERRANE ERDBEEREN UND SCHOKOCREME



Zutaten: 500 g TK Erdbeeren
500 g frische Erdbeeren
6 Blatt rote Gelatine
100 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
200 ml Sekt
2 Biskuitböden
3-4 EL Orangenlikör
200 ml Sahne
100 g Zartbitter-Schokolade
2 Eiweiß
Prisen Salz
100 g Zucker

TK-Erdbeeren auftauen lassen, frische Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeerstücke in Gläser verteilen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Aufgetaute Erdbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft in einen Topf geben und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend alles durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken. Gelatine in dem heißen Saft auflösen und den Sekt unterrühren. Mischung über die Erdbeeren in die Gläser gießen und im Kühlschrank gelieren lassen. Aus dem Biskuit Kreise in der Größe der Gläser ausstechen. Biskuitkreise jeweils mit einem Spritzer Grand Marnier beträufeln. Sahne erhitzen, Schokolade klein hacken und nach und nach in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen, Eiweiße mit Salz steif schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Schokoladensahne heben. Schokoladencreme auf die Biskuitkreise in den Gläsern verteilen, einige Erdbeerstücke darauf geben und servieren.



KIRSCHEN UND SCHOKOCREME



Zutaten: 200 ml Kirschsirup
1 Piccolo
4 Blatt rote Gelatine
Kirschen (frisch oder TK oder aus dem Glas)
200 ml frische Sahne
100 g Zartbitter-Schokolade (55%)

Zubereitung: Kirschsirup mit Piccolo erwärmen. 4 Blatt rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn Kirschsirup heiß ist, die Gelatine ausdrücken und im Sirup einrühren.
In Gläser einfüllen, Kirschen nach Geschmack zufügen. Ergibt 4 - 6 Gläser.
Sahne erhitzen, Schokolade klein hacken und nach und nach in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen, Dann aufschlagen.
Schokocreame auf die Gläser geben und mit Kirschen dekorieren.



HASELNUSS-MOUSSE



Zutaten: 150 g gemahlene Haselnüsse
600 ml Milch
6 Blatt Gelatine
150 g Zucker
5 Eigelb
300 ml Sahne
100 g Hagebuttenmus
150 ml Orangensaft
3 El Puderzucker
Ganze Haselnüsse oder Haselnussblätter zum Verzieren

Haselnüsse in einem Topf ohne Fett rösten. Milch zugeben, aufkochen und zugedeckt kalt stellen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Nussmilch durch ein feines Sieb streichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine dazugeben und rühren, bis sie aufgelöst ist. Nussmilch einrühren. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die kalte Mousse heben.

Hagebuttenmus mit Orangensaft und Puderzucker verrühren.

Mousse mit Hagebuttensaft garnieren.



BRATÄPFEL - MIT CREME BRÛLÉE GEFÜLLT



Zutaten für 8 -normale- Portionen

8 mittelgroße Äpfel
400 ml Milch
400 g Schlagsahne
Salz
Mark von 2 Vanilleschoten
150 g Zucker
50 g Vanille Puddingpulver
4 Eier
6 - 8 EL brauner Zucker

Äpfel waschen, oberes Viertel wegschneiden. Äpfel mit einem Kugelausstecher aushöhlen, dabei ca. 1 cm Rand stehen lassen. Für den besseren Stand Äpfel evtl. unten etwas gerade schneiden.

Backofen auf 160°C vorheizen. Milch, Sahne und 1 Prise Salz verrühren. Die Hälfte davon mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Rest mit Puddingpulver und Eiern glatt rühren, in die kochende Sahnemischung rühren, bis eine dickflüssige Creme entsteht.

Vanillecreme bis zum Rand in die Äpfel füllen. Diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen bei 160°C 20 - 25 Min. garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen.

Äpfel mit braunem Zucker betreuen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren (oder unter dem heißen Backofengrill).



SCHOKO - OBST - MOUSSE



Zutaten:

Schoko-Mousse:

- 1 Blatt weiße Gelatine
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 200 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade

Obst-Mousse

- 500 g Erdbeeren (Mango/Pflaumen/Pfirsich o. ä.)
- 2 EL Zitronensaft (abhängig vom Obst)
- Zucker nach Bedarf
- 1 Blatt Gelatine (Farbe nach Obst)

Reicht für 6 Portionen

Zubereitung:

Schoko-Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Für die Mousse Sahne steif schlagen, einen Teil für die Deko beiseite stellen. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, leicht auskühlen lassen. Ei, Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und unter die warme Eimasse rühren. Masse im kalten Wasserbad kalt schlagen. Flüssige Schokolade einrühren, Sahne unterheben.

Obst-Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obst (einiges für die Deko aufheben) mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Einen Teil der Masse in der Mikrowelle erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darunter rühren. Nun mit dem Rest der Masse verrühren.

Schoko- und Obst-Mousse abwechselnd in durchsichtige Schälchen oder Gläser füllen.

Mit Schlagsahne und Obst dekorieren.



ERDBEER - SORBET



Zutaten: 3 Limetten
120 g Zucker braun
500 g Erdbeeren
50 ml Wasser

Für 4 Personen

Zubereitung. Limetten auspressen und den Saft mit 50 ml Wasser in einem Topf unter rühren erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Erdbeeren pürieren und mit der Zuckerlösung vermengen.

Die Masse in eine Schale füllen und 5 Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals mit dem Pürierstab durchrühren. Das Erdbeersorbet in gekühlte Gläser füllen und sofort servieren.



QUARKCREME MIT FRUCHTGRÜTZE UND KARAMELLISIERTEM PUMPERNICKEL



Zutaten: 100g Pumpernickel
3-5 EL Zucker (Rohrzucker ist aromatischer)
1 EL Vanillezucker
etwas Öl
250 g Quark
250 g Creme fraiche
50-100 ml Sahne
1 EL Zitronensaft
100 g beste Zartbitterschokolade (55% Kakao-Anteil)
300-500 g gemischte, gefrorene Früchte (z.B. Heidel- u. Preiselbeeren, Himbeeren, Brombeeren; alternativ aber auch mit frischen Garten- oder anderen Früchten der Saison)
ca. 300-400 g Zucker
1-2 EL Zitronensaft
etwas Maisstärke zum Binden

Zubereitung: Pumpernickel grob zerbröseln oder zerschneiden. In einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. 2 -3 EL Zucker darüberstreuen und bei mittlerer Hitze vorsichtig karamellisieren lassen. Auf ein Stück Alufolie verteilen und auskühlen lassen.

Früchte waschen und kurz mit dem Zucker weich kochen (aber nicht zerkochen!!); Zitronensaft dazu und mit etwas kalt angerührter Maisstärke binden und ebenfalls abkühlen lassen.

Quark mit Creme fraiche und 2- 3 EL Zucker, dem Vanillezucker, Zitronensaft und der Sahne zu einer Creme verrühren.

Schokolade fein hacken und mit dem ausgekühlten Pumpernickel mischen.

Dann den Schoko-Pumpernickel, die Quarkcreme und die Fruchtgrütze in Dessertgläser schichten.

Je nach Menge der Früchte reicht die Masse für 5-6 Gläser.



APFEL-SAMOSAS MIT SAFRAN-SCHAUM



Zutaten: 150 ml Milch
Safran
900 g Quark
240 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
Vanille
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eiweiß
Prise Salz
150 g Gelierzucker 2:1
3 Boskop-Äpfel
3 EL Zucker
75 g fein gehackte Walnuskerne
4 EL Paniermehl
2 EL Creme fraiche
5 Blätter Frühlingsrollenteig
1 Eiweiß
Fett zum Braten
Puderzucker
Minze

Zubereitung. Milch und Safran in einem Topf erwärmen und 10 Minuten ziehen lassen. Quark, Zucker, Safranmilch, Zitronensaft und Vanillezucker mit einem Handrührer 2 Minuten rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Gelierzucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse heben, und in Dessertgläser füllen, kalt stellen. Äpfel waschen, schälen, jeweils Kerngehäuse entfernen. Äpfel fein würfeln. Apfelwürfel mit Zitronensaft, Zucker, gehackten Walnüssen, Semmelbröseln und Creme fraiche mischen. Den Frühlingsrollenteig in ca. 8 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Je 1 EL der Apfelmischung auf die Streifen geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Die Teigstreifen zu Dreiecken zusammenfalten. Die Taschen im heißen Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun und knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Samosas-Taschen mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit den mit Minze dekorierten Gläsern servieren.



GRUNDREZEPT VANILLECREME



Zutaten: 500 ml Milch für 4 Personen
½ Vanilleschote
3 Eigelb
25 g Speisestärke
2½ EL Zucker

Zubereitung: Das Eigelb mit der Speisestärke und etwas von der Milch glatt verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauschaben. Restliche Milch mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die angerührte Stärkemischung einrühren und unter Rühren kurz durchkochen.
Die Vanilleschote entfernen und die Creme in eine Schüssel füllen. Kalt stellen.

TIPP: Das Eiweiß zu Schnee schlagen und am Ende der Kochzeit locker unterziehen.

TIPP: Damit die Creme beim Abkühlen keine Haut zieht, die Creme beim Erkalten immer wieder kräftig durchrühren. Oder die heiße Creme mit Zucker bestreuen oder eine Folie auflegen. Die Folie sollte einige Luftlöcher haben und direkt auf der Creme aufliegen.



VARIATIONEN DER VANILLECREME



Herrencreme

Zutaten: 1 Grundrezept Vanillecreme
125 g Bitterschokolade
200 ml Sahne
2 El Zucker
Cognac

Zubereitung: Vanillecreme nach dem Grundrezept zubereiten und abkühlen lassen. Die Schokolade grob raspeln. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Mit der Schokolade, bis auf etwas zum Garnieren, unter die kalte Masse ziehen. Die Creme mit dem Alkohol abschmecken. In Portionsschälchen füllen und mit der restlichen Schokolade verzieren.

Mandel-Krokantcreme

Zutaten: 1 Grundrezept Vanillecreme
100 g Mandelstifte
200 ml Sahne
3-4 El Zucker

Zubereitung: Vanillecreme nach dem Grundrezept zubereiten und abkühlen lassen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hell rösten. Bei mittlerer Hitze den Zucker hinzugeben und alles so lange rühren, bis der Karamell sich aufgelöst hat und die Mandeln damit überzogen sind. Herausnehmen und auf Backpapier abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit etwa zwei Drittel der Mandelsplitter unter die kalte Mandelcreme ziehen. In Schüsseln verteilen und mit den restlichen Mandeln garnieren.

Mokkacreme

Zutaten: 50 g Kaffeebohnen
500 ml Milch
3 Eigelb
25 g Speisestärke
Mark von ½ Vanilleschote
2½ El Zucker

zum Garnieren: etwas geschlagene Sahne, Kakao und Mokkaohnen

Zubereitung: Die Kaffeebohnen mit 100 ml Milch aufkochen und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Danach durchsieben und den Sud in einen Topf geben. Das Eigelb mit der Speisestärke und etwas von der kalten Milch glatt verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark und Zucker zur Kaffeemilch geben und aufkochen. Die angerührte Stärkemischung einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Die Creme in Kaffeetassen füllen und abkühlen. Vor dem Servieren mit etwas Sahne, Kakao und Mokkaohnen dekorieren.
TIPP: Den Pudding noch heiß mit Milchschaum statt Sahne servieren.



GRÜNER APFEL



Zutaten: 8 grüne Äpfel für 8 Personen
1 Liter Apfelsaft
0,67 l Orangensaft
1,33 Schuss Blue Curacao, alkoholfrei
Gestoßenes Eis
8 Scheiben Äpfel
Nach Belieben Wodka oder Calvados

Zubereitung: Die Äpfel schälen, würfeln und zusammen mit dem Apfelsaft pürieren. Orangensaft und Blue Curacao dazu geben und kurz mixen.
Crushed Ice in die Gläser geben, den Cocktail einfüllen und jeweils mit einer Apfelscheibe garnieren.
Für die alkoholische Version einfach etwas Wodka oder Calvados dazu geben.



