

# Nachspeisen

Stand 1. Oktober 2021

## Apfelkompott mit Ziegenkäse

### *Für 4 Portionen:*

*600 g säuerliche Äpfel (ca. 4–5 Stück)*

*150 g Zucker*

*1 Zimtstange*

*3 Blatt weiße Gelatine*

*200 g frischer Ziegenkäse*

*50 g Honigkuchen*

*2 Tl flüssiger Honig*

*1–2 El Zitronensaft*

*3 El Walnussöl*

1. 400 g Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Zucker und Zimtstange zugeben. Zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze 35 Minuten kochen. Abgießen und durch ein feines Sieb oder durch die Flotte Lotte in einen zweiten Topf streichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Das Apfelkompott erneut aufkochen und unter Rühren dicklich einkochen lassen (ca. 10 Minuten). Die Gelatine ausdrücken und im Püree auflösen, aber nicht mehr kochen lassen.

3. 4 Metallringe (à 10 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die Ringe zu etwa  $\frac{2}{3}$  mit dem Püree füllen. 1 Stunde kalt stellen.

4. Ziegenkäse glatt rühren und ebenfalls in die Ringe geben. Die Ringe weitere 2 Stunden kalt stellen.

5. Den Honigkuchen auf der Kastenreibe grob reiben, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 190 Grad etwa 10 Minuten leicht rösten (Gas 2–3, Umluft 180 Grad). Brösel herausnehmen, abkühlen lassen und beiseite stellen.

6. Restliche Äpfel waschen und in Scheiben vom Kerngehäuse schneiden. Apfelscheiben in feine Streifen schneiden. Honig und Zitronensaft verrühren, Walnussöl unterrühren. Mit den Apfelstreifen mischen.

7. Die Schichtspeise aus den Ringen lösen (am besten ein kleines Messer mit warmer Klinge um den Rand führen). Auf 4 Teller geben, mit den Honigkuchenbröseln bestreuen und mit dem Apfelsalat servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde plus Kühlzeiten*

*Quelle: E&T 09//05/36*

## Aprikosen-Palatschinken

### *Für etwa 14 Stück:*

*3 Eier*

*$\frac{1}{4}$  l Milch, mit 5 El Wasser vermischt*

*150 g gesiebtes Mehl*

*50 g Zucker*

*$\frac{1}{4}$  Tl Salz*

*1 Tl Vanilleextrakt*  
*60–90 g Butter*  
*Aprikosenmarmelade*  
*125 g gemahlene Haselnüsse*  
*Puderzucker*

1. Die Eier in der Milch-Wasser-Mischung in einer kleinen Schüssel leicht schlagen und mit Mehl, Zucker, Salz und Vanilleextrakt zu einem glatten Teig verrühren.
2. In einer Pfanne von 20 cm Durchmesser 1 Tl Butter auslassen. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, gießt man mit dem Schöpflöffel so viel Teig in die Pfanne, daß gerade der Boden bedeckt ist, und läßt ihn durch leichtes Kippen der Pfanne gleichmäßig auseinanderfließen. Nach 2–3 Minuten, wenn die untere Seite leicht gebräunt ist, muß die Palatschinke gewendet werden.
3. Sobald sie fertig ist, wird sie mit 2 Tl Aprikosenmarmelade bestrichen, lose aufgerollt und so lange zum Warmhalten in den Backofen gestellt, bis alle anderen gebacken sind. Während des Bratens muß von Zeit zu Zeit etwas frische Butter nachgegeben werden.
4. Zum Schluß bestreut man die Palatschinken mit den Nüssen und dem Puderzucker.

## **Avocadocreme mit Himbeerpüree**

### ***Für 4 Portionen:***

*1 Paket tiefgekühlte Himbeeren ohne Zucker*  
*80 g Puderzucker*  
*2 El Himbeergeist*  
*2 Avocados*  
*1/8 l Zitronensaft von 2–3 Zitronen*  
*1 Becher Schlagsahne (200 ccm)*

1. Himbeeren gut zugedeckt tauen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Das Püree mit 2 El Puderzucker und dem Himbeergeist verrühren, zudecken und kalt stellen.
2. Avocados halbieren, den Kern herauslösen und aus den Hälften das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben. (Die Schalen zum Garnieren aufheben). Mit dem Schneidstab das Handrührers pürieren und sofort mit dem Zitronensaft vermengen. Mit dem restlichen Puderzucker abschmecken. Schlagsahne sehr steif schlagen und unter das Avocadopüree heben. In die Avocadoschalen spritzen oder in Dessertteller füllen.
3. Mit etwas Himbeerpüree begießen und servieren. Den Rest Himbeerpüree extra reichen.

## **Bayerische Creme mit Himbeermark**

### ***Für 10 Portionen:***

*600 g tiefgekühlte Himbeeren*  
*100 g Puderzucker*  
*3 Blatt rote Gelatine*  
*1/4 l Milch*  
*1 Vanilleschote, längs halbiert*  
*4 Eigelb*  
*100 g Puderzucker*

6 Blatt weiße Gelatine

1/2l Schlagsahne

1. Getaute Himbeeren pürieren zuckern und durch ein Sieb streichen. Eingeweichte rote Gelatine in wenig Wasser bei milder Hitze schmelzen, dann zu den Himbeeren geben.
2. Milch mit Vanille aufkochen, durchgießen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, dann die Milch darunterschlagen.
3. Alles bei milder Hitze schlagen, bis es dicklich wird. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, Creme in Eiswasser kalt rühren.
4. Creme aus dem Eiswasser nehmen, sobald sie zu stocken beginnt. Sofort die steifgeschlagene Sahne unterrühren.
5. Die Hälfte der Vanillecreme in eine Schüssel füllen, die Hälfte des Himbeermarks drauf, dann die restliche Vanillecreme darübergeben. Etwas Himbeermark auf die Creme geben, mit einer Gabel ein wellenförmiges Muster ziehen. Das restliche Himbeermark extra reichen.

## Beerencreme

**Für 2 Portionen:**

100 g tiefgekühlte Beerenmischung, angetaut

2 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

100 g Mascarpone

1 EL Honig

2 EL Milch

15 g Mini Meringues, grob zerbröckelt

1 dl Cremefine zum Schlagen

einige tiefgekühlte Beeren, aufgetaut, zum Verziern

1. Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einem Pfännchen aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, etwas abkühlen, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mascarpone, Honig und Milch darunterrühren.
2. Cremefine steif schlagen, 1/3 davon zur Creme geben, gut verrühren. 3/4 Beerencreme, Meringues und 3/4 Cremefine in Dessertgläser füllen.
3. Restliche Beerencreme und Cremefine daraufgeben. Gläser mit Folie bedecken. Mindestens 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Beeren verzieren.

Quelle: COOP CH Rezept

## Beerenkompott

**Für 6–8 Portionen:**

1 kg gemischte Beeren (TK)

100 ml Holunderbeersaft

2 Sternanis Köpfe

4 Gewürznelken

2 Zimtstangen

200 g Zucker

1–2 EL Speisestärke

1. Die Beeren auf einem Blech auftauen lassen.
2. Den Fruchtsaft von den Beeren, den Holunderbeersaft und 50 ml Wasser in einen Topf geben.
3. Sternanis, Nelken und Zimt in ein Gewürzsäckchen aus Mull binden, in den Fruchtsaft hängen und 10 Minuten darin kochen lassen.
4. Inzwischen den Zucker in einem Topf leicht karamelisieren lassen. Den Fruchtsaft (ohne Gewürzsäckchen) und ein Drittel der Beeren unterrühren und aufkochen.
5. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, in den Sud gießen und 30 Sekunden kochen. Die restlichen Beeren zugeben und einmal aufkochen. Das Kompott abkühlen lassen.

*Quelle: Lafer, E&T 1/1996*

## **Cassata siciliana**

### ***Für 12–14 Portionen***

*250 g Zucker*

*1 heller Biskuit-Tortenboden (26 cm)*

*1/8 l Maraschino*

*50 g abgezogene Pistazienkerne*

*300 g gemischte kandierte Früchte*

*50 g gehackte Mandeln*

*500 g Ricotta (ersatzweise Magerquark)*

*250 g Mascarpone*

*3 El Grappa*

*150 g Edelbitterschokolade*

*200 ml Schlagsahne*

*1 Tl Kakaopulver*

1. Am besten schon am Vortag den Zucker mit 125 ml Wasser in einem Topf erhitzen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Sirup erkalten lassen.
2. Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Alle drei Bodenteile mit der Hälfte des Maraschino beträufeln.
3. Die Pistazien bis auf einen Rest zum Garnieren fein hacken. 150 g der kandierten Früchte fein würfeln. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten. Aus der Pfanne schütten und erkalten lassen.
4. Den Ricotta durch ein feines Sieb streichen, Mascarpone, den restlichen Maraschino und die Grappa zugeben. Den erkalteten Sirup mit den Quirlen des Handrührers unter die Masse schlagen.
5. Die Schokolade auf der Reibe grob raffeln. Gewürfelte Früchte, gehackte Pistazien, Mandeln und Schokolade mit einem Spatel vorsichtig unter die Masse heben. Nicht zu sehr rühren, damit sich die Schokolade nicht auflöst.
6. 1/3 der Masse gleichmäßig auf den untersten Tortenboden streichen. Den zweiten Boden darauf leicht andrücken und mit einem weiteren Drittel der Masse bestreichen. Den letzten Boden darauflegen, leicht andrücken und die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. 3–4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.
7. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und die ganze Torte gleichmäßig damit bestreichen. Die restlichen kandierten Früchte und Pistazien dekorativ darauf anrichten. Die freien Flächen dünn mit Kakaopulver besieben.

Quelle: E&T 10/91/73

## Cassata Siciliana, Variante

**Für 12–14 Stücke:**

**Biskuit:**

6 Eier (Kl. M)

200 g Zucker

200 g Mehl

Butter und Mehl für die Form

9 El Maraschino

**Füllung:**

800 g Sahnequark

275 g Zucker

1 Vanilleschote

200 g kandierte Früchte

100 g bittere Schokolade

**Dekoration**

1 Pk Vanillezucker

25 g Zucker

250 ml Schlagsahne

1. Für den Biskuit die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handrührers auf mittlerer Stufe verrühren. Über dem heißen Wasserbad auf der höchsten Stufe 8–10 Minuten weiterrühren. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse ungefähr 10 Minuten weiterschlagen, bis sie cremig und kalt ist. (Schüssel dabei in eine grössere Schüssel mit Eiswasser stellen).
2. Das Mehl auf die Masse sieben und mit einem Gummispatel behutsam unterheben. Die Masse in eine nur am Boden gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Gas 1–2, Umluft 150 Grad) 35 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen. (*Ich habe statt zu fetten mit Backpapier ausgelegt.*)
3. Den Biskuitboden 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann in der Form auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Füllung den Quark in ein feines Sieb geben und 4 Stunden abtropfen lassen. Den Zucker mit 200 ml Wasser und der aufgeschlitzten Vanilleschote unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen, den Sirup 5 Minuten abkühlen lassen und noch warm unter den Quark rühren. *Ich habe nur etwa 3/4 des Sirups untergerührt.* Die kandierten Früchte fein würfeln, die Schokolade hacken, beides zur Quarkmasse geben und gut mischen.
5. Den Biskuit aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden in die Springform legen, mit 3 El Maraschino beträufeln, die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen, mit 3 El Maraschino tränken und die restliche Masse daraufgeben. Den oberen Boden darauflegen, mit dem restlichen Maraschino tränken und etwas andrücken. Die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.
6. Für die Dekoration die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Die Torte aus der Form lösen, mit der Sahne bestreichen und mit den kandierten Früchten belegen.

