

## Nur Eigelb

### Index nicht aktiv

Backwaren .....	51	Lamm .....	71
Dessert.....	4	Schwein .....	69
Fisch .....	67	Vegetarisch .....	61
Huhn - Hahn .....	72		

### Inhaltsverzeichnis aktiv

Nur Eigelb .....	1	
Index nicht aktiv.....	1	
Inhaltsverzeichnis aktiv .....	1	
Dessert .....	4	
1 Eigelb .....	4	
Amaretto- Pfirsiche      1 Eigelb .....	4	
Kokospudding mit Zitronensirup (Türkei)      1 Eigelb .....	5	
2 Eigelb .....	5	
Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce      2 Eigelb .....	5	
Bananen Erdnuss aus dem Ghana .....	2 Eigelb..... 6	
Bayerische Creme mit Pfirsichen .....	2 Eigelb..... 7	
Bratäpfel .....	2 Eigelb..... 8	
Mangopudding .....	2 Eigelb .....	8
Zwetschgenknödel .....	2 Eigelb .....	9
3 Eigelb .....	10	
Amaretto Creme .....	3 Eigelb..... 10	
Ananaspudding mit Kokosnuss .....	3 Eigelb .....	10
Creme .....	3 Eigelb - .....	11
Erdbeer - Lieblings - Dessert .....	3 Eigelb..... 11	
Erdbeeren "San Remo" .....	3 Eigelb .....	12
Gewürzkugeln .....	3 Eigelb .....	13
Husarenkrapfen .....	3 Eigelb .....	13
Knusperhaus als Adventskalender .....	3 Eigelb .....	14
Marzipan.....		16
Kümmelschaum .....	3 Eigelb..... 18	
Lebkuchen Creme .....	3 Eigelb..... 18	
Mandelkugeln .....	3 Eigelb .....	19
Mandelringe .....	3 Eigelb .....	20
Kosakenzipfel .....	3 Eigelb .....	20
Orangen Quark Creme .....	3 Eigelb..... 21	
Schokotrüffel .....	3 Eigelb..... 22	
Tee-Creme I .....	3 Eigelb .....	22
Tiramisu .....	3 Eigelb .....	23
Vanille Sekt Creme .....	3 Eigelb .....	24

4 Eigelb .....	24
Ananas Quarkcreme	4 Eigelb..... 24
Creme russe	4 Eigelb ..... 25
Dampfnudeln	4 Eigelb..... 25
Eiscreme-Trüffel	4 Eigelb..... 26
Eistorte, Lisas, mit Krokant	4 Eigelb..... 27
Fruchtcreme	4 Eigelb ..... 27
Haselnuss Creme	4 Eigelb..... 28
Mohncreme mit Fruchtsaucen	4 Eigelb ..... 29
Mon Cheri im Ricotta - Mäntelchen	4 Eigelb ..... 30
Tequila Limonen Creme	4 Eigelb ..... 30
Tiramisu	4 Eigelb ..... 31
Weihnachtssterne	4 Eigelb..... 31
Zimtsterne auf Kürbispüree	4 Eigelb..... 32
Zitronensterne	4 Eigelb ..... 33
5 Eigelb .....	34
Apfelpizza Falsche	5 Eigelb..... 34
Eierlikör	5 Eigelb ..... 35
Faschingskrapfen (Berliner)	5 Eigelb ..... 36
Mango-Kokosnuss-Dessert	5 Eigelb GF ..... 37
Vanille Eis III	5 Eigelb..... 38
6 Eigelb .....	38
Campari- Dessert.....	6 Eigelb ..... 38
Creme Babalou	6 Eigelb..... 39
Eiercognac- Truffes	6 Eigelb ..... 39
Erdbeer - Trifle mit Syllabub	6 Eigelb..... 40
geröstete Creme Crème brûlée	6 Eigelb..... 41
Grand - Manier - Parfait mit Gewürzorange	6 Eigelb ..... 41
Honigcreme	6 Eigelb ..... 42
Krokantcreme	6 Eigelb..... 43
L' Amaretto	6 Eigelb..... 43
Pistazien - Parfait II	6 Eigelb..... 44
Pumpkin Creme brulee	6 Eigelb ..... 45
7 Eigelb .....	46
Mohngefrorenes mit Mandelsauce	7 Eigelb ..... 46
8 Eigelb .....	47
Warschauer Pfannkuchen	8 Eigelb ..... 47
9 Eigelb .....	49
Vanille-Eis Nr II	9 Eigelb ..... 49
10 Eigelb.....	49
Crème Catalane	10 Eigelb ..... 49
12 Eigelb.....	50
Kabinettspudding	12 Eigelb ..... 50
16 Eigelb.....	50
Vanille-Eis Nr I	16 Eigelb ..... 50
20 Eigelb.....	51
Mohncreme mit Sauerkirschen	20 Eigelb..... 51
Backwaren .....	51

Muffeins .....	52
3 Eigelb .....	52
Panettone Muffeins 3 Eigelb .....	52
Torte .....	52
2 Eigelb .....	53
Konfetti-Torte 2 Eigelb.....	53
Karotten-Nuss-Torte 2 Eigelb .....	53
Christustolle 2 Eigelb.....	54
4 Eigelb .....	55
Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb.....	55
Tiramisu-Torte I 4 Eigelb .....	56
5 Eigelb .....	56
Tiramisu 5 Eigelb .....	56
Apfelpizza falsche 5 Eigelb .....	57
Gebäck .....	58
1 Eigelb .....	58
Schoko-Mokka-Bohnen 1 Eigelb .....	58
3 Eigelb .....	59
Kulleraugen 3 Eigelb.....	59
4 Eigelb .....	60
Orangenzungen 4 Eigelb .....	60
5 Eigelb .....	60
Hallesche Wecke 5 Eigelb.....	60
Vegetarisch .....	61
2 Eigelb .....	61
Gratin von Holunder 2 Eigelb.....	61
Möhren und Fenchel in Zitronensauce 2 Eigelb.....	61
Steinpilzsuppe 2 Eigelb .....	62
3 Eigelb .....	63
Almsuppe 3 Eigelb .....	63
4 Eigelb .....	63
Gratiniertes Linsencurry 4 Eigelb .....	64
Mohnknödel mit Aprikosenkompott 4 Eigelb .....	64
Weinsuppe mit Zimtbrotwürfeln 4 Eigelb.....	65
7 Eigelb .....	66
Ziegenkäseravioli 7 Eigelb.....	66
Fisch.....	67
2 Eigelb .....	67
Rotbarsch -Auflauf 2 Eigelb GF .....	67
3 Eigelb .....	68
Rotbarschfilet Tempura, 3 Eigelb .....	68
Fleisch .....	69
Schwein.....	69
2 Eigelb .....	69
Schinken Spargel- Tarte 2 Eigelb .....	69
4 Eigelb .....	70
Schweineschnitzelaufauf 4 Eigelb .....	70
6 Eigelb .....	70

Speck Kartoffel-Kuchen	6 Eigelb	GF.....	70
Lamm.....			71
Lammschlegel gefüllt mit Ziegenkäse	2 Eigelb	.....	71
Huhn - Hahn.....			72
Hühnerfrikassee I	1 Eigelb	.....	72
Hühnerfrikassee Würziges	1 Eigelb	.....	73
Hähnchenbrust mit Thunfischsauce	2 Eigelb	GF .....	74
Hühnerfrikassee in Kohlrabi	2 Eigelb	.....	75
Hühnerfrikassee à la Lafer	2 Eigelb	.....	76

## Dessert

### 1 Eigelb

#### Amaretto- Pfirsiche 1 Eigelb

für 4 Portionen

Man nehme:

4 große reife Pfirsiche oder 8 Pfirsichhälften aus der Dose

80 Gramm Amaretti

2-3 Esslöffel Marsala

1 Esslöffel Zucker

1 Eigelb

1 Esslöffel Zitronensaft

20 Gramm Butter

1/8 Liter Weißwein

8 geschälte Mandeln

1 Esslöffel Puderzucker

Die Haut der Pfirsiche oben kreuzweise einritzen und die Pfirsiche ca 1 Minute lang in kochendes Wasser tauchen. Kalt abschrecken und die Haut vom Pfirsich nehmen. Den Pfirsich halbieren und entkernen.

Dosenpfirsiche nur gut abtropfen lassen - und die Zuckermenge etwas reduzieren

Die Amaretti mit dem Marsala beträufeln, einweichen lassen und dann mit einer Gabel zerdrücken. Danach mit dem Eigelb, Zucker und Zitronensaft verrühren.

Die Pfirsichhälften in eine Ofenform setzen und die Amaretti Masse gleichmäßig in die Pfirsichhälften verteilen und ein Butterflöckchen darauf geben.

Den Wein an die Pfirsiche gießen und die Pfirsiche dann in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Auf der zweiten Schiene von unten ca 15 Minuten überbacken.

Danach mit jeweils einer Mandel und dem Puderzucker garnieren.

## Kokospudding mit Zitronensirup (Türkei) 1 Eigelb

### ZITRONENSIRUP

1/2 Zitrone, unbehandelt  
170 ml ; Wasser  
250 g Zucker

### KOKOSPUDDING

1/2 l Milch(I)  
; Salz  
70 g Kokosraspel  
60 g Zucker  
1/4 l Milch (II)  
50 g Speisestärke  
1 Eigelb

Für den Zitronensirup Zitronenschale dünn abschälen und in Streifen schneiden. Zucker, Wasser und Zitronenschale aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Den Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen. Für den Kokospudding Milch (I), Salz, Kokosraspel und Zucker aufkochen. Milch (II), Speisestärke und Eigelb verrühren. Langsam in die kochende Milch rühren und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten kochen. Kleine Förmchen oder Mokkatassen mit kaltem Wasser ausspülen und den Pudding einfüllen. Ganz abkühlen lassen. Etwas Zitronensirup auf eine Platte geben. Den Pudding aus den Förmchen lösen und auf den Sirup stürzen. Restlichen Sirup darüber gießen. Dazu passen frische Früchte, z.B. Granatapfelkerne, Orangenscheiben, Feigen oder Kapstachelbeeren.

## 2 Eigelb

### 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 lauwarne 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 Fruchtbrottaufstrich verwenden. Fruchtbrottaufstriche (erhältlich im Naturkostladen, Reformhaus oder in gut sortierten Lebensmittelgeschäften) enthalten weniger Zucker als Konfitüre. Sie können ebenso Aprikosen- oder Brombeerfruchtbrottaufstriche für die Cremezubereitung verwenden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 60 Minuten zum Gelieren

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

## Bananen Erdnuss aus dem Ghana

2 Eigelb

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 Förmchen lösen. Förmchen 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.

## Bratäpfel

2 Eigelb

Ein leckerer Nachtisch

Zutaten für 4 Portionen

4 Apfel, säuerlich  
Zitronensaft  
25 g Pistazien  
25 g Pinienkerne  
125 g Marzipan  
2 Ei(er) davon nur das Eigelb  
40 g Sahne  
75 Rosinen (Rum)  
2 EL Butter  
125 ml Wein, weiß  
125 ml Marsala  
65 ml Orangenlikör

## ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, trockentupfen, halbieren, die Kerngehäuse heraus-schneiden und die Hälften sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Of-fen auf 180 Grad vorheizen. Die Pistazien und die Pinienkerne hacken, mit dem Marzipan, den Eigelben und der Sahne glattrühren, und die Rosinen darunter mischen. Eine feuerfeste Form ausfetten, die Äpfel hineinsetzen, mit dem Weißwein, dem Marsala und dem Orangenlikör übergießen und im Backofen etwa 1/4 Stunde bei 180 Grad garen. Anschließend die Mar-zipanmasse auf die Äpfel geben und alles weitere etwa 6 bis 8 Minuten überbacken. Die Äpfel anrichten und mit der Sauce überziehen.