CLAFOUTIS MIT KIRSCHEN



Zutaten: 100 g Mehl
4 Eier
90 g Zucker
250 ml Milch
1 Prise Salz
750 g Kirschen (oder anderes Obst, das in Stücke geschnitten ist)
Puderzucker zum Bestreuen
Je nach Obstart kann der Teig mit dem entsprechenden Obstbrand verfeinert werden.

Zubereitung: Mehl mit Eiern, Zucker und Salz zu einem glatten Teigverrühren, evtl. Obstbrand hinzugeben. Milch hinzugeben, sodass der Teig flüssig wird. Kirschen waschen und entsteinen, zum Teig hinein geben. Den Teig in eine gefettete Form (Ø 25 - 30cm) gießen. Bei 200° ca 35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.
Den Clafoutis (typisch französische Nachspeise) nach Geschmack heiß, lauwarm oder kalt servieren.



MANDELCREME



Zutaten: 125 ml Milch
2 Blatt weiße Gelatine
1 El Zucker
200 ml Sahne
70 g Marzipan
2 cl Mandellikör
Himbeeren oder anderes Obst, Minze, Obstsoße

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Milch mit dem grob zerkleinerten Marzipan und dem Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Milchmasse unter Rühren auflösen.

Die Creme kaltstellen, zwischendurch umrühren. Wenn die Masse kalt ist, den Liköre unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die kalte Masse heben.

Über Nacht kaltstellen. Mit Obst dekorieren und mit einer fruchtigen Soße servieren.



ZIMTMOUSSE MIT GEWÜRZORANGEN



Zutaten für 4 Personen:

Zimtmosse: 200 g Zartbitter Schokolade
3 Eier
1 EL Zimt
500 ml Sahne
Gewürzorangen: 4 Orangen
100 g Grenadinesirup
300 ml Wasser
220 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Zimtstange.
1 Gewürznelke
1 Sternanis

Zubereitung Zimtmosse:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier über kochendem Wasser mit dem Zimt schaumig schlagen, die flüssige Schokolade untermischen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben. Dann die restliche Sahne mit dem Holzlöffel vorsichtig unterarbeiten. Die Mousse über Nacht kühl stellen.

Zubereitung Gewürzorangen:

Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Wasser mit Grenadinesirup und Zucker aufkochen, die Gewürze hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln. Auf die Orangen gießen. Kühl stellen und mindestens 1 Tag marinieren. Dabei ab und zu die Orangen umdrehen, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen

Anrichten:

Die Orangen in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Von der Zimtmosse Nocken abstechen und auf die Orangenscheiben geben. Mit etwas Gewürzfond servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

.



MOHN-PFANNKUCHENSCHNECKEN



Zutaten: 2 El Butter
100 g Mehl
1 El Zucker
Salz
2 Eier
150 ml Milch
3 El Öl
150 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Mohnhack
2 El Zitronensaft
120 g Pflaumenmus
Zahnstocher
1 El Puderzucker

Zubereitung: Mehl, Zucker, Eier und Milch verquirlen. Etwas salzen, Butter zerlassen und esslöffelweise zufügen. Teig 20 Minuten quellen lassen.
In einer beschichteten Pfanne (28 cm Ø) nacheinander 3 Pfannkuchen in Öl backen.
Abkühlen lassen.
Frischkäse, Mohn, Zitronensaft verrühren. Pfannkuchen mit Pflaumenmus bestreichen, dann die Mohncreme draufgeben. Pfannkuchen wie eine Torte in je 8 Stücke zerschneiden. Die Stücke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Enden mit einem Zahnstocher feststecken. Mit Puderzucker bestäuben.



RHABARBER-QUARKSPEISE



Zutaten für 4 Portionen: 500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
500 g Quark
125 l Milch
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Die Rhabarberstangen schälen, in 2-cm-Stücke schneiden. In einem Topf mit Zucker bestreuen. Sobald der Rhabarber genug Saft gezogen hat, mit einem Päckchen Vanillezucker im Topf weich köcheln. Erkalten lassen.

Den Quark mit Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Den Rhabarber abwechselnd mit Quark in klare Gläser schichten. Kaltstellen. Vor dem Servieren mit geriebener Schokolade bestreuen.



WEIßE MOUSSE MIT PFIRSICHEN



Zutaten:

- 3 Blatt Gelatine
- 300 g Kuvertüre
- 75 Amaretti
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 3 EL weißer Kakaolikör
- Salz
- 400 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 750 ml Süßwein
- 3 EL brauner Zucker
- 1 kg Pfirsiche

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre grob hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Amaretti grob zerbröseln. Ei, Eigelb, den Kakaolikör und eine Prise Salz im heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen.

Die ausgedrückte Gelatine im warmen Eischäum auflösen, Kuvertüre unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, und mit den Amaretti-Bröseln unter die Eimasse heben, kalt stellen.

Für die Pfirsiche die Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Von der Zitrone mit einem Sparschäler 5 Streifen Schale dünn abschälen. Wein, Zucker, Vanilleschote und Zitronenschale in einen Topf geben und aufkochen. Beiseite stellen. Die Pfirsiche abspülen, vierteln und entsteinen. Den Sud aufkochen, die Pfirsichviertel hineingeben, aufkochen und 2-3 Minuten am Herdbrand ziehen lassen. Pfirsiche aus dem Sud nehmen und die Haut abziehen. Die Pfirsichviertel in dem Sud abkühlen lassen.

Mousse auf Tellern anrichten und mit den marinierten Pfirsichen angerichtet servieren.