Quelle: E&T 4/98

## Cassata siciliana, eigene Version

1. Biskuitboden wie bei der Elsässer Erdbeertorte backen.
2. Creme wie oben, aber ohne Grappa und Schokolade herstellen.
3. Eine runde Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und darin schichtenweise Biskuitstücke und Creme hineingeben. Einige Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
3. Die Torte auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Torte mit Aprikosenmarmelade bestreichen und noch einmal eine Stunde kühl stellen.
4. Dunkle Kuvertüre im Wasserbad flüssig werden lassen und die Torte damit einstreichen, dabei gleichzeitig halbierte kandierte Orangenscheiben ankleben.

## Coffee Cream Pie

### **Shell:**

*1 egg white*  
*1/8 teasp. salt*  
*1/4 cup sugar*  
*1 1/2 cups nuts, finely chopped*

### **Filling:**

*2 1/4 cups miniature marsh mallows (about 1/4 lb.)*  
*1/4 cup water*  
*1 tablesp. instant coffee*  
*1 egg yolk*  
*1 cup heavy cream whipped*  
*1/4 teasp. almond extract*

1. Nutshell: Combine in bowl 1 egg white, the salt, beat until stiff but not dry. Gradually beat in 1/4 cup sugar till stiff, glossy peaks form. Carefully fold in 1 1/2 cups chopped nuts. Press onto bottom and sides (not rim) of a well greased 8 inch pie pan. Prick well with fork. Bake at 400° F 12 min. Cool.
2. Coffee Cream Filling: Combine in saucepan and place over medium heat 2 1/4 cups marshmallows, 1/4 cup water, instant coffee, stirring constantly till marshmallows melt. Beat egg yolk slightly in small bowl. Slowly add hot mixture, stirring rapidly. Return to saucepan and cook over medium for 1 min., stirring constantly. Chill till thickened but not set. Beat slightly. Fold into mixture 1 cup heavy cream, whipped, 1/4 teasp. almond extract. Pour into cooled Nut Shell.
3. Chill several hours or over night (or freeze). Decorate with chopped nuts or drop small amounts of whipped cream around edge, if desired.

## Cognac-Creme mit Erdbeeren

### **Für 4 Portionen:**

*1 Pfund Erdbeeren*  
*4 El Zucker*  
*3 Gläser Cognac*  
*1 Ei*  
*1/8 l Milch*

*1/2 Vanilleschote*  
*1 geh. Tl Speisestärke*  
*1/8l süße Sahne*

1. Die Erdbeeren mit der Hälfte des Zuckers und des Cognacs 1 Std. kühl stellen.
2. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Milch nach und nach dazugeben. Diese Eiermilch mit der halben Vanilleschote zum Kochen bringen. Die in etwas Milch aufgelöste Speisestärke zugeben und unter Rühren kochen, Creme vom Herd nehmen, den restlichen Cognac einrühren und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen.
3. Abkühlen lassen, steifgeschlagene Sahne unterheben und die Creme gut kühlen.
4. Erdbeeren auf Schälchen verteilen und die Creme darüberfüllen.

## **Crème-brûlée-Torte**

***Für 12 Stücke:***

***Creme:***

*6 Blatt weiße Gelatine*  
*2 Vanilleschoten*  
*500 ml Milch*  
*500 ml Schlagsahne*  
*10 Eigelb (Kl. M)*  
*125 g Zucker*

***Boden:***

*100 g Halbbitter-Kuvertüre*  
*4 Eier (Kl. M, getrennt)*  
*Salz*  
*125 g Zucker*  
*1 Pk. Vanillezucker*  
*Zimt und Nelken (gemahlen)*  
*150 g Mandeln (sehr fein gemahlen)*  
*5 El Schokoladenlikör*

***Belag und Dekoration:***

*100 g Halbbitter-Kuvertüre*  
*50 g Aprikosenkonfitüre*  
*75 g brauner Zucker*  
*150 ml Schlagsahne*  
*2 El Pistazien (gemahlen)*

1. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herausschaben, beides mit der Milch und Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker verrühren, die Vanilleschoten entfernen, die heiße Sahnemischung unter Rühren zum Eigelb geben. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und von außen mit Alufolie umwickeln. Creme in die Form füllen. Eine Saftpfanne bis 1 cm unter den Rand mit heißem Wasser füllen, Springform hineinsetzen. Im heißen Backofen bei 120 Grad (Gas 1, Umluft 100 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde 20 Minuten stocken lassen.

*(Die Springform muss sehr gut schließen, sonst hat man die Creme in der Alufolie.)*

Aus dem Wasser nehmen, über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

**2.** Für den Boden die Kuvertüre hacken, in einem heißen Wasserbad auflösen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Eigelb kurz unterrühren. Je 1 Prise Zimt und Nelken und die Mandeln unterheben. Etwas Teig und Kuvertüre verrühren, unter den übrigen Teig heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 35 Minuten backen. Mehrmals einstechen, mit dem Likör beträufeln, auskühlen lassen.

**3.** Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad auflösen und in eine Pergamenttüte füllen. Ornamente auf Backpapier spritzen, kalt stellen. Boden aus der Form lösen, mit einem Sägemesser die obere Schicht abschneiden, Boden mit der Konfitüre bestreichen und mit dieser Seite auf die Creme in der Springform legen. Dann die Torte auf den Boden einer Springform stürzen, damit die Creme nach oben zeigt, und den Rand mit Alufolie umwickeln. 30 Minuten in das Gefriergerät stellen, damit die Creme beim Karamelisieren nicht schmilzt. Den braunen Zucker auf die Creme streuen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 2. Einschubleiste von oben 2–3 Minuten karamelisieren. Kruste im Gefriergerät abkühlen lassen. Die Alufolie abnehmen. Den Rand der Torte mit geschlagener Sahne bestreichen, Tupfen auf die Oberfläche setzen. Die Torte mit den Schokoladenornamenten und Pistazien verzieren und sofort servieren.

*Quelle: E&T 02/98/100*

## **Crème Caramel**

**6 to 8 servings:**

*6 tablespoons sugar*

*2 tablespoons water*

*2 cups milk or 1 13-ounce can evaporated milk mixed with enough whole milk to measure 2 cups*

*3 eggs*

*3 egg yolks*

*6 tablespoons sugar*

*1 teaspoon vanilla*

*This microwave adaptation of a classic French dessert is designed for ovens with low power settings.*

Combine 6 tablespoons sugar with water in 1 1/2-quart glass brioche dish (or other similar fluted dish) and blend well. Cook on High until mixture just turns brown, about 4 minutes; do not overcook or caramel will be bitter. Remove from microwave and carefully tilt dish to coat bottom and sides evenly.

Pour milk into 4-cup measuring bowl and cook on High until scalded, about 3 to 4 minutes, watching closely so milk does not boil. In 2-quart bowl, whisk together eggs, yolks, remaining sugar and vanilla until well blended. Slowly add hot milk, whisking constantly, until thoroughly mixed. Pour into caramelized dish. Cook on 25 percent power (Simmer setting, between 200 and 300 watts) until custard begins to set, about 17 to 20 minutes. Custard will be liquid in center when removed from oven since, like all custards, it will set as it cools. A clue is to watch for custard beginning to shrink from the sides of the dish. Cool completely. To serve, run knife along edge of custard before inverting and unmolding on small platter.



## Crème-fraîche-Mousse mit Himbeeren

**Für 4–6 Portionen:**

### **Mousse**

4 Blatt weiße Gelatine

1 Bio-Zitrone

1 Vanilleschote

2 Eier (Kl. M)

80 g Zucker

150 g Joghurt

300 g Crème fraîche

250 g Himbeeren

200 ml Schlagsahne

### **Sauce**

Dosenpfirsiche

1 Limette

1. Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronenschale fein abreiben und die Zitrone auspressen.

2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Eiern, 3–4 El Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker in einen Schlagkessel geben. Über einem heißen Wasserbad in 4–5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Eimasse auflösen. In einem kalten Wasserbad kalt rühren. Joghurt und Crème fraîche unterrühren. Dann 200 g Himbeeren unterheben. Sahne steif schlagen, nach und nach vorsichtig unterheben. Die Mousse in eine große Schale füllen. Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

3. Für die Pfirsichsauce die Hälften klein schneiden und pürieren. Schale der Limette abreiben und Limette auspressen. Abgeriebene Schale und Saft zum Pfirsichpüree geben. Evtl. mit Saft aus der Dose verdünnen.

4. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen, damit ovale Nocken von der Mousse abstechen und je 2–3 Nocken auf einen Teller geben. Mit den restlichen Himbeeren garnieren und mit Pfirsichsauce beträufeln. Sofort servieren.

*Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Kühlzeiten*

*Quelle: E&T 08/12/65*

## Dattel-Joghurt

**Für 4 Portionen:**

1 Orange mit unbehandelter Schale

2 Becher Sahnejoghurt (à 150g)

2 El Zucker

250 g frische Datteln

Mit einem Juliennereißer einige Streifen von der Orangenschale abreißen, den Rest fein abreiben. Orange halbieren und auspressen. 1 El Saft und die abgeriebene Schale unter den Joghurt rühren, zuckern. 3 Datteln vierteln, entsteinen und beiseite legen. Restliche Datteln halbieren, entsteinen, häuten und in feine Streifen schneiden. Streifen unter den Joghurt mischen, in vier Schälchen anrichten und mit den Dattelvierteln und den Orangenschalenstreifen garnieren.

Quelle: E&T 1/90

## **Erdbeercreme**

### ***Für 4 Portionen:***

*4 Blatt Gelatine*

*600 g Erdbeeren*

*4 El Zitronensaft*

*100 ml Schlagsahne*

*2 Eiweiß (Kl. M)*

*50 g Puderzucker (gesiebt)*

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, sorgfältig abtropfen lassen und putzen. 350 g Erdbeeren in Stücke schneiden, mit 1 El Zitronensaft pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.

2. Restlichen Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Zügig mit dem Erdbeerpüree verrühren. Zugedeckt ca. 40 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter das leicht gelierte Püree heben. Schichtweise mit den restlichen Erdbeeren in eine Schüssel geben. Zugedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)*

*Quelle: E&T 05/02/105*

## **Erdbeereis**

### ***Für zwei Schalen:***

*500 g Erdbeeren püriert*

*150 g Zucker*

*1 Beutel Vanillezucker*

*250 ml geschlagene Sahne*

## **Erdbeeren mit Himbeerschmand und Karamelsplittern**

### ***Für 12 Portionen:***

*350 g Zucker*

*Öl für das Blech*

*250 g TK-Himbeeren*

*500 g Schmand*

*1,5 kg Erdbeeren*

*3 Limetten*

*50 g Baisers*

1. Für die Karamelsplitter 150 g Zucker mit 2 El Wasser aufkochen und goldbraun karamelisieren lassen. Auf ein heißes, ganz dünn geöltes Backblech gießen und fest werden lassen. Dann mit einem schweren Messer abheben, in Splitter hacken und in einem Schraubglas bei Zimmertemperatur aufbewahren.

**2.** Für den Himbeerschmand 100 ml Wasser und 100 g Zucker ohne Deckel 3 Minuten sprudelnd kochen. Die Himbeeren unterrühren und einmal aufkochen. Mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, dann durch ein Sieb streichen und mit dem Schmand verrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

**3.** Die Erdbeeren kurz waschen, trockentupfen, putzen und halbieren. Die Limettenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Erdbeeren mit Limettenschale und -saft mischen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Baisers zerbröckeln. Die Erdbeeren mit etwas Himbeerschmand, Karamelsplittern und Baiserkrümeln garnieren, die Reste extra servieren.

*Zubereitungszeit: 45 Minuten*

*Quelle: E&T 4/95/50*

## **Erdbeer-Reis-Torte**

***Für 14–16 Stücke***

***Mürbeteigboden:***

*100 g Mehl*

*1 Prise Backpulver*

*50 g Zucker*

*50 g kalte Butter*

*1 Eigelb*

*Mehl zum Ausrollen*

***Füllung:***

*150 g Milchreis*

*1/2 l Milch*

*75 g Puderzucker*

*1 Pk. Vanillinzucker*

*100 g Erdbeerkonfitüre*

*10 Blatt weiße Gelatine*

*2 Eier (Gewichtsklasse 3)*

*dünn abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone*

*6 El weißer Rum*

*3/4 l Schlagsahne*

***Dekoration:***

*800 g Erdbeeren*

*1 Pk. roter Tortenguß*

*20 g Zucker*

*20 g Pistazienkerne*

**1.** Für den Mürbeteigboden Mehl, Backpulver, Zucker, Butter in Flöckchen und Eigelb zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2.** Für die Füllung den Reis 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Milch aufkochen lassen. In einen anderen Topf umgießen, den Reis dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Puderzucker und Vanillinzucker unterrühren. Den Reis auskühlen lassen.

**3.** Den Mürbeteig noch einmal kurz durchkneten und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf 26 cm Durchmesser ausrollen. Mit dem Ring einer Springform (26 cm Durchmesser)

glatt ausstechen. Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Auf der zweiten Einschubleiste von unten in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 10–12 Minuten backen (Gas 2, Umluft 10–12 Minuten bei 170 Grad). Auf dem Blech auskühlen lassen.

5. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Den Ring der Springform mit Backpapier auskleiden und um den Boden setzen.

6. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eigelb und Zitronenschale unter den Reis rühren. Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und mit dem Rum unter den Reis ziehen.

7. Eiweiß und  $\frac{1}{4}$ l Sahne getrennt steif schlagen. Dann abwechselnd unter die Reismasse heben. Sofort auf den Mürbeteigboden streichen. Die Torte 3–4 Stunden kalt stellen.

8. Die Erdbeeren waschen und putzen. 4–5 Stück beiseite legen, die übrigen der Länge nach halbieren. Kreisförmig von innen nach außen auf den Reis legen.

9. Das Tortengußpulver mit dem Zucker mischen und mit  $\frac{1}{4}$ l Wasser glattrühren. Unter Rühren aufkochen, dann etwas abkühlen lassen. Den Guß gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen. Die Torte kalt stellen bis der Guß fest ist. Dann den Springformrand abnehmen, das Papier abziehen.

10. Die übrige Sahne steif schlagen. Mit der Hälfte den Rand der Torte einstreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (Nr. 6) füllen und Rosetten auf den Tortenrand spritzen. Die verbliebenen Erdbeeren quer in Scheiben schneiden und auf die Rosetten legen. Die Pistazienkerne hacken und auf die Erdbeerscheiben streuen.

## **Erdbeer-Tiramisu**

### ***Für 6 Portionen:***

*8 Blatt weiße Gelatine*

*1 kg reife Erdbeeren*

*1 Limette*

*160 g Puderzucker*

*6 El Himbeergeist*

*500 g Mascarpone (zimmerwarm)*

*200 g Sahnejoghurt (zimmerwarm)*

*Salz*

*$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne*

*400 g Cantuccini (ital. Haselnußwieback, grob zerkleinert)*

1. Je einmal 3 Blatt und einmal 5 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 350 g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Schale der Limette dünn abreiben und den Saft auspressen.

2. 500 g Erdbeeren und 60 g Puderzucker mit Limettensaft und -schale in eine Schüssel geben und mit dem Schneidstab pürieren. 3 Blatt Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit 4 El Himbeergeist verquirlen. Die Mischung mit einem Schneebesen unter das Erdbeerpüree ziehen.

3. Mascarpone, Sahnejoghurt, 1 Prise Salz und den restlichen Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers 2–3 Minuten aufschlagen. 5 Blatt Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit dem restlichen Himbeergeist verquirlen. Die Schlagsahne steif schlagen. Sahne

und Gelatine nach und nach mit einem Schneebesen unter die Mascarpone Mischung rühren. Die Erdbeerwürfel und 3 El Erdbeerpüree so unterrühren, daß die Mascarpone-Sahne-Creme rötlich marmoriert ist.

4. In einer großen Glasschale zuerst ca. 1/3 der Cantuccini auf dem Boden verteilen, und mit ca. 4 El Erdbeerpüree beträufeln. Darauf ca. 1/3 der Creme geben und vorsichtig verstreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten (außer dem Püree) verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Mascarponecreme und einigen Cantuccini bestehen. Das Erdbeer-Tiramisu für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren die restlichen Erdbeeren längs vierteln, in der Mitte der Schale anrichten und mit dem restlichen Erdbeerpüree begießen.

*Quelle: E&T 6/98*

## **Erdbeer-Tiramisu**

### ***Für 4 Portionen:***

*800 g Erdbeeren*

*140 g Puderzucker*

*5 Blatt weiße Gelatine*

*2 Vanilleschoten*

*500 g Mascarpone*

*150 g Sahnejoghurt*

*100 g Löffelbiskuits*

*160 ml Kirschwasser*

*10 g Pistazienkerne*

*Zitronenmelisse zum Dekorieren*

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren mit 40 g Puderzucker pürieren. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass bei milder Hitze auflösen. Dann die flüssige Gelatine unter das Erdbeermark rühren und kalt stellen.,

2. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Vanillemark, Joghurt und den restlichen Puderzucker langsam mit dem Schneebesen glattrühren. Die restliche Gelatine kalt einweichen und tropfnass bei milder Hitze auflösen. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig unter die Mascarponecreme rühren. 400 g Erdbeeren in 5 mm kleine Würfel schneiden und mit einem Spatel unter die Creme mischen.

3. Die Löffelbiskuits in 2 cm lange Stücke brechen. Die Hälfte davon in 4 Portionsschalen verteilen und mit der Hälfte des Kirschwassers beträufeln. Zuerst die Hälfte der Mascarponecreme, dann die Hälfte des Erdbeermarks darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits daraufschichten und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Mit der restlichen Creme bestreichen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

4. Die restlichen Erdbeeren längs halbieren. Die Pistazien grob hacken. Die Creme mit den Erdbeeren, Pistazien und Melisseblättchen dekorieren und das restliche Erdbeermark dazu servieren.

*Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus Kühlzeit)*

*Quelle: E&T 5/96/116*

## **Erdbeeren mit Vanillejoghurt und kandierten Pinienkernen**

### ***Für 12 Portionen:***

200 g Zucker  
175 ml Schlagsahne  
100 g Pinienkerne  
Öl für das Backblech  
450 g Magermilchjoghurt  
300 g Mascarpone  
1 Vanilleschote  
1 Pk. echter Vanillezucker  
2 Pk. Vanillinzucker  
1,5 kg Erdbeeren

1. 50 g Zucker in einer Pfanne langsam goldbraun karamelisieren. 50 ml Sahne unterrühren und aufkochen. Die Pinienkerne unterrühren und 5–8 Minuten unter Rühren leise kochen.
2. Ein Backblech dünn mit Öl bepinseln und auf der Herdplatte erwärmen. Die Pinienkern-Sahne-Mischung auf das Blech schütten und glattstreichen. Völlig kalt werden lassen, dann in Stücke zerteilen.
3. Joghurt, Mascarpone und die restliche Schlagsahne mit einem Schneebesen (nicht mit dem Handrührer!) gut verrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark, Vanille- und Vanillinzucker unter die Sauce rühren, bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.
4. Die Erdbeeren kurz waschen, trockentupfen und putzen. Kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit der Sauce und den Pinienkernen anrichten.

*Zubereitungszeit: 30 Minuten*

*Quelle: E&T 6/97/48*

## **Erdbeer-Vanille-Trifle**

4 Blatt weiße Gelatine  
2 Vanilleschoten  
100 ml Milch  
6 Eigelb (Kl. M)  
100 g Zucker  
400 ml Schlagsahne  
1 kg Erdbeeren  
2 El Zitronensaft  
2 El Orangenlikör  
200 g Löffelbiskuits  
8 El Erdbeerlikör  
1 Topf Zitronenmelisse

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit den Schoten in der Milch aufkochen. Durch ein Sieb gießen.
2. Das Eigelb und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der Vanillemilch auflösen, unter die Eiercreme rühren und kalt stellen.
3. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen, unterziehen und wieder kalt stellen.

4. Die Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Die restlichen Erdbeeren mit dem restlichen Zucker, dem Zitronensaft und dem Orangenlikör pürieren. Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit einer Kuchenrolle zerbröseln.

5. Die Hälfte der Brösel in eine Schüssel füllen. Mit 4 El Erdbeerlikör beträufeln. Darauf je die Hälfte der Vanillecreme, der Erdbeerscheiben und des Pürees füllen. Den Vorgang nochmals wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Mit Melisseblättchen dekorieren.

*Quelle: E&T 5/97*

## **Flambéed Baked Bananas**

### ***Für 4 Portionen:***

*4 große reife Bananen*

*4 El weißer Rum*

*60 g Butter*

*110 g brauner Zucker*

*1/2 Tl gemahlener Piment*

*4 El frischer Limonensaft*

*ersatzweise Zitronensaft*

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die ungeschälten Bananen an zwei oder drei Stellen mit den Zinken einer Gabel tief einstechen. Die Bananen auf ein Backblech legen und in der Mitte des Ofens 10 bis 15 Minuten backen, bis die Schalen dunkler geworden sind und die Bananen sich auf leichten Druck weich anfühlen.

2. Aus dem Ofen nehmen und die Schalen mit einem kleinen, scharfen Messer genau in der Mitte am inneren und äußeren Bogen der Bananen der Länge nach einschneiden. Die obere Schalenhälfte abziehen.

3. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren erwärmt man den Rum in einem kleinen Topf über niedriger Temperatur und zerläßt inzwischen die Butter in einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser über Mittelhitze. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, Zucker und Piment hineingeben und gut verrühren.

4. Vorsichtig eine Banane nach der anderen mit der geschälten Seite nach unten in die Pfanne legen und behutsam die verbliebene Schalenhälfte abziehen. Die Bananen mit dem Limonen- oder Zitronensaft beträufeln.

5. Dann zündet man den Rum mit einem Streichholz an und löffelt ihn brennend nach und nach über die Bananen, während man die Pfanne behutsam schüttelt, bis die Flammen erlöschen.

6. Die Bananen auf Dessertteller legen, mit Sauce übergießen und servieren.

## **Frankfurter Pudding**

### ***Für 4 Portionen:***

*60 g Butter*

*70 g Zucker*

*25 g geröstete gemahlene Haselnüsse*

*75 g Zwiebackbrösel*

*3 Eier*

*Anis, Kardamon, Zimt, Muskat*

*Salz*

Den Backofen auf 160 Grad (Gas 1–2) vorheizen. 50 g zimmerwarme Butter mit 35 g Zucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Haselnüsse und Zwiebackbrösel mischen. 4 ofenfeste Förmchen (125 ml Inhalt) mit 10 g Butter ausstreichen und mit 1 El Nuß-Brösel bestreuen. Je eine Prise Anis, Kardamon, Zimt, Muskat und Salz unter die restlichen Brösel mischen. Die Butter-Zucker-Masse mit den Bröseln verrühren. 3 Eiweiß mit 35 g Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees mit dem Schneebeesen unterrühren, den Rest unterheben. Die Masse in die Förmchen füllen und 30 Minuten im Wasserbad im Backofen garen. Mit heißen Kirschen, Himbeeren oder mit Vanilleeis servieren.