29.1.01 Metal\*

CK

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

## Zwetschgenknödel      2 Eigelb

Man nehme:

1 altbackenes Brötchen  
1/8 l Milch  
100 Gramm Butter  
2 Eigelb  
250 Gramm Magerquark  
400 Gramm Mehl  
750 Gramm Zwetschgen  
Würfelzucker  
Mehl zum Ausrollen  
Salzwasser  
Zimt, Zucker

Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden und mit der Hälfte der Milch beträufeln. 50 g Butter schaumig rühren. Dann nacheinander die Eigelb unterrühren. Quark durch ein Sieb streichen und unter die Fett--Ei-Masse

ziehen. Esslöffelweise Mehl und die restliche Milch unterrühren. Teig ruhen lassen.

Die gewaschenen, entkernten Zwetschgen mit einem Stück Würfelzucker füllen.

Den Teig mit bemehlten Händen zu einzelnen Knödel formen und mit einer Zwetschke füllen.

5-6 Knödel in sprudelndes Salzwasser geben und in 12 Min. garen (nicht kochen).

Restliche Butter erhitzen und über die Knödel gießen. Dazu Zimt-Zucker-Mischung reichen.

Gruß Cornelia am 02.10.01

### 3 Eigelb

#### Amaretto Creme

3 Eigelb

Zutaten für Portionen

3 Eigelb

3 EL Zucker

250 g Mascarpone

3 EL Amaretto

150 g Kekse (Amaretti, ital. Mandelkekse)

#### 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 1Glasschüssel 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

#### Ananaspudding mit Kokosnuss

3 Eigelb

1/4 l Sahne

1/2 l Milch

1 pk Vanillezucker

3 Eigelb

40 g Maisstärke

1 Biskuitboden (fertig)  
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.

#### 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.

#### Erdbeer - Lieblings - Dessert

3 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen  
750 g Erdbeeren  
200 g Zucker, ca.  
3 Eigelb  
1 EL Vanillezucker  
3 EL Cognac  
250 g Sahne

Muskat  
Pfeffer, schwarz  
Schokoladenraspel

#### ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, halbieren und mit Zucker nach Bedarf bestreuen. Eigelb mit 6 EL Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, Cognac unterrühren und mit Muskatnuss würzen. Sahne steif schlagen und unter die Eierschaummasse ziehen. Erdbeeren in 6 Gläser verteilen, die Creme darüber löffeln und frischen schwarzen Pfeffer und Muskatnuss darüber reiben. Mit den Schokoraspeeln garnieren.

Turandot 17.7.02 CK

#### Erdbeeren "San Remo" 3 Eigelb

Man nehme:

250 Gramm Erdbeeren  
3 Esslöffel Puderzucker  
3 Eigelb  
6 Esslöffel feinsten Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Messerspitze gemahlene Muskat  
3 Teelöffel Cognac  
1/4 l Sahne  
1 Riegel bittere Schokolade  
1 Esslöffel blättrige geröstete Mandeln

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen, abtropfen lassen und anschließend halbieren, mit Puderzucker bestreuen, 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Muskat und Cognac schaumig rühren.

Sahne steif schlagen und unterziehen.

Erdbeeren in 4 Gläser (Schalen) füllen und Creme darüber laufen lassen.

Von der Schokolade mit einem Messer Späne über die Portionen schaben.

Mit blättrigen Mandeln bestreuen.

Beate am 09.07.02

Tipp:

Rezepte mit rohen Eiern müssen immer gut gekühlt bleiben, am gleichen Tag verzehrt werden und sollten nur mit wirklich frischen Eiern hergestellt werden.

Außerdem sollten mitspeisende Schwangere und ältere Menschen auf diese Zutat hingewiesen werden, da rohe Eier immer ein Salmonellen-Risiko bergen.

## Gewürzkugeln

3 Eigelb

Zutaten für 80 Portionen

200 g Butter oder Margarine, weich  
3 Ei(er), davon das Eigelb  
75 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Lebkuchengewürz  
200 g Mehl (Dinkel- oder Weizenmehl)  
1 TL Backpulver  
30 g Kakaopulver  
125 g Haselnüsse, evtl. frisch gemahlen  
100 g Kuchenglasur, Schokolade  
40 g Pistazien oder Mandeln, gehackt

### ZUBEREITUNG

Butter, Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Lebkuchengewürz schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao dazusieben und die Haselnüsse darüber streuen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.

Teig mit bemehlten Händen zu Kugeln (lieber etwas kleiner, gehen sehr auf) formen und im Abstand von 3 cm auf das Blech setzen.

15 Min. kalt stellen.

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Kugeln 10-12 Min. backen.

Die Schokoladenglasur klein hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.

Die Kuppeln der Kugeln in die Glasur tauchen und nach Belieben mit gehackten Pistazien oder Mandeln bestreuen.

Tipp von mir: Etwas Glasur in einen Esslöffel geben und die Kugeln eintauchen. Mit Pistazien oder Mandeln bestreuen.

29.11.03 Geris

CK

## Husarenkrapfen

3 Eigelb

(ca. 50 Stück)

125 g Butter  
2 Eigelb  
55 g Sorbit  
1 TL Süßstoff

175 g Weizenmehl

Zum Einrollen:

1 Eigelb

1 TL Dosenmilch

100 g gehackte Mandeln

Füllung:

30 g rote Diabetikermarmelade

Die Butter schaumig rühren, die Eigelbe abwechselnd mit dem Zucker und dem Süßstoff unterschlagen, das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Aus dem Teig etwa 50 kleine, gleich große Kugeln formen. Die Kugeln erst in dem mit der Dosenmilch verquirlten Eigelb wenden und dann in den gehackten Mandeln. Auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. In die Vertiefung die Marmelade einfüllen.

Backtemperatur: 200° C

Einschubhöhe: mittlere Schiene

Backzeit: ca. 10-15 Minuten

22 g, 3 Stück, enthalten ca.:

Eiweiß 2,8 g

Fett 10,8 g

Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 3,3 g

BE 1,1

kcal 167

kJ 698

Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker

[Knusperhaus als Adventskalender](#)

[3 Eigelb](#)

Ein großer Schokoladenlebkuchen als »Haus« Wird Mit 24 »Fensterchen« als Plätzchen bestückt. Die Zwischenräume werden mit zuckerfreien Gummibärchen, Mandelstiften und Pistazien verziert. Beschriftet werden die »Fenster« mit Marzipan.

Zutaten für das Lebkuchenhaus:

72 g Fruchtzucker

2 EL Milch

30 g Butter oder ungehärtete Diätmargarine

1 Eigelb

95 g Dinkelvollkornmehl

85 g gemahlene Mandeln

1 1/2 TL Lebkuchengewürz

3/4 TL Pottasche  
1/2 EL Wasser

FÜR DIE PLÄTZCHEN:  
1 Rezept Ausstecherle  
30 g Marzipan

ZUM VERZIEREN:  
100 g Diabetikerschokolade »Vollmilch«  
10 g ungehärtetes Kokosfett  
100 g ungezuckerte Gummibärchen (aus Fruchtsaft), im Reformhaus erhältlich  
Mandelstifte, Pinienkerne oder Pistazien

Für das Lebkuchenhaus den Zucker mit der Milch und Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann abkühlen lassen.

Die Zuckerlösung mit dem Eigelb 2 Minuten schaumig schlagen.

Das Dinkelmehl mit den Mandeln und dem Lebkuchengewürz mischen. Die Pottasche in 1/2 EL Wasser auflösen. Eigelbcreme, Mehlmischung und Pottasche miteinander verrühren und abgedeckt 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Schablone für das Lebkuchenhaus aus Pappe ausschneiden (Maße siehe Zeichnung).

Inzwischen für die Plätzchen den Teig zubereiten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.  
Ausstecherle

Zutaten für 1 Backblech (ca. 28 Stück):  
55 g kalte Butter oder ungehärtete Diätmargarine  
36 g Fruchtzucker  
1 Prise Vanillepulver  
1/2 TL Zitronenschale  
100 g Weizenvollkornmehl  
1/2 EL kaltes Wasser  
1 Eigelb

ZUM BESTREICHEN:  
1/2 Eigelb  
1/2 TL Wasser

Butter, Fruchtzucker, Vanille, Zitronenschale und Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit einem Messer zu kleinen Streuseln hacken. Das Wasser mit Eigelb zugeben und mit kalten Händen (unter dem Wasserhahn gekühlt) die Streusel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig abgedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Verschiedene Ausstechförmchen bereitlegen. Das Blech nicht einfetten. Eigelb mit Wasser verquirlen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Arbeitsfläche mit wenig Vollkornmehl bestäuben. Den Teig darauf legen und mit der Klarsichtfolie abdecken. Den Mürbeteig unter der Folie 2-3 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf das Blech setzen. Teigreste kurz zusammenkneten und wieder ausrollen, bis alles verbraucht ist.

Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und bei 180°C 11-12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

22 g Ausstecherle (ca. 3,5 Stück) entsprechen 1 BE.

Nährwert für 1 Plätzchen:

Eiweiß: 0,5 g - Fett: 2 g - KH: 3 g - BE: 0,3 KJ: 127/Kcal: 30

Nährwert des ganzen Rezepts:

Eiweiß: 13 g - Fett: 51 g - KH: 96 g - BE: 8KJ: 3551 /Kcal: 849

Auf leicht bemehlter Arbeitsplatte den Teig unter Folie ca- 4 mm dick auswellen, 21 Plätzchen voll 4x4 cm und einen Stern aus dem Teig arbeiten. 3 Plätzchen diagonal zu Dreiecken durchschneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Plätzchen auf das Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und bei 180°C 16-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Marzipan

Zutaten für 380 g:

250 g Mandeln

95 g Fruchtzucker

1 EL Rosenwasser

3 EL Sahne

Die Mandeln in heißes Wasser schütten, 30 Sekunden ziehen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die braunen Häutchen abziehen und die Mandeln



auf einem Backblech ausgebreitet 30 Minuten bei 100°C im Backrohr trocknen, dann abkühlen lassen.

Die Mandeln im elektrischen Schlagwerk mehlfein mahlen. Mit Fruchtzucker, Rosenwasser und Sahne zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Luftdicht verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

38 g Marzipan entsprechen 1 BE.

Nährwert für 38 g Marzipan:

Eiweiß: 5 g - Fett: 15 g - KH: 12 g - BE: 1 - KJ: 862/Kcal: 206

Nährwert des ganzen Rezepts:

Eiweiß: 49 g - Fett: 154 g - KH: 120 g - BE: 10 - KJ: 8632/Kcal: 2063

Zum Beschriften der Plätzchen das Marzipan zu dünnen Röllchen formen, kleine Zahlen daraus bilden und die 18 Quadrate und 5 Dreiecke von 1-23 durchnummerieren. Der Stern erhält die 24.

Für das Lebkuchenhaus das Backblech gut einfetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Lebkuchenteig auf der bemehlten Arbeitsfläche unter Folie auf Schablonengröße ausrollen, zurechtschneiden und bei 180°C 20-22 Minuten backen. Den Lebkuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen.

Zum Garnieren und als »Klebstoff« die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Das Kokosfett bei milder Hitze schmelzen und die Schokolade portionsweise darin auflösen. 1/2 TL Glasur beiseite stellen. Die Rückseite des Lebkuchens mit der Schokoladenglasur bestreichen.

Die Plätzchen mit 1/2 cm Abstand auf das Lebkuchenhaus »kleben«, mit der restlichen Glasur den Stern am Dachfirst befestigen.

Die Zwischenräume bei den Plätzchen mit Gummibärchen, Pistazien, Mandelstiften, Pinienkernen oder was sonst an Nüssen vorrätig ist, hübsch dekorieren.

Das Knusperhaus gut trocknen lassen.

Auf einer Porzellan-, Glas- oder Silberplatte aufbewahren. Das Lebkuchenhaus eignet sich nicht zum Aufhängen.

Tips zum »Knuspern«:

Ein quadratisches Plätzchen entspricht ca. 1/3 BE. Ein dreieckiges 1/6 BE.