BRATAPFEL MIT BACON-CREAM-FÜLLUNG AUF WINTERSALAT



Zutaten: Endiviensalat
 Salz, Pfeffer, Zucker
 Senf
 1 kleine Zwiebel
 Essig, neutrales Pflanzenöl
 6 Äpfel
 400 g Ziegenfrischkäse
 75 g Pinienkerne
 6 Scheiben Bacon
 3 Zweige Rosmarin

Zubereitung: Salat sehr fein schneiden, waschen, trocken schleudern. Salatsauce zubereiten und beiseite stellen. Den Deckel des Apfels und für einen guten Stand auf 3 mm vom Boden abschneiden. Mit einem Ausstecher aushöhlen, evtl. etwas vergrößern. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Pinienkerne grob zerhacken, mit dem Rosmarin zu dem Käse geben, mit Salz und Pfefferwürzen, gut verrühren und die Masse in die Äpfel füllen. Bacon darüber legen und in einer gefetteten Auflaufform bei 180 °C min. 40 Minuten backen. Salat mit der Sauce vermischen, auf Tellern



ERBBEERSIRUP



Zutaten: 750 g Erdbeeren
250 g Zucker
250 ml Wasser
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung: Die Erdbeeren kurz in Wasser schwenken. Abtropfen, Stiel und Kelchblatt entfernen und vierteln. Mit dem Wasser und dem Zucker in einem Topf 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Erneut aufkochen. Den Zitronensaft unterrühren. Noch heiß in saubere Gefäße füllen und sofort verschließen.
Schmeckt gut zu Eis, Joghurt oder in Sekt.
Ergibt ca. 1 Liter Saft.



QUARK-VANILLE-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE



Zutaten: 5 Blätter weiße Gelatine
1 Vanilleschote
700 ml Milch
60 g Vanillepuddingpulver
100 g Zucker
250 g Sahnequark, (40 % Fett)
300 ml Schlagsahne

Himbeersauce 450 g TK-Himbeeren
50 g Zucker
1 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
100 ml frisch gepresster Orangensaft
2 TI Speisestärke

Zubereitung: Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. 600 ml Milch mit Vanilleschote und -mark aufkochen. Puddingpulver, restliche Milch und Zucker verrühren. In die kochende Milch rühren und unter Rühren erneut gut aufkochen lassen. In eine Schüssel füllen, Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Creme auflösen, dann den Quark unterrühren. Creme lauwarm abkühlen lassen, dabei mehrfach umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sahne steif schlagen. 1/3 unter die Vanillecreme rühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in Förmchen füllen und kalt stellen. Für die Himbeersauce 300 g Himbeeren, Zucker, Orangenschale und -saft in einem Topf mischen und aufkochen. Masse durch ein feines Sieb streichen. Zurück in den Topf geben und aufkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, ins kochende Himbeerpüree rühren, erneut aufkochen. Restliche Himbeeren unterheben, Sauce in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mousse am Formrand lösen, Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Mousse stürzen, mit der Himbeersauce anrichten und servieren



VANILLECREME MIT MANDELKROKANT



Für die Vanillecrème

1 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
250 ml Vollmilch
400 g Sahne
6 Eigelb
50 g Zucker
1 – 2 TL Speisestärke

Für die Zwetschgenröster

400 g Zwetschgen
50 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
200 ml Rotwein
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
4 Gewürznelken
50 ml Zwetschgenwasser oder Rum

Für die Mandelkrokanthippe

110 g Zucker
65 g gemahlene Mandeln
65 g flüssige Butter
65 ml Orangensaft
35 g Weizenmehl
12- Stiele Minze

Zubereitung:

Für die Crème

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Schote, Orangenabrieb, Milch (bis auf 2 EL) und 250 ml Sahne in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Eigelbe mit 30 g Zucker in einem Topf mischen und schaumig schlagen. Vanilleschote entfernen, die heiße Milch unter die Eigelbmasse rühren. Speisestärke mit übrigen 2 EL Milch verrühren und unter die Eimasse rühren, alles einmal aufkochen, dabei stetigiterrühren. Wenn die Crème fester wird, die ausgedrückte Gelatine zugeben, darin auflösen und die Masse durch ein Sieb passieren. Restliche Sahne und übrigen Zucker steif schlagen, unter die leicht abgekühlte Vanillecrème heben und kalt stellen.

Für den Zwetschgenröster

Das Obst waschen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Rotwein und 100 ml Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ausgekratzte Vanilleschote und -mark, Zimtstange, Nelken und Zwetschgen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Zwetschgenwasser oder Rum zugeben, aus dem Topf in eine Schüssel oder ein großes Einmachglas umfüllen und erkalten lassen.

Für die Krokanthippe

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann zunächst auf Pappe einen Kreis von 10 cm Durchmesser zeichnen, ausschneiden und den Ausschnitt der Pappe als Schablone nutzen. 110 g Zucker, gemahlene Mandeln, flüssige Butter, Orangensaft und Mehl mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten zu einer homogenen Masse rühren. Die Schablone auf Backpapier legen, 1 TL Masse in die Mitte geben. Die Masse mit einer Teigkarte oder einem Messer dünn verstreichen und die Schablone wieder abnehmen. Die restlichen Krokanthippen ebenso herstellen. Im Backofen ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Mit einem heißen Löffel schöne Nocken von der Vanillecrème abstechen und mittig auf Teller geben. Mit Zwetschgenröster und etwas Sud anrichten. Mit Krokanthippen und Minzeblättchen dekorieren.



GEEISTER KAFFEE MIT AMARETTINI UND CALVADOSAPFEL



Geeister Kaffee - Zutaten:

100 g Sahne
10 g Instantkaffee (3 TL reichen)
25 g Kaffeebohnen
3 Eier trennen
80 g Zucker
3 EL Baileys
120 g Sahne

Zubereitung: Die Sahne mit dem Instantkaffee und den Kaffeebohnen aufkochen. Dann vom Herd nehmen, 30 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Eier trennen und 3 Eigelbe und 2 Eiweiß bereitstellen. 40 g Zucker mit den Eigelben in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Drei Esslöffel Baileys und die aromatisierte Sahne unterrühren und weiter schlagen bis die Creme dickflüssig wird. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine Schüssel mit Eiswasser stellen. Weiterrühren bis die Creme kalt ist. Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach 40 g Zucker einrieseln lassen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Eischnee und Sahne unter die Kaffeecreme heben und in kleine Tassen füllen. Zugedeckt ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Wer mag kann noch etwas geschlagene Sahne und Schokoraseln darauf geben.