## **Gefüllte Pfirsiche**

### ***Für 4 Portionen:***

*4 reife Pfirsiche (festfleischig)*

*100 g Amaretti*

*100 g gemahlene Mandeln*

*1 Eiweiß (Kl. M)*

*Salz*

*1/2 Tl Zitronensaft*

*200 ml Weißwein*

*Minzeblättchen zum Garnieren*

1. Die Pfirsiche halbieren, den Stein entfernen und aus jeder Pfirsichhälfte 1 Tl Pfirsichfleisch herauskratzen, so dass eine Mulde entsteht. Das Pfirsichfleisch in eine Schüssel geben und die Amaretti fein darüberkrümeln. Mandeln zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse kneten. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz und dem Zitronensaft steif schlagen und mit einem Holzlöffel unterheben.

2. Die Pfirsichhälften mit der Masse füllen und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne setzen. Den Weißwein dazugießen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 25 Minuten bei 180 Grad) 25-30 Minuten backen. Sofort mit Minzeblättchen garniert servieren.

*Zubereitungszeit: 50 Minuten*

*Quelle: E&T 08/02/21*

## **Grießflammeri**

### ***Für 8 Portionen:***

*1/2 l Milch*

*200 g Zucker*

*Mark aus 1 Vanilleschote*

*80 g Grieß*

*2 Eier (getrennt, Gew.-Kl. L)*

*7 Blatt weiße Gelatine*

*50 ml Orangenlikör*

*300 ml Schlagsahne*

1. Die Milch mit 160 g Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß langsam einrieseln lassen und unter Rühren 5 Minuten kochen, bis er richtig durchgequollen, zähflüssig und breiig ist. Den Flammeri in eine Schüssel umfüllen. Das Eigelb unterrühren.



2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Likör leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter Rühren in den warmen Flammeri laufen lassen. Den Flammeri im Kühlschrank kalt stellen, bis er anfängt, am Rand zu stocken.
3. Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Zuerst die Sahne, dann das Eiweiß unter den Grießflammeri heben. Den Flammeri in eine Gugelhupfform (2l Inhalt) füllen und 3 Stunden kalt stellen.
4. Den Grießflammeri vor dem Servieren aus der Form stürzen und mit einem Beerenkompott servieren.

*Quelle: Lafer, E&T 1/1996*

## **Haselnußcreme**

*3 Blatt weiße Gelatine*

*200 g Haselnüsse*

*1 Vanilleschote*

*1/4 l Milch*

*4 Eigelb*

*100 g Puderzucker*

*1/2 l süße Sahne*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnüsse in einer Pfanne so lange rösten, bis die Haut abgeplatzt ist und die Nüsse gebräunt sind. Dann die erkalteten Nüsse (ohne Haut) fein mahlen, einige zum Garnieren zurückbehalten. Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Einige Minuten stehen lassen, dann die Vanilleschote herausnehmen. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, Milch noch einmal zum Kochen bringen und unter die Masse rühren. Die Creme im Wasserbad rühren, bis sie dicklich geworden ist. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze schmelzen und mit der Creme mischen. Topf in Eiswasser stellen und die Creme so lange rühren bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen. Gemahlene Haselnüsse und geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Kühl stellen. Vor dem Servieren mit Sahnetupfen und blättrig geschnittenen Haselnüssen garnieren.

## **Himbeer-Charlotte**

***Für 8 Portionen:***

***Löffelbiskuits:***

*2 Eier*

*65 g Zucker*

*50 g Mehl*

*etwas Puderzucker*

***Himbeercrème:***

*150 g Zucker*

*500 g Himbeeren*

*6–8 Blatt Gelatine*

*400 g Sahne*

*etwas Puderzucker*

1. Für die Löffelbiskuits die Eier trennen und die Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker hell und schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eischnee und gesiebtes Mehl hebe

ich unter die Eigelbcreme. Ich fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle vor einem Zentimeter Durchmesser und lege ein Blech mit Backpapier aus. Darauf spritze ich zehn Teigstreifen von zwölf Zentimeter Länge. Den Teig bestäube ich leicht mit Puderzucker. Attention: Den überschüssigen Puderzucker abschütteln, sonst karamellisiert er!

**2.** Die Biskuits müssen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 3, keine Umluft!) etwa 15 Minuten backen. Sofort danach lasse ich etwas kaltes Wasser unters Papier laufen, so lassen sich die Biskuits gut abnehmen. Biskuits auf dem Kuchengitter abkühlen.

**3.** Aus dem Zucker und 100 Milliliter Wasser koche ich etwa 200 Milliliter Zuckersirup. Einige Himbeeren lege ich beiseite, den Rest püriere ich mit dem Stabmixer. Himbeermus durchs Sieb streichen—nun heißt es Coulis—und mit dem Zuckersirup vermischen.

**4.** Ich weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein, tue sie tropfnass in einen kleinen Topf und erhitze sie dann kurz, damit sie sich auflöst. Ich gebe ein wenig von der Himbeercoulis dazu, verrühre alles ganz glatt und rühre die restliche Coulis hinein. Erst wenn sie anfängt, fest zu werden (ein Schnitt mit dem Messer bleibt sichtbar), hebe ich die steif geschlagene Sahne darunter. Die Himbeercreme halte ich im Kühlschrank kalt.

**5.** Jetzt stelle ich einen Tortenring von 18 Zentimeter Durchmesser auf eine Platte und rundherum die Löffelbiskuits mit der Puderzuckerseite nach außen hinein. Den Boden lege ich mit halbierten Löffelbiskuits aus und fülle die Form mit der Himbeercreme.

**6.** Die Charlotte muss im Kühlschrank fest werden — mindestens drei Stunden. Vor dem Servieren dekoriere ich mit den schönsten Himbeeren und bestäube alles mit Puderzucker.

*Quelle: Lea Linster*

## Holundercharlotte

*1 Biskuitboden (18 cm)*

*1/8 l Milch*

*1 Eigelb*

*15 g Zucker*

*2 Blatt weiße Gelatine*

*200 g Holundergelee*

*180 g Schlagsahne*

*Minzeblätter zum Garnieren*

**1.** Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, die heiße Milch dazugeben und über dem Wasserbad aufschlagen. Aufgelöste Gelatine dazugeben und Holundergelee unterrühren.

**2.** Creme in Eiswasser bis kurz vor dem Stocken rühren. Dann die geschlagene Sahne unterziehen.

**3.** Biskuitboden in eine Springform legen, evtl. mit Biskuitrollen auskleiden. Creme einfüllen und glattstreichen. 3 Stunden kalt stellen, dann aus der Form lösen und mit Minze garnieren.

*Quelle: E&T 10/92/9*

## Honigmousse

***Für 4 Portionen:***

*3 Blatt helle Gelatine*

*5 Eigelb (Kl. M)*

*2 El weißer Portwein*

60 g Edelkastanienhonig (ca. 4 El)  
250 ml Schlagsahne  
2 Feigen  
2 El Zitronensaft  
Honig und Puderzucker zum Garnieren

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Portwein mit der Hälfte des Honigs in einer Schüssel verrühren. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen in 6–8 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Honigmasse unter Rühren auflösen. Restlichen Honig zugeben und im kalten Wasserbad kalt rühren. Sahne steif schlagen und nach und nach unterheben. Mousse mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

2. Feigen putzen, in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Mit Zitronensaft bestreichen. Von der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf den Feigen verteilen. Mit Honig beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten plus Kühlzeit

Quelle: E&T 03/10/104

## Joghurtmousse mit Erdbeeren

### **Für 6 Portionen:**

1 Vanilleschote  
4 Blatt weiße Gelatine  
2 Becher Magermilch Joghurt (à 150 g)  
75 g Crème fraîche  
125 g Puderzucker  
4 El Zitronensaft  
4 El Grand Marnier (Orangenlikör)  
150 ml Schlagsahne  
2 Eiweiß (von Eiern Gew.-Kl. 2)  
500 g Erdbeeren  
100 g Baiser  
30 g Schokoladentäfelchen (zartbitter)  
ein paar kleine Zweige Pfefferminze zum Garnieren

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Crème fraîche, 75 g Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft glatt verrühren. Gelatine gut ausdrücken, mit dem Orangenlikör bei milder Hitze auflösen und sehr schnell unter die Joghurtmasse rühren, damit sich eine homogene Masse bildet.

2. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee in Etappen mit einem Spatel untermischen. Die Joghurtmousse mindestens 6 Stunden kalt stellen.

3. Die Erdbeeren putzen und waschen. 250 g Erdbeeren und den restlichen Puderzucker mit dem Schneidstab des Handrührers fein pürieren. Das Püree kalt stellen.

4. Die restlichen Erdbeeren würfeln. Baiser in Stücke schneiden. Schokotäfelchen in Stücke brechen.

5. Zum Servieren von der Joghurtmousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel ovale Klöße abstechen und auf Dessertteller verteilen. Mit dem Püree umgießen, Erdbeerwürfel, Schokoladen- und Baiserstückchen dazulegen und mit Minzezweigen garnieren.

*Zubereitungszeit: 40 Minuten*

*Quelle: E&T 4/94/22*

## **Kaiserschmarren mit Apfelsinen-Granatapfel-Kompott**

***Für 2 Portionen:***

***Kompott:***

*2 Bio-Apfelsinen*

*1 Granatapfel (ca. 300 g)*

*1 El Zucker*

*1 Pk. Bourbon-Vanillezucker*

*1 Tl Speisestärke*

***Teig:***

*20 g Walnusskerne*

*2 Eier (Kl. M)*

*80 g Mehl*

*125 ml Milch*

*Salz*

*30 g Zucker*

*30 g Butter*

*Puderrucker zum Bestäuben*

*50 g Schmand*

1. Für das Kompott 1 Tl Apfelsinenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Restliche Apfelsine schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden und den Saft auffangen.

2. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte mit der Schnittfläche in die Hand nehmen und die Kerne mit einem Kochlöffel über einer Schüssel herausschlagen. Vorsicht, es spritzt!

3. 150 ml Apfelsinen- und Granatapfelsaft mit Apfelsinenschale, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser gut verrühren. Unter Rühren zum Saft geben und aufkochen. Granatapfelkerne und Apfelsinenfilets zufügen und beiseitestellen.

4. Für den Teig die Walnüsse grob hacken. Eier trennen. Mehl, Milch und Eigelb verrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Mehl-Milch-Eigelb-Masse heben.

5. Butter in der Pfanne zerlassen. Teig hineingeben, mit Walnüssen bestreuen und 2 Minuten stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8–10 Minuten backen. Pfannkuchen mit 2 Gabeln zerzupfen und auf 2 Teller geben. Mit Puderrucker bestäuben und mit Kompott und Schmand servieren.

*Zubereitungszeit: 35 Minuten*

*Quelle: E&T 02/11/49*

## Kirschgrütze mit Vanillesauce

### **Kirschgrütze:**

1 kg Sauerkirschen  
3/4 l Wasser  
1 Pk. Vanillinzucker  
150 g Zucker  
60 g Speisestärke

### **Sauce:**

1 Vanillestange  
40 g Zucker  
1 Pk. Vanillesaucenpulver  
1 Eigelb  
1/8 l Schlagsahne

Kirschen halbieren und entsteinen. Wasser mit Vanillinzucker und Zucker zum Kochen bringen. Kirschen zugeben und einmal aufkochen lassen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und unterrühren. Kochen lassen, bis die Grütze klar aussieht. Dann ist das Stärkemehl ausgequollen. Grütze vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und kalt werden lassen.

Für die Vanillesauce Milch langsam zum Kochen bringen (ein paar El vorher zum Anrühren des Saucenpulvers abnehmen). Vanilleschote längs aufschlitzen, Inhalt auskratzen und Schoteninhalt mit der Milch aufkochen lassen. Schote entfernen und Zucker unterrühren. Saucenpulver mit der restlichen Milch anrühren und in den Topf geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Eigelb mit Sahne verquirlen und unterrühren.

Sauce ebenfalls kalt werden lassen. Mit der Grütze als Nachtisch reichen.

## Kirsch-Pie

1 kg Süßkirschen  
40 g Zucker  
1/2 Tl Salz  
100 g Demerara-Zucker  
200 g Butter  
3 El Zitronensaft (zimmerwarm)  
1 El fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
1 El heller Essig  
Mehl zum Bearbeiten  
4 El Mandelsirup  
1 Ei (Kl. M)  
2 gehäufte El Speisestärke  
2 El Milch  
400 g Mehl

1. Für die Füllung Kirschen entsteinen. Mit Demerara-Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Mandelsirup 5 Minuten schwach kochen, bis die Kirschen reichlich Saft gebildet haben. Stärke mit 6 El kaltem Wasser anrühren, zu den Kirschen geben und einmal aufkochen. Kirschfüllung völlig kalt werden lassen.

2. Mehl, 25 g Zucker, Salz, 175 g Butter in kleinen Stückchen, Essig und 9 El eiskaltes Wasser in die Küchenmaschine geben. Mit den Knethaken schnell zu einem glatten Teig kneten, in 2 gleich große Stücke teilen und in Frischhaltefolie 2–3 Stunden im Kühlschrank kalt werden lassen.

3. Eine Tarteform mit gewelltem Rand (ca. 26 cm Ø) mit der restlichen Butter ausfetten. Eine Teighälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (30–32 cm Ø) ausrollen. Teig in die Tarteform legen, andrücken, den Rand etwas begradigen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nochmals 30 Minuten kalt stellen.

4. Ei trennen. Den Teigboden mit Eiweiß bepinseln, die kalte Kirschfüllung darauf verteilen. Restlichen Teig dünn ausrollen und mit einem gewellten Teigrad in etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen als Gitter auf die Füllung legen, Teigrand darüberklappen und leicht andrücken. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln.

5. Pie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 1 Stunde backen. Nach 30 Minuten mit restlichem Zucker bestreuen. Pie aus dem Ofen nehmen und auf einem Tortengitter etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Warm servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 1 Stunde Garzeit*

*Quelle: E&T 6/10/32*

## **Malakoff-Torte**

### ***Mandelbuttercreme:***

*200 g Butter*

*120 g Puderzucker*

*100 g abgezogene, geriebene Mandeln*

*1 Eigelb*

*1 Eiweiß*

*1 Tl Rum*

### ***Rum-Läuterzucker:***

*200 g Zucker*

*1/4 l Wasser*

*1/16 l Rum*

### ***Torte:***

*50 Stück Biskotten*

*Schlagsahne*

*kandierte Kirschen*

**Mandelbuttercreme:** Butter etwas erwärmen und rührfähig machen und mit 80 g fein gesiebt Puderzucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Dann die geriebenen Mandeln und den Rum dazugeben. Zuletzt das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Creme ziehen.

**Rum-Läuterzucker:** Zucker mit Wasser verrühren und einmal aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen den Rum dazugeben.

**Torte:** Den Boden eines Tortenreifens mit Pergamentpapier bedecken, desgleichen mit einem Streifen die Innenwand des Reifens. Biskotten vor dem Einlegen in Rum-Läuterzucker tauchen. Mehrere Lagen Biskotten oder Biskuitboden jeweils mit einer dünne Lage Creme bestreichen. Im Kühlschrank absteifen lassen, aus dem Reifen nehmen, mit der restlichen Creme den Rand verstreichen und mit Schlagsahne und kandierten Kirschen verzieren.

### **Varianten :**

1. Biskotten in 1/2l Milch und 1/8l Rum kurz tränken.
2. Für die Creme 250 g Butter, 120 g Puderzucker, 1 Pk Vanillezucker und 2 Eigelb cremig rühren, 120 g abgezogene, geriebene Mandeln darunter rühren sowie tropfenweise 1/4l Milch.
3. Creme nach Sacher: 1/4l Milch, 2 Eigelb, 40 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, Vanille, 1/4l Sahne. Milch, Eigelb, Zucker und Vanille im Wasserbad aufschlagen. In kaltem Wasser geweichte Gelatine darunter rühren. Kurz vor dem Stocken geschlagene Sahne und 1 El Rum unterziehen. Die Torte mit Schlagsahne einhüllen und den Tortenrand evtl. mit Hobelröstmandeln einstreuen.

## **Mascarpone-Creme**

### ***Für 4 Portionen:***

*400 g Rhabarber  
4 El Mandellikör  
8 El Cassis  
70 g Puderzucker  
400 g Mascarpone  
100 ml Milch  
50 g Amaretti-Kekse*

1. Rhabarber putzen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit 2 El Mandellikör, Cassis und 20 g Puderzucker 2 Minuten in einem flachen Topf bei milder Hitze kochen lassen.
2. Mascarpone, Milch, restlichen Puderzucker und Likör glattrühren. Amaretti untermischen. Creme mit Rhabarber-Kompott auf Tellern anrichten.

*Zubereitungszeit: 45 Minuten*

*Quelle: E&T 05/97/10*

## **Mascarpone-Parfait mit Obstsalat**

### ***Für 8 Portionen:***

*2 Vanilleschoten  
500 g Mascarpone  
2 1/2 Blatt weiße Gelatine  
230 g Zucker  
125 g hauchdünne bittere Schokoladentäfelchen  
5 Eiweiß  
150 g Amaretti  
50 g ungeschälte Mandeln  
1 Tl Öl  
400 g Sauerkirschen  
4 Nektarinen (à 120 g)  
10 El Cassis*

1. Am Tag vorher eine Kastenform (1l) glatt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit dem Mascarpone verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Die ausgekratzten Vanilleschoten, 200 g Zucker und 1/8 l Wasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschoten entfernen. Die Gelatine ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Die Schokolade grob hacken.
3. Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes halbsteif schlagen, den Zuckersirup nach und nach zugeben. Das Eiweiß 4 Minuten weiterschlagen und mit den Quirlen des Handrührgerätes unter den Mascarpone rühren. Die Kekse und die Schokolade mit dem Spatel unterheben. Die Parfaitmasse in die Form füllen und über Nacht gefrieren lassen.
4. Am nächsten Tag den restlichen Zucker mit den Mandeln in einer Pfanne schmelzen lassen. Ein Stück Alufolie mit Öl einpinseln, die Zuckermanteln glatt darauf ausbreiten und nach dem Kaltwerden in Stücke brechen.
5. Inzwischen die Kirschen entsteinen. Die Nektarinen in Spalten vom Stein schneiden. Das Obst mit dem Likör mischen.
6. Das Parfait kurz antauen lassen, mit der Folie aus der Form lösen. Die Folie entfernen. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem Salat und den Mandeln auf Portionstellern anrichten.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 8/94/87*

## **Mascarpone-Schnitten mit Heidelbeeren**

***Für 8 Portionen:***

***Teig und Füllung***

*100 g Mehl (gesiebt)*

*1/2 Tl Backpulver*

*2 Bioorangen*

*100 g Butter (weich)*

*130 g Puderzucker*

*Salz*

*2 Eier (Kl. M)*

*70 g Zartbitter-Kuvertüre (70%)*

*250 g Mascarpone (zimmerwarm)*

*2 El Milch*

***Kompott***

*300 g TK-Heidelbeeren*

*40 g Zucker*

*1–2 Tl Speisestärke*

*5 El trockener Heidelbeerlikör*

1. Für den Rührteig Mehl und Backpulver mischen. Die Schale von 1 Orange fein abreiben. Butter mit 70 g Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers in ca. 5 Minuten sehr schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Mehlmischung und Orangenschale sorgfältig unterheben. Teig in eine beschichtete Kastenform (20 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad 15–20 Minuten backen (Gas 2–3, Umluft nicht empfehlenswert). Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.



**2.** Beide Orangen auspressen. Den Saft (200 ml) mit 40 g Puderzucker auf ca. 150 ml einkochen. 60 g Kuvertüre grob hacken. Mascarpone mit Milch und restlichem Puderzucker glatt rühren und Kuvertüre unterheben.

**3.** Kuchen waagrecht halbieren. Beide Kuchenscheiben mit dem warmen Orangensaft tränken. Die untere Seite auf eine Kuchenplatte setzen und die Hälfte der Mascarponecreme daraufstreichen. Die 2. Kuchenscheibe darauflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Creme bestreichen. Die restliche Kuvertüre fein hobeln und darüberstreuen. Kuchen locker mit Klarsichtfolie bedecken und bis zum Servieren kühl stellen.

**4.** Heidelbeeren mit Zucker und 2 El Wasser mischen und langsam aufkochen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke stark binden. Leicht abkühlen lassen, dann mit dem Likör glatt rühren. Mascarponeschnitten in 8 Stücke schneiden. Mit dem Kompott servieren.

*Zubereitungszeit: 1:30 Stunden (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T*

*Heidelbeerlikör: [www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)*

## **Milchreistörtchen mit Erdbeeren**

### ***Für 6 Portionen:***

*1/2 Vanilleschote*

*600 ml Milch*

*150 g Milchreis*

*Salz*

*110 g Zucker*

*3 Blatt weiße Gelatine*

*100 g Zwieback*

*1/2 Tl gemahlener Zimt*

*70 g weiche Butter*

*Öl für die Garnieringe*

*200 ml Schlagsahne*

*500 g Erdbeeren*

*1 Bio-Limette*

*1 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale*

*12 Blätter Zitronenmelisse*

### ***Außerdem:***

*Backpapier*

*6 Garnieringe (à 7 cm Ø)*

**1.** Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Milch mit Schote und Mark aufkochen. Milchreis und 1 Prise Salz zugeben und offen bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten ausquellen lassen. Vanilleschote aus dem Reis nehmen, 80 g Zucker unter den Reis rühren.

**2.** Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Milchreis vom Herd ziehen, ausgedrückte Gelatine und Zitronenschale unterrühren. Milchreis unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

**3.** Zwieback in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Zimt und Butter zu einem glatten Teig verkneten. 6 Garnieringe gut ölen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zwiebackteig in die Ringe geben, mit Hilfe eines Glases fest hineindrücken, kalt stellen.

4. Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Milchreis heben. Milchreis auf den Zwiebackteig in die Ringe geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. 2 Tl Limettenschale fein abreiben und zugedeckt beiseitestellen. 3 El Limettensaft auspressen, mit Erdbeeren und dem restlichen Zucker mischen und 30 Minuten durchziehen lassen.
6. Milchreistörtchen aus den Ringen lösen. Limettenschale unter die Erdbeeren mischen. Törtchen mit den Erdbeeren anrichten und mit der Zitronenmelisse garnieren.

*Zubereitungszeit: 1:15 Stunden plus 2 Stunden Kühlzeit*

*Quelle: E&T 06/11/110*

## **Nougat-Tiramisu**

### ***Für 6 Portionen:***

*1 Bio-Zitrone*

*1 Blatt weiße Gelatine*

*200 g Erdbeeren*

*100 g Puderzucker*

*2 El Limoncello*

*100 g Nuss-Nougat-Masse*

*250 g Speisequark (20%)*

*250 g Mascarpone*

*200 ml Schlagsahne 200 g Löffelbiskuit*

*80 ml starker Espresso (kalt)*

*Kakaopulver*

1. Zitrone waschen und trocken reiben. Zitronenschale fein abreiben und in eine kleine Schale geben. Zitronensaft auspressen (ca. 5 El). 3 El Zitronensaft zur Zitronenschale geben.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, abropfen lassen und putzen. Erdbeeren mit dem restlichen Zitronensaft und 40 g Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Limoncello lauwarm erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort mit dem Schneebeesen unter die Erdbeersauce rühren und kalt stellen.
3. 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.
4. Eine Form (ca. 25×20 cm) mit 100 g Löffelbiskuit auslegen, Biskuits mit dem Espresso beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Nougat-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 3 Stunden kalt stellen. Mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.

*Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Kühlzeit*

*Quelle: E&T 08/14/19*

## **Obstsalat mit Orangensauce**

### ***Für 4 Portionen:***

50 g Zucker  
200 ml Orangensaft (frisch gepreßt, durchgeseibt)  
1 Tl Speisestärke  
1/2 Ananas  
1 roter Apfel  
2 rosa Grapefruit  
1 El Pistazienkerne (gehackt)

Den Zucker karamelisieren. Mit dem Orangensaft kochen, bis der Karamel gelöst ist. Die Stärke mit 2 El kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Ananas und Apfel schälen, jeweils die Mitte ausstechen, die Früchte in je 8 Scheiben schneiden. Apfel im Orangenkaramel wenden. Die Grapefruit schälen, in je 4 Scheiben schneiden. Früchte stapeln, mit der Sauce begießen und mit Pistazien bestreuen.

Quelle: E&T 1/97

## Orangencreme mit Zitruskompott

**Für 6 Portionen:**

**Orangencreme:**

4 Blatt weiße Gelatine  
60 g Zucker  
200 ml Orangensaft  
150 g Crème fraîche  
150 g Schmand  
3 El Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)  
300 ml Schlagsahne  
2 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale

**Kompott:**

1/2 Vanilleschote  
50 g Zucker  
100 ml Weißwein  
250 ml Orangensaft  
2–3 Tl Speisestärke  
3 Orangen  
3 Clementinen  
4 Datteln  
1 El Pistazienkerne

**Außerdem:**

6 Förmchen à 150 ml Inhalt

. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen. Auf die Hälfte einkochen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in dem lauwarmen Sirup auflösen. Zügig mit Crème fraîche und Schmand verrühren und mit Orangenlikör würzen. Kalt stellen, bis die Masse leicht zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und mit der Orangenschale unterheben. Die Creme in 6 Förmchen verteilen und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, abgedeckt kalt stellen.

2. Vanilleschote längs einritzen, das Mark auskratzen. Zucker mit Weißwein, Orangensaft, Vanillemark und Vanilleschote aufkochen. Mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden.

3. Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch die weiße Haut vollständig mit entfernt ist. Orangen in Scheiben schneiden oder die Filets zwischen den weißen Trennhäuten herauslösen. Clementinen schälen, die weiße Haut sorgfältig entfernen, dann in die einzelnen Segmente teilen. Datteln entkernen, grob schneiden. Pistazienkerne fein hacken. Früchte, Datteln und Pistazien in den Sud geben und bis zum Servieren marinieren.

4. Zum Anrichten die Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen. Mit einem Messer am Rand entlangfahren und die Creme aus den Förmchen auf Teller stürzen. Mit dem Kompott servieren.

*Zubereitungszeit: 50 Minuten*

*Quelle: E&T 12/12/24*

## **Orangenflan mit Orangensauce**

***Für 6–8 Portionen:***

*125 g Zucker*

*2 Eigelb*

*3 Eier*

*6 Stückchen Würfelzucker*

*Schale von 2 Orangen (unbehandelt)*

*1/2 l Milch*

*6 cl Grand Marnier*

*1 Vanilleschote*

1. 65 g Zucker karamelisieren und die Porzellanförmchen damit ausgießen. Die Eigelb und die ganzen Eier mit dem restlichen Streuzucker verquirlen. Die Orangenschalen mit den Würfelzuckerstückchen abreiben.

2. Milch mit Orangenlikör, dem Orangen-Würfelzucker und dem Mark und der Schale der Vanilleschote erhitzen, den Zucker darin unter Rühren auflösen.

3. Die Milch im Eiswasserbad kaltrühren, die Schote herausfischen, die Milch unter die Eiermasse mischen.

4. Flanmasse in die Förmchen gießen, ins Wasserbad stellen, das Wasserbad mit Alufolie abdecken, in die Folie mit einem spitzen Messer Löcher stechen, damit der Dampf abziehen kann. Im Backofen bei 200 Grad etwa 45 Minuten pochieren.

5. Erkalten lassen und stürzen. Mit Orangensauce, Blutorangefilets und evtl. mit kleinen Florentinern servieren.

**Orangensauce:** 125 ccm Orangensaft mit 4 El Grand Marnier erhitzen, kurz vor dem Servieren 50 g eiskalte Butter in Flöckchen mit dem Schneebesen unterrühren.

**Blutorangefilets:** Für je 2 Portionen eine Blutorange wie einen Apfel schälen, dabei die weiße Haut mit abschneiden. Die Filets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten ausschneiden.

*Quelle: E&T 1/84*

## Orangen-Tiramisu

### **Für 6 Portionen:**

3 Blatt weiße Gelatine  
2 unbehandelte Orangen  
5 Eigelb (Kl. M)  
80 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
250 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
5 El Orangenlikör  
150 ml Espresso (kalt)  
18 Löffelbiskuits  
2 El Pinienkerne

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangen heiß abspülen und trockenreiben. Von 1 Orange die Orangenschale auf der feinen Seite der Küchenreibe abreiben und den Saft (100–120 ml) auspressen. Orangenschale und -saft mit Eigelb, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz im Schlagkessel über dem kochenden Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mascarpone zugeben und vorsichtig unterrühren. Masse kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Unter die leicht gelierende Mascarponemasse 2 El Orangenlikör rühren. Sahne nach und nach mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.
3. Restlichen Orangenlikör zum Espresso geben. Die Hälfte der Löffelbiskuits (eventuell auf die passende Größe schneiden) ganz kurz in der Hälfte des Espressos tränken und 6 Glasschälchen (à 300 ml Inhalt) damit auslegen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Die restlichen Löffelbiskuits im restlichen Espresso tränken und darauf legen. Die restliche Creme gleichmäßig darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Von der restlichen Orange die Schale mit einem Zestenreißer dünn abschälen.
5. Orangen-Tiramisu kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Pinienkernen und Orangenzesten bestreuen.

*Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 02/07/112*

## Pan d'oro

**Ergibt 8 bis 10 Stücke**

### **Für den Biskuit:**

2 Eier (Gewichtsklasse 2)  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
Salz  
1 Tl abgeriebene Zitronenschale  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke

*Fett für die Form*

***Für die Füllung:***

*750 g vollreife kleine Erdbeeren*

*100 g kandierte Orangenscheiben*

*4 El Orangenlikör*

*4 El Erdbeerlikör*

*750 g Sahnequark (oder Ricotta)*

*4 Eigelb*

*80 g Zucker*

*Salz*

*1/4 l Schlagsahne*

Eier, Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale mit 2 El Wasser in eine Rührschüssel geben. Mehl und Speisestärke durchsieben. Den Boden einer Springform von 22 cm Durchmesser fetten. Die Eiermasse mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe in 5 bis 6 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke unter die Eimasse rühren und in die Form füllen. Auf der untersten Einschubleiste bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 30 bis 35 Minuten backen. Den Boden mit der Oberseite nach unten auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Die Erdbeeren putzen und waschen. 250 g Erdbeeren beiseite stellen, die restlichen in mundgerechte Stücke schneiden. Die kandierten Orangenscheiben fein würfeln. Erdbeer- und Orangenwürfel mit je 2 El Orangen- und Erdbeerlikör mischen und zugedeckt ziehen lassen. Den Quark in einem Tuch portionsweise ausdrücken. Eigelb, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers im warmen Wasserbad dicklich-cremig aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Die Hälfte der beiseitegelegten Erdbeeren pürieren. Erdbeerpüree, Erdbeer- und Orangenwürfel und den Sahnequark unter die Eimasse rühren. Den Biskuitboden aus dem Ring schneiden und zweimal durchschneiden, so daß 3 Böden entstehen. Den restlichen Erdbeer- und Orangenlikör mischen und die Böden damit tränken. Auf den untersten Boden die Hälfte der Füllung leicht kuppelförmig streichen. Den zweiten Boden daraufdrücken und die restliche Füllung wieder kuppelförmig aufstreichen. Den letzten Boden daraufdrücken. Die Sahne ohne Zucker steif schlagen und die Torte dick damit einstreichen. Die restlichen Erdbeeren darauf verteilen. Mindestens 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

## **Pfannkuchen mit Aprikosenkompott**

***Für 4 Portionen:***

***Pfannkuchenteig:***

*80 g gesiebttes Mehl*

*20 g Zucker*

*100 ml Milch*

*2 Eier (Kl. M)*

*Mark von 1 Vanilleschote*

*20 g Butter*

***Kompott:***

*400 g Aprikosen*

*50 g Butter*

*30 g Zucker*

*30 g gehobelte Mandeln*

*Mark von 1 Vanilleschote*  
*100 ml Weißwein*  
*1 Tl Speisestärke*  
*Puderzucker und Minzeblättchen zum Servieren*

1. Mehl, Zucker, Milch und Eier zu einem flüssigen Teig verrühren. Den Teig durch ein Sieb in eine zweite Schüssel streichen, Vanillemark unterrühren. 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.
2. Für das Kompott die Aprikosen über Kreuz einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren, entsteinen und in 1/2 cm dicke Spalten schneiden.
3. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker dazugeben und hellbraun karamelisieren. Mandeln, Aprikosen, Vanillemark dazugeben, alles 30 Sekunden dünsten. Mit Wein und 100 ml Wasser ablöschen, 4–5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, unter das Kompott rühren und 1 weitere Minute bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Für vier Pfannkuchen jeweils 5 g Butter in einer Pfanne (26 cm Ø) schmelzen lassen. Nacheinander aus dem Teig vier dünne Pfannkuchen backen.
5. Pfannkuchen jeweils mit 2–3 El Aprikosenkompott belegen und zusammenklappen oder mit Vanilleschotenstreifen zu Päckchen binden. Mit Puderzucker bestreuen und mit Minzeblättchen dekorieren. Restliches Kompott separat dazu servieren. Dazu passt Vanille-Eis.

*Zubereitungszeit: 1:10 Stunden*

*Quelle: E&T 08/02/30*

## **Pistazieneis**

***Für 8 Portionen:***

*70 g Pistazien*  
*1 Vanilleschote*  
*50 g Zucker*  
*250 ml Milch*  
*250 ml Schlagsahne*  
*5 Eigelb (Kl. M)*

1. 50 g Pistazien in der Moulinette fein mahlen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark mit Zucker, Milch und Sahne aufkochen. Die Pistazien zugeben und 2 Stunden ziehen lassen.
2. Das Eigelb in einen Schlagkessel geben, die Pistaziensahne durch ein feines Sieb dazugießen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Im heißen Wasserbad 5–6 Minuten erhitzen, bis die Masse dicklich-cremig ist, dabei ständig mit einem Holzlöffel umrühren. Die Eismasse abkühlen lassen und abgedeckt kalt stellen.
3. Die Masse etwa 40 Minuten vorm Servieren in die Eismaschine geben und 20–30 Minuten gefrieren. Die restlichen Pistazien mit einem Messer grob hacken. In den letzten 5 Minuten zu dem Eis in die Maschine geben.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Zeit zum Ziehen)*

*Quelle: E&T 07/01/42*

## **Pommes à la bourgeoise**

### ***Für 4 Portionen:***

*4 große Äpfel (Cox o. ä.)*

*1/2 Vanilleschote*

*1/4 l Wasser*

*200 g Zucker*

### ***Für die Creme:***

*100 g Zucker, 3 Eigelb, 25 g Mehl*

*1/4 l Milch, 1/2 Vanilleschote*

*1 Packung Krokant (40 g)*

*1/2 Packung Mandelstifte (20 g)*

*1 Tl Butter*

Äpfel spiralförmig schälen, so daß ein Streifen Schale daran bleibt, aushöhlen; Vanilleschote aufschlitzen, mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Äpfel in den Sirup geben und bei milder Hitze so lange ziehen lassen, bis sie gar sind. Sie sollen nicht zerfallen, sondern noch etwas fest bleiben. Inzwischen Zucker und Eigelb mit dem Handrührer schlagen, bis die Masse weiß und schaumig geworden ist, dann Mehl dazugeben, noch einmal durchschlagen. Milch mit der halben Vanilleschote aufkochen, kochend zu der Eigelbmasse geben und alles unter Rühren etwa eine Minute aufkochen. Creme in eine feuerfeste Form gießen, die Äpfel hineinstellen und die Höhlung mit Krokant füllen. Mandelsplitter in der Butter anrösten und über die Äpfel streuen. Alles in den gut vorgeheizten Ofen stellen (200 Grad) und etwa 10 Minuten überbacken. Warm servieren, nach Belieben kann man noch Crème fraîche oder süße Sahne dazu nehmen.

## **Portwein-Zwetschgen mit Pistazienparfait**

### ***Für 4 Portionen:***

#### ***Parfait***

*1 Blatt weiße Gelatine*

*1 Eigelb, 1 Ei (Kl. M)*

*80 g Zucker*

*250 ml Schlagsahne*

*80 g Pistazienmark*

*2 El Rum*

#### ***Portwein-Zwetschgen***

*250 g Zwetschgen*

*50 g Zucker*

*100 ml Portwein*

*60 ml Rotwein*

*30 ml Orangensaft (frisch gepresst)*

*1/2 Zimtstange*

*1/2 gestr. Tl Speisestärke*

#### ***Dekoration***

*gehackte Pistazien*

#### ***Außerdem***

*Klarsichtfolie*



1. Für das Parfait die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Ei und Zucker in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich-cremig ist. Gelatine ausdrücken, zugeben und weiterschlagen, bis sie sich aufgelöst hat. Dann den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen und die Masse schlagen, bis sie kalt ist. Sahne steif schlagen. Zuerst das Pistazienmark unter die Ei-Masse geben. Nach und nach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Masse mit Rum würzen.
2. Parfaitmasse in 4 Portionsförmchen oder in eine große Form gießen, glatt streichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Danach mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.
3. Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen. Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren, mit Portwein, 40 ml Rotwein und Orangensaft ablöschen. So lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zwetschgen und Zimt zugeben, einmal aufkochen und die Zwetschgen geschlossen bei milder Hitze in ca. 6 Minuten weich garen.
4. Die Zwetschgen in ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Speisestärke mit dem restlichen Rotwein in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Sud aufkochen und mit der Speisestärke binden. Sud 3 Minuten schwach kochen lassen, Zwetschgen zurück in den Sud geben und abkühlen lassen.
5. 15 Minuten vor dem Servieren das Parfait aus dem Gefrierfach nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Förmchen bzw. Form kurz in heißes Wasser tauchen. Vorsicht: Dabei soll kein Wasser auf die Parfaits gelangen! Klarsichtfolie entfernen und die Parfaits auf Dessertteller stürzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und mit den Portweinzwetschgen servieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 4 Stunden Kühlzeit*

*Quelle: E&T 09/11/100*

## **Pot de Creme mit Mascarpone und Ricotta**

### ***Für 4 Portionen:***

*250 g Ricotta (abgetropft)*

*100 g Mascarpone*

*2 Eier (Kl. M)*

*1 Eigelb (Kl. M)*

*1 Tl abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)*

*Mark von 1 Vanilleschote*

*170 g Zucker*

*1 Tl Amaretto*

*500 g Zwetschgen*

*30 schwarze Pfefferkörner*

*2 Zimtstangen*

*250 ml trockener Rotwein*

*1 Tl Speisestärke*

*25 g Mandelstifte*

1. Ricotta, Mascarpone, Eier, Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, Vanillemark, 70 g Zucker und Amaretto verrühren. Puddingmasse in 4 ofenfeste Förmchen (à 175 ml Inhalt) geben.
2. Die Förmchen in eine ausreichend große ofenfeste Form (oder in einen Bräter) geben. Die Form mit kochend heißem Wasser füllen und im vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten setzen. Pudding bei 140 Grad 40 Minuten garen (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert). Die Puddingtöpfchen herausnehmen, abkühlen lassen und dann 4 Stunden kalt stellen.

3. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch halbieren und in eine Schüssel geben.

4. Restlichen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Pfefferkörner und Zimt zugeben und sofort mit Rotwein ablöschen. Karamell so lange kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Speisestärke in kaltem Wasser glatt rühren. Den kochenden Karamell mit der Stärke leicht binden und über die Zwetschgen gießen. Zwetschgen bis zum Servieren bei Zimmertemperatur stehen lassen.

5. Die Mandeln kurz vorm Servieren in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Die Förmchen in heißes Wasser tauchen, Pudding mit einem Messer vom Formenrand lösen, aus den Förmchen auf Teller stürzen, mit den Zwetschgen anrichten und mit Mandeln garnieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 9/03/47*

## **Quarkmousse mit Heidelbeeren**

***Für 4 Portionen:***

***Mousse:***

*4 Blatt weiße Gelatine*

*1 Orange (unbehandelt)*

*2 Eigelb (Kl. M)*

*80 g Puderzucker (gesiebt)*

*Mark von 1 Vanilleschote*

*400 g Magerquark*

*200 g Schlagsahne*

***Kompott:***

*30 g Zucker*

*200 ml Orangensaft (frisch gepresst)*

*1/2 Tl Speisestärke*

*300 g Heidelbeeren*

***Krokant:***

*30 g Zucker*

*30 g Pistazien*

1. Gelatine kalt einweichen. Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Orangenschale sehr fein abreiben. Die Orange auspressen (das ergibt ca. 150 ml Saft).

2. Eigelb, Puderzucker und Vanillemark cremig aufschlagen. Orangensaft leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, zügig in die Eigelbcreme rühren. Quark und Orangenschale untermischen. Sahne nicht zu steif schlagen und unterheben. Abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. Für das Kompott den Zucker mit dem Orangensaft 2–3 Minuten einkochen lassen. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen und den Orangensaft damit binden. Die Heidelbeeren dazugeben, einmal aufkochen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.

4. Für den Krokant den Zucker in einem schmalen Topf karamelisieren. Die Pistazien untermischen. Die Masse sofort auf einen Teller gießen und vollständig abkühlen lassen, dann mit einem schweren Messer grob hacken.

5. Die Mousse und das Beerenkompott in Schalen anrichten, den Krokant darüberstreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Kühlzeit)

Quelle: E&T 8/00/26

## Rote Grütze

### **Für 2 1/2 l Obstpüree:**

750 g Johannisbeeren

500 g Himbeeren

1 l Wasser

375 g Zucker

### **Für 1 l Grütze:**

75 g Speisestärke

200 g Sauerkirschen

1. Die gut verlesenen, aber ungewaschenen Himbeeren zuerst in den Topf geben, dann die gewaschenen, aber nicht entstielteten Johannisbeeren. Zuletzt das Wasser darübergießen.
2. Die Früchte im offenen Topf kochen lassen, bis sie zerplatzt sind. Dabei achtgeben, daß sie nicht überschäumen.
3. Das gekochte Obst auf ein Sieb geben, den Saft ablaufen lassen. Das Fruchtmark mit dem Pürierstab durch das Sieb pressen. Dabei bleiben Stiele und Kerne zurück.
4. Den Zucker in den noch heißen Saft einrühren und so lange umrühren, bis er sich gelöst hat.
5. Das nicht benötigte Fruchtpüree einfrieren.
6. Für die Grütze zum Sofortessen die Speisestärke (75 g auf 1 l Püree) anrühren, die Grütze damit binden und sie dann kurz aufkochen lassen. Die rohen entsteinten Kirschen unterrühren, die Grütze noch einmal aufwallen lassen und zum Abkühlen in eine Glasschüssel füllen.

## Sanddorneis mit Erdbeersalat

### **Für 6 Portionen:**

#### **Eis:**

6 Eigelb

1 Limette

200 ml Sanddornsaft (mit Honig gesüßt)

200 ml Schlagsahne

#### **Salat:**

500 g Erdbeeren

2 El Erdbeersirup

2 El Limettensaft

1 Bund Zitronenmelisse

1. Die Eigelb mit der abgeriebenen Schale der Limette, 2 El Limettensaft und 150 ml Sanddornsaft verquirlen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die Eismaschine füllen und 20 Minuten angefroren lassen.
2. Das Eis in 6 Förmchen oder Tassen füllen und mindestens eine Stunde ins Gefriergerät stellen.

3. Inzwischen für den Salat die Erdbeeren waschen, putzen und längs in Scheiben schneiden. Den Erdbeersirup mit dem Limettensaft verrühren und über die Erdbeeren gießen.
4. 1/2 Stunde vor dem Servieren die Förmchen mit dem Eis aus dem Gefriergerät nehmen und in den Kühlschrank stellen. Den Erdbeersalat sternförmig auf Portionstellern anrichten, dabei in der Mitte einen Kreis freilassen. Das Eis am Rand mit einem spitzen Messer von den Förmchen lösen, die Förmchen kurz in warmes Wasser tauchen und das Eis auf die Teller stürzen. Mit dem restlichen Sanddornsirup und der Zitronenmelisse anrichten.

Quelle: E&T 4/90/34

## Sauerkirsch-Frischkäse-Torte

**Für 12–14 Stücke:**

**Boden:**

125 g Löffelbiskuits

125 g Butter

50 g Puderzucker

1/2 Tl Zimt

**Kirschkompott:**

1 kg Sauerkirschen

125 g Zucker

50 g Speisestärke

**Käsecreme:**

4 Blatt weiße Gelatine

1 Zitrone

650 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Puderzucker

3 El Kirschwasser

1/4 l Schlagsahne

100 g Amaretti

1. Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle zerdrücken. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Klarsichtfolie auslegen und den Ring daraufsetzen. Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Erst den Puderzucker und Zimt, dann die Butter unter die Biskuitkrümel mischen. Gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen, gut andrücken und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Die Kirschen entsteinen und mit Zucker vermengt ca. 30 Minuten stehen lassen. Kirschen in einem Durchschlag abtropfen lassen, den Saft auffangen. Kirschsirup mit Wasser auf 300 ml verlängern. 3–4 El Kirschsirup abnehmen und die Speisestärke darin auflösen. Restlichen Kirschsirup mit den Kirschen zum Kochen bringen. Die Stärke einrühren und das Kompott 1–2 Minuten unter Rühren durchkochen. Ganz auskühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronenschale dünn abreiben, Saft auspressen. Frischkäse, Zitronenschale, Zucker, Kirschwasser und 2 El Zitronensaft mit einem Schneebesen in einer Schüssel glattrühren. Gelatine tropfenhaft bei milder Hitze auflösen. Die Sahne steif schlagen. Gelatine mit einem Schneebesen in die geschlagene Sahne einrühren. Dann die Sahne unter die Frischkäsemasse heben.
4. Die Hälfte des kalten Kirschkompotts auf den inzwischen fest gewordenen Boden in der Springform streichen. Die Makronen darauf verteilen. Darauf die Frischkäsemischung verteilen.

Die Springform einmal kurz auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich die Masse gut verteilt. Die Oberfläche glattstreichen und die Torte für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Creme etwas fester wird. Das restliche Sauerkirschkompott gleichmäßig auf die Oberfläche streichen. Die Torte für weitere 3–4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Anmerkung.** Die Torte wird ziemlich hoch. Aus der Zutatenmenge könnte man vielleicht zwei kleinere Torten machen.

*Quelle: E&T 8/96/98*

## Schmankerl-Creme mit Kirschkompott

### **Für 4 Portionen:**

65 g Mehl

1 Ei (Gew.-Kl. L)

1 Eigelb (Gew.-Kl. L)

70 g Zucker

2 Vanilleschoten

350 ml Schlagsahne

70 g Puderzucker

4 El Birnengeist

10 g Speisestärke

300 ml Sauerkirschsaft

500 g Sauerkirschen

*Puderzucker und Zitronenmelisse zum Garnieren*

1. Mehl, Ei, Eigelb und den Zucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Die Masse so dünn wie möglich mit einer Palette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad ca. 10 Minuten (Gas 3, Umluft 8 Minuten bei 200 Grad) goldbraun backen.

2. Die Teigplatte mit dem Papier vom Backblech ziehen, das Papier vom Teig ablösen, Teig abkühlen lassen und von Hand grob zersplittern.

3. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark Herausschaben, die Schoten aufbewahren.

4. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Puderzucker steif schlagen, zum Schluß den Birnengeist dazugeben. Die Hälfte der Schmankerlsplitter mit dem Spatel daruntermischen. Die Creme in 4 Timbaleförmchen (170 ml) füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

5. Die Speisestärke mit 2 El kaltem Wasser anrühren. Den Kirschsaft mit den Vanilleschoten aufkochen lassen. Die Stärke einrühren und bei milder Hitze ca. 10 Minuten kochen lassen. Vanilleschoten herausnehmen, Kirschsauce erkalten lassen.

6. Die Kirschen waschen, entsteinen und mit der Kirschsauce mischen.

7. Zum Servieren die Timbaleförmchen kurz in heißes Wasser tauchen, den Cremerand mit einem kleinen Messer von der Form lösen und die Creme portionsweise auf 4 kalte Teller stürzen. Die restlichen Schmankerlsplitter auf der Creme verteilen und mit Puderzucker besieben. Das Kirschkompott rundherum verteilen und mit Zitronenmelisse garnieren.

**Anmerkung.** Wenn man statt des Kirschkompotts der Einfachheit halber fertige rote Grütze nimmt, ist die Creme zu süß. In diesem Fall Puderzucker weglassen, statt dem Vanillemark etwas Vanillezucker nehmen und die Sahne mit Sahnesteif festigen.

*Quelle: E&T 8/94*

## Schwarzwälder Kirschcreme

### **Für 6 Portionen:**

600 g Sauerkirschen  
50 g Zucker  
40 g Butter  
200 ml Rotwein (halbtrocken)  
8–9 El Kirschwasser  
2 Nelken  
1 Msp. gemahlener Zimt  
30 g Speisestärke  
4 Blatt weiße Gelatine  
4 Eier (getrennt)  
70 g Puderzucker  
1/4 l Schlagsahne  
30–40 g dünne Schokoladentäfelchen  
etwas Puderzucker und 6 Doppelkirschen zum Garnieren

1. Kirschen waschen und entsteinen. Zucker leicht karamelisieren. Butter einrühren. Mit Rotwein und 4 El Kirschwasser ablöschen. Nelken und Zimt dazugeben. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und in den Sud geben. 2 Minuten kochen, dann die Kirschen dazugeben und weitere 2 Minuten offen kochen. Kalt stellen, bis das Kompott zu gelieren beginnt (30–40 Minuten).

2. Gelatine einweichen. Eigelb und Puderzucker etwa 7 Minuten schaumig schlagen, restliches Kirschwasser dazugeben. Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Masse rühren. 15 Minuten kalt stellen.

3. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Schokolade grob hacken. Zuerst die Sahne, dann das Eiweiß unter die Creme heben. Creme und Kompott in Portionsgläser schichten. 2 Stunden kalt stellen. Mit der Schokolade, Puderzucker und je 1 Doppelkirsche garnieren.

*Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeiten)*

*Quelle: E&T 7/97/74*

## Tannenhonig-Parfait

### **Für 10–12 Portionen:**

1 Blatt weiße Gelatine  
3 Vanilleschoten, 50 g Zucker  
150 g Tannenhonig  
4 Eier (Kl. L)  
750 ml Schlagsahne  
50 ml Kirschwasser  
75 g Zartbitter-Kuvertüre

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Zucker mit Honig, Vanillemark und Eiern über einem heißen Wasserbad dicklich-cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen, dann die Masse in Eiswasser kaltschlagen.

2. 500 ml Sahne steif schlagen und mit 30 ml Kirschwasser unter die Eimasse heben. Die Masse in eine Rehrückenform (1,2l Inhalt) füllen, glattstreichen, zudecken und mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

3. Das Parfait mit der Form in kaltes Wasser tauchen und auf ein Brett stürzen. Die restliche Sahne steif schlagen und das restliche Kirschwasser untermischen. Die Sahne mit einer Palette auf das Parfait streichen, wieder gefrieren lassen.

4. Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend in eine Pergamenttüte (oder in einen Plastikbeutel) füllen. In eine Ecke eine kleine Öffnung schneiden. Die Kuvertüre in dünnen Streifen über das Parfait spritzen, das Parfait wieder kurz gefrieren lassen.

Quelle: E&T 10/98/48

## Tirami su

### **Für 6–8 Portionen:**

500 g Mascarpone (ital. Sahnefrischkäse)

3 Eier, 1 Eidotter

4 El Zucker

2 El Eierlikör

1 Packg. Löffelbiskuits

Ca. 1/4 l Kaffee, stark und ungesüßt, erkaltet

Schokoladepulver

Die vier Eidotter mit Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Eierlikör untermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, locker und vorsichtig unter die Masse heben. Die Löffelbiskuits einzeln in den Kaffee tauchen (nur ganz kurz, damit sie sich nicht vollsaugen), dicht nebeneinander in eine flache Form aus Porzellan oder Glas legen. Mit der Hälfte der Creme bedecken, dann wieder eine Schicht Kekse und mit der Creme abschließen. Dick mit Schokoladepulver bestreuen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Topfenpalatschinken und Pfannkuchensuppe

### **Für 2–4 Portionen:**

#### **Pfannkuchenteig:**

200 g Mehl

2 Tl Backpulver

3 Eigelb

je 1 Prise Salz und Zucker

1/2 l Milch

1 Eiweiß

Fett zum Braten

#### **Topfen-Palatschinken:**

50 g Rosinen

Rum

1/2 Pfund Quark

1/8 l saure Sahne

2 El Zucker

*1 Pk Vanillinzucker*  
*2 Eigelb*  
*Puderzucker*

1. Alle Zutaten für den Pfannkuchenteig bis auf das Eiweiß miteinander verrühren und eine halbe Stunde ausquellen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.  $\frac{2}{3}$  des Teigs zu dünnen Palatschinken braten.
2. Die Rosinen in Rum einweichen. Quark mit Sahne glattrühren, Zucker und Vanillinzucker mit Eigelb schaumig rühren und unter den Quark mischen. Die Rosinen zufügen. Die Palatschinken mit der Creme bestreichen, aufrollen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Den restlichen Quark darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad in 15 bis 20 Min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
3. Unter den restlichen Teig Kräuter, Salz und Pfeffer mischen und zu Pfannkuchen backen.

## **Topfenmousse**

*4 Blatt weiße Gelatine*  
*2 Eier (getrennt)*  
*Mark von 2 Vanilleschoten*  
*1 Msp Zimt*  
*2–3 El Amaretto*  
*50 g Puderzucker*  
*500 g Sahnequark*  
*250 ml Schlagsahne*  
*Minzeblättchen zum Garnieren*

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Vanillemark, Zimt, Amaretto und Puderzucker 7 Minuten schaumig schlagen. Den Quark unterrühren.
2. Die abgetropfte Gelatine bei milder Hitze auflösen, unter die Masse rühren und 10 Minuten kalt stellen. Das Eiweiß und die Sahne steif schlagen. Erst das Eiweiß, dann die Sahne unter die Quarkmasse heben. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.
3. Mit einem Löffel Nocken abstechen und mit Beerenkompott und Minzeblättchen garniert servieren.

*Quelle: E&T 12/96/33*

## **Torta de Bizcocho con Crema al Ron**

***Für 6–8 Portionen:***

***Rumcreme:***

*1/2 l Milch*  
*2 Zimtstangen*  
*1 Vanilleschote*  
*4 Eigelb*  
*60 g Zucker*  
*60 g Mehl*  
*2 El brauner Rum*  
*1 El Butter*



### ***Biskuit:***

*Backpapier*

*4 Eier (Gew.-Kl. L)*

*100 g Zucker*

*Salz*

*40 g Mehl*

*3 El Kakaopulver*

*2 El Vanillezucker*

*100 g kandierte Früchte*

1. Für die Creme die Milch mit den Zimtstangen und der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät in einem Topf, abseits vom Herd, 5 Minuten aufschlagen. Nach und nach das gesiebte Mehl unterrühren. Die Milch durch ein Sieb gießen und in die Ei-Mehl-Masse geben. Herd einschalten. Masse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Rum und Butter unterrühren. Die Creme ca. 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb und 60 g Zucker mit dem Handrührer 5 Minuten schaumig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Mehl in die Ei-Zucker-Masse sieben. Eiweiß mit einem Spachtel vorsichtig unterheben. Biskuitmasse auf dem Backpapier verteilen und glattstreichen.
3. Backofen auf 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht geeignet) vorheizen. Teig auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten backen.
4. Inzwischen ein Küchentuch mit dem restlichen Zucker bestreuen. Gebackenen Teig sofort daraufstürzen, Papier abziehen. Teig mit dem Tuch zu einer länglichen Rolle aufrollen.
5. Sobald Creme und Teig abgekühlt sind, die Teigrolle abrollen und gleichmäßig mit Creme bestreichen. Teigplatte erneut aufrollen, in Alufolie wickeln und über Nacht kalt stellen.
6. Beim Anrichten das Kakaopulver mit dem Vanillezucker mischen und über die ausgewickelte Rolle sieben. Die kandierten Früchte grob hacken und auf der Rolle verteilen. Die Biskuitrolle aufschneiden und servieren.

*Quelle: E&T 1/92/36*

### **Vanille-Eis**

*4 Eigelb*

*150 g Zucker*

*250 ml Milch*

*1 Vanilleschote*

*500 ml süße Sahne*

Eigelb und Zucker in einem Topf schaumig schlagen. In einem anderen Topf die Milch mit der längs aufgeschnittenen, ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark langsam zum Kochen bringen. Die Schote herausnehmen, die kochende Milch langsam unter die Ei-Masse rühren, wieder auf die Kochstelle stellen. Die Flüssigkeit so lange schlagen, bis die Masse cremig und kurz vor dem Kochen ist. Die Creme in Eiswasser stellen und unter häufigem Rühren erkalten lassen. Sahne schlagen und unter die Creme heben. Gefrieren lassen.

## **Vanille-Quark-Creme**

*1 l Milch*  
*1 Päckchen Vanillepuddingpulver*  
*1 Vanilleschote*  
*1 El Zucker*  
*1 Becher Sahne*  
*1 El Vanillezucker*  
*250 g Magerquark*

1. Etwas von der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit dem Mark der Vanilleschote und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver unterrühren und noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit dem Quark unter den Pudding ziehen. In Schälchen füllen und kalt stellen. Mit Früchten servieren.

## **Zimtcreme**

### ***Für 10 Portionen:***

*1/4 l Milch*  
*1 Vanilleschote*  
*4 Eigelb*  
*100 g Puderzucker*  
*1 geh. Tl Zimt*  
*5 Blatt weiße Gelatine*  
*1/2 l Sahne*

1. Milch mit der halben Vanilleschote langsam zum Kochen bringen, dann die Schote herausfischen. Inzwischen Eigelb und Puderzucker und Zimt sehr schaumig rühren, die heiße Milch nach und nach darunter rühren, alles in den Milchtopf zurückgießen und im Wasserbad zu einer Creme aufschlagen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter ständigem Rühren in der Creme auflösen. Die Creme vom Herd nehmen.
3. Die Sahne steif schlagen.
4. Die Creme in Eiswasser stellen und schlagen, bis sie fest zu werden beginnt. Dann die Sahne unterheben.
5. Mit Minze und Schokoladeblättchen garnieren.