Die Mandeln, Nüsse und zuckerfreien Gummibärchen können einzeln ohne Anrechnung genascht werden. Da die Schokoladenseite nun recht unansehnlich geworden ist, können vom Lebkuchen Stücke heruntergeschnitten werden.

18 g Lebkuchen entsprechen 1 BE.

Nährwert des Lebkuchenhaus:

Eiweiß: 38 g - Fett: 109 g - KH: 185 g - BE: 15 - KJ: 7975/Kcal: 1906

Nährwert der gesamten Plätzchenmenge:

Eiweiß: 13 g - Fett: 51 g - KH: 96 g - BE: 8 - KJ: 3551 /Kcal: 849

Weihnachtliches backen für Diabetiker von Claudia Latzel

### 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 Flöckchenweise unterrühren.

### Lebkuchen Creme

3 Eigelb

Zutaten für 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

#### Mandelkugeln

3 Eigelb

#### FÜR 30 STÜCK

250 g gemahlene Mandeln  
100 g Fruchtzucker  
1 EL Mehl  
3 Eigelbe  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1/2 TL Zimtpulver  
10 g Pinienkerne  
Backpapier

Pro Stück ca.: 70 kcal/5 g KH

1. Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln, Zucker, Mehl, Eigelbe, Salz, Zitronenschale und Zimt verkneten.
2. Den Teig mit feuchten Händen zu 30 walnussgroßen Kugeln formen. Kugeln aufs Blech setzen, in jede 1-2 Pinienkerne stecken, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15-20 Min. goldbraun backen.

Aus Backen für Diabetiker

## Mandelringe

3 Eigelb

34 Stück oder 270 g

Pro 1 Stück oder 8 g:

701 Joule/166 Kalorien

24 g E,

11 g F,

12 g KH

1 BE

100 g Weizenmehl Type 405

25 g Speisestärke

100 g Butter oder Diätmargarine

3 hartgekochte Eigelb

1 1/2 TL flüssiger Süßstoff

1 EL Fruchtzucker (15 g)

Mark von 1,4 Vanilleschote

40 g geschälte geriebene Mandeln

2 EL Milch

Für den Teig das Mehl mit Stärke mischen, auf die Arbeitsplatte häufen. Das kalte Fett in Flöckchen, die durch ein Sieb gedrückten Eigelb, Süßstoff, Fruchtzucker, Vanillemark und Mandeln auf den Mehlberg geben. Alle Zutaten rasch mit einem langen Messer verhacken, dann zum glatten Teig verkneten. Den Teig kühlen. Dann auf leicht bemehlter Unterlage 3 bis 4 mm dick ausrollen. Kränzchen ausstechen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Mit Milch bepinseln. Auf der obersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200°C in 12 bis 15 Minuten goldbraun backen..

Aus dem Buch: Das Backbuch für Diabetiker und Übergewichtige

## Kosakenzipfel

3 Eigelb

Zutaten für 80 Portionen

100 g Mandeln, abgezogen

100 g Schokolade, weiße

100 g Puderzucker

75 g Kuchenglasur, Haselnuss

250 g Mehl

50 ml Schlagsahne

40 g Kakaopulver, dunkles

40 g Butter, weich

2 TL Backpulver

2 EL Rum

3 Ei(er), davon das Eigelb

150 g Kuchenglasur, hell  
Salz  
200 g Butter, leicht gekühlt

#### ZUBEREITUNG

Mandeln in der Mühle mahlen und in eine Schüssel geben. Puderzucker, Mehl, Kakao und Backpulver mischen und darübersieben. Eine Mulde in die Mitte drücken, Eigelb und 1 Prise Salz in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu 3 cm dicken Rollen formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Mit einem Kochlöffelstiel tiefe Löcher in die Kugeln drücken, weitere 10 Minuten kalt stellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-18 Minuten backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Für die Pralinenfüllung die weiße Schokolade und die Haselnussglasur fein und gleichmäßig zerkleinern. Die Sahne erhitzen und vom Herd nehmen. Schokolade und Glasur unterrühren und schmelzen, eventuell kurz wieder auf die noch warme Herdplatte stellen. Die Masse so lange kalt stellen, bis sie fast wieder fest ist.

Mit den Quirlen des Handrührers nach und nach die Butter und den Rum unterschlagen. Die Masse in eine Spritztüte mit Lochtülle Nr. 5 füllen und Tupfer in die Kugelmulden spritzen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen und ganz fest werden lassen.

Die Kuchenglasur nach Anweisung auflösen und so weit abkühlen lassen, dass sie gerade noch flüssig ist. In aus Backpapier gedrehte Spritztütchen füllen und die Cremetupfer damit überziehen. Zwischen Lagen von Pergament in Blechdosen kühl aufbewahrt, halten sich die Kosakenzipfel mindestens 2 Wochen.

27.2.02 Hobbykoechin

CK

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

Schokotrüffel            3 Eigelb

Konfekt

Zutaten für 50 Portionen  
150 g Butter oder Margarine  
150 g Schokolade (Kochschokolade)  
150 g Nougat oder Milkschokolade  
3 EL Kakaopulver  
150 g Puderzucker  
3 TL Vanillezucker  
3 EL Rum  
3 Ei(er), davon das Eigelb  
100 g Zucker od. Schokostreusel

#### ZUBEREITUNG

Zutaten gut abrühren, kurz kalt stellen, sobald etwas fest ist, nussgroße Kugeln formen, und in Kristallzucker oder Schokostreusel wälzen.

18.11.03 Ladösi            CK

Tee-Creme I

3 Eigelb

für 4 Portionen

4 El schwarzer Tee  
5 Blatt weiße Gelatine

400 g Trockenpflaumen  
100 ml Weinbrand  
3 El Rotwein  
1 El Zitronensaft  
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone  
75 g Zucker  
3 Eigelb  
100 ml Milch  
1/2 Vanilleschote  
375 ml Schlagsahne  
etwas Zimtpulver

1. Tee mit 1/8 l Wasser brühen, 10 Minuten ziehen lassen, im Sieb ausdrücken.
2. Gelatine kalt einweichen. Pflaumen vierteln, ein paar ganz lassen. Weinbrand, Rotwein, Zitronensaft und -schale mit 25 g Zucker erhitzen. 1 Blatt Gelatine darin auflösen, Pflaumenviertel zugeben, in einer Schale abkühlen lassen.
3. Restlichen Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Milch, Tee und aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen, Schote herausnehmen. Restliche Gelatine in der Milch auflösen, in die Eigelbmasse rühren, kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen, 1/3 beiseite stellen. Sowie die Eimasse geliert, 2/3 der Creme auf die Pflaumen geben.
5. Restliche Sahne mit dem Spritzbeutel als Tupfen auf die Creme setzen. Tee-Creme zum Servieren mit Pflaumen und Zimtpulver verzieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

## Tiramisu 3 Eigelb

für 4 Personen

Man nehme:

1 Packung Löffelbiskuits  
3 Eigelb  
3 Esslöffel Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone (oder Aroma)  
300 Gramm Mascarpone  
2-4 Esslöffel Cognac  
3 Esslöffel Kakao

Eigelb, Zucker und Vanillin cremig schlagen. Schale der Zitrone und Mascarpone dazugeben. Flache Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen, mit

Kaffee und Cognac trinken. Die Crème darüber verteilen und mit Kakao bestäuben.

Einige Stunden im Kühlschrank lassen ... und dann nicht an die Kalorien denken

### Vanille Sekt Creme

3 Eigelb

Zutaten für 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

### 4 Eigelb

### 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 fraiche 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

### 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.

### Dampfnudeln

4 Eigelb

Dampfnudle

Zutaten:

Nudelteig:

40 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

2 El Zucker

125 g geschmolzene Butter

4 Eigelb

500 g Mehl  
Außerdem:  
2 Ei Zucker  
50 g Butterschmalz  
¼ l Milch  
1/8 l Wasser

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch auflösen. Mit dem Eigelb und dem Mehl zu einem gutdurchgearbeiteten Hefeteig kneten. Den Teig rollt man nun zweifingerdick aus.

Mit einem Wasserglas werden ca. 8-10 "Knödel" ausgestochen, die man dann an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lässt.

Milch, Wasser, Zucker und Butterschmalz werden in einer großen, gut schließenden gusseisernen Bratpfanne oder in einem gusseisernen Topf erhitzt.

Jetzt die Dampfnudeln nebeneinander (mit etwas Abstand voneinander) hineinsetzen. Das Ganze wird kurz zum Kochen gebracht und anschließend gut verschlossen auf kleiner Flamme bei mäßiger Hitze 20-25 Minuten fertig gebacken. (Bitte während dieser Zeit den Deckel geschlossen lassen!). Man lässt die Dampfnudeln noch 10 Minuten auf dem Herd stehen, ohne sie weiterhin zu erhitzen. Dann nimmt man den Deckel langsam vom Bräter, damit die Dampfnudeln nicht zusammenfallen. Dazu gibt es Vanillesauce oder Zwetschgenkompott.

## Eiscreme-Trüffel

4 Eigelb

350 ml. Vollmilch  
60 g. Schlagsahne  
100 g. Zucker  
1 Vanilleschote  
4 Eigelb  
30 g. Vollmilchkuvertüre  
70 g. Nussnougatcreme  
40 g. Butter oder Margarine

Butter oder Margarine, Nussnougatcreme u. Kuvertüre in einen topf aufkochen und von Feuer nehmen.

Milch mit der Sahne u. der aufgekrazten Vanilleschote ebenfalls auf kochen und von her nehmen

Eigelb mit Zucker cremig rühren.

eier- mix mit Milch- mix temperieren u. etwas eindicken lassen.

diese masse auf Zimmertemperatur (20 grad) abkühlen lassen u. mit den Butter oder Margarine- mix mischen.

diese masse in die laufende Eiskremmaschine füllen.

den eiscreme in Spritzbeutel füllen und Rosetten spritzen u.

für einige stunden in den TK

## Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb

Man nehme:

1 Paket Butterkekse  
80 Gramm Schokoraspel  
1 Liter Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Päckchen Sahnesteif  
100 Gramm Haselnusskrokant  
4 Eigelb  
100 Gramm Zucker  
1 Fläschchen Rumaroma  
evtl. Gebäck , Eiswaffeln oder Cocktailkirschen zum verzieren.  
Klarsichtfolie

Eine Springform 26cm mit Klarsichtfolie auslegen.

Dann mit den Butterkekse auslegen, einige durchbrechen , damit der Boden belegt ist.

Sahne in zwei Portionen schlagen, mit Sahnesteif und Vanillezucker. Evtl. etwas Sahne zum dekorieren zurücklassen.

Dann die 4 Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Rumaroma unterrühren sowie auch den Haselnuss-Krokant und die Schokoraspel.

Das alles mit der Sahne vermengen und auf die Kekse streichen.

Jetzt nach Belieben dekorieren, Sahnetupfer oder Schokostreusel.

Mmhhh, sehr lecker und schnell. Und sehr gut schon einige Tage zum vorbereiten.

Elisabeth am 01.07.04

## 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 TI Grand Marnier  
; 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 Gummilöffel (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 :-)

## 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

### Mohncreme mit Fruchtsaucen

4 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

4 Blatt Gelatine, weiß

4 Ei(er), davon das Eigelb

80 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

1 TL Orange(n) - Schale, abgerieben

2 EL Orangenlikör

500 ml Schlagsahne

100 g Mohn - Back

3 Kiwi

1 Zitrone(n), unbehandelt

2 EL Puderzucker

250 g Himbeeren, TK

### ZUBEREITUNG

Gelatine einweichen. Eigelbe mit Zucker und Vanillinzucker im Wasserbad schaumig schlagen. 1 TL Orangenschale und Likör unterrühren. Gelatine tropfnass auflösen, etwas von der Creme zur Gelatine geben und dann die Gelatine in die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme etwas anzieht, die Sahne unterheben. Die Creme in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte mit Mohn mischen, in eine Schale füllen, die helle Creme darauf schichten. Kalt stellen.

Für die Saucen:

Kiwis schälen, zerkleinern, mit etwas Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 1 EL Puderzucker pürieren und durch ein Sieb passieren.

Aufgetaute Himbeeren mit je 1 EL Zitronensaft und Puderzucker pürieren, durch ein Sieb passieren.

Von der Creme Nocken abstechen und mit beiden Fruchtsaucen servieren.

13.2.03 Henrietta CK

### Mon Cheri im Ricotta - Mäntelchen 4 Eigelb

Dessert aus Piemont

Zutaten für Portionen

100 g Weißbrot, vom Vortag

500 g Ricotta

60 g Puderzucker

1 Limette(n), abgeriebene Schale davon

4 Ei(er), davon das Eigelb, sehr frisch

16 Stück Konfekt (Mon-Chéri-Pralinen)

90 g Butter

120 g Kuchen - Krümel vom Biskuit oder Amaretti- Brösel

#### ZUBEREITUNG

Weißbrot reiben. Ricotta mit Zucker, Limettenschale und Eigelb glatt rühren. So viel geriebenes Weibrot zugeben, bis ein formbarer Teig entsteht. Jede Praline mit etwas Teig umhüllen, zu einem Knödel formen. In leicht siedendem Wasser in etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, Brösel darin goldbraun rösten. Die Knödel mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abgetropft in den Bröseln wenden.

Tipp: Wer möchte, kann diese Knödel mit Kirschen aus dem Glas servieren.

9.2.03 Dragonfly-Lady CK

### Tequila Limonen Creme 4 Eigelb

Zutaten für Portionen

3 Limette(n)

4 Eigelb

100 g Puderzucker

5 Blatt Gelatine, weiß

4 EL Tequila

250 ml Sahne

#### ZUBEREITUNG

Von den Limonen die Schale abreiben, halbieren und auspressen. Eigelb mit Zucker und abgeriebener Limonenschale im Wasserbad dick und schaumig schlagen. Gelatine 5 Minuten einweichen. Dann abgetropft unter die heiÙe Creme röhren. Limonensaft und Tequila zufügen. Die Creme abkühlen lassen. Wenn sie beginnt, steif zu werden, die geschlagene Sahne unterziehen.

hab zwei kleine fehler gefunden.

1. bitte die Gelatine in kaltes wasser legen sonst löst sie sich auf
2. die Gelatine nicht in die "heiÙe" masse geben sonst wird's nichts, da die Gelatine nicht fest wird.

12.06.02 Jenny1 CK

## 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 unterröhren.

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.

## Weihnachtssterne

4 Eifelb

100 g Marzipanrohmasse (für Diabetiker)  
4 Eigelb  
300 g Weiche Butter / Margarine  
120 g Fruchtzucker (Fructose)  
1 Prise Vanillemark

1 Prise Salz  
1 Prise Abgeriebene Zitronenschale  
500 g Mehl  
Mehl für die Arbeitsfläche  
80 g Waldbeerkonfitüre (für Diabetiker)  
80 g Fein gemahlener Fruchtzucker (Fructose)

-- Alfons Schuhbeck  
-- Weihnachtliches Backen

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Eigelb verkneten. Butter mit Fruchtzucker, Vanillemark, Salz, Zitronenschale und dem anderen Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verarbeiten. Die Marzipanmasse dazugeben, das Mehl darüber sieben und mit den Fingern alles krümelig reiben. Dann mit den Händen rasch zu einem weichen Mürbteig verkneten.
2. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Backofen auf 165 Grad C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen und Sterne in drei verschiedenen Größen, aber in gleicher Anzahl ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten hell backen.
4. Die Waldbeerkonfitüre glatt rühren, die Sterne damit bestreichen und je 3 unterschiedlich große zusammensetzen. Den fein gemahlene Fruchtzucker darüber sieben.

### Zimtsterne auf Kürbispüree 4 Eigelb

Portion/en: 2

250 g Milch  
60 g Zucker

#### 4 Eigelb

5 Scheibe Gelatine  
250 ml Sahne  
½ Vanilleschote  
1 Tl Zimtpulver  
Rum  
Zimtstange

#### Kürbispüree-

200 g Kürbis  
1 Zimtstange  
1 Nelke



1 Ei Obstessig  
1 Ei Honig  
1 TI Rum

### Zum Garnieren

Pistazien; gehackt  
-- und geröstet

Die Milch mit Vanilleschote und Zimtstange aufkochen. Zucker und Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen. Die kochende Milch passieren und zusammen mit der Eigelb-Zuckermasse auf ca. 80-90 Grad C erhitzen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auspressen und sofort dazugeben. Zimtpulver mit Rum verrühren und unter die Masse geben.

Nach Abkühlung die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in eine Sternform einfüllen. Über Nacht kühl stellen.

Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser mit den Gewürzen und dem Honig kurze Zeit dünsten.

Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern - vorher die Zimtstange herausnehmen - und mit Rum abschmecken.

Auf einen Teller das Kürbispüree anrichten und den aus der Form gelösten Zimtstern darauf setzen. Mit gehackten Pistazien und gehobelten und gerösteten Mandeln dekorativ ausgarnieren.

### Zitronensterne

### 4 Eigelb

(ca. 120 Stück)

4 Eigelb  
120 g Sorbit  
abgeriebene Schale von 2 ungespritzten Zitronen  
1 Messerspitze Backpulver  
250 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
160 g gemahlene Mandeln  
etwas Süßstoff nach Geschmack

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, die abgeriebenen Zitronenschalen, das Backpulver, die gemahlene Mandeln und den Süßstoff

unterrühren. Den Teig etwa 1/2 Stunde kühl stellen. Den Teig auf den gemahlene Mandeln etwa 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Zitronensterne mit etwas Eigelb oder Zitronensaft bepinseln und auf einem bemehlten Blech backen.

Backtemperatur: 175-200° C  
Einschubhöhe: mittlere Schiene  
Backzeit: ca. 10 Minuten

40 g, 8 Stück, enthalten ca.:  
Eiweiß 6,5 g  
Fett 18,3 g  
Kohlenhydrate 12,9 g, davon Zuckeraustauschstoff 8 g  
BE 1  
Kcal 252  
kJ 1054  
Aus dem Buch: Süßes für Diabetiker

## 5 Eigelb

### 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 Karamellfäden grob zerteilen und drauflegen.

Pro Portion ca. 470 kcal / 1970 kJ

## 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!

## Faschingskrapfen (Berliner)

5 Eigelb

Portion/en: 12

500 g Mehl  
42 g Hefe; 1 Würfel  
200 ml Lauwarme Milch  
50 g Zucker  
5 Eigelb  
70 g Butter; oder Margarine  
Salz  
Mehl; für die  
- Arbeitsfläche

Außerdem

1 Pk. Puddingpulver Vanille Geschmack  
Milch  
Zucker  
Fett; zum Ausbacken  
Feste Konfitüre nach Geschmack  
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 Esslöffel Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig bereiten. Mit Mehl bestäubt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Restliche Milch, übrigen Zucker, Eigelbe, Butter oder Margarine und eine Prise Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Rührgerätes einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser Blasen wirft, sich vom Schüsselrand löst. Je länger sie schlagen, desto mehr Luft bekommt der Teig, um so schöner geht er auf. Den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten, zur Kugel formen, abgedeckt an einem warmen Ort bis zur circa doppelten Größe gehen lassen. Das dauert je nach Zimmertemperatur 30 bis 60 Minuten.

3. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise von etwa 7cm Durchmesser ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

4. Für die Füllung nach Packungsanweisung, aber mit etwas weniger Milch, einen Pudding kochen, Oberfläche mit Zucker bestreuen damit

sich keine Haut bildet, abkühlen lassen.

5. Fett in einem großen Topf erhitzen. Wenn es 180 Grad C hat (Kochlöffelprobe) je 2-3 Krapfen mit der Oberseite zuerst in das Fett geben. Kurz den Deckel auflegen, dadurch gehen die Krapfen nochmals auf, es bildet sich eine helle "Naht". Wenden, sobald die eine Seite goldbraun gebacken ist.

6. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett wieder erhitzen, dann die nächsten Krapfen backen.

7. In die leicht abgekühlten Krapfen mit der Kuchenspritze oder dem Spritzbeutel mit langer dünner Tülle den Pudding oder nach Belieben Konfitüre füllen, mit Puderzucker bestäuben.

8. Alternative: Rosinen in den gegangenen Teig kneten, Krapfen mit einer Schere oben über Kreuz einschneiden.

### Mango-Kokosnuss-Dessert 5 Eigelb GF

100 g Kokosraspel  
1 dl Kokosmilch  
1 dl Milch  
1 dl Rahm  
1 Vanille Stängel  
5 Eigelb  
80 g Zucker  
4 Reife Mangos

Kokosraspel, Kokosmilch, Milch und Rahm in eine Pfanne geben. Den Vanille Stängel der Länge nach aufschlitzen und beifügen. Alles unter gelegentlichem Umrühren aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten leise kochen lassen.

Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die heiße Kokosmilchmischung unter Rühren dazugießen. In die Pfanne zurückgeben und noch so lange leise kochen, bis die Masse dicklich wird. Sofort in ausgebutterte Portionen- Gratinformen oder eine große feuerfeste Form füllen und glatt streichen.

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in große Schnitze teilen. Auf der Kokosmasse verteilen. Das Dessert im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen im obersten Drittel während etwa zehn Minuten leicht überbacken.

## Vanille Eis III            5 Eigelb

(vergesst jeden Italiener)

Man nehme:

5 Eigelb

100 Gramm Zucker

500 ml Schlagsahne (1 Becher = 200 ml)

2 Vanilleschoten

16 Mandelmakrone (z B. bei Arko oder beim Bäcker)

16 Gramm Zartbitterschokolade (ganz fein gehackt)

100 Gramm gehackte Mandeln

50 Gramm gehackte Pistazien (nicht unbedingt notwendig)

Süßkirschen (1 Tag lang in Amaretto einlegen)

Zubereitung:

100 ml Sahne mit 2 aufgeschlitzten Vanilleschoten aufkochen und 10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen - abkühlen.

Eigelbe mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren (mit Mixer möglich - und gar nicht so kompliziert, wie ich immer dachte - bloß drauf achten, dass das Gefäß mit dem Eigelb hoch genug ist, damit kein Wasser reinkommt). Sahne steif schlagen, Makronen zerbröseln.

Alle Zutaten unter die erkaltete Eigelbmasse ziehen, in eine Gugelhupf- oder sonstige Form gießen und ins Eisfach stellen.

Vor dem Servieren ganz kurz die Form ins heiße Wasser tauchen und stürzen. Kirschen darum garnieren.

Viel Spaß und guten Appetit.

## 6 Eigelb

### 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

Creme Babalou

6 Eigelb

Zutaten für Portionen

6 Eigelb

100 g Zucker

1 Tüte/n Kaffee (Cappuccinopulver)

4 EL Likör (Babalou - Whisky-Sahne-Likör)

2 TL Kakaopulver (Kaba), zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Cappuccinopulver in 2 EL heißem Wasser auflösen.

Die Eigelbe, Zucker, Cappuccino und Babalou im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät so lange schlagen, bis die Creme hell und schaumig wird. In Gläser füllen und mit Kaba bestäuben. Sofort servieren.

10.05.02 miguan CK

Eiercognac- Truffes

6 Eigelb

240 g Rahm (=Sahne)

200 g Zucker

100 g Eigelb (ca. 6 Stk.)

160 g Cognac

920 g Weiße Couverture

Zubereitung:

Dieses Rezept wurde von mir selbst erstellt. Es brauchte mehrere Versuche bis diese Truffes die heutige Qualität hatten. Heute sind sie einer der beliebtesten Sorten!

Zucker und Eigelb mit dem Besen schaumig rühren.

Den Rahm kochen und in die Eigelbmasse einrühren.

Die Masse in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca.87 C) erhitzen.

Die Masse nun zur Couverture geben. Entgegen dem Bild: Bitte die Masse durch ein Sieb (im letzten Bild zu sehen) lassen! Eventuelle Eier-Partikel werden so gefiltert.

Die Masse durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind.

Nun den Cognac dazugeben und alles gut mischen (nicht mit dem Mixer!).

In weiße Truffes Hohlkugeln einfüllen und diese schließen.

Etwas flüssige weiße Couverture auf die Handfläche geben und die Kugeln darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt...

...in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist.

Nun die Eiercognac- Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien.

## 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

### geröstete Creme Crème brûlée

6 Eigelb

3 Ei 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 Erhaltens immer wieder umgerührt, so dass sich keine Haut bildet.

### Grand - Manier - Parfait mit Gewürzorange 6 Eigelb

Zutaten für 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 her macht.

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 Gelatinemenge reduzieren oder sogar ganz weg lassen.

Für die Gewürzoranzen 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 Rote-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 Gewürzoranzen 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

Honigcreme      6 Eigelb

Zutaten:

## 6 Eigelb,

1/8 l Weißwein, Schale und Saft  
1 Zitrone,  
3 EL Wasser,  
4 EL Honig

Zubereitung: Alles miteinander auf kleiner Flamme 7 bis 8 Minuten schla-  
gen.

In kalt ausgespülte Dessertschalen füllen. Kalt stellen.

## Krokantcreme      6 Eigelb

100 g ; Zucker (1)  
100 g ; Zucker  
100 g Mandeln; geschält  
Zitronensaft  
500 ml Milch      ersatzweise süße Sahne  
1 Vanilleschote  
6 Eigelb  
1 Prise Zimt; gemahlen

Außerdem:

; Öl zum Einfetten  
Backpapier  
100 ml süße Sahne

Zucker (1) in einer Edelstahlpfanne hellbraun karamellisieren. Grobge-  
hackte Mandeln und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren. Kro-  
kantmasse auf ein mit Öl bepinseltes Backpapier geben und erkalten las-  
sen.

Dann mit einem Wallholz oder im Mixer zerkleinern. Sahne oder Milch mit  
ausgekratztem Vanillemark im Wasserbad erhitzen. Dann beiseite stellen.  
Restlichen Zucker und Eigelb zu einer ganz hellen Creme verrühren. Heiße  
Süße Sahne oder Milch unter Rühren zur Eier-Zucker-Creme geben. An-  
schließend alles im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.  
0,75 der zerkleinerten Krokantmasse hinzufügen und erkalten lassen. Ab  
und zu umrühren, damit sie keine Haut bildet. Creme mit geschlagener  
Sahne und dem restlichen Krokant servieren.

Dazu Gebäck reichen.

: Pro Person ca. : 635 kcal  
Pro Person ca. : 2657 kJoule

## L' Amaretto      6 Eigelb

für ca. 8 Personen

Man nehme:

6 Eigelb  
6 Esslöffel Zucker  
8 Esslöffel (oder mehr \*hicks\*) Amaretto  
500 Gramm Mascarpone  
200 Gramm Amaretti (Mandelmakronen)

### Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Mascarpone nach und nach unterrühren und Amaretto einarbeiten.

Bis auf einige für die Verzierung, die Amarettis zerdrücken.

Einen Teil der Creme in eine Schüssel, dann die zerdrückten Amarettis und mit der restlichen Creme auffüllen. Mit den ganzen Amarettis verzieren.

Hinweis:

Wegen der rohen Eigelbe in dem Dessert, bitte nur frische Eier verwenden und das stets gekühlte Dessert am gleichen Tag verzehren - Salmonellen-gefahr!

Warm gewordene Reste bitte weg schmeißen!

### 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.

## 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 Rohrzucker; 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 Rohrzucker 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.

## 7 Eigelb

### Mohngefrorenes mit Mandelsauce 7 Eigelb

Zutaten für 10 Portionen

120 g Mohn

1 Vanilleschote(n)

200 ml Milch

4 Ei(er), davon das Eigelb

120 g Zucker

1 EL Honig

400 ml Sahne

Für die Sauce:

3 Ei(er), davon das Eigelb

50 g Zucker

100 g Marzipan - Rohmasse

250 ml Milch

60 g Mandeln, geröstet und geschält

½ Vanilleschote(n)

20 g Likör (Mandellikör)

### ZUBEREITUNG

Mohn sehr fein mahlen, mit der Vanilleschote in der einen Hälfte der Milch ca. 8-10 Min. weich kochen. Vanilleschote herausnehmen, Mark auskratzen und wieder zur Mohn-Milchmasse geben.

Eigelb und Zucker cremig verrühren. Die zweite Hälfte der Milch mit dem Honig aufkochen und nach und nach auf Wasserbad unter die Eigelbmasse rühren und aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt (bis zur "Rose" aufschlagen). Abkühlen lassen, Mohnbrei darunter rühren, im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mohnmischung heben. In eine Kastenform füllen, im Tiefkühlschrank mindestens 3-4 Std. durchfrieren lassen. Kurz vor dem Anrichten Formen für 1 bis 2 Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen.

Für die Mandelsauce Eigelb und Zucker cremig aufschlagen. Mandeln mit Milch und Vanilleschote aufkochen. Vom Feuer nehmen, Vanilleschote auskratzen. Ausgekratztes Mark wieder zur Milch-Mandelmasse geben. Mit kleinwürfelig geschnittenen Rohmarzipan in die Eigelbmasse einrühren. Im heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse andickt (bis zur "Rose" aufschlagen). Die Sauce komplett abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Mandellikör einrühren.

Mohngefrorenes mit der Mandelsauce auf Tellern anrichten. Einen zusätzlichen Pfiff erhält das Gericht, wenn man es mit in Rotwein und Weinbrand eingelegten Dörripflaumen garniert.

5.11.03 Suppentopf CK

## 8 Eigelb

### Warschauer Pfannkuchen

8 Eigelb

Portion/en: 4

60 g Hefe  
100 g Mehl; (1)  
1 El Zucker; (1)  
1/2 Tas. Milch; Menge anpassen  
400 g Mehl; (2)  
8 Eigelbe  
80 g Zucker; (2)  
250 ml Süße Sahne; Menge anpassen  
1/2 Vanillestange  
150 g Butter  
1/3 TL ; Salz  
1/2 Tas. Weingeist; oder Rum

### Füllung

150 g Rosenkonfitüre; Gewicht nach dem Abtropfen  
80 g Mandeln; geschält und gemahlen

### Variante

150 g Hagebuttenkonfitüre

### außerdem

Schmalz; zum Backen  
Puderzucker; zum Bestäuben

## Vanille

Will man am Silvesterabend diese Pfannkuchen anbieten, dann muss man schon in den frühen Nachmittagsstunden mit ihrer Zubereitung anfangen.

Aus Hefe, Mehl (1), Zucker (1) und Milch einen Vorteig ansetzen, gehen lassen (ca. 15 Minuten).

Ist der Teig gut gegangen, Mehl, die mit Zucker (2) schaumig verrührte Eigelbe, Sahne, die zerstoßene und durch ein engmaschiges Sieb gesiebte Vanille, zerlassene lauwarmer Butter, Salz und Weingeist zugeben. Den Teig gründlich mit den Händen durcharbeiten, bis auf der Oberfläche kleine Bläschen entstehen. Löst er sich leicht von Händen und Backschale ist er richtig. Er muss glänzend und elastisch und nicht zu fest sein.

Fängt er erneut an zu gehen, in ca. 40 g schwere Portionen teilen (am besten wiegen, damit die Pfannkuchen gleich groß werden), mit der Hand kleine Scheiben formen, in deren Mitte 1/2 Teelöffel Füllung (siehe unten) geben, zusammendrücken, eine Kugel formen und mit der zusammengedrückten Seite nach unten auf eine mehlbestäubte Serviette legen. Die fertig geformten Pfannkuchen mit einer sauberen Serviette bedecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Sind sie fast doppelt so groß geworden, das Mehl vorsichtig mit einem Pinsel oder einer Feder abstäuben und sie nach und nach in stark erhitztem Schmalz in einem flachen und breiten Schmortopf bei zugedektem Topf backen, ohne dass sie einander berühren (sie sollen frei schwimmen können, also viel Schmalz nehmen!).

Damit die Pfannkuchen nicht zu stark bräunen, empfiehlt es sich 2 bis 3 rohe Kartoffelscheiben in das siedende Schmalz zu legen oder ab und an 1 bis 2 Löffel Wasser zugeben.

Sind die Pfannkuchen unten braun, werden sie vorsichtig umgedreht und auf der anderen Seite - nicht zugedeckt - gebraten.

Die fertiggebackenen Pfannkuchen auf einem Haarsieb oder weißem dünnen Krepppapier sorgfältig abtropfen lassen und noch warm mit reichlich Puderzucker bestäuben. Der Zucker kann mit zerstoßener oder durchgeseibter Vanille aromatisiert werden. Lauwarmer Pfannkuchen kann man auch mit recht flüssiger Glasur überziehen und sie mit feingehackter kandierter Apfelsinnenschale bestreuen.

Die klassische Füllung der Warschauer Pfannkuchen besteht aus gut abgetropfter Rosenkonfitüre mit feingehacktem oder noch besser mit



gemahlene Mandeln: die leicht erwärmte Rosenkonfitüre und die geschälte und gemahlene Mandeln gut vermischen.

## 9 Eigelb

### Vanille-Eis Nr II      9 Eigelb

1 1/2 l frische Sahne,  
1 Stange Vanille,  
130 g Zucker,  
9 Eidotter.

Man lässt dies unter beständigem Rühren bis vor Kochen bringen und verfährt

## 10 Eigelb

### 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

## 12 Eigelb

### Kabinettspudding

### 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.

## 16 Eigelb

### Vanille-Eis Nr I 16 Eigelb

Man lässt 4 g Vanille in etwas Milch langsam aufkochen, presst es

durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu:  
16 frische Eidotter,  
2 1/4 l gute frische Sahne,  
370 g Zucker, und lässt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse solange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bildet. Ganz kalt geworden füllt man sie in die Gefrierbüchse  
Anmerkung: Aus dieser Portion bekommt man 30-40 Gläser. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.

## 20 Eigelb

### Mohncreme mit Sauerkirschen 20 Eigelb

Zutaten für 8 Portionen  
8 Blatt Gelatine  
20 Ei(er), davon das Eigelb  
200 ml Milch  
100 g Mohn  
500 ml Schlagsahne  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
100 g Zucker  
300 ml Saft (Kirschensaft)  
1 kg Kirschen, (evtl. Glas)

#### ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit gesiebttem Puderzucker über dem Wasserbad schaumig rühren. Milch mit Mohn aufkochen und unter die Eimasse rühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Zuerst etwas Mohncreme mit der Gelatine verrühren, dann diese Mischung unter die ganze Creme heben. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Vanillepuddingpulver mit Zucker und 8 EL Kirschsaft mischen. Den restlichen Kirschsaft aufkochen und damit binden. Die gefrorenen Kirschen in den heißen gebundenen Saft geben und kalt werden lassen. Mohncreme und Kirschkompott abwechselnd in eine Schale schichten und mindestens 1 Std. kühl stellen.

27.5.02 Christine Johanna CK

## Backwaren

## Muffeins

### 3 Eigelb

#### Panettone Muffeins 3 Eigelb

Zutaten für ca. 8 Stück

1/8 l Milch,  
1 Tüte Trockenhefe  
90 g Zucker,  
25 g Pistazien  
250 g Mehl,  
25 g gem, Mandeln  
1 Tüte Vanillin- Zucker  
1 Prise Salz,  
100 g Butter oder Margarine,  
3 Eigelb  
100 g Zitronat,  
2 EL Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
4- 6 grüne Belegkirschen

1. Milcherwärmen, Hefe, 1 EI, Zucker und Milch verrühren. Pistazien hacken. 1 EL Pistazien beiseite stellen. Mehl, Mandeln, Pistazien, Rest Zucker, Vanillin- Zucker und Salz mischen. Butter oder Margarine und Eigelb zufügen. Hefe- Milch- Mischung zugießen. Gut verkneten. 1 Std. gehen lassen,

2. Zitronat, bis auf 1 EL, in den Teig kneten. 8 Förmchen (6 cm Ø, 6 cm hoch, 120 ml Inhalt) fetten, mit Mehl ausstäuben. Teig achteln. zu Kugeln formen, in die Förmchen geben.

30 Minuten gehen lassen. Bei 175 °C 15- 20 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, herausnehmen, auskühlen. Puderzucker und Saft verrühren. Kirschen abtropfen. Guss auf Muffeins geben. Mit Kirschen, Pistazien oder Zitronat verzieren.

Zubereitung ca. 20 Minuten (ohne Backzeit).  
Pro Stück ca. 370 kcal. E 6 g, F 17 g, KH 47 g

## Torte

## 2 Eigelb

### Konfetti-Torte

2 Eigelb

Man nehme:

für Tortenboden:

2 Eigelb

2 Esslöffel warmes Wasser

100 Gramm Zucker

100 Gramm Mehl

etwas Backpulver

Alle Zutaten zu einem Biskuitteig verrühren und abbacken

Man nehme: für den Belag:

1 Päckchen rote Götterspeise

1 Päckchen grüne Götterspeise

1 Päckchen gelbe Götterspeise

4 Becher Joghurt (ohne Früchte)

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 1/2 Päckchen gemahlene Gelatine

1 Becher Schlagsahne

Jede Götterspeise für sich nach Anleitung mit 1/4 l Wasser und 4 Esslöffel Zucker zubereiten und erstarren lassen, dann in kleine Stücke schneiden.

Joghurt, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Danach die gemahlene Gelatine in wenig Wasser auflösen und unterrühren.

Die Schlagsahne schlagen und ebenfalls unterheben.

Zum Schluss die gewürfelte Götterspeise unter die Joghurt - Sahne - Mischung heben. Alles auf den Tortenboden verteilen.

Gutes Gelingen wünscht Barbara! am 05.01.00

### Karotten-Nuss-Torte

2 Eigelb

Man nehme:

2 Eigelb

90 Gramm Ahornsirup

150 Gramm Vollmilchjoghurt

50 Gramm gemahlene Haselnüsse

2 Esslöffel feines Buchweizenmehl

2 Teelöffel Backpulver

100 Gramm feingeraspelte Karotten

200 Gramm Sahne

1 Teelöffel flüssiger Honig

8 Haselnusskerne zum Garnieren

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Eigelbe u. den Ahornsirup in ein Rührgefäß geben und mit dem elektr. Handrührgerät so lange schlagen, bis die Masse hellgelb und cremig ist. Den Joghurt unterrühren. Die Haselnüsse mit dem Buchweizenmehl und dem Backpulver mischen und unterrühren.

Die geraspelten Karotten unterheben.

Eine Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glatt streichen und 70 Min. backen. In der Form erkalten lassen, dann auf eine Platte stürzen.

Die Torte quer durchschneiden.

Die Sahne steif schlagen und mit dem Honig süßen, dann die Torte damit füllen, sie rundherum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern und den Haselnusskernen verzieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit

wünscht Margrit am 04.04.01

## Christustolle 2 Eigelb

Man nehme:

750 Gramm Mehl

60 Gramm Hefe

1/4 Liter Milch

130 Gramm Zucker

300 Gramm Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teelöffel Salz

1 unbehandelte Zitrone

2 Eigelb

100 Gramm gehacktes Zitronat

100 Gramm gehacktes Orangeat

100 Gramm Rosinen

2 Esslöffel Rum

100 Gramm gehackte Mandeln

75 Gramm Butter zum Bestreichen

200 Gramm Puderzucker zum Bestreuen

Mehl für die Arbeitsfläche und Fett für das Backblech

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit vier Esslöffeln lauwarmen Milch, zwei Teelöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand auflösen.

Diesen Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Inzwischen die Butter in der übrigen Milch zerlaufen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl verrühren und dann die Milch-Butter-Mischung, den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und zimmerwarmes Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten nun etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig Blasen wirft.

Den Teig nun in einem kühlen Raum 12 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit dem Rum vermischt ziehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf einige Male kräftig durchkneten. Die Zitronatmischung und Mandelstückchen drüberstreuen und schnell unterkneten.

Nun den Teig bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen, bevor er dann zu einer langen Rolle geformt wird. Diese Rolle wird nun mit einem Nudelholz so ausgerollt, dass außen zwei dicke Wülste entstehen, während sie innen nur noch etwa 2 Finger dick ist. Der eine Wulst wird nun halb über den anderen geklappt und leicht angedrückt.

Nun legt man den Stollen auf ein gefettetes Backblech und lässt ihn dort 30 Minuten ruhen, bevor er bei 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) etwa ein- einhalb Stunden gebacken wird.

Nun die Butter zerlassen und den heißen Puderzucker damit bestreichen. Zuletzt den Puderzucker darüber sieben.

## 4 Eigelb

### Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb

Man nehme:

1 Paket Butterkekse

80 Gramm Schokoraspel

1 Liter Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

100 Gramm Haselnusskrokant

4 Eigelb

100 Gramm Zucker

1 Fläschchen Rumaroma

evtl. Gebäck, Eiswaffeln oder Cocktailkirschen zum verzieren.

Klarsichtfolie

Eine Springform 26cm mit Klarsichtfolie auslegen.

Dann mit den Butterkekse auslegen, einige durchbrechen, damit der Boden belegt ist.

Sahne in zwei Portionen schlagen, mit Sahnesteif und Vanillezucker. Evtl. etwas Sahne zum dekorieren zurücklassen.

Dann die 4 Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Rumaroma unterrühren sowie auch den Haselnuss-Krokant und die Schokoraspel.

Das alles mit der Sahne vermengen und auf die Kekse streichen.

Jetzt nach Belieben dekorieren, Sahnetupfer oder Schokostreusel.

Mmhhh, sehr lecker und schnell. Und sehr gut schon einige Tage zum vorbereiten.

Elisabeth am 01.07.04

### Tiramisu-Torte I      4 Eigelb

4 Eigelb  
175 g Puderzucker  
3 P Doppelrahm-Frischkäse  
225 g Butter  
Saft u. Schale 1 Zitrone  
2 Ei Rum  
1 Tortenboden, hell  
1/8 l Kaffee, kalt  
2 El Kakao  
1 B Sahne  
Puderzucker

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Frischkäse, weiche Butter, Eimasse, Zitrone sowie Rum verrühren.  
Tortenböden auseinander nehmen. Mit Kaffee tränken. 1/3 der Creme abnehmen. Mit der restlichen Creme 2 Böden bestreichen, zusammensetzen und mit dem 3. Boden belegen. Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Kakao und Puderzucker in ein feines Sieb geben und die Torte damit bestreuen.  
Sahne steifschlagen und die Torte mit Tupfer verzieren. Evtl. .  
Noch mal mit etwas Kakao bestreuen.

### 5 Eigelb

#### Tiramisu      5 Eigelb

5            Eigelb  
6 EL        Zucker  
6 EL        Marsala  
200 g        Mascarpone  
1            Vanillestange  
2 Tässchen    Espresso  
10         Löffelbiskuits  
2 EL        Kakaopulver



Für die Sabaione 2 Eigelb, 4 EL Zucker, 4 EL Marsala in eine Schlagschüssel geben und im heißen Wasserbad steif schlagen. Zur Seite stellen.

Mascarpone gut mit 3 Eigelb, 2 EL Zucker, Vanillemark und 2 EL Marsala verrühren. Sabaione unterheben. Die Löffelbiskuits mit Espresso tränken, in eine Form einlegen, die Creme darüber geben und dick mit Kakao dick bestreuen. Im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.

### Apfelpizza falsche 5 Eigelb

Portion/en: 1

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

## Gebäck

### 1 Eigelb

Schoko-Mokka-Bohnen 1 Eigelb  
(etwas 70 Stück)

100 g Mehl,  
100 g Speisestärke,  
50 g Kakao,  
1 Teel. Backpulver,  
100 g Puderzucker,  
1 Eigelb,  
175 g Butter,  
2 Teel. löslichen Kaffeepulver,  
evtl. 1 EL Rum oder Weinbrand,  
50 g weiße Kuvertüre

Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Puderzucker hineingeben. Eigelb auf den Puderzucker geben und leicht verrühren. Fett in Flöckchen rundherum auf das Mehl geben. Kaffeepulver in Rum oder einem EL heilem Wasser auflösen und auf den Zucker geben. Den Teig mit einem Messer hacken und immer wieder zu einem Berg zusammenschieben, bis er krümelig ist. Mit den Händen schnell zu einem glattem Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Teig zu 2 cm dicken Kaffeebohnen formen. Mit dem Messerrücken eine Kerbe eindrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheiztem Ofen bei 200° C, Umluft 170 °C, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen. Erkalten lassen. Weiße Kuvertüre hacken und in einem Gefrierbeutel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Mokka Bohnen damit in dünnen Streifen bespritzen (pro Stück 45 kcal, 3 g Fett)

### 3 Eigelb

Kulleraugen 3 Eigelb

Man nehme:

250 Gramm Weizenmehl  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
100 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb  
150 Gramm Margarine  
außerdem

etwas Eiweiß

ca. 50 Gramm gehackte oder gemahlene Mandeln

etwas rote Marmelade

Aus den oberen angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten.

Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen, knapp walnussgroße Kugeln formen.

Jede Kugel mit der oberen Seite zuerst in Eiweiß tauchen, dann in die gehackten (oder gemahlene) Mandeln drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit einem Löffelstiel eine Vertiefung in jede Kugel drücken und diese mit etwas Marmelade füllen.

Man sollte am besten einen hölzernen Kochlöffel nehmen.

Backzeit : Etwa 15 Min.  
Einstellung: 175-200° (vorgeheizt)  
Dieses kam von Michelle am 16.02.02

Ich finde diese Kekse so gut, weil sie so einfach und schnell zumachen sind. Außerdem können mein Kinder mir dabei helfen.

## 4 Eigelb

### Orangenzungen 4 Eigelb

Man nehme:

200 Gramm Margarine

100 Gramm Zucker

4 Eigelb

100 Gramm Rohmarzipan

Abgeriebenes (Schale) und Saft von einer halben Orange

260 Gramm Mehl

und zum zusammenkleben, Aprikosenmarmelade u. Schokoguß

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren, Marzipan mit Orangensaft abrühren und das Abgeriebene zur Schaummasse geben. Dann gibt man das Mehl dazu, rührt gut durch und spritzt 5 cm. lange Strähnchen auf das gefettete und bemehlte Backblech und backt bei Mittelhitze. Nach dem Backen werden immer 2 Plätzchen mit Marmelade zusammengeklebt, in Glasur getaucht und auf ein Pergamentpapier zum Trocknen gelegt.

von Horst Fuchs

## 5 Eigelb

### Hallesche Wecke 5 Eigelb

(ein Nationalgebäck)

1 1/8 l warme Milch,

1250 g Butter,

2 Pfund gewaschene und ausgesteint Rosinen,

1 Pfund gereinigte Korinthen,

1 Pfund durchgesiebter Zucker,

125 g gewässerte, trockene Hefe,

125 g süße, halb so viel bittere, gröblich gestoßene Mandeln,

70 g Zitronat, Zimmet und Muskatblüte, von jedem Teile 2 Gr., 2 abgeriebene Zitronen,

5 Eidotter,  
etwas Salz und  
3 Metzen gutes Mehl.

Man stellt das Mehl warm, die Hefe mit 1 Tasse Milch, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Rum an einen nicht zu warmen Ort, und besprengt die Rosinen mit Rum. Nachdem man den Teig nach vorhergehender Angabe gemacht hat, formt man ihn zu 2 Wecken - längliche Brote -, lässt sie langsam und gut aufgehen, legt sie auf ein Blech, welches mit einem bestrichenen Papier versehen ist, lässt sie gut ausbacken, bestreicht sie sogleich beim Herausziehen mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

## Vegetarisch

### 2 Eigelb

#### Gratin von Holunder 2 Eigelb

200 g Holunderbeeren  
50 g Zucker  
100 g Mascarpone  
2 Eigelb  
1 EL Zucker  
1 EL Butter  
6 EL geriebenes Weißbrot  
1 TL Zimt

Holunder mit Zucker 10 Minuten kochen, dann passieren.

Mascarpone mit Eigelben, Zucker und Zimt vermischen und in kleinen

Gratinformen verteilen. Mit Brotbröseln bedecken und das Holundermus darauf

verteilen.

Mit Zucker und weiteren Brotbröseln bestreuen. Butterflocken obenauf geben und bei wie viel Grad wie lange

#### Möhren und Fenchel in Zitronensauce 2 Eigelb

Carote e finocchi con Salsa di Limone

Zutaten für 4 Portionen

2 Knolle/n Fenchel  
6 EL Öl (Olivenöl)  
500 g Möhre(n)  
Salz und Pfeffer  
2 Ei(er), davon das Eigelb (ganz frisch)  
Koriander, gemahlen  
4 EL Zitronensaft oder Limettensaft  
2 EL Essig (Weißweinessig)  
100 ml Öl  
3 EL Kapern  
Zucker

#### ZUBEREITUNG

Fenchel waschen und putzen. Längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne in 4 EL heißem Öl portionsweise von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Möhren waschen, schälen, in Stifte schneiden. Im restlichen Öl andünsten. Mit Salz, Zucker und etwas Wasser ca. 10 Minuten garen. Abtropfen lassen. Für die Sauce Eigelb, Salz, Pfeffer, Zucker, Limetten- bzw. Zitronensaft und Essig verquirlen. Öl nach und nach mit dem Schneebesen oder dem Rührgerät unterschlagen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Kapern unterrühren. Abschmecken.

Gemüse auf einer Platte anrichten. Salzen, pfeffern. Mit gemahlenem Koriander bestreuen. Die Zitronen-Kapern-Sauce darauf verteilen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach Wunsch mit Korianderblättchen garnieren.

6.11.02 Regine CK

#### Steinpilzsuppe 2 Eigelb

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel,  
300 g Steinpilze,  
20 g Butter,  
1 l Fleischbrühe,  
3 gestr. EL Speisestärke,  
5 EL Milch,  
Salz,  
2 Eigelb,  
4 EL süße Sahne,  
Muskat,  
weißer Pfeffer,  
1 Bund Petersilie.

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Steinpilze putzen, möglichst nicht waschen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf

zerlassen, die Zwiebel darin glasig braten, dann die Steinpilze zugeben und kurz mit braten. Die Fleischbrühe zugießen und einmal aufkochen lassen. Speisestärke in der Milch anrühren, die Suppe damit binden, dann salzen und noch einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit der Sahne mischen und unter die Suppe ziehen. Dann mit Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie würzen, noch einmal abschmecken und servieren.

### 3 Eigelb

#### Almsuppe 3 Eigelb

Zutaten:

100 g Patinareis

1 mittelgroße Zwiebel

60 g Butter -

1  $\frac{3}{4}$  l Fleischbrühe (ersatzweise Instant-Brühe)

250 g säuerlicher Joghurt

1 Eßl. Mehl -

3 Eigelb

Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone

1 Teel. Nane (getrocknete Minze; türkisches Spezialgeschäft)

Zubereitung:

Den Reis unter fließendem Wasser kurz abbrausen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

In einem Suppentopf die Hälfte der Butter zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Fleischbrühe und den Reis dazugeben. 15-20 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.

Inzwischen die Flüssigkeit vom Joghurt abgießen und den Joghurt in eine Schüssel geben. Mit dem Mehl und den Eigelben gut verrühren.

Die Suppe von der Kochstelle nehmen. Zuerst einige Eßlöffel Brühe in die Joghurtmischung rühren, dann den gesamten Joghurt in die Suppe geben. Die Suppe unter Rühren kurz erhitzen, jedoch nicht mehr aufkochen, sonst flockt der Joghurt aus. Die Almsuppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Die restliche Butter in einem Pfännchen zerlassen und die getrocknete Minze einrühren. Die Minzebutter kurz vor dem Servieren in die Suppe rühren.

### 4 Eigelb

## Gratiniertes Linsencurry

4 Eigelb

Servings: 4

- 1 Gemüsezwiebel
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 200 g gekochte Linsen
- 100 g Linsensprossen
- 50 g Kokosraspel
- 100 g geröstete Pinienkerne
- 20 g frisch gerieb. Ingwerwurzel
- 2 TL gemahlener Kurkuma
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ; Salz
- weißer Pfeffer a.d. Mühle
- Fett für die Form
- 4 Eigelb
- 5 cl Sahne

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel schälen, würfeln und in einem Schmortopf im heißen Öl anschwitzen. Linsen, Linsensprossen, Kokosraspel und Pinienkerne dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit den Gewürzen abschmecken und einmal aufkochen lassen.

Massen in eine gefettete Auflaufform füllen. Eigelbe und Sahne verquirlen und gleichmäßig darüber verteilen. Die Form auf die mittlere Schiene in den Backofen geben und den Auflauf 10 Minuten überbacken.

## Mohnknödel mit Aprikosenkompott 4 Eigelb

(Tschechien)

Einkaufszettel

(für 2 Personen)

- 1 Zitrone, unbehandelte
- 2 Vanilleschoten
- 140 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 1 kg Topfen
- 3 EL Speisestärke
- 3 EL Rum
- 240 g Weckmehl vom Hefezopf
- 150 g gemahlene und gezuckerte Mohnmasse
- 30 g Honig



500 g Aprikosen

Zucker, Salz

#### Zubereitung

Schale der Zitrone abreiben, Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. 60 g Butter mit Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen. Den Topfen gut ausdrücken, am besten mit einem sauberen Küchentuch. Die Speisestärke mit dem Rum anrühren und mit Topfen, 200 g Weckmehl, Zitronenschale, Vanillemark zur aufgeschlagenen Butter geben und gut durchkneten.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen, ein Loch eindrücken und etwas Mohn einfüllen, dann wieder verschließen.

Das Wasser mit der ausgekratzten Vanilleschote, etwas Zucker und einer Prise Salz aromatisieren.

Die Knödel im siedenden aromatisierten Wasser ca. 10 Minuten garen.

Honig und 80 g Butter in einem Topf auflösen, restliches Weckmehl untermischen und leicht rösten. Die abgetropften Knödel vor dem Servieren darin schwenken.

Für das Kompott die Aprikosen halbieren, entkernen und mit etwas Zuckerwasser (ca. 150 ml) aufkochen. Anschließend leicht pürieren und zu den Knödeln servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr ARD-Buffer-Team!

## Weinsuppe mit Zimtbrotwürfeln 4 Eigelb

### ZUTATEN:

4 Scheiben Weißbrot

30 g Butter

1/2 TL Zimtpulver

3/4 l Rindsuppe/ Gemüsebrühe

1 Ä | Schlagobers

4 Dotter

1/8 l trockenen Weißwein

### ZUBEREITUNG der ZIMTBROTWURFEL:

Von den Weißbrotscheiben die Rinde entfernen, Brot in Würfel schneiden und in Butter und

Zimt leicht krustig anrösten. Warm stellen. Oder das Weißbrot zuerst im Toaster bräunen.

## ZUBEREITUNG der WEINSUPPE:

In die kalte Rindsuppe Obers, Dotter sowie Weißwein geben und unter festem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, aber nicht aufkochen. Mit Zimtbrotwürfel servieren.

## 7 Eigelb

### Ziegenkäseravioli 7 Eigelb

mit Kräuteröl und Tomatenscheiben

Portion/en: 4

Teig

250 g Mehl

6 Eigelbe

10 ml Öl

1 Prise ; Salz

-Füllung-

100 g Ziegenkäse (Saint- More)

1 Eigelb

50 ml Sahne

--Kräuteröl

40 ml Olivenöl

1 TI Rosmarin ; feingehackt

1 TI Thymian ; feingehackt

1 Knoblauchzehe

2 Fleischtomaten

1 Prise ; Salz

; Pfeffer

Die Zutaten für den Nudelteig zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie einschlagen und 4-5 Stunden ruhen lassen.

Den Nudelteig dünn ausrollen. Ziegenkäse in 4 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Für das Kräuteröl die genannten Zutaten vermischen und mit Salz und

Pfeffer würzen.

Den Ziegenkäse auf die Teigbahnen legen, Eigelbe mit flüssiger Sahne vermengen, die Räume zwischen dem Käse damit bestreichen. Das Ganze mit einer weiteren Teigbahn belegen, fest andrücken und mit einem Ausstechring die Ravioli ausstechen. In gut gesalzenem Wasser die Ravioli 5-6 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser rasch abkühlen lassen und die Haut abziehen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen.

Die fertigen Ravioli darauf anrichten, mit dem Kräuteröl übergießen und servieren.

Reinhard Schneider 2: 2476/17.25 16.12.95

\*\* Gepostet von Reinhard Schneider 30.01.1996

## Fisch

### 2 Eigelb

#### Rotbarsch -Auflauf

2 Eigelb GF

4 Rotbarschfilet (je Person 1)  
1/4 l leicht gesalzenes Wasser  
20 g Butter oder Margarine  
20 g Mehl  
Fischbrühe  
2 Eigelb  
1/2 B. saure Sahne  
Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
6 - 8 Tomaten aus der Dose  
evtl. einige in Scheiben  
-geschnittene Oliven  
1 - 2 El. Kapern

50 g geriebener Käse  
Fischfilet unter fließendem Wasser abwaschen. Salzwasser zum Kochen bringen, Fischfilets darin ganz kurz kochen, herausnehmen, in eine Auflaufform legen. Tomaten in Scheiben schneiden, die

Hälfte davon zusammen mit Oliven und Kapern auf den Fisch legen, Fett im Topf zerlaufen lassen, das Mehl auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 darin leicht anschwitzen, mit der Fischbrühe ablöschen, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen. Die Sauce mit Eigelb legieren, d.h. Eigelb mit saurer Sahne und 3 - 4 El. heißer Sauce verrühren, dann diese Mischung in die Sauce einrühren, nicht mehr kochen lassen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Die Sauce über Fisch und Tomaten geben, mit den restlichen Tomatenscheiben belegen. Geriebenen Käse darüber streuen, goldbraun überbacken.  
Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.  
180 - 200°, Umluftbackofen  
ca. 30 Minuten

## 3 Eigelb

### Rotbarschfilet Tempura, 3 Eigelb

Japan

Zutaten:

4 Shitake-Pilze  
400 g Rotbarschfilet  
4 Garnelen ohne Schale  
1 Aubergine  
1 Rettich  
Mehl zum Wenden  
3 Eigelb  
100 g Mehl  
Öl zum Ausbacken  
3 El Reiswein  
6 El Sojasauce  
1 Stück Ingwerwurzel (2cm)  
1 Chilischoten  
1 Msp. Salz

Zubereitung:

Die Shitake-Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Rotbarschfilet waschen, trockentupfen und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Garnelen säubern und bereitstellen. Die Aubergine putzen, waschen, trockenreiben und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Rettich schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüse- und Fischstücke in Mehl wenden. Das Eigelb im dem Mehl und 1/8 l eiskaltem Wasser verrühren. Die Gemüse- und Fischstücke portionsweise durch den Teig ziehen und anschließend in heißem Fett knusprig ausbacken. Den Reiswein mit der Sojasauce mischen. Die Ingwerwurzel schälen und in fei-

ne Würfel schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Zusammen mit den Ingwerwürfeln und dem Salz in die Sauce geben. Die ausgebackenen Teilchen mit der Sauce anrichten und servieren.  
Vorbereitungszeit: 20 Min.  
Zubereitungszeit: 20 Min.  
Pro Portion ca. 1454 kJ/346 kcal

Zusammen gestellt , [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) ,Samstag, 30. Oktober 2004

## Fleisch

## Schwein

## 2 Eigelb

herzhaft

## Schinken Spargel- Tarte 2 Eigelb

für 6 Personen

Man nehme:

250 Gramm grüner und weißer Spargel

1 Teelöffel Butter

1 Teelöffel Zucker

100 Gramm gekochter Schinken in dünnen Scheiben

2 Pakete Sauce Bechamel a 250 ml

100 Gramm Doppelrahmfrischkäse (mit Kräutern)

2 Eigelb

100 Gramm fein geriebener Käse

Kerbelblättchen, Pfeffer

300 Gramm Tiefkühl Blätterteig

Spargel putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

In reichlich Salzwasser mit der Butter und dem Zucker knapp bissfest garen.

Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Die Sauce Bechamel mit dem Frischkäse und den Eigelben verquirlen.

Schinken, Käse und Kerbelblätter unterrühren.

Mit wenig (oder gern mehr) Pfeffer würzen.

Den Blätterteig antauen lassen und zu einer Teigplatte zusammenlegen und ausrollen.

Eine mit kaltem Wasser ausgespülte Tarte- Form mit dem Blätterteig auskleiden.

Die Tarte- Form mit der Bechamel - Frischkäse-Sauce füllen.

Die Spargelstückchen leicht hineindrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E 220° C) goldgelb backen.

Guten Hunger!

## 4 Eigelb

### Schweineschnitzelauflauf 4 Eigelb

750 gr Mehl. koch. Kartoffeln,  
400 gr Karotten,  
2 Zwiebeln,  
250 gr Champions.,  
200 gr Schweineschnitzel,  
20 gr Butter,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
100 gr Blauschimmelkäse,  
300 gr Schlagsahne,  
4 Eigelb,  
½ Bund frischer Majoran oder ½ TL getrockn. Majoran,  
Fett für die Auflaufform

Kartoffeln ca. 25 Min. kochen, Karotten in dünne Scheiben schneiden + ca. 10 Min. garen. Zwiebeln würfeln, Pilze vierteln, Fleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln in heißem Fett anbraten, Fleisch zufügen, hellbraun anbraten, würzen.

Beides herausnehmen. Pilze im Bratfett hell anbraten, würzen und herausnehmen. - Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Gemüse + Fleisch mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. 50 gr des Käses, Sahne, Eigelb, Majoran verrühren, würzen und drüber gießen. Restl. Käse darauf verteilen. Bei 200 ° C ca. 20 Minuten backen.

## 6 Eigelb

### Speck Kartoffel-Kuchen 6 Eigelb GF

Zutaten für 12 Stück:

2 kg mehlig kochende Kartoffeln  
6 Eigelb  
300 g saure Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Edelsüß-Paprika  
je 2 rote und grüne Paprikaschoten  
70 g Frühstückspeck  
bunter Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, grob raspeln.  
Mit Eigelb, Sahne und Gewürzen verrühren.  
Paprika in Streifen schneiden.  
Zu den Kartoffeln geben.  
Auf eine Fettpfanne des Backofens verteilen.  
Mit schmalen Speckscheiben belegen und mit buntem Pfeffer bestreuen.  
Bei 200°C (Gas: Stufe 3) 40-50 Minuten backen.  
Pro Stück ca. 1000 kJ/240 kcal.  
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

## Lamm

Lammschlegel gefüllt mit Ziegenkäse

2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Ziegenfrischkäse  
60 g Feigen, getrocknet  
60 g Aprikose(n)  
30 g Rosinen  
2 cl Ouzo  
50 g Pinienkerne  
2 Ei(er), davon das Eigelb  
1 TL Kreuzkümmel  
1 Chilischote(n)  
1 Lammschlegel  
2 EL Öl (Oliven), kaltgepresst, erste Pressung  
400 kleine Kartoffeln  
5 Knoblauch (Zehen)  
150 g Schalotte(n)  
2 Zweig/e Rosmarin, frisch  
2 Lorbeerblätter

Pfeffer, schwarz, aus der Mühle  
1 Zweig/e Thymian und Oregano  
Salz

#### ZUBEREITUNG

Den Frischkäse über Nacht über einem Sieb, das mit einem Tuch ausgelegt wurde, abtropfen lassen. Feigen, Aprikosen und Rosinen fein hacken und in Ouzo einweichen. Pinienkerne goldbraun rösten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Frischkäse mit Eigelb verrühren, geweichte Früchte und Pinienkerne zugeben mit Salz und Pfeffer würzen. Kreuzkümmel und Chilischote im Mörser fein zerreiben. Schlegel waschen und trockentupfen, auslösen. Das Lammfleisch mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anstelle der Knochen die Füllung ins Fleisch geben. Vorsichtig mit einem Küchenspagat umwickeln. Den Schlegel in eine Bratpfanne legen und mit etwas Olivenöl beträufeln und in das heiße Rohr schieben. Nach 15 Min. die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten und halbieren. Zusammen mit den ungeschälten Knoblauchzehen, Schalotten, sowie Rosmarin, Thymian, Oregano und Lorbeerblätter um den Schlegel verteilen. In weiteren 50 - 60 Minuten unter gelegentlichem Aufgießen mit Fond garen. Darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht zu dunkel wird. (ev. mit Folie abdecken) Schlegel herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Fäden entfernen und mit scharfem Messer tranchieren. Vorsichtig schneiden, da die Füllung sehr empfindlich ist. Das aufgeschnittene Fleisch wieder auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen und im Schmortopf servieren.

Tipp:

Ziegenfrischkäse muss sehr trocken sein, sonst läuft die Füllung beim Braten heraus!

9.4.01 Felix

CK

## Huhn - Hahn

Hühnerfrikassee I

1 Eigelb

1 junges Huhn auch Suppenhuhn

zum Sud

Wasser

Salz

1 Suppengrün



einige Pfefferkörner

2 El Butter / ungehärtete Margarine  
2 El Mehl (Buchweizen/Mais )  
Pfeffer f a M  
Zitronensaft  
1 Schuss Weißwein  
2 El Rahm  
1 Eigelb

Nach Belieben  
Kleine Dose Champignon  
Kapern  
Spargelabschnitte oder Bananenscheiben

Das kochfertige Huhn zerlegen, in den kochenden Sud geben, so das es eben bedeckt ist, + bei gelinder Hitze weich kochen.  
Ich habe es 20- 30 min, ganz, nur aufgeschnitten, in einem flachen Schnellkochtopf, wo ich unten im Topf, das Grünzeug, rein tat.  
Ein wenig abkühlen lassen, das Huhn ausgezogen , in Mundgerechte Stücke geschnitten.  
Aus Margarine + Mehl eine helle Einbrenne machen ( wird mehr Fett gebraucht) kalt ablöschen + ca 500 ml der abgeseihten aufgießen ( vom Schnellkochtopf reicht die Flüssigkeit nicht, da es aber konzentriert ist, kann man es mit Wasser auffüllen), gut durch kochen,  
zart würzen, mit etwas Zitronensaft + Weißwein abschmecken + mit dem in Sahne verrührten Eigelb binden ( nicht mehr aufkochen )  
  
Auf gekochten körnigen Naturreis die Fleischstücke, packen/legen, + mit der Soße übergießen , servieren

24.12.03

## Hühnerfrikassee Würziges 1 Eigelb

Zutaten für Portionen  
1.2 kg Hähnchen (1 Stück)  
1 Zwiebel(n)  
1 Bund Suppengrün  
2 Lorbeerblätter, klein  
8 Körner Pfeffer, schwarz  
Salz  
200 g Champignons  
2 EL Öl  
580 ml Spargel, aus dem Glas  
1 Bund Schnittlauch

40 g Butter  
40 g Mehl  
Pfeffer, weiß, frisch gemahlen  
1 Prise Zucker  
1 EL Zitronensaft  
5 ml Wein, weiß, trocken  
1 EL Kapern  
1 Ei(er), davon das Eigelb  
Petersilie

#### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel schälen und vierteln. Suppengrün putzen, waschen und eventuell schälen. Sellerie würfeln. Die Möhren halbieren und den Porree in Stücke schneiden. Das Hähnchen waschen.

Hähnchen, Suppengrün, Zwiebel, Lorbeer, Pfefferkörner, Salz und 1,5 Liter Wasser aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Champignons putzen und halbieren. Öl erhitzen. Pilze darin anbraten und herausnehmen. Spargel abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Hähnchen aus der Brühe heben. Brühe durch ein Sieb gießen. Möhren nach belieben mit einem Buntmesser in Scheiben schneiden. 750 ml Brühe abmessen. Das Hähnchen von Haut und Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zerlaufen lassen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Wein abschmecken.

Hähnchenfleisch mit Pilzen, Kapern, Möhren und Spargel in der Soße erhitzen. Eigelb mit 3 Esslöffel der Soße verquirlen und vorsichtig in die Frikassee rühren. Dabei nicht mehr kochen lassen. Frikassee mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt am besten Reis.

12.6.02 Bienlein CK

#### Hähnchenbrust mit Thunfischsauce 2 Eigelb GF

Pollo Tonnato

Zutaten für 8 Portionen  
6 Hühnerbrüste ohne Haut u. Knochen  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel(n)  
1 Chilischote(n)

1 Dose/n Thunfisch in Wasser  
4 Sardellenfilet(s)  
3 EL Kapern  
4 Gewürzgurke(n) (Cornichons)  
2 Ei(er), hartgekocht, das Eigelb davon  
200 ml Öl (Oliven)  
1 EL Essig (Weinessig)  
4 EL Zitronensaft  
1 Lorbeerblätter  
Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Aus ca. 1 l Wasser, dem geputzten Suppengrün, Zwiebel und Lorbeer, Salz und Pfeffer eine Brühe herstellen. Die Hühnerbrüste darin gar ziehen und erkalten lassen. Für die Sauce Thunfisch abgetropft zerpfücken. In einer Schüssel 50 ccm von der (kalten) Kochbrühe, Thunfisch, Sardellenfilets, 2 EL Kapern und 2 klein geschnittene Cornichons mit dem Schneidstab (bzw. im Mixer) pürieren. Eigelb durch ein Haarsieb drücken und untermischen. Vorsichtig salzen und pfeffern. Unter Mixen mit dem Schneidstab Öl in dünnem Strahl untermischen bis eine dickflüssige Sauce entsteht, mit Essig und Zitronensaft würzen. Ist die Sauce zu dick, etwas Brühe unterrühren. Kaltes Fleisch in ganz dünne Scheiben schneiden, fächerförmig anrichten, mit der Sauce überziehen und mit restlichen Kapern und in dünne Streifen geschnittene Gurken überstreuen.

Einige Stunden durchziehen lassen.

27.4.01 Petra Regina CK

#### Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb

Dauer: 30 min.

Kalorien: 280 kcal

Fett: keine Angaben g

Zutaten:

4 Kohlrabi,  
400 g Hühnerbrustfilet,  
150 g Champignons,  
500 ml Hühnerbrühe (Instand),  
2 Eigelb,  
3 EL Sahne,  
1 EL Mehl,  
1 EL Butter,  
3 EL Weißwein,  
2 EL Zitronensaft,

Salz, Pfeffer,  
Schnittlauch

Zubereitung: Kohlrabi schälen, Deckel abschneiden und aushöhlen. Etwa 25 Minuten in der Brühe garen, dann herausnehmen, Brühe aufbewahren und warm halten. Filets in Salzwasser 20 Minuten garen, herausnehmen, würfeln. Butter erhitzen, Mehl anschwitzen und mit 375 ml der Brühe ablöschen. Einkochen und mit Zitronensaft, Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons in feine Streifen schneiden und mit dem Fleisch in der Sauce und erhitzen. Eigelbe mit Sahne verrühren und unter die Sauce heben, dