

Dessert

Creme	1
Dessert.....	86
Pudding	206

Creme

Dessert	1
Creme	1
Amaretto Creme	3 Eigelb..... 9
Ananas Quarkcreme	4 Eigelb..... 10
Ananas Weincreme	10
Ananas-Creme mit Rum.....	11
Apfelcreme	4 Ei..... 12
Apfelcreme	12
Apfelsinencreme mit Walnüssen.....	12
Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce	2 Eigelb..... 13
Aprikosen Soft Creme Olympia-Traum	14
Aprikosenschaum	2 Eiweiß..... 14
Geeiste Aprikosencreme	15
Artischockenherzen mit Sherry-Creme.....	15
Auberginen-Knoblauch-Creme	16
Ausgebackene Vanillecreme	2 Ei + 6 Eigelb..... 16
Avocado Orangen Creme	17
Avocado Walnusscreme	17
Avocadocreme 1	18
Avocadocreme mit Chili)	18
Pikante Avocadocreme.....	18
Avocado-Creme	19
Avocados mit Roquefortcreme	19
Avocado-Weincreme.....	20
Baked Potatoes mit Sour Creme	20
Bananen Erdnuss aus dem Ghana	3 Ei..... 21
Bayerische Creme mit Pfirsichen	2 Eigelb..... 22
Birnencreme Karamellisiert	23
Cappuccino Creme	23
Caramel-Creme	10 Eiweiß..... 24
Cassatacreme	3 Ei..... 24
Cassatacreme	3 Ei..... 25
Creme de Mango	26
Crema frita, Gebackene Creme (Venetien)	4 Ei..... 26
Creme de Mango Mexiko, Dessert	27

Crème d'Else		27
Crème Katalane	10 Eigelb	28
Crème Kathrinchen		28
Crème Patisiere	2 Ei	29
Crème Russe	4 Eigelb.....	29
Crème-----	3 Eigelb -	30
Crèmeäpfel á la Pompadour	1 eigelb	30
Crème-fraîche-Mousse mit Orangen		31
Currycreme (für gefüllte Eier)	6 Ei.....	31
Eiercreme	4 Eigelb	32
Eierlikör	5 Eigelb	32
Eierlikör - Amaretti – Crème.....		33
Eierlikör Karamell Crème		33
Erdbeercreme, gestürzte	5 Eigelb.....	34
Erdbeeren Gebacken mit Mandelcreme	2 Ei	35
Erdbeeren mit Mascarponecreme		35
Gebackene Erdbeeren mit Mandelcreme	2 Ei.....	36
Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren		37
Erfrischende Petersilien Thunfisch Crème		37
feine Orangen-Creme		38
Forellencreme		38
Frischkäsecreme mit Kresse		39
Fruchtcreme mit Maracujasaft		39
Fruchtcreme	4 Eigelb	39
Fruchtige Mascarpone Crème		40
geröstete Crème Crème brûlée	6 Eigelb.....	41
Glühweinpflaumen auf Zimtcreme.....		41
Granatapfel Crème.....		42
Grapefruit-Limetten-Creme (für Diabetiker geeignet)		42
Grießcreme auf Pfirsichpüree.....		43
Hagebuttencreme		43
Haselnuss Crème	4 Eigelb.....	44
Herrencreme mit Schoko & Kirschen		45
Herrencreme		45
Hirse Mango Crème.....		46
Hirsecreme mit Früchten.....		46
Hirsecreme mit Obst		47
Honigcreme Crème au Miel		47
Indische Eiscreme (Kulfi)		48
Ingwercreme mit Rum	3 Ei.....	49
Joghurtcreme mit Himbeermark.....		49
Karamellcreme Brönnti Crème	2 Eigelb.....	50
Karamellisierte Birnencreme.....		51
Kartoffeln mit Käsecreme.....		51
Katalanische Cremespeise - Crema Catalan	4 Ei	52
Kirschencreme	3 Ei	53
Knoblauchcreme	1 Eigelb.....	54
Kräuter-Sahne-Creme		54

Kümmelschaum	3 Eigelb.....	55
Lebkuchen Creme	3 Eigelb.....	56
Limetten Joghurt Creme	1 Eiweiß.....	56
Mandel Creme		57
Mandelcreme Blancmange.....		57
Mandelcreme, für die Galette des Rois	1 Ei	58
Mango Joghurt Creme		58
Mascarpone Apfel Creme		59
Mascarponecreme		59
Meerrettich Creme		60
Melange-Creme		60
Melone á la Creme		60
Nusscreme-----2 Ei----		61
Orangen Avocado-Creme		61
Orangen Quark Creme	3 Eigelb.....	62
Orangen Schnelle Crème	2 Ei	62
Orangen Soft Feigen Creme		63
Orangencreme	2 Eiweiß.....	63
Orangencreme Feine		64
Orangen-Creme.....		65
Veränderung 1		66
Veränderung 2		66
Tortencreme + oder Orangen-Creme.....		67
Pfirsich Joghurt Creme.....		68
Pfirsich mit Roquefort-Creme.....		68
Pfirsichcreme Feine	3 Ei.....	69
Pina-Colada-Creme	2 Ei.....	69
Pumpkin Creme brulee	6 Eigelb	70
Radieschencreme.....		71
Sandwich Creme.....		71
Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree.....		72
Schafskäse Creme		72
Schokoladen –Creme.....		73
Schokoladen Nusscreme	2 Ei + 2 Eigelb	73
Schokoladen Pfefferminz Creme	5 Ei	74
Schokoladencreme mit Grand Marnier		74
Schokoladencreme mit Rosmarin		75
Schokoladencreme.....		75
Schwarzwälder Kirschcreme		76
Schweizer Creme	4 Ei.....	76
Stracciatella Creme	2 Eiweiß	77
Stracciatella-Creme	2 Eiweiß.....	78
Süße Quarkcreme		78
Teecreme mit Rumrosinen	2 Ei	79
Tiramisu sehr kalorienarm	3 Eiweiß.....	80
Tofu in Erdnusscreme.....		80
Tofucreme- Sojacreme		81
Tortencreme + oder Orangen-Creme 1 Ei + Eierlikör.....		82

Vanille Sekt Creme	3 Eigelb	83
Vanillecrème Cavolatte	10 Ei.....	83
Vanillecreme mit Kirschen und kandierten Mandeln		84
Vanillecremeguss	1 Ei.....	84
Weincreme	3 Ei.....	84
Zitronencreme	2 Eiweiß.....	85
Zitronencreme.....		86
Dessert		86
Allgäuer Försterfreunde mit Camembert gefüllte Birnen	1 Ei	90
Alt-Aztekischer Kakao.....		91
Amaretti aus Italien	2 Eiweiß.....	91
Amarettokugeln.....		92
Amarettospeise	3 Eigelb	92
Ambrosia		93
Ananas Beignets	2 Ei + Eierlikör	93
Ananas Romanow		94
Ananas-Paprika-Curry in Kokosmilch		95
Ananas-Relish		95
Gebackene Ananas	1 Ei.....	96
Brennende Äpfel		96
Äpfel Gefüllte Eis		97
Grazer Äpfel.....		97
Äpfel im Schlafrock	1 Eigelb	97
Apfel mit Turban	2 Eiweiß.....	98
Bratäpfel mit Dominosteinen		98
Bratäpfel mit Trockenfrüchten		99
Bratapfel mit weihnachtlicher Füllung		99
Flammierte Bratäpfel.....		99
Leichtes Vanilleapfel-Dessert.....		100
Apfel Vanille Suppe mit Quarkknockerln	1 Ei.....	101
Äpfel, bulgarisch.....		102
Luzerner Nidleöpfel		102
Äpfel, überbacken	2 Ei	103
Apfelfülle		104
Apfelkompott		104
Schnelle Apfelpfanne		105
Apfelpfannkuchen	2 Ei	105
Apfelpfannkuchen	4 Ei.....	106
Apfeleierkuchen	3 Ei	106
Apfelpizza Falsche	5 Eigelb.....	107
Apfelpüree		108
Herzhaftes Apfelmus		108
Apfelschnitten gebacken		109
Apfelsinenrhomboide	2 Ei + 8 Eigelb.....	109
Apfelsüßspeise Zürcher Öpfelbachis"	3 Ei	110
Apfeltörtchen mit gebratenen Apfelspalten.....		111
Chippewa-Dessert.....		111
Gebackene Apfelringe	2 Ei	112

Gefüllte Eis-Äpfel		113
Granatapfelreis.....		113
Granatapfel Heißes -Dessert.....		114
Apfel-Vanille-Suppe mit Quarkknockerln.....		116
Karamellisierte Äpfel und Birnen		117
Bahamerisches Dessert		117
Baklava (Nuss-Honig-Schnitten)		118
Baklava mit Pistazien	4 Ei	119
Baklava	1 Ei	120
Banane in Honig		122
Bananen Dessert		122
Bananen in Mandelhülle	1 Eigelb.....	122
überbackene Banane	4 Eiweiß.....	123
Bananen in Orangensauce.....		123
Bananen in Weinteig		124
Bananen mexikanisch.....		124
Bananen mit Schokolade.....		125
Bananen mit Schokoladensoße		125
Bananen-Häppchen mit Kokosflocken		126
Bananen-Kokosquark		126
Bananenküchlein		127
Bananenspaghetti überbacken		127
Flammende Bananen.....		128
Gebackene Bananen (Mexiko)		128
Gegrillte Bananen		129
Bananen Kokos Pfannkuchen.....		130
Bangkok-Melone		130
Banoffee Pie.....		131
Baywatch Menü (Dessert)	1 Ei.....	132
Berliner Luft	3 Ei	132
Besoffener Kapuziner	4 Ei	133
Birnenkompott		134
Birnennudeln.....		134
Birnenspalten mit Wildbeeren.....		135
Bühler Zwetschgen-Reis		135
Campari- Dessert.....	6 Eigelb	135
Carob- Mousse mit Honig.....		136
Champignoncarpaccio.....		136
Clementinen mit Schneehaube	2 Eiweiß	137
Coupe à l'orientale	1 Ei.....	138
Dampfnudeln	2 Ei	138
Dessert aus Quark mit Apfelmus und Sahne.....		139
Dulce de leche.....		139
Electric Yello		140
Englisches Dessert	1 Eigelb.....	141
Erdbeer - Trifle mit Syllabub	6 Eigelb	141
Erdbeer-Biskuit-Traum	2 Eigelb	142
Erdbeeren in Marsala.....		143

Erdbeergranité		143
Erdbeerschnee, aufgezogener	5 Eiweiß	144
Erdbeersoße		144
Feigen Dessert		145
Ferni - Afghanisches Dessert		145
Flair Dessert.....		146
Frische Früchte mit Nelkensirup.....		146
Frischkäse- Kirsch- Dessert.....		147
Früchte in Eierlikör.....		148
Früchtequark.....		149
Fruchtige Käsehörnchen	1 Eigelb	150
Fruchtiges Biskuit Dessert	3 Ei	150
Fruchtsalat nach Norweger Art	4 Ei	151
Grand - Manier - Parfait mit Gewürzorange	6 Eigelb	152
Hawaii Sonne	2 Ei	153
Heißer Kirschtraum		154
Himbeerauflauf	2 Eiweiß.....	154
Himbeeren mit Dickmilch		155
Himbeermilchreis		156
Himbeer-Sahne-Quark	2 Eiweiß	156
Himbeertimbale		157
Himbeertraum von Third.....		157
Hirse mit Früchten		158
Honig Mousse	1 Ei + 1 Eigelb.....	158
Honigmelone mit Kokosmilch.....		159
Indianisches Maisdessert		160
Indisches Dessert		160
Jagertee.		161
Joghurt - Erdbeer - Parfait		161
Joghurt-Beeren.....		162
Kaiserschmarrn	2 Ei	162
Karamellierte Äpfel und Birnen		163
Karamellierter Kohl		163
Karamellsauce		164
Kefirnocken mit Fruchtsalat	1 Ei	164
Kirsch- Mascarpone Schichtspeise		165
Kirscheegee mit weiß brauner Sauce		166
Knusprige Tüten	1 Eiweiß.....	167
Kokoskäse		168
Kokosreis Kugeln mit Mangomuss		168
Kokossoufflé	9 Ei.....	169
Lebkuchen - Kirsch - Dessert.....		170
Leckerer Pfirsich – Dessert	4 Ei	170
Löffelbiskuit Speise		171
Maisdessert Indianisches		171
Malaysische Tapioka-Bällchen.....		172
Mandel-Milch-Dessert Blancmange		173
Marzipankonfekt und -kartoffeln (Basisch)		173

Mascarpone al caffè		174
Melone Bangkok		174
Milchreis (Sütlac)		175
Mokka-Schoko-Dessert		175
Mousse au chocolat (für 8 Personen)	2 Eier, 4 Eigelb,	176
Mousse au Chocolat V	6 Ei	176
Nuss Schokoladen Dessert		177
Obstmischung		177
Orangentiramisu		178
Panna Cotta mit Brombeerkompott		179
Panna Cotta		180
Passcha		180
Pfirsich - Schmant.....		181
Pfirsichkaramell-----		182
Pflaumen in Armagnac.....		182
Pflaumensuppe mit Grießklößchen	1 Ei.....	183
Pistazien - Parfait li	6 Eigelb.....	184
Plantene, gebraten.....		184
Pochierter Rhabarber.....		185
Popkorn		186
Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce		186
Powidltascherl	1 Ei	187
Printentarte	5 Ei.....	188
Quark Dessert mit Früchten		189
Quarkspeise.		189
Bonet al cioccolato (Piemont)		190
Rahmflan mit Erdbeersauce.....		191
Rhabarbercoulis.....		191
Rotweingelee mit Boisbeeren oder Preiselbeeren?		192
Rotweinsteinmousse a la Leilah		192
Sächsische Quarkkeulchen	2 Ei.....	193
Salzburger Nockerl.....		193
Schoko Sesam Dessert	5 Eigelb + 7 Eiweiß	194
Schokolade- Weintrauben- Mousse	4 Ei	194
Schwarzwälder Kirschbecher		195
Indisches Joghurt-Dessert.....		196
Süßer Pflaumenquark		196
Syllabub		197
Teecreme mit Rumrosinen	2 Ei	198
Tiramisu	3 Ei.....	198
Tiramisu	4 Eigelb	199
Tiramisu Pfirsich	2 Ei	199
Topfen Obers Nockerl –		200
Topfenfülle	2 Eigelb	201
überbackene Banane	4 Eiweiß.....	201
Vanilledessert mit Früchten.....		202
Walnüsse Kandiert		202
Welfenspeise	4 Ei	203

Winterliches Feigendessert.....		204
Zehn Fingerknacken lass.....		204
Zitronengranitè		205
Pudding		206
Ananas Weincreme		207
Ananaspudding mit Kokosnuss	3 Eigelb	208
Angela's Schokopudding mit Vanillesauce	3 Ei.....	208
Angies feiner Schokopudding.....		209
Aprikosen Charlotte	4 Ei + 4 Eigelb.....	210
Bananen Kokos Pudding (Nigeria)	4 Ei	211
Bananenpudding mit Schokolade		211
Bananepudding	8 Ei.....	212
Baywatch Menü (Dessert)	1 Ei	212
Beerenpudding		213
Birnen Reispudding		214
Blutpudding		215
Bread and Butter Pudding	3 Ei	215
Eiweiß Pudding mit Eigelbcreme Molotow	14 Ei	216
Erdbeere Tiramisu.....		216
Festtagspudding	8 Ei	217
Frankfurter Pudding	3 Ei	217
Grießpudding mit Kirschen und Quark		218
Hackfleisch Pudding	2 Ei	219
Honig, Zimt Affäre		219
Idiotenpudding mit Vanillecreme.....		220
Indian Pudding		221
Indischer Nudelpudding (Seway ki khir).....		221
Indischer Reispudding mit Pistazien		222
Kabinettpudding	12 Eigelb	223
Karamellisierter Milchpudding.....		224
Karamellsauce		224
Karotten Orangen Pudding		225
Karottenpudding mit Kressesauce	5 Ei	225
Kartoffelpudding	2 Ei	226
Kartoffelpudding mit Broccoli	3 Ei	226
Kirschschokebecher.....		227
Knoblauchcreme mit Spargel Bohnen Salat		228
Kohl Pudding	1 Ei	229
Kürbispudding	2 Ei	230
Makkaronipudding mit Birnen	2 Ei.....	231
Mangopudding	2 Eigelb.....	231
Mandel-Milch-Dessert Blancmange		232
Maroni Pudding	5 Ei	232
Nici's Puddingsuppe		233
Nougat Pudding		234
Nudelpudding Indischer (Seway ki khir).....		234
Nussquarkpudding	5 Ei	235
Orangen Pudding Topfen Creme.....		236

Ozark Pudding	2 Ei	236
Panetone Pudding	4 Ei	237
Pfirsichpudding		237
Plum Pudding	4 Ei	238
Plumpudding	4 Ei	239
Plumpudding	4 Ei	240
Plumpudding II	4 Ei	242
Pudding	1 Eigelb	242
Puddingsuppe mit Blaubeeren		243
Queen of Puddings	3 Ei	243
Rotweinschaumpudding	2 Ei	245
Sächsischer Pudding	5 Ei	245
Sahnepudding mit Nüssen Panna cotta alle noci.....		246
250 ml Milch Sauerkirsch Eierlikör Pudding		246
Schmantpudding	6 Ei.....	247
Schokoladenpudding + Nuss		248
Schokoladenpudding II		248
Schwedenbecher	1 Ei	249
Strohrumpudding		249
Tiramisu		250
Tutti Frutti Pudding	2 Ei	251
Vanille Kokospudding		251
Vanille-Pudding und Schokoladen-Pudding	2 Ei	252
Schokoladen= Pudding		252
Yorkshire Pudding	4 Ei.....	252
Zitronenspeise	2 Ei.....	253
Honigmelonenpudding		253
♣ Reismehlpudding.....		254
♣ Soja-Spinatpudding.....		255
Käsepudding		255
Kräuterpudding		256
PS.....		257

Amaretto Creme

3 Eigelb

Zutaten für Portionen

3 Eigelb

3 EL Zucker

250 g Mascarpone

3 EL Amaretto

150 g Kekse

ZUBEREITUNG

Eigelb zu einer dicken Creme schlagen. Dabei den Zucker hinzurieseln lassen. Erst wenn in der Creme keine Zuckerkrystalle mehr knirschen, den Amaretto hinzugeben. Zum Schluss Mascarpone untermischen.

Die Zutaten in einer 1 Glasschüssel folgendermaßen schichten: ein paar Amaretti- Kekse - die Hälfte der Creme darüber verteilen - wieder eine Schicht Amaretti- Kekse - restliche Creme darauf geben. Zum Schluss die Oberfläche mit den übrigen Amaretti- Keksen dekorieren.

Die Creme sollte ca. 1 Std. ziehen. (Nicht viel länger, da die Kekse sonst zu sehr durchweichen.)

23.10.03 sissimuc CK

Ananas Quarkcreme

4 Eigelb

Zutaten für Portionen

7 Blatt Gelatine, weiß

1 Dose/n Ananas in Scheiben

120 g Zucker

4 Eigelb

2 Zitrone(n), unbehandelt

500 g Quark (Magerquark)

150 g Crème fraîche

200 ml Sahne

1 Pkt. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Gelatine einweichen. Ananas abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen). Zucker, Eigelb und 6 El Ananassaft zu einer dicklichen weißen Creme aufschlagen. Gelatine ausdrücken und auflösen. Gleichmäßig unter die Creme rühren. Zitronenschale in die Creme reiben. Die Hälfte der Ananasscheiben in Stücke schneiden und unter die Creme ziehen. Kühl stellen.

Quark und Creme fraîche glattrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme dicklich wird, zuerst die Quarkmasse und dann die Sahne unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die restlichen Ananasscheiben in Dreiecke schneiden und die Quarkcreme vor dem Servieren damit garnieren.

15.11.01 Monika CK

Ananas Weincreme

Zutaten für Portionen

1 gr. Dose Ananas

1 Pck. Puddingpulver, Sahne

250 ml Sekt oder Wein

200 g Sahne

ZUBEREITUNG

Den Ananassaft auf 1/2 Liter mit Sekt oder Wein auffüllen. Mit dieser Flüssigkeit einen Pudding nach Vorschrift kochen, etwas abkühlen lassen und kleingeschnittene Ananas hineingeben. Wenn der Pudding abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben.

13.8.02 j.krümel CK

Ananas-Creme mit Rum

Portion/en: 4

1 sm Ananas; a ca. 1,5 kg

150 ml Brauner Rum

120 g Brauner Zucker

1/2 Vanilleschote

1/8 l Maracujasaft

3 Scheibe Weiße Gelatine

1/4 l Schlagsahne

25 g Pistazien; gehackt

100 ml ;Wasser

Ananas schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, den Strunk entfernen. Ananasringe in einem flachen, großen Topf mit Rum, Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und Wasser in zwei Portionen jeweils 10 Minuten offen kochen. Ananasringe herausnehmen.

Anschließend das Rumgemisch so lange weiterkochen, bis es karamellisiert. Den Karamell mit dem Maracujasaft loskochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in dem noch warmen Karamell-maracuja-Gemisch auflösen. Kalt stellen.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne schlagen und unterheben. Eine weitere Stunde kalt stellen. Mit den Ananasringen und Pistazien garniert servieren.

Pro Portion ca. 510 kcal/2133 kJ.

Apfelcreme

4 Ei

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Spur Salz
- 1/2 Zitrone
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Schlagsahne

Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitrone auspressen. Saft mit Apfelsaft unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zur Creme geben. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Eiweiß und Schlagsahne getrennt steif schlagen, beides unter die Creme heben. 1 Std. kalt stellen.
Pro Portion ca. 280 kcal/1170 kJ

Apfelcreme

- Zutaten für Portionen
- 500 ml Apfelsaft, naturtrüber
 - 1 P Puddingpulver, Vanille
 - 1 Becher Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Pudding mit dem Apfelsaft nach Vorschrift kochen, und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Kühl stellen.

9.7.03 roslin CK

Apfelsinencreme mit Walnüssen

- 4 Apfelsinen
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 ct Naturjoghurt
- 1 Ei; getrennt
- 2 El Walnüsse; gehackt
- 1 pk Vanillinzucker

Apfelsinen halbieren und auspressen. Gelatine im Saft einweichen und unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Joghurt mit dem Eidotter, Walnüssen, Zucker und Vanillinzucker verrühren und löffelweise unter den abgekühlten Saft rühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. In den Kühlschrank stellen, bis eine feste Creme entsteht.

Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce 2 Eigelb

Zutaten für 6 Personen:

1 leicht gehäufter TL Agar-Agar,
6 EL Apfelsaft,
1/2 TL fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
50 g (2 gestr. EL) Aprikosenkonfitüre,
250 g Dickmilch (3,5 % Fett),
2 Eigelb,
100 ml süße Sahne (30 % Fett),
1 Msp. gemahlene Vanille

Brombeersauce:

100 g Brombeerkonfitüre,
1 -2 EL Apfelsaft, evtl. Honig (oder Zucker) zum Nachsüßen,
auf Wunsch 1 Msp. Zimt

Zubereitung:

1. Das Agar-Agar mit 5 Esslöffeln Saft verrühren und in einem kleinen Topf mindestens 5 Minuten quellen lassen. Die Zitrone heiß waschen und fein abreiben.
2. Die Konfitüre (oder den Fruchtbrottaufstrich) zusammen mit der Dickmilch, der fein abgeriebenen Zitronenschale und den Eigelben glattrühren und in einem zweiten Topf leicht (nicht über Handwärme!) anwärmen. Die Agar-Agar-Masse aufkochen, bei geschlossenem Deckel mindestens 3 Minuten köcheln und anschließend leicht abkühlen lassen. Die Agar-Agar-Masse mit einem Esslöffel Saft verrühren, nochmals schaumig aufkochen lassen und schnell und gründlich (Handrührer!) in die lauwarme Dickmilchmasse einrühren.
4. Die Masse bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis die Creme am Topfrand zu stocken beginnt (dauert ca. 20 Minuten). Die Sahne mit der Vanille steifschlagen und unter die angestockte Dickmilchcreme ziehen. Die Creme bis zum vollständigen Gelieren kühl stellen.

Brombeersauce:

Die Brombeerkonfitüre mit etwas Saft glattrühren, bei Bedarf leicht süßen und mit Zimt abschmecken. Die Brombeersauce auf Teller verteilen.

Aus der Creme mit 2 Esslöffeln Nockerln abstechen und auf der Brombeersauce servieren.

Anstelle von Konfitüre können Sie auch Fruchtbrotaufstrich verwenden. Fruchtbrotaufstriche (erhältlich im Naturkostladen, Reformhaus oder in gut sortierten Lebensmittelgeschäften) enthalten weniger Zucker als Konfitüre. Sie können ebenso Aprikosen- oder Brombeerfruchtbrotaufstriche für die Cremezubereitung verwenden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 60 Minuten zum Gelieren

Pro Portion: ca. 185 kcal (9 g Fett)

Aprikosen Soft Creme Olympia-Traum

Zutaten:

6 Soft Aprikosen

Saft von 2 Orangen

1 Orange 250 g Quark

150 g Joghurt

1 Msp gemahlene Vanille

1 EL geriebene Schale einer Orange

1 EL geriebene Schale einer Zitrone

Agavendicksaft

Rezept: (4 Pers.) Die Soft Aprikosen in Streifen schneiden und im Orangensaft etwas ziehen lassen. Die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Quark und Joghurt gut vermischen. Vanille, Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Die Aprikosen mit dem Orangensaft und die Orangenstücke untermischen. Zum Schluss mit Agavendicksaft abschmecken. Tipp: Wer mag, kann noch etwas geschlagene Sahne unter die Creme heben.

Aprikosenschaum

2 Eiweiß

für vier Portionen

200 g getrocknete Aprikosen

2 EL Weinbrand (eventuell weglassen)/ Rum

2 Eiweiß

Aprikosen über Nacht einweichen. Abtropfen lassen und im Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührgerätes pürieren. Mit Weinbrand abschmecken. Eiweiß schnittfest schlagen und unter das Püree heben.

* Pflanzliches Eiweiß 10 g / tierisches Eiweiß 8 g;
pro Portion ca. 175 Kalorien / 733 kJ

Geeiste Aprikosencreme

200 g Vanilleeis
250 g Sahnequark
1 cn Aprikosen (groß)
2 El Zucker
2 cl Marillen-/Pfirsichlikör
125 ml Schlagsahne

Vanilleeis und Quark gründlich und schnell miteinander verrühren; sofort wieder ins Gefrierfach stellen.

Aprikosen in kleine Stücke schneiden (einige davon zum Garnieren zurückbehalten) und pürieren. Zucker dazugeben und vermischen.

Das Aprikosenpüree mit dem Likör aromatisieren und locker unter die Quarkmasse ziehen.

Die Sahne steif schlagen, die Creme auf Gläser verteilen, mit Aprikosen und etwas Sahne verzieren.

Artischockenherzen mit Sherry-Creme

8 -12 Artischockenherzchen (Dose)
125 g Quark
2 El Mayonnaise
2 El Joghurt
3 El trockener Sherry
1 Msp. Edelsüß-Paprika
1 Msp. Pfeffer
rohe Schinken

Die Artischockenherzen Portionsweise auf 4 Teller verteilen. Quark, Mayonnaise, Joghurt und Sherry zu cremiger Soße verrühren. Sorgfältig mit Paprika verrühren. Sorgfältig mit Paprika und Pfeffer abschmecken.

Die Soße über die Artischocken füllen. Mit Schinken garnieren.

Reichen Sie Datteln oder Feigen dazu.

Auberginen-Knoblauch-Creme

- 2 Auberginen a 300g
- 3 El Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen (für die Hartgesottenen mehr)
- 250 g Schafkäse
- 1 El Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Oregano

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen und längs halbieren. Die Schnittflächen mit dem Olivenöl einpinseln. Ein Blech mit Alufolie auslegen und die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Etwa 30 Minuten garen. Von den noch heißen Auberginen die Stängelansätze entfernen. Knobi schälen und mit den Auberginen und dem Schafkäse im Mixer pürieren. Mit Zitronensaft und den Gewürzen abschmecken. Kalt stellen.
(Hält mind. 2-3 Tage)

Ausgebackene Vanillecreme 2 Ei + 6 Eigelb

- 1/2 l Sahne
- 1 Stange Vanille
- 140 g Zucker
- 2 Eier, ganz
- 6 Eigelb
- Butter; zum Ausfetten der Formen
- Backteig französische Art
- Fett; zum Ausbacken

Sahne mit einer der Länge nach aufgeschnittenen Stange Vanille mit Zucker aufkochen, dann erkalten lassen. Unterdessen die ganzen Eier und Eigelb mit dem Schneebesen gut schlagen und mit Vanille-Sahne-Masse vermischen. In Förmchen füllen. Im Wasserbad zugedeckt ca.

25 Min. bei 180 ° C stocken lassen. Danach Vanille-Sahne erkalten lassen und aus der Form stürzen.

Teile in Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Avocado Orangen Creme

4 Portionen

- 2 Avocados, reife
- 1 Orange
- 4 TL Orangenschale
- 4 EL Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- 30 g Puderzucker
- 125 ml Schlagsahne
- Zitronenmelisse

Avocados halbieren und die Steine auslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen. Orange filieren. Avocadofleisch, Orangensaft, Zitronensaft und Puderzucker mit dem Schneidstab pürieren. Sahne steif schlagen und unter die Avocadomasse heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Avocadohälften spritzen, 20 Min. kaltstellen. Mit Zitronenmelisse und Orangenfilets verzieren.

Avocado Walnusscreme

- 150 g Avocadofleisch
- 200 g Hüttenkäse--Ersatzweise Milder Quark (20% Fett i.T.)
- 20 g Walnusskerne
- ; Salz
- ; Pfeffer

Die Zutaten sind für 4-6 Portionen berechnet. Das Avocadofleisch mit der Gabel zerdrücken und mit dem Hüttenkäse gut verrühren. Die Walnusskerne möglichst fein hacken und dazugeben. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sie können diese Avocadocreme gut für zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Allerdings müssen Sie dann, um eine unappetitliche Braunfärbung zu vermeiden, einen Esslöffel Zitronensaft unter die Masse mischen.

Nährwerte pro Portion:

: Kilokalorien: 682

: Kilojoule: 2850

: Eiweiß/g: 31

: Kohlenhydrate/g: 11

: Fett/g: 56

: Ballaststoffe/g: 6

Avocadocreme 1

- 4 Avocados
- 4 klein Knoblauchzehen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Brot

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fleisch ausschaben und danach mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Die Knoblauchzehen ausdrücken und zusammen mit Salz und Pfeffer untermischen. Auf warmem Brot servieren. ACHTUNG: nicht bei einer Diät geeignet, da Avocados sehr viele Kalorien haben !!!

Avocadocreme mit Chili)

- 300 g Fleischtomaten
- 1 sm Zwiebel
- 3 rote Chilischoten
- 4 Avocados; reif
- 2 Limonen
- 2 Bund Koriander; ersatzweise
- glatte Petersilie
- ; Salz
- ; schwarzer Pfeffer a.d.M.

Pikante Avocadocreme

- 2 Reife Avocados
- 1 sm Zwiebel
- 1 sm Grüne Chilischote
- 1 Tomate
- 1 Zitrone, unbehandelt

- 1 El Petersilie, feingehackt
- 1 Tl Koriander, frisch zerstoßen
- Meersalz

ZUM GARNIEREN-----

- 1 Tomate
- 1 Tl Schwarzer Sesam

Die Avocados schälen, entkernen und in einer Schale zerdrücken. Die Zwiebel fein hacken und dazugeben. Die Chilischote im Mörser zerstoßen oder sehr fein hacken. Wenn die Guacamole nicht zu pikant werden soll, können auch einige der scharfen Kerne vorher entfernt werden. Die Tomate waschen und sehr fein würfeln.

Dann die Zwiebel, die Chilischote und die Tomate mit dem Avocadopüree cremig rühren. Etwas Zitronenschale hineinreiben, die Zitrone halbieren und die angeriebene Hälfte ausdrücken (die andere Hälfte zum Garnieren aufheben). Den Zitronensaft, die Petersilie und den Koriander unter die Creme rühren und mit dem Meersalz abschmecken.

Die Creme in eine Schale füllen und mit Tomatenscheiben und Zitronenkeilen garnieren. Zum Schluss mit schwarzem Sesam bestreuen.

Avocado-Creme

Für 3 Personen

- 1 reife Avocado
- 1 klein Zwiebel
- 1 Tl Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herausschaben und mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel fein würfeln, mit dem Tomatenmark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

* Pro Portion ca. 155 kcal/648 kJ

Avocados mit Roquefortcreme

- 2 reife Avocados
- 150 g Creme fraiche
- 1 klein Zwiebel
- 75 g Roquefortkäse
- 2 El Sahne
- schwarze Oliven und
- Salatblätter zum Garniere

Die Avocados waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch bis auf einen ca. 1/2 cm breiten Rand herauslösen und pürieren (oder durch ein Sieb streichen). Die Creme fraiche hinzufügen und die Masse cremig schlagen. Die Zwiebel abziehen, fein reiben und unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Roquefortkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit der Sahne verrühren und unter die Avocado-creme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Avocadohälften füllen, mit den Oliven und Salatblättern garnieren und servieren.

Avocado-Wein-creme

- für zwei Portionen
- 1 Avocado
 - 100 ccm Weißwein
 - 1 Zitrone
 - 50 - 75 g Zucker
 - 150 g Weintrauben

Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch bis auf einen etwa einen halben Zentimeter breiten Rand herauslösen. Avocadofleisch durch ein Sieb streichen. Weißwein, Zitronensaft und Zucker zugeben. Mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis die Masse glänzt. Durchkühlen lassen. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. (Einige ganze Trauben zum Garnieren zurücklassen.) Traubenhälften in die Avocados geben. Die Wein-creme darauf verteilen. Gut gekühlt, eventuell auf Eiswürfeln, anrichten und sofort servieren.

Pro Portion ca. 430 Kalorien / 1800 Joule)

Baked Potatoes mit Sour Creme

Zutaten für Portionen

6 g Kartoffeln, mehlig
Salz
250 g Quark, (20%)
250 g Crème fraîche, fettarm
2 TL Zitronensaft
Kräutersalz
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, bürsten und gründlich waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 min. kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln kurz trocken dampfen.

Einzel locker in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen (225 Grad) etwa 15 Min backen.

Für die Creme alles glatt zusammenrühren, Kräuter hacken und unterheben.

Kartoffeln getrennt mit der Creme servieren

9.12.02 sundream22 CK

Bananen Erdnuss aus dem Ghana

3 Ei

4 Portionen

3 Bananen
2 Eigelb
Pflanzenöl

SAUCE-----

200 g Erdnüsse
1 Apfel
1 Zwiebel; gehackt
Curry
Zucker
Zitronensaft
1 c Apfelsaft
; Pfeffer
; Salz

Erdnüsse mahlen. Öl erhitzen, Zwiebel darin dünsten. Apfel reiben und zusammen mit den Erdnüssen zugeben. Mit Curry, Zucker, Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen, bei starker Hitze drei Minuten braten.

Mit Apfelsaft ablöschen und unter ständigem Rühren 20 Minuten

köcheln.

Die Bananen in große Stücke schneiden. Öl erhitzen und die Bananen darin goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eigelb verschlagen und die gebratenen Bananen darin wenden. Reichlich Öl erhitzen und die Bananen darin braten, bis sie knusprig sind.

Vor dem Servieren mit der Sauce übergießen.

Bayerische Creme mit Pfirsichen

2 Eigelb

- 1/2 l Milch,
- 1 Vanilleschote,
- 8 weiße Gelatine,
- 2 Eigelb,
- 50 g Puderzucker,
- 2 El Orangenlikör oder -Orangensaft,
- 1/4 unbehandelten Zitrone, -abgeriebene Schale von
- 400 g Sahne,
- 3 Pfirsiche,
- 2 El Johannisbeergelee,
- Raspelschokolade zum -Bestreuen

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit der Messerspitze herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Milch aufkochen und auf der abgeschalteten Kochstelle 20 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Eigelb mit Puderzucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Heiße Milch, Orangenlikör oder -saft und Zitronenschale unter ständigem Schlagen zugeben. Gelatine ausdrücken, zufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie halb fest ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen und in kalt ausgespülte Portionsformchen füllen. Diese 5 Stunden kühlen, bis sie sich stürzen lassen. Zum Servieren die Creme mit einer Messerspitze rundherum vom oberen Rand der Formchen lösen. Formchen einige Sekunden in heißes Wasser tauchen. Creme auf Teller stürzen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Schnitze teilen. Creme damit umlegen, Johannisbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und über die Pfirsiche träufeln. Creme mit Raspelschokolade bestreuen.

Birnencreme Karamellisiert

Portion/en: 8

- 8 Nicht zu reife Birnen
- 200 g Zucker
- 100 ml Marsala; eventuell Madeira
- 3 EL Zitronensaft
- 300 ml Rahm
- 1 Pk. Vanillezucker

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälften klein schneiden. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Birnenstücke begeben, so lange darin wenden, bis der festgewordene Karamell sich wieder aufgelöst hat und die Stücke damit überzogen sind. Marsala und Zitronensaft beifügen, zugedeckt köcheln lassen, bis die Birnenstücke so weich sind, dass sie zerfallen. Birnen und Saft pürieren, anschließend vollständig auskühlen lassen.

Rahm und Vanillezucker steif schlagen und mit der Creme vermengen. Kühl servieren.

Vorbereiten: Birnencreme am Vortag zubereiten und kühl stellen. Ein oder zwei Stunden vor dem Servieren Rahm schlagen, untermischen und bis zum Servieren kühl stellen.

Cappuccino Creme

Zutaten für Portionen

- 100 g Schokolade, Mokka
- 2 P Puddingpulver Karamell Geschmack (für je 0,5 l Milch; zum Kochen)
- 4 EL Zucker
- 1 Liter Milch
- 4 EL Kaffee oder löslicher Espresso
- 250 g Sahne

ZUBEREITUNG

Von der Schokolade mit einem Sparschäler einige Locken abziehen und kalt stellen. Restl. Schokolade grob hacken. Puddingpulver, Zucker und 8 EL Milch verrühren. Rest Milch, gehackte Schokolade und ESPRESSOPULVER unter Rühren aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen.

Pudding in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und dabei öfters umrühren damit sich keine Haut bildet.
Sahne steif schlagen, locker unter den Pudding heben. Creme zugedeckt kalt stellen, vor dem Servieren mit den Schokoröllchen verzieren.

20.5.03 lama1974 CK

Caramel-Creme

10 Eiweiß

Portion/en: 1

3 El Mehl
2 El Butter
1/4 l ; Wasser
10 Eigelb
300 g Zucker
1/2 Tl ; Salz
1 l Milch
8 cl Süßen Portwein
1/2 Zitrone; die Schale

Mehl in einem großen Topf mit Wasser erhitzen, glattrühren. Butter, Salz und die geriebene Zitronenschale dazugeben. Rühren.

Verschlagen Sie die Eigelb miteinander, und rühren Sie diese darunter (den Topf immer auf kleiner Flamme halten!). Zucker unter ständigem Rühren einstreuen. Den süßen Portwein und schließlich die Milch dazugießen und so lange rühren, bis alle Zutaten gleichmäßig eingedickt sind.

Die Creme im Kühlschrank erkalten lassen, in Dessertschalen abfüllen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Karamellisieren Sie den Zucker mit einem glühenden Eisen (z.B. einem Kartoffelstampfer). Während sich der Rauch entwickelt, werden Sie Zeuge, wie sich dieser Nachtisch in einem Traum verwandelt...

Cassatacreme

3 Ei

100 g gemischte kandierte Früchte
6 El brauner Rum

4 Blatt Gelatine
3 Eier (getrennt)
40 g Puderzucker
1/4 l Schlagsahne
50 g Belegkirschen

Kandierte Früchte mit 2 EL Rum mischen. Gelatine in kaltem Wassereinweichen. Eigelb mit restlichem Rum und Puderzucker so lange schlagen, bis die Masse fast weiß geworden ist.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Eigelbmasse rühren. Früchte unterrühren.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben.

Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dann mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen.

Tipp: Noch nicht ausprobiert!

Cassatacreme

3 Ei

Zutaten für Portionen

100 g Früchte, kandiert
6 EL Rum
4 Blatt Gelatine, weiß
3 Ei(er) (getrennt)
40 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne
50 g Kirschen zum Belegen

ZUBEREITUNG

Kandierte Früchte mit 2 EL Rum mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit restlichem Rum und Puderzucker so lange schlagen, bis die Masse fast weiß geworden ist.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Eigelbmasse rühren. Früchte unterrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben.

Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dann mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen. Mit Kirschen verziert servieren.

25.04.01 Miguan

Creme de Mango

Quelle: www.webkoch.de/rezept/6745.html

3 Mangos
2 EL Limonensaft
4 EL Zucker
1 Msp. Salz
10 ml Likör
250 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
2 EL Borkenschokolade

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden, den Rest mit Limonensaft und Zucker pürieren. Sahnesteif und Sahne steifschlagen. Mangopüree unter die Sahne heben und zuletzt das gewürfelte Fruchtfleisch unterziehen. Die Creme ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit der Schokolade garnieren.

Crema frita, Gebackene Creme (Venetien)

4 Ei

Portion: 4

3 Eigelbe
120 g Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
120 g Mehl
1 Spur ; Salz
500 ml Milch

Zum Ausbacken

1 Ei
Neutrales Öl
Vanillezucker

"Fritolin" heißt die venezianische Version einer Frittenbude. Diese volkstümlichen Ladengeschäfte sind inzwischen leider fast vollständig aus der Lagunenstadt verschwunden. Sie verkauften in erster Linie frittierten Fisch, Sarde in saor, und ergänzten ihr Angebot mit der süßen Creme frita.

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer dicken, hellgelben Creme aufschlagen. Die Zitronenschale unterrühren, das Mehl durchsieben und nach und nach zufügen. Salzen. Die Milch leicht erwärmen und damit die gesamte Masse zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.

Crème in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren bei milder Hitze einkochen lassen - ca. 15 Minuten - bis ein Holzlöffel eine sichtbare Spur hinterlässt.

Die Crème in einer 3 bis 4 Zentimeter dicken Schicht auf einen Teller oder eine Serviettenplatte streichen. Auskühlen und fest werden lassen.

Ei verquirlen. Crème in Rauten schneiden und kurz in das Ei tauchen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Crème darin goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett auf Küchenkrepps abtropfen lassen. Cremehäppchen auf einer Servierplatte anrichten und mit Vanillezucker bestäuben.

Crème de Mango Mexiko, Dessert

- 3 Mangos
- 2 El Limonensaft
- 4 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 ml Likör
- 250 ml Sahne
- 1 pk Sahnesteif
- 2 El Borkenschokolade ?

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Eine Hälfte in kleine Würfel schneiden, den Rest mit Limonensaft und Zucker pürieren.

Sahnesteif und Sahne steifschlagen. Mangopüree unter die Sahne heben und zuletzt das gewürfelte Fruchtfleisch unterziehen. Die Crème ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit der Schokolade garnieren.

Crème d'Else

Portion/en: 4

- 125 g Kastanienpüree
- 2 El Birnendicksaft
- 300 ml Kefir
- 100 ml Rahm; geschlagen
- 2 El Hagebuttenmark

Kastanienpüree mit dem Gabel glattrühren, Birnendicksaft und Kefir nach und nach begeben und mit dem Schneebesen glattrühren. Schlagrahm sorgfältig unterziehen und die Creme in Portionsschalen verteilen. Mit dem Hagebuttenmark dekorieren.

Crème Catalane

10 Eigelb

Katalanische Creme

Zutaten für Portionen

10 Eigelb
1 Liter Milch
250 g Zucker
70 g Speisestärke (Maisstärke)
1 Zitrone(n), davon die schale
1 Stange/n Zimt
20 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Benötigt werden weiterhin: 8 feuerfeste Schälchen (Durchmesser ca. 10 cm) 250 g Zucker mit 800 ml Milch vermengen Die Zitronenschale und die Zimtstange dazugeben und aufkochen lassen. Inzwischen die 10 Eigelb schaumig rühren, die restliche Milch und die Maisstärke hinzufügen. Das ganze der kochenden Milch beimengen und noch einmal unter ständigem rühren eine Minute lang aufkochen.

Die Creme in die Keramikschalen geben und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Vor dem servieren mit je 2 1/2 EL Zucker überstreuen und am besten mit einem Bunsenbrenner (oder im Backrohr) karamellisieren.

3.11.01 jwölfle CK

Creme Kathrinchen

Creme zur Katharinchen- Torte

Zutaten für Portionen

1 Dose/n Kondensmilch, gezuckerte
500 g Butter, weiche
1 Pkt. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Butter und Kondensmilch in eine Schüssel geben und gut durchmischen, so dass es eine glatte geschmeidige Masse entsteht.

Braucht ein wenig Ruhezeit. So kann man erst mal Creme machen und dann die Torte, und wenn die Torte abgekühlt ist, ist auch unsere Creme fertig!

23.2.03 Katharina13f CK

Creme Patisiere

2 Ei

pudding

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

½ Stange/n Vanilleschote(n)

2 Ei(er)

125 g Zucker

40 g Sahne Pulver (poudre à crème)

ZUBEREITUNG

Die Milch mit der 1/2 Stange Vanille die, in der Hälfte der Länge aufgeschnitten wurde, kochen lassen. Die Eier, Zucker und poudre de crème gut aufschlagen aber nicht zuviel. (Es soll kein Schaum entstehen!!)

Die kochende Milch nach und nach zu den Eiern, Zucker und poudre de crème zugeben mit einem Besen verrühren.

Nicht zuviel rühren, nur einmal gut mischen und so schnell wie möglich zurück aufs Feuer und gut kochen lassen und etwas rühren.

Wenn es gut gekocht hat, auf eine kalte Platte und abkühlen lassen.

Evtl. passieren!

Dass Rezept ist eine lockere und leichte Süßspeise nach der delikaten französischen Küche!

26.4.02 zeimetzdan CK

Creme Russe

4 Eigelb

Portion/en: 4

4 Eigelbe

4 El Zucker

3 El Arrak oder Rum

1/4 l Sahne

- 1 El Puderzucker
- 4 Weintrauben

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer weißlich-schaumigen Creme verrühren. Nach und nach den Arrak oder den Rum unter die Creme mischen. Die Sahne steif schlagen, vier El. davon zurückbehalten und die restliche Schlagsahne unter die Eigelbcreme heben. Die Creme in vier Portionsschalen oder Gläser füllen. Die zurückbehaltene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf jede Portion eine Sahnerosette spritzen. Die Rosetten mit in Puderzucker gewendeten Weintrauben garnieren.

Creme-----3 Eigelb -

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 0,5 Vanillestange; ausgekratztes Mark
- 30 g Stärkemehl

3/4 der Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen und dick kochen lassen. Ständig rühren! Heiß auf den Apfelkuchen gießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C rund 1 Std backen.

Cremeäpfel á la Pompadour

1 eigelb

Zutaten für Portionen

- 4 große Äpfel, säuerliche
- 1 Zitrone(n), davon den Saft
- 50 g Zucker
- 2 EL Marmelade (Johannisbeermarmelade - Ribiselmarmelade)
- Für die Creme:
- ¼ Liter Milch
- 1 P. Vanillezucker
- 2 EL Puddingpulver, Vanille
- 2 EL Zucker
- 1 Ei(er), davon das Eigelb

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, entkernen, mit Zitronensaft betropfen und in Zuckerwasser nicht zu weich dünsten.

In der Zwischenzeit Creme zubereiten. Das Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker mit einigen Löffeln Milch verrühren und in die kochende Milch unter ständigem Rühren kochen. Den Pudding überkühlen lassen und den Dotter unterziehen. Die Äpfel in Glasschüssel stellen, mit Marmelade füllen und mit der Creme übergießen.

Tipp: Ein nussgroßes Stück Butter verfeinert das ganze etwas.

20.11.01 Nora CK

Crème-fraîche-Mousse mit Orangen

6 Portionen

- 4 Orangen
- 1 Dose Crème fraîche (150 g)
- 1 P. Orangenback
- 4 Blatt Gelatine, weiße
- 1 EL Honig
- 4 EL Orangenlikör
- 200 ml Schlagsahne

Orangen wie einen Apfel schälen, Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Häute ausdrücken, Saft auffangen. Filets auf 6 Portionsformchen (à 1 50 ml Inhalt) verteilen.

Crème fraîche mit Orangensaft und Orangenback mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honig und Orangenlikör auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, unter die Creme ziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Auf Formchen verteilen. 1 - 2 Std. kalt stellen. Dann stürzen. Dazu passt Schokoladensoße.

Currycreme (für gefüllte Eier)

6 Ei

- 6 Eier, hart gekochte
- 100 g Butter, weiche
- 1 El Zitronensaft,
- 1 El Currypulver, gehäuft

- 2 Msp. Ingwer, frisch geriebener
Salz,
Pfeffer

Die Eier schälen, halbieren, das Eigelb sorgfältig herauslösen und in eine Schüssel geben. Die Eiweiß unten etwas flach schneiden und zugedeckt beiseite stellen.

Butter und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eigelb mit einer Gabel gut zerdrücken und unter kräftigem Rühren unter die Buttermischung geben. Mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Spritzsack die Creme in die vorbereiteten Eier füllen. Kühl servieren.

Eiercreme

4 Eigelb

- 4 Eigelb
- 75 g Zucker
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1/8 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 cl Rum
- 3 Blätter Gelatine

Eigelb rühren, während dessen Zucker hineinrieseln lassen. Weiterrühren bis die Creme fast weiß ist. Frischkäse mit Milch verrühren und unter die Creme, die nun im Wasserbad steht, schlagen. Die in Rum eingeweichte Gelatine ebenfalls darunter mischen und weiterschlagen bis die Creme dick wird. Dann muss die Creme abkühlen.

Die Sahne steif schlagen, Vanillezucker untermischen und unter die abgekühlte Creme ziehen. Die Creme muss für mehrere Stunden in den Kühlschrank, bis sie fest ist.