Calvadosapfel - Zutaten:

2 große Äpfel
20 g Butter
nach Geschmack etwas Calvados
4 EL Ahorn Sirup
1 Spritzer Zitronensaft
250 g Mascarpone
100 g fettarmer Joghurt
100 g Zucker
2 EL Calvados
100 ml Sahne
40 g Amarettini

Zubereitung: Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Äpfel darin anbraten und gegebenenfalls mit Calvados flambieren. Den Ahorn Sirup und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen. Alles einmal aufkochen und dann von der Kochstelle nehmen. Den Mascarpone mit dem Joghurt, dem Zucker und zwei Esslöffel Calvados glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Amarettini grob zerkleinern. Nun die Äpfel mit der Creme und den zerdrückten Amarettini in Gläser schichten.



HEIDELBEER-PANNACOTTA



Zutaten: 250 g Heidelbeeren
100 ml Heidel- oder Holunderbeersaft
4 Blatt Gelatine
300 g Schlagsahne
100 g Zucker
1Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung: Heidelbeeren waschen und verlesen. Mit dem Saft pürieren und durch ein Sieb streichen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, kurz abkühlen lassen.
Ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen, etwas abkühlen lassen. Das Heidelbeermark unterrühren. Masse in heiß ausgespülte Formen oder Gläser geben und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Anschließend die Formen kurz mit dem Boden in heißes Wasser halten, um die Formen stürzen zu können.



PFIRSICH-MELBA-TIRAMISI



Zutaten: Creme: 3 Blätter weiße Gelatine
500 g Quark 40%
500 g Magerquark
250 g Vanillejoghurt
70 g Puderzucker
100 ml Orangensaft, (frisch gepresst)
Himbeerspiegel: 300 gr TK-Himbeeren
50 g Gelierzucker, 3:1
200 g frische Himbeeren
Zum Schichten: 4 Pfirsiche (ersatzweise 8 Pfirsichhälften aus der Dose=
200 ml Orangensaft, (frisch gepresst)
4 EI Zitronensaft
250 g Löffelbiskuit

Für die Mascarpone-Creme Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt und Puderzucker gut verrühren. Orangensaft leicht erwärmen, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mischung unter die Creme rühren und kalt stellen.

Für den Himbeerspiegel die TK-Himbeeren auftauen lassen.

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, Hälften in dünne Spalten schneiden. Zum Trinken Orangen- und Zitronensaft mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in eine Form (ca. 25 x 25 cm) legen. Mit der Hälfte der Orangen-Zitronensaft-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Creme daraufstreichen. Pfirsichspalten dicht an dicht darauflegen. Restliche Löffelbiskuits daraufsetzen. Mit dem Rest der Orangen-Zitronensaft-Mischung beträufeln, die restliche Creme daraufstreichen. Kalt stellen.

Aufgetaute Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem Gelierzucker in einem Topf mischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, dann 3 Minuten kochen lassen. Masse in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Wenn die Himbeer-Masse abgekühlt ist, dünn auf die Creme streichen und die frischen Himbeeren darauf verteilen, kalt stellen. .



APFELCRUMBLE



Zutaten: 1 Zitrone für 6 Personen
500 g Äpfel
1 Tl Zimt
100 g Butter
100 g Zucker
175 g Weizenmehl

Zubereitung: Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft in eine große Schüssel geben. Die Äpfel schälen, entkernen, würfeln und sofort mit dem Zitronensaft vermischen. Den Zimt draufgeben und nochmals gut vermischen.
Den Backofen auf 200° C vorheizen. Für die Streusel die Butter, den Zucker und das Mehl mit den Händen in einer Rührschüssel krümelig verkneten.
Eine Auflaufform einfetten. Die vorbereiteten Äpfel in die Form geben und die Streusel darauf verteilen. Den Crumble im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Warm servieren.
Dazu schmeckt gut: Sahne, Vanillesoße, Vanilleeis



SCHOKOLADEN-SOUFFLÈ



Zutaten: 200 g dunkle Schokolade (70 %)
200 g Butter
10 Eigelb
70 g Zucker
5 Eiweiß
Salz
Puderzucker zum Bestäuben
Butter und Zucker für die Formen

Zubereitung: Schokolade mit der Butter schmelzen, abkühlen lassen. 9 ofenfeste Formen (ca 150 ml Inhalt) sorgfältig mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eigelbe und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig dick aufschlagen. Schoko-Butter-Mischung zugießen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben. Die Formen bis knapp unter den Rand mit der Masse füllen. Soufflés im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 15 - 18 Minuten backen, die Soufflés sollen in der Mitte noch leicht flüssig sein. Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben. Mit Obst servieren.



KÖNIGSCREME MIT ÄPFELN UND TRAUBEN



Zutaten: 500 g Magerquark 6 Peortionen
200 g Schmand
150 g Joghurt
3 Blätter Gelatine
40 g Zucker
1 EL Honig
3 Äpfel
100 g Trauben (hell, dunkel oder gemischt)
2 Zitrone (Bio)

Zubereitung: Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und dann die Zitrone auspressen. Quark, Schmand, Joghurt, Zitronensaft und -abrieb, Zucker und Honig zu einer homogenen Masse verrühren.
Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse gründlich entfernen, in Würfel schneiden und im kochenden Wasser etwa 20 Sekunden überbrühen. Dann abgießen und kalt abschrecken.
Die Trauben waschen, vierteln (ggf. Kerne entfernen) und zusammen mit den Apfelwürfeln auf Gläser verteilen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und tropfnass in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie flüssig ist.
Nun die Quarkmischung unter Berücksichtigung des Temperatenausgleichsverfahren dazu mischen, über die Früchte geben und kalt stellen.



GRAPPA-TRAUBEN-GELEE



Zutaten Gelee: 200 g grüne kernlose Weintrauben
200 g blaue kernlose Weintrauben
0,5 St. Vanilleschote
5 EI Grappa
3 Blätter Gelatine
300 ml klarer Traubensaft
30 g Zucker

Vanillecreme: 200 g Crème fraiche
Mark von 1/2 Vanilleschote
30 g Zucker

Zubereitung: Für das Gelee die Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Trauben, Vanillemark, -schote und Grappa in einer Schüssel mischen und ca. 30 Minuten marinieren. Vanilleschote entfernen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Traubensaft und Zucker erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Trauben mit Sud in Gläser verteilen. Saft aufgießen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Für die Creme Crème fraiche, Vanillemark und Zucker mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und auf das Gelee spritzen.



WEISSE SCHOKO-KOKOS-MOUSSE



- Zutaten: 5 Blätter weiße Gelatine
275 ml Kokosmilch
225 g weiße Kuvertüre
1 Ei, 2 Eigelb
1 TI fein abgeriebene Limettenschale
3 EL Limettensaft
4 EL weißer Rum
750 ml Schlagsahne
- Kompott: 1 Ananas
15 g frischer Ingwer
2 Stangen Zitronengras
75 g Zucker
300 ml Orangensaft
2 TI Speisestärke

Zubereitung: Für die Mousse die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer bis starker Hitze auf 125 ml einkochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Topf vom Herd nehmen, Kokosmilch etwas abkühlen lassen. Kuvertüre sehr fein hacken und in der warmen Kokosmilch auflösen.

Ei und Eigelb im Schlagkessel mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad cremig-dicklich und heiß aufschlagen. Kuvertüre-Kokosmilch unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren in der Masse auflösen. Limettenschale und -saft und Rum unterrühren. Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen, Creme abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

Sahne halb steif bis steif schlagen, 1/3 der Sahne unter die Kuvertüremasse rühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in Gläser füllen und kalt stellen.

Für das Kompott Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Ingwer fein reiben. Zitronengras halbieren und mit einem schweren Top flach klopfen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Ingwer und Zitronengras zugeben, mit Orangensaft ablöschen und so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Stärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und erneut aufkochen. Ananas zugeben, erneut kurz aufkochen. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Zitronengras aus dem Kompott entfernen. Kompott auf der Mousse verteilen und servieren.

Kompott schmeckt super!



MANGO-MOUSSE MIT SCHOKO-SAUCE



Zutaten:

- Mousse: 7½ Blätter weiße Gelatine
3 reife Mangos
1 Bio-Limette
600 Becher griechischer Joghurt
6 Ei Limoncello
225 ml Schlagsahne
6 Ei Zucker
- Sauce: 100 g Zartbitter-Kuvertüre
60 ml Schlagsahne
60 ml Milch

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Limettenschale fein abreiben, Limette auspressen. Mangowürfel mit dem Joghurt in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mangopüree in einer Schale mit Limettensaft und -schale verrühren. Limoncello erhitzen, Gelatine ausdrücken und tropfnass darin auflösen. Gelatine zügig unter die Creme rühren und kalt stellen. Sahne mit dem Zucker halb steif schlagen. Sobald die Creme leicht zu gelieren beginnt (dauert ca. 20 Minuten), 1/3 der Sahne untermischen, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in eine Schale füllen und abgedeckt (am besten über Nacht) kalt stellen.

Kuvertüre fein hacken, in einer Schale über Wasserdampf schmelzen lassen. Sahne und Milch in einem Topf erwärmen, heiß über die Kuvertüre gießen und verrühren. Sauce beiseitegestellt vollständig abkühlen lassen. Mousse 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Von der Mousse mit 2 Esslöffeln Nocken abstechen und mit etwas Schoko-Sauce servieren



APFELDESSERT MIT QUARK



Zutaten: 3 Äpfel (Braeburn)
3 Eier
100 g Butter
125 g Zucker
 $\frac{1}{8}$ Liter Sahne
550 g Quark
1 Pck. Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft
Butter für die Förmchen
Zucker für die Förmchen

Zubereitung. 10 Förmchen mit ca. 10 cm Durchmesser buttern und mit Zucker austreuen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker und Quark zufügen. Sahne steif schlagen und ebenfalls dazu mischen. Eiweiß steif schlagen und darunterziehen.
Äpfel in kleine Stücke schneiden und auf den Förmchenboden legen. Quarkmasse darüber gießen und im Ofen bei 180⁰ (Umluft) ca. 15 - 25 min. backen.



NOUGAT-TIRAMISU



Zutaten: 1 Bio-Zitrone
2 Blatt weiße Gelatine
300 g Erdbeeren 150 g Puderzucker
3 Ei Limoncello
150 g Nuss-Nougat-Masse
375 g Speisequark, (20 96)
375 g Mascarpone
300 ml Schlagsahne
300 g Löffelbiskuit
80 ml Espresso
Kakaopulver

Zubereitung: Zitrone waschen und trocken reiben. Zitronenschale fein abreiben und in eine kleine Schale geben. Zitronensaft auspressen. 3 Ei Zitronensaft zur Zitronenschale geben.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Erdbeeren mit dem restlichen Zitronensaft und 60 g Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Limoncello lauwarm erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort mit dem Schneebesen unter die Erdbeersauce rühren und kalt stellen.
Nougatmasse grob raspeln und kalt stellen. Quark und Mascarpone mit dem restlichen Puderzucker und der Zitronenschalenmischung mit den Quirlen des Handrührers in 2-3 Minuten auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Nougat unterrühren. Sahne steif schlagen und nach und nach unterheben. Creme kalt stellen.
Eine Form Löffelbiskuit auslegen, Biskuits mit dem Espresso beträufeln. Die Hälfte der MascarponeNougat-Creme daraufstreichen und mit den restlichen Löffelbiskuits belegen, Biskuits mit der Erdbeersauce beträufeln. Kalt stellen, bis die Erdbeersauce geliert ist. Restliche Nougatcreme leicht wellig daraufstreichen. Abgedeckt kalt stellen. Mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.



SPEKULATIUS-MOUSSE



Zutaten:

- 225 g Zartbitterkuvertüre
- 75 g Spekulatius-Kekse
- 5 EI Rum
- 300 ml Schlagsahne
- 5 Eiweiß
- Orangen
- 1 EI Orangenlikör
- 2 EI Grenadine
- 75 g Zucker
- 300 ml Orangensaft 1 1/2 EI
- Speisestärke
- Schokospäne
- Orangen-Zesten zum garnieren
- Haselnüsse, gehackt

Zubereitung.

Die Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Kekse grob hacken und mit Rum beträufeln.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Erst die Sahne unter die Kuvertüre heben. Dann erst die gehackten Kekse und schließlich den Eischnee unterheben. Die Masse in eine Schüssel (1 l Inhalt) füllen und kalt stellen.

Von den Orangen mit einem Zestenreißer die Schale abschälen, anschließend die Schale so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, den Saft auffangen.

Den Saft in einem Topf mit Orangenlikör, Grenadine, Zucker und Stärke glatrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Sauce abkühlen lassen, die Filets zugeben. Nocken von der Mousse abstechen und mit der Sauce, gehobelten Schokospänen, Orangenzesten und gehackten Haselnüssen garniert servieren.



GLÜHWEINCREME



Zutaten: 300 g Sahne
6 Blatt Gelatine
Zitrone
Orangen
1 Vanilleschote
3 Sternanis
1¹/₂ Zimtstangen
3 Nelken
450 ml Rotwein
75 g Zucker
500 g Sahnequark
100 g Puderzucker
Clementinen

Zubereitung: Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Zitrone und die Orangen abwaschen, mit einem Sparschäler die Schale ohne die weiße Haut abschälen, den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausschaben.

Fruchtsaft- und schalen mit der ausgeschabten Vanilleschote, Anis, Zimtstangen, Nelken, Zucker und Wein in einem Topf vermischen und auf 150 ml einkochen. Sud durch ein feines Sieb passieren, Gelatine gut ausdrücken und in den nicht mehr kochenden Sud auflösen.

Quark mit Puderzucker verrühren, die Glühwein-Gelatine-Mischung zügig darunter rühren. Mit einem Löffel die geschlagene Sahne unterheben und die Creme kalt stellen.
Clementinen mit einem Messer so dick schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
Von der Mousse Nocken abstechen, mit Fruchtfilets anrichten und mit Puderzucker bestäubt servieren.



ERDBEER-STRACIATELLA-LASAGNE



Zutaten: 300 g Schokoladenkuvertüre, (55% Kakao)
110 g dunkle Kuchenglasur
3 TI Öl

Erdbeeren: 750 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
½ TI Orangenschale fein abgerieben
8 EI Orangensaft
40 g Puderzucker
2 EI Zitronensaft

Creme: 375 g Mascarpone
500 g Quark
80 g Puderzucker
4 EI Creme de Cacao
1 EI Zitronensaft
300 ml Schlagsahne
½ Packung Sahnesteif

Zubereitung: Für die Schokoladenplatten Kuvertüre und Kuchenglasur fein hacken. Zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Öl unterrühren und sehr dünn auf 3 Stück Backpapier streichen. Platten fest werden lassen.
Erdbeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen, mit Orangenschale Orangensaft, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Mischung über die Erdbeeren geben und 20 Minuten kalt stellen.
Eine Schokoladenplatte mit einem scharfen Messer schneiden, so dass 36 Schoko-LasagneStücke entstehen. Eine Schokoladenplatte in kleine Stücke hacken.
Für die Creme Mascarpone, Quark, Puderzucker, Likör und Zitronensaft glatt rühren, dabei nicht zu kräftig rühren. Sahne und Sahnesteif steif schlagen und mit den gehackten Schokoladenstücken unter die Mascarpone-Creme heben.
12 Schoko-Lasagne-Stücke auf Teller legen. Die Hälfte der Creme und der marinierten Erdbeeren darauf verteilen, mit einem Schoko-Lasagne-Stück belegen. Übrige Creme, Erdbeeren und restliche Schoko-Lasagne-Stücke darüberschichten und servieren. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblatt dekorieren.



SPIEGELEI AUF WEIßER SCHOKOMOUSSE



Zutaten:

Mousse	250 ml Milch
	2 Eigelb
	50 g Zucker
	4 Blatt Gelatine
	250 ml Sahne
	100 g weiße Schokolade
Deko	1 Dose Pfirsichhälften
	3-4 El Honig
	6 cl Calvados
	50 g gehackte Pistazien
	Schokoladenraspel
	Minzblätter

Zubereitung: Milch mit den Eigelben und dem Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die gewässerte Gelatine ausdrücken und in der Eigelbmasse auflösen. Erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Masse heben. Die Schokoladencreme im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

Die Schokomousse als Eiweiß auf Tellern anrichten und mit je einer Pfirsichhälfte als Eigelb belegen. Den Honig mit dem Calvados leicht erhitzen und so lange rühren, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Den Honig über die Pfirsichhälften verteilen, mit Schokoladenraspeln und Hinzublättern verteilen.



LEBKUCHEN-MOUSSE MIT ZIMTKNUSPERSTANGEN



Zutaten: 200 g Schokolade, mindestens 70%
Kakao
500 ml Sahne
3 Eier (M)
1 Eigelb (M)
40 g brauner Zucker
3 Blatt Gelatine
2 TL Lebkuchengewürz
25 ml brauner Rum

Für die Knusperstangen

1 TL Zimt
30 g Zucker
40 g Butter
4 Blätter Filoteig, ca. 20 cm Seitenlänge

Für die Preiselbeeren

etwas Vanillemark
150 g Wildpreiselbeerkompott
ca. 30—50 ml Apfelsaft

Zubereitung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eier mit Eigelb, Zucker, Lebkuchengewürz sowie Rum über einem Wasserbad sehr schaumig aufschlagen, ausgedrückte Gelatine zugeben und darin kalt rühren, dann die Schokolade unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Anschließend die Sahne unterheben. Abdecken und kalt stellen.

Für die Knusperstangen den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Zimt mit Zucker vermengen. Butter zerlassen und auf die Filoteigblätter streichen, dann mit etwas Zimtzucker bestäuben. Die Teigblätter jeweils von den beiden Außenseiten der Längsseiten zur Mitte einrollen (wie eine Zimtstange). Dann nochmals mit Butter bestreichen und mit dem restlichen Zimtzucker bestäuben. Die Rollen auf das Backblech legen und im Ofen 12 bis 14 Min. goldbraun backen. Für die Preiselbeeren den Preiselbeerkompott mit etwas Apfelsaft sowie Vanillemark zu einer sämigen Konsistenz glatt rühren. Von der Lebkuchenmousse Nocken abstechen und zusammen mit den Vanillepreiselbeeren sowie den Knusperstangen angerichtet servieren.



HASELNUSS-PARFAIT



Zutaten: 100 g Zucker
100 g gehackte Haselnüsse
2 Eier
200 g Schlagsahne
2 El Haselnusslikör

Zubereitung: Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Nüsse zugeben und vermischen.

Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Eier und den restlich Zucker in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Danach in kaltem Wasser kalt schlagen

200 g Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Haselnusskrokant fein zerbröseln. Dabei etwas zum Verzieren zurückbehalten, den Großteil unter die Masse geben. Nun mit Haselnusslikör abschmecken. Eine Rehrückenform mit Klarsichtfolie auslegen und mit der Parfaitmasse füllen.

Dann mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Zum Servieren das Parfait aus der Form heben, stürzen und in Scheiben schneiden. Restliche Sahne steif schlagen.

Parfait mit Schlagsahne, dem restlichen Krokant und/oder Obst verzieren.



KARTÄUSERKLÖßE MIT WEINSCHAUMSAUCE



Zutaten: 6 Brötchen
3 Eier
750 ml Milch
150 g Zucker
2 Pakete Vanillezucker
1 Tl abgeriebene Zitronenschale
300 g Semmelbrösel
500 g Butterschmalz
1 Tl Zimtpulver
75 g Puderzucker

Sauce: 4 Eigelb
2 EI Zucker
250 ml Weißwein

Zubereitung: Die Rinde von den Brötchen abreiben. Die Brötchen längs halbieren. Die Eier trennen. Milch, Eigelb, 75 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen. Die Brötchen 10-15 Minuten darin einweichen, in einem Küchentuch ausdrücken. Eiweiß leicht anschlagen. Die Brötchenhälften als Klöße zuerst im Eiweiß, dann in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer mittelgroßen hohen Pfanne erhitzen. Die Kartäuserklöße darin schwimmend rundherum goldbraun ausbacken, aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restlichen Zucker und Zimt mischen, die Klöße sofort darin wälzen. Die Kartäuserklöße mit Puderzucker bestreuen. Während die Klöße ausbacken, Eigelb, Zucker und Wein mit einem großen Schneebesen in einem Schlagkessel verquirlen. Über einem Wasserbad ca. 10 Minuten aufschlagen, bis ein gleichmäßiger fester Schaum entsteht. Zu den Kartäuserklößen servieren.



MANDARINEN-QUARK-CREME



Zutaten: 6-8 Mandarinen
1 Tafel weiße Schokolade
200 ml frische Sahne
200 g Quark, fettarm
3 Blatt Gelatine
40 ml Port- oder Rotwein
20—30 ml Läuterzucker
Zitronensaft

Zubereitung: 4 Mandarinen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Wein, Läuterzucker und Zitronensaft weich köcheln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade schmelzen, Sahne steif schlagen. Wenn die Mandarinen weich sind, mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Im Mandarinen-sud die ausgedrückte Gelatine auflösen. Mit dem Pürierstab vermischen und erst die Schokolade, dann den Quark einrühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Sahne unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren Nocken abnehmen und mit den restlichen Mandarinen verzieren.



APFEL-WEIßWEIN DESSERT



Zutaten	125 ml Weißwein 250 ml Wasser 200 g Zucker 3 Pck. Vanillezucker 1 Pck. Vanillepudding 3 Äpfel 250 g Quark 20% 1 Becher Schlagsahne 3 El Puderzucker Etwas Zimt	ca. 4 Portionen
---------	---	-----------------

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Aus Weißwein, Wasser, Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Vanillepuddingpulver einen Vanillepudding kochen. Die geraspelten Äpfel unter die noch warme Puddingmasse rühren. Die Apfel-Puddingmasse abkühlen lassen. Unterdessen die Schlagsahne mit 2 Pck. Vanillezucker mischen und steif schlagen. Den Magerquark mit dem Puderzucker mischen. Die Süße des Quarks kann hier auch nach Geschmack variiert werden. Anschließend die Sahne unter den Quark heben. Die Dessertgläser dann Schicht für Schicht abwechselnd mit der Puddingmasse und der Käsesahne füllen. Das Rezept reicht für ca. 7 Dessertgläser. Vor dem Verzehr das Dessert 1 – 2 Std. kaltstellen, dann schmeckt es besser. Ich garniere dieses Dessert zum Schluss immer gern mit etwas Zimt.



POCHIERTER CASSIS-APFEL MIT EIS



Zutaten:

200 ml Cassis
200 ml roter Portwein
300 ml Rotwein
80 g Zucker
2 Nelken
2 Zimtstangen 8 Äpfel
2 TL Speisestärke

Streusel: 80 g kalte Butter in Würfeln

120 g Mehl
60 g Zucker
½ TL Zimt
Vanilleeis

Zubereitung

Cassis, Port- und Rotwein mit 500 ml Wasser, Zucker, Nelken und Zimt im hohen Topf aufkochen, 5 Minuten bei milder Hitze kochen. Äpfel schälen, in den Sud geben und mit einem passenden flachen Teller beschweren. Bei milder Hitze 15-20 Minuten bis kurz vorm Siedepunkt garen, abkühlen lassen und am besten über Nacht ziehen lassen

Butter Würfel, Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen und mit den Händen zu Streuseln zerreiben. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 12-14 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen

300 ml Sud in einen Topf geben, einmal aufkochen und mit in wenig Wasser gelöster Stärke binden, beiseite stellen und abkühlen lassen

Äpfel aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. In tiefen Tellern mit Vanilleeis, etwas Sud und Streuseln servieren