Eierlikör

5 Eigelb

- 1/4 l Milch mit
250 g Zucker zum Kochen bringen.
- 5 Eigelb mit
3 Pck. Vanillinzucker (alternativ Vanilleschote in der Milch kochen) verrühren. In die kochende Milch einrühren - nicht mehr kochen, da sonst die Masse flockt. Ausgekühlt mit 1/4 - 1/2 l Korn (mind. 40 %) vermengen. Hält im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Variante: 1 Tafel Schokolade in die heiße Eiermasse geben, ergibt leckeren Schokoladenlikör!

Eierlikör - Amaretti – Creme

Italienisches Dessert

Zutaten für Portionen

200 g Kuvertüre, Vollmilch

200 g Kekse

4 Blatt Gelatine, weiße

500 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker (Bourbon- Vanillinzucker)

40 g Zucker

250 ml Eierlikör

1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Kuvertüre - bis auf 25 g - im Wasserbad schmelzen. Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen, mit der Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Die Masse in eine Form (ca. 15 x 30 cm) füllen und glatt streichen. 15 Minuten kaltstellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen.

Die Hälfte vom Eierlikör zunächst in die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Likör-Gelatine-Mischung unter die Sahne heben. Übrigen Likör nach und nach unterrühren.

Eierlikörcreme auf den Amarettiboden streichen und im Kühlschrank - am besten über Nacht - vollständig erstarren lassen.

Die feste Creme mit ca. 1 cm breiten Papierstreifen diagonal belegen. Kakaopulver durch ein Sieb darüber streuen. Streifen abnehmen und in die andere Richtung legen. Wieder mit Kakaopulver bestäuben. Creme in 8 Stücke schneiden und auf Teller setzen. Restliche Kuvertüre mit einem Sparschäler oder Messer in feine Späne hobeln und darüber streuen.

8.5.02 Mwacker CK

Eierlikör Karamell Creme

Zutaten für Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Karamell- Geschmack
½ Liter Milch
40 g Zucker
200 g Schlagsahne
4 EL Eierlikör
Kekse (Mandelnussstäbchen), zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Puddingpulver, 4 Esslöffel Milch und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulvergemisch einrühren und aufkochen lassen. Pudding abkühlen, gelegentlich umrühren. Sahne steif schlagen und 2 Esslöffel Eierlikör unterrühren. 2 gehäufte Esslöffel Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Übrige Eierlikörsahne und Pudding in 4 hohe Dessertgläser schichten. Dabei mit Karamellpudding abschließen. Creme mit Sahnetuffs, restlichem Eierlikör und nach Belieben mit Mandelnussstäbchen verziert servieren.

7.8.02 sbreuer CK

Erdbeercreme, gestürzte

5 Eigelb

1 Rezept

5 Eigelb; *
50 g Hausenblase; aufgelöst Oder
70 g --Gelatine; aufgelöst
210 g Zucker
1/2 l Rahm
280 g Erdbeeren; püriert

Anmerkung des Herausgebers:

Die Rezeptsammlung wurde aus einer der größten Privatsammlungen von Kochbüchern aus dem 17. bis 19. Jahrhundert zusammengestellt und sprachlich behutsam dem heutigen Gebrauch angepasst.

Eigelb, aufgelöste Hausenblase oder aufgelöste Gelatine, Zucker und Rahm wird zusammen gut verrührt, dies kann durchs Sieb gegossen und aufs Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden lässt. Im übrigen ist die Bereitung ganz wie bei Vanillecreme, nur werden, wenn die Creme anfängt zu sulzen, durchgetriebene (pürierte) Erdbeeren und dann erst der Schlagrahm darunter gemengt. -

*Kann man auch Ohne Eigelb bereiten, wo man dann aber 17g Hausenblase oder Gelatine mehr nehmen muss. Die Creme sieht auf diese Weise jedenfalls Hübscher aus.

Erdbeeren Gebacken mit Mandelcreme

2 Ei

Zutaten für Portionen

750 g Erdbeeren
75 g Zucker
250 ml Wein, weiß, trocken
3 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote(n)
50 g Butter
2 EL Mehl
2 Ei(er), davon das Eigelb
2 Ei(er), davon das Eiweiß
2 EL Mandeln, gehackt
1 Pck. Vanillezucker
6 EL Cointreau / Rum

ZUBEREITUNG

Erdbeeren putzen, waschen und abtrocknen. Zucker, Wein, Zitronensaft und Vanillemark verrühren. Erdbeeren darin schwenken, zudecken und 30 Min. kühlen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine flache Form einfetten, mit Zucker austreuen. Erdbeeren abtropfen und in die Form legen. Mehl in Butter anschwitzen, mit dem Erdbeer-Saft ablöschen und einmal aufkochen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe nacheinander in die heiße Sauce quirlen, dann den Eischnee darunter ziehen. Creme über die Erdbeeren geben. Mit Mandeln und Vanillinzucker bestreuen und auf Sicht in ca. 8-10 Min. hellbraun backen. Likör in einer Kelle erwärmen, und das Dessert damit flambieren.

27.05.02 ChristineJohanna CK

Erdbeeren mit Mascarponecreme

Zutaten für Portionen

75 g Löffelbiskuits
3 EL Orangenlikör
500 g Erdbeeren
250 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
1 Kiwi (zum Garnieren)
Puderzucker (Dekorschnee) zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Eine flache Gratinform gleichmäßig mit den Löffelbiskuits auslegen. Mit Orangelikör beträufeln.

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden.

Den Mascarpone in einer Schüssel mit Milch, Vanillinzucker, Puderzucker glatt rühren. Die Hälfte der Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits streichen.

Erdbeeren auflegen, dabei einige zum Garnieren beiseite legen. Restliche Mascarponecreme aufstreichen und das Dessert ca. 2 Std. kühlen.

Kurz vor dem Servieren die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Mascarponecreme mit den restlichen Erdbeeren und Kiwischeiben garnieren und mit Dekorschnee bestäuben.

11.9.03 gabriele74 CK

Gebackene Erdbeeren mit Mandelcreme

2 Ei

Zutaten für Portionen

750 g Erdbeeren

75 g Zucker

250 ml Wein, weiß, trocken

3 EL Zitronensaft

1 Vanilleschote(n)

50 g Butter

2 EL Mehl

2 Ei(er), davon das Eigelb

2 Ei(er), davon das Eiweiß

2 EL Mandeln, gehackt

1 Pck. Vanillezucker

6 EL Cointreau

ZUBEREITUNG

Erdbeeren putzen, waschen und abtrocknen. Zucker, Wein, Zitronensaft und Vanillemark verrühren. Erdbeeren darin schwenken, zudecken und 30 Min. kühlen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine flache Form einfetten, mit Zucker ausstreuen. Erdbeeren abtropfen und in die Form legen. Mehl in Butter anschwitzen, mit dem Erdbeer-Saft ablöschen und einmal aufkochen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe nacheinander in die heiße Sauce quirlen, dann den Eischnee darunter ziehen. Creme über die Erdbeeren geben. Mit Mandeln und Vanillinzucker bestreuen und auf Sicht in ca. 8-10 Min. hellbraun backen. Likör in einer Kelle erwärmen, und das Dessert damit flambieren.

27.05.02 ChristineJohanna CK

Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen

500 g Erdbeeren

250 g Sahnequark

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

4 EL Zucker

etwas Zitronensaft

1 EL Orangenlikör (für Kinder: Orangensaft)

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln, zuckern (2 EL oder nach Geschmack), mit dem Likör/Saft und Zitronensaft vermischen und 1-2 Stunden im Kühlschrank Saft ziehen lassen.

Aus Milch, Puddingpulver und 2 EL Zucker nach Packungsangabe einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen und den Quark unterziehen.

In Portionsschälchen füllen und mit den marinierten Erdbeeren reichen.

20.4.03 monidauth CK

Erfrischende Petersilien Thunfisch Creme

Zutaten für 4 Portionen

2 Dose/n Thunfisch im eigenen Saft, abgetropft

150 g Butter, frische, zerdrückt

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Zitrone(n), den Saft davon

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben, mit dem Zauberstab zu einer glatten Creme verrühren und kühl stellen. Diese Petersilien-Thunfisch-Creme schmeckt an warmen Tagen durch den Zitronensaft herrlich erfrischend. Am besten kühl auf frischem Olivenbrot oder Baguette, aber auch als Dipp zu Crackern reichen.

Bitte nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Tisch bringen, da die Creme dann durch den relativ hohen Butteranteil zu fest und nicht streichfähig ist.

9.8.02 Juti CK

feine Orangen-Creme

vom 29.09.02 - 03:10

Von 1 Liter Orangen-Saft 100 ml abnehmen.....900 ml Saft aufkochen mit 150 g Zucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Bedarf).....3 Päckchen Vanillepuddingpulver in 100 ml O-Saft anrühren.....in den kochenden O-Saft geben und mit dem Schneebesen rühren.....ca. 2 Min kochen lassenvom Herd nehmen.....bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.....2 Becher Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.....unter den kalten Orangenpudding heben.....in Glasschälchen füllen.....mit Orangenmandarinen und Schokoladenornamenten verzieren und bis zum Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.....lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und kann auch mit anderen Saftarten zubereitet werden.

die Creme lässt sich auch gut schichten. Eine Schicht Orangenpudding (ohne Sahne) in eine große Schüssel geben, dann eine Schicht Schlagsahne oder Mascarponecreme oder gesüßten Quark darauf. Dann ein paar Orangenfilets mit angerösteten Mandeln oder Haselnüssen. Dann das Ganze wieder von vorne. Zum Schluss mit Orangenfilets und Sahne dekorieren. Das Ganze gut durchkühlen.

Da sich dieses Dessert gut am Vortag zubereiten lässt, ist es ideal für Gäste.

Ich nehme immer frisch gepressten Orangensaft, schmeckt wirklich super.
LG Gisa

Geht genauso gut mit Apfelsaft!

Allerdings werde ich weniger Puddingpulver verwenden, damit es cremiger wird.

Ja, und auf die Sahne m u ß ich verzichten. Dafür rühre ich einen ganz sahnigen

0,2 %igen Quark unter.

Forellencreme

250 g Magerquark,
125 g geräucherte Forellenfilets,
1 TL Tafelmeerrettich,
etwas Mineralwasser,
Salz und Paprikapulver im Mixer verrühren,
bis der Quark eine cremige Konsistenz hat. Schmeckt superlecker zu:
Pellkartoffeln, Baguette, Rohkost...

Hat ca. 7 WW-Points.

Friskhäsecreme mit Kresse

Für 4 Portionen-----

- 200 g Friskhäse
- 50 g weiche Butter
- 1 El geriebener Meerrettich
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 Handvoll Gartenkresse
- Salz

Den Friskhäse mit der Butter glattrühren.

Die restlichen Zutaten locker darunter mischen und den Aufstrich mit Salz abschmecken.

Passt gut zu Vollkornbrot oder Knäckebrot

Info: pro Portion 1100 kJ / 260 kcal; 6 g Eiweiß; 26 g Fett;
1 g Kohlenhydrate;

Fruchtcreme mit Maracujasaft

Zutaten für 10 Portionen

- 1 gr. Dose Früchte (Fruchtcocktail)
- 2 P. Vanillepuddingpulver, zum Kochen
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- Maracujasaft

ZUBEREITUNG

Fruchtsaft aus der Dose mit Maracujasaft auf 1 l auffüllen und einen Pudding kochen, Früchte unterziehen. Kann auch mit Apfelsaft oder Wein zubereitet werden. Wer die Creme nicht so steif möchte, nimmt bis zu 1200 ml Saft.

10.5.02 Marissa CK

Fruchtcreme

4 Eigelb

Portion: 10

500 g Früchte nach Wahl/keine Kiwi

150 g Puderzucker
7 Blatt Gelatine
3/4 l Sahne
4 Eigelb
3 Tl Grand Marnier / Rum
; oder Wasser

Kochkurs in einer Hotelküche, Rezept ist getestet und für saulecker befunden.

Die Gelatine einweichen.

Den Puderzucker in das Eigelb sieben und mit dem Grand Marnier (oder Wasser, bäh!) schaumig rühren.

Die Früchte aufkochen und durch ein Sieb passieren, den Fruchtsaft, die Gelatine und die Ei-Zucker-Mischung zusammenrühren.

Die geschlagene Sahne mit einem Gummiöffel (bloß keinen Schneebesen nehmen!!!) unterheben.

Das Ganze im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren einen Esslöffel in kochendes Wasser tauchen und dann Kugeln aus der Creme abstechen. Evt. mit Fruchtsoßen dekorieren.

Die Eier müssen natürlich frisch sein, und man muss seinem Eierhändler vertrauen können, um sich keine Salmonellvergiftung einzuhandeln. Ideal ist es, wenn man die Hühner mit Vornamen kennt :-)

Fruchtige Mascarpone Creme

Zutaten für Portionen
750 g Himbeeren
10 EL Orangenlikör
500 g Mascarpone
500 g Quark (Mager)
150 g Puderzucker
8 EL Zitronensaft
100 ml Kaffee, kalt
2 Flasche Buttervanille-Aroma
Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG

Mascarpone, Quark, Puderzucker, Zitronensaft, Kaffee und Vanille-Aroma glattrühren. Die Hälfte der Früchte in eine Schale füllen und die Hälfte der Mascarpone Creme drübergeben. Das ganze wiederholen. Creme glattstreichen und über die Creme Schokoladenraspel streuen.

18.02.01 andrea-tour CK

geröstete Creme Crème brûlée

6 Eigelb

3 El Zucker,
1000 ml Rahm,
6 Eigelb

Der Zucker wird hellbraun karamellisiert. Dann gibt man den Rahm dazu und lässt den Zucker auflösen. Man fügt die zerklopften Eigelb bei und rührt auf dem Feuer bis eine Creme entsteht. Diese Creme wird in einer Glasschüssel angerichtet und während des Erkaltes immer wieder umgerührt, so dass sich keine Haut bildet.

Glühweinpflaumen auf Zimtcreme

Für etwa 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Min

Kühlzeit: 1 Std.

Pro Person: ca. 289 kcal, ca. 2,8 g Fett = 8,66 %

Zutaten:

250 g getrocknete Pflaumen

500 ml Glühwein

2 P. Tortenguss rot

4 EL Zucker

1 P. Paradiescreme Vanille

300 ml Milch

1-2 TL gemahlene Zimt

Pflaumen über Nacht im Glühwein einweichen, am nächsten Tag das Tortengusspulver mit dem Zucker und 6 EL Glühwein verrühren. Den Glühwein mit den Pflaumen kurz aufkochen, das angerührte Tortengusspulver unter Rühren in den kochenden Glühwein gießen und einmal aufkochen lassen. Die Glühweinpflaumen kalt stellen. Die Paradiescreme mit der Milch in einen hohen Rührbecher geben, ca. 3 Min mit dem Rührgerät

cremig aufschlagen. Die abgekühlten Pflaumen abwechselnd mit der Creme in vier hohe Dessertgläser schichten und bis zum Verzehr kühl stellen.

Granatapfel Creme

Zutaten für 4 Portionen

4 Blatt Gelatine, weiße

1 Granatapfel

4 EL Orangensaft

200 ml Schlagsahne

100 ml Joghurt

2 EL Zucker

Granatapfel - Kerne zum Garnieren

Minze - Blättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den Granatapfel quer halbieren und auf der Zitronenpresse auspressen, evtl. einige Kerne zum Garnieren zurücklegen. Die Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. Den Orangensaft erwärmen (nicht kochen!) und die Gelatine darin auflösen, den Granatapfelsaft hinzufügen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, den Joghurt unterrühren. Die abgekühlte Saft-Gelatine-Mischung vorsichtig darunter ziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren Nocken oder Kugeln abstechen und verzieren.

Eignet sich gut als leichtes, weihnachtliches Dessert!

20.4.03 monidauth CK

Grapefruit-Limetten-Creme (für Diabetiker geeignet)

Portion: 4

4 Scheibe Gelatine

3 Grapefruit

2 Limetten

200 g Frischkäse, kalorienreduz.

250 g Dickmilch, 1,5 % Fett

3 TI Streusüße; z.B. Canderell

2 El Pistazien, gehackt

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.. 2/3 der Grapefruit einschließlich der weißen haut dick schälen und filetieren. Rest Grapefruit auspressen. Schale von der Hälfte der Limetten abraspeln, dann alle auspressen.

Frischkäse mit Grapefruit- und Limettensaft glattrühren. Dickmilch und Limettenschale unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Mit Streusüße abschmecken. Die Creme ca. 1 1/2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Grapefruitfilets klein schneiden und auf die Gläser verteilen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sternetülle füllen und in die Gläser spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Grießcreme auf Pfirsichpüree

Zutaten für 4 Portionen

1 gr. Dose Pfirsiche

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver (Grießpudding, für 1/2 l Milch)

250 g Quark (Magerquark)

1 TL Pflaumenmus

1 Pck. Vanillezucker

Zitronenmelisse und Orangengebäck zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen. 3 Pfirsichhälften würfeln, beiseite stellen. Milch aufkochen, von der Herdplatte nehmen, Puddingcremepulver auf einmal unter Rühren zufügen. 1 Minute kräftigiterrühren, nicht wieder auf die Herdplatte stellen.

Pudding etwas auskühlen lassen. Erst Quark, dann Pflaumenmus unterrühren. Rest Pfirsiche, etwas Pfirsichsaft und Vanillezucker pürieren. Das Pfirsichpüree auf 4 Dessertgläser verteilen. Die Grießcreme darauf verteilen und verzieren.

27.5.02 Elli K. CK

Hagebuttencreme

Portion: 4

500 g Hagebutten

500 ml ; Wasser

3 El Honig

500 g Sahne

Die Hagebutten entkernen und im Wasser weich kochen. Den Saft abseihen und die Früchte passieren. Das Fruchtmarm mit dem Honig mischen.

Die Sahne steif schlagen und abwechselnd mit dem Hagebuttenmark schichtweise in Glasschälchen füllen.

Haselnuss Creme

4 Eigelb

Zutaten für Portionen

3 Blatt Gelatine, weiße

200 g Haselnüsse, ganze, ungeschälte

1 Vanilleschote(n)

250 ml Milch

4 Eigelb

100 g Puderzucker

½ Liter süße Sahne

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnüsse in der Pfanne so lange rösten, bis die Haut abgeplatzt ist und die Nüsse gebräunt sind. (Einige zum Garnieren zurücklassen.)

TIPP:

Die Haut der gerösteten Nüsse lässt sich nur mühsam lösen. Ganz einfach geht es, wenn man die Nüsse zwischen zwei Geschirrhandtüchern reibt, bis alle Schalenreste sich gelöst haben.

Dann die erkalteten Haselnüsse, ohne Haut, fein mahlen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Milch mit dem Mark und der Schote zum Kochen bringen. Vanilleschote herausnehmen. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Milch unter Rühren zugeben. Die Creme bei milder Hitze am besten im Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers schlagen, bis sie dicklich geworden ist. Dann die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine Blatt für Blatt unterrühren. Topf in Eiswasser stellen und so lange rühren, bis die Creme anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen. Gemahlene Haselnüsse und geschlagene Sahne unter die Creme ziehen (dabei etwas Sahne zum Verzieren zurücklassen). Die Creme kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Sahnetupfen und Haselnüssen garnieren.

Ist in der Zubereitung zwar etwas aufwändig - aber das Ergebnis lohnt sich!!

16.5.02 VanessaR CK

17.06.2004 Hans

15.07.2004

Herrencreme mit Schoko & Kirschen

Zutaten für 2 Portionen

2 P Puddingpulver
1 Liter Milch
4 EL Zucker
1 EL Zucker
2 Gläser Kirschen, Sauerkirschen á 720 ml
15 g Speisestärke
½ TL Zimt
100 g Schokolade, Zartbitter
400 g Schlagsahne
2 P. Vanillezucker
4 EL Rum
1 EL Pistazien, gehackt
evt. Minze und Cocktailkirschen

ZUBEREITUNG

Puddingpulver, ca. 8 EL Milch und 4 EL Zucker glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Auskühlen lassen, ab und zu umrühren. Kirschen abtropfen lassen. Saft auffangen. 5 EL Saft und Stärke verrühren. 300 ml Kirschsafft und 1 EL Zucker aufkochen. Kirschen unterheben. Mit Zimt abschmecken. In einer großen Schüssel auskühlen lassen. Schokolade hacken. Sahne steif schlagen und Vanillezucker einrieseln lassen. Pudding mit Rum glatt rühren. Schokolade, bis auf 2 EL, und Sahne unterheben. Puddingcreme auf die Kirschen verteilen. Mit Pistazien und Rest Schokolade bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Minze verzieren.

3.6.01 Hilda CK

Herrencreme

Zutaten für 2 Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
400 ml Milch
250 ml Sahne
3 EL Weinbrand / Rum
1 Pck. Schokoladenraspel oder- Tröpfchen

ZUBEREITUNG

Vanillepudding mit der Milch nach Anweisung kochen. Erkalten lassen. In der Zwischenzeit Sahne sehr steif schlagen, dann den erkalteten Pudding mit dem Handrührgerät aufschlagen, Weinbrand darunter rühren, Schokoladraspeln oder Schokotröpfchen darunter heben, dann die steif geschlagene

Sahne mit dem Löffel leicht darunter ziehen. Für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank.

30.12.02 sandkorn CK

Hirse Mango Creme

süße Füllung z. B. für Pfannkuchen oder einfach so als Dessert

Zutaten für 4 Portionen

80 g Hirse

170 ml Wasser

Zimt, ganz

1 Zitrone(n)

Salz

30 g Honig

200 g Sauerrahm

200 g Schlagsahne

150 g Joghurt

1 Mango(s)

Vanillezucker oder Vanillemark

ZUBEREITUNG

Das Wasser mit Aromaten aufkochen, Hirse mit warmem Wasser gut durchwaschen und dazugeben. Aufkochen lassen, dann zugedeckt auf ganz kleiner Flamme köcheln, Hirse quellen und erkalten lassen. Sauerrahm, Joghurt und Honig mit Vanillemark abschmecken. Die ausgekühlte Hirse mit der Gabel auflockern und in die Creme rühren. Mango in kleine Stücke schneiden und mit der geschlagenen Sahne unterheben. Kalt servieren.

1.10.02 Lana CK

Hirsecreme mit Früchten

4 Portion/en

150 g Hirse; zweimal gemahlen

1 l Fruchtsaft; z. B: Holunder Waldheidelbeere, Süßmost Traube, Orange

5 El Akazienhonig

300 ml Vollrahm; steif geschlagen

Früchte; nach Belieben

Die gemahlene Hirse mit dem Fruchtsaft unter ständigem Rühren aufkochen und während fünf Minuten auf sehr kleinem Feuer leise köcheln lassen. STÄNDIG rühren!

Erkalten lassen. Dann Honig gut einrühren und den steifgeschlagenen Rahm sorgfältig unterziehen. Die Creme mit passenden Beeren/Früchten ausgarnieren.

Hirsecreme mit Obst

Portion: 2

80 g Hirsemehl
250 ml Milch
2 El Honig
1 Tl Zitronenschale; gerieben
250 g Obst der Saison
80 ml Schlagsahne
2 Scheibe Orangen; als Garnitur

Das Hirsemehl in die kalte Milch einrühren und dann langsam unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Honig und die geriebene Zitronenschale zugeben und die Masse auskühlen lassen.

Das Obst in kleine Stücke schneiden und mit der geschlagenen Sahne unter dem Hirsebrei heben. In Dessertschälchen füllen und mit je eine Orangenscheibe garnieren.

halbieren, Kerne entfernen, die Schoten in feine Streifen schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, halbieren, die Kerne entfernen, in Achtel schneiden; mit den abgetropften Pilzen und dem Paprika zum Reisfleisch geben. Weitere 8-10 min. kochen lassen. Den Gouda in Würfel schneiden, untermischen und den Reis abschmecken.

pro Person 34g Eiweiß, 50g Fett, 54g Kohlenhydrate, 3687 kJ/880 kcal

Honigcreme Crème au Miel

1 l Rahm,
1 Zitrone, Schale von
300 g Honig,

4 Blätter Gelatine

1/2 l Rahm, Schale der Zitrone und 50 g Honig aufkochen, 4 bis 5 Min. kochen lassen, dabei ständig rühren.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Die Zitronenschale aus der Rahmmischung nehmen, Gelatine mit der Creme vermengen. Die restliche Rahm (1/2 l) ganz steif schlagen und darunter ziehen. Alles in eine kalt ausgespülte Puddingform füllen. Über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren die restliche Honigportion (250 g) im Wasserbad erwärmen und über den gestürzten Pudding gießen.

Indische Eiscreme (Kulfi)

Zutaten

2 l Vollmilch

10 Kardamomkapseln

100 g Mandeln

25 g Ungesalzene Pistazien geschält und gehackt

4 El. Zucker; evtl. etwas mehr

Zubereitung

Kulfi ist eine Spezialität, die oft bei großen Festlichkeiten angeboten wird. Der eigens bestellte kulfiwala und seine Helfer bringen riesige Tontöpfe mit, die zerstoßene Eiswürfel und röhrenförmige Behälter aus gebranntem Ton enthalten, die mit Kulfi gefüllt sind.

In einem Topf oder einer Pfanne mit schwerem Boden die Milch zum Kochen bringen. Die Hitze verringern, so dass die Milch zwar kocht, aber nicht überläuft. Den Kardamom zugeben. Die Milch auf etwa ein Drittel ihrer ursprünglichen Menge einkochen. Dabei häufig umrühren und die Haut, die sich an der Oberfläche bildet, unterrühren.

Inzwischen die Mandeln blanchieren und hacken, die Pistazien hacken. Wenn die Milch eingedickt ist, die Kardamomkapseln entfernen. Den Zucker und die Mandeln zufügen und alles 2 bis 3 Minuten kochen.

Die eingedickte Milch in eine Schüssel gießen und vollständig abkühlen lassen. Die Hälfte der Pistazien zugeben und unterrühren.

Die Schüssel mit Alufolie abdichten und ins Tiefkühlfach stellen oder in die Eismaschine geben. Außerdem Servierschüsselchen ins Tiefkühlfach stellen.

Alle 15 Minuten die Eiscreme kräftig umrühren, damit sich die Eiskristalle auflösen. Ist das Umrühren kaum noch möglich, die Schüssel aus dem Tiefkühlfach nehmen und die Eiscreme rasch in die Servierschüsselchen geben.

Mit den restlichen Pistazien bestreuen, die Schüsselchen mit Alufolie abdecken und erneut ins Tiefkühlfach geben.

Quelle: Nach: Madhur Jaffrey Indisch Kochen, Gerichte
und ihre Geschichte Edition d i a, 1992
ISBN 3 905482 49 5 Erfasst von Rene Gagnaux

Ingwercreme mit Rum

3 Ei

Portion: 4

200 ml Milch
3 Eigelb
50 g Zucker; (1)
4 Scheibe Weiße Gelatine
80 g In Sirup eingelegter Ingwer
20 ml Ingwersirup
80 ml Rum
3 Eiweiß
250 ml Sahne
60 g Zucker; (2)

Zum Garnieren-----

Schlagsahne
Schokolade

Milch aufkochen. Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren und die heiße Milch langsam zu der Eiercreme rühren. Die Creme zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen: die Creme darf nicht mehr kochen, sie sollte nur gut abbinden und auf dem Kochlöffel leicht angedickt liegen bleiben. Vom Herd nehmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann die Creme durch ein Sieb streichen. Den in feine Würfel geschnittenen Ingwer zugeben.

Sirup zum Rum gießen, in einem Pfännchen erhitzen, anzünden und abbrennen lassen. Abgekühlt unter die Creme ziehen. Eiweiß sowie Rahm mit Zucker steifschlagen und unterziehen. In Portionsschälchen im Kühlschrank erstarren lassen.

Joghurtcreme mit Himbeermark

Portion: 6

Creme

- 4 Scheibe Weiße Gelatine
- 500 g Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 1 Unbehandelte Zitrone; Saft und abgeriebene Schale davon
- 250 ml Schlagsahne

Himbeermark

- 600 g Himbeeren
- 4 El Puderzucker
- 3 El Zitronensaft
- 1 Topf frische Minze

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker, Zitronensaft und schale verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. Kalt stellen.

Währenddessen das Himbeermark vorbereiten. Dafür Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft kurz pürieren, die Himbeermasse durch ein Sieb streichen.

Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Joghurtcreme ziehen.

Creme und Himbeermark in Gläser schichten. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Quelle Maxi 5/1995

Karamellcreme Brönnti Creme

2 Eigelb

- 180 g Zucker,
- 200 ml Sahne,
- 200 ml Crème double,
- 2 Eigelb,
- 50 g Zucker,
- 100 ml Sahne

für die Vanillesahne: -----

- 3 Vanillestangen,
- 30 g Puderzucker,
- 150 ml Sahne (geschlagen)

180 g Zucker hellbraun karamellisieren. Die Hälfte der Sahne mit der Creme double vermischen und zum Karamell geben. Weiter köcheln lassen.

Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen und die restliche Sahne dazugießen. Die Karamellmasse unter kräftigem Rühren zur Eimasse gießen. Das Ganze bis knapp vor dem Siedepunkt erhitzen. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Die Vanillestange längs aufschneiden, den Samen auskratzen und mit dem Zucker vermischen. Die Schlagsahne unterziehen. Die kalte, in Portionstellern angerichtete Karamellcreme damit garnieren.

Karamellisierte Birnencreme

Portion/en: 8

- 8 Nicht zu reife Birnen
- 200 g Zucker
- 100 ml Marsala; eventuell Madeira
- 3 El Zitronensaft
- 300 ml Rahm
- 1 Pk. Vanillezucker

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälften klein schneiden. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Birnenstücke begeben, so lange darin wenden, bis der festgewordene Karamell sich wieder aufgelöst hat und die Stücke damit überzogen sind. Marsala und Zitronensaft beifügen, zugedeckt köcheln lassen, bis die Birnenstücke so weich sind, dass sie zerfallen. Birnen und Saft pürieren, anschließend vollständig auskühlen lassen.

Rahm und Vanillezucker steif schlagen und mit der Creme vermengen. Kühl servieren.

Vorbereiten: Birnencreme am Vortag zubereiten und kühl stellen. Ein oder zwei Stunden vor dem Servieren Rahm schlagen, untermischen und bis zum Servieren kühl stellen.

Kartoffeln mit Käsecreme

- 8 Kartoffeln, a ca. 100 g
- ; Salz
- 1 Tl Kümmelkörner
- ; Pfeffer, schwarz, frisch
- gemahlen

3 El Olivenöl

CREME-----

- 200 g Edelpilzkäse; z.B.-- Gorgonzola
- 150 g Magerquark
- 1 El Sahne
- 1 Apfel, säuerlich
- 2 Frühlingszwiebeln
- 50 g Nusskerne
- 1/2 Zitrone, unbehandelt
- Schale und Saft davon

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 10 Minuten

Die Kartoffeln gründlich bürsten, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen.

Das Salz, den Kümmel und Pfeffer (Menge nach Geschmack) vermischen und über die Kartoffeln streuen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl beträufeln.

Das Blech in den kalten Backofen (Mitte) schieben. Bei 180 Grad C. die Kartoffeln etwa 1 Stunde backen, bis sie weich sind.

Für die Creme den Käse mit dem Quark und der Sahne zerdrücken und Glatt rühren.

Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Die Zwiebeln von den welken Blättern und den Wurzelansätzen befreien und fein zerkleinern. Die Nüsse und die Zitronenschale hacken.

Alle diese Zutaten mit der Käsecreme vermischen. Die Creme mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln servieren.

Katalanische Cremespeise - Crema Catalan

4 Ei

Zutaten für Portionen

- 150 g Zucker
- 4 Ei(er), davon das Eigelb
- 75 g Maismehl (oder Kartoffelmehl)
- 1 Liter Milch
- 1 Stück Zitrone(n) - Schale, groß
- 2 EL Butter
- 100 g Zucker, (für die Karamellglasur)

ZUBEREITUNG

Zucker, Eigelb und Maisstärke mit etwas Milch in einer großen Schüssel schaumig schlagen.

Restliche Milch mit der Zitronenschale zum Kochen bringen. Zitronenschale entfernen und die heiße Milch unter ständigem Rühren nach und nach unter die Eiermischung arbeiten. Zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ununterbrochenem Rühren kochen lassen, bis die Creme dick ist.

Vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Die Creme in 4 flache, feuerfeste Dessertschalen (oder eine große) füllen und abkühlen lassen. Den Grill vorheizen.

Ein paar Minuten vor dem Servieren jede Cremespeise mit 1 1/2 - 2 Esslöffeln Zucker bestreuen und einen Grill auf höchste Leistungsstufe schalten. Die Dessertschalen kurz unter die Oberhitze stellen, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht zu karamellisieren anfängt. Sofort servieren.

Tipp: Originalgetreu wird dieses Dessert mit einem "Küchenbrenneisen" zubereitet, welches, auf einer heißen Herdplatte erhitzt und auf die mit Zucker bestreute Cremespeise gesetzt, den Zucker "einbrennt".

Man kann den Zucker auch in einem Topf karamellisieren und über die Creme gießen.

22.7.03 Ingepego CK

Man kann den Zucker auch mit einer Lötlampe abflämmen, um ihn zu karamellisieren. Geht superschnell und die Creme wird auch nicht mehr heiß, wie es beim Grill passieren kann.

Inzwischen gibt es im Gastrobedarf auch kleinere Brenner, sind allerdings deutlich teurer als eine ordinäre Lötlampe aus dem Baumarkt.

Liebe Grüße
Aurora 7.9.03

Kirschencreme

3 Ei

Zutaten für Portionen

3 Ei(er)

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1/2 Zitrone(n), Saft und Schale

8 cl Kirschwasser

4 Blatt Gelatine

0.375 Liter Sahne

300 g Kirschen

Schokoladenraspel und Kirschen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Kirschen waschen, entstielen und entkernen, mit etwas Kirschwasser marinieren und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Eier mit Vanille- und Kristallzucker, Zitronensaft- und Schale über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Vier Dessertgläser vorkühlen. Die Masse vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist, die Gelatine in kaltem Wasser vorweichen, tropfnass in ein Gefäß geben, leicht erwärmen und auflösen, die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Gelatine und dem restlichen Kirschwasser unter die Eiermasse heben, die vorbereiteten Kirschen in die Gläser füllen und die Creme darauf verteilen, bei hohen Gläsern Kirschen und Creme abwechselnd einfüllen, dabei mit Creme abschließen, danach die Gläser 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren das Dessert mit Schokoladespänen und Kirschen verzieren.

13.8.02 Backfee CK

Knoblauchcreme

1 Eigelb

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 El Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen
- 4 El Olivenöl
- 250 g Speisequark
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Eigelb mit Senf und Zitronensaft verschlagen. Knoblauchzehen abziehen, fein gewürfelt hinzugeben. Speisequark unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter-Sahne-Creme

- 125 g Magerquark
- 250 g Sahnejoghurt
- 1 El Zitronensaft
- 1 c feingehackte Kräuter
 - ; (Schnittlauch, Petersilie,
 - ; Liebstöckel/Maggikraut,

; Dill , Borretsch, Zitronenmelisse, Estragon)
1 Knoblauchzehe
1/4 TI Sellarisalz
frisch gemahlener Pfeffer

Den Quark mit dem Sahnejoghurt und dem Zitronensaft cremig rühren. Die Kräuter und die geschälte, durchgepresste Knoblauchzehe zugeben. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Gut gekühlt servieren.

Varianten: Statt Knoblauch feingehackte Kapern (1 Eßlöffel auf 4 Portionen) oder schwarze Oliven oder Gewürzgurken oder Meerrettich nehmen. Zur Abwechslung mit Curry oder Paprika würzen.

Passt zu: Knusprigen Käsebrötchen oder Vollkornbrot, Pellkartoffeln, Schmorkartoffeln, Kartoffeln vom Blech.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Pro Person etwa 170 Kalorien

Kümmelschaum

3 Eigelb

5/16 Weißwein trocken
1/2 TI Zerstoßener Kümmel
1/2 TI Getrockneter Fenchel
10 Pfefferkörner
3 Pigmentkörner
1/2 Lorbeerblatt
3 Eigelb
20 g Kalte Butter
Salz
Pfeffer

1. Den Weißwein mit dem Gewürzzutaten in einem Topf aufkochen. Bis auf ein Drittel der Menge ankochen lassen.

2. Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb schütten.

3. Eigelb zugeben und in einem heißen, nicht kochenden Wasserbad zu einem luftig-dicklichen Schaum aufschlagen.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter Flöckchenweiße unterrühren.

Lebkuchen Creme

3 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen
5 Blatt Gelatine
3 Eigelb
70 g Zucker
200 ml Milch
½ EL Lebkuchengewürz
2 EL Rum
125 ml Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dotter mit Zucker gut cremig rühren. Milch mit Lebkuchengewürz und 1 kleinen Prise Salz aufkochen und unter ständigem Rühren in die Dottermasse gießen. Mischung in den Topf leeren und bei schwacher Hitze weiterrühren, bis sie cremig ist. Creme in eine Schüssel leeren und ein wenig abkühlen lassen. Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Creme auflösen. Rum einrühren. Sahne schlagen. Ein Drittel davon mit der Creme verrühren, den Rest unterheben. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und Creme kühl stellen.

28.11.02 angi25 CK

Limetten Joghurt Creme

1 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen
5 Blatt Gelatine, weiße
2 Vanilleschote(n)
1 Limette(n), unbehandelt
3 Becher Joghurt (Sahnejoghurt)
100 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne
1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark auskratzen. Die Limette fein reiben und 3 EL Saft auspressen. Den Joghurt zusammen mit dem Puderzucker, der Limettenschale, Limettensaft und Vanillemark verrühren.

Die Gelatine bei milder Hitze auflösen und in die Joghurtmasse einrühren und 15 Min. kaltstellen.

Die Sahne und das Eiweiß jeweils steif schlagen und zuerst die Sahne und dann den Eischnee unterheben unter die Creme.

Die Joghurtcreme in eine flache Schüssel geben und 5-6 Stunden kaltstellen.

27.5.02 Perle CK

Mandel Creme

80 g geschälte Mandeln
30 g Brotkrumen
1 Knoblauchzehe
1 El gehackte Petersilie
60 g Öl
Salz + Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixer geben + so lange mixen, bis man eine homogene Masse erhält

Mandelcreme Blancmange

300 g Mandeln (abgezogen)
600 ml (ungefähr) Milch
1/2 l Sahne das gibt Kalorien

20 g Gelatine
200 g Zucker

Mandeln abziehen und mit etwas Milch fein reiben. Danach den Rest der Milch erhitzen (nicht aufkochen) und übergießen.

Pause, und zwar eine halbe Stunde, zum Ziehen lassen. Sinnvollerweise sollte man in der Zeit schon mal die Sahne schlagen und mit dem Zucker verrühren. Nach der halben Stunde die geschlagene Sahne unterziehen. Nun das Ganze in leicht geölte Schälchen umfüllen und (hallo Kühlschrank !!!) irgendwie dafür sorgen, dass es um den Brei herum schön kühl wird.

Laut irgendeinem Ernährungsbuch aus meinem Regal hat die ganze

Angelegenheit Pi mal Daumen 500 Kalorien .

Mandelcreme, für die Galette des Rois

1 Ei

Crème d'amandes,

Portion/en: 1

60 g Butter
50 g Puderzucker
50 g Mandeln; gemahlen
10 g Mehl
1 Ei
10 g Rum; fakultativ

Mandeln mit dem Puderzucker trocken mischen.

Butter sehr weich bearbeiten, Mandeln-Zucker-Mischung einarbeiten, Ei zugeben, gut verarbeiten bzw. schlagen, bis die Mischung leicht und hell aussieht. Rum zugeben.

Die Crème d'amandes kann bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, zugedeckt (es sei sogar besser, die Crème 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ausquellen zu lassen). 30 Minuten vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.

Mango Joghurt Crème

Zutaten für Portionen

2 große Mango(s)
3 EL Limonensaft
150 ml Crème double
300 ml Joghurt (dicker Vollmilchjoghurt)
4 Kugeln Kardamom, gemahlen
3 EL Zucker
Limone(n) - Zesten

ZUBEREITUNG

Mangos schälen und entkernen, Fruchtfleisch mit Limonensaft und Zucker pürieren, Crème double steif schlagen und mit Joghurt und gemahlenem Kardamomsamen vermengen. Dann das Mangopüree unterheben. Mit Limonenzesten und einem Rest Mangopüree garnieren.

24.05.03 Eire CK

Mascarpone Apfel Creme

- 4 weiße Gelatine
- 250 g Sahne
- 2 EL Zucker
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Paket Apfelstücke (abgetropft 425 g.

Zuerst die Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und dann in die Sahne einrühren (die Gelatine muss flüssig, darf aber nicht mehr zu heiß sein). Danach den Mascarpone und den Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss die Apfelstücke unterziehen

Mascarponecreme

Für 4 Portionen

- 2 Vanilleschoten
- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 2 EL Zucker
- 200 g Amaretti
- 6 EL Amaretto
- 100 ml Espresso
- 300 g Himbeeren
- 2 EL Kakao zum Bestäuben

Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Quark, Vanillemark und Zucker mit dem Schneebesen glatt-rühren. Makronen zerbröckeln. Ein Drittel davon in eine Schüssel geben und jeweils zwei Löffel Amaretto kalten Espresso darüber träufeln. Ein Drittel der Mascarponecreme und die Hälfte der Himbeeren darauf vertei-len. Diesen Vorgang von einmal wiederholen, wobei die oberste Schicht Mascarponecreme ist. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestäuben.

LG Sofi

Meerrettich Creme

Zutaten für 1 Portionen

20 g Meerrettich

300 g Crème fraiche

Salz und Pfeffer, weißer

1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Meerrettich schälen und raspeln. Creme fraiche und Meerrettich verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

27.01.03 lama1974 CK

Melange-Creme

4 Portionen

125 ml starker Kaffee

50 g Zartbitterschokolade

5 Blatt weiße Gelatine

250 ml Milch

40 g Zucker

100 ml Sahne

Kaffee kochen und die zerbröckelte Schokolade darin auflösen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in wenig kochendem Wasser auflösen. Kaffee-Schokoladenflüssigkeit mit Milch, Zucker und Gelatine verrühren und kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterziehen.

: : Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Melone á la Creme

Zutaten für 1 Portionen

1 Banane(n)

400 g Melone(n) (Wassermelonenfruchtfleisch)
150 g Natur-Joghurt
1 Prise Zimt
Minze - oder Melisseblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Obst pürieren, zusammen mit dem Joghurt im Mixer kräftig mischen, mit Zimt abschmecken, noch mal gut mischen, in Gläser füllen und garnieren. Will man die "Melone a la Creme" als Dessert servieren, dann 2 Bananen, 400 g Wassermelonenfruchtfleisch und 300 g Joghurt nehmen, eventuell mit etwas Zucker süßen. Dessert für 4 Personen

8.10.03 Aurora CK

Nusscreme-----2 Ei----

100 g geraspelter Gouda
1/4 l Schlagsahne
2 Eier
50 g Walnuskerne
2 El Vollkorn-Paniermehl
Vollmeersalz
Pfeffer

Zutaten für die Nusscreme pürieren. Gemüse abgießen, Brühe auffangen
Nusscreme damit glattrühren, abschmecken.
(ein Auszug, aus einem anderen Rezept, konnte nicht widerstehen

Orangen Avocado-Creme

4 Portionen

2 Avocados, reife
1 Orange
4 TL Orangenschale
4 EL Orangensaft
2 EL Zitronensaft
30 g Puderzucker
1/8 l Schlagsahne
Zitronenmelisse

Avocados halbieren und die Steine auslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen. Orange

füllen. Avocadofleisch, Orangensaft, Zitronensaft und Puderzucker mit dem Schneidstab pürieren. Sahne steif schlagen und unter die Avocadomasse heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Avocadohälften spritzen, 20 Min. kaltstellen. Mit Zitronenmelisse und Orangenfilets verzieren.

Orangen Quark Creme

3 Eigelb

Zutaten für Portionen

500 g Quark
7 Blatt Gelatine
3 Eigelb
120 g Zucker
1 Aroma (Orangeback)
250 ml Orangensaft
1 EL Speisestärke
2 EL Cointreau
250 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit Zucker und Orangeback in einem Topf mixen. Den O-Saft mit der Stärke glatt rühren und unter die Eigelbmasse heben. Alles unter Rühren erhitzen (aber nicht kochen lassen), bis die Masse cremig wird. Die Creme vom Herd nehmen. Die Gelatine in der warmen Creme auflösen. Den Quark mit dem Cointreau in die abgekühlte Creme rühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Orangen-Quark Creme im Kühlschrank gut durchkühlen und fest werden lassen.

13.11.03 lissa CK

Orangen Schnelle Crème

2 Ei

Zutaten für Portionen

600 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Pkt. Gelatine - Pulver (9 g)
120 ml Sahne
8 EL Zucker
2 TL Orange(n) - Schale, fein gehackt
2 Ei(er), frische
250 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Das Fruchtfleisch aus dem Orangensaft sieben, die Gelatine über den kalten Saft streuen und 2 Min lang stehen lassen, dann die Mischung in einem Topf zum Köcheln bringen, langsam umrühren und die Gelatine komplett auflösen lassen. Den heißen Saft mit den 120 ml Sahne in einem Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

Nun Zucker, Orangenschale und Eier dazugeben und verquirlen, dann die 250 ml Sahne dazugießen und die Mischung nochmals ordentlich verquirlen.

Die Masse mit einem Löffel in Portionsschälchen oder eine große Form füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Dieses Dessert kann man sogar bequem 1-2 Tage im Voraus zubereiten. Dann mit der Frischhaltefolie gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

21.5.03 Ronomu CK

Orangen Soft Feigen Creme

Zutaten:

6 Soft Feigen

Saft von 2 Orangen

1 Orange

200 g Mascarpone

100 g Sahne

1 Msp gemahlene Vanille

1 EL geriebene Schale einer Orange

1 EL geriebene Schale einer Zitrone

Rezept: (für 4 Personen) Die Soft Feigen in Streifen schneiden und im Orangensaft 4 Stunden ziehen lassen. Die Orangen schälen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Mascarpone und Honig gut vermischen, die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone- Masse ziehen. Vanille, Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Zum Schluss die Feigen mit dem Orangensaft und die Orangenstücke untermischen. Mit dem Zesteur von der Orangenschale feine Streifen schneiden und damit die Creme garnieren.

Orangencreme

2 Eiweiß

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 45 Min

Kühlzeit: 4-5 Std.

Pro Person: 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

Zutaten:

10 große Orangen
2 Päckchen Gelatine
1 Fläschchen Rum-Aroma
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
250 g Magerquark
250 g Dickmilch
2 Eiweiß
200 g Sahne

Die Orangen schälen, filetieren und mit dem aufgefangenen Saft und der Gelatine in einem großen Topf auf kleinster Flamme auf den Herd stellen, damit sich die Gelatine auflöst.

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Rum-Aroma, den Päckchen Bourbon-Vanillezucker, dem Quark und der Dickmilch mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Die lauwarme Fruchtmasse unter das Quark-Joghurt-Gemisch rühren und 30 Min in den Kühlschrank stellen. Dann nacheinander die Eiweiße zu Schnee und die Sahne steif schlagen. Zuerst die Sahne unter die Fruchtmasse rühren und ganz zum Schluss den Eischnee unterheben, die Creme in etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

TIPP: Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie zum Servieren mit einem Löffel für jeden Teller 2 Klößchen von der Orangencreme abstechen und mit ein paar frischen Orangenfilets anrichten. Das Dessert mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Orangencreme Feine

schnelles Dessert

Zutaten für Portionen
1000 ml Orangensaft
150 g Zucker
3 Pck. Puddingpulver, Vanille
2 Becher Sahne
2 Pck. Vanillezucker
Orange(n) - Mandarinchen
Schokodekor

ZUBEREITUNG

Von 1 Liter Orangen-Saft 100 ml abnehmen, 900 ml Saft aufkochen mit 150 g Zucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Bedarf), 3 Päckchen Vanillepuddingpulver in 100 ml O-Saft anrühren, in den kochenden O-Saft geben und mit dem Schneebesen rühren, ca. 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und bis zum Erkalten immer wieder durchrühren. 2 Becher Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter den kalten Orangenpudding heben, dann in Glasschälchen füllen und mit Orangenmandarinen und Schokoladenornamenten verzieren und bis zum Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.
Tipp: lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und kann auch mit anderen Saftarten zubereitet werden.

30.7.03 Leilah CK

Orangen-Creme

vom 29.09.02 - 03:10 Leilah CK

Von 1 Liter Orangen-Saft 100 ml abnehmen.....900 ml Saft aufkochen mit 150 g Zucker (evtl. mehr oder weniger, je nach Bedarf).....3 Päckchen Vanillepuddingpulver in 100 ml O-Saft anrühren.....in den kochenden O-Saft geben und mit dem Schneebesen rühren.....ca. 2 Min kochen lassenvom Herd nehmen.....bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.....2 Becher Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.....unter den kalten Orangenpudding heben.....in Glasschälchen füllen.....mit Orangenmandarinen und Schokoladenornamenten verzieren und bis zum Servieren im Kühlschrank fest werden lassen.....lässt sich gut schon am Vortag zubereiten und kann auch mit anderen Saftarten zubereitet werden.

Hallo Leilah,
die Creme lässt sich auch gut schichten. Eine Schicht Orangenpudding (ohne Sahne) in eine große Schüssel geben, dann eine Schicht Schlagsahne oder Mascarponecreme oder gesüßten Quark darauf. Dann ein paar Orangenfilets mit angerösteten Mandeln oder Haselnüssen. Dann das Ganze wieder von vorne. Zum Schluss mit Orangenfilets und Sahne dekorieren. Das Ganze gut durchkühlen.
Da sich dieses Dessert gut am Vortag zubereiten lässt, ist es ideal für Gäste.
Ich nehme immer frisch gepressten Orangensaft, schmeckt wirklich super.
LG Gisa (Leserantwort)

Veränderung 1

28.11.2003

1000 ml Orangen frisch gepresst, aufgekocht + mit

ca 150 g Vollrohrzucker +

ca 200 ml Orangensaft frisch gepresst, mit Fruchtfleisch +

ca 120 –130 g Mondamin / Maisstärke / Kartoffelmehl +

0,5 TI Meersalz +

0,25 TI Vanillipulver gemischt, dazu tun + aufkochen lassen .+

Rühren , rühren nicht vergessen. Vorsicht blubbert sehr stark.

Auch beim abkühlen , immer wieder durch rühren.

12.02.2004

Veränderung 2

28.11.2003

1000 ml Orangen frisch gepresst, aufkochen dann

4 zerdrückte Bananen, dazu umrühren + mit Passierstab , pürieren ,
besser von der heißen Platten entfernen. --- dann

ca 200 ml Orangensaft frisch gepresst, mit Fruchtfleisch +

ca 100 g Mondamin / Maisstärke / Kartoffelmehl +

ca 50 g mild geröstete Nüsse / Mandeln usw. fein gemahlen

0,5 TI Meersalz +

0,25 TI Vanillipulver gemischt, dazu tun + aufkochen lassen

Rühren , rühren nicht vergessen. Vorsicht blubbert sehr stark.

Auch beim abkühlen , immer wieder durch rühren.

Dann weiter wie oben

Geht genauso gut mit jeden anderen Saft!

Die Orangen-Creme gibt es dieses Wochenende gleich noch mal! (Leser-
antwort)

Allerdings werde ich weniger Puddingpulver verwenden, damit es cremiger
wird.

Ja, und auf die Sahne m u ß ich verzichten. Dafür rühre ich einen ganz
sahnigen 0,2 %igen Quark unter.

Pfirsich Joghurt Creme

Zutaten für 4 Portionen

450 g Joghurt
500 g Pfirsiche
250 ml Saft (Pfirsichsaft)
60 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
250 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Pfirsiche abtropfen lassen und pürieren. Pürierte Pfirsiche mit dem Saft, Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker vermischen. Gelatine auflösen und hinzufügen. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in Schälchen füllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Schokostreusel garnieren.

21.6.02 Anastasia CK

Pfirsich mit Roquefort-Creme

3 sl Weiße Gelatine
40 g Roquefortkäse
150 g Vollmilch-Joghurt
2 El Creme fraiche
; Salz
; Pfeffer
2 TI Sherry
2 TI Pinienkerne
2 Pfirsiche
Zitronenmelisse

Gelatine einweichen. Käse, Joghurt, Creme fraiche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren und kalt stellen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.

Pfirsiche in Spalten schneiden und auf Tellern anrichten. Roquefortcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Rosetten auf die Teller spritzen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen, mit Zitronenmelisse garnieren.

Der Sherry kann auch durch etwas Zitronensaft ersetzt werden.

Pfirsichcreme Feine

3 Ei

Portion: 4

3 Eier; getrennt
1/4 l Pfirsichsaft
80 g Zucker
5 Blatt Gelatine
1/4 l Sahne

--Zum Garnieren--

2 Pfirsiche; halbiert
Sahne
Schokoraspeln

Eigelb, Zucker und Pfirsichsaft in Topf geben. Unter kräftigem Schlagen erhitzen, kurz aufwallen lassen. Topf von der Herdstelle wegziehen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gedrückte Gelatine in die heiße Speise geben, gut verrühren. Speise kühl stellen, bis sie halbfest ist, dann Eischnee und steifgeschlagene Sahne unterheben.

In Glasbecher füllen, je einen halben Pfirsich darauf setzen und mit Sahne und Schokoraspeln verzieren.

Pina-Colada-Creme

2 Ei

Portion: 8

500 g Ananas; aus der Dose
2 Eier
125 g Zucker
2 Pk. Vanillinzucker
250 g Frischkäse
750 g Speisequark, 20% Fett i.Tr.
2 Limetten; ersatzweise Zitrone
von der Hälfte die Schale abreiben; von allen den Saft auspressen
4 El Kokosraspel
10 cl Kokosnusslikör
11 Scheibe Gelatine, weiß
250 g Schlagsahne

3 El Kokos-Chips

Ananas abtropfen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier mit Zucker und Vanillinzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Frischkäse, Quark, Limettenschale und Limettensaft, Kokosraspel, Likör und Ananaspüree miteinander verrühren, dann die Eimasse unterheben.

Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in ein Töpfchen geben und unter Rühren bei milder Hitze auflösen. Etwas von der Creme unter die Gelatine rühren, dann alles in die Creme rühren. Creme im Kühlschrank etwa 15 Minuten angelieren lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. In eine große Schüssel füllen und etw. 3 Stunden fest werden lassen.

Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Fett anrösten, über die Creme streuen.

Pro Portion ca. 320 kcal / 1340 kJ

Pumpkin Creme brulee

6 Eigelb

Portion/en: 8

500 ml Rahm
100 ml Doppelrahm
100 g Zucker
6 Eigelb
150 g Kürbispüree
1/2 TI Zimt
Ingwer; gemahlen
Nelken; gemahlen
Muskat; gemahlen
1 El Rum
1 TI Vanillezucker
Butter; für die Form

Zum Überbacken-----

5 El Rohzucker; gemahlen

In einer Pfanne Rahm, Doppelrahm und die Hälfte vom Zucker bis knapp vor dem Kochpunkt bringen. Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Rahmgemisch unter Rühren beifügen. Kürbispüree, Gewürze, Rum und Vanillezucker dazugeben. In eine bebutterte ofenfeste Form - 24 cm Durchmesser bei 8 Portionen - geben. Auf ein mit Wasser gefülltes Blech stellen und mit Folie bedecken. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Dann auskühlen lassen, zudecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Rohzucker überstäuben. Unter dem Grill zwei bis drei Minuten überbacken.

Bemerkung:

Kürbispüree: Aus der Dose oder hausgemacht. Hierzu Kürbiswürfel im Dampf weich garen, pürieren und in einem Sieb zwei bis drei Stunden abtropfen lassen, bis das Püree trocken ist.

Variante: Anstelle von Kürbispüree dick eingekochtes Apfelmus verwenden.

Radieschencreme

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Radieschen, grob geraspelt
½ Kästchen Kresse, geschnitten
100 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Radieschen und der Kresse unter die Creme fraîche rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Radieschenstäbchen und Kresse auf die Creme streuen.

12.8.03 Tammy CK

Sandwich Creme

Zutaten für 4 Portionen

370 g Frischkäse, weich
320 g Käse (Cheddar oder Gouda), gerieben

2 Zehe/n Knoblauch, grob gehackt
3 Frühlingszwiebel(n), in Röllchen und in etwas Olivenöl gedünstet
2 Paprikaschote(n), rot, geröstet, a. d. Glas, grob gehackt
270 g Salami, grob gewürfelt
Salz
Chili
2 EL Öl (Olivenöl)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine tun und zu einer Creme verarbeiten.

2.6.03 S.B. 5 CK

Sauerrahmcreme mit Himbeerpüree

Zutaten für Portionen

150 g saure Sahne
150 g Crème fraîche
80 g Zucker
3 EL Zitronensaft
3 Blätter Gelatine
200 ml Sahne
300 g Himbeeren
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Saure Sahne, Crème fraîche, Zucker und Zitronensaft verrühren.

Die Gelatine auflösen und in die Masse geben, kühl stellen, bis die Creme halbsteif ist.

Sahne steif schlagen und unterheben. Himbeeren mit den 2 EL Zucker pürieren und über der Masse verteilen.

Vor dem Verzehr sollte das Dessert allerdings noch 2-3 Stunden in Kühlschrank, so dass es auch schön steif wird.

Viel Spaß damit und gutes Gelingen.

22.6.03 Schnecke1979 CK

Schafskäse Creme

Zutaten für Portionen

200 g Schafskäse
100 g Butter, weich - oder etwas weniger, nach Belieben

5 EL Sahne
etwas Oregano
1 EL Tomatenmark
2 Zehe/n Knoblauch

ZUBEREITUNG

Alles gut vermischen - dazu z. B. Fladenbrot oder Baguette

Auch prima fürs Kalte Büffet.

Anstatt Butter kann man auch gutes kalt gepresstes Olivenöl verwenden (auf die Sahne dann aber auch verzichten). Man gibt so viel Olivenöl hinzu, bis eine cremige Masse entstanden ist. Der Geschmack ist zwar etwas herzhafter/würziger (weiß nicht so richtig, wie ich es ausdrücken soll). Schmeckt aber wirklich lecker!!

am besten eignet sich für dieses Rezept ein cremiger Schafskäse. Ich habe es mit dem ganz normalen Feta gemacht, und die Creme war sehr krümelig. Auch durch intensives Rühren konnte ich die Krümel nicht auflösen. Beim nächsten Mal werde ich es mit einer weicheren Schafskäse-Sorte probieren.
Geschmeckt hat es trotzdem sehr gut!

7.5.02 1234 CK

Schokoladen –Creme

150 g bitter Schokolade / Kuvertüre	zerhacken +
50 g Butter / Margarine	in Stücke schneiden +
4 El Milch	im Wasserbad schmelzen + gut verrühren

Schokoladen Nusscreme

2 Ei + 2 Eigelb

6 Personen

100 g Haselnusskerne
6 Blatt Gelatine, weiße
750 ml Milch
100 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade
2 Eier
2 Eigelb
500 g Sahne, süße
Haselnusskerne

Haselnusskerne mahlen und in der trockenen Pfanne rösten.

Gelatine nach Anweisung einweichen. Milch mit Zucker und in Stücke gebrochener Schokolade erhitzen, Gelatine darin auflösen. Eier und Eigelb mit etwas warmer Milch verrühren und zur heißen Milch geben. Kühl stellen, bis die Creme dicklich wird.

Sahne steif schlagen. Etwas Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen, restliche Sahne unter die Nussmasse heben. Creme mit Sahnetupfen und Haselnüssen garnieren.

Schokoladen Pfefferminz Creme

5 Ei

Zutaten für Portionen

50 ml Milch

3 Beutel Tee (Pfefferminztee)

100 g Schokolade, Zartbitter

50 g Schokolade, Vollmilch

5 Eigelb

400 g Sahne, geschlagene

1 Prise Salz

5 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Die Pfefferminz-Teebeutel (alternativ kann man auch frische Minze nehmen) in der Milch kurz aufkochen und einen Augenblick ziehen lassen.

Teebeutel herausnehmen, Milch abkühlen lassen.

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen lassen. Minze- Milch hinzugeben und verrühren. Die Eigelbe unterrühren und die geschlagene Sahne unterziehen. Um das Ganze etwas zu strecken, kann man noch das zu Eischnee geschlagene Eiweiß unterziehen.

Die Creme für einige Stunden kalt stellen.

21.6.03 katharinah. CK

Schokoladencreme mit Grand Marnier

Zutaten für Portionen

200 g Schokolade, Zartbitter

125 ml Schlagsahne

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Prise Salz
4 cl Grand- Marnier

ZUBEREITUNG

puddingpulver in etwas Milch nach Vorschrift anrühren.

Schokolade in der restlichen Milch auflösen und heiß werden lassen. Eine Prise Salz hinzufügen. Das Puddingpulver-Milch-Gemisch einrühren und aufkochen lassen.

Von der Platte nehmen und erkalten lassen. Zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Sahne sehr steif schlagen und in den vollständig erkalteten Pudding rühren. Anschließend den Likör zugeben und verrühren.

10.2.03 Silbernixe CK

Schokoladencreme mit Rosmarin

Quelle: www.multikulti.de/de/main/f/index.html?/de/main/f/2710.phtml

1 kleines Glas trockener. Weißwein
2 EL Zucker
1 TL Mais- oder Kartoffelstärke
einige Zweige frischen Rosmarin
125 g. mexikanische Schokolade oder Halbbitterschokolade für Couverture
(mit normaler Schokolade wird die Creme körnig)
125 g Schlagsahne (1/2 Becher)

In einem kleinen Topf mit sehr dickem Boden lassen wir bei sehr kleiner Flamme den Zucker und die Stärke im Weißwein schmelzen. Dann geben wir die Sahne dazu, die Schokolade groß in Stücken geschnitten und 1 EL grobgehackter Rosmarinblätter. Wir lassen das ganze 15 Min. bei ganz schwachem Feuer kochen und rühren die Creme dabei mit einem Holzlöffel. Wenn die Schokolade geschmolzen ist und die Creme uniform aussieht, nehmen wir sie aus dem Feuer. Mit Hilfe einer Gabel oder eines groben Siebs nehmen wir die Rosmarinblätter wieder heraus. Dann lassen wir die Schokoladencreme abkühlen, füllen damit 4 Martini- oder Sektgläser, und stellen diese in den Kühlschrank. Wir nehmen sie eine halbe Stunde vor dem Servieren wieder heraus und dekorieren sie mit kleinen Rosmarinzweigen

Schokoladencreme

Zutaten für Portionen
1 P. Schokoladenpudding o. Kochen

2 Banane(n), in dünne Scheiben geschnitten
250 ml Sahne, steif geschlagen

ZUBEREITUNG

Pudding nach Vorschrift zubereiten, Bananen und Sahne unterheben.

21.11.01 birgit13 CK

Schwarzwälder Kirschcreme

Zutaten für Portionen

2 TL Gelatine, gemahlene, weiß

4 EL Wasser, kaltes

1 Liter Milch

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

150 g Zucker

10 EL Milch, kalte

2 EL Kirschwasser

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

375 g Kirschen (Sauerkirschen), entsteint und aus dem Glas

Schokolade, geraspelte

ZUBEREITUNG

Gelatine mit Wasser in einem Topf anrühren, 10 min. zum Quellen stehen lassen.

Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver und Zucker mischen, mit der kalten Milch anrühren und mit der heißen Milch verrühren, noch einmal kurz aufkochen lassen.

Die Gelatine hinzufügen, so lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Pudding kalt stellen und ab und zu umrühren.

Das Kirschwasser unter den erkalteten, aber noch nicht fest gewordenen Pudding rühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen, unter den Pudding heben (evtl. etwas zum Verzieren zurücklassen).

Die Kirschen abtropfen lassen (einige zum Garnieren zurücklassen), mit der Sahnecreme abwechselnd in Dessertschalen schichten. Die oberste Schicht muss aus Sahnecreme bestehen.

Die Schwarzwälder Kirschcreme mit der zurückgelassenen Sahne verzieren, mit den restl. Kirschen und der Schokolade garnieren.

20.5.03 lama1974 CK

Zutaten für Portionen

4 Ei(er), getrennt
75 g Zucker
150 g Frischkäse
125 ml Sahne
2 EL Grand- Marnier
250 g Himbeeren, gezuckert

ZUBEREITUNG

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, dann den cremig gerührten Frischkäse, Sahne und Grand Marnier hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Creme verarbeiten.

Das Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben. Creme ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Dann löffelweise in eine gut gekühlte Schüssel füllen, die Himbeeren heiß oder kalt getrennt dazu servieren.

21.08.03 Rince CK

Stracciatella Creme

2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

150 g Crème fraiche
200 g Frischkäse
50 g Zucker
2 EL Rum, weißer
1 Vanilleschote(n)
2 Eiweiß
100 g Konfekt (Choco-Röllchen)
400 g Früchte, (z.B. Gallia- Melone, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi, etc.)
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Creme Fraiche, Frischkäse, Zucker, Rum und Vanillemark verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit Choco-Röllchen unter die Creme ziehen. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Creme hineingeben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Früchte vorbereiten, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Creme auf eine Glasplatte stürzen, mit den Früchten und nach Wunsch mit Choco-Röllchen garniert servieren.

Getränk:

Feinsäuerlicher Frischkäse, süße Schokolade und viele Früchte - dazu ist ein Franciacorta gut. Das ist ein norditalienischer Sekt in Champagnerqualität.

7.5.02 DaniDeluxe CK

Stracciatella-Creme

2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

150 g Crème fraiche

200 g Frischkäse

50 g Zucker

2 EL Rum, weiß

1 Vanilleschote(n)

2 Eiweiß

100 g Schokolade, Lindt Choco-Röllchen

400 g Früchte, (z.B. Galia-Melone, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi, etc.)

Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Crème fraiche, Frischkäse, Zucker, Rum und Vanillemark verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit Choco-Röllchen unter die Creme ziehen. Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Creme hineingeben, glatt streichen und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Früchte vorbereiten, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Creme auf eine Glasplatte stürzen, mit den Früchten und nach Wunsch mit Choco-Röllchen servieren.

7.11.01 Simone Hefner CK

Süße Quarkcreme

Servings: 4

100 g Hirse; fein gemahlen

250 ml Vollmilch

250 ml Wasser

200 g Speisequark

2 El Mineralwasser

300 g Brombeeren

30 g Haselnüsse; gehackt

1 Zitrone

1 Prise Vanillepulver

Hirse, Milch und Wasser in einen Topf geben und auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Damit nichts anbrennt, die Herdplatte ausschalten. Die Hirse 15 Minuten auf der noch heißen

Herdplatte ausquellen lassen.

Den Quark mit Mineralwasser schaumig schlagen. Die Zitrone auspressen und den Saft unter die Quarkcreme rühren. Das Obst waschen.

Quark und Obst mit der ausgequollenen Hirse verrühren. Die Quarkcreme mit den Nüssen und Vanillepulver abschmecken. In einer Schale anrichten und kalt oder warm essen.

Tipp: Man kann es mit anderem Obst ausprobieren.

Teecreme mit Rumrosinen

2 Ei

Zutaten für Portionen

4 TL Tee, schwarz

250 ml Wasser, kochend

1 Pkt. Rosinen (Rumrosinen) eingelegt ca 24- 48 h

½ TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

2 EL Zitronensaft

6 Blatt Gelatine, weiß

2 Ei(er)

75 g Zucker

250 ml Sahne

1 Pkt. Vanillezucker

Für die Dekoration:

Zitrone(n) - Raspel

ZUBEREITUNG

Tee mit dem kochenden Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen. Mit einem halben Päckchen Rumrosinen, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die warme Tee- flüssigkeit rühren. Zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Die Flüssigkeit hat die richtige Festigkeit, wenn man mit der Gabel Spuren ziehen kann.

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne und die Teecreme zu der Eiermasse geben. Alles mit einem Schneebesen locker vermischen bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Teecreme in Dessertschalen füllen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf jedes Dessert eine dicke Rosette spritzen. Mit den übrigen Rumrosinen und den Zitronenraspeln verzieren.

20.4.03 Chiara CK

Tiramisu sehr kalorienarm

3 Eiweiß

Zutaten für Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
250 ml Milch (Magermilch)
120 g Zucker
250 g Quark (Magerquark)
3 Ei(er), davon das Eiweiß
24 Löffelbiskuits
150 ml Kaffee (Espresso, ca. 2 Tassen)
2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Laut Packungsangabe einen Vanillepudding mit der Milch und 40 g Zucker zubereiten und kalt stellen.

Quark und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen und den Pudding unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Puddingmasse heben.

Löffelbiskuits mit dem Espresso beträufeln und abwechselnd mit der Creme in eine Form schichten, wobei die letzte Schicht aus Creme bestehen sollte.

Tiramisu dick mit gesiebttem Kakaopulver bestreuen und für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

28.02.03 Hideaway CK

Tofu in Erdnusscreme

2 Portionen

1 Block Tofu
Frittierfett
1 Chilischote
1 sm Stück Ingwer
3 Getrocknete Morcheln; nach
-- Belieben etwas mehr
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
2 Frühlingszwiebeln
2 El Öl
Sojasoße
Kejab Manis
; Salz
; Zucker
3 El Erdnusscreme

Morcheln in heißem Wasser einweichen.

Chilischote entkernen und fein hacken, Ingwer klein schneiden.

Tofu in mundgerechte Würfel schneiden, trocken tupfen und bei 140 Grad Celsius goldgelb frittieren.

Eingeweichte Morcheln, Paprika und Frühlingszwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl erhitzen, Ingwer und Chili anbraten, Paprika hinzufügen und unter Rühren knapp garen. Aus der Pfanne nehmen, Erdnusscreme in die Pfanne geben, etwas Wasser hinzufügen und rühren, bis es eine cremige Soße gibt.

Tofu und Paprika hinzufügen.

Mit den Gewürzen abschmecken, zum Schluss die Frühlingszwiebeln zufügen.

Dazu kann man Reis servieren, es schmeckt aber auch so.

Tofucreme- Sojacreme

Beide Cremesorten passen gut zu Kuchen. Sie sind dem Geschmack von Schlagsahne nachempfunden.

Dazu

1 Tasse zerkrümelten Tofu,
4 El Öl,
1/4 Tasse Rohrzucker,
1 TI Vanille,
1/8 TI Salz,
1/8 TI Zitronensaft (nach Wunsch) und - bei Bedarf –

2 El Sojamilch in der angegebenen Reihenfolge in der Rührmaschine verrühren und abschließend soviel Sojamilch zugeben wie nötig ist, um eine dicke Creme zu erhalten.

Für die süße Sojacreme

1/4 Tasse Sojamilch und
1/4 Tasse Öl in
einer Rührmaschine auf schnellster Stufe verrühren und dann

langsam

1/4 Tasse Öl hinzugießen. Dann
1 Ei Rohrzucker,
1 Prise Salz und
1/8 TL Vanille zugeben.

Für die Sojacreme zum Verfeinern von Gerichten die Vanille weglassen.

Tortencreme + oder Orangen-Creme 1 Ei + Eierlikör

Hallo Claudia,

hier ist das Rezept der Creme, die ich weiter oben beschrieben habe. Die Anleitung zur Zubereitung schreibe ich relativ kurz gefasst auf. Wenn du dazu noch Fragen hast, dann melde dich bitte.

Schau dir zunächst die Zutatenmenge an, überlege, welches Volumen sie insgesamt haben, beachte dabei, dass die Sahne geschlagen wird und sich dadurch ihr Volumen vergrößert. Dann suche dir eine passende große Schüssel heraus oder verwende zwei Schüsseln. Sie sollte auch noch Platz im Kühlschrank finden.

5 Blatt Gelatine / 4 große

300 g Schokolade

250 ml Milch (diese erwärmen und darin die Schokolade und die eingeweichte Gelatine auflösen)

etwas Zucker (je nachdem ob du Vollmilch oder Bitterschokolade verwendest)

1 Liter Sahne (steif schlagen) habe 400 ml Sahne

Daraus die erste Creme herstellen, in die Schüssel füllen und kalt stellen.

6 Blatt weiße Gelatine / 4 große

1 Liter Sahne (steif schlagen) / 200 ml

2 P. Vanillinzucker / 1

250 ml Eierlikör / 125 ml

Die zweite Creme auf die erste geben, wenn diese fest geworden ist.

6 Blatt rote Gelatine/ 4 gr.

1 Liter Sahne (steif schlagen) / 200 ml

250 ml Kirschlikör / Rotwein

4 Eßl. Zucker / 1 Ei

Die dritte Creme zum Schluss auf die Eierlikörcreme geben und kalt stellen.

Nach Wunsch garnieren, z.B. mit geraspelter Schokolade.

Vanille Sekt Creme

3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen
3 Blatt Gelatine, weiße
100 ml Sekt
3 Eigelb
50 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
200 g Schlagsahne

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze mit etwa 4 EL Sekt auflösen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker cremig, Sahne steif schlagen. Gelatine löffelweise mit Sekt verrühren, so dass sie abkühlt, dann die Eiercreme löffelweise unterziehen. Die Sahne unterheben und die Creme in 4 Förmchen füllen. 6 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann lässt sich die Creme leicht stürzen.

Dazu passt Erdbeer- oder Himbeersauce: 400 g reife Erdbeeren mit 50-80g Zucker pürieren.

4.11.01 Resi* CK

Vanillecrème Cavolatte

10 Ei

1 Vanillestange,
1 l Milch,
350 g Zucker,
10 Eier,
Löffelbiskuits,
Likör (z.B. Maraschino oder -Orangenlikör)

Vanillestange der Länge nach aufschneiden und in der Milch aufkochen. Eigelb mit Zucker im Wasserbad cremig schlagen und in die kochende Milch geben. Unter Rühren diese Mischung vorsichtig zum Kochen bringen. Wenn sie gut am Löffelrücken haften bleibt, ist sie fertig gekocht. Dann sofort vom Feuer nehmen, absieben und unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Die Löffelbiskuits auf die Dessertteller legen und mit Likör beträufeln. Die glatte, abgekühlte Creme darüber geben.

Vanillecreme mit Kirschen und kandierten Mandeln

Zutaten für Portionen

- 1 Puddingpulver, Vanille
- 2 Becher Sahne
- 1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)
Kirschwasser
- 400 g Mandeln, in Blätter geschnitten
- 200 g Zucker
- 200 g Butter

ZUBEREITUNG

Sauerkirschen abtropfen lassen in Kirschwasser und 1/4 Liter Kirschsafft über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag Pudding kochen erkalten lassen und 2 Becher geschlagene Sahne unterheben. 400 g Mandelblätter in 200 g Zucker und 200 g Butter rösten. In einer Schüssel schichten (Cre-
me, Kirschen und dann die Mandeln).

5.1.03 Hornie CK

Vanillecremeguss

1 Ei

- 1 p Puddingpulver, Vanille
- 750 ml Milch
- 1 Ei
- 75 g Zucker

(*) für 1 Obstkuchen

Puddingpulver und Eigelb rührt man mit sechs Ei Milch an.

Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt sie vom Feuer, gibt das angerührte Puddingpulver hinein und lässt sie damit einige Male aufkochen.

Dann zieht man den mit einem Ei Zucker steifgeschlagenen Eierschnee unter den Krem, füllt ihn auf das Obst und überbackt ihn bei Oberhitze.

Weincreme

3 Ei

Zutaten für Portionen

3 Ei(er)
6 EL Zucker
3 TL Speisestärke
700 ml Wein, weiß, trocken (z.B. Riesling)
1 Becher Sahne, steif geschlagene

ZUBEREITUNG

Zucker und Stärke (Mondamin) in einem Kochtopf mit wenig Wein verrühren (Schneebeesen).

Eier hinzufügen und gut verrühren. Restlichen Wein hinzugeben. Das Ganze unter ständigem(!) Rühren zum Kochen bringen.

Creme in eine kalt ausgespülte Glasschüssel füllen und erkalten lassen. Sahne unter die erkaltete Creme heben und servieren.

21.12.03 Lecki CK

Zitronencreme

2 Eiweiß

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Min

Kühlzeit: 4 Std.

Pro Person: 200 kcal, 40 g KH, 1,25 g Fett = 5,7 % kcal aus Fett

Zutaten:

3 unbehandelte Zitronen

1 Päckchen Gelatine

120 g Zucker

250 g Joghurt

250 g Magerquark

1 Päckchen Citrobäck (Saft + Schale 1 Zitrone)

2 Eiweiß

Die Zitronen heiß abwaschen, Zitronenschale abreiben und Saft der Zitronen auspressen. Zitronensaft mit der Gelatine erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Zucker mit Joghurt, Quark und Citrobäck verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die leicht abgekühlte Zitronenmasse mit der Quarkmasse verrühren und für 30 Min in den Kühlschrank stellen.

Die Eiweiße steif schlagen und unter die Zitronenmasse heben. In Portionsgläser oder in eine flache Schüssel füllen und für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Zitronencreme

- 1/8 l Wasser
- 3 Zitronen, Saft von
- 150 g Zucker
- 4 Tl Speisestärke, evtl. mehr
- 2 Paket Sahne
- 1 Paket Sahnesteif

aus dem Wasser, Zitronensaft, Zucker und Speisestärke eine Creme kochen, dabei ständig rühren und nach dem Aufkochen in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und die Hälfte der Sahne unter die erkaltete Zitronencreme geben

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 15.06.2004

Dessert

Dessert	86
Allgäuer Försterfreunde mit Camembert gefüllte Birnen 1 Ei	90
Alt-Aztekischer Kakao.....	91
Amaretti aus Italien 2 Eiweiß.....	91
Amarettokugeln.....	92
Amarettospeise 3 Eigelb	92
Ambrosia	93
Ananas Beignets 2 Ei + Eierlikör	93
Ananas Romanow	94
Ananas-Paprika-Curry in Kokosmilch	95
Ananas-Relish	95
Gebackene Ananas 1 Ei.....	96
Brennende Äpfel	96
Äpfel Gefüllte Eis	97
Grazer Äpfel	97
Äpfel im Schlafrock 1 Eigelb	97
Apfel mit Turban 2 Eiweiß.....	98
Bratäpfel mit Dominosteinen	98
Bratäpfel mit Trockenfrüchten	99
Bratäpfel mit weihnachtlicher Füllung	99
Flammierte Bratäpfel.....	99
Leichtes Vanilleapfel-Dessert.....	100
Apfel Vanille Suppe mit Quarknockerln 1 Ei.....	101
Äpfel, bulgarisch.....	102

Luzerner Nidleöpfel		102
Äpfel, überbacken	2 Ei	103
Apfelfülle		104
Apfelkompott		104
Schnelle Apfelfanne		105
Apfelpfannkuchen	2 Ei	105
Apfelpfannkuchen	4 Ei	106
Apfeleierkuchen	3 Ei	106
Apfelpizza Falsche	5 Eigelb.....	107
Apfelpüree		108
Herzhaftes Apfelmus		108
Apfelschnitten gebacken		109
Apfelsinenrhomboide	2 Ei + 8 Eigelb.....	109
Apfelsüßspeise Zürcher Öpfelbachis"	3 Ei	110
Apfeltörtchen mit gebratenen Apfelspalten.....		111
Chippewa-Dessert.....		111
Gebackene Apfelringe	2 Ei	112
Gefüllte Eis-Äpfel		113
Granatapfelreis.....		113
Granatapfel Heißes -Dessert.....		114
Apfel-Vanille-Suppe mit Quarknockerln.....		116
Karamellisierte Äpfel und Birnen		117
Bahamerisches Dessert		117
Baklava (Nuss-Honig-Schnitten)		118
Baklava mit Pistazien	4 Ei	119
Baklava	1 Ei	120
Banane in Honig		122
Bananen Dessert		122
Bananen in Mandelhülle	1 Eigelb.....	122
überbackene Banane	4 Eiweiß.....	123
Bananen in Orangensauce.....		123
Bananen in Weinteig		124
Bananen mexikanisch.....		124
Bananen mit Schokolade.....		125
Bananen mit Schokoladensoße		125
Bananen-Häppchen mit Kokosflocken.....		126
Bananen-Kokosquark		126
Bananenküchlein		127
Bananenspaghetti überbacken.....		127
Flammende Bananen.....		128
Gebackene Bananen (Mexiko)		128
Gegrillte Bananen		129
Bananen Kokos Pfannkuchen.....		130
Bangkok-Melone		130
Banoffee Pie		131
Baywatch Menü (Dessert)	1 Ei.....	132
Berliner Luft	3 Ei	132
Besoffener Kapuziner	4 Ei	133

Birnenkompott		134
Birnennudeln.....		134
Birnenspalten mit Wildbeeren.....		135
Bühler Zwetschgen-Reis		135
Campari- Dessert.....	6 Eigelb	135
Carob- Mousse mit Honig.....		136
Champignoncarpaccio.....		136
Clementinen mit Schneehaube	2 Eiweiß	137
Coupe à l'orientale	1 Ei.....	138
Dampfnudeln	2 Ei	138
Dessert aus Quark mit Apfelmus und Sahne.....		139
Dulce de leche.....		139
Electric Yello		140
Englisches Dessert	1 Eigelb.....	141
Erdbeer - Trifle mit Syllabub	6 Eigelb	141
Erdbeer-Biskuit-Traum	2 Eigelb	142
Erdbeeren in Marsala.....		143
Erdbeergranité		143
Erdbeerschnee, aufgezogener	5 Eiweiß	144
Erdbeersoße		144
Feigen Dessert		145
Ferni - Afghanisches Dessert		145
Flair Dessert.....		146
Frische Früchte mit Nelkensirup.....		146
Frischkäse- Kirsch- Dessert.....		147
Früchte in Eierlikör.....		148
Früchtequark.....		149
Fruchtige Käsehörnchen	1 Eigelb	150
Fruchtiges Biskuit Dessert	3 Ei	150
Fruchtsalat nach Norweger Art	4 Ei	151
Grand - Manier - Parfait mit Gewürzorange	6 Eigelb	152
Hawaii Sonne	2 Ei.....	153
Heißer Kirschtraum		154
Himbeerauflauf	2 Eiweiß.....	154
Himbeeren mit Dickmilch		155
Himbeermilchreis		156
Himbeer-Sahne-Quark	2 Eiweiß	156
Himbeertimbale		157
Himbeertraum von Third.....		157
Hirse mit Früchten		158
Honig Mousse	1 Ei + 1 Eigelb.....	158
Honigmelone mit Kokosmilch.....		159
Indianisches Maisdessert		160
Indisches Dessert		160
Jagertee.		161
Joghurt - Erdbeer - Parfait		161
Joghurt-Beeren.....		162
Kaiserschmarrn	2 Ei	162

Karamellisierte Äpfel und Birnen		163
Karamellierter Kohl		163
Karamellsauce		164
Kefirnocken mit Fruchtsalat	1 Ei	164
Kirsch- Mascarpone Schichtspeise		165
Kirschgelee mit weiß brauner Sauce		166
Knusprige Tüten	1 Eiweiß.....	167
Kokoskäse		168
Kokosreis Kugeln mit Mangomuss		168
Kokossoufflé	9 Ei.....	169
Lebkuchen - Kirsch - Dessert.....		170
Leckerer Pfirsich – Dessert	4 Ei	170
Löffelbiskuit Speise		171
Maisdessert Indianisches		171
Malaysische Tapioka-Bällchen.....		172
Mandel-Milch-Dessert Blancmange		173
Marzipankonfekt und -kartoffeln (Basisch)		173
Mascarpone al caffè		174
Melone Bangkok		174
Milchreis (Sütlac)		175
Mokka-Schoko-Dessert		175
Mousse au chocolat (für 8 Personen)	2 Eier, 4 Eigelb,	176
Mousse au Chocolat V	6 Ei	176
Nuss Schokoladen Dessert		177
Obstmischung		177
Orangentiramisu.....		178
Panna Cotta mit Brombeerkompott		179
Panna Cotta		180
Passcha		180
Pfirsich - Schmant.....		181
Pfirsichkaramell-----		182
Pflaumen in Armagnac.....		182
Pflaumensuppe mit Grießklößchen	1 Ei.....	183
Pistazien - Parfait li	6 Eigelb.....	184
Plantene, gebraten.....		184
Pochierter Rhabarber.....		185
Popkorn		186
Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce		186
Powidltascherl	1 Ei	187
Printentarte	5 Ei.....	188
Quark Dessert mit Früchten		189
Quarkspeise.		189
Bonnet al cioccolato (Piemont)		190
Rahmflan mit Erdbeersauce.....		191
Rhabarbercoulis.....		191
Rotweingelee mit Boisbeeren oder Preiselbeeren?		192
Rotweinemousse a la Leilah		192
Sächsische Quarkkeulchen	2 Ei.....	193

Salzburger Nockerl.....		193
Schoko Sesam Dessert	5 Eigelb + 7 Eiweiß	194
Schokolade- Weintrauben- Mousse	4 Ei	194
Schwarzwälder Kirschbecher		195
Indisches Joghurt-Dessert.....		196
Süßer Pflaumenquark		196
Syllabub		197
Teecreme mit Rumrosinen	2 Ei	198
Tiramisu	3 Ei.....	198
Tiramisu	4 Eigelb	199
Tiramisu Pfirsich	2 Ei	199
Topfen Obers Nockerl –		200
Topfenfülle	2 Eigelb	201
überbackene Banane	4 Eiweiß.....	201
Vanilledessert mit Früchten.....		202
Walnüsse Kandiert		202
Welfenspeise	4 Ei	203
Winterliches Feigendessert.....		204
Zehn Fingerknacken lass.....		204
Zitronengranitè		205

Allgäuer Försterfreunde mit Camembert gefüllte Birnen 1 Ei

- 1 Camembert
- 2 Ei Butter
- 2 Ei Butter
- Etwas Mehl
- 1 Eier
- Etwas Paniermehl
- Etwas Butter
- 2 Birnen
- Etwas Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 10 Minuten Camembert und Butter mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Masse zu einer Kugel formen, Mehl, Ei und Paniermehl auf einen Teller vermischen. Die Kugel darin rollen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und an den Schnittflächen anbraten. Die heißen Kugeln in die Mitte der Birnen setzen und mit Preiselbeeren garnieren. Heiß servieren.

Portionen: 4

Alt-Aztekischer Kakao

5 Portionen

3/4 l Wasser

1 lange Stange Vanille ca. 8 cm, längs halbiert

2 lg Grüne Chilischoten

-- entkernt und in Stücke geschnitten mehr nach Geschmack !

125 g Dunkles Kakaopulver

2 El Bienenhonig

Jörg Blume: Dieses Rezept lässt sich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen und ist mexikanischen Ursprungs.

Das Wasser mit der Vanille und Chilistücken 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Den Kakao mit etwas Wasser anrühren und zu den Chilistücken und der Vanille geben. Aufkochen lassen.

Die Vanille herausnehmen und das Getränk mit dem Mixstab so fein pürieren, dass von den Chilistückchen nichts mehr zu spüren ist.

Anschließend den Honig einquirlen. Das Kakaogetränk soll obenauf eine Schaumkrone haben.

Amaretti aus Italien

2 Eiweiß

300 g süße Mandeln, gemahlen

250 g Zucker

2 Eiweiß

sm Oblaten

Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Die Mandeln dazugeben. Nussgrosse Häufchen formen und auf die Oblaten setzen. Bei 150 Grad 15 - 20 min. backen.

Amarettokugeln

Servings: 40

2 El Sahne
80 g Butter
200 g Weiße Schokolade
6 Scheibe Zwieback
4 El Amaretto
6 El Mandeln; gehackt
Mandelblättchen; geröstet
-- zum Verzieren

Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter dazugeben. Weiße Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbröseln, mit Amaretto beträufeln. Die abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kühl stellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblättchen wenden. Im Kühlschrank aufbewahren - höchstens eine Woche lang.

Als Variante kann man auch für die weiße Schokolade Zartbitterschokolade und gleichzeitig für den Amaretto Weinbrand nehmen. So erhält man Weinbrandkugeln. Zum Verzieren eignen sich hier ebenfalls Mandelblättchen oder aber Kokosraspeln.

Amarettospeise

3 Eigelb

3 Eigelb
3 El Zucker
250 g Mascarpone
4 El Amaretto
150 g Amarettini

Eigelb und Zucker dick und cremig schlagen. Erst wenn der Zucker sich vollständig aufgelöst hat, den Mascarpone zufügen und schließlich den Mandellikör. Die sahnige Creme abwechselnd mit den Mandelmakronen in eine Schüssel füllen und bis zum Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Ambrosia

1/2 l Saure Sahne
200 g Zucker
1/2 pk Arrak
1 Pck. Vanillinzucker
6 Blatt rote Gelatine
1 pk Kaiserkirschen oder frische entsteinte Kirschen
1/4 l Süße Sahne
Etwas Zucker

Saure Sahne schaumig schlagen. Zucker, Arrak und Vanillinzucker reingeben.

Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auflösen. Leicht abkühlen lassen.

Mit der Sahnemaße gut verrühren. Kirschen gut abtropfen lassen.

Süße Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Sahnemasse, Kirschen und steifgeschlagene Sahne abwechselnd in Gläser schichten. Obendrauf kommt gespritzte Sahne und darauf eine Kirsche.

Kal. p. Person: 510/2135 J

Vorbereitungszeit 25 Min.
Zubereitungszeit 20 Min.

Ananas Beignets

2 Ei + Eierlikör

1 Ananas
100 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl/Buchweizen
2 pk Vanillinzucker
Kokosfett
250 g Schlagsahne
6 El Eierlikör

Ananas köpfen, dick schälen, in sechs Scheiben schneiden, harten Kern ausschneiden. Milch, Eier, Mehl und Vanillinzucker verrühren. Kokosfett zum Ausbacken in einem hohen Topf erhitzen. Ananasscheiben in den Teig tauchen, im Fett 4 Min. ausbacken.

Schlagsahne steif schlagen, mit Eierlikör vermischen, zu den Beignets servieren.

Pro Portion ca. 314 kcal / 1313 kJ

Ananas Romanow

ein leckeres Dessert

Zutaten für Portionen

- 1 m.- große Ananas, reif
- 3 EL Puderzucker
- 3 EL Cointreau
- 3 EL Rum
- 200 g süße Sahne
- 3 EL Kirschwasser
- 1 Orange(n) (Schale), abgerieben

ZUBEREITUNG

Das obere Ende der Ananas abschneiden und beiseite legen. Mit einem scharfen Messer an der Innenwand der Schale entlang schneiden (ca. 1 cm Fruchtfleisch an der Schale lassen). Dabei vorsichtig vorgehen, so dass die Schale nicht verletzt wird.

Die Ananas am unteren Ende (in ca. 2-3 cm Höhe) an 2 Stellen mit der Messerspitze einstechen und das Fruchtfleisch von unten lösen, so dass es sich in einem Stück herausnehmen lässt. Dazu das Messer durch die Schlitzlöcher schieben (aufpassen, dass diese nicht größer werden) und vorsichtig nach rechts und links bewegen. Darauf achten, dass die Schale nicht verletzt wird.

Das Fruchtfleisch in 8-12 Scheiben schneiden, aus jeder Scheibe den harten Kern heraustrennen, dann die Ringe in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke in Puderzucker wenden, in eine Schüssel geben und eine Mischung aus Cointreau und Rum darüber gießen. Früchte und Schale im Kühlschrank durchkühlen.

Eine Stunde vor dem Servieren die Sahne schlagen und mit Kirschwasser abschmecken. Die Sahne über die Ananasstücke geben, und wenden, bis sie ganz mit Sahne bedeckt sind. Eventuell noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Ananas-Sahne-Mischung in die Schale füllen, mit der abgeriebenen Orangenschale garnieren und den oberen Teil wieder aufsetzen.

1.4.01 Miguan CK

Ananas-Paprika-Curry in Kokosmilch

- 4 rote Paprikaschoten
- 300 ml dicke Kokosmilch
- Salz
- 1/2 TI Kurkuma
- 1 Nelke
- 1/4 TI Cumin
- 1/4 TI Koriander
- 1/4 TI Basilikum
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 250 g frische Ananas, kleine
-Stücke
- 2 El geröstete Erdnüsse, grob
-gehackt
- 1 El frischer Koriander

Paprika in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Die Kokosmilch langsam unter Rühren zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken. Kurkuma, Nelke, Cumin, Koriander, Nelke, Basilikum, Chili und Knoblauchzehe untermischen, 1 min köcheln, bis sich an der Oberfläche eine Ölschicht bildet. Ananasstücke 5 min in der Sauce kochen, Paprikastreifen hinzugeben, 3 min mitkochen. Das Curry auf einer Platte anrichten, mit Erdnüssen und frischem Basilikum bestreuen.

Ananas-Relish

- 3 bunte Paprika und
- 2 dicke Zwiebel würfeln, in
- 1 TL Öl anschmoren.
- 1 Glas Puzta Gemüse,
- 1 kl. Glas abgetropfte Ananas in Stücken (ohne Zucker) und
- 2 Dosen Pizza-Tomaten dazugeben.

Mit einem Teil des aufgefangenen Ananassafts,
1 EL Zucker, eine Prise Salz und reichlich Paprikapulver abschmecken.
Sehr lecker kalt oder warm zu Fleischgerichten.
Hat nur einen WW-(Zucker)Punkt!

Gebackene Ananas

1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 ml fettarme Milch

4 EL Weizengrieß

225 g Magerquark

4 EL Mineralwasser

einige Tropfen Vanillearoma

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

1 Ei

3 TL gehackte Mandeln

4 Scheiben Ananas (ohne Zucker)

Zubereitung

Die Milch aufkochen, dann wird der Grieß dazueingerührt, ca. 15 Minuten ausquellen und etwas abkühlen lassen. Den Quark mit Mineralwasser verrühren und mit Vanillearoma und dem Süßstoff abschmecken. Dann wird der Grieß mit Ei, 2 Teelöffel Mandeln und mit dem Süßstoff vermengt. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und in der Grießmasse eintauchen. Brat-Folie in einer Pfanne erwärmen und die Ananasscheiben von beiden Seiten goldbraun backen. Den Grieß-Ananas mit dem Vanillequark auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Brennende Äpfel

Äpfel

Butter

Hagelzucker

Cognac

Schlagobers

Äpfel ausstechen, in Ringe schneiden und in Butter braten. Mit Hagelzucker bestreuen, mit Cognac übergießen und anzünden. Die Äpfel müssen sehr heiß sein, sonst brennt der Cognac nicht. eiskaltes Schlagobers dazugeben.

Äpfel Gefüllte Eis

Portion/en: 8

Für 8 Portionen-----

- 8 mittelgroße Äpfel (z.B. Golden Delicious)
- 1/4 l Wasser
- 1/2 l Weißwein
- Saft von 1 Zitrone
- 4 El Zucker (kann durch Honig ersetzt werden)
- 2 El rote Marmelade oder rotes Gelee
- 2 Familienpackungen Eiscreme
(z.B. Fürst-Pückler-)

Äpfel schälen, einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Wasser, Weißwein, Zitronensaft und Zucker/Honig aufkochen. Äpfel darin 5 Minuten ziehen lassen und dann in dem Sirup kalt werden lassen. Danach aus dem Saft heben, gut abtropfen lassen, auf Glasteller legen und in den Kühlschrank stellen. Den Saft mit der Marmelade oder Gelee verrühren und nach Belieben noch mit Rum, Brombeerlikör oder Orangenlikör abschmecken. Äpfel mit Eiscreme füllen, mit der roten Fruchtsoße umgießen.

Grazer Äpfel

- Ribiselmarmelade
- Mandeln
- Äpfel
- Weinschaumcreme

Auf getränkten Biskuitsockel Ribiselmarmelade streichen, mit Mandeln bespickten Kompottapfel draufsetzen und mit kaltem Weinschaum (kaltgeschlagenem Weinchapeau) übergießen. (Sacher Rezept)

Äpfel im Schlafrock

1 Eigelb

- 1 pk Blätterteig
- 4 Äpfel
- 1 El Rosinen
- 1 Eigelb
- Zucker
- Zimt
- Dosenmilch

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Blätterteig 5 mm dick ausrollen, in 15-cm-Quadrate ausschneiden. Äpfel drauflegen, etwas Zucker reinstreuen, mit Rosinen füllen und mit Zimt bestäuben. Teig über den Äpfeln zusammenschlagen; Eigelb mit etwas Dosenmilch verrühren, Teig damit bestreichen.

Im auf 220 Grad C vorgewärmten Ofen 40 Minuten backen.

Portionen: 4

Apfel mit Turban

2 Eiweiß

4 mittelgroße süße Äpfel,
150 g Zucker,
150 g gehackte Haselnüsse,
1 El Sultaninen,
1 Tl Zimt,
1 Tl Pigmentpulver,
2 Tl Vanillezucker,
2 Eiweiß

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Die Äpfel in einem Topf mit dem Zucker und 1 Tasse Wasser 20 Minuten kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und den Sirup aufheben.

Die Haselnüsse, die Sultaninen, den Zimt, das Pigmentpulver und den Vanillezucker mischen und in die Äpfel füllen.

Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und falls von der Nuss-Sultaninenmasse noch etwas übrig wäre, um die Äpfel streuen.

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter Rühren den Sirup zufügen, so dass eine Creme entsteht.

Diese Creme mit einem Löffel oder mit einem Spritzsack in Form eines Turbans auf die Äpfel geben. Die Äpfel im auf 150 Grad heißen Backofen ca. 20 bis 30 Minuten leicht braun werden lassen.

Bratäpfel mit Dominosteinen

Für etwa 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min

Backzeit: ca. 40 Min

Pro Stück: ca. 240 kcal, ca. 6,5 g Fett = 24 %

Zutaten:

4 große Boskop-Äpfel
12 Dominosteine

Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher entfernen, die Öffnung vergrößern und 3 Dominosteine in jeden Apfel drücken.

Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, die Form in ein Wasserbad stellen, auf der 2. Einschubleiste von unten bei 160 °C ca. 40 Min. garen.

TIPP: Dazu passt warme Vanillesoße

Bratäpfel mit Trockenfrüchten

Für etwa 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min

Backzeit: ca. 40 Min

Pro Stück: ca. 180 kcal, ca. 0 g Fett = 0 %

Zutaten:

4 große Boskop Äpfel

50 g getrocknete weiche Früchte (z. B. Aprikosen und Pflaumen)

50 g Rumrosinen

Die Trockenfrüchte in kleine Stücke schneiden, mit den Rumrosinen vermischen.

Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher entfernen, die Öffnungen vergrößern, in jeden Apfel Trockenobstmischung einfüllen.. Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, die Form in ein Wasserbad stellen, auf der 2. Einschubleiste von unten bei 160 °C ca. 40 Min. garen.

TIPP: Dazu passt warme Vanillesoße

Bratapfel mit weihnachtlicher Füllung

Pro Person einen Apfel mit dem Ausstecher entkernen. Die untere Öffnung mit einem Apfelstückchen verschließen.

1 Dominostein in die Öffnung einfüllen.

Bei 175° ca. 30 min im Ofen garen.

Mit einem Löffelchen Zimt und Zucker bestreuen und servieren.

Hat pro Person 1 Punkt für den Dominostein und 0,5 für den Zucker.

Echt lecker!!!!!!

Flammierte Bratäpfel

Für etwa 4 Personen
Zubereitungszeit: 20 Min
Backzeit: ca. 40 Min
Pro Stück: ca. 120 kcal, ca. 0,5 g Fett = 6 %

Zutaten:

4 große Cox-Orange-Äpfel
100 g Aprikosenkonfitüre
4 EL Calvados

Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Ausstecher entfernen, in jeden Apfel Aprikosenkonfitüre einfüllen..

Die Äpfel in eine feuerfeste Form setzen, die Form in ein Wasserbad stellen, auf der 2. Einschubleiste von unten bei 160 °C ca. 40 Min. garen. Die Bratäpfel aus dem Backofen nehmen, jeden Apfel mit 1 EL Calvados übergießen und flambieren. Noch brennend servieren.

Leichtes Vanilleapfel-Dessert

Portion: 1

1 Apfel, rotbackig (70 kcal)
1 TI Zitronensaft (2 kcal)
100 ml Weißwein (79 kcal)
Süßstoff
1 El Preiselbeeren (45 kcal)
1 TI Korinthen (33 kcal)
60 ml Milch, 1,5% Fett (28 kcal)
1 TI Vanillesaucenpulver (34
- kcal)
Margarine für die Form

Apfel säubern und das Kerngehäuse ausstechen.

Weißwein, Zitronensaft und Süßstoff in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Apfel darin ca. 5-10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Margarine ausfetten, den Apfel hineinsetzen, die Höhlung mit Preiselbeeren und den Korinthen füllen und alles bei 200 Grad ca. 10 Minuten im Backofen backen.

Milch zum Kochen bringen. Vanillesaucenpulver, Süßstoff und etwas kaltes Wasser verrühren und in die kochende Milch einrühren.

Alles kurz aufkochen lassen und die fertige Sauce zu dem garen Apfel servieren.

Info:

Nährwert insgesamt ca. 291 kcal / 919 kJ

Protein ca. 4 g

Fett ca. 1 g

Kohlenhydrate ca. 45 g

Cholesterin ca. 3 mg

Ballaststoffe ca. 5 g

Apfel Vanille Suppe mit Quarknockerln

1 Ei

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

2 Apfel

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

4 EL Zucker

Zimt

2 EL Zitronensaft

250 g Quark (Mager)

1 m.- großes Ei(er)

2 EL Milch

60 g Mehl

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Packungsanweisung mit 4 EL Zucker zubereiten, die Äpfel schälen, würfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, gemeinsam mit Zimt in den Pudding geben und weich kochen. Den Quark mit Milch (oder Mineralwasser) glattrühren, das Ei unterrühren und zum Schluss Mehl und Puderzucker unterrühren, Nockerln ausstechen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. garziehen lassen, aus dem Wasser heben. Die Apfel-Puddingsuppe auf Teller aufteilen (als Dessert für 4 Portionen, als Hauptgericht für 2 Personen) und die Nockerln in die Suppe geben. Eventuell mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben

16.2.01 Lenchen CK

So, nun hab ich die Suppe auch gemacht. Habe die Äpfel sehr klein geschnitten und im Pudding weichgekocht. Man muss nur fleißig rühren, damit nichts anbakt. Die Äpfel sind ja auch ruck zuck gar. Die Klößchen wurden ebenfalls nach Anleitung zubereitet. Hier hat es allen sehr gut geschmeckt. Nichts war zu fade. Im Gegenteil. Durch eine ordentliche Prise

Zimt wird die Feinschmeckersuppe sehr schön abgerundet. Vielen Dank für das schöne Rezept! Das war ein schöner Abschluss nach einem reichhaltigen Weihnachtsessen!

26.12.03 schmausimausi CK

Äpfel, bulgarisch

- 4 Schöne Äpfel
- 3/8 l Rotwein
- 50 g Zucker
- 1/8 l Vanillepudding
- 1 El Mandeln, geröstet, gehackt
- 1 El Haselnüsse, geröstet, gehackt
- 50 g Blaue Trauben
- 1 El Johannisbeergelee
- 1 Tl Maisstärke (o.ä.)
- 4 Kleine Tortelettböden
- Zucker

Kerngehäuse ausstechen. In Rotwein mit Zucker und etwas Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Darauf achten, dass die Äpfel nicht platzen !

Gut abtropfen lassen. Vanillepudding mit Mandeln, Haselnüsse und geviertelten, entkernten Trauben mischen, Äpfel damit füllen. Obendrauf in Zucker gewälzte Trauben legen.

Kochflüssigkeit einkochen, mit Johannisbeergelee mischen und mit Maisstärke binden. Äpfel auf Tortelettböden mit der Sauce anrichten.

Portionen: 4

Luzerner Nidleöpfel

(Luzerner Sahne - Äpfel)

Zutaten für 4 Portionen
800 g Äpfel, säuerlich und fest (Boskop)
120 g Zucker
200 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, quer halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden (einen Boden stehen lassen!) Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit 4 EL Zucker dicht bestreuen. In die Höhlungen des Kerngehäuses Sahne gießen und zwar so reichlich, dass ein Teil davon über die Äpfel in die Form fließt. In den kalten Backofen schieben, auf 200° schalten.

Nach 15 Minuten mit dem restlichen Zucker bestreuen und überbacken, bis die Äpfel goldgelb karamellisiert sind (etwa 30 Minuten, je nach Apfelsorte). Sie sollten nicht zerfallen und nicht zu braun werden.

Dieses Dessert kann mit Vanille- oder Walnusseis serviert werden.

29.1.03 Regine CK

Äpfel, überbacken

2 Ei

- 4 Schöne Äpfel
- 3/8 l Weißwein
- 6 El Zucker
- 1/2 Zitrone, geriebene Schale

-Füllung-----

- 4 El Mandeln, gerieben
- 4 El Zucker
- 4 El Rosinen

Creme-----

- 1/4 l Milch
- 1 El Speisestärke
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eigelb

Überzug-----

- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Weißwein mit Zucker und Zitronenschale 5 Minuten dünsten.

Feuerfeste Form ausbuttern, Äpfel reinsetzen und füllen.

Milch mit Speisestärke, Zucker, Salz und Vanillezucker unter Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen. 2 Esslöffel davon mit den Eigelb verrühren, dann in die übrige Creme geben und gut verrühren. Unter Rühren wärmen darf nicht kochen !! - bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Über die Äpfel gießen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben und kurz weiterschlagen. Auf die Äpfel verteilen.

Im auf 180 Grad C vorgewärmten Ofen 15 Minuten überbacken.

Portionen: 4

Apfelfülle

500 g Äpfel, ausgestochene
60 g Zucker
30 g Butter
40 g Rosinen
Zitronensaft, einer halben
- Zitrone
1 Prise Zimt
Rum

Geschälte, blättrig geschnittene Äpfel in gebutterte Kasserolle geben, Rosinen, Zucker, Zitronensaft, Zimt und evtl. etwas Rum begeben und zugedeckt im Rohr weich dünsten.

Apfelkompott

1 kg Äpfel
250 g Zucker
Zitronensaft
Vanilleschote
Gewürznelken

Die Äpfel (süße Machansker, Goldreinetten oder Zitronenäpfel) schälen, das Kerngehäuse ausstechen, in Spalten schneiden und in Zitronenwasser legen.

3/8 l Wasser oder zur Hälfte Weißwein mit Zitronensaft, Vanilleschote, Gewürznelken und Zucker aufkochen, die Äpfel darin weich dünsten. Sobald sie weich sind, herausheben und in einer Glasschüssel anrichten. Den Kompottsaft etwas einkochen und darüber gießen. Kalt stellen.

Schnelle Apfelpfanne

Zutaten (für 1 Portion)

2 große Äpfel

2 EL Zucker

1 EL geriebene Nüsse

Rosinen nach Bedarf

1 Schuss Rum oder Weißwein

Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1 EL Zucker und Nüsse karamellisieren. Mit Rum ablöschen. In Würfel geschnittene Äpfel und Rosinen zufügen. Mit 1 EL Zucker und Zimt bestreuen. Zitronensaft hinzufügen. 5 - 10 Minuten dünsten lassen.

Nährwerte pro Portion: 358 kcal, 6g Fett, 15,08 Fett %

Bemerkung: Ist eine wunderbare Haupt oder Nachspeise und stillt den Hunger auf Süßes - wer mag kann auch Honig zugeben.

Eingetragen von mimi.

Apfelpfannkuchen

2 Ei

Zutaten (für 4 Portionen)

2 St. Eier, Gew.-Kl. M (53g bis 63g)

5 g Sonnenblumenöl

330 ml Milch, H fettarme 1,5 %

165 g Weizenmehl (Typ 405)

5 g Zucker, weiß

165 g Apfel

1 Prise Salz

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Milch, Eigelb, Zucker und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Apfel schälen und in Stückchen zum Teig geben. Eine beschichtete Pfanne mit Butter auspinseln und erhitzen. Teig mit einer Schöpfkel-

le hineinfüllen, glatt streichen und von beiden Seiten goldbraun backen.
Restlichen Teig ebenso abbacken.

Nährwerte pro Portion 259,56 kcal, 6,21g Fett, 21,53 Fett %

Bemerkung: Wer mag kann Zimt-Zucker drüber streuen

Apfelpfannkuchen

4 Ei

4 Personen, Zubereitungszeit: 45 Min
pro Pers. 445 kcal, 71,5 g KH, 8,6 g Fett = 17,33 %

4 Eier
50 g Zucker
200 g Mehl
20 g Rosinen
450 ml Milch 1,5 %
300 g Äpfel
1 EL Zitronensaft
10 g Öl

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, mit Mehl, Rosinen und Milch vermengen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft übergießen.

Eine beschichtete Pfanne kurz mit Öl auspinseln und erhitzen. Den Eischnee unter den Teig heben und 1-3 Schöpflöffel in die Pfanne geben, darüber die Apfelringe setzen und den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

TIPP: Wie groß oder wie dick ein Pfannkuchen sein soll, ist fast eine Glaubensfrage, sicher ist: die dicken gehen nicht nur schneller, sie nehmen prozentual beim Backen auch weniger Fett auf!

Apfeleierkuchen

3 Ei

1/2 l Milch+
1/4 l kohlenurehaltiges Mineralwasser,
1 Prise Meersalz+ Zucker,
3 Eigelb oder mehr, verrühren,
200 g Buchweizen+
100 g Reis+
100 g Amaranth alles fein mahlen, vermischen, unterrühren,
20-30 min ruhen lassen.
Geriebene Äpfel +

Steifgeschlagene Eiweiße vorsichtig unter ziehen
Nur beim ersten, die Pfanne mit Butter/Margarine/Öl heiß machen, Teig
braten/backen, warm stellen.

Hans60

Apfelpizza Falsche

5 Eigelb

400 g Äpfel, mittelgroß, rotbackig; z.B. Elstar geviertelt und entkernt, in
2-3 mm-Spalten

75 g Zucker
1/8 l ; Wasser

Für Die Karamellfäden-----

60 g Zucker
1 El Pflanzenöl
3 El ; Wasser

Für Die Creme-----

5 Eigelb
125 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
4 Scheibe Gelatine, weiß
750 g Sahnequark
200 g Schlagsahne

In einem flachen Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Unter
häufigem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat.
Äpfel zufügen und etwa 2 Minuten garen, sie sollten noch bissfest
sein. Äpfel abtropfen lassen, Saft und Äpfel getrennt beiseite
stellen.

Für die Karamellfäden eine Platte einölen (Das Öl sorgt dafür,
dass sich erkaltet das Karamell besser ablösen lässt). Zucker mit
Wasser in ein Töpfchen geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis
sich der Zucker gelöst hat. Das Zuckerwasser unter ständigen
Rühren erhitzen, bis ein bräunlicher Sirup entstanden ist. Vom Herd
nehmen und teelöffelweise in dünnen Fäden auf die Platte gießen.

Für den "Pizzaboden" die Amarettini in einen großen Gefrierbeutel
geben und mit einer Teigrolle darüber fahren. Die Brösel in einer
Schüssel mit 1-2 Esslöffel Apfelsirup (je "Pizza") und Butter
verkneten. Einen Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Die
Masse hineindrücken und kühl stellen.

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und eine dickliche Creme entstanden ist. Die Gelatine nach Anweisung einweichen.

Quark mit der Eigelbmasse glattrühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben. Unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen. 2 Esslöffel der Quarkmasse einrühren, Herd ausschalten und weitere 6 Esslöffel Quarkmasse (Mengenangaben je "Pizza") unterziehen.. Dann alles unter den Quark mischen. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten anziehen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Masse in die Form füllen, glattstreichen und 20 Minuten kühl stellen.

Oberfläche kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Karamelfäden grob zerteilen und drauflegen.

Pro Portion ca. 470 kcal / 1970 kJ

Apfelpüree

Äpfel
Zitrone
Zucker

Dazu verwendet man nur Äpfel, die sich beim Kochen ganz auflösen. Die geschälten, entkernten, geteilten Äpfel in Zitronenwasser einlegen (auf 1 kg Äpfel etwa 1/8 l Wasser) dann zugedeckt dünsten, durch ein Haarsieb passieren, mit Zucker abschmecken, noch einmal aufkochen lassen.

Herzhaftes Apfelmus

500 g Zwiebeln
1 kg Äpfel; z.B. Boskop
300 g Speckwürfel, nicht zu fett
Schwarzer Pfeffer
Muskat

Die Zwiebeln in nicht zu feine Ringe schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in nicht zu feine Scheiben oder Würfel schneiden.

In einer Bratkasserolle die Speckwürfel knusprig braten. Die Speckwürfel herausheben und soviel ausgetretenes Speckfett herausnehmen, dass noch ca. zwei Esslöffeln in der Kasserolle zurückbleiben. Darin die Zwiebeln glasig bis leicht braun rösten. Die Äpfel beifügen und gut umrühren. Unter zeitweiligem Wenden auf mittlerer Hitze zugedeckt so lange schmoren, bis die Apfelstücke zu zerfallen beginnen.

Die Speckwürfel darunter mischen und mit einigen Umdrehungen Pfeffer und etwas Muskat würzen.

Apfelschnitten gebacken

Backteig
500 g Äpfel
60 g Staubzucker
1 TL Zimt
1 Zitronensaft
1 El Rum
Backfett
Vanillezucker

Geschälte, entkernte Äpfel in 1 cm dicke Scheiben oder Spalten schneiden, mit Zitronensaft und Rum beträufeln, mit Staubzucker, vermischt mit Zimt einige Zeit marinieren; in Backteig tauchen, und im heißen Backfett hellbraun ausbacken (3 Minuten), dabei einmal wenden. Mit Vanillezucker bestreuen und servieren.

Im Brixental werden die Apfelscheiben noch zusätzlich mit einer warmen Honigbrühe übergossen.

Apfelsinenrhomboide

2 Ei + 8 Eigelb

250 g Rohmarzipan
2 Eier
8 Eidotter
80 g Puderzucker
Vanillezucker
100 g Maizena

250 g Aprikosenmarmelade
1/16 l Apfelsinensaft
Fondant
orange Lebensmittelfarbe

Rohmarzipan mit Eiern glatt abarbeiten und mit den Eidottern, gesiebttem Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Maizena einmellieren, die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (40 x 35 cm) streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Einen Kapselrahmen (??) (20 x 16 x 3 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Von der ausgekühlten Mandelmasse das Papier abziehen, in vier gleich große Teile schneiden und einen Teil in den Kapselrahmen legen. Aprikosenmarmelade mit Apfelsinensaft aufkochen und davon etwas auf die Masse streichen. Abwechselnd Mandelmasse einlegen und die Marmelade aufstreichen. Mit Mandelmasse abschließen, ein Backpapier auflegen, beschweren (pressen) und in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht). Backpapier abziehen, dünn mit kochendheißer Aprikosenmarmelade bestreichen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen leicht versetzen und schräg in 3 cm Abständen schneiden, so dass Rhomboide entstehen. In erwärmten (ca. 40 Grad), mit Läuterzucker verdünnten (die Konsistenz sollte dickflüssig sein) und leicht orange gefärbtem Fondant tunken. Auf einem Glasiergitter trocknen lassen, in Papierkapseln setzen und eventuell mit Spritzschokolade und kandierten Apfelsinenschalen (die man in bestimmten Formen aussticht) dekorieren.

Apfelsüßspeise Zürcher Öpfelbachis"

3 Ei

800 g Äpfel (leicht säuerliche),
200 g Zucker,
1 El Butter,
700 ml Milch,
100 g Mehl,
1 El Zitronensaft,
2 El Weißwein,
3 Eier,
Zimtzucker

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen und in heißer Butter halb weich dämpfen. Die übrigen Zutaten zu einem Guss mischen, über die Äpfel geben und das Ganze stocken lassen, dabei einmal wenden. Anrichten und mit Zimtzucker bestreuen.

Apfeltörtchen mit gebratenen Apfelspalten

Zutaten für 4 Portionen

250 ml Apfelmus
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
250 ml saure Sahne
7 Blatt Gelatine
125 ml Sahne
250 ml Schokoladensauce

ZUBEREITUNG

Rehrückenform (Inhalt ca. 0,15 Liter) mit kaltem Wasser ausspülen und mit einer Klarsichtfolie auslegen.

Apfelmus mit Vanillezucker, Zitronensaft und saurer Sahne vermischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Ca. 2 EL der Apfelmasse erwärmen, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restliche Masse zügig einrühren, Sahne unterheben. Masse in die Rehrückenform füllen, mit Folie zudecken und für ca. 4 Stunden kalt stellen. Danach Folie abziehen, Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Dessert auf einen Teller stürzen, mit Schokoladensauce und gebratenen Apfelspalten (siehe Rezept) garnieren.

Gebratene Apfelspalten:

2-4 kleine Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in je 4 Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

1 EL Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, 1 TL Kristallzucker einstreuen, Apfelspalten darin auf kleiner Flamme beidseitig braten.

21.06.02 Backfee CK

Chippewa-Dessert

Portion/en: 4

110 g NT- Reis
1 Prise ; Salz
250 ml ; Wasser
80 g Walnüsse
2 Äpfel; Boskop
225 g Ahornsirup

1 Prise Muskat
1 Prise Zimt
340 g Süße Sahne

Zum Garnieren-----

Zimt
Walnusskerne; halbiert

In diesem Dessert finden sich zwei Lieblingszutaten der Indianer des Nordostens: Ahornsirup und der knusprige Wildreis.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Reis mit Wasser und Salz in einen Topf geben, aufkochen und anschließend eine halbe Stunde lang kochen.

Die Walnüsse grob zerkleinern, die Äpfel in kleine Schnitze schneiden. Die Hälfte vom Ahornsirup mit Muskat, Zimt, Apfel und Walnüsse vermischen, das Ganze mit dem gegarten Wildreis verrühren. Diese Mischung in eine große, leicht eingefettete feuerfeste Form geben und eine Viertelstunde lang im vorgeheizten Backofen backen.

Die Sahne mit dem restlichen Ahornsirup steif schlagen, die Sahnehäubchen kurz vor dem Servieren auf das warme Dessert geben, mit Zimt bestreuen und das Ganze mit halbierten Walnusskerne garnieren.

Gebackene Apfelringe

2 Ei

Dauer: 30 min.
Kalorien: 180 kcal
Fett: keine Angabe g

Zutaten:

4 saure Äpfel,
Saft 1 Orange,
2 Eier,
75g Mehl,
1 EL Öl,
6 EL Weißwein,
Salz, Puderzucker,
3 EL Orangenlikör,
1 kg Pflanzenfett zum Frittieren

Zubereitung: Äpfel schälen, Kerngehäuse rund ausstechen und Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Orangensaft und Likör mischen, über

Apfelscheiben geben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Mehl, Öl, Wein und einer Prise Salz verrühren und Eischnee vorsichtig unterheben. Die Ringe durch den Teig ziehen und in 175°C heißem Fett auf jeder Seite goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Gefüllte Eis-Äpfel

Portion/en: 8

Für 8 Portionen-----

- 8 mittelgroße Äpfel (z.B. Golden Delicious)
- 1/4 l Wasser
- 1/2 l Weißwein
- Saft von 1 Zitrone
- 4 El Zucker (kann durch Honig ersetzt werden)
- 2 El rote Marmelade oder rotes Gelee
- 2 Familienpackungen Eiscreme
 (z.B. Fürst-Pückler-)

Äpfel schälen, einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Wasser, Weißwein, Zitronensaft und Zucker/Honig aufkochen. Äpfel darin 5 Minuten ziehen lassen und dann in dem Sirup kalt werden lassen. Danach aus dem Saft heben, gut abtropfen lassen, auf Glasteller legen und in den Kühlschrank stellen. Den Saft mit der Marmelade oder Gelee verrühren und nach Belieben noch mit Rum, Brombeerlikör oder Orangenlikör abschmecken. Äpfel mit Eiscreme füllen, mit der roten Fruchtsoße umgießen.

Granatapfelreis

4 Portionen

- 300 g Fleischtomaten
- 1/2 l Brühe
- 1 Zwiebel
- 3 El Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Langkornreis
- ; Salz
- ; schwarzer Pfeffer a.d.M.
- 1 Granatapfel
- 1 Banane
- Zitronensaft

1 Korianderzweig

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen, dabei die Stilansätze entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Die Brühe aufkochen lassen und die Tomatenstückchen einlegen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Knoblauch schälen und dazudrücken. Den Reis hineinstreuen und umrühren, bis alle Körnchen von einem Ölfilm umgeben sind.

Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwach Hitze in 20 bis 25 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen den Granatapfel quer halbieren und die Kerne herauslösen. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Granatapfelkerne und 2/3 der Bananenscheiben unter den Reis heben. Mit dem Korianderzweig und den restlichen Bananenscheiben garnieren.

: Pro Person ca. : 240 kcal
: Pro Person ca. : 1005 kJoule
: Eiweiß : 5 Gramm
: Fett : 8 Gramm
: Kohlenhydrate : 42 Gramm
: Zubereitungs- : 40 Minuten

Granatapfel Heißes -Dessert

Portion/en: 4

3 Ungespritzte Blutorange
1 Granatapfel
10 g Butter
4 El Grenadine-Sirup
4 El Orangenlikör; nach Belieben Cointreau oder Grand Marnier

In der orientalischen Küche sind Granatäpfel Bestandteil vieler, auch deftig-pikanter Rezepte. Hierzulande am ehesten ist der aus den Früchten hergestellte rote Sirup bekannt: Grenadine verleiht alkoholischen Drinks Süße, Farbe und Aroma und wird von Cocktailfreunden sehr geschätzt. Für unser Dessert verwenden wir auch die Kerne der Frucht. Sie können nach Gusto mitgegessen oder ausgekaut und beiseite gelegt werden.

Zubereitung

Orangen waschen. Einen breiten, dünnen Streifen von der Schale schälen und in feine, schmale Rippen schneiden.

Alle Orangen dick schälen - das heißt, die weiße Haut vollständig mit entfernen. Die Früchte in dickere Scheiben schneiden. Kerne herausnehmen.

Den Granatapfel rundherum mit den Fingern weich kneten, dann halbieren. Eine Granatapfelhälfte auf der Zitronenpresse auspressen, Saft ohne Kerne auffangen, beiseite stellen. Die andere Hälfte umgedreht auf einen Teller legen, mit einem Messerrücken oder einem schweren Löffel darauf klopfen. So fallen die Kerne aus den weißlichen Zwischenhäuten heraus. Kerne ebenfalls beiseite stellen.

Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Den Grenadine-Sirup, die Orangenschalenstreifen und den frischgepressten Saft dazugeben, einmal aufkochen lassen.

Orangenscheiben in den heißen Sud legen, einmal wenden, dann, wenn gewünscht, mit dem Alkohol beträufeln.

Orangenscheiben auf Tellern oder einer vorgewärmten Platte anrichten, die Granatapfelkerne darüber geben, heiß servieren.

Nährwert

Eine Portion enthält: 470 kJ/114 kcal,
: Eiweiß: 1 g, Fett: 2 g, Kohlenhydrate: 20 g, Ballaststoffe: 3 g

Küchentipps

Wenn es bei einem festlichen Mahl einmal üppig zugehen darf und Kalorien keine Rolle spielen, servieren Sie zu unserem heißen Granatapfel-Dessert Pistazien- oder Walnusseis, eine Vanille- oder Orangencreme.

Granatapfelgenuss (fast) pur: Früchte aufschneiden. Nach Geschmack mit Zitronensaft, Likör oder Cognac beträufeln und auslöffeln.

Mit den von rotem Fruchtfleisch umhüllten, feinsäuerlich schmeckenden Granatapfelkernchen bestreut man im Orient nicht nur bunte Blattsalate, sondern auch kräftig gewürzte Hackfleischgerichte, selbst Fischspeisen. Zur Nachahmung empfohlen.

Wer die vielen Kerne nicht herunterschlucken mag, kann das Fruchtfleisch rundherum auskauen und dann die Kerne beiseite legen.

Beim Kochen mit Granatäpfeln ist Vorsicht geboten: Der Saft hinterlässt hartnäckige Flecken, ebenso die gerbsäurehaltige Schale.

Apfel-Vanille-Suppe mit Quarknockerln

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Milch

2 Äpfel

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

4 EL Zucker

Zimt

2 EL Zitronensaft

250 g Quark (Mager)

1 m.- großes Ei(er)

2 EL Milch

60 g Mehl

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Packungsanweisung mit 4 EL Zucker zubereiten, die Äpfel schälen, würfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, gemeinsam mit Zimt in den Pudding geben und weich kochen. Den Quark mit Milch (oder Mineralwasser) glattrühren, das Ei unterrühren und zum Schluss Mehl und Puderzucker unterrühren, Nockerln ausstechen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Min. garziehen lassen, aus dem Wasser heben. Die Apfel-Puddingsuppe auf Teller aufteilen (als Dessert für 4 Portionen, als Hauptgericht für 2 Personen) und die Nockerln in die Suppe geben. Eventuell mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäuben

16.2.01 Lenchen CK

So, nun hab ich die Suppe auch gemacht. Habe die Äpfel sehr klein geschnitten und im Pudding weichgekocht. Man muss nur fleißig rühren, damit nichts anbakt. Die Äpfel sind ja auch ruck zuck gar. Die Klößchen wurden ebenfalls nach Anleitung zubereitet. Hier hat es allen sehr gut geschmeckt. Nichts war zu fade. Im Gegenteil. Durch eine ordentliche Prise Zimt wird die Feinschmeckersuppe sehr schön abgerundet. Vielen Dank für das schöne Rezept! Das war ein schöner Abschluss nach einem reichhaltigen Weihnachtsessen!

26.12.03 schmausimausi CK

Karamellierte Äpfel und Birnen

Für 4 Personen Zubereitungszeit: 40 Min
Pro Person: ca. 376 kcal, ca. 8,5 g Fett = 20 % 68 g KH

2 Äpfel
4 Birnen
1 TL Butter 90 g Zucker
30 g Walnüsse
200 ml Apfelsaft
½ unbehandelte Zitrone
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Packung Vanilleeis (250 ml)
1 EL Pfefferminzblättchen

Äpfel und Birnen waschen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in Spalten schneiden. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und die Obstspalten hineinlegen. In einer Pfanne 80 g Zucker karamellisieren lassen, die Walnüsse darin wenden, herausnehmen und auf einen Teller legen. Den Apfelsaft in die Pfanne gießen und kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen, Schale mit dem Saft mischen und gleichmäßig über die Obstspalten gießen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt und den Nelken mischen und über das Obst streuen, das Obst im Backofen zugedeckt ca. 20 Min backen, etwas abkühlen lassen.

Das Vanilleeis auf 4 Tellern mit den Obstspalten anrichten und mit den Walnüssen und den Pfefferminzblättchen garniert servieren.

Bahamerisches Dessert

4 Tasse/n Mehl
1 Tasse/n Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Salz
½ Tasse/n Öl (Pflanzenöl)
2 Tasse/n Milch
2 Tasse/n Früchte (Guava), feingeschnitten
500 g Butter
½ Tasse/n Zucker
450 ml Kondensmilch
1 Tasse/n Früchte (Guava), feingeschnitten
¼ Tasse/n Rum

ZUBEREITUNG

Der Teig:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz miteinander vermengen, danach Öl und Milch hinzugeben. Kneten Sie die Masse, bis sie weich und geschmeidig ist. Danach den Teig ausrollen, die geschnittenen Guavas darauf verteilen und zu einem langen, runden Laib zusammenrollen. In Folie gewickelt eine Stunde im Wasserbad erhitzen

Die Soße:

Butter mit Zucker mischen, danach beides zwei Minuten lang mit Milch und geschnittenen Guavas verrühren. Zum Schluss noch den Rum einrühren. Die Soße über den Kuchen gießen, der zuvor in schmale Scheiben geschnitten wird.

Wenn keine Guavas zu bekommen sind, kann man mit Pfirsichen variieren.

Das ist ein Bahamerisches Dessert. Das Rezept für Guava Duff stammt aus dem Café Johnny Canoe in Nassau.

9.8.02 Ronomu CK

Baklava (Nuss-Honig-Schnitten)

5 Portionen

500 g TK- Blätterteig
125 g Butter
250 g Walnüsse
75 g Pistazien
75 g Mandeln
250 g Honig
3 El Orangensaft
1/2 Zitrone; den Saft
Alufolie

Eine der ausgesprochen süßen Nachspeisen, die sich von der Türkei aus die ganze Welt erobert haben, ist Baklava. Bei dem vorliegenden Rezept handelt es sich um eine eingedeutschte Version; denn in der Türkei gibt es keinen tiefgefrorenen Blätterteig. Dort wird diese Köstlichkeit nur zu großen Festtagen selbst zubereitet, da die Herstellung viel Mühe kostet. Wie Blätterteig selbst zubereitet wird, steht übrigens im Backvergnügen vom Gräfe und Unzer Verlag.

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Den Backofen auf 180 o C vorheizen. Den Boden einer Kastenform mit Alufolie auslegen. Den Formrand und die Alufolie gut einfetten. Die Butter zerlassen.

Jede Teigplatte zu doppelter Kastenformgröße ausrollen und halbieren. Die Walnüsse und die Pistazien hacken, die Mandeln fein mahlen. Alles gut miteinander vermischen. Eine Teigplatte in die Form legen, mit Butter bepinseln und mit Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nüsse verbraucht sind. Mit einer Teigplatte abschließen.

Das Gebäck im Backofen auf der untersten Schiene 15 Min., dann im 30 Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Inzwischen den Honig erwärmen und mit dem Orangen- und Zitronensaft würzen. Den Sirup über den fertigen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen.

Baklava in Scheiben schneiden und mit türkischem Mokka servieren.

Baklava mit Pistazien

4 Ei

500 g Mehl
300 g Butter; geschmolzen
4 Eier
75 g Joghurt
2 c ; Wasser
250 g Pistazien; (gemahlen)
1 kg Zucker
; Wasser
1 El Zitronensaft
1 El Honig

Das Mehl auf eine Platte sieben. Die Eier, den Joghurt, die geschmolzene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles zu einem Teig verkneten. Eine Rolle formen und pro Rezept ca. 20 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ca. 1 mm Dicke ausrollen.

Eine Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen, mit Pistazien bestreuen und die nächste Platte darauf legen, bestreuen usw. Zuerst muss zum Schluss eine Teigplatte liegen.

Alles in Rechtecke von etwa 2 mal 4 cm schneiden und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zitronensaft

und Honig hinzufügen. Alles kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup erkalten lassen.

Den Sirup auf die lauwarme Baklava gießen und einziehen lassen. Evtl. noch mal mit Pistazien bestreuen und kalt servieren.

Baklava

1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG-----

- 75 g Walnusskerne, Pistazienkerne
- oder Mandeln
- 1 Ei Zucker; (1)

FÜR DEN TEIG-----

- 125 g weißes Hartweizenmehl
- 125 g Mehl; mit einem knappen
- gestrichenen
- 1 TI Backpulver; vermischt
- 1 Ei
- 150 ml ; warmes Wasser (1)
- 1 TI ; Salz
- 100 g Weizenstärke; (*)
- 250 g Butter; zerlassen
- 1 sm Würfel trockenes Brot

FÜR DEN SIRUP-----

- 375 g Zucker; (2)
- 250 ml ; Wasser (2)
- 1 Ei Zitronensaft

MMMMM-----AUSSERDEM-----

- Eine Backform von etwa
25 cm Durchmesser

Eine Backform mit etwas zerlassener Butter einfetten. Für die Füllung die Walnüsse klein hacken und mit dem Zucker (1) vermischen. Falls Sie Pistazien oder Mandeln verwenden, diese 1 Minute blanchieren, Häute entfernen, gut trocknen. Dann mahlen und mit dem Zucker (1) vermischen. Für den Teig die Mehlsorten in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Ei, Wasser (1) und Salz hineingeben. Das Mehl von der Seite her einarbeiten und alles gut zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett oder einer Marmorplatte 15-20 Minuten kneten, dabei mit den Handballen immer wieder nach außen drücken,

um den Teig zu dehnen, und ihn dann wieder zusammenfalten. Wenn er an Ihren Händen klebt, lösen Sie ihn mit ein wenig Mehl, aber es ist besser, wenn Sie das vermeiden. Der Teig ist erst fertig, wenn Sie ihn an einem Ende hochheben können und er sich dehnt, ohne zu reißen. Teilen Sie ihn in 1/4 mehr Stücke

als die oben angegebene Portionenzahl und lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde, besser aber 2-3 Stunden auf einem bemehlten Brett unter zwei feuchten Tüchern ruhen.

Alle Teigstücke zu sehr dünnen Fladen ausrollen und diese von beiden Seiten

mit Weizenstärke bestreuen. Überschüssige Weizenstärke mit einem Teigpinsel

entfernen. Die Hälfte der Yufkas oder Blätterteigplatten in die Backform schichten, dabei jede Schicht mit sehr wenig zerlassener Butter bestreichen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen, dann mit den restlichen Yufka-Schichten bedecken und dabei wieder jede Schicht leicht einbuttern.

Baklava mit einem

scharfen Messer in Quadrate oder Rauten schneiden, dabei nach jedem Schnitt

die Messerklinge abwischen, damit sie nicht festklebt.

Die restliche Butter und den Brotwürfel in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Wenn das Brot blass gelb und hart wird (es soll nicht goldgelb werden), den Topf vom Feuer nehmen. Falls notwendig, Schaum abschöpfen und die Butter stehen lassen, bis sie sich abgesetzt hat. Dann die geklärte Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen und abwarten, bis

sie soweit abgekühlt ist, dass man die Fingerspitze hineintauchen kann.

Nun Baklava vorsichtig mit der Butter beträufeln, dabei keine trockenen Stellen übriglassen. Damit die Schichten die Butter aufnehmen können, Baklava 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann bei 200 °C (Gas Stufe 4) im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Kurz bevor die Backform aus dem Ofen genommen wird, den Sirup zubereiten.

Zucker (2), Wasser (2) und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und rühren, bis der Zucker schmilzt. Wenn der Sirup zu kochen beginnt, Hitze verringern, 2 Minuten kochen lassen, dann vom Feuer nehmen. 5 Minuten stehen lassen.

Baklava aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten stehen lassen, dann mit dem Sirup

begießen, so dass die ganze Oberfläche bedeckt ist. Abkühlen lassen und Baklava in der Backform servieren.

Anmerkung: Baklava ist vielleicht DAS nationale Dessert; es wird bei offiziellen Anlässen und allen möglichen Banketten und Partys serviert.

(*) Weizenstärke wird allgemein zum Andicken verwendet; sie kann durch Maismehl oder Kartoffelmehl ersetzt werden.

Banane in Honig

- 1 Banane
- 1 TL Honig
- etwas Öl

Das Öl im Wok (zur Not auch in der Pfanne) erhitzen, die in mundgerechte Stücke geschnittenen Bananen ca. 1 min. pfannenrühren, den Honig hinzugeben und vorsichtig umrühren, so dass die Bananenstücke mit Honig umhüllt sind.

Bananen Dessert

Zutaten für 4 Portionen

- 1/8 TL Muskat
- 1/8 TL Zimt
- 3 TL Honig (Bienenhonig)
- 125 g Joghurt
- 4 Banane(n)

ZUBEREITUNG

Bananen in Scheiben schneiden. Gewürze, Honig und Joghurt mischen. Bananen dazugeben. Köhlen. Essen. Ein Rezept, von dem man nicht so schnell loskommt.

4.7.02 Laxmy CK

Bananen in Mandelhülle

1 Eigelb

- 4 Bananen schälen + in
- 1 Eigelb mit
- 2 E Kondensmilch verquirlen wälzen und in
- 1 Beutel geh. Mandeln wenden
- 1 E Butter in Pfanne und die Bananen langsam braten bis sie weich sind dann heraus nehmen
- 1 E Zucker +
- 1 E Honig leicht bräunen +
- 1 Zitrone entsaften +

2 Likörglas Kirschwasser o. Himbeergeist (war nicht vorhanden, Madeira)
dazu geben
die Bananen damit umgießen

überbackene Banane

4 Eiweiß

Platano al horno -

Quelle: www.lateinamerica.de/ink%FCche/dessert.htm

Dieses Dessert erfordert etwas Zeit. Jedoch wird Ihr mexikanisches Essen einen einmaligen Ausklang für den Gaumen finden.

Zutaten für 4 - 6 Personen

5 Bananen

1 Limone

2 EL Butter

100 g Zucker (ideal brauner Zucker)

100 g gehackte Walnusskerne

4 Eiweiß

ca. 1 Prise Salz

1. Schälen Sie die Bananen. Teilen Sie diese einmal längs und einmal quer. Waschen Sie die Limone heiß ab, trocknen und feinstreifig die Schale entfernen oder raspeln und aufbewahren. Limone auspressen und über die Bananen träufeln.

2. Heizen Sie den Backofen auf 200° vor. Fetten Sie eine feuerfeste Form mit etwas Butter aus, legen die Bananen hinein und verteilen die restliche Butter über die Bananenstücken. Mit einem Eßlöffel Zucker und der Hälfte der Walnussstückchen bestreuen.

3. Den restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen. Schlagen Sie die Eiweiße zusammen mit dem Salz und der Hälfte des Staubzuckers steif. Danach den restlichen Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Fügen Sie die restlichen Nussstückchen hinzu und übergießen Sie die Bananen mit dem Eischnee.

4. Ca. 20 Minuten die Bananen backen, bis der Eischnee schön gebräunt ist. Auf die Teller verteilen und mit den Limonenstreifen oder Raspeln verzieren. Sie können auch andere raffinierte Verzierungen verwenden.

Bananen in Orangensauce

Portion/en: 4

2 Orangen (unbehandelte)

1 EL Zimtpulver

2 TL Kardamom

1 Prise Kurkuma

100 g Butter

- 55 g Brauner Zucker
- 1 Zitrone (Saft von...)
- 4 Feste Bananen
- 3 El Kokosraspeln

Die Orangen waschen, trockenreiben und die Schale grob abraspeln. Anschließend die Orangen halbieren und auspressen. Die Gewürze mischen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Den Ofen auf 200 Grad C. vorheizen. Die Butter, den Zucker, die Orangenschale, den Orangen- und Zitronensaft in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen schälen und längs halbieren. In die Form legen, die Sauce darüber gießen und mit den Gewürzen bestreuen. Auf der mittleren Schiene 20 Minuten überbacken. Mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Bananen in Weinteig

- Backteig
- 2 Bananen
- Rum
- Zitronensaft
- Backfett
- Vanillezucker

Der Länge nach halbiert, geviertelt, mit Rum, Zitronensaft und Zucker gewürzt, kurze Zeit ziehen gelassen, durch Backteig, mit Wein bereitet, gezogen, in heißem Fett sehr rasch (2 Minuten) hellbraun ausgebacken; mit Vanillezucker bestreut angerichtet.

Bananen mexikanisch

- Für 4 Personen
- 8 x Bananen
 - 1 TI Paprika, rosenscharf
 - 16 x Scheiben durchwachs. Speck
 - 10 g Butter
 - 500 g Tomaten
 - 1 x Zitrone
 - 1 1/2 TI Salz

- 1 El Paprika, edelsüß
- 1 x Petersilie
- 1 x Tomate

Bananen schälen. Mit Paprika bestäuben. Mit Speckscheiben umwickeln. Feuerfeste Form mit Butter fetten. Bananen reinlegen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Elektroherd 200 Grad Celsius, Gasherd Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme. Tomaten grob würfeln und durch ein Sieb rühren.

Mit Zitronensaft, Salz und Paprika abschmecken. Über die Bananen verteilen. Mit Petersilie und Tomate garniert servieren.

Vorbereitung 5 Minuten, Zubereitung 20 Minuten. Kalorien pro Person 240.

Bananen mit Schokolade

- 4 Bananen
- 4 Riegel Schokolade
(Bitter oder Vollmilch)
- Zitronensaft

Bananen einmal der Länge nach durchschneiden und mit der Schneidefläche nach oben auf 4 flache Schüsselchen verteilen. Schokolade in kleinere Stücke brechen und auf den Bananen verteilen, etwas Zitronensaft darüber geben. 3-4 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle wärmen.

Bananen mit Schokoladensoße

Für 2 Personen

- 200 ml Sahne
- 3 El Schokoladenpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise gemahlener Piment
- 2 El Sonnenblumenkerne
- 1 Tl Zucker
- 1 lg oder 2 kleine Bananen
- 1 El Zitronensaft

1. Die Sahne in einen Topf gießen und das Schokoladenpulver einrühren.
 2. Den Vanillinzucker dazugeben und alles miteinander verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
 3. Die Schokosahne unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen. Es soll eine schaumige Soße entstehen.
 4. Die Sonnenblumenkerne mit einem Messer fein hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen und dann mit dem Zucker vermischen.
 5. Die Banane schälen, der Länge nach halbieren und sofort mit Zitronensaft beträufeln. In mundgerechte Stücke schneiden.
 6. Die Banane in der Sonnenblumenkern-Mischung wenden und auf Tellern anrichten. Mit der Schokoladensoße übergießen.
- * Pro Person ca.: 463 Kal.

Bananen-Häppchen mit Kokosflocken

- 4 -5 feste Bananen
- 3 El Kokosflocken
- 1 El Zuckerrohrgranulat
- 4 El Öl zum Backen

Bananen in Stücke schneiden. In einer Mischung aus Kokosflocken und Granulat wälzen. Im Öl knusprig ausbraten. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Noch warm servieren.

Bananen-Kokosquark

4 Portionen

- 50 g Kokosflocken
- 2 Bananen, reife

500 g Quark 20 % Fett
2 El Zitronensaft
1 El Honig
1/2 Packung Mineralwasser

Kokosflocken in der trockenen Pfanne auf mittlerer Gasflamme rösten und abkühlen lassen. Bananen schälen, mit dem Quark, Zitronensaft, Honig und Mineralwasser etwas pürieren. Kokosflocken unterrühren und nach Belieben mit Bananenscheiben verzieren.

: : Zubereitungszeit
: : ca. 30 Minuten

Bananenküchlein

6 Reife Bananen
1/4 Tas. ;Wasser, warm
1/4 Tas. Zucker
1 Tas. Mehl
1 Spur Muskatnuss
Öl

Bananen pürieren. Zucker in warmes Wasser auflösen, Mehl mit Wasser und Bananenpüree vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.

Öl in Bratpfanne erhitzen und mit einem Löffel vom Teig kleine Mengen in Bratpfanne verteilen und goldbraun braten.

Bananenspaghetti überbacken

Für 4 Personen

500 g Spaghetti
4 El Fett, heißes
4 x Bananen
1 x Muskat
1 x Rahm (etwas)
1 x Tomatenketchup
1/2 Tasse= Käse
1 x Butter

Die Spaghetti wie üblich in Salzwasser gar kochen und mit kaltem Wasser

abschrecken. In heißem Fett schwenken. Bananen in Scheiben schneiden und unterrühren. Muskat darüber reiben, Ketchup und Rahm unterrühren und alles untereinander mengen. Eine feuerfeste Form mit der Masse füllen, geriebenen Käse darüber streuen, Butterflöckchen aufsetzen und im Ofen überbacken.

Flammende Bananen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Min

Pro Person: 418 kcal, 74 g KH 12 g Fett = 26 % kcal aus Fett

Zutaten:

4 Bananen

1 Zitrone

25 g Butter

4 EL Kokosraspeln

250 ml Himbeersoße

5 EL Himbeergeist

Die Bananenschalen und in nicht zu schräge Scheiben schneiden. Eine große oder 4 kleine Auflaufformen mit Butter einfetten und die Bananenscheiben hineinlegen,

Den Backofen auf 180 °C vorheizen, Die Zitrone auspressen und den Saft über die Bananen gießen. Die Kokosraspeln darüber streuen und mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Die Bananen im Backofen ca. 10 Min backen.

Die Himbeersoße um die Bananen gießen, den Himbeergeist erwärmen, auf die Bananen gießen, anzünden (flambieren) und die „Flammenden Bananen“ brennend zu Tisch bringen.

Gebackene Bananen (Mexiko)

4 Bananen

3 El Butter

3 El Honig

1 Tl Zimt

1 dl Orangensaft

4 El Tequila

4 El Kokosraspeln

1. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2. Die Bananen schälen und in lange, dickere Scheiben schneiden.
3. Die Bananen in die feuerfeste Auflaufform dekorativ einschichten.
4. Den Honig gleichmäßig über den Bananenscheiben verteilen und mit Zimt bestreuen.
5. Den Orangensaft angießen.
6. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Auflaufform ca. 15 - 20 Min. hinein geben.
7. Nach ca. 10 Min. den Tequila gleichmäßig zugießen und die Kokosraspeln darüber streuen, nochmals kurz in den Backofen schieben.

Die gebackenen Bananen werden heiß serviert und können mit einem Sahnehäubchen und geriebener Schokolade garniert werden.

Gegrillte Bananen

Superleckeres Dessert beim Grillen, schmeckt wirklich jedem!

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Banane(n)
- 2 cl Eierlikör
- Schlagsahne
- Schokoladensauce
- Mandeln (Splitter)
- Eis (Vanille) nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Die Banane in der Schale auf den Grill legen (geht fast am besten wenn der Grill nicht mehr ganz so heiß ist) und auf beiden Seiten schwarz grillen, das Fruchtfleisch muss dann heiß und fast etwas matschig sein. Die Banane dann mit einem scharfen Messer aufschneiden, aus der Schale lösen und sofort mit Eierlikör übergießen und etwas Schlagsahne dazudressieren. Das muss schnell passieren denn das Fruchtfleisch kühlt sehr schnell ab.

Man kann dieses Rezept auch mit etwas Vanilleeis, Schokosauce, Mandelsplitttern etc. verfeinern, je nach Geschmack (und Kalorienvorliebe :-)). Bei Kindern empfiehlt es sich, statt dem Eierlikör nur Schokosauce zu verwenden.

Bananen Kokos Pfannkuchen

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Für 4 Personen

544 kcal, 17 g Fett = 29 %

79 g KH

Zutaten:

100 g Kokosraspeln

50 g Zucker

200 ml Kokosmilch (Dose)

100 ml Bananensaft

1 Banane

Saft von 1 Zitrone

1 Packung Pfannkuchenteig für 4 Pfannkuchen

2 EL Weizenkeimöl

3 Eier

Die Kokosraspeln und den Zucker in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit der Kokosmilch ablöschen, den Bananensaft dazugeben und den Topf sofort vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Banane schälen und in Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen. Den Pfannkuchenteig nach Packungsanleitung, aber mit dem Kokos-Bananen-Saft statt mit Wasser oder Milch zubereiten. Die Bananenstücke unterrühren und aus dem fertigen Teig in einer Pfanne mehrere Pfannkuchen backen.

Bangkok-Melone

Portion/en: 4

1 sm Honigmelone

140 g Rauke Salat

100 g Mandarinen; a. d. Dose, abgetropft

240 g Bambussprossen

1 El Öl

3 El Sojasauce

1/4 TI Zucker

1/4 TI Sambal Ölek

200 g Gekochter Schinken

Melone halbieren, Kerne mit dem Löffel herausnehmen und mit dem

Kugelausstecher das Melonenfleisch herauslösen. Wer keinen Kugelausstecher hat, kann das Fruchtfleisch auch mit dem Löffel herausnehmen, dann würfeln.

Danach mit dem geputzten Salat, Mandarinen, abgetropften Bohnenkeimen und Bambussprossen vermischen. Aus den restlichen Zutaten ein pikantes Dressing anrühren, mit dem Salatzutaten, vermengen, in die ausgehöhlten Melonenhälften oder dekorativen Schalen füllen. Schinken in Streifen schneiden, diese zu Röllchen oder zu kleinen Tüten drehen und den Bangkok Salat damit dekorieren.

Banoffee Pie

sündhaftes Bananen - Toffee - Dessert

Zutaten für Portionen

- 1 Dose/n Kondensmilch, gezuckerte, ca 400ml
- 1 Pck. Kekse, Hobnobs oder andere knusprige, 250g
- 75 g Butter
- 4 m.- große Banane(n)
- 1 Becher Schlagsahne, ca 280ml
- Kakaopulver, optional

ZUBEREITUNG

Koche die ungeöffnete Kondensmilchdose gute 2 Stunden in Wasser. Achte darauf, dass die Dose immer voll mit Wasser bedeckt ist, sonst kann sie explodieren! Auf keinen Fall darf die Dose vor oder während des Kochens geöffnet werden. Danach gut abkühlen lassen.

Zerbrösele die Kekse (Tipp: mit Gefrierbeutel und Teigrolle) und vermische gut mit der zerschmolzenen Butter. Richte auf einem großen Teller/flache Schale o.ä. die Keksmischung an und drücke sie zu einem Boden (ca. 0.5 – 1 cm dick) fest. Der Boden muss etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.

Wenn der Boden fest ist, verteile darauf in jeweils einer Schicht: den Toffee (das ist der Inhalt der gekochten Kondensmilchdose), dann die geschälten und in Scheiben geschnittenen Bananen und darauf die geschlagene und nur wenig gesüßte Sahne. Verschönere mit Schokopulver. Genieße (schmeckt fast noch besser, wenn der Pie ein paar Stunden steht). +

Tipps: Koche 2 oder mehr Kondensmilchdosen auf einmal. Spart die Kochzeit in Zukunft. Man muss den Toffee vor dem Verwenden nicht aufwärmen.

Soweit ich weiß, sind gekochte Kondensmilchdosen etwa solange wie die Kondensmilch haltbar.

Manchmal kristallisiert sich der Zucker im Toffee – dann ist es extra knusprig.

Butter schmelzen: Ich benutze die Mikrowelle.

Buttermenge: für diese Menge Kekse, sollte mindestens 50g Butter benutzt werden, sonst hält der Boden nicht zusammen, aber nach Geschmack kann es auch mehr als 100g sein.

Für Partie oder individuelle Desserts: Anstatt den Boden zuzubereiten, können Toffee, Bananen und Sahne auch direkt auf die unzerstörten Kekse verteilt werden. Die Butter braucht es dann natürlich nicht

22.5.03 R. Betson CK

Baywatch Menü (Dessert)

1 Ei

2 Portionen

1 Kokoscreme
350 g Kirschen im Glas
25 g Schokoflaks
1 Ei
225 ml Joghurt
200 ml Sahne
Mehl
Zucker
Milch
Brandy

Zubereitung: Aus einem Ei, Mehl, Zucker, Milch und den zuvor gemahlene Schokoflaks einen Teig herstellen. Zwei Pfannkuchen davon backen. Den Saft der Kirschen mit Zucker reduzieren lassen. Mit Stärke abbinden.

Die Kokoscreme leicht erwärmen und mit 1 1/2 Bechern Joghurt vermengen. Etwas Brandy und die Kirschen in den abgebundenen Saft geben. Die Kokoscreme auf einem Teller verteilen. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen.

Die Kreise mit den Kirschen auf dem Saucenspiegel zu einer "Lasagne" schichten. Sahne schlagen. Mit dieser und mit Minzeblättchen garnieren.

Berliner Luft

3 Ei

Portion: 4

3 Eigelb
125 g Zucker
1 Zitrone
4 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Apfelsaft
3 Eiweiß
1 Pk. Vanillin-Zucker
1/8 l Süße Sahne
4 Löffelbiskuits
; Wasser

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Gelatine in Wasser 10 min. quellen lassen, ausdrücken. Apfelsaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den warmen Apfelsaft nach und nach unter die Eimasse rühren. Die Masse kaltstellen, bis sie Strassen zieht, d.h. gerade beginnt, fest zu werden. Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. In Glasschalen füllen, kaltstellen und fest werden lassen. Mit Löffelbiskuit und geschlagener Sahne verzieren.

Besoffener Kapuziner

4 Ei

Dessert

Zutaten für Portionen

70 g Zucker
70 g Semmelbrösel oder Biskuitbrösel
4 Ei(er), davon das Eigelb
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1/2 TL Nelken
1 Liter Wein, Weißwein oder Mostwein,
Glühweingewürz
4 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Eidotter und Zucker schaumig schlagen, Nelken, Zimt und Brösel unterrühren. Aus dem Eiweiß einen steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse ziehen. Die Masse in eine gefettete und bemehlter Gugelhupfform füllen und ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze backen. Weißwein oder Most mit Glühweingewürz erhitzen, den fertigen Kuchen in eine Schüssel geben, mit dem Glühmost übergießen und ziehen lassen.

23.11.01 Panacea CK

Mit einem großen Klecks Sahne serviert - eine herrlich, erfrischende Nachspeise für heiße Tage!

30.5.02 kitty.444 CK

Birnenkompott

1 kg Birnen
3/16 l Weißwein
200 g Zucker
Vanille

Birnen schälen, halbieren, entkernen, in gleichen Teilen Wasser und Weißwein mit Zucker weich kochen. In eine Schüssel geben, Saft dicklich einkochen, Birnen noch einmal dazugeben und aufkochen.

Für Walterspiel, den Birnenfan :

Birnennudeln

Hefeteig aus 500 g Mehl wie üblich zubereiten
500 g Birnen
60 g Zucker
etwas Zitronensaft
Zimt
50 g Butter
Zum Bestreuen: Puderzucker

Teig nach Grundrezept herstellen, gehen lassen, zu einer 6 cm dicken Rolle formen. Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Birnen schälen, achtern, von Kerngehäusen befreien, in Scheiben schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und Zimtpulver vermischen.

In die Mitte der Teigscheiben ca. 1 Eßlöffel Birnenmasse geben, den Teig darum schlagen und Rundformen.

40 g Butter in einer feuerfesten Form zerlassen, die Nudeln mit der "Naht" nach unten hineinsetzen und nochmals kurz gehen lassen.

Mit der restlichen, geschmolzene] Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Birnennudeln nach dem Backen sofort mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce oder halbsteif geschlagene Sahne.

Birnenspalten mit Wildbeeren

4 reife Birnen.
200 g Ebereschenbeeren
1/4 Liter Weißwein.
2 EL Zucker
1/2 Zimtstange
Schale einer ungespritzten Zitrone
2 TL Honig
300 g Brombeeren
4 cl Kroatzbeerelikör

Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Ebereschenbeeren waschen, mit den Birnenspalten, 1/4 Liter Wasser, Weißwein, Zucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen und im Sud auskühlen lassen. Mit Honig abschmecken. Brombeeren verlesen, waschen, abtropfen und in Kroatzbeerelikör marinieren. Birnen, Ebereschenbeeren und Brombeeren mit etwas Sud und Marinierflüssigkeit servieren.

Sonja*

Bühler Zwetschgen-Reis

250 g Reis
3 Tassen Milch
250 g Schlagsahne
250 g Zwetschgenmuss
etwas Zucker
etwas Vanillezucker
gestiftete Mandeln

Eine Tasse Reis in 3 Tassen siedender Milch, die mit Vanillezucker gesüßt wurde, körnig kochen. Nach dem Erkalten eine Tasse geschlagenen Rahm und eine Tasse Zwetschgenmuss darunter mischen. Mit gestifteten Mandeln, die mit etwas Zucker geröstet wurden, bestreuen und recht kalt servieren.

Campari- Dessert..... 6 Eigelb

200 ml Campari
dieses Dessert hat mir gut geschmeckt:
6 Eigelb

125 g Zucker.....schaumig schlagen

12 Blatt Gelatine.....in kaltem Wasser einweichen

300 ml Weißwein

max. 200 ml Campari.....mischen, erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen

Eigelbmasse und Campari Mix miteinander glattrühren, erkalten lassen

500 g geschlagene Sahne unter die festgewordene Masse heben.

Also ich hab es so im Urlaub gegessen, die Köchin sagte, 100 ml Campari seien ausreichend.

Ich probiere demnächst mal so. Es war sehr lecker.

2.3.04 Regine CK

Carob- Mousse mit Honig

700 ml Schlagsahne

250 ml Milch

100 g Honig

90 g Carob (Johannisbrotpulver, aus dem Reformhaus)

80 g Weizenstärke / Mondamin

500 ml Sahne, 150 ml Milch und Honig erhitzen. Carob, Weizenstärke und die restliche Milch mit einem Mixstab glattrühren. Alles in die erhitzte Milch einrühren, unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis die Masse stockt. Vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad kalt rühren. Ohne dieses Kaltrühren kann die Masse wieder flüssig werden.

Carob- Mousse glattrühren (nicht schlagen). Restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

Champignoncarpaccio

200 g Champignons

100 g Schafskäse

Oregano
Knoblauch
Balsamessig
Olivenöl

Champignons vorsichtig waschen, Stiele kürzen, blättrig schneiden und auf zwei kleineren Tellern verteilen. Schafskäse klein schneiden und auf den Champignons verteilen. Oregano, Knoblauch, Balsamessig (wenig) und Olivenöl (wenig) drübergeben. Ca. 2 min. in der Mikrowelle wärmen. Gericht wird lauwarm gegessen.

Tipp: Lässt sich gut vorbereiten

Clementinen mit Schneehaube

2 Eiweiß

Portion/en: 4

8 Getrocknete Datteln
4 Getrocknete Feigen
4 El Honig
2 El Rum
250 ml Wasser
50 g Lebkuchenreste; oder- Leckerlireste
2 Clementine
2 Eiweiß
100 g Zucker

Die Datteln entkernen und zusammen mit den Feigen in kleinste Würfelchen schneiden. Honig, Wasser und Rum aufkochen. Die Fruchtwürfelchen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Absieben und den Sirup auffangen. Beides abkühlen lassen. Die Lebkuchenreste hacken.

Die Clementinen schälen und quer halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Eiweiß und die Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen. Zuerst den restlichen Zucker, dann die Dattel-Feigen-Mischung und die Lebkuchen sorgfältig darunter ziehen. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Die Clementinen spiralförmig von unten nach oben mit der Meringuage überdecken. In der oberen Hälfte in den 180 Grad heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten überbacken.

Clementinen mit einem Spachtel auf die Teller anrichten und mit dem Sirup umkränzen.

Coupe à l'orientale

1 Ei

100 g Datteln in Streifen
0,5 dl Rum einlegen ziehen lassen

5dl Milch
1 Vanillestängel aufkochen;
0,5 Zimtstange (aufschneiden) 30 Min. ziehen
1 Nelke lassen, abkühlen lassen

2 EL Maizena (Maisstärke)
3 EL kalte Milch anrühren und zur Milch begeben

1 Ei
3 EL Zucker miteinander verklopfen, zur Milch, geben, aufkochen und im kalten Wasserbad abkühlen

1 dl. Rahm
1 EL Vanillezucker steif schlagen unter die Creme ziehen

2 Orangen schälen, filetieren oder würfeln

Dampfnudeln

2 Ei

Für 12 Stück
Zubereitungszeit: 30 Min
Backzeit: 30 Min
Ruhezeit: 1 Std und 30 Min
Pro Stück: 260 kcal, 7 g Fett = 24,53 % kcal aus Fett 38 g KH

500 g Mehl
1 TL Salz
250 ml Milch 1,5 %
25 g frische Hefe
2 Eier
80 g Zucker
250 ml Wasser
80 g Butter
2 P Bourbon-Vanillezucker

1 Fläschchen Butter-Aroma

Aus Mehl, Salz, Milch (3 EL zurückbehalten), Hefe, Eiern und 1 TL Zucker einen Hefeteig zubereiten und 1 Stunde gehen lassen. Von dem gegangenen Hefeteig 12 Portionen abstechen und auf einem bemehlten Nudelbrett zugedeckt weitere 20 Min gehen lassen.

In einem großen schweren Topf, am besten einem gusseisernen Bräter mit passendem Deckel, die restliche Milch, das Wasser, die Butter, den Vanillezucker, das Butter-Aroma und den restlichen Zucker erwärmen. Die gegangenen Dampfnudeln hineinsetzen und bei geschlossenem Deckel – auf keinen Fall zwischendurch abnehmen – und mäßiger Hitze 30 Min leise kochen lassen. Die Dampfnudeln noch heiß servieren.

Zu den Dampfnudeln passen Apfelmus und Vanillesoße. Wer will, kann die Dampfnudeln auch noch mit Pflaumen füllen.

Dessert aus Quark mit Apfelmus und Sahne

Zutaten für Portionen

250 Becher Quark (Magerquark)

1 kl. Glas Apfelmus

1 Becher Sahne

1 Vanillezucker

3 EL Zucker

1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Quark mit Apfelmus verrühren. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Vorsichtig unter den Apfelquark heben. Zucker und Zimt mischen, (Menge wie oben, oder nach Geschmack) und über die Quarkspeise streuen. Leute, die es nicht so süß mögen, nehmen nur Zimt.

20.05.03 FrauMeier CK

Dulce de leche

(Milchkaramell aus Argentinien)

Zutaten für Portionen

1 Dose/n Kondensmilch, gezuckert

ZUBEREITUNG

Die Dose (geschlossen!) mit 2 fingerbreit Wasser in den Schnellkochtopf legen. Aufkochen und 45 Min. köcheln lassen.

Dose ganz erkalten lassen, erst dann aufmachen, in ein Marmeladenglas umfüllen.

Dulce de leche wird in Argentinien als Aufstrich gegessen zu Toasts, Brot, Waffeln, Crackers, Keksen, Muffins, Crepes (Eierkuchen), oder als Füllung für Torten und Gebäcke, oder zu Flan (Eier-Milch-Dessert), Puddings, Eis.

11.11.01 susuko CK

Dazu braucht man aber keinen Schnellkochtopf und ich kenne das als ein typisch russisches Rezept. Einfach die Dose 1,5-2 Stunden in einem ganz normalem Kochtopf kochen (das Wasser muss dabei die Dose vollständig bedecken) und schon hat man eine ganz leckere Masse Milchkaramell. Wenn man sich dann auch noch einen Laden mit russischen Spezialitäten begibt und dort fertige Tortenwaffeln kauft, das Milchkaramell mit 150g Butter (pro Dose Kondensmilch) vermischt, evtl. klein gehackte Walnüsse dazugibt (muss nicht unbedingt sein), auch evtl. etwas Glasur herstellt (1/4 Glas Wasser + 2 EL Kakaopulver + 1/2 Glas Zucker bis zu 5 min kochen, dann 1,5 TL Butter und noch ein paar Minuten kochen; muss aber auch nicht unbedingt sein), dann kann man die Waffeln mit dem Milchkaramell bestreichen, die oberste Waffel mit der Glasur, es ca. 3 Stunden stehen lässt und dann noch für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellt, hat man ganz schnell eine leckere, typisch russische Torte gezaubert.

20.6.03 YounAnni CK

Electric Yello

Zutaten für Portionen

½ Liter Schnaps (Roter Wodka)

2 Pck. Götterspeise, rot, Instant (!)

200 g Zucker

Süßigkeiten (Gummibärchen), etc.

¼ Liter Wasser, wenn man nicht soviel Wodka mag

ZUBEREITUNG

Man rühre die Instand-Götterspeise mit rotem Wodka statt mit Wasser an, resp. mit einem Wodka-Wasser-Gemisch. Mit Zucker süßen, bis der Geschmack angenehm ist.

In Gläser/eine Schüssel gießen, kaltstellen bis es fest ist.

Eine sehr fruchtige, leckere Angelegenheit für Erwachsene.

Wenn man diese Masse zum Erkalten in kleine Gläser füllt, kann man, je nach Anlass unten ins Glas ein Gummibärchen, ein Lakritz-Tier oder sonst etwas legen. Das scheint dann durch. Schaut sehr schön aus.

War als Mitbringsel auf Partie oft der Renner! Macht sich als gehaltvolles Dessert auf Büffets auch sehr gut.

28.6.03 Binah CK

Englisches Dessert

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

400 g Frischkäse, naturell

1 Eigelb

2 Becher süße Sahne

100 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

1 Pkt. Sahnesteif

1 Glas Schattenmorellen

100 g Mandeln, blättrig geschnitten

2 EL Zucker

1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Die Mandeln mit einem EL Zucker und Butter unter ständigem Wenden hellbraun rösten und erkalten lassen. Einen Becher Sahne steif schlagen und bis auf den anderen Becher Sahne sämtliche Zutaten von „Käse bis Sahnesteif“ mischen, dann erst den zweiten Becher Sahne (geschlagen) untermischen. In eine Glasschüssel zuerst eine Lage Käsemasse geben, darüber die abgetropften Kirschen, dann wieder eine Lage Käsemasse. Darüber kurz vor dem Servieren die gerösteten Mandeln geben!

1.10.02 EvyM CK

Erdbeer - Trifle mit Syllabub

6 Eigelb

Dessert aus England

Zutaten für Portionen

6 Ei(er), davon das Eigelb

150 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

500 g Erdbeeren

Grand- Marnier
500 ml Milch
½ Bund Pfefferminze
250 g Kuchen (Rührkuchen)

ZUBEREITUNG

Außerdem 1 Rezept "Syllabub" (bei meinen Rezepten)

Englische Creme:

Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote erhitzen. Schote rausfischen. Eigelb mit 100 g Zucker hellcremig aufschlagen (zum "Band" schlagen). Die heiße Milch einrühren und bei schwacher Hitze - oder im Wasserbad - zu einer dicklichen Creme rühren. Abkühlen lassen.

Erdbeeren putzen, ein paar zur Dekoration beiseite legen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und mit 50 g Zucker und Grand Marnier marinieren. Kurz vor dem Schichten mit der gehackten Minze vermischen.

Den Rührkuchen in Scheiben schneiden und mit Grand Marnier (Menge nach Geschmack) beträufeln.

Schichten:

Den Boden einer Glasschüssel mit der Hälfte des Kuchens belegen, darauf die Hälfte der Erdbeeren geben, mit der Hälfte der englischen Creme bedecken und das Ganze wiederholen. Den Syllabub als oberste Schicht darüber geben und mit Erdbeeren und Minzeblättchen dekorieren.

27.10.03 Turandot CK

Erdbeer-Biskuit-Traum

2 Eigelb

Portion: 10

1 kg Erdbeeren
100 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 Orangen; unbehandelt
3/4 l Milch
35 g Speisestärke
2 Eigelb
40 g Mandeln; gemahlen
4 dr Bittermandelöl
60 g Mandelblättchen
100 g Löffelbiskuits

Erdbeeren klein schneiden, mit der Hälfte des Zuckers und der Hälfte des Vanillezuckers mischen.

Orangenschale fein abreiben, Früchte filetieren, den abtropfenden Saft auffangen. Alles unter die Erdbeeren mischen, kalt stellen.

Milch mit Eigelben, dem restlichen Zucker und dem verbleibenden Vanillezucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln, bis sie dicklich wird. Vom Herd nehmen.

Gemahlene Mandeln und reichlich die Hälfte der Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten und unter die Creme rühren. Mit Bittermandelöl aromatisieren.

Eine große Schüssel mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Erdbeer - Orangen - Mischung darauf verteilen.

Restliche Löffelbiskuits zerkleinern, einen Teil davon auf die Früchte streuen, die Creme darüber füllen. Restliche Erdbeer-Orangen-Mischung und die übrigen Löffelbiskuits darüber verteilen.

Erdbeeren in Marsala

Zutaten für 4 Portionen

¼ Liter Marsala, süßer (ital. Likörwein)

500 g Erdbeeren, frische

1 Pck. Vanillezucker

1 Liter Sahne, gesüßte, geschlagene

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und in eine Glasschüssel geben. Den Marsala darüber gießen und den Vanillezucker dazurühren. Einige Stunden ziehen lassen, je länger, je besser.

Als Nachspeise in kleinen Dessert-Schüsselchen verteilen und mit Sahnehäubchen servieren

6.5.03 huettenbaer CK

Erdbeergranité

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Min

Kühlzeit: 3 Std.

Pro Person: 98 kcal, 24 g KH, 0,25 g Fett = 2,3 % kcal aus Fett

Zutaten:

250 g Erdbeeren

1 Spritzer Zitronensaft

80 g Zucker

Minzeblättchen zur Dekoration

Die Erdbeeren putzen, waschen und pürieren. Das Püree mit dem Zucker verrühren und dann durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden. Dann in eine bauchige Schüssel geben und ca. 3 Stunden in das Tiefkühlgerät stellen.

Alle 30 Min. kräftig durchrühren, damit sich nicht so große Kristalle bilden. Wer es ganz fein mag, nimmt den Pürierstab zu Hilfe. In mittelgroße Gläser füllen und mit Minze garnieren.

TIPP: Die bauchige Schüssel ist bei der Zubereitung von Granités wichtig: In den Ecken einer normalen Schüssel setzen sich Reste ab, die dann hartgefroren sind und sich nicht mehr pürieren lassen.

Erdbeerschnee, aufgezogener 5 Eiweiß

1 Rezept

100 g Erdbeermarmelade

100 g Zucker

1/2 Zitrone; Saft davon

1 Kirschwasser o. Arrak

5 Eiweiß

Anmerkung des Herausgebers:

Die Rezeptsammlung wurde aus einer der größten Privatsammlungen von Kochbüchern aus dem 17. bis 19. Jahrhundert zusammengestellt und sprachlich behutsam dem heutigen Gebrauch angepasst.

Die Marmelade wird ganz oder durchgetrieben mit Zucker, Zitronensaft, Arrak und 2/5 Eiweiß 1/2 Std. gerührt, der steife Eischnee leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Creme- oder Puddingform gefüllt und im Wasserbad 1/2 Std. in mittlerer Hitze aufgezogen. Beim Gebrauch wird die Speise gestürzt und mit Vanillebaisguss serviert.

Erdbeersoße

Zutaten für Portionen

1 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren in einem Zerhacker zu Mus rühren, dann in der Küchenmaschine mit dem Gelierzucker ca. 20 Min. rühren, bis die Masse etwas andickt.

Alles kalt in Marmeladengläser füllen und in der Tiefkühltruhe einfrieren. Passt zu Eis, Dessert, Milchshakes u.s.w.

21.10.03 Lissyh CK

Feigen Dessert

Zutaten für 4 Portionen

60 g Haselnüsse, ganz

60 g Mandeln, ganz

2 Zitrone(n)

12 Feigen, getrocknet

4 EL Honig

ZUBEREITUNG

Haselnüsse im Backofen rösten (5-8 Minuten), durch reiben enthäuten und anschließend grob hacken

Mandeln in heißes Wasser legen, enthäuten und grob hacken

Mischen und mit den abgeriebenen Schalen der beiden Zitronen versehen

Die aufgeschnittenen (nicht völlig durchschneiden) Feigen auf ein gebuttertes Blech legen, hochklappen, mit der Mischung füllen, zuklappen, mit Honig beträufeln und für 10 Minuten in den 180 Grad heißen Backofen!

15.5.02 Waltherspiel CK

Ferni - Afghanisches Dessert

Portion: 4

3 El Speisestärke

1 l Milch

150 g Zucker

20 g Mandelstifte

2 Tl Rosenwasser (aus der Apotheke)

20 g Pistazien, gehackte

Speisestärke mit 4 El. kalter Milch glatt rühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, Speisestärke, Mandeln und Rosenwasser unter ständigem Rühren hinzufügen. In 3-5 Minuten zu einem sahnigen Brei kochen.

Dessertschalen kalt ausspülen, die Masse einfüllen und mit Pistazien bestreuen. Bis zum Servieren 4-5 Stunden abgedeckt kalt stellen.

Info:

Zubereitungszeit: 20 Minuten (zzgl. Kühlzeit)

Pro Portion ca. 281 kcal / 1172 kJ

7 g Eiweiß

10 g Fett

40 g Kohlenhydrate

Flair Dessert

Zutaten für Portionen

450 g Früchte

150 g Zucker

450 ml Wasser

15 g Pektin (nieder verestertes Pektin) und 5 g Natriumcitrat

ZUBEREITUNG

Früchte waschen, zerkleinern, mit Wasser in einen Kochtopf geben, Zucker, Pektin trocken vermischen und unter die Früchte geben. Aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Wie Marmelade in Twist off Gläser füllen.

Zum Genuss 1:1 mit Milch oder Jogurt mischen.

Für Diabetiker:

600 g Früchte

150 g Zuckervergleichswert in Süßstoff damit das Pektin in diesem Fall nicht klumpt, muss es mit 20 ml Korn vermisch werden.

Rest wie oben beschrieben.

Geliert leicht in Verbindung mit Milchprodukten.

1.7.02 pebbels CK

Frische Früchte mit Nelkensirup

100 g brauner Zucker

60 ml Wasser

¼ TL gem. Nelken

1 EL Likör
80 ml Zitronensaft
1 kl. Ananas
2 Bananen
2 Mangos
150 ml saure Sahne

Zucker, Wasser, Nelken, Likör und Zitronensaft unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Zum Kochen bringen.

Ohne Deckel weiter köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um 1/4 reduziert hat. Abkühlen lassen.

Ananas in dünne Dreiecke, Bananen in diagonale Scheiben, Mangos in kleine Stücke schneiden.

Früchte in Dessertschalen geben, den Sirup darüber gießen. Mit saurer Sahne servieren.

Frischkäse- Kirsch- Dessert

Zutaten für Portionen

400 g Frischkäse
2 Becher Schlagsahne
2 Pkt. Vanillezucker
2 Pkt. Sahnesteif
100 g Zucker
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)
4 EL Zucker für Krokant
50 g Butter für Krokant
200 g Mandeln für Krokant, gehackt

ZUBEREITUNG

Den Frischkäse mit 1 Becher Sahne und dem Zucker glattrühren. Den 2. Becher Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit dem glatt gerührten Frischkäse mischen. Diese Masse Schichtweise mit den Sauerkirschen und dem Krokant in eine Glasschüssel füllen. Oberste Schicht ist Krokant. Das Dessert ca. 2 Stunden kühl stellen.

Krokant:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Butter unterziehen und die Mandeln hineinrühren. Nicht zu dunkel werden lassen, da es sonst bitter schmeckt

Haco 19.11.02 CK

Anstatt der gehackten Mandeln habe ich gehobelte genommen, gefällt mir von der Optik besser und lassen sich auch schön rösten.
Außerdem anstatt 200 GR Mandeln 300 GR.

Amaryl 1.7.02

Habe das Rezept mittlerweile zum 2ten Mal gemacht. Dabei ist mir aufgefallen, dass die Reihenfolge der Schichten wichtig ist.

Ich habe inzwischen den Kuchen gemacht. Ist sehr gut angekommen. Habe ihn wie oben beschrieben zusammengesetzt und noch 3 Blätter Gelatine unter die Creme gerührt. War sehr lecker, aber auch sehr süß...

mausel 24.08.02 CK

Früchte in Eierlikör

Zutaten für Portionen

1 gr. Dose Früchte (Fruchtcocktail)

½ Flasche Eierlikör

2 Becher Schlagsahne

Mandeln in Blättchen

ZUBEREITUNG

Fruchtcocktail in ein Sieb schütten und gut (am besten über Nacht) abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Fruchtcocktail in eine Schüssel geben und mit Eierlikör übergießen, bis alle Früchte gut bedeckt sind. Die steifgeschlagene Sahne darauf geben und mit Mandelblättchen bestreuen. Anschließend im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

Anmerkung aus eigener Erfahrung: Der „Verpoorten“- Eierlikör ist zwar geschmacklich sehr gut, aber für dieses Dessert meiner Meinung nach zu dünnflüssig. Der billige von Aldi eignet sich für diesen Fall besser.

10.1.02 Pumuckl alias Heike CK

Die Nachspeise kam beim Sommerfest sehr gut an - ich habe viel Lob erhalten. Wichtig scheint mir das lange Abtropfen und das Durchziehen zu sein, denn unmittelbar nach dem Mischen hat mir die Kostprobe nicht geschmeckt. Da die Party erst am Abend am See stattfand, ich jedoch schon mittags dort anwesend sein wollte, habe ich die Sahne mit Sahnesteif vermischt und die Schüssel mit Kühlakkus versehen in einer Tiefkühltüte bis zum Abend aufbewahrt. Das hat wunderbar funktioniert. Alles in allem kann ich diese Speise empfehlen, da sie schnell und unkompliziert zuzubereiten ist und nicht viel kostet. Übrigens habe ich 1 1/2 Dosen Früchte verwendet und die Mischung hat trotzdem harmonisiert

8.8.03 sonjagelb CK

Früchtequark

Zutaten für Portionen

250 g Quark (Magerquark)

250 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

etwas Zucker

Früchte, (frisch oder aus der Dose)

ZUBEREITUNG

Als erstes gibt man die Schlagsahne und den Vanillezucker in ein hohes Bechergefaß. Nun die Sahne steif schlagen. Den Magerquark unterrühren. Je nach Geschmack die Früchte hinzugeben. Große Früchte, wie Pfirsiche, etwas kleiner schneiden. Je nach Geschmack noch etwas Zucker unterrühren. Fertig. Wenn der Quark und die Sahne direkt aus dem Kühlschrank kommen, ist das Dessert kühl genug, um es gleich zu servieren. Aber es kann auch nicht schaden es für ein halbes Stündchen in den Kühlschrank zu stellen.

Als Früchte kann man frisches Obst wie Erdbeeren, Heidelbeeren, Ananas, Himbeeren oder Brombeeren nehmen. Im Winter, wenn man das frische Obst nicht bekommen kann oder einen sehr hohen Preis dafür zahlen muss, kann man auf Früchte in der Dose zurückgreifen. Pfirsich, Ananas und Mandarinen eignen sich am besten, aber der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Für Schlemmer, denen die Sahne zu fettig ist: Die Sahne einfach durch die gleiche Menge Quark ersetzen. Der Früchtequark ist zwar nicht so fluffig, aber für die schlanke Linie ist es besser.

31.12.03 Hohler CK

Hallo,

ich mache meine Quarkspeise ähnlich, ich gebe auch noch etwas Zitronensaft dazu. Ist halt etwas spritziger, aber gerade an heißen Tagen wirklich lecker.

LG, Simine 7.1.04 CK

Fruchtige Käsehörnchen

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

450 g Blätterteig, TK
1 Eigelb
2 TL Milch
2 EL Sesam
425 g Pfirsiche, aus der Dose
300 g Frischkäse
4 EL Sahne
2 EL Pistazien

ZUBEREITUNG

Man lasse den Blätterteig auftauen und heize den Ofen auf 200 Grad vor. Dann teilt man die Teigstücke in 20 Teile und dreht sie in kleine Tütchen. Man bestäubt sie von außen mit etwas Mehl und hüllt sie in Alu ein. Jetzt wird das Eigelb mit der Milch verquirlt und die Tütchen damit bestrichen. Dann lege mit das ganze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backe sie 10 bis 15 Minuten. Die Tütchen abkühlen lassen und Alu vorsichtig entfernen.

Man lasse die Pfirsiche abtropfen und würfelt sie fein. Den Frischkäse verühre man mit der Sahne und den feingehackten Pistazien. Man hebt die Pfirsiche unter. Dann fülle man die Tütchen mit der Creme. Tütchen schließen und noch mal kurz in den Ofen legen (2-3 Minuten).

Tipp: Zur Weihnachtszeit nehme ich Birnen anstatt der Pfirsiche und statt der Pistazien 2 MS Zimt. Tolles Dessert.

18.4.03 Niciha CK

Fruchtiges Biskuit Dessert

3 Ei

Zutaten für Portionen

3 Ei(er)
75 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
60 g Mehl
1500 g Johannisbeeren, rote
40 g Zucker
375 g Dickmilch (Sahne-Dickmilch)
100 g Zucker
1 Zitrone(n), Saft und Schale davon
6 Blatt Gelatine
600 g süße Sahne
1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Für den Biskuit: Eier trennen, Eigelbe mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen. Zusammen mit dem Mehl unter die Eigelbmasse rühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, Teig im auf 175° vorgeheizten Backofen 18 Min. backen. Auskühlen lassen.

Johannisbeeren entstielen (200 g für die Dekoration zurücklassen), mit Zucker in einen Topf füllen und 30 Min. ziehen lassen. Danach 1-2 Min. aufkochen lassen, abkühlen lassen.

Für die Creme: Sahne-Dickmilch mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

Gelatine in Wasser einweichen, auflösen und in die Dickmilch rühren. 200 g Sahne steif schlagen und unterrühren.

Biskuit in Würfel schneiden, die Hälfte in eine Schüssel (2l Inhalt) streuen. Die Hälfte der Beeren darüber geben. Darüber die Dickmilch-Masse geben. Den restlichen Biskuit, danach die restlichen Beeren einschichten, über Nacht kalt stellen.

Übrige Sahne steif schlagen, auf dem Dessert verteilen, mit den übriggelassenen Beeren dekorieren.

Tipp: Es erspart viel Zeit, wenn man statt selbstgebackenen Biskuits 1 Packung kleingebrochene Löffelbiskuits nimmt!

küchenfee007 30.4.02 CK

Fruchtsalat nach Norweger Art

4 Ei

Ein Dessert-Traum der besonderen Art

Zutaten für Portionen

1 Port. Vanille - Glace

1 Port. Beeren - Glace

50 g Löffelbiskuits

600 g Salat von Früchten

4 Ei(er), davon das Eigelb

60 g Zucker

4 Ei(er), davon das Eiweiß

20 g Zucker

ZUBEREITUNG

Den Boden einer Auflaufform je zur Hälfte mit Vanille- und Beerenglace bedecken. Dann das Löffelbiskuit darüber verteilen. Anschließend den Fruchtsalat auf das Biskuit geben. Die Eigelbe und 40g des Zuckers zusammen schaumig rühren. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und die restli-

chen 20g Zucker löffelweise dazugeben und einige Zeit weiterschlagen. Dann den Eisschnee sorgfältig mit dem Teigschaber unter die Eigelbmasse ziehen. Soufflémasse über dem Fruchtsalat verteilen und überbacken. Sofort servieren.

Backen:

Ofen 10 Min. vorheizen, oberste Rille, nur Oberhitze, 3-5 Min. überbacken bis die Oberfläche des Desserts gelb ist.

12.7.02 Dream-Eyes-CH CK

Grand - Manier - Parfait mit Gewürzorange 6 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

300 g Kuvertüre, dunkle

30 g Öl

3 Blatt Gelatine

150 g Schlagsahne

6 Eigelb

60 g Zucker

1 Orange(n), (ungespritzt)

60 g Grand- Marnier (Cordon Rouge)

4 Orange(n)

225 ml Wasser

80 g Honig

150 g Zucker

2 Vanilleschote(n)

5 Kardamom - Kapseln

2 Gewürznelken

1 Anis (Sternanis)

Rote Bete - Granulat oder rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

Ein Rezept von Dieter Müller. Wenn man von der Herstellung der Schokoladentüten absieht, die in der Tat etwas fummelig ist, ein ganz einfach zu bereitendes Dessert, das auch optisch einiges hermacht.

Für die Schokoladenspitzen aus 6 quadratischem Backpapierbögen (30 x 30 cm) 6 spitze Tüten drehen, sie sollten ca. 25 cm lang sein und an der oberen Seite einen Durchmesser von ca. 5 cm haben. Mit Klebeband oder Büroklammern fixieren. ACHTUNG: Auf doppelseitigem Backpapier hält kein Tesafilm!

Die Spitzen abschneiden, so dass unten ein Loch von ca. 3 mm Durchmesser entsteht.

Die Kuvertüre (Man sollte eine wirklich gute Kuvertüre nehmen, meine Erfahrungen mit geschmolzener Schokolade sind für den hier beschriebenen Zweck eher schlecht.) schmelzen und mit dem Öl verdünnen, auf 30 Grad temperieren.

Die Tüten mit der Kuvertüre füllen und wieder ausleeren und zum Abtropfen in ein Glas stellen. Für kurze Zeit kalt stellen, damit die Schokolade fest wird.

Für das Grand-Marnier-Parfait Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufschlagen und kalt stellen. Eigelb, Zucker und die abgeriebene Schale einer Orange über Wasserdampf mit dem Grand Manier aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben, auflösen und die Masse kalt schlagen. Die Sahne unter die erkaltete Creme heben bevor sie anfängt zu gelieren. Dann mit einem Spritzbeutel die Schokoladentüten mit der Parfaitmasse füllen. Erstarren lassen und dann im Tiefkühler einfrieren. Wer die Chance hat, die Tüten stehend einzufrieren, kann die Gelatine-menge reduzieren oder sogar ganz weg lassen.

Für die Gewürzorange die restlichen Orangen dick schälen, so dass alles Weiße abgeschnitten wird.

Das Wasser mit Honig und Zucker aufkochen, die Gewürze hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln. Dann mit Roten-Bete-Granulat oder Lebensmittelfarbe einfärben und durch ein feines Sieb auf die Orangen gießen. Die Orangen kühl stellen und mindestens 1 Tag marinieren. Dabei ab und zu die Orangen umdrehen, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommen.

Anrichten:

Die Gewürzorange in Scheiben schneiden (unbedingt Latex-Handschuhe u.ä. benutzen!) und im Kreis auf einen Teller legen. Die Parfaittüten unten gerade anschneiden, das Backpapier entfernen und in der Mitte anrichten.

Wer die Arbeit mit den Schokotüten scheut, kann das Parfait auch ganz einfach in Glasschälchen, Gläsern o.ä. einfüllen und so einfrieren. Als Dekoration eignen sich Orangenzesten, Estragon und Schoko-Ornamente.

19.12.03 Nearlyheadlessnick CK

Hawaii Sonne

2 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 gr. Dose Ananas
- 2 TL Speisestärke
- 2 m.- große Ei(er)
- 3 dl Rahm (Vollrahm)
- 1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Ananas-Dose öffnen und den Saft in einer Pfanne mit dem Maizena Erwärmen, ACHTUNG: Es darf niemals aufkochen!

Eier aufschlagen und darunter mischen. Erkalten lassen und den steifgeschlagenen Rahm dazugeben. Ananas in kleine Stücke schneiden und alles sorgfältig in die Masse mischen. Nun alles 2 Std. in den Kühlschrank.

Dieses Dessert kann man bis zu zwei Tagen im Voraus machen. Je kälter es ist, um so erfrischender.

21.5.02 Colibri CK

Heißer Kirschtraum

Für 6 Gläser

Zubereitungszeit: 20 Min –

Marinierzeit: 3 Std. –

Zeit zum Ziehen: 10 Min

Pro Stück: ca. 60 kcal, ca. 0 g Fett = 0 %

150 g Sauerkirschen aus dem Glas

3 EL weißer Rum

1 Stück frische Ingwerwurzel

800 ml Wasser

4 Beutel Früchtetee

1 Zimtstange

3 TL Sternanis

1 TL Gewürznelke

40 g Kandiszucker

Kirschen abtropfen lassen und in dem Rum gut 3 Std. marinieren. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Den Früchtetee, die Zimtstange, den Sternanis und die Gewürznelken mit heißem Wasser überbrühen, alles 10 Min ziehen lassen. Die marinierten Kirschen zusammen mit dem Kandiszucker erwärmen und auf 6 Gläser verteilen, den Tee darüber gießen.

Himbeerauflauf

2 Eiweiß

Portion: 2

100 g Zucker

2 Eiweiß
150 g frische Himbeeren
100 g Sahne

Als Dessert haben wir Himbeeren ausgesucht, weil wir einen ganzen Strauch voll haben und schon nicht mehr wissen, wohin mit den Dingen. Man kann für dieses Rezept aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder sogar Preiselbeeren verwenden.

Zucker in einem Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Er darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. In der Zwischenzeit die Eiweiße und die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren pürieren. Die heiße Zuckermasse tropfenweise schnell unter das Eiweiß heben. Himbeerpüree und geschlagene Sahne vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben.

Die Masse in 2 Formen füllen und im Gefrierfach frosten. Vor dem Servieren stürzen, evtl. mit geschlagener Sahne garnieren.

Besonderheiten: Tja, da gibt's eine, und zwar muss das Dessert ins Gefrierfach. Aber leider ist im Originalrezept nicht angegeben, wie lange. Wir werden's mit etwa zwei Stunden probieren, wenn ihr andere Zeitvorgaben wählt, dann wäre es toll, wenn ihr uns sagen würdet, wie's geschmeckt hat.

Noch ein Tipp, wenn ihr auch zu viele Himbeeren habt: Die Himbeeren mit 200 g Zucker pro kg aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Etwas Zitronensaft zugeben, in Portionsbecher geben und einfrieren. Kann man als kalte oder heiße Sauce zu Eis, Pudding und Gebäck verwenden.

Himbeeren mit Dickmilch

Zutaten für 2 Portionen
200 g Dickmilch
2 TL Zitronensaft
½ TL Zimt
300 g Himbeeren, aufgetaute
1 Spritzer Süßstoff

ZUBEREITUNG

Jeweils 150 g Himbeeren in eine Dessertschüssel oder einen kl. flachen Dessertteller geben.

Dickmilch mit Zitronensaft, Zimt und Süßstoff verrühren und über die Himbeeren geben.

Dieses Dessert schmeckt auch mit halbierten Erdbeeren super!!!!

9.12.02 sundream22 CK

Himbeermilchreis

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min – Kochzeit: 20 Min

Pro Person: ca. 418 kcal, ca. 3,9 g Fett = 8,41 % - 83 g KH

Zutaten:

250 g Milchreis

750 ml Milch (1,5 % Fett)

1 TL gemahlener Zimt

50 g Zucker

2 p. Vanillezucker

450 g TK- Himbeeren

Den Reis mit der Milch und dem Zimt kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 7 Min köcheln lassen, den Zucker und den Vanillezucker unterrühren.

Den Herd ausschalten und die TK Himbeeren zügig unter den Milchreis heben, zum Ausquellen den Reis noch 20 Min auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt stehen lassen, noch warm servieren.

Himbeer-Sahne-Quark

2 Eiweiß

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Min

Pro Person: 321 kcal, 41 g KH, 8,2 g Fett = 22,83 % kcal aus Fett

500 g Himbeeren

100 g Zucker

400 g Magerquark

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

2 Eiweiß

100 g Sahne

Himbeeren kurz abbrausen, abtropfen lassen und mit der Hälfte des Zuckers vermischen. Den Quark mit dem Bourbon-Vanillezucker und dem

restlichen Zucker gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eiweiße und die Sahne nacheinander steif schlagen.

Himbeeren unter den Quark rühren, die Sahne unterziehen und am Schluss den Eischnee unterheben. Den Himbeer-Sahne-Quark sofort in schönen Bechern servieren.

TIPP: Der Quark schmeckt auch mit Erdbeeren oder Heidelbeeren.

Himbeertimbale

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 25 Min

Kühlzeit: 3 Std.

Pro Person: 265 kcal, 40 g KH, 4,5 g Fett = 15 % kcal aus Fett

300 g Himbeeren

100 g Zucker

1 Prise Salz

6 Blatt Gelatine

500 g Dickmilch 3,5 %

4 EL Zitronensaft

etwas Amaretto nach Belieben

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Von den Himbeeren 8 Früchte zurückbehalten, die restlichen Früchte pürieren. Zucker und Salz zugeben und in einem Topf heiß werden lassen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und im heißen Früchtepüree auflösen. Die Hälfte der Dickmilch, den Zitronensaft und nach Belieben den Amaretto hinzufügen und unterrühren. Die Masse in Förmchen verteilen und ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Sauce die restliche Dickmilch mit dem Vanillezucker verrühren.

Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen. Mit der Dickmilchsauce und den Himbeeren garniert servieren.

Oder der

Himbeertraum von Third

Zutaten für 6 Portionen

250 g Himbeeren, (tiefgefroren)

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

2 Becher Sahne

100 g Baiser (am besten die kleinen)

ZUBEREITUNG

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Baiser etwas zerkleinern (aber nicht zu klein).

In eine Schale erst die noch gefrorenen Himbeeren geben. Darauf die Sahne und als letztes die zerkleinerten Baiser geben. 2-3 Stunden stehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren vor den Augen der Gäste vorsichtig verrühren.

Statt der Himbeeren kann man auch andere Früchte nehmen. Auch mit fertiger roter Grütze funktioniert es; dann würde ich allerdings den Vanillezucker weglassen, weil es sonst zu süß wird.

Die ist übrigens ein idealer Nachtisch für Feier, da oberlecker und kaum Arbeit.

26.2.04 meipia CK

Hirse mit Früchten

Zutaten (für 2 Portionen)

1/2 Vanilleschote
400 ml Milch, 1,5 %Fett
1 Prise Jodsalz
100 g Hirse
30 g Honig
1-2 EL Zitronensaft
1 EL Sanddornsaft
100 g Apfelsine
100 g Apfel
100 g Birne

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanilleschote, Milch und 1 Prise Jodsalz aufkochen. Hirse einrühren. Zugedeckt bei geringer Energiezufuhr 30 bis 35 Minuten ausquellen. Vanilleschote entfernen. Vanillemark, Honig, Zitronensaft und Sanddornsaft unterrühren. Vorbereitete Früchte klein schneiden und untermischen.

Nährwerte pro Portion 405 kcal, 6g Fett, 13,33 Fett %

Bemerkung: Früchte der Jahreszeit entsprechend austauschen, schmeckt warm und kalt.

Honig Mousse

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 2 Portionen

1 Ei(er)

1 Ei(er), davon das Eigelb
3 Blatt Gelatine, weiße
200 g Kuvertüre, weiße
3 cl Cognac /Rum
100 g Honig (Waldhonig), flüssig
600 g Sahne
150 g Crème fraiche

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Sahne steif schlagen. Gelatine in Wasser einweichen. Im Wasserbad das Ei und das Eigelb aufschlagen, bis es schaumig ist, die Gelatine leicht ausdrücken und unter stetem Rühren darin auflösen. Den Honig und die Kuvertüre nacheinander zugeben und gut umrühren, bis sich beides mit dem Ei restlos verbunden hat. Nun die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, den Cognac und die Crème Fraîche unterrühren. Die Masse nun vorsichtig unter die Sahne heben und in 6 Portionsschalen füllen. Diese im Kühlschrank mindestens 4 Stunden stehen lassen.

Das fertige Dessert vor dem Servieren nach Wunsch dekorieren. Die Masse lässt sich auch gut in Nocken abstechen. Dazu sollte man sie in einer großen Schüssel, am besten über Nacht, im Kühlschrank stehen lassen.

14.5.02 Kochwütiger Saarländer CK

Honigmelone mit Kokosmilch

Thailändisches Dessert

Zutaten für 4 Portionen

1 Honigmelone
1 Vanilleschote(n)
1 Dose/n Kokosmilch, ungesüßte, (400 ml)
5 EL Palmzucker oder brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Melone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die Vanilleschote halbieren und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark, Kokosmilch und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren leicht erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Mischung kurz abkühlen lassen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Beides muss gut durchgekühlt sein.

Vor dem Servieren die gekühlten Melonenstücke in eine Servierschüssel geben und die Kokosmilch darüber geben.

Schmeckt lecker, ist sehr leicht und erfrischend und ist total simpel zu machen

18.10.03 Dippegucker CK

Indianisches Maisdessert

Zutaten:

700 g Äpfel; säuerlich
4 El. Ahornsirup
125 g Maisgriess
1/2 Tl. Salz
60 g Butter
4 El. Honig
1/2 l Schwedendickmilch oder
; geschlagene Dickmilch
1 El. Zitronensaft
1 Tl. Butter; für die Form

Die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Apfelscheiben einfüllen und mit dem Ahornsirup beträufeln. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Maisgrieß in einer Schüssel mit dem Salz mischen. Die Butter zerlassen, nicht bräunen lassen und den Honig darin auflösen. Gut die Hälfte davon mit der Schwedendickmilch oder der Dickmilch verrühren. Den Rest aufbewahren.

Die Schwedendickmilchmischung auf den Maisgrieß gießen, alles gut miteinander verrühren und auf den Apfelscheiben verteilen. Den Zitronensaft unter die restliche Butter-Honig-Mischung rühren, den Auflauf damit beträufeln und auf der zweiten Schiene von unten in etwa 1 Stunde goldbraun backen. Heiß servieren.

Tipp: Der Maisgrieß kann ganz oder zur Hälfte durch Weizengrieß ersetzt werden, der mild im Geschmack und feiner in der Körnung ist.

Donnerstag, 23. Oktober 2003

Indisches Dessert

Hier ein indisches Dessert (Menge für 4 Personen), schmeckt einfach genial (finde ich), allerdings muss man Kardamom mögen...

550 ml Milch zusammen mit einer Drittel Tasse Basmati aufkochen lassen und 20 min. köcheln lassen. Dann noch mal 550 ml Milch dazu sowie einen Drittel Teelöffel gemahlene oder frisch gehackte Kardamomschoten (die Kerne natürlich nur...).

Das ganze 1 1/4 Stunden köcheln lassen, bis es eine etwas sahnige Konsistenz bekommt.

Dann 1/3 Tasse Zucker und 2 Esslöffel Kokosflocken hinein und noch mal 20 min. köcheln lassen.

Nach all dieser Kocherei in eine flache Schüssel geben (ich nehme immer eine Auflaufform) und mit einem Esslöffel Mandelscheibchen und einem Esslöffel Rosinen bestreuen und kalt stellen.

Es ergibt sich ein köstliches Dessert, das besonders gut passt, wenn die Hauptspeise sehr würzig war (wie z.B. indisches Essen). Beim Köcheln schön regelmäßig umrühren, damit nichts festsetzt, das Säubern ist sonst reichlich mühsam...

Viel Spaß und gutes Gelingen,

Jagertee.

Heißgetränk aus gleichen Teilen schwarzen Tees und Rotwein unter Zusatz von Zucker, Zimt und Nelken, nach dem Erhitzen noch Rum und Obstler zugefügt werden. In Österreich als Fertigprodukt erhältlich.

Joghurt - Erdbeer - Parfait

Zutaten für 4 Portionen

500 g Erdbeeren

3 EL Zitronensaft, frisch

400 g Joghurt, natur

60 g Zucker

150 g Sahne

300 g Beeren, frisch oder gefroren

Für die Garnitur:

etwas Sahne, geschlagen

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Erdbeeren und Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Das Erdbeerpüree mit dem Joghurt und dem Zucker gut vermischen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse in eine flache mit Klarsichtfolie ausgelegte Form oder in Portionsförmchen geben und im Tiefkühler während mehreren Stunden gefrieren lassen.

Vor dem Anrichten (stürzen) des Parfaits die gefrorenen Beeren in einer Pfanne kurz aufkochen und zum Dessert servieren.

Tipp: Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen

23.10.03 sissimuc CK

Joghurt-Beeren

250 g fettarmen Joghurt mit Beerenmischung (tiefgefroren) vermengen. Dazu 1 EL Zucker.

2 EL Kernmischung (Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkerne) fettfrei rösten und darüber geben.

Hat 6 WW-Points.

Man kann den Zucker weglassen und die Kerne auf 1 EL reduzieren, dann spart man 2 Points.

Kaiserschmarrn

2 Ei

für 2 Personen, Zubereitungszeit 20 Min. Backzeit: 14 Min

Pro Portion: 556 kcal, 16,7 g Fett, 79 g KH, 26,98 %

2 Eier

40 g Zucker

60 g Rosinen

1 TL gem. Zimt

1 P. Bourbon-Vanillezucker

250 ml Milch 1,5 %

80 g Mehl

20 g Margarine

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren bis eine weiße Creme entsteht.

Nach und nach Rosinen, Vanillezucker, Zimt, Milch und Mehl dazugeben

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Den Eischnee unter den Teig heben

und alles sofort in die Pfanne gießen. Von beiden Seiten goldbraun backen, dann mit zwei Gabeln in mundgerechte Bissen zerteilen.

TIPP: Jetzt können sie noch feinen Zucker drüberstreuen oder den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Jetzt können sie noch feinen Zucker drüberstreuen oder den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben.

Das passt dazu:

Apfelmus oder Pflaumenkompott:

400 g Pflaumen zerkleinern, mit 2 EL Zucker, 1 Zimtstange und 50 ml Rotwein etwa 5 Min aufkochen lassen.

Karamellisierte Äpfel und Birnen

Für 4 Personen Zubereitungszeit: 40 Min
Pro Person: ca. 376 kcal, ca. 8,5 g Fett = 20 % 68 g KH

2 Äpfel
4 Birnen
1 TL Butter 90 g Zucker
30 g Walnüsse
200 ml Apfelsaft
½ unbehandelte Zitrone
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Packung Vanilleeis (250 ml)
1 EL Pfefferminzblättchen

Äpfel und Birnen waschen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in Spalten schneiden. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und die Obstspalten hineinlegen. In einer Pfanne 80 g Zucker karamellisieren lassen, die Walnüsse darin wenden, herausnehmen und auf einen Teller legen. Den Apfelsaft in die Pfanne gießen und kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen, Schale mit dem Saft mischen und gleichmäßig über die Obstspalten gießen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt und den Nelken mischen und über das Obst streuen, das Obst im Backofen zugedeckt ca. 20 Min backen, etwas abkühlen lassen.

Das Vanilleeis auf 4 Tellern mit den Obstspalten anrichten und mit den Walnüssen und den Pfefferminzblättchen garniert servieren.

Karamellisierter Kohl

4 El Zucker
250 ml Weißwein
1 El Butter

; Salz
Ingwer
500 g Weißkohl

Den Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Einen Schuss Weißwein dazugeben und verdampfen lassen. Die Butter und Gewürze und schließlich den in sehr feine Streifen geschnittenen Weißkohl dazugeben. Das Ganze andünsten lassen und eine Tasse Weißwein aufgießen und etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Karamellsauce

160 g Butter
75 g Zucker
100 ml Milch
3 Ei Sahne; geschlagen

Butter und Zucker in einer Kasserolle schmelzen und unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen.

Unbedingt dabei bleiben und ständig rühren - am besten mit einem hölzernen Kochlöffel. Die Farbe ist enorm wichtig: ist das Karamell zu braun schmeckt die Sauce bitter - ist es noch zu hell hat sie zu wenig Aroma und schmeckt fade.

Unter kräftigem Umrühren die Milch dazugießen und miteinander aufkochen lassen. Weiterrühren bis sich die kristallisierten Karamellteile aufgelöst haben, dann im Mixer kurz aufmixen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die halbsteif geschlagene Sahne unter die Sauce ziehen.

Kefirnocken mit Fruchtsalat

1 Ei

Zutaten für 1 Portionen
400 ml Kefir
1 Papaya
1 Granatapfel
3 Kiwi

6 Blatt Gelatine, weiß
1 Ei trennen
125 g Honig (Orangenblütenhonig)
3 EL Zitronensaft
100 ml Sahne
1 Limette(n), Saft davon
2 EL Campari
2 EL Zucker, brauner
1 Zweig/e Zitronenmelisse
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Gelatine kalt einweichen. Ei trennen. Eigelb, Honig und Zitronensaft cremig aufschlagen. Gelatine bei milder Hitze auflösen. 6 EL Kefir unterrühren. Die Mischung zusammen mit dem restlichen Kefir unter die Ei-Honig-Mischung rühren. Masse zum Angelierem in den Kühlschrank stellen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und beides unter die Kefirmasse ziehen. Creme zum Festwerden 3 Stunden kühlen.

Die Papaya längs halbieren, entkernen und schälen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Granatapfel vierteln, die Viertel an den Spitzen nach außen biegen, bis sich die Kerne aus den Trennhäutchen lösen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Das Obst in eine Schüssel füllen. Limetensaft, Campari und Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Obst damit beträufeln und mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Mit zwei in heißes Wasser getauchten Esslöffeln ovale Nocken von der Creme abstechen und mit dem Obstsalat anrichten. Dessert mit Melisseblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

(PS habe 1 Ei nachgetragen , Hans60)

14.6.02 Simone Hefner CK

Kirsch- Mascarpone Schichtspeise

6 Portionen

400 g Sauerkirschen (entsteint)
200 ml Kirschsafft
20 g Zucker
1 Speisestärke
1/8 l Vanillesoße (Glas)
500 g Mascarpone
2 P. Vanillezucker
12 Löffelbiskuits
6 Amaretto (italienischer -Mandellikör)

Kirschen mit dem Kirschsaft und dem Zucker mischen und auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 einmal aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren, zu den Kirschen geben und unter Rühren nochmals aufkochen. Kirschkompott kalt werden lassen.

Inzwischen die Vanillesoße mit Mascarpone und dem Vanillezucker glattrühren. Die Hälfte der Masse in eine Form oder eine Schüssel streichen. Löffelbiskuits mit dem Amaretto tränken und auf die Mascarponeschicht legen. Das kalt gewordene Kirschkompott gleichmäßig darüber verteilen.

Restliche Mascarponecreme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle gitterartig auf das Kompott spritzen. Dessert mindestens 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

: : Zubereitungszeit
: : 60 Minuten
: Pro Person ca. : 456 kcal
: Pro Person ca. : 1824 kJoule

Kirschgelee mit weiß brauner Sauce

Zutaten für 4 Personen:

Kirschgelee:

2 gestr. TL Agar-Agar,

500 ml Kirschnektar (oder Saft),

1 Msp. Zimt,

evtl. 1 Spritzer Kirschwasser (alternativ: 1 Spritzer Zitronensaft)

Weiß-braune Sauce:

150 g stichfester Joghurt (1,5 % Fett),

30 g (1 leicht gehäufter EL) saure Sahne, (10 % Fett) –

alternativ für Joghurt und saure Sahne 200 ml Sojacreme,

2 TL Ahornsirup oder Zucker, 1 TL stark entöltes Kakaopulver

Garnierung:

evtl. einige frische Kirschen (oder Tiefkühlware oder aus dem Glas), eine Schale (ca. 500 ml Inhalt) oder 4 kleine Förmchen

Zubereitung:

Kirschgelee:

Das Agar-Agar mit dem Kirschnektar oder -saft verrühren und in einem kleinen Topf mindestens 5 Minuten quellen lassen. Den Zimt zugeben. Eine Schale oder 4 kleine Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen. Den Agar-Agar-Saft mindestens 3 Minuten kochen lassen. Das Kirschwasser (o-

der den Zitronensaft) kurz vor Beendigung der Kochzeit zugeben. Das Gelee in die bereitgestellte Form (oder in die Förmchen) füllen und an einem kühlen Ort gelieren lassen. Zum Stürzen die Form (oder Förmchen) kurz in heißes Wasser tauchen und zusätzlich mit einem Messer am Innenrand der Form entlang fahren.

Weiß-braune Sauce :

Den Joghurt mit der sauren Sahne und dem Süßungsmittel nur kurz verrühren. Die Creme wird sonst zu dünn. Alternativ: Die Sojacreme mit dem Süßungsmittel verrühren. Etwa 1/3 der Masse abnehmen und mit dem Kakaopulver verrühren.

Die weiße Sauce auf Dessertteller verteilen. Jeweils einen Klecks der braunen Sauce in die Mitte der weißen Sauce setzen und mit einem Spieß oder einer Gabel spiralförmig durch die weiße Sauce ziehen. Das Dessert mit Kirschen verzieren.

Wenn Sie den im Nektar enthaltenen hohen Zuckeranteil! umgehen möchten, mischen Sie einfach 300 ml Kirschsafft (enthält keinen Zuckerzusatz); erhältlich im Reformhaus oder Bioladen) mit 200 ml Apfelsaft. Mit der Saftmischung sparen Sie im Vergleich zum Nektar pro Portion ca. 15 kcal
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + ca. 30-60 Minuten zum Abkühlen.

Pro Portion: ca. 105 kcal (2 g Fett)

Wenn Sie den im Nektar enthaltenen hohen Zuckeranteil! umgehen möchten, mischen Sie einfach 300 ml Kirschsafft (enthält keinen Zuckerzusatz); erhältlich im Reformhaus oder Bioladen) mit 200 ml Apfelsaft. Mit der Saftmischung sparen Sie im Vergleich zum Nektar pro Portion ca. 15 kcal

Knusprige Tüten

1 Eiweiß

Zutaten für 36 Portionen

125 g Marzipan-Rohmasse

90 g Puderzucker

1 Eiweiß

40 g Mehl

65 ml fettarme Milch

2 EL Sahne (30 % Fett)

Mark einer Vanilleschote

1/2 TL Ingwer, gemahlen

50 g Kuvertüre, halbbitter

Zubereitung

Marzipan-Rohmasse, Puderzucker, Eiweiß, Mehl und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Sahne, Vanillemark und den Ingwer unter die Marzipanmasse rühren und 2 Stunden ruhen lassen. Eine Schablone von ca. 8 cm Durchmesser ausschneiden. Mit Hilfe der Schablone den Marzipan-Teig dünn auf das mit ausgelegtem Back-Folie Blech streichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten backen. Die war-

men Kreise noch zu den Tüten zusammendrehen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, die Ränder der Ingwertüten hineintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Kokoskäse

Zutaten für 1 Portionen

250 g Kokosraspel
250 g Kekse (Butterkekse)
Kondensmilch
Honig
Zimt
Zitrone(n)

ZUBEREITUNG

Kekse werden gemahlen (oder in eine Folientüte gelegt und mit dem Nudelholz fein zerkleinert), Kokosraspel gut untermischen und soviel Kondensmilch (etwa eine normale Dose) untermischen, bis eine feste Masse entsteht. Eine beliebigen Form mit Frischhaltefolie ausschlagen, die Masse hineindrücken, wieder herausnehmen und fertig ist ein schnittfestes Dessert. Oder: Masse in Portionsförmchen drücken und darin servieren oder auf Dessertteller stürzen.

Darauf kommt Palmhonig, wenn man hat, oder ein flüssiger, mit etwas Zimt und Zitrone aromatisierter Honig.

18.10.01 Sonja* CK

Kokosreis Kugeln mit Mangomuss

asiatisches Dessert

Zutaten für 1 Portionen

300 g Reis
300 ml Kokosmilch
120 g Zucker
1 TL Salz
2 EL Sesam
1 Mango(s)
1 EL Limettensaft

ZUBEREITUNG

Reis mindestens 5 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Kokosmilch, Zucker und Salz bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich Zucker und Salz gelöst haben.

Abgetropften Reis gleichmäßig in einem Dämpfeinsatz verteilen und 25 Minuten über kochendem Wasser dämpfen. Wer keinen Dämpfeinsatz hat, kann den Reis in einen Topf geben, soviel Wasser zufügen, dass es ca. 1 cm über dem Reis steht. Ebenfalls 25 Minuten garen. In die Kokossauce geben und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Eine Hälfte würfeln, die andere mit Limettensaft pürieren.

Reis mit feuchten Händen zu 12 Kugeln formen, dabei je 1 Mangostück in die Mitte drücken. Jede Kugel in geröstetem Sesam wälzen. Mit Mangopüree servieren.

10.1.02 Manu CK

Kokossoufflé

9 Ei

- 250 g Kokosflocken,
- 9 Eier,
- 3 El Kartoffelmehl,
- 4 El Butter,
- 3/4 l Milch,
- 150 g Zucker,
- 1 Päckchen Grand Marnier (nach
-Geschmack),
- 1 Msp. Salz,
etwas Rohrzucker,
- 2 Päckchen Vanillezucker

Die Butter schmelzen und mit einem Holzlöffel das Stärkemehl hineinrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch und den Zucker unterrühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Dann den Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Eigelb gut unterrühren sowie die Kokosflocken und den Likör. Zum Schluss die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterheben.

Eine Auflaufform oder entsprechend viele kleine mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Auflaufmasse hineinfüllen bis die Form

3/4 voll ist und für 10 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Danach die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Wenn die Oberfläche schön gewölbt und golden ist, die Nadelprobe machen und gegebenenfalls herausnehmen. Mit Vanillezucker bestreuen und sofort servieren.

Lebkuchen - Kirsch - Dessert

Zutaten für Portionen

10 Lebkuchen
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)
2 Becher Sahne, à 200 g
Zucker
Kirschwasser

ZUBEREITUNG

Die Lebkuchen von der Oblate trennen und im Mixer zerbröseln. Die Kirschen in ein Sieb geben. Den Saft auffangen, etwas wird noch benötigt. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. In eine Glasschüssel eine Lage Lebkuchen-Brösel, darauf eine Lage Kirschen mit etwas Saft und etwas Kirschwasser und dann eine Schicht Schlagsahne füllen. Immer abwechselnd, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht soll aus Schlagsahne bestehen. Dann noch mindestens eine Stunde kühl stellen.

Anima 15.11.02 CK

Leckerer Pfirsich – Dessert

4 Ei

Flambiertes Pfirsichomelett

Zutaten für Portionen

700 g Pfirsiche, weiße
0.4 dl Schnaps (Obstschnaps)
4 Ei(er)
20 g Zucker
2 EL Sahne
20 g Butter, zum Braten
1 EL Konfitüre (Himbeerkonfitüre)
0.2 dl Schnaps (Obstschnaps), zum Flambieren

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche 1 Min. lang in kochendem Wasser blanchieren und schälen, 2 Pfirsiche in viertel die anderen in kleine Stücke schneiden. Alles gut mit Obstschnaps begießen und gut durchziehen lassen.(ca. 1 Std.)

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und die Sahne zu geben.
Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Eiermasse eingießen, leicht stocken lassen und mit einer Gabel kurz verrühren. Das Omelett ausbacken.

Pfirsichstücken mit der Himbeerkonfitüre vermengen, Omelett damit füllen und zusammenklappen.

Obstschnaps erwärmen. Pfirsichviertel um das Omelett verteilen, dann mit dem Schnaps begießen. Sofort flambieren.

jule r 14.8.02 CK

Löffelbiskuit Speise

Zutaten für 4 Portionen
8 Löffelbiskuits
6 EL Likör (Kirschlikör)
125 g Preiselbeeren
375 g Quark
40 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
250 g Schmant

ZUBEREITUNG

Löffelbiskuits halbieren und mit 4 EL Kirschlikör beträufeln. Restlichen Likör mit den Preiselbeeren verrühren. Quark, Zucker, Milch und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Schmant und restlichen Vanillezucker cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Etwas Creme in vier Gläser verteilen und die Löffelbiskuits an die Glasränder setzen. Restliche Creme im Wechsel mit den Preiselbeeren in die Gläser schichten. Bis zum Servieren kühl stellen!

Tipp:

Nimmt man statt Likör Kirschsafft, eignet sich das Dessert auch für Kinder.

13.05.02 Heiki CK

Maisdessert Indianisches

Zutaten:

700 g Äpfel; säuerlich

4 El. Ahornsirup
125 g Maisgriess
1/2 Tl. Salz
60 g Butter
4 El. Honig
1/2 l Schwedendickmilch oder
; geschlagene Dickmilch
1 El. Zitronensaft
1 Tl. Butter; für die Form

Die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Apfelscheiben einfüllen und mit dem Ahornsirup beträufeln. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Maisgrieß in einer Schüssel mit dem Salz mischen. Die Butter zerlassen, nicht bräunen lassen und den Honig darin auflösen. Gut die Hälfte davon mit der Schwedendickmilch oder der Dickmilch verrühren. Den Rest aufbewahren.

Die Schwedendickmilchmischung auf den Maisgrieß gießen, alles gut miteinander verrühren und auf den Apfelscheiben verteilen. Den Zitronensaft unter die restliche Butter-Honig-Mischung rühren, den Auflauf damit beträufeln und auf der zweiten Schiene von unten in etwa 1 Stunde goldbraun backen. Heiß servieren.

Tipp: Der Maisgrieß kann ganz oder zur Hälfte durch Weizengrieß ersetzt werden, der mild im Geschmack und feiner in der Körnung ist.

Donnerstag, 23. Oktober 2003

OK, habe ich jetzt verstanden. Vielleicht kommt dann das Rezept für

[Malaysische Tapioka-Bällchen](#)

ganz gut hin.

Teig:

350 g Klebreismehl

1 1/2 EL Tapiokamehl

135 g Palmzucker

1 EL brauner Zucker

250 ml Wasser

1/2 TL Pandan-Extrakt (wird aus den Blättern einer Schraubenpalmenart gewonnen, das Aroma ist nussig bis heuähnlich und sehr angenehm, gibt es vielleicht im Asienladen, weil selbst in Asien das Zeug als Extrakt - meist tiefgrün eingefärbt- verwendet wird).

Füllung:

125 g gelbe, aufgespaltete Mungbohnen

350 ml Wasser

125 g Zucker

60 g Kokosraspel, um die Bällchen darin zu wälzen

Alles Mehl und Zucker in einer Schüssel gut vermischen. Extrakt mit Wasser vermischen und zum Mehl geben. Ordentlich verkneten. Jeweils einen EL zu einem runden Plätzchen formen und mit der Füllung belegen. Dann zu einem Ball formen und etwa 5 min. in kochendem Wasser kochen (müssen an der Oberfläche schwimmen. Nach Geschmack in den Kokosraspeln wälzen.

Für die Herstellung der Füllung die Bohnen unter fließendem Wasser waschen. Mit dem Wasser erst bei großer Hitze, dann köcheln etwa 30 min. kochen lassen. Das Wasser muss vollständig weg sein. Die Bohnen pürieren, mit dem Zucker vermischen, erneut in die Pfanne geben und solange erhitzen, bis die Mixtur dick wird und sich sozusagen vom Pfannenrand zurückzieht. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Vielleicht ist es ja das.

Mandel-Milch-Dessert Blancmange

700 ml Sahne,
250 g geschälte Mandeln,
125 g Grießzucker,
Bittermandel-Essenz,
12 g weiße Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandeln fein mahlen, mit dem Zucker und der Sahne aufs Feuer setzen und unter Rühren langsam zum Sieden bringen. Vom Feuer nehmen. Die Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Einige Tropfen Bittermandel-Essenz zugeben, erkalten lassen.

Mandelsahne durch ein Sieb in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form passieren. Zum Festwerden einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf eine Platte gestürzt, anrichten.

Marzipankonfekt und -kartoffeln (Basisch)

100 g Hirse; fein gemahlen
200 g Abgezogene Mandeln; fein-gehackt
3 El Rübensirup; evtl. weniger
1 TI Zimt
1 TI ;Wasser
1/4 TI Naturvanille

Etwas Carobpulver

Alle Zutaten miteinander verkneten und ausrollen. Formen ausstechen und etwas trocknen lassen.

Für die Marzipankartoffeln Kugeln formen und in Carobpulver wälzen. Im Kühlschrank etwas abhärten lassen.

Mascarpone al caffè

Dessert mit Espresso und Mascarpone

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mascarpone, frisch

1 Tasse/n Kaffee, starker (z.B. Espresso)

50 g Puderzucker

2 EL Likör (Kaffee-Likör)

8 Kaffee - Bohnen

ZUBEREITUNG

Den Mascarpone in eine Schüssel geben und den Puderzucker dazufügen. Den kalten Kaffee und den Likör dazugießen. Gut vermischen und in 4 Gläser oder Schalen füllen. Diese nun für ca. 5 Minuten in das Gefrierfach stellen. Mit je zwei Kaffeebohnen dekorieren und servieren.

Khalupke 21.5.02 CK

Melone Bangkok

Portion/en: 4

1 sm Honigmelone

140 g Rauke Salat

100 g Mandarinen; a. d. Dose, abgetropft

240 g Bambussprossen

1 El Öl

3 El Sojasauce

1/4 TI Zucker

1/4 TI Sambal Ölek

200 g Gekochter Schinken

Melone halbieren, Kerne mit dem Löffel herausnehmen und mit dem

Kugelausstecher das Melonenfleisch herauslösen. Wer keinen Kugelausstecher hat, kann das Fruchtfleisch auch mit dem Löffel herausnehmen, dann würfeln.

Danach mit dem geputzten Salat, Mandarinen, abgetropften Bohnenkeimen und Bambussprossen vermischen. Aus den restlichen Zutaten ein pikantes Dressing anrühren, mit dem Salatzutaten, vermengen, in die ausgehöhlten Melonenhälften oder dekorativen Schalen füllen. Schinken in Streifen schneiden, diese zu Röllchen oder zu kleinen Tüten drehen und den Bangkok Salat damit dekorieren.

Milchreis (Sütlac)

Zutaten:

1 Liter Milch,
250 gr. Zucker,
100 gr. Reis,
1 Essl. Reismehl
½ Vanillezucker,
Zimt

Vorbereitung: Den Reis waschen und mit reichlich Wasser bedeckt kochen, ca. 10 Minuten. Wasser abschütten, die Milch zugießen, Salz und Zucker einrühren und weiterkochen bis der Reis gar ist. Das Reismehl oder die Weizenstärke in etwas Wasser auflösen und zur kochenden Reismilch geben, unterrühren und 2-3 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen. Vanillezucker begeben. In Portionsschälchen füllen, abkühlen lassen. Mit Zimt bestreuen.

Mokka-Schoko-Dessert

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Min

Pro Person: 280 kcal, 20 g KH, 3 g Fett

= 9,5 % kcal aus Fett

Zutaten:

50 ml Milch (1,5 % Fett)
2 TL Instand-Kaffee
500 g Magerquark
100 g kleingehackte Rosinen
80 g Zucker
8 TL Instand-Kakaopulver
½ Fläschchen Rum-Aroma

Die Milch in einem kleinen Topf erwären, den Instand- Kaffee darin auflösen. Die Kaffeemilch mit einem Schneebesen unter den Quark rühren. Die Rosinen, den Zucker und das Kakaopulver einrühren. Das Mokka-Schoko-Dessert mit dem Rum-Aroma abschmecken.

Mousse au chocolat (für 8 Personen) 2 Eier, 4 Eigelb,

Zutaten:

200 g Bitterkuvertüre,
50 g Vollmilchkuvertüre,
2 Eier,
4 Eigelb,
75 g Zucker,
650 g Sahne,
etwas Salz und
etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Die Eier und die Eigelb mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Dann die Kuvertüre mit einem Messer klein hacken und im warmen Wasserbad auflösen. Dazu erhitzen Sie einen Topf Wasser auf dem Herd. Stellen Sie dann in das heiße Wasser eine Metallschüssel, um den Boden zu erwärmen. In dieser Wasserbadschüssel dann die Kuvertüre auflösen, anschließend die Sahne steifschlagen und im Kühlschrank kaltstellen.

Geben Sie die aufgelöste Kuvertüre langsam nach und nach in die Eizuckermasse und rühren Sie das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer gleichmäßigen Masse. Dann die kaltgestellte Sahne unterheben und die Mousse mit etwas Kakao abschmecken bzw. bestäuben.

27.11.2002 HR

Mousse au Chocolat V

6 Ei

Für 4 Portionen-----

200 g Bitterschokolade
6 Eier
1 Paket Vanillinzucker
300 ml Schlagsahne
50 g Borkenschokolade

1. Schokolade in 1/8 l Wasser bei milder Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen.

2. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelb mit Vanillinzucker verrühren, nach und nach unter die Schokolade rühren. 5 Minuten kühl stellen.

Nuss Schokoladen Dessert

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Schokolade

500 ml Milch

2 EL Zucker

250 ml Sahne

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Nüsse, gemahlen

2 Pck. Sahnesteif

ZUBEREITUNG

Schokoladenpudding mit Milch und Zucker nach Anweisung auf der Packung bereiten und ganz abkühlen lassen. Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen und die gemahlene Nüsse unterziehen. Die Nussahne abwechselnd mit dem Schokoladenpudding in Gläser füllen.

12.10.03 baghira555 CK

Obstmischung

Dessert

Zutaten für 4 Portionen

200 g Erdbeeren

200 g Nektarine(n)

200 g Weintrauben, blau

200 g Pfirsiche

1000 g Zucker

6 Vanilleschote(n), weich

500 g Mascarpone
Rum

ZUBEREITUNG

Man nehme die Früchte und wasche sie. Danach gebe man die Früchte in eine rechteckige Schale, bevor sie in dieser Schale landen. bitte vierteln. Nun gehen wir zu Herstellung von unserem Vanillezucker, was wie folgt geschieht: die Vanilleschoten werden gesäubert und dann geviertelt, anschließend in der Küchenmaschine sehr klein gemahlen, solange, bis es die Farbe von Asche ergibt.

Anschließend 1000g Zucker zugeben und in der Küchenmaschine klein mahlen. Nun hast Du Deinen eigenen Vanillezucker hergestellt und kannst den Rest einlagern.

Noch mal zu unserem Obst zurück: streue jetzt Deinen Vanillezucker darüber, so 1 1/2 Löffel und dann etwas Brandy darüber damit das Obst resistent wird.

Zum letzten Schritt: man nehme den Mascarpone und nehme 1 1/2 Löffel unseres eigenen Vanillezuckers und rühre alles gut durch. Stelle dieses bis zur Servierung kühl.

Zur Servierung Schale mit verschiedene Früchten füllen und von der Vanillemascarpone 2 Löffel darüber und servieren.

31.1.04 Jennifer92 CK

Orangentiramisu

Zutaten für Portionen

2 Pkt. Löffelbiskuits
3 dl Orangensaft
4 EL Grand- Marnier
500 g Mascarpone
120 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
3 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Den flaumig geschlagenen Rahm darunter heben. Den Orangensaft mit dem Grand-Manier mischen und die Löffelbiskuits damit tränken. In einer weiten, flachen Schüssel oder Schale (mit Rand) Biskuits auslegen, dann mit Mascarpone- Crème bedecken. Eine bis zwei weitere Lagen oben auf. Im Kühlschrank 30 - 60 Minuten ruhen lassen. Zuletzt mit feingeschnittener Orangenschale und einigen Pfefferminz- oder Erdbeerblättern garnieren.

Ein feines und erfrischendes Dessert an heißen Sommertagen!!

21.05.01 Béatric CK

Panna Cotta mit Brombeerkompott

Zutaten für 4 Portionen

3 Blatt Gelatine, weiß

1 Vanilleschote(n)

400 ml Schlagsahne

30 g Zucker

100 g Mascarpone

Orange(n) - Schale, gerieben

300 g Brombeeren

60 g Zucker

0.5 TL Speisestärke

0.5 TL Orange(n) - Schale, gerieben

125 ml Orangensaft, frisch gepresst

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schlagsahne, Zucker, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die Gelatine in der warmen Vanillesahne auflösen. Unter Rühren abkühlen lassen. Den Mascarpone und die Orangenschale gut durchrühren und unter die abgekühlte Vanillesahne heben. In ein bis 4 Förmchen füllen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Brombeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, den frisch gepressten Orangensaft und die Brombeeren dazugeben und etwa 5 Minuten durchköcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Bei Bedarf die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochende Sauce einrühren. Abkühlen lassen und zu dem gut durchgekühlten Dessert reichen. Es kann statt der Brombeeren auch eine Fruchtmischung, Himbeeren, Johannisbeeren etc. verwendet werden.

15.2.02 Gisa CK

Panna Cotta

Zutaten für Portionen

500 g Sahne
50 g Zucker
1 Vanilleschote(n)
2 Blatt Gelatine, weiß
200 g Dessert-Soße, Vanillesauce
Obst der Saison

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Vanille-Schote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote zur Sahne geben. Etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Vanille-Schote herausnehmen, die Gelatine in die Sahne geben und unter Rühren auflösen.

Das Ganze in kleine, kalt ausgespülte Förmchen verteilen. Im Kühlschrank etwas 5 Stunden gut kühlen und fest werden lassen.

Vor dem Anrichten die Vanille-Sauce auf den Teller geben. Die Sahnecreme auf den Teller stürzen und das Ganze mit frischem Obst ausgarnieren.

24.1.01 Miguan CK

Passcha

zum Kulietsch - ein russisches Dessert

3 Eigelb

Zutaten für Portionen

3 Ei(er), davon das Eigelb
320 g Zucker
800 g Quark (Magerquark)
1 EL Korinthen
½ Zitrone(n), unbehandelt, die Schale abgerieben
40 g Mandeln
70 ml süße Sahne
140 ml Milch
½ Vanilleschote(n)
125 g Butter

ZUBEREITUNG

Eigelb mit der Hälfte Zucker schaumig rühren. Milch zugießen. Vanillestange längs aufritzen, das Mark herauskratzen, die Stange zerschneiden und beides zufügen. Im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist. Butterflockchen zugeben und zerschmelzen lassen. Abkühlen.

Quark ausdrücken und die abgekühlte Masse und den restlichen Zucker zufügen. Zitronenschale, Korinthen und abgezogene, gehackte Mandeln und zuletzt die steif geschlagene Sahne unterrühren.

Obwohl es in Russland besondere Passchaformen aus Holz gibt, kann man die Masse auch in einem mit feuchtem Musselin ausgelegten Blumentopf oder Durchschlag füllen. Mit Musselin zudecken und das Gefäß so hinstellen, dass die Flüssigkeit ablaufen kann. Passcha mit einem Teller und einem Gewicht darauf beschweren. Über Nacht an kühlem Ort abtropfen lassen. Danach auf einen großen Teller stürzen, mit kandierten Früchten garnieren und mit einer feuchten Serviette bedeckt im Kühlschrank bis zum Essen aufbewahren. Mit Kulitsch servieren.

Danach kann es Ihnen passieren, dass Sie einen Tag fasten! Aber Ostern ist ja nur einmal im Jahr.

18.3.02 Sonja CK

Danke, dafür habe ich lange ein Rezept gesucht. Werde ich auch vor Ostern noch ausprobieren, wenn es genauso ist wie das woran ich mich erinnere gehört es eigentlich verboten. Danke an den Gesetzgeber das er das bisher übersehen hat.

20.6.03 schmirgel CK

Meine Mutter gibt die Kandierte Früchte mit den Mandeln in die Masse. Ist jedes Jahr wieder ein Hit an den Ostern! ist nur zum empfehlen!

16.01.04 nessaja1 CK

Pfirsich - Schmant

Zutaten für Portionen
2 Pfirsiche
2 TL Zitronensaft
2 EL Schmant
1 TL Kakaopulver, Instand
1 Spritzer Süßstoff, flüssig

ZUBEREITUNG

Pfirsiche waschen und in schmale Spalten schneiden. Auf einem kleinen, flachen Teller anrichten, mit dem Zitronensaft beträufeln. Schmant mit Süßstoff glatt rühren, und mit den Pfirsichen auf dem Teller anrichten. Über den Schmant jeweils etwas Kakaopulver sieben.
Ein erfrischendes, nahezu kalorienfreies Dessert, besonders toll im Sommer.

9.12.02 sundream22 CK

Pfirsichkaramell-----

- 1 El Butter
- 2 El Zucker
- 1 Orange; die Schale davon
- 1 Tas. Pfirsichsaft
- 1 1/2 Pfirsiche
- 1 Zitrone; den Saft davon
- 2 El Pfirsichlikör
- 2 El Walnüsse; gehackt

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und das ganze karamellisieren lassen. Mit Pfirsichsaft aufgießen, abgeriebene Orangenschale und Zitronensaft dazugeben und kurz durchkochen. In dieses Pfirsichbad kommen die zusammengelegten Crepes. Die Pfirsichstücke sowie den Pfirsichlikör dazugeben und alles noch einmal kurze Zeit erhitzen.

Pflaumen in Armagnac

- Zutaten für Portionen
- 250 ml Schnaps (Sliwowitz oder Zwetschgenwasser)
 - 700 g Backpflaumen, ungeschwefelt
 - 200 g Zucker (brauner Kandis), gestoßen
 - 750 ml Armagnac

ZUBEREITUNG

Sliwowitz in einen Topf mit Wasser auf 1 Liter auffüllen, aufkochen und die Pflaumen darin über Nacht einweichen. Anschließend die Pflaumen abtropfen lassen und in die Gläser schichten.

Den Kandiszucker mit 100 ml der Pflaumenflüssigkeit zu Sirup kochen und über die Pflaumen gießen. Abkühlen lassen, dann den Armagnac angießen und die Gläser gut verschließen.

Die Pflaumen mindestens 10 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen. Sie sind mindestens 2 Monate haltbar.

VARIANTE: Noch würziger schmecken die Pflaumen, wenn sie statt mit Kandiszucker mit Ursüße aus dem Reformhaus oder Naturkostgeschäft zubereitet werden. Sie machen sich übrigens zum Dessert sehr gut, beispielsweise leicht erhitzt zu Vanilleeis mit Sahne.

23.7.02 Sonja CK

Pflaumensuppe mit Grießklößchen

1 Ei

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min

Quellzeit: 10 Min

Kochzeit: 50 Min.

Pro Person: ca. 442 kcal, ca. 7,1 g Fett = 14,49 % - 67 g KH

Zutaten:

500 g Pflaumen

120 g Zucker

1 EL gemahlener Zimt

400 g Pfirsiche

250 ml Milch (1,5 % Fett)

1 P. Vanillezucker

20 g Butter

100 g Grieß

1 Ei

Pflaumen waschen, halbieren, entkernen, mit 80 g zu und dem Zimt mit Wasser bedecken und 10 Min kochen lassen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Danach entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Fruchtstücke zu den Pflaumen geben und ziehen lassen, eventuell noch etwas nachzuckern. Für die Klößchen die Milch mit dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und de Butter aufkochen, den Grieß unterrühren und den Brei noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen, das Ei unterziehen und den Brei 10 Min quellen lassen.

Von der Masse mit zwei Löffelchen Klöße abstechen, Klößchen in siedendes Salzwasser setzen und 5 Min ziehen lassen. Die Grießklößchen herausnehmen, kurz abtropfen lassen und zur Pflaumensuppe geben.

Pistazien - Parfait II

6 Eigelb

Portion/en: 6

- 30 ml Milch
- 1 Vanilleschote; Mark
- 6 Eigelb
- 180 g Zucker
- 60 ml Schlagsahne
- 6 cl Mandellikör
- 100 g Gehackte Pistazien
- 300 g Tk- Waldbeeren
- 2 El Zucker
- 3 El Wasser
- 1 Tl Speisestärke

außerdem-----

- Puderzucker
- Gehackte Pistazien

1. Vanillemark mit der Milch zum Kochen bringen.
2. Eigelb und Zucker schaumig rühren und die Vanillemilch im Wasserbad nach und nach unterrühren. So lange aufschlagen, bis die Creme dick wird. Im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und mit den gehackten Pistazien unter die Vanillemasse ziehen. Mehrere Stunden tiefkühlen.
4. Waldbeeren mit dem Zucker und Wasser kurz aufkochen und mit der Stärke binden.
5. Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden oder Formen ausschneiden. Auf Tellern mit der lauwarmen Beerensauce anrichten. Mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen.

Plantene, gebraten

afrikanische Kochbanane

Zutaten für Portionen
2 Banane(n) (Plantene)
etwas Öl, für die Pfanne
Honig, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Die Pfanne mit etwas Öl gut vorheizen. Die Plantene (Kochbanane /gibts im Afroshop) ganz schräg in etwa 5 mm dicke Scheibchen schneiden, in die Pfanne legen und goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit etwas Honig bestreichen - fertig.

Eignet sich hervorragend als Vorspeise oder als Dessert. Nicht gleich die grünen oder gelben Plantenen kaufen, je dunkler und "hässlicher" die Plantene ist, desto süßer und besser schmeckt sie, denn erst dann ist sie ausgereift. Wird in Afrika auch als Beilage zu Reis gegessen.

9.7.03 kendra CK

Pochierter Rhabarber

Zutaten für Portionen
125 ml Orangensaft
125 ml Zitronensaft
100 ml Wasser
200 g Zucker
1 Vanilleschote(n) (aufgeschnitten)
1 Msp. Zimt
4 Blätter Minze
6 Stange/n Rhabarber und die abgezogene Schale

ZUBEREITUNG

Zesten von je 1/4 Zitrone und Orange (unbehandelt) werden außerdem benötigt.

Alle Zutaten (bis auf den Rhabarber) zusammen in einen Topf geben, aufkochen lassen und 25 Min. leicht köcheln lassen. Abschütten und den Sud auffangen.

Rhabarber in 6 cm lange Stücke schneiden und längs in Stangchen von ca. 3 mm Dicke schneiden. Rhabarber in den gerade nicht mehr kochenden Sud geben und ca. 2 Min. ziehen lassen. Rhabarber herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen und auf der Creme Brulee von der Entenstopfleber (s. dort) anrichten.

Soll der Rhabarber als Dessert dienen, noch eine 1 Min. weiter ziehen lassen und zusammen mit dem Sud servieren.

21.5.03 Nearlyheadlessnick CK

Popkorn

Zutaten für 1 Schüssel (2 l):

1-2 EL (Sonnenblumen-)Öl,
60 g (ca. 5 EL) Popcornmais, auf Wunsch:
1 EL Zuckerrüben-Vollzucker oder Zucker,
2 Msp. Zimt oder
2 TL stark entöltes Kakaopulver

Zubereitung:

Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Nur so viel Popcornmais ins heiße Fett geben, dass der Topfboden gerade bedeckt ist. Anschließend sofort den Deckel auflegen. Sobald das erste „Poppen“ der Körner zu hören ist, den Topf ständig bewegen (schütteln und rütteln), damit die gepoppten Körner nicht anbrennen. Wenn das Poppen stark nachlässt, den Herd ausschalten und den geschlossenen Topf noch 1-2 Minuten auf einer kalten Fläche bewegen. Erst wenn kein Maiskorn mehr poppt, kann der Deckel abgenommen werden. Das Popcorn kann auf Wunsch gesüßt und mit Zimt oder Kakaopulver überstäubt werden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Gesamt: ca. 250 kcal (21 g Fett)

Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce

1 Paket Vanillesaucenpulver
7 El Zucker
1/2 l Milch
8 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Portwein
1/4 l Grapefruitsaft
3 El Zitronensaft
1 Grapefruit

1. Vanillesaucenpulver zusammen mit 3 El. Zucker in 5 El. kalter Milch glattrühren.

2. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Saucenpulver zugeben.

2-3 Minuten kochen lassen, dann kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Portwein mit Grapefruitsaft, dem restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine tropfnass in

einen kleinen Topf geben und unter Rühren auflösen. Zum Saftgemisch geben.

4. Vier Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und den Saft hineinfüllen. 3-4 Stunden kalt stellen.

5. Zum Stürzen den Rand der Masse mit einem Messer lösen, die Tassen kurz in warmes Wasser stellen, und das Gelee dann auf Teller stürzen. Grapefruit filetieren, das Gelee mit den Grapefruitfilets umlegen und mit der eiskalten Vanillesauce servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Gelierzeit ca. 3-4 Stunden

Pro Portion ca. 337 kcal (1408 kJ)

Powidltascherl

1 Ei

Von: Seide (16.06.03 - 15:20)

Antworten

Hallo Hans!

Hier ist das erste der versprochenen Rezepte: (ich hab es allerdings noch nicht selbst ausprobiert, wir essen nicht so viel süß..)

500 g Kartoffeln

120 g Mehl

30 g Grieß

1 Ei

30 g Butter

Salz

Powidl (Pflaumenmus)

Zimt

Zucker

1-2 El Rum

~

100 g Brösel

80 g Butter

Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kartoffeln kochen, passieren und mit den anderen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurze Zeit rasten lassen und danach 2-3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen und in die Mitte je 1 TL Powidl geben. Die Plätzchen zu-

sammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 6 Min. ziehen lassen. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren, die Erdäpfelnudeln folgen noch...

Liebe Grüße
Seide

Powidl= Pflaumenmus

Printentarte

5 Ei

weihnachtliches Dessert

Zutaten für Portionen

- 1 Pck. Blätterteig, (TK)
- 3 Lebkuchen (Aachener Printen)
- 1 Apfel
- 3 EL Walnüsse, klein gehackt
- 2 EL Mandeln (Stifte)
- 5 Ei(er)
- 50 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 50 ml Sahne
- Butter, für die Form
- Puderzucker
- Zimt

ZUBEREITUNG

Eine Pieform ausbuttern und mit dem Blätterteig auslegen, den Rand hocharbeiten. Printen in kleine Würfel schneiden (es müssen die echten harten Aachener sein, keine weichen Saftprinte, sonst wird alles matschig), Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden (ggf. mit etwas Zitronensaft beträufeln - ist aber nicht notwendig, Printenwürfel, Äpfel und Nüsse auf dem Teig verteilen. Eier, Mehl, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über die Tarte geben.

Bei 180° im Backofen ca. 35 min backen.

Noch warm mit Zimt bestreuen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt gut ein wenig Zimtparfait.

15.12.03 Susa CK

Quark Dessert mit Früchten

Zutaten für 6 Portionen

- 1 kg Quark (Magerquark)
- 2 Becher Sahne
- 1 Dose/n Pfirsiche
- 1 Pkt. Beeren (gefrorene Waldfrüchte)
- Zucker
- Vanillezucker
- Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Pfirsichscheiben (fein schneiden) in eine Glasschüssel schichten, die halb aufgetauten

Waldbeeren darüber verteilen,

Sahne mit 2 Pck. Vanillezucker steif schlagen, Quark ebenfalls mit Zucker verrühren, Sahne darunter heben und über die Früchte als geschlossene Decke geben. Abschließend mit dem braunen Rohrzucker leicht bedecken.

1 Nacht im Kühlschrank ziehen lassen

Falls wirklich Reste übrig bleiben, kann man es am nächsten Morgen als Frühstücksquark essen.

Marylie 31.12.03 CK

Hallo Anita,

ich habe zwei Rezepte hier in anderen Treads gefunden, die ich auch schon gemacht habe, allerdings nur für 6 Personen, aber sie lassen sich wunderbar erweitern, viel Arbeit ist es auch nicht und sie schmecken sehr gut !!!

Quarkspeise.

So nehme ich z. B. für 8 Personen: (musst bei Interesse es entsprechend auf die Personenzahl hochrechnen)

- 1 Pfd. Magerquark
- 2 Päckchen Schlagsahne
- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 4 EL Zitronensaft

Zucker nach Bedarf und Geschmack

Ich rühre den Magerquark mit Zitronensaft und Zucker glatt, wenn er noch zu trocken ist, gebe ich etwas Mandarinsaft hinzu und hebe die abgetropften Mandarinen vorsichtig unter. Zum Schluss wird die schön steifgeschlagene, gesüßte Schlagsahne untergehoben und in Gläser gefüllt. Obenauf kann man ein Mandarinenstückchen oder Schokoladestückchen legen.

wenn der Besuch Schokolade mag, funktioniert vielleicht folgendes:

Bonet al cioccolato (Piemont)

Zutaten:

6 Eier

180 g Zucker

½ l Vollmilch

100 g zerbröselte Amaretti

(Mengenangabe bis zu 8 Personen)

Zubereitung:

Die Eier mit 6 Esslöffel Zucker schaumig aufschlagen, dann die Milch, den Kakao und die Amarettibrösel darunter rühren und alles gut vermengen. In einem Pfännchen den restlichen Zucker goldbraun karamellisieren und mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Sirup auflösen.

Den Boden und die Wände einer Puddingform damit ausgießen. Nach dem Erkalten des Karamells die Puddingmasse auffüllen. Im Ofen mit 160 Grad im Wasserbad rund 40 min garen (hat bei uns eine Stunde gedauert). Mit einer Nadel prüfen, ob die Masse festgeworden ist, dann herausnehmen und ein paar Stunden kalt stellen, damit sich die Aromen gut verbinden können.

(Quelle Buch: La cucina della Contea)

Es existiert noch eine Variation mit Kaffee statt Kakao im Buch. Man serviert das in Scheiben geschnitten und es bleibt ähnlich wie bei Creme Karamell auch Karamellsoße über, was sehr schön aussieht.

Die Kaffeevariante ist heller, wenn man zwei macht, dann sehen die sehr schön zusammen aus.

Gruß Ralf

Rahmflan mit Erdbeersauce

Zutaten für 4 Portionen

600 ml Rahm

1 Vanilleschote(n)

70 g Zucker

5 Blatt Gelatine

500 g Erdbeeren, sehr reif

1 EL Kirschwasser

60 g Zucker

ZUBEREITUNG

Den Rahm mit dem aufgeschlitzten und ausgekratzen Vanillestängel und Zucker in eine Pfanne geben und langsam aufkochen. Auf kleinem Feuer 10 Minuten köcheln lassen; danach den Vanillestängel entfernen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann die Blätter ausdrücken und in den kochend heißen Rahm einrühren. Wenn die Gelatine vollständig aufgelöst ist, den Rahm in Portionsförmchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Erdbeeren waschen, zerkleinern, mit dem Zucker und dem Kirsch im Mixer pürieren. 4 Erdbeeren als Dekoration aufheben. Die Rahmflans auf Dessertteller stürzen und mit Erdbeerpüree umgießen. Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und das Dessert damit garnieren.

Tipp: Anstelle der Erdbeeren können alle anderen Beeren verwendet werden.

4.6.01 Béatrice CK

Rhabarbercoulis

Portion/en: 5

1 kg Rhabarber

250 g Zucker

Rhabarber kochen und pürieren. Den Zucker hinzufügen und nochmals 10 bis 15 Minuten kochen. Diesen Coulis serviert man zum Beispiel mit roten Beeren und Schlagsahne. Man kann ihn auch sterilisieren und über den Winter aufbewahren.

Coulis wird aus allerlei Obst oder Gemüse gemacht und stets als Sauce zu einer anderen Speise serviert. Die Konsistenz liegt zwischen Mus und Saft.

Rotweingelee mit Boisbeeren oder Preiselbeeren?

0,75 l guten Rotwein
150 g Zucker
7 g Pektin
etwas Zitronensaft oder Zitronensäure
4 bl. Gelatine

Rotwein mit Zucker/Pektin aufkochen abschäumen, aufgelöste Gelatine dazu und in Gläser füllen.
für die Beeren Zucker Karamellisieren mit Portwein ablöschen, einkochen und in den Fond die Beeren kurz aufkochen. da du keine Sahne verwenden willst, kannst du dazu nehmen Löffel Joghurt mit Puderzucker und Limonensaft und Minzstreifen abgeschmeckt dazu servieren.

beuscherl

Rotweinmousse a la Leilah

schnelles Dessert

Zutaten für Portionen

1 Tüte/n Rote Grütze - Puddingpulver (glatt, ohne Sago)
250 ml Wein, rot
250 ml Wasser
2 EL Zucker
250 ml Sahne
2 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Rotwein (¼ l) in einem Topf mit 225 ml Wasser zum Kochen aufsetzen, den Zucker zugeben. Das Puddingpulver mit 25 ml Wasser anrühren und in den kochenden Wein geben. Nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und dann abkühlen lassen, bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.

Die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen, vorsichtig unter die erkaltete Weincreme rühren und in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Dieses Mousse eignet sich auch gut für Tortenfüllungen und lässt sich gut schon am Vortag zubereiten.

30.7.03 Leilah CK

Sächsische Quarkkeulchen

2 Ei

für 16 St, Zubereitungszeit 50 Min.

Pro Portion: 80 kcal, 2 g Fett, 11 g KH, 23 %

350 g Pellkartoffeln

2 Eier

250 g Magerquark

1 Pr. Salz

5 gestr. EL Zucker

1 Prise gem. Zimt

50 g Rosinen

etwas ger. Schale von unbeh. Zitrone

2-3 EL Mehl

2 TL Margarine

Kartoffeln waschen, in wenig Wasser gar kochen. Die fertigen Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Eier, Quark, Salz, Zucker, Zitronen, Rosinen und Zitronenschale zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Aus der Masse 16 Keulchen (Plätzchen) formen und diese in Mehl wenden. Margarine in einer beschichteten Pfanne heiß werden lassen und die Keulchen darin von beiden Seiten langsam bei schwacher Hitze goldbraun braten.

TIPP: Mit Zimtzucker bestreuen und mit Apfelkompott servieren.

Salzburger Nockerl

für 4 Pers., Zubereitungszeit 30 Min., Backzeit: 20 Min

Pro Portion: 354 kcal, 12g Fett, 40 g KH, 30 %

6 Eier

80 g Zucker

1 Vanilleschote

80 g Mehl

10 g Margarine

250 ml Milch 1,5 %

Eier trennen, Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren bis eine weiße Creme entsteht. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark zu der Crememasse geben.

Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmasse und dem Mehl verrühren, den restl. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Feuerfeste Form mit hohem Rand mit der Margarine auspinseln und die Milch hineingießen, sie sollte etwa 1 cm hoch in der Form stehen. Die Masse mit einem Teigschaber Klecksweise nebeneinander in die Formsetzen und etwa 15 - 20 Min. goldgelb backen. Unmittelbar vor dem Servieren die Nockerl mit Puderzucker bestäuben.

Schoko Sesam Dessert

5 Eigelb + 7 Eiweiß

Zutaten für Portionen

250 g Kuvertüre, dunkle

250 g Butter

5 Ei(er), davon das Eigelb

1 EL Mehl, glattes

7 Ei(er), davon das Eiklar

175 g Zucker

Sesam, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Butter und Kuvertüre erhitzen und zergehen lassen. Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren. Mehl, zerlassene Butter und Kuvertüre zugeben. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse auf Backpapier streichen, mit Sesam bestreuen und bei 170°C ca. 20 Minuten lang backen. Schoko – Sesam - Dessert abkühlen lassen und entweder beliebige Formen ausstechen oder ganz einfach in Würfel schneiden.

elkuba 14.12.02 CK

Schokolade- Weintrauben- Mousse

4 Ei

Portionen 4

200 g Weiße Schokolade

4 Eier

500 ml Süße Sahne

200 g Weiße Weintrauben

Die weiße Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen (nicht über 38 Grad C).

Die Eier trennen und getrennt aufschlagen. Die Sahne steif schlagen.

Die weiße Trauben entkernen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die geschmolzene Schokolade in einer ausreichend große Schüssel mit dem aufgeschlagenen Eigelb gut verrühren. Keine Panik! Das Ergebnis ist immer ein sehr zäher Brei!

Nun das Traubenpüree unterrühren. Einen kleinen Teil des steif geschlagenen Eiweißes ebenfalls kräftig unterrühren, am besten mit dem Handrührgerät. Auf keinen Fall versuchen, die komplette Menge des Eischnees auf einmal in die Masse einzuarbeiten! Den restlichen Eischnee nach und nach sehr vorsichtig unter drehenden Bewegungen mit dem Schneebesen mit der Masse vermengen. Ebenso vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterrühren.

Die fertiggestellte Mousse für circa 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: mit einem heißen Esslöffel Nocken abstechen und auf einen Teller setzen. Mit - zum Beispiel - einer Karamellsauce umgießen.

Die „service: Trends“

Schwarzwälder Kirschbecher

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Min

Kühlzeit: 3 Std.

Pro Person: 635 kcal, 96 g KH, 15,9 g Fett
= 22,53 % kcal aus Fett

Zutaten:

500 g Süßkirschen aus dem Glas

1 Päckchen Schokoladenpudding

120 g Zucker

75 g geriebene Bitterschokolade

500 g Magerquark

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

100 g Sahne
4 schöne Kirschen

Die Süßkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Schoko-Pudding mit der Milch und 2 EL Zucker nach Packungsanweisung herstellen und in dekorative Gläser verteilen. Darauf die Kirschen setzen. Den Quark mit etwas Kirschsafte verrühren, den Vanillezucker dazugeben und die Quarkmischung auf die Kirschen gießen. Die Gläser für ca. 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und auf jeden Becher spritzen. Mit der geriebenen Bitterschokolade überstreuen und ganz obendrauf eine frische Kirsche setzen.

Shrikhand

Indisches Joghurt-Dessert

Zutaten für Portionen

1 Liter Natur-Joghurt (7 Becher zu 150 g)

125 g Puderzucker

50 g Rosinen, kernlos

100 g Mandeln in Stiften

¼ TL Kardamom, gemahlen

1 Msp. Safran, gemahlen

ZUBEREITUNG

Den Joghurt in einem mit Mull ausgelegten Sieb über Nacht abtropfen lassen.

Den abgetropften Joghurt in der Küchenmaschine mit dem Zucker verrühren, bis er sahnig-cremig wird. Gewürze zugeben und noch mal kräftig durchrühren lassen. Rosinen und Mandelstifte unterheben.

Aurora 10.1.02 CK

Süßer Pflaumenquark

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Min

Pro Person: 232 kcal, 23 g KH, 4,5 g Fett = 17,5 % kcal aus Fett

100 g Trockenpflaumen

500 g Magerquark

50 ml heiße Milch (1,5 % Fett)
3 EL gemahlene Haselnüsse
40 g Zucker
gemahlener Zimt

Die Trockenpflaumen klein schneiden, mit 2 EL heißem Wasser überbrühen und 10 Min ziehen lassen. Den Quark mit der heißen Milch cremig rühren. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett vorsichtig anrösten. Den Quark, die Pflaumen, die Haselnüsse und den Zucker miteinander verrühren und mit Zimt abschmecken.

TIPP: Der süße Pflaumenquark schmeckt am nächsten Tag noch besser, wenn die Pflaumen richtig durchgezogen sind.

Syllabub

Englisches Dessert

Zutaten für Portionen
10 cl Wein, weiß, trocken
2 EL Sherry, trocken
1 Zitrone(n), ungespritzt
60 g Zucker
30 cl Sahne
Muskat

ZUBEREITUNG

Von der Zitrone die Schale als dünne Spirale abschälen, den Saft auspressen.

Wein, Sherry, Zitronensaft und die Zitronenschale einige Stunden ziehen lassen. Dann den Zucker darin auflösen, Muskatnuss dazu reiben und von Hand die Sahne einschlagen, bis eine lockere Creme entstanden ist.

Der Syllabub wird nicht ganz so steif, wie Schlagsahne, aber fast. Und er ist auch gut einen Tag im Kühlschrank haltbar, ohne seine Konsistenz zu verändern.

Erstaunlich dabei ist, dass die Sahne trotz der vielen Säure nicht gerinnt, wenn man sie vorsichtig von Hand unterschlägt. Es ist wichtig, die Sahne von Hand einzuschlagen und den Punkt zu finden, an dem man aufhören muss. Anderenfalls trennt sich die Masse und man hat kleine Butterstückchen, die im Wein schwimmen. Das gelingt mit einem elektrischen Rührgerät praktisch nicht.

27.10.03 Turandot CK

Teecreme mit Rumrosinen

2 Ei

Zutaten für Portionen

4 TL Tee, schwarz
250 ml Wasser, kochend
1 Pkt. Rosinen (Rumrosinen)
½ TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben
2 EL Zitronensaft
6 Blatt Gelatine, weiß
2 Ei(er)
75 g Zucker
250 ml Sahne
1 Pkt. Vanillezucker
Für die Dekoration:
Zitrone(n) - Raspel

ZUBEREITUNG

Tee mit dem kochenden Wasser aufgießen und 5 Minuten ziehen lassen. Abseihen. Mit einem halben Päckchen Rumrosinen, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft vermischen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die warme Tee-Flüssigkeit rühren. Zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Die Flüssigkeit hat die richtige Festigkeit, wenn man mit der Gabel Spuren ziehen kann.

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte der Sahne und die Teecreme zu der Eiermasse geben. Alles mit einem Schneebesen locker vermischen bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Teecreme in Dessertschalen füllen und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf jedes Dessert eine dicke Rosette spritzen. Mit den übrigen Rumrosinen und den Zitronenraspeln verzieren.

20.4.03 Chiara CK

Tiramisu

3 Ei

3 Eier
100 g Puderzucker
oder Espresso, kalt
500 g Mascarpone
4 cl Marsala
200 g Löffelbiskuit
15 g Kakaopulver

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, bis es sehr fest ist.

Den Kaffee oder Espresso mit 2 cl Masala mischen.

Das Eigelb mit dem Puderzucker und dem restlichen Marsala mischen, dann Mascarpone dazumischen und zum Schluss den Eischnee unter die Creme heben.

In eine große Schale abwechselnd eine Schicht der Creme und eine Schicht Löffelbiskuit geben. Die Löffelbiskuit vorher in die Kaffee-Marsala-Mischung tauchen, sie dürfen aber nicht durchweichen! Die oberste Schicht sollte eine Cremeschicht sein.

Kalt stellen.

Vor dem Servieren mit dem Kakaopulver bestreuen.

Tiramisu

4 Eigelb

200 g Zucker,
4 Eigelb,
4 cl Amaretto oder Marsala,
500 g Mascarpone,
250 g Löffel-Biskuits,
2 Tassen Espresso,
2 cl Kirschgeist,
2 EL dunkler Kakao zum Überstäuben.

Zucker und Eigelb mindestens 8 Min. schaumig schlagen, mit der Hälfte des Amaretto aromatisieren und den Mascarpone unterrühren.

Eine Glas oder Porzellanform mit Löffelbiskuit. auslegen und mit 1 Tasse Espresso tränken, Kirschgeist darüber träufeln. Dann eine Lage Mascarponecreme

darauf geben, wieder Löffelbiskuit. hinein und mit dem übrigen Espresso und dem restlichen Amaretto beträufeln.

Zum Schluss mit Kakao bestäuben und mindestens 6 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tiramisu Pfirsich

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

4 Pfirsiche
2 EL Zucker (1)
1 EL Zitronensaft
1 EL Pfirsichlikör
2 Ei(er)
1/16 kg Zucker (2)
250 g Mascarpone
1 Zitrone(n), nur abgeriebene Schale
125 g Löffelbiskuits
200 ml Wein, rosé, (Pfirsich- Frizzante)
einige Pfefferminze - Blättchen zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in schöne Schnitze schneiden. Sofort mit Zucker (1), Zitronensaft und Likör marinieren.

Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen. Hälfte des Zucker (2) zufügen und zu steifem Schnee weiterschlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker (2) zu einer sehr hellen und dicken Masse aufschlagen. Mascarpone und Zitronenschale sorgfältig unterheben. Am Schluss den Eischnee unterziehen. Eine Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Frizzante tränken. Mit ebenfalls der Hälfte Mascarpone Masse decken. Einige schöne Pfirsichschnitze für die Garnitur beiseite legen. Rest auf dem Mascarpone verteilen. Mit Löffelbiskuit decken und erneut tränken. Mit Mascarpone abschließen. Ausgarnieren mit Pfirsichschnitzen und Pfefferminzblättchen.

Tipp: Unbedingt sehr frische und gekühlte Eier verwenden. Nach der Zubereitung das Dessert sofort wieder kühlen und möglichst rasch verzehren.

7.10.01 Bashiba CK

Topfen Obers Nockerl –

ein schnelles Dessert
vom 25.11.03
scharly

für 5 Pers.
550g Topfen,
125 g Staubzucker,
1/4 l Joghurt,
Orangen- und Zitronenschale von je einer halben Frucht,
6 Blatt Gelatine,

500 ml Schlagobers

Topfen, Staubzucker, Joghurt, O und Z Schale verrühren, aufgelöste Gelatine einrühren und das geschlagene Obers untermischen, das ganze kühl stellen.

Nach dem erkalten Nockerl ausstechen und mit Vanille oder Erdbeersauce und frischen Früchten servieren.

Gutes Gelingen!

Topfenfülle

2 Eigelb

50 g Butter
100 g Staubzucker
20 g Cremepulver, oder Maisstärke
250 g Topfen
2 Dotter
Vanille
Zitronenschale
Zitronensaft
Rosinen

Butter, Staubzucker, Cremepulver, passierten Topfen, Dotter, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanille in der angegebenen Reihenfolge vermischen und schaumig rühren. Zuletzt die Rosinen begeben.

Überbackene Banane

4 Eiweiß

Platano al horno -

Quelle: www.lateinamerica.de/ink%FCche/dessert.htm

Dieses Dessert erfordert etwas Zeit. Jedoch wird Ihr mexikanisches Essen einen einmaligen Ausklang für den Gaumen finden.

Zutaten für 4 - 6 Personen

5 Bananen
1 Limone
2 EL Butter
100 g Zucker (ideal brauner Zucker)
100 g gehackte Walnusskerne
4 Eiweiß
ca. 1 Prise Salz

1. Schälen Sie die Bananen. Teilen Sie diese einmal längs und einmal quer. Waschen Sie die Limone heiß ab, trocknen und feinstreifig die Schale entfernen oder raspeln und aufbewahren. Limone auspressen und über die Bananen träufeln.
2. Heizen Sie den Backofen auf 200° vor. Fetten Sie eine feuerfeste Form mit etwas Butter aus, legen die Bananen hinein und verteilen die restliche Butter über die Bananenstücken. Mit einem Eßlöffel Zucker und der Hälfte der Walnussstückchen bestreuen.
3. Den restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen. Schlagen Sie die Eiweiße zusammen mit dem Salz und der Hälfte des Staubzuckers steif. Danach den restlichen Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Fügen Sie die restlichen Nussstückchen hinzu und übergießen Sie die Bananen mit dem Eischnee.
4. Ca. 20 Minuten die Bananen backen, bis der Eischnee schön gebräunt ist. Auf die Teller verteilen und mit den Limonenstreifen oder Raspeln verzieren. Sie können auch andere raffinierte Verzierungen verwenden.

Vanilledessert mit Früchten

Zutaten für Portionen

- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 1 Becher Sahne
- ½ Vanilleschote(n)
- 2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Vanillepudding zum Kochen (unbedingt zum Kochen!) aus der Tüte, nach Anleitung zubereiten. Vorher frische Vanilleschote (pro Tütenpudding ca. 1/2 Schote) auskratzen und mit Zucker und Sahne verrühren. Ca. 1/2 Tasse Flüssigkeit unter den noch warmen Pudding rühren und dann unter Rühren erkalten lassen und in Gläser füllen oder wenn Du die Haut oben drauf magst, auch gleich in Gläser füllen. Das kannst Du dann nach Belieben mit frischem Obst oder Dosenobst oder auch Rumtopf servieren. Einfach, geht schnell und schmeckt superlecker - sofern man Vanille mag.

7.8.03 Ostseelady CK

Walnüsse Kandiert

Portion/en: 1

- 100 g Walnusshälften
- 220 g Zucker
- 1 Orange; den Saft davon mit Wasser auf

150 ml ; aufgefüllt

- 1 Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale davon
- 1 TL Zimtpulver

Backofen auf 180 Grad C vorheizen (Gas: 2-3). Die Walnüsse etwa 15 Minuten im Ofen rösten.

Den Zucker zusammen mit dem Orangensaft langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann kräftig kochen lassen, bis ein Zuckerthermometer 115 Grad C anzeigt. Probe von Hand: Mit einem Löffel etwas kochenden Sirup entnehmen und sofort in Daumen und Zeigefinger verreiben. Wenn sich eine kleine, weiche Kugel bildet, die sich von den Fingern lösen lässt, ist das richtige Stadium erreicht.

Topf von der Kochstelle nehmen, Orangenschale, Zimt und Walnüsse hinzufügen. Die Masse durchrühren, bis sie cremig wird. Auf einen Teller gießen, Walnüsse voneinander trennen. Vollständig auskühlen lassen.

Welfenspeise

4 Ei

Portion: 4

pudding-----

- 4 Eiweiß
- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Spur ; Salz
- 30 g Speisestärke

Weinschaum-----

- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- 1 Zitrone; Saft
- 1 El Speisestärke

Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote, Milch, Zucker und Salz in einem Topf geben und aufkochen.

Die Speisestärke in wenig Milch oder Wasser auflösen und unter Rühren zur Vanillemilch geben, nochmals aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und das geschlagene Eiweiß unterheben. In Portionsschalen anrichten und auskühlen lassen.

Für den Weinschaum Eigelb, Zucker, Wein, Zitronensaft und aufgelöste Speisestärke verrühren. Die Schüssel in das heiße Wasserbad stellen, vor dem Siedepunkt bringen und mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen aufschlagen, bis die Creme schaumig ist. Die Schüssel immer wieder aus dem Wasserbad nehmen, damit die Creme nicht zu heiß wird.

Dann aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Creme etwas abgekühlt ist. Auf die gut ausgekühlte Vanillemasse in den Schalen anrichten.

Winterliches Feigendessert

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Feigen, getrocknet
- 3 EL Rum, Cognac oder Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Walnüsse
- 200 ml Sahne
- 1 Prise Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

Die holzigen Stiele der Feigen abschneiden, die Früchte halbieren und mit Wasser bedeckt 4 bis 6 Stunden quellen lassen. Dann Feigen mit ca. 150 ml Einweichwasser, Rum, Cognac oder O-Saft pürieren. Zwischenzeitlich die Walnüsse grob hacken, ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Lebkuchengewürz unter das Feigenpüree geben. Das Dessert gut kühlen, mit den Walnüssen bestreuen, servieren.

2.11.01 k-hoernchen CK

Zehn Fingerknacken lass

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 6 Saftorangen, möglichst ohne Kerne
- 250 ml Blutorangensaft (selbstgekauft oder -gepresst)
- 50 g Zucker

- 200 ml trockener Prosecco

Die Gelatine einweichen.

Orangen schälen (inkl. der weißen Haut) und die Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden.

Abtropfen lassen, auf 4 Gläser verteilen, kalt stellen!

Blutorangensaft mit dem Zucker verrühren und leicht erwärmen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen.

Dann mit dem Prosecco auffüllen und in die Gläser (die, die noch im Kühlschrank stehen) gießen.

Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank mind. 4 Std. fest werden lassen.

Vorm Servieren 150 g Sahnejoghurt (aus der Traum von wegen kalorienarm) mit 1 EL Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft glatt rühren und auf die Gläser verteilen!!!

Prost, sag ich da nur!!!!

Zitronengranitè

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 20 Min

Kühlzeit: 3 Std.

Pro Person: 105 kcal, 28 g KH 0 g Fett = 0 % kcal aus Fett

Zutaten:

Saft von 3 Zitronen

250 ml Apfelsaft

80 g Zucker

Minzeblättchen zur Dekoration

Zitronensaft und Apfelsaft mischen und den Zucker darin auflösen. Dann in eine bauchige Schüssel geben und ca. 3 Stunden in das Tiefkühlgerät stellen.

Alle 30 Min. kräftig durchrühren, damit sich nicht so große Kristalle bilden.

Wer es ganz fein mag, nimmt den Pürierstab zu Hilfe.

Die Zitronengranitè in mittelgroße Gläser füllen und mit Minze garnieren.

TIPP: Die bauchige Schüssel ist bei der Zubereitung von Granits wichtig:

In den Ecken einer normalen Schüssel setzen sich Reste ab, die dann hartgefroren sind und sich nicht mehr pürieren lassen.

pudding

pudding		206
Ananas Weincreme		207
Ananaspudding mit Kokosnuss	3 Eigelb	208
Angela's Schokopudding mit Vanillesauce	3 Ei	208
Angies feiner Schokopudding.....		209
Aprikosen Charlotte	4 Ei + 4 Eigelb	210
Bananen Kokos Pudding (Nigeria)	4 Ei	211
Bananenpudding mit Schokolade		211
Bananepudding	8 Ei.....	212
Baywatch Menü (Dessert)	1 Ei	212
Beerenpudding		213
Birnen Reispudding		214
Blutpudding		215
Bread and Butter Pudding	3 Ei	215
Eiweiß Pudding mit Eigelbcreme Molotow	14 Ei	216
Erdbeere Tiramisu.....		216
Festtagspudding	8 Ei	217
Frankfurter Pudding	3 Ei	217
Grießpudding mit Kirschen und Quark		218
Hackfleisch Pudding	2 Ei	219
Honig, Zimt Affäre		219
Idiotenpudding mit Vanillecreme.....		220
Indian Pudding		221
Indischer Nudelpudding (Seway ki khir).....		221
Indischer Reispudding mit Pistazien		222
Kabinettspudding	12 Eigelb	223
Karamellisierter Milchpudding.....		224
Karamellsauce		224
Karotten Orangen Pudding		225
Karottenpudding mit Kressesauce	5 Ei	225
Kartoffelpudding	2 Ei	226
Kartoffelpudding mit Broccoli	3 Ei	226
Kirschschokebecher.....		227
Knoblauchcreme mit Spargel Bohnen Salat		228
Kohl Pudding	1 Ei	229
Kürbispudding	2 Ei	230
Makkaronipudding mit Birnen	2 Ei.....	231
Mangopudding	2 Eigelb	231
Mandel-Milch-Dessert Blancmange.....		232
Maroni Pudding	5 Ei	232
Nici's Puddingsuppe		233
Nougat Pudding.....		234
Nudelpudding Indischer (Seway ki khir).....		234
Nussquarkpudding	5 Ei	235
Orangen Pudding Topfen Creme.....		236

Ozark Pudding	2 Ei	236
Panetone Pudding	4 Ei	237
Pfirsichpudding		237
Plum Pudding	4 Ei	238
Plumpudding	4 Ei	239
Plumpudding	4 Ei	240
Plumpudding II	4 Ei	242
Pudding	1 Eigelb	242
Puddingsuppe mit Blaubeeren		243
Queen of Puddings	3 Ei	243
Rotweinsmousse a la Leilah		244
Rotweinschaumpudding	2 Ei	245
Sächsischer Pudding	5 Ei.....	245
Sahnepudding mit Nüssen Panna cotta alle noci.....		246
250 ml Milch Sauerkirsch Eierlikör Pudding		246
Schmantpudding	6 Ei.....	247
Schokoladenpudding + Nuss		248
Schokoladenpudding II		248
Schwedenbecher	1 Ei	249
Strohrumpudding		249
Tiramisu		250
Tutti Frutti Pudding	2 Ei	251
Vanille Kokospudding		251
Vanille-Pudding und Schokoladen-Pudding	2 Ei	252
Schokoladen= Pudding		252
Yorkshire Pudding	4 Ei.....	252
Zitronenspeise	2 Ei.....	253
Honigmelonenpudding		253
♣ Reismehlpudding.....		254
♣ Soja-Spinatpudding.....		255
Käsepudding		255
Kräuterpudding		256
PS.....		257

Ananas Weincreme

Zutaten für Portionen

1 gr. Dose Ananas

1 Pck. Puddingpulver, Sahne

250 ml Sekt oder Wein

200 g Sahne

ZUBEREITUNG

Den Ananassaft auf 1/2 Liter mit Sekt oder Wein auffüllen. Mit dieser Flüssigkeit einen Pudding nach Vorschrift kochen, etwas abkühlen lassen und

kleingeschnittene Ananas hineingeben. Wenn der Pudding abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben.

13.8.02 j.krümel CK

Ananaspudding mit Kokosnuss

3 Eigelb

1/4 l Sahne
1/2 l Milch
1 pk Vanillezucker
3 Eigelb
40 g Maisstärke
1 Biskuitboden
8 cl Rum
1 Dose Ananas, groß
150 g Kokosnuss, gemahlen
200 g Sahne, geschlagen
Kompottkirschen z. Garnieren

Sahne mit Milch, Eigelb, Vanillezucker und Maisstärke im Wasserbad zu einer dicken Creme verrühren, vom Für nehmen und kalt rühren. Den Boden einer Glas- oder Porzellanschüssel mit in größere Würfel geschnittenem Biskuit auslegen, mit Rum betropfen, der mit Ananassaft vermischt ist, mit der Hälfte der Creme übergießen, mit der Hälfte kleingeschnittener Ananas sowie der Hälfte der Kokosnuss bestreuen, darauf die restliche Creme gießen, mit der Schlagsahne bedecken und mit der restlichen Kokosnuss, kleingeschnittener Ananas und Kompottkirschen garnieren.

Angela's Schokopudding mit Vanillesauce

3 Ei

Zutaten für 3 Portionen
2 Pck. Puddingpulver, Schoko
500 ml Milch
500 ml Sahne
4 EL Kakaopulver
8 EL Zucker
3 Rippe Schokolade, Bitter
3 Ei(er)
30 g Zucker
250 ml Milch

125 ml Sahne
1 Vanilleschote(n)

ZUBEREITUNG

Das Puddingpulver mit dem Kakao und dem Zucker verrühren. Dann das Ganze mit Milch/Sahne Gemisch anrühren. Die restliche Milch und die Sahne zum Kochen bringen und den Pudding nach Anweisung kochen. Zum Schluss die klein gebrochene Bitterschokolade unterrühren. Für die Vanillesoße das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Milch mit der Sahne und dem Vanillemark aufkochen; etwas abkühlen lassen und lauwarm zu der Eiermasse geben. Die Milch - Eiermasse in einen Topf umgießen und kurz aufkochen lassen. Nach 3 - 4 Minuten fängt die Masse an zu binden. Dann im Kühlschrank kaltstellen.

4.7.03 Strandfloh CK

Angies feiner Schokopudding

Zutaten für Portionen

1 Pck. Puddingpulver, (Schokolade)
500 ml Milch
50 g Zucker
100 g Schokolade, zartbitter
250 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
1 Dose/n Mandarine(n), in Spalten (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Das Puddingpulver in einem Teil der kalten Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und zerbröckelter Schokolade erhitzen, dabei öfter umrühren, aufkochen lassen. Angerührtes Puddingpulver dazugeben, aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel umfüllen, erkalten lassen, dabei ab und zu durchrühren.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, etwas zum Garnieren zurücklassen, den Rest unter den Pudding ziehen. In eine schöne Glasschüssel oder in Portionsschälchen füllen, mit Sahnetupfen und evtl. Mandarinspalten verzieren. Vor dem Auftragen ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dieser Schokopudding ist von seiner Konsistenz eher eine Creme - er kann also nicht gestürzt werden!

26.07.03 angie17 CK

Aprikosen Charlotte

4 Ei + 4 Eigelb

Zutaten für Portionen

4 Ei(er)
4 Ei(er), davon das Eigelb
175 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Kuvertüre, weiß
350 ml Milch
1 P. Puddingpulver
400 g Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
300 g Aprikosenkonfitüre
6 Blatt Gelatine, weiß
3 Dose/n Aprikose(n), (425 ml)
1 TL Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen. 4 Eigelb einzeln unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (35x40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen.

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen. 200g Konfitüre erwärmen. Biskuit damit bestreichen. Aufrollen und in ca. 22 Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

Kuvertüre hacken. Milch aufkochen. Puddingpulver und 4 Eigelb verrühren, in die Milch rühren. Ca. 1 Minute köcheln lassen. Kuvertüre darin schmelzen, auskühlen lassen. 300 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Pudding durchrühren. Sahne unterziehen. Den Rand einer Springform (26 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Biskuitscheiben dicht an dicht an den Rand der Springform stellen. Mit den restlichen Scheiben den Formboden auslegen. Hälfte Pudding darauf verteilen, kalt stellen.

Gelatine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen. Aprikosen, bis auf 8 Stück, und 100 g Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sobald das Püree zu gelieren beginnt, Hälfte auf die Puddingschicht streichen. Ca. 15 Minuten kalt stellen. Übrigen Pudding auf das Püree streichen. Restliches Püree darauf streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen. Formrand entfernen. Rest Konfitüre erwärmen. Tortenrand bestreichen. Rest Sahne steif schlagen. Charlotte mit Sahnestuffs, übrigen Aprikosen und Pistazien verzieren.

Bananen Kokos Pudding (Nigeria)

4 Ei

4 Portionen

- 2 sm Kokosnüsse; (*)
- 4 Eier
- 2 El Zucker
- 4 Reife Bananen

(*) Beim Kauf der Kokosnüsse darauf achten, dass die Kokosmilch noch enthalten ist: schütteln!!

Kokosnüsse öffnen, Saft auffangen, Fruchtfleisch raffeln.

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Kokosmilch dazugießen.

Bananen zerdrücken, mit Kokosraspeln sowie Eiermischung vermengen, in eine feuerfeste Form geben und bei mittlerer Hitze backen, bis der Pudding fest ist.

Bananenpudding mit Schokolade

Zutaten für 4 Portionen

- 2 P. Puddingpulver, Banane
- 2 Banane(n)
- ½ Tafel Schokolade, (Vollmilch)
- 3 EL Sahne

ZUBEREITUNG

Zuerst die Vollmilchschokolade zerteilen und zusammen mit der Sahne in eine Tasse geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Die Bananen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der geschmolzenen Schokolade auf einer Seite glasieren.

Danach den Bananenpudding laut Anweisung zubereiten. Die Schüsseln unten mit einem Teil der glasierten Bananenscheiben auslegen, zur Hälfte mit Pudding auffüllen, noch mal mit einer Schicht Bananenscheiben auslegen und die Schüssel bis oben mit Pudding auffüllen. Der Pudding kann oben mit der geschmolzenen Schokolade verziert werden (einfach mit dem Pinsel auftropfen lassen) um das ganze optisch abzurunden.

Abkühlen lassen und genießen.

P.S.: Unbedingt reifere Bananen verwenden...frische sind zu hart und geschmacklich nicht optimal.

3.2.04 Liss CK

Bananepudding

8 Ei

Zutaten für Portionen

435 g Zucker

3 EL Mehl

2 EL Stärkemehl

Prise Salz

250 ml Milch

8 Ei(er), getrennt

2 EL Butter

½ EL Buttervanille-Aroma (Vanilleextrakt) oder 7-8 Tropfen Aroma

8 Banane(n),reif, in 0,5 mm dicken Scheiben

340 g Waffeln, Vanille

ZUBEREITUNG

375 g Zucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Milch in einen Topf geben und unter rühren abkochen, den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Zuckermischung einrühren. Das Ganze bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Puddingmasse dick vom Löffel tropft. Dabei aufpassen, dass nichts anbrennt. Unter ständigem Rühren langsam die Eigelbe dazu geben und gut vermischen. Die Masse noch einmal auf den Herd stellen und unter stetigem rühren 2-3 Minuten köcheln. Es sollte nun die Konsistenz von warmem Pudding haben.

Die Butter und die Vanille unterheben und leicht abkühlen lassen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Inzwischen eine Back- oder Auflaufform (33 x 23 x 6 cm) mit der Hälfte der Waffeln auslegen, diese dürfen sich ruhig überlappen. Nun die Hälfte der Bananenscheiben darüber verteilen und die Hälfte des Puddings darüber streichen. Das ganze wieder mit Waffeln, Bananen und Pudding wiederholen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee als letzte Schicht in die Form streichen und mit einem Löffel dekorativ verzieren. Auf mittlerer Schiene 5-8 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Pudding warm oder gut gekühlt servieren.

27.11.01 Belico CK

Baywatch Menü (Dessert)

1 Ei

2 Portionen

1 Kokoscreme
350 g Kirschen im Glas
25 g Schokoflakes
1 Ei
225 ml Joghurt
200 ml Sahne
Mehl
Zucker
Milch
Brandy

Zubereitung: Aus einem Ei, Mehl, Zucker, Milch und den zuvor gemahlene Schokoflakes einen Teig herstellen. Zwei Pfannkuchen davon backen. Den Saft der Kirschen mit Zucker reduzieren lassen. Mit Stärke abbinden.

Die Kokoscreme leicht erwärmen und mit 1 1/2 Bechern Joghurt vermengen. Etwas Brandy und die Kirschen in den abgebundenen Saft geben. Die Kokoscreme auf einem Teller verteilen. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen.

Die Kreise mit den Kirschen auf dem Saucenspiegel zu einer "Lasagne" schichten. Sahne schlagen. Mit dieser und mit Minzeblättchen garnieren.

Beerenpudding

Zutaten für 2 Portionen
150 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
150 g Johannisbeeren, rot
250 ml Apfelsaft
4 EL Zucker
½ Zitrone(n), nur Saft
6 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Die Beeren waschen, rüsten und wenn nötig, klein schneiden. Mit dem Apfelsaft im Mixer pürieren. In eine Pfanne geben, Zucker und Zitronensaft begeben und alles aufkochen. Vom Herd nehmen. Die in Wasser aufgeweichte Gelatine in der heißen Masse unter Rühren auflösen. Die Masse in eine kalt ausgespülte Puddingform füllen und im Kühlschrank fest werden lassen (3-4 Std.)

Zum Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen und den Pudding auf eine Platte stürzen.
Schmeckt ausgezeichnet einfach so oder mit etwas Vanilleeis serviert!

16.1.01 Béatrice CK

Birnen Reispudding

Zutaten für 4 Portionen

170 g Reis (Rundkornreis)
500 ml Milch
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
500 ml Sahne
3 EL Puderzucker
4 cl Maraschino
¾ kg Birne(n), reife
500 ml Wein, weiß
100 g Zucker
etwas Zitrone(n), die Schale
½ Zitrone(n), den Saft
Schokoladenraspel zum Verzieren
Sahne, geschlagen, zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Die Birnen waschen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Weißwein mit 100 g Kristallzucker, Zitronensaft- und Schale erhitzen, die Birnenhälften in dieser Lösung ca. 15 Min. dünsten, im Sud erkalten lassen, danach herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

Milch mit Kristall- und Vanillezucker versprudeln und den Reis darin sehr weich kochen, danach in ein Sieb leeren, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Eine Ringform mit Folie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Sahne mit Puderzucker steif aufschlagen, den Reis zusammen mit dem Maraschino unterheben, die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und ebenfalls mit der Reis-Sahnemasse vermischen, die Form mit der Hälfte der Birnenspalten auslegen und die halbe Menge der Reis-Sahnemasse einfüllen, die restlichen Birnenspalten einlegen und die verbliebene Reismasse darauf geben, dann die Oberfläche glatt streichen, die Form für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Pudding vorsichtig aus der Form stürzen und die Folie abziehen, zuletzt ringsum mit Schokoladespänen einstreuen und - mit geschlagener Sahne garniert - servieren.

Guten Appetit!

1.7.02 Backfee CK

Blutpudding

Zutaten für Portionen

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Becher Sahne

1 Glas Marmelade, rote

ZUBEREITUNG

Den Pudding laut Packungsanweisung herstellen. Die Sahne schlagen und unterheben. Dann die Marmelade dazu und leicht umrühren. Fertig!

2.7.03 Chrissy79 CK

Bread and Butter Pudding

3 Ei

Zutaten für Portionen

30 g Butter, ungesalzen

3 Brötchen, in Scheiben geschnitten

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), aufgeschlitzt

3 Ei(er)

125 g Vanillezucker

30 g Sultanine(n), in Wasser eingeweicht u. ausgedrückt

20 g Marmelade (Aprikosenmarmelade)

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Eine große ofenfeste Form mit ein wenig Butter ausreiben. Die Brötchenscheiben nebeneinander in die Form legen und restliche Butter darüber verteilen. Milch, Vollrahm, Salz u. Vanillestange in einem Topf zum kochen bringen. Eier u. Vanillezucker schaumig rühren und anschließend die Milchmischung dazugeben und gut verrühren. Die Sultaninen über das Brot verteilen und darüber die Soße gießen. Das Brot steigt dann an die Oberfläche.

Die Form in ein Wasserbad im Backofen geben. Das Wasserbad mit heißem Wasser auffüllen, so dass etwa die Hälfte der Form im Wasser steht.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad etwa 45-50 Minuten backen. Der Pudding sollte in der Mitte schon wabbelig sein. Kurz abkühlen lassen. Die Marmelade langsam erwärmen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen. Eine ganz dünne Schicht warm auf den Pudding pinseln und mit Puderzucker bestreuen.

19.9.02 Susel CK

Eiweiß Pudding mit Eigelbcreme Molotow

14 Ei

Zutaten für Portionen

14 Ei(er), davon das Eiweiß

1 TL Backpulver, gestrichen

14 EL Zucker

Fett für die Form

Mehl für die Form

Für die Creme:

14 Ei(er), davon das Eigelb

300 ml Milch

ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen und Backpulver zugeben, den Zucker nach und nach hinzufügen. Eine Puddingform fetten und Mehlen und die Puddingmasse hineinfüllen. Den Pudding im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Min. im Wasserbad garen.

Für die Creme Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Milch erwärmen und die schaumige Masse unter Rühren zufügen, zur Rose abziehen und erkalten lassen.

Pudding stürzen und die Creme darüber geben.

16.05.02 Sofi CK

Erdbeere Tiramisu

Zutaten für Portionen

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

60 g Zucker, (geht auch weniger)

1 kg Erdbeeren oder irgendwelche Beeren (nach Geschmack)

Zucker, nach Geschmack

etwas Zitronensaft
1 Becher Sahne
500 g Quark (Magerquark)
125 g Zucker, (eher etwas weniger)
400 g Löffelbiskuits
Kakaopulver, zum Besieben

ZUBEREITUNG

Puddingpulver in wenig kalter Milch anrühren, die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. In die kochende Milch das angerührte Puddingpulver gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding unter gelegentlichen Umrühren erkalten lassen. Die Beeren/Erdbeeren waschen (auftauen), sehr gut abtropfen lassen und den Stielansatz (bei frischen E.) entfernen. Früchte klein schneiden und je nach Geschmack zuckern. Zugedeckt Saft mit etwas Zitronensaft darüber ziehen lassen. Anschließend pürieren. Die Sahne steif schlagen, den Quark mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach den abgekühlten Pudding unterrühren. Die steife Sahne unterziehen. Die Löffelbiskuits kurz in das Erdbeerpüree tauchen und in eine große Auflaufform (25x40 cm) damit auslegen, mit einer Schicht Vanillecreme bedecken und nächste Löffelbiskuits in das Erdbeer-/Beerenpüree tauchen und darüber legen. Restliche Creme über alles streichen und die Oberfläche glatt streichen. Den Kakao darüber streuen. Im Kühlschrank dann mind. eine Stunde ziehen lassen oder für den nächsten Tag vorbereiten und dann in Kühlschrank.

23.12.02 heinrichdani CK

Festtagspudding

8 Ei

8 Eier,
3/4 l Sahne,
250 g Zucker

Die Zutaten werden gut verrührt. Zucker karamellisieren und eine Puddingform aus Weißblech mit Deckel damit ausfüttern. Die gut gemischte Puddingmasse in die Form füllen. Die Puddingform verschließen und im Wasserbad eine Stunde köcheln. Danach die Form aus dem Wasser nehmen, erkalten lassen und vorsichtig, aber schnell auf einen Servierteller stürzen.

Frankfurter Pudding

3 Ei

Zutaten für 3 Portionen
125 g Weißbrot, ohne Rinde

4 EL Wein, rot
3 Ei(er)
110 g Butter
100 g Zucker
1 Msp. Zimt
1 Msp. Gewürznelken, Pulver
50 g Mandeln, gerieben
2 EL Zitronat, gewürfelt
2 EL Orangeat, gewürfelt
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
Salz
2 Scheibe/n Zwieback

ZUBEREITUNG

Weißbrot würfeln, in einer Schüssel mit dem Rotwein befeuchten und zugedeckt quellen lassen. Eier aufschlagen und trennen. 100 g Butter mit Zucker schaumig rühren. Nacheinander Eigelb, Zimt und Nelkenpulver dazurühren. Dann Brot, Mandeln, Zitronat, Orangeat und Zitronenschale dazugeben. Eiweiß und 0,5 TL Salz zu festem Schnee schlagen und unterheben. Eine Auflaufform mit Butter fetten und mit den Zwiebackbröseln austreuen. Teig hineinfüllen. Form in ein Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen bei 180-200°C ca. 45 Minuten garen. Dann stürzen. Dazu schmeckt Schokolade- oder Vanillesauce. Man kann auch mit Rum oder Weinbrand vermischte, flüssige Butter reichen.

16.03.01 Icefire CK

Grießpudding mit Kirschen und Quark

Schnelles Dessert, auch super für Partys

Zutaten für Portionen

500 ml Sahne - Grießpudding Vanille
500 ml Quark (Magerquark)
1 Glas Schattenmorellen
2 Tüte/n Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Sahnegrießpudding (gibt's im Kühlregal bei Joghurt und Co.) verrühren mit dem Magerquark.
2 Tütchen Vanillezucker unterrühren und das Glas Schattenmorellen (Sauerkirschen) unterheben. Auch etwas von der Kirschflüssigkeit.
Schon fertig und so lecker! Aber am besten noch etwas durchziehen lassen und gekühlt servieren!

4.9.03 AnjaInge CK

Hackfleisch Pudding

2 Ei

Portion/en: 4

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln (100 g)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen
- 1 Möhre (100 g)
- 1 Zucchini (100 g)
- 100 g Champignons
- 1 El Paniermehl
- 1 Beet Kresse

Hackfleisch, Eier, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, Gewürze und Brötchen verkneten. Gemüse und Pilze waschen, putzen und in Stücke schneiden. Unter den Fleischteig mischen. Abschmecken. Eine Puddingform fetten und mit Paniermehl austreuen. Fleischteig hineingeben, Form mit einem Deckel oder Alufolie verschließen. Teig im Wasserbad ca. 1 Stunde garen. Aus der Form stürzen und mit Kresse garnieren.

Dazu: Reis und Tomatensoße.

Pro Person ca. 510 kcal (2140 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Honig, Zimt Affäre

perfekte Weihnachtszeit

Zutaten für Portionen

- 1 Puddingpulver, Sahne-Geschmack
- 300 g Honigkuchen
- 400 ml Milch
- Zum Verzieren:
- 5 Waffelröllchen
- 5 Würfel Honigkuchen

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Rezept (Rückseite) kochen und mit Zimtzucker abschmecken.

Die Milch in einen Topf geben, den Honigkuchen darin 10 min. einweichen.

Die Milch aufkochen und mit dem Handrührgerät solange rühren, bis es eine weiche Masse gibt. Evtl. mit Zimt und etwas Schokolade verfeinern.

Den Pudding in 5 Schalen erkalten lassen.

Die Honigkuchencreme noch mal durchrühren und auf dem Pudding verteilen, mit den Waffelröllchen und den Honigkuchenwürfeln dekorieren.

10.12.03 bluehush CK

Idiotenpudding mit Vanillecreme

Portion: 4

Für Den Pudding

9 Scheibe Rote Gelatine

500 ml Milch(1)

250 ml Sahne(1)

100 g Zucker(1)

Für Die Vanillecreme

2 Pk. Vanillesauce Instant

500 ml Milch(2)

125 ml Sahne(2)

Dekoration

Bunte Gummibärchen

Blatt Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Milch(1), Sahne(1) und Zucker(1) erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und unter die Masse rühren. Die Masse hat jetzt eine leicht rötliche Farbe angenommen.

Sternförmige Puddingformen oder eine große seesternförmige Sandkastenform mit kaltem Wasser ausspülen, mit der Masse füllen und im Kühlschrank gelieren lassen. Es dauert etwa 23 Stunden.

Vanillesauce nach Angabe auf der Packung zubereiten, geschlagene Sahne(2) vorsichtig unterheben.

Vanillecreme auf Dessertteller verteilen, die Puddingform stürzen und auf der Vanillecreme anrichten. Den Idiotenpudding mit Gummibärchen verzieren.

Indian Pudding

Portion: 8

- 5 Tas. Milch
- 2/3 Tas. Maismehl
- 1/2 TI Salz
- 1 Tas. Ahornsirup
- 4 EI Butter
- 1/2 TI Ingwer
- 1/2 TI Zimt
- 1 Tas. Rosinen oder feingehackte Datteln

Den Ofen auf 150 Grad Celsius vorheizen. Eine flache ca. 20 x 30 cm große Form ausbuttern.

In einer großen Pfanne mit dickem Boden Milch auf mittlere Hitze bringen. Unter umrühren langsam das Maismehl einstreuen und 10 Minuten weiterrühren, bis die Mischung dick geworden ist. Die Hitze reduzieren, die restlichen Zutaten begeben und weitere 2 Minuten rühren. Die Mischung in die Form geben und während 2 1/2 Stunden backen. Warm mit viel Vanilleeis servieren.

Indischer Nudelpudding (Seway ki khir)

Portion: 6

- 75 g Vermicelli; (*)
- 1/4 TI Kardamomsamen
- 50 g Butter
- 1250 ml Milch
- 2 EI Sultaninen
- 25 g Mandeln; gehackt
- 100 g Zucker; je nach Geschmack
- 15 g Pistazien; gehackt als Ersatz: mehr Mandeln

(*) In Indien werden für diesen Pudding sehr feine Fadennudeln verwendet, die "seway" heißen. Da sie nur in indischen oder pakistanischen Läden erhältlich sind, werden hier "Vermicelli", italienische Fadennudeln verwendet.

Den Kardamom im Mörser zerstoßen.

In einem schweren Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die

in etwa 3 cm langen Stücke zerbrochenen Nudeln hineingeben und einige Sekunden rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen (wobei unvermeidlich ist, dass einige Stückchen dunkler werden). Die heiße Milch zugießen und aufkochen. Den Kardamom, die Sultaninen und die Mandeln hinzufügen. Die Hitze verringern, so dass die Milch zwar kocht, aber nicht überläuft.

Alles etwa 20 Minuten kochen, dabei häufig umrühren.

Den Zucker zugeben und alles weitere 5 Minuten kochen lassen, bis reichlich 1 Liter Pudding (bei ursprünglich 1250 ml Milch) entsteht.

Den Pudding in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dabei einige Male umrühren und die Haut, die sich an der Oberfläche bildet, unterrühren.

Den Pudding in eine Servierschüssel oder in Schalen füllen, mit den Pistazien garnieren, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

Indischer Reispudding mit Pistazien

(6 Portionen)

Zutaten:

150 g Basmatireis
1100 ml Wasser
9 Kardamomkapseln
400 ml Schlagsahne, 30% Fett
140 g Zucker
50 g Butter
4-6 Safranfäden
60 g Pistazien
2 EL Rosinen

Zubereitung:

Reis waschen, in 300 ml kaltem Wasser aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen. Kardamomkapseln aufbrechen, Samen auslösen und zum Reis geben.

Sahne, 800 ml Wasser, Zucker und Butter zugeben. Safran in 1 EL Wasser einweichen und unter den Reis rühren. Erneut aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Dabei häufig umrühren.

Pistazien fein hacken (1 EL zum Bestreuen abnehmen) und mit den Rosinen unter den Reispudding rühren. Pudding auf 6 Schälchen verteilen und kühl stellen. Vorm Servieren mit den restlichen Pistazien bestreuen.

Abwandlungsmöglichkeit:

Wenn Sie noch Freiraum bezüglich Ihrer Kalium- und Flüssigkeitsbilanz haben, schmecken dazu einige Scheibchen frischer Mango besonders lecker.

Kabinettpudding

12 Eigelb

- 500 ml Weißwein
- 12 Eigelb
- 5 Würfelzucker; an einer Orange gerieben
- 1 Orange; den Saft
- 1 Zitrone; den Saft
- 30 g Gelatine
- 1/2 l Schlagrahm
- 100 g Biskuits; (z.B. Löffelbiskuits)
- 100 g Makronen
- Maraschino od. Orangenlikör
- 60 g Sultaninen
- 60 g Zitronat

Wein, Eigelbe, Würfelzucker, Orangen und Zitronensaft werden auf dem Feuer zu einer steifen Masse geschlagen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Die in Wasser aufgelöste Gelatine gut mit der Masse vermischen. Die geschlagene Sahne darunter geben.

Diese Masse bildet den sogenannten "Stand". Auf einer Palette die Biskuits und Makronen mit Maraschino oder Orangenlikör tränken. Die Sultaninen mit etwas Wein und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Zitronat dazugeben.

Eine Glasschale oder andere Form mit einem Teil des "Standes" füllen. Darauf getränkte Biskuits und Makronen legen und die Sultaninen und das Zitronat drüberstreuen. Dann wieder "Stand" darüber geben, wieder Biskuits, etc. bis die Form gefüllt ist. Kalt stellen und vor dem Servieren stürzen.

Karamellierter Milchpudding

Natillas Piuranas (Peru)

Diese Art Dessert ist in ganz Lateinamerika beliebt, wird auf verschiedene Weisen zubereitet und erscheint unter zahlreichen Namen, wie zum Beispiel manjar blanco, dulce de leche und leche quemada.

Für 6 bis 8 Personen

Eine 400 g Dose gezuckerte Kondensmilch

$\frac{3}{4}$ l frische Milch

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Natron

200 g dunkelbrauner Zucker

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

Die Kondensmilch mit der frischen Milch und dem Natron in einem kleinen Topf über starker Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen. Zucker und Wasser in einem schweren 4 bis 5 l Topf über mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die heiße Milch dazu gießen und alles gut verrühren. Diese Mischung über kleiner Flamme 1 Stunde und 15 Minuten lang sieden lassen. Man muss gelegentlich rühren, genau prüfen, dass nichts anbrennt, und gegebenenfalls die Temperatur regulieren. Zum Schluss hat sich die Flüssigkeit in einen dicken, bernsteinfarbenen Pudding verwandelt. Bei Zimmertemperatur oder gekühlt servieren.

Karamellsauce

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Milch

100 g Zucker

50 g Speisestärke

100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Milch zugeben und zum Kochen bringen, in der Zwischenzeit die Speisestärke mit dem Wasser vermischen. Wenn die Milch kocht, die angerührte Stärke zugeben um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Sollte mehr Stärke hinzugegeben werden, können Sie auch einen Pudding herstellen. Die Sauce erkalten lassen und zu Cremes, Pudding, Obstsalat, Eis oder Beignets reichen.

28.08.03 Tantalus CK

Karotten Orangen Pudding

Portion: 4

600 g Karotten
4 TI Zuckerrohrgranulat
-ersatzweise brauner Zucker
4 Blatt Gelatine
2 Orangen
4 bn Zimt
2 EI Keimöl; für Erwachsene weg
- lassen

Die Karotten gründlich waschen, die Wurzelenden und Stielansätze abschneiden, die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf etwa 24 Esslöffel Wasser zum Kochen bringen, die Karotten und das Zuckerrohrgranulat hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garen.

Inzwischen die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Orangen auspressen, den Saft mit dem Zimt und dem Öl vermischen.

Die noch heißen Karotten pürieren und die Gelatine im heißen Mus auflösen. Den Orangensaft unterrühren.

4 Puddingformen (Inhalt etwa 1/4 Liter) mit kaltem Wasser ausschwenken, das Karottenmuss einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa 3 Stunden kann man den Pudding stürzen.

Karottenpudding mit Kressesauce

5 Ei

500 g Karotten
Salz
1/2 TI Zucker
1 Msp Muskatnuss
4 EI Sahne
4 Eier
50 g Butter

Für die Form: -----

1 EI Semmelbrösel

Für die Sauce: -----

200 g Brunnenkresse

1 Ei

1/2 TL Senf

6 EL Öl

weißer Pfeffer

2 EL Zitronensaft

Die geputzten Karotten in Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss in Wasser 15 Minuten im geschlossenen Topf gar kochen. Pürieren und Sahne zufügen.

Die Eier trennen, die Eigelb unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Karottenmasse heben.

Eine Pastetenform ausbuttern und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Masse einfüllen und im auf 150 Grad vorgeheizten Wasserbad 45 Minuten garen.

Für die Sauce die Kresse erst mit kochendem, dann sofort mit kaltem Wasser übergießen. Sehr fein hacken und mit Ei und Senf pürieren. Das Öl eintröpfeln lassen, dabei so lange rühren, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kartoffelpudding

2 Ei

1 kg Pellkartoffeln, pellen, noch warm durch pressen

40 g Butter schaumig rühren man vermengt sie mit

2 Eier dem Eigelb +

Meersalz +

Muskatnuss + zum Schluss mit dem Eierschnee.

Die Masse kann nach Belieben in der Puddingform gekocht o. in der Auflaufform gebacken werden. Zuletzt werden

2 EL geriebenes Brot das in

20 g Butter geröstet darüber gestreut.

Soßen, Salate, Kompotte, Gemüse passen gleichermaßen dazu

Kartoffelpudding mit Broccoli

3 Ei

Portion: 6

800 g Broccoli

400 g Kartoffeln (mehlige Sorte)

; Salz

- 1 Zwiebel
- 1 Bd. Majoran
- 3 Eier
- 100 g Creme fraiche
- 2 El Milch
 - weißer Pfeffer, frisch gem.
 - Muskatnuss, frisch gerieben
- 25 g Vollkornmehl
- 100 g Emmentaler Käse, frisch gerieben
- 50 g Walnusskerne, frisch gem.
 - Für die Form: Butter
- 50 g Knäckebrot, fein gerieben ?

Zubereitungszeit: 2 Stunden 30 Minuten

1. Den Broccoli putzen, waschen und zerkleinern. Die Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Beide Zutaten mit wenig Wasser und Salz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weich garen. Die Gemüsemischung abgießen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. Die Zwiebel schälen, den Majoran waschen. Beide Zutaten fein zerkleinern und mit dem lauwarm abgekühlten Gemüsepuree vermischen. Die Eier trennen. Die Eigelbe, die Creme fraiche, die Milch, Salz, Pfeffer und Muskat ebenfalls unter das Püree mischen.

3. Die Eiweiße steif schlagen und auf die Masse geben. Das Mehl mit dem Käse und den Nüssen mischen und auf den Einschnee streuen. Alles vorsichtig vermischen und in eine gefettete, mit den Brotkrümeln ausgestreute Puddingform füllen. Die Form mit dem Deckel verschließen.

4. In einem Topf soviel Wasser aufkochen, dass die Form zu etwa zwei Dritteln darin steht. die Form in den Topf stellen, den Topf schließen und den Pudding bei schwacher Hitze in etwa 1 Stunde 10 Minuten garen. Den fertigen Pudding in der Form etwa 10 Minuten stehen lassen. Oben am Rand mit einem Messer lösen und stürzen.

Kirschschokebecher

- Zutaten für Portionen
- 200 g Kirschen, aus der Dose
 - 150 ml Saft (Kirschschaft)

10 g Puddingpulver, Vanille
300 ml Milch
25 g Puddingpulver, Schokolade

ZUBEREITUNG

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Kirschsafte auf-fangen. 100 ml des Kirschsafte zum Kochen bringen, den Rest mit Vanil-lepuddingpulver anrühren. Wenn der Kirschsafte kocht, das angerührte Puddingpulver hineingeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Die Kir-schen unter das Gelee heben. Die Masse in 4 Schälchen verteilen und kalt stellen. 250 ml Milch zum Kochen bringen. die restliche Milch mit dem Schokopuddingpulver verrühren. in die kochende Milch das angerührte Puddingpulver gießen einmal aufkochen lassen. Den Pudding mit Zucker (ca. 3 EL) süßen. Den Pudding über das Kirschgelee gießen. Den Schoko-kirschbecher kalt stellen. Kurz vor dem Servieren ev. mit Sahne dekorie-ren.

7.10.02 ulla77 CK

Knoblauchcreme mit Spargel Bohnen Salat

Portion: 4

Für die Creme: -----

5 St Gelatine; weiße Blätter
15 St Knoblauchzehen
2 St Kresse; zwei Beete
1 Bd. Schnittlauch
375 g Creme- double
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 ml Gemüsefond; Fertigprodukt
- a.d. Glas
5 El Zitronensaft
Salz
Pfeffer; schwarz, a.d.M.

Für den Salat: -----

600 g Spargel; wenn möglich
- frischen nehmen
300 g Kenia-Bohnen
Salz
80 g Schalotten
4 El Rotweinessig
Pfeffer; schwarz, a.d.M.
Zucker
70 ml Öl

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Knoblauch pellen und fein hacken. Kresse von einem Beet schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Creme- double mit dem Doppelrahm-Frischkäse und dem Fond mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, unter die Masse rühren. Knoblauch und Kräuter dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Creme in eine Timbaleform (1 l Inhalt) geben, zugedeckt über Nacht kalt stellen. Dann kurz in ein warmes Wasserbad stellen, den Rand mit einem Messer von der Form lösen. Creme auf eine Platte stürzen. Vorm Servieren mit der restlichen Kresse garnieren.

Für den Salat den Spargel schälen, schräg in 3cm lange Stücke schneiden. Die Bohnen putzen. Spargel 5 Minuten, Bohnen 7 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Schalotten fein würfeln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl eine Sauce rühren. Spargel und Bohnen darin 1 Stunde ziehen lassen. Vorm Servieren um die Creme legen.

Kohl Pudding

1 Ei

schwedische Variante der Kohlroulade

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Milchreis

1.5 kg Weißkohl

1.5 Liter Wasser, gesalzenes

25 ml Sirup

1 EL Soja

500 g Hackfleisch, gemischtes oder Rinderhack

½ EL Salz

1 großes Ei(er)

½ TL Thymian

30 ml Milch

Majoran od. Oregano

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 250° C vorheizen.

Den Kohl in Spalte teilen, den Stock wegschneiden und den Kohl in kleine Stücke schneiden. Das Wasser in einem großen Topf aufkochen, salzen, den Kohl hineinlegen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Kochwasser wegschütten und den noch warmen Kohl mit Sirup und Soja vermischen. Das Hackfleisch zunächst mit Salz, anschließend mit dem Milchreis, Eiern, Pfeffer und klein gekrümelten Kräutern vermischen. Die Masse mit Milch versetzen, sodass es ein recht loser Hackbrei wird.

Die Hälfte des Kohls in eine Auflaufform geben. Den Hackbrei gleichmäßig darauf verteilen und mit der zweiten Hälfte Kohl anschließend bedecken. Die Form auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen, die Wärme auf 200° C senken und den Kohlpudding ca. 1 Stunde lang backen. Dazu passen hervorragend ganz schlicht und ergreifend gekochte Kartoffeln.

Noch ein paar Tipps am Rande:

Vom Soja, Sirup und den Kräutern kann man ruhig auch etwas mehr verwenden als angegeben.

Da in Schweden – wo das Rezept herkommt – alle Butter- und Margarinearten grundsätzlich gesalzen sind, hierzulande lieber etwas großzügiger als zu knapp mit dem Salz verfahren.

Bisweilen habe ich 2 kleine Eier statt eines großen genommen – geht auch ganz prima, das Hack wird dann bloß etwas fester beim Backen.

Kohlpudding lässt sich auch hervorragend einfrieren und im (Mikrowellen-)Ofen aufwärmen

13.6.03 Maria30 CK

Kürbispudding

2 Ei

Zutaten für Portionen

450 g Kürbisfleisch, geputzt, gewogen

700 ml Milch

140 g Zucker

2 cl Likör (Amarenalikör) oder Ahornsirup

½ Vanilleschote(n)

2 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Kürbisfleisch in Würfel schneiden und zusammen mit Milch, Zucker, Likör oder Sirup und dem ausgeschabten Vanillemark etwa 40 Minuten leise kochen lassen. Abkühlen lassen, pürieren und mit den Eiern verquirlen.

Crème in Portionsförmchen füllen und diese in einen weiten, mit heißem Wasser gefüllten Topf setzen, sodass das Wasser bis ein Fingerbreit unter den Rand der Förmchen reicht. Den Topf in den Backofen stellen, auf 120 °C (Gas Stufe 1) schalten und den Pudding etwa 50 Minuten garen.

Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und den Pudding abkühlen lassen. Mit einem spitzen Messer den Rand lösen und den Pudding auf Servierteller stürzen.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesauce.

6.2.03 Dragonfly-Lady CK

Makkaronipudding mit Birnen

2 Ei

Portion: 6

- 125 g Makkaroni in sehr kleine Stücke-gebrochen
- 60 cl Milch
- 30 cl Sahne
- 100 g Zucker; braun
- 60 g Butter
- 1 El Zitronenschale; gerieben
- 60 g Mandeln; gemahlen
- 2 Eier; getrennt
- 6 Dessertbirn-geschält + halbiert- Kerngehäuse entfernt

Die Makkaroni in Salzwasser 10 Minuten garen. Abtropfen lassen und mit Milch und Sahne in einen Topf geben; 20 Minuten simmern lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Mischung ein wenig abkühlen lassen.

Den Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Butter, Zitronenschale, Mandeln und Eigelb dazugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und behutsam die Mischung unterziehen.

Die Hälfte der Makkaronimischung in eine mit Butter ausgestrichene Form geben, dann die Birnenhälften darauf verteilen und zuletzt noch eine Schicht Makkaronimasse darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken. Heiß servieren.

Hier nun das Mangopudding-Rezept:

Mangopudding

2 Eigelb

Zutaten:

- 300 g Mangofleisch püriert (durch Sieb gestrichen)
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker

½ Vanilleschote
40 g Maizena (Speisestärke)
2 Eigelbe

Zubereitung:

Milch mit Zucker und ausgedrückte Vanilleschote in einen Topf geben, etwas Milch zurückbehalten, um die Speisestärke und die Eigelbe darin glatt zu rühren. Milch aufkochen und die angerührte Speisestärke mit Eigelb unterrühren. Unter stetigem Rühren aufkochen lassen. Nach Geschmack mit Mangolikör verfeinern. Die heiße Creme in kalte Schalen oder Puddingformen gießen, mit Haushaltfolie abdecken und erkalten lassen. Auf dem Dessertteller dann mit Mangospalten, Kokospänen oder nach Phantasie dekorieren.

Wenn es schneller gehen soll, kannst du auch fertiges Puddingpulver mit Vanillegeschmack nehmen.

Dann 500 g Mangopüree in die Pfanne geben, davon etwas zurückbehalten und Puddingpulver (1 Paket) darin glatt rühren und in den kochenden Saft geben und kurz aufkochen. Danach weiter wie oben.

Lang51 ---14.03.2004

Mandel-Milch-Dessert Blancmange

700 ml Sahne,
250 g geschälte Mandeln,
125 g Grießzucker,
Bittermandel-Essenz,
12 g weiße Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandeln fein mahlen, mit dem Zucker und der Sahne aufs Feuer setzen und unter Rühren langsam zum Sieden bringen. Vom Feuer nehmen. Die Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Einige Tropfen Bittermandel-Essenz zugeben, erkalten lassen.

Mandelsahne durch ein Sieb in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form passieren. Zum Festwerden einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf eine Platte gestürzt, anrichten.

Maroni Pudding

5 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Kastanien - Reis, tiefgekühlt
30 g Puderzucker
2 EL Rum, Inländer
80 g Butter
200 g Puderzucker
5 Ei(er), trennen
80 g Löffelbiskuits, davon Brösel
70 g Nüsse, gerieben
Butter u. Brösel für die Form
Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Kastanienreis auftauen lassen u. mit Rum und 30 g Staubzucker zu einer glatten Masse verkneten. Form mit Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen.

Butter auf Handwärme bringen und mit der halben Menge des Zuckers sehr schaumig rühren. Nach und nach Maronimasse und Dotter dazu geben und wieder schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und zusammen mit den Biskuitbröseln und Nüssen unter die Masse ziehen. Nun die Masse in die vorbereitete Form (am besten eignet sich eine Gugelhupfform) füllen. Diese in einen großen Topf stellen, den Topf bis zur Hälfte der Form mit Wasser füllen und bei geringer Hitze zum Kochen bringen. Den Topf zudecken und 1 Stunde mehr köcheln als kochen lassen (Nadelprobe machen!).

Fertigen Pudding aus der Form stürzen und portionieren. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und ev. mit Schlagobers garnieren.

20.04.02 EvaS CK

Nici's Puddingsuppe

Zutaten für Portionen

1 Liter Milch
1 Pck. Puddingpulver
4 EL Sahne
Zucker

ZUBEREITUNG

Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung (bitte nehmt doch keinen billigen Pudding, aber wenn dann schon sein muss dann 1,5 l Milch und 2 Pckg. Pudding) anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Inzwischen schnell die Sahne aufschlagen. Die Pudding-Milch-Mischung in die kochende Milch kippen und aufkochen. Die geschlagene Sahne untermischen. Dazu passt Zwieback supergut.

Super für Kinder. Schmeckt super mit jedem Pudding! Im Sommer mit Erdbeerpudding kalt eine herrliche Erfrischung.

1.6.03 niciha CK

Nougat Pudding

Zutaten für 4 Portionen

1.2 Liter Milch

3 Pck. Puddingpulver, Schokolade

50 g Zucker

1 Pck. Nougat, (200 g)

50 g Haselnüsse, gehackt

Kakaopulver und Mandelblättchen zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Etwa 200 ml Milch und das Puddingpulver mit einem Schneebesen glatt rühren. Restliche Milch und den Zucker aufkochen. Das Puddingpulver in die Milch gießen und unter Rühren gut aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und das Nougat in Flöckchen im Pudding schmelzen lassen. Haselnüsse unterrühren. Pudding abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren, damit er keine Haut bildet. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Kakao und Mandelblättchen verzieren.

12.3.03 Planus CK

Nudelpudding Indischer (Seway ki khir)

Portion: 6

75 g Vermicelli; (*)

1/4 TI Kardamomsamen

50 g Butter

1250 ml Milch

2 El Sultaninen

25 g Mandeln; gehackt

100 g Zucker; je nach Geschmack

15 g Pistazien; gehackt als Ersatz: mehr Mandeln

(*) In Indien werden für diesen Pudding sehr feine Fadennudeln verwendet, die "seway" heißen. Da sie nur in indischen oder pakistanischen Läden erhältlich sind, werden hier "Vermicelli", italienische Fadennudeln verwendet.

Den Kardamom im Mörser zerstoßen.

In einem schweren Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die in etwa 3 cm langen Stücke zerbrochenen Nudeln hineingeben und einige Sekunden rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen (wobei unvermeidlich ist, dass einige Stückchen dunkler werden). Die heiße Milch zugießen und aufkochen. Den Kardamom, die Sultaninen und die Mandeln hinzufügen. Die Hitze verringern, so dass die Milch zwar kocht, aber nicht überläuft.

Alles etwa 20 Minuten kochen, dabei häufig umrühren.

Den Zucker zugeben und alles weitere 5 Minuten kochen lassen, bis reichlich 1 Liter Pudding (bei ursprünglich 1250 ml Milch) entsteht.

Den Pudding in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dabei einige Male umrühren und die Haut, die sich an der Oberfläche bildet, unterrühren.

Den Pudding in eine Servierschüssel oder in Schalen füllen, mit den Pistazien garnieren, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

Nussquarkpudding

5 Ei

(Tworoshnyj Pudding s orechami)

50 g Haselnüsse; gehackt
100 g Zucker
100 g Rosinen
5 Eier
500 g Quark
4 Ei Butter
50 g Zitronat
100 g Paniermehl
; heißes Wasser Warenje-- oder saure Sahne
1 Prise ; Salz

Die Haselnüsse im Backofen goldbraun rösten und mit 1/3 vom Zucker im Mörser zerstampfen. Die Rosinen verlesen und warm spülen. Die Eier trennen.

Den Quark durch ein Sieb streichen, den übrigen Zucker, 3/4 der Butter - zerlassen, die Eigelbe, das Zitronat sowie Salz zugeben und

schaumig schlagen. Die Rosinen, die Nüsse und das Paniermehl untermischen.

Die Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben.

Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einstreichen, mit Zucker bestreuen und zu drei Vierteln mit Quark füllen. Den Boden eines geeigneten Gefäßes mit einem Tuch auslegen. Die Auflaufform mit einem Deckel schließen und in das Gefäß stellen. Dieses mit heißem Wasser bis zur halben Höhe der Auflaufform füllen. Das Wasserbad abdecken. Den Pudding eine Stunde kochen. Falls notwendig, heißes Wasser nachgießen.

Der Pudding ist fertig, wenn er gleichmäßig elastisch geworden ist und an den Seiten des Gefäßes nicht mehr haftet. Stürzen und warm, nach Geschmack mit Warenje oder saurer Sahne übergossen, servieren.

Orangen Pudding Topfen Creme

Zutaten für Portionen

- 4 Orange(n)
- 1 P. Puddingpulver, Vanille
- 3 EL Quark
- 1 EL Zucker
- 3 TL Rum

ZUBEREITUNG

Orangen schälen, dabei auch die innere Haut mit wegschneiden und die Fruchtstücke herauslösen. In eine Schüssel geben und mit Zucker und Rum bedecken. Alles vorsichtig verrühren und ziehen lassen.

Inzwischen den Pudding laut Packungsbeilage zubereiten und abkühlen lassen. Den Quark unter den Pudding rühren. Etwas vom Saft der Orangen unterrühren. Die Creme in Dessertschalen füllen und die Orangen darüber geben. Evtl. mit Schokoraspeln verzieren.

14.5.02 cathythecat CK

Ozark Pudding

2 Ei

Zutaten für Portionen

- 3 Tasse/n Apfel - Stücke, geschält
- ½ Tasse/n Nüsse (gehackte Pekannüsse)
- 2 Ei(er), verschlagen

1 Tasse/n Zucker, etw. Vanillezucker
0.667 Tasse/n Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
2 cl Rum

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, Mehl, Backpulver und Salz unterheben. Äpfel, Nüsse und Rum ebenfalls zugeben. Masse in einer gefetteten Auflaufform bei 180 Grad etwa 30 Min. goldbraun backen.

In den USA wird dieser Pudding, der mehr eine Art Kuchen ist, lauwarm mit Rum beträufelt und gegessen.

3.1.04 anja1968 CK

Panetone Pudding

4 Ei

Zutaten für Portionen

4 Ei(er)
500 ml Sahne
500 ml Milch
1 Stück Kuchen (Panetone)
2 Vanilleschote(n)
1 Orange(n)
170 g Zucker
wenig Puderzucker
wenig Butter

ZUBEREITUNG

Eier, Sahne, Milch, Zucker und die Schale einer Orange in eine Schüssel geben. Vanillestangen auskratzen und dazugeben. Die ganze Masse gut mischen. Die Panetone in Scheiben schneiden und mit etwas Butter bestreichen. Die Panetone in die Masse tauchen und in eine andere Schüssel legen. Restliche Masse darüber gießen. Etwas Puderzucker darüber streuen und bei 160° C ca.30-40 min. backen. Guten Appetit!!!

24.12.03 skydivelady CK

Pfirsichpudding

Zutaten für Portionen

2 Dose/n Pfirsiche, halbiert
Saft (Pfirsich- Maracuja Nektar)
2 P Puddingpulver, Vanille

2 Becher Sahne

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen, und in kleine Stücke schneiden. Den Pfirsichsaft mit dem Nektar auf 1 Liter Flüssigkeit auffüllen. Den Saft zum Kochen bringen, Puddingpulver mit 12 EL Saft glatt rühren und in den kochenden Saft geben. Pudding erkalten lassen und steif geschlagene Sahne unterheben.

12.08.03 hoernchen CK

Plum Pudding

4 Ei

- 140 g Semmelbrösel
- 60 g Mehl oder Vollkornmehl
- 200 g brauner Zucker
- 200 g Rosinen
- 200 g Sultaninen
- 150 g Trockenpflaumen
- 60 g Früchtemix aus
 - kleingewürfelte
 - Zitronat, Orangeat,
 - kandierte Kirschen und
 - Melonen
- 60 g ganze kandierte Kirschen
- 30 g gemahlene Mandeln
- 30 g gehackte Mandeln
- 1/2 TI gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TI gemahlener Zimt
- 1/2 TI Salz
- 100 g Butter
- 4 cl irischer Whisky
- 4 Eier
- 150 ml Guinness
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel

Die Trockenpflaumen und die ganzen kandierte Kirschen halbieren. Zuerst die Semmelbrösel in eine möglichst große Schüssel geben. Darauf Mehl, Gewürze, Mandeln, Früchtemix, Rosinen, Sultaninen und die zerkleinerten Trockenpflaumen und kandierte Kirschen verteilen. Die Schale der unbehandelten Zitrone abreiben und ebenfalls dazugeben. Diese Mischung mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die ganzen Eier mit dem Schneebesen verschlagen, die Butter langsam schmelzen und die restliche Zitrone auspressen. Guinness, Whisky und Zitronensaft mit den Eiern verquirlen und dann unter Rühren die flüssige Butter darunter

mischen. Den Apfel von seinem Kerngehäuse befreien und ihn mit der Schale reiben (per Hand oder in der Küchenmaschine). Den Apfel und die Eiermischung zu der Trockenteigmasse in die Schüssel geben und alles gründlich miteinander vermengen. Mit einem Tuch abdecken und über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Teigmischung in eine Schüssel mit einem Durchmesser von 20 cm umfüllen. Diese Schüssel erst mit einer Lage Backpapier und darüber mit einer Lage Aluminiumfolie bedecken. Diese Bedeckung mit einem Band aus hitzebeständigem Material (z.B. Küchegarn oder Paketband) festziehen, so dass die Schüsselöffnung komplett verschlossen ist.

In einem Topf, der größer als die Schüssel ist, Wasser zum Kochen bringen und die Schüssel so hineinsetzen, dass das Wasser knapp unter ihrer Oberseite endet. Vorteilhaft ist es, wenn die Schüssel zwei Griffe hat, so dass man sie einfach in den Topf hineinhängen kann. Den Topfdeckel auflegen und die Hitze herunterschalten, so dass das Wasser nur knapp siedet. Der Plum Pudding muss drei Stunden lang im siedenden Wasserbad bleiben.

Danach Backpapier und Alufolie von der Schüssel lösen und kurz den angesammelten Dampf entweichen lassen.

Erneut noch heiß den Pudding in seiner Schüssel mit Backpapier und Alufolie verschließen und an einen kühlen Ort stellen. Der Plum Pudding soll drei bis acht Wochen durchziehen, bevor sie ihn anschneiden. Bevor Sie ihn servieren, müssen Sie ihn erwärmen: Am besten schneiden sie ihn in Scheiben, halbieren jede Scheibe und braten sie von beiden Seiten in heißer Butter an, bis sie etwas knusprig von außen ist. Servieren Sie die Scheiben heiß, entweder mit geschlagener ungesüßter Sahne oder beträufelt mit etwas Sherry oder Whisky.

Tipp: Bevor Sie den Plum- Pudding aus seiner Schüssel stürzen, erwärmen Sie ihn etwas im Wasserbad, durch die Butter löst er sich dann ganz leicht.

Plumpudding

4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Sultanine(n)

100 g Korinthen

125 g Backpflaumen

100 g Orangeat

100 g Zitronat

1 EL Rum

2 Äpfel

90 g Fett (Pflanzenfett)

115 g Semmelbrösel
100 g Mehl
65 g Zucker, brauner
4 Ei(er)
100 g Haselnüsse, gerieben
1 Zitrone(n), Saft und fein abgeriebene Schale
½ TL Nelken, gemahlen
½ TL Zimt, gemahlen
etwas Muskat
Prise Pfeffer

Für die Sauce:

125 g Butter
125 g Zucker
3 EL Rum
6 EL Rum, (54%) zum flambieren

ZUBEREITUNG

Sultaninen, Korinthen und kleingeschnittene Backpflaumen mit dem Rum in eine Schüssel geben und gut durchziehen lassen. Orangeat, Zitronat und kleingeschnittene Äpfel dazugeben.

Das in Flocken geschnittene Pflanzenfett und die übrigen Zutaten werden darunter gemischt. Etwas Fett und Semmelbrösel zum Fetten der Form zurückhalten.

Der Teig wird in eine gefettete und mit Semmelbrösel bestreute verschließbare Puddingform gegeben und der Deckel geschlossen.

Den Pudding im Wasserbad 3 - 4 Stunden kochen lassen.

Soße:

weiche Butter, Zucker und Rum verrühren, dann die Soße min. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den fertigen Plumpudding aus dem Wasserbad nehmen und 5 Minuten stehen lassen

Deckel öffnen und den vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen und stürzen.

Die Soße als Dekoration dazugeben.

zum flambieren den Rum erwärmen, über den Pudding gießen und anzünden

16.12.02 Nora CK

Plumpudding

4 Ei

Zutaten für Portionen

175 g Fett (Rindernierenfett)

100 g Mehl
175 g Zucker (Farinzucker)
½ TL Salz
200 g Semmelbrösel
100 g Backpflaumen, entsteint
100 g Rosinen
100 g Korinthen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Mandeln
4 Ei(er)
250 ml Milch
2 Äpfel
1 dl Schnaps (Arrak)
½ TL Zimt
½ TL Piment
¼ TL Ingwer, gemahlen
etwas Muskat
etwas Nelken, gemahlen
3 EL Rum, 54%
250 g Butter
150 g Puderzucker
1 dl Weinbrand guten
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Das Rindernierenfett von Sehnen und Häuten befreien und durch den Fleischwolf drehen. Das Fett mit dem Mehl gründlich verreiben. Zucker, Salz Semmelbrösel vermischen, das gehackte Zitronat und Orangeat, die kleingeschnittenen Backpflaumen, die gewaschenen und getrockneten Rosinen und Korinthen, geriebene Mandeln und die trockenen Gewürze untermengen.

Die Äpfel schälen und raspeln, den Arrak dazugeben, die Eier mit der Milch verquirlen und alles mit der Mehl-Fettmasse gründlich vermengen. Eine Puddingform gut fetten und die Masse einfüllen. Im Wasserbad 3-4 h kochen.

Den fertigen Pudding etwas ruhen lassen, aus der Form stürzen, und mit dem leicht angewärmten Rum begießen, anzünden und brennend servieren.

Für die Sauce Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Den Weinbrand langsam dazugeben, mit Zitronensaft abschmecken.

Der Plumpudding soll sich übrigens jahrelang halten! Da kannst man ihn also unbesorgt schon jetzt backen :-)

Das schönste am Plumpudding ist, dass er mit Alkohol übergossen, angezündet und brennend ins verdunkelte Zimmer gebracht wird.

Tipp: Wer keine Puddingform(Weißblech) hat, kann auch eine Gugelhupfform nehmen oder einen höheren Topf.

7.11.02 Nora CK

Plumpudding II

4 Ei

Zutaten für Portionen

100 g Fett (Kalbsnierenfett)
150 g Semmelbrösel
2 Semmeln, eingeweichte altbackene
80 g Zucker
50 g Orangeat, gehacktes
50 g Zitronat, gehacktes
65 g Mandeln, geriebene süße
3 g Mandeln, geriebene bittere
125 g Rosinen
65 g Korinthen
2 Äpfel, geschnittene
4 Ei(er)
50 g Mehl und 2 EL Mehl
½ Pck. Backpulver
4 EL Rum

ZUBEREITUNG

Kalbsnierenfett fein schneiden, Semmeln ausdrücken und zerpflücken, Mandeln abziehen und reiben, Mehl mit Backpulver mischen u. sieben. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, in die gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Form füllen, mit dem ebenfalls gefetteten Deckel verschließen und im Wasserbad 2 bis 3 Stunden kochen. Je länger der Plumpudding kocht, desto dunkler wird er. Den fertigen Pudding kurze Zeit stehen lassen, stürzen, mit Zucker bestreuen, mit warmem Rum begießen und anzünden. Gleich servieren. Plumpudding kann an einem kühlen Ort einige Wochen aufbewahrt werden. Die englische Hausfrau hält das sogar für unbedingt erforderlich. Er muss dann vor dem servieren nochmals in die Form gegeben und etwa 1 Stunde im Wasserbad erhitzt werden. Reste kann man z.B. in Scheiben schneiden, in Butter braten und mit Zucker und Zimt servieren. Das Rezept kann je nach Formengröße, unter Einhaltung der Mengenverhältnisse verändert werden.

16.12.02 Nora CK

Pudding

1 Eigelb

Zutaten für Portionen

500 ml Milch
2 EL Zucker
2 TL Vanillezucker

2 EL Speisestärke, feine, (40 g)
1 Ei(er), davon das Eigelb

ZUBEREITUNG

1/2 l Milch mit 2 EL Zucker und 2 TL Vanille-Zucker in einen Topf geben. 5 EL Milch abnehmen und mit 2 EL feine Speisestärke und 1 Eigelb glatt rühren.

Milch aufkochen, angerührte Speisestärke untermischen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Nach Geschmack mit 2-3 EL Mandel- oder Orangenlikör verfeinern.

Die heiße Creme in kalt ausgespülte Puddingformen oder Tassen gießen. Mit Folie bedecken und erkalten lassen. Mit einem Messer vom Formrand lösen und stürzen.

17.5.02 Supermaus CK

Puddingsuppe mit Blaubeeren

Zubereitungszeit ca. 20 Min Plus 2 Std. Kühlzeit
Für 4 Personen 214 kcal, 4,3 g Fett = 18 % 34 g KH

Zutaten:

1 l Vollmilch
40 g Vanillepuddingpulver
40g Zucker
200 g Blaubeeren

Von der Milch etwa 100 ml abnehmen und damit den Puddingpulver anrühren, die übrige Milch aufkochen. Die Milch von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver hineintrühren, den Topf wieder auf die Kochstelle stellen und unter stetigem Rühren etwa 2 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Den Zucker hineintrühren und den Pudding auskühlen lassen. Die Blaubeeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Wenn die Puddingmilch ausgekühlt ist, die Haut abnehmen und die Suppe mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Die Suppe auf 4 Teller verteilen und in jeden Suppenteller ein Viertel der Blaubeeren geben.

TIPP: Sie können die Suppe auch heiß servieren, wenn Sie die Suppe mit Puderzucker bestäuben, bildet sich keine Haut.

Queen of Puddings
gebackener Pudding

3 Ei

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

1 Zitrone(n), unbehandelte

40 g Butter

0,25 Tasse/n Weißbrot - Krumen, frische

3 Ei(er), davon das Eigelb

3 Ei(er), davon das Eiweiß

50 g Zucker

60 g Konfitüre (Himbeerkonfitüre)

4 Kirschen, kandierte

ZUBEREITUNG

Milch und ganz dünn abgeschälte Zitronenschale aufkochen, dann 5 Minuten auf 1/2 oder Automatik - Kochplatte 1 - 2 Ziehen lassen. Danach die Schale herausnehmen. Butter und Zucker zur Milch geben, rühren bis sich der Zucker gelöst hat.

Den Topf von der Kochstelle nehmen, die fein zerkleinerten Brotkrumen hineintrühren, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Jetzt Eigelb nach und nach in die Milch rühren.

Eine Auflaufform (ca. 20 cm Durchmesser) gut ausfetten, die Masse hineingeben.

Den Pudding im Backofen backen, bis er durch und durch fest ist. Schaltung: 200-220 Grad, 2. Schiebeleiste von unten. Umluftbackofen: 170-190 Grad, 25-30 Minuten. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, nach und nach den Zucker zugeben, weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist.

Den Pudding aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen. Erwärmte Himbeerkonfitüre gleichmäßig auf den Pudding gießen. Das steifgeschlagene Eiweiß darüber streichen, mit halbierten Kirschen garnieren. Den Pudding auf die unterste Schiebeleiste in den Ofen stellen, noch 10-15 Minuten bei 140-150 Grad backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

15.1.03 crazyLady01010 CK

Rotweinmousse a la Leilah

schnelles Dessert

Zutaten für Portionen

1 Tüte/n Rote Grütze - Puddingpulver (glatt, ohne Sago)

250 ml Wein, rot

250 ml Wasser

2 EL Zucker

250 ml Sahne

2 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Rotwein ($\frac{1}{4}$ l) in einem Topf mit 225 ml Wasser zum Kochen aufsetzen, den Zucker zugeben. Das Puddingpulver mit 25 ml Wasser anrühren und in den kochenden Wein geben. Nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und dann abkühlen lassen, bis zum Erkalten immer wieder durchrühren.

Die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen, vorsichtig unter die erkaltete Weincreme rühren und in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Dieses Mousse eignet sich auch gut für Tortenfüllungen und lässt sich gut schon am Vortag zubereiten.

30.7.03 Leilah CK

Rotweinschaumpudding

2 Ei

Zutaten für Portionen

250 ml Wein, rot

250 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ Zitrone(n), davon der Saft

30 g Speisestärke

3 EL Zucker

2 Ei(er)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten kalt in einen Topf geben und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen auf Stufe 3 einmal aufkochen lassen. Fertigen Pudding in eine Schüssel geben, kalt stellen, dann servieren.

25.6.03 Callista CK

Sächsischer Pudding

5 Ei

Zutaten für Portionen

1 Vanilleschote(n)

120 ml Milch

60 g Butter

5 Ei(er)

60 g Mehl

50 g Zucker

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote aufschneiden, ausschaben und mit Inhalt in der Milch aufkochen, die leere Schote anschließend entfernen. Die Milch beiseite

stellen und ruhig im selben Topf die Butter erhitzen. Die Eier trennen (Achtung! 1 Eiweiß gesondert aufheben!). Mehl mit dem Schneebesen in die Butter rühren (helle Mehlschwitze), Milch und das einzelne Eiweiß dazu. Dann die Eigelbe nach und nach einrühren. Die restlichen 4 Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen; 1/3 davon unterrühren, den Rest unterheben. Zum Schluss Rosinen zugeben.

Eine hohe Auflaufform buttern, mit Zucker ausstreuen und den Teig einfüllen. Bei 180°C (Umluft) im wenig vorgeheizten Backofen 25-30min. backen. Wichtig ist, dass die Form abgedeckt im Wasserbad steht!

17.10.03 maggi_aus_berlin CK

Sahnepudding mit Nüssen Panna cotta alle noci

1/2 l Sahne
250 g Zucker

250 ml Milch Sauerkirsch Eierlikör Pudding

Zutaten für 4 Portionen

1 Glas Sauerkirschen
1 P. Puddingpulver, Vanille
250 g Sahnequark
1 Becher Schmant
1 Becher Sahne
1 Tüte/n Vanillezucker
90 g Zucker
Eierlikör
1 Tafel Schokolade, Bitter

ZUBEREITUNG

Das Puddingpulver laut Packungsanleitung (hier mit dem Kirschsaft) anrühren. Kirschen mit dem restlichen Saft aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Die so angedickten Kirschen in eine Schüssel oder Auflaufform geben und erkalten lassen.

Sahnequark und Zucker mit dem Handmixer aufschlagen. Den Schmant mit einem Schneebesen unterrühren.

Sahne mit dem Vanillezucker aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Auf die Kirschen verteilen. Im Kühlschrank erkalten lassen, na so ca. 2 Stunden.

Das alles mit Eierlikör bedecken und geraspelter Schokolade bedecken.

16.10.03 safari CK

100 g Walnusskerne

1 Päckchen Amaretto- Likör (Mandellikör)
15 g Gelatine

Zum Karamellisieren der Form: -----

4 Ei Zucker
1 Ei Wasser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne und die Milch in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. Auf mäßigem Feuer die Mischung leicht zum Kochen bringen.

Den Topf vom Feuer nehmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin unter ständigem Rühren auflösen. Dann den Amaretto- Likör und die gehackten Nüsse dazumischen.

Für Karamell den Zucker und das Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat und karamellisiert ist. Diese Karamellmasse schnell in die Form gießen und die Form dabei so drehen, dass die ganze Innenwand der Form damit ausgekleidet ist. Puddingmasse hineingießen und 6 Stunden im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren stürzen und mit Schlagsahne und Nüssen garnieren.

Schmantpudding

6 Ei

Zutaten für Portionen

200 g Zucker
100 g Mandeln, geriebene
100 g Semmelbrösel
100 g Rosinen
6 Ei(er)
250 ml Schmant
1 Zitrone(n)
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

Die Eigelb mit dem Zucker, dem Saft von einer ganzen und der abgeriebenen Schale von 1/2 Zitrone schaumig rühren und nach und nach die restlichen Zutaten zufügen. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Alles in eine gut gebutterte und bemehlter Puddingform füllen und die fest verschlossene Form im leicht siedenden Wasserbad ca. 1 1/2 Stunden garen.

Die Form darf nur zu etwa Zweidrittel gefüllt werden, da der Pudding beim Garen an Volumen zunimmt.

Zum Servieren den Pudding auf eine Platte stürzen (die Form eventuell kurz mit einem kalten nassen Küchentuch umwickeln, damit sich der Pudding leichter aus der Form löst). Mit Fruchtsoße oder Kompott servieren

22.11.03 hermine CK

Schokoladenpudding + Nuss

1 l Milch-----0,25 l abnehmen, den Rest zum kochen bringen.
4 Ei Vollrohrzucker +
1 Prise Meersalz +
0,25 TI Bourbon- Vanillepulver --+
80 – 90 g Mondamin + in kalter 0,25 l Milch, anrühren, + zur kochenden Milch geben, ein paar min kochen lassen, umrühren nicht vergessen.
ca 100 g Haselnüsse angeröstet, fein gem., +
100 g Schokolade, Deiner Wahl (nehme bittere Kuvertüre), in Stücke, den Topf von der Hitze nehmen, + einrühren + auflösen lassen.
Mit einem Klecks Butter, auf dem Teller servieren, oder 1 Schlag Sahne.

Zur Verfeinerung, 1-2 Eigelb, mit einrühren, Eiweiß steif schlagen, + zum Schluss unterheben

Schokoladenpudding II

Portion/en: 12

Für 12 Portionen-----

180 g Speisestärke
2 l Milch
80 g Kakao
120 g Zucker
4 Ei Pulverkaffee
Salz
100 g bittere Kuvertüre- (geraspelt)
80 g Haselnusskrokant
4 Ei Rum (54%)
Zucker
1 l süße Sahne
2 -3 Pakete Vanillezucker

Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Kakao, Zucker, Pulverkaffee und einer Prise Salz zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke einrühren und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die geraspelte Kuvertüre,

Haselnusskrokant und den Rum unterrühren, in mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingformen geben, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Kalt werden lassen. Kurz vor dem Servieren stürzen. Dazu ungeschlagene Sahne, die mit Vanillezucker gewürzt ist.

Pro Portion (mit Sahne) ca. 9g Eiweiß, 39g Fett, 47g Kohlenhydrate = 2556 Joule (611 Kalorien)

Schwedenbecher

1 Ei

Zutaten für Portionen

- 1 P Vanillepuddingpulver
- 250 g Quark
- 5 EL Zucker
- 1 Ei(er)
- 1 Dose/n Früchte

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Anweisung kochen und erkalten lassen, es sollte keine Haut entstehen. Den Quark, Zucker und das Eigelb in eine größere Schüssel geben und verrühren. Den kalten Pudding unterrühren. Eischnee schlagen und unterheben. Die abgetropften Früchte und die Creme in Schüsseln verteilen. Schichtweise.

7.11.02 TanjaH CK

Strohrumpudding

Zutaten für Portionen

- 1 Liter Milch (Vollmilch)
- 2 P Schokolade Puddingpulver
- 8 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Becher Schlagsahne
- 6 EL Rum (Strohrum)

ZUBEREITUNG

Einen Schokoladenpudding nach Anweisung kochen. Pudding gut abkühlen lassen. Strohrum unterrühren. Die Menge kommt ganz auf den Geschmack an. Es sollte aber unbedingt echter Strohrum sein, er schmeckt nämlich ganz anders. Zum Schluss einen Becher Sahne steif schlagen und unterheben. Einige Stunden kalt stellen.

Guten Appetit.

2.05.02 Schmitty CK

Tiramisu

leicht, ohne Ei

Zutaten für Portionen

- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille- oder Sahnepudding
- 40 g Zucker
- 250 ml Milch
- 2 Tasse/n Kaffee od. Mokka (je nach Geschmack)
- 200 g Quark (Magerquark)
- 80 g Zucker
- 2 cl Cognac oder Amaretto
- 100 g Sahne
- 24 Löffelbiskuits
- Kakaopulver oder Kaba

ZUBEREITUNG

Den Pudding nach Vorschrift, allerdings nur mit 1/4 l Milch und 40g Zucker zubereiten. Das ergibt einen ganz dicken Pudding. Im Kühlschrank kalt stellen, immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Kaffee ebenfalls kalt stellen. Magerquark, Zucker und Alkohol in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät 5 Min. lang kräftig schlagen. Nach und nach den kalten Pudding unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quark-Pudding-Masse rühren, damit ist die Creme fertig.

Die Löffelbiskuits ganz kurz in den Kaffee tauchen, besser ist es, sie auf eine Platte zu legen und mit dem Kaffee zu beträufeln. Nun abwechselnd die Creme und die eingeweichten Biskuits in eine Form schichten. Die letzte Schicht sollte Creme sein. Diese dick mit Kakao oder Kaba bestreuen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank lassen.

Tipp: Nachtisch schon 1 Tag vorher zubereiten, er zieht schön durch und schmeckt besser. Man kann auch anstatt 200 g Magerquark nur 100g nehmen und 100g Mascarpone.

Tipp für Kinder: Alkohol in Creme weglassen und anstatt Kaffee Apfelmus über die Löffelbiskuits verteilen.

26.5.03 Margo CK

Tutti Frutti Pudding

2 Ei

Zutaten für Portionen

1 P. Puddingpulver, Vanille
500 ml Milch
1 Ei(er)
1 P. Kekse, im Winter z.B. Spekulatius
500 g Obst nach Saison, frisch oder aus dem Glas
2 Ei(er)
2 cl Rum
Zucker

ZUBEREITUNG

Pudding nach Anweisung zubereiten. Am Schluss zwei Eigelbe unterziehen. Abkühlen lassen. Obst je nach Art waschen und putzen, auftauen oder abtropfen lassen. In eine feuerfeste Auflaufform geben und mit dem Rum beträufeln (essen Kinder mit, kann man den Rum natürlich auch weglassen). Darauf eine Lage Kekse schichten. Den abgekühlten Pudding darauf geben. Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen, darauf geben und glatt streichen.

Unter dem Grill solange überbacken bis der Eischnee goldbraun geworden ist. Warm servieren.

2.7.02 msbbonn CK

Vanille Kokospudding

Zutaten für Portionen

2 Pck. Puddingpulver, Vanille
5 EL Zucker
400 ml Kokosmilch, ungesüßt
200 g Kokosraspel
1 Mango(s)
100 g Physalis

ZUBEREITUNG

Puddingpulver mit Zucker mischen, mit ca. 100 ml Kokosmilch glatt rühren. Restliche Kokosmilch mit 600 ml Wasser verdünnen, in einen Topf geben, 100 g Kokosraspel zugeben und aufkochen. Angerührtes Pulver einrühren und unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte flache Form füllen, und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend stürzen.

Restliche Kokosraspeln über den Pudding streuen. Mango schälen und in Stücke schneiden, Physalis mit einem feuchten Tuch abreiben und mit den Mangostückchen auf die Mitte des Puddings geben.

21.6.02 Simone Hefner CK

Vanille-Pudding und Schokoladen-Pudding

2 Ei

1/2 l Milch
2 Eier
40 g Kartoffelmehl
2 EL (40 g) Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Das Kartoffelmehl mit 2 Esslöffel zurückgelassener kalter Milch glattrühren, unter ständigem Rühren zur Milch geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, die verrührte Eigelbe darunter ziehen und zum Schluss die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter mengen.

Schokoladen= Pudding

Einen Pudding nach obigem Rezept bereiten. Statt des Vanillezuckers 30 g glattgerührten Kakao in die Milch geben.

Yorkshire Pudding

4 Ei

Zutaten für 4 Portionen
200 g Mehl
4 Ei(er)
500 ml Milch
3 EL Butter oder Schweineschmalz
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

Das Ei verquirlen und die Butter zerlassen.

Mehl, Ei, Salz und Milch zu einem Teig verarbeiten und 1 Stunde kaltstellen.

Die zerlassene Butter in 12 kleine Pastetenförmchen (oder eine flache Auflaufform) geben und diese für 5 Min. in den auf 210°C vorgeheizten Ofen stellen.

Nun den Teig in die Förmchen füllen und 10-15 Min. backen, bis der Pudding aufgeht und eine goldbraune Farbe bekommt.

Passt ausgezeichnet zu Roastbeef mit Petersilienkartoffeln.

Tipp: Der Pudding kann auch gemeinsam mit dem Roastbeef im Ofen gegart werden, dann einfach im Ofen unter das Fleisch schieben und die Garzeit anpassen. So bekommt er ein besonderes Aroma.

28.11.02 ronomu CK

Zitronenspeise

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

- Wasser
- 6 EL Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver
- 1 Zitrone(n), aber nur den Saft davon
- 2 Ei(er), davon das Eigelb
- 2 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Dieses Rezept habe ich mir schon als Kind ständig gekocht, es ist ganz simpel, aber lecker. Schulfreunde schwärmen noch heute davon.

Pudding nach Anleitung kochen, aber anstelle Milch Wasser verwenden und mit 6 Löffeln Zucker.

Vom Feuer nehmen, Zitronensaft, dann Eigelb hinzufügen. Etwas erkalten lassen, dann Eischnee unterheben.

16.9.03 iwachs CK

Auch ein Pudding, der normalerweise in einer speziellen Form 60 –90 min im Wasserbad gegart werden muss, ist in der Pfanne auf etwas kleinerer Stufe in gut 40 min herstellbar. Im Unterschied zu einem normalen Pudding ist ein Pudding aus der Pfanne dann allerdings von unten leicht gebräunt.

Der Einfachheit halber serviere ich Aufläufe + Puddings in der Pfanne. Will man einen Pudding heraus stürzen, so muss man die Pfanne sehr gut einfetten + mit Vollkorn Grieß austreuen.

Vor dem servieren sollte man die Gerichte 10 – 15 min abkühlen lassen; sie schmecken dann besser + sind einfacher aus der Pfanne zu verteilen.

♥ Zu den Mengenangaben : Die Rezepte sind so konzipiert, dass sie als Hauptmahlzeit für 4 Pers., ausreichend sind. Selbstverständlich kann man sie kleiner machen, o., je nach Rezept + Höhe der Pfanne, auch etwas größer machen

Honigmelonenpudding

Bei 4 Portionen etwa 1425 kj / 350 kcal
7 g Eiweiß, 14 g Fett, 48 g Kohlehydrate, 3 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit 40 min
Backzeit: 40 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

45 g Butter schmelzen +
90 g Weizenvollkorn Grieß einrühren + leicht bräunen
1 kl., Honigmelone, 400 g Fruchtfleisch im Mixer pürieren dazu geben,
ständig rühren + in 5 min zu einem dicken Brei kochen, abkühlen
80 g get., ung. Datteln klein schneiden +
2 Eier trennen, den Eigelbe +
50 – 60 g Honig +
2 Msp gem. Vanille unter den warmen Brei rühren.
Die Pfanne einfetten.
Die Eiweiße steif schlagen + unter den Brei heben
Die Masse in der Pfanne etwas glatt streichen.
Den Auflauf zugedeckt auf Stufe 1 (280 Watt) in etwa 40 min langsam
garen.

♣ Reismehlpudding

Bei 4 Portionen etwa 2275 kj / 550 kcal
13 g Eiweiß, 28 g Fett, 80 g Kohlehydrate, 10 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit 40 min
Backzeit: etwa 40 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

125 g get., ung. kleingeschnittene Feigen/100 g Rosinen
60 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen +
150 g NT- Reismehl-Rundkorn einrühren + leicht rösten, die 450 ccm
Milch dazu + unter ständigem Rühren ca 5 min leise kochen lassen, bis
die Masse etwas gebunden ist. Dann etwa 10 min abkühlen.
250 g Fruchtmarmelade von 2-3 Bananen, pürieren + mit
1 Eigelb +
70 g Honig +
abg. Schale von ½ unb. Zitrone +
¼ TL gem. Vanille +
50 g gem Mandeln unter die Masse rühren +
1 sehr steifgeschlagenes Eiweiß unter ziehen

Die Pfanne einfetten.

Die Masse hineingeben + etwas glatt streichen.

Den Pudding zugedeckt auf Stufe 1 ½* in 40 min von unten bräunen

* ist von drei möglichen, E Herd, Stufen , die Rede

♣ Soja-Spinatpudding

Bei 4 Portionen etwa 1750 kj / 425 kcal

16 g Eiweiß, 33 g Fett, 18 g Kohlehydrate, 10 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 45 min

Backzeit: etwa 35-40 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

2 Zwiebeln schälen + mit

1-2 getr. Chilischoten klein schneiden + in

1-2 El Sonnenblumenöl/Olivenöl glasig braten

750 g verlesener Spinat dazu geben + etwa 5min dünsten, bis er zusammen gefallen ist. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann im Mixer pürieren. Die

40 g Butter +

200 g Sahne dazu geben. Das

80 g Vollsojamehl +alles mit

Meersalz +

1 Prise Meersalz abschmecken.

Die Pfanne einfetten.

Die Masse hineingeben + etwas glatt streichen +

Den Pudding zugedeckt auf Stufe 1 ½ *in 35 - 40 min backen , bis er von unten leicht gebräunt ist.

* ist von drei möglichen, E Herd, Stufen , die Rede

Käsepudding

Bei 4 Portionen etwa 1975 kj / 425 kcal

20 g Eiweiß, 35 g Fett, 18 g Kohlehydrate, 2 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 30-40 min

Backzeit: etwa 40 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

½ Bund geh. Petersilie

40 g Butter mit

2 Eigelbe schaumig rühren + den

60 g Weizenvollkornmehl einrühren +
300 g Joghurt +
60 g gem Mandeln +
Meersalz +
1 Prise gem Pfeffer/Paprikapulver
200 g gekühlter, nicht zu reifer Camembert/Tortenbrie, sehr klein würfeln,
dazu rühren +
2 Steifgeschlagene Eiweiße unterziehen.

Die Pfanne einfetten.

Die Masse hineingeben + etwas glatt streichen +

Den Pudding zugedeckt auf Stufe 1 (280 Watt) in 40 min garen + nur leicht bräunen.

Kräuterpudding

Dieser Pudding ist mit einem gemischten Salat oder kurz gedünstetem Gemüse eine vollwertige Mahlzeit.

Bei 4 Portionen etwa 2000 kJ / 475 kcal

22 g Eiweiß, 30 g Fett, 33 g Kohlehydrate, 4 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 50 min

Backzeit: etwa 40 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

2 Knoblauchzehen durch die Presse +

2-3 kleingewürfelte Zwiebeln + in

60 g Butter glasig braten

200 ccm Wasser +

1 TL gekörnte Gemüsebrühe dazu geben zum kochen bringen, die
100 g feine Haferflocken einrühren + ständigem Umrühren 3-5 min kochen, bis die Masse gut gebunden ist.

Dann vom Herd ziehen + etwas abkühlen lassen

330 g Sahnequark mit

3 Eigelbe verrühren +

300-350 frische gemischte Kräuter +

1 TL Meersalz +

¼ TL Pfeffer f a M +

etwas ger. Muskatnuss alles zusammen verrühren + abschmecken +

3 steifgeschlagene Eiweiße + vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Masse heben.

Die Pfanne einfetten.

Die Masse hineingeben + etwas glatt streichen +

Den Pudding zugedeckt auf Stufe 1 (280 Watt) in 40 min garen + leicht von unten bräunen.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.
Teils Rezepte aus der Low 30 CK – Sammlung
Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen,
bis zum 8. März 2004 .
teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .
Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortie-
ren konnte.
Bitte um Verständnis.

Zusammen gestellt 15.06.2004

www.hans-joachim60.de 25.11.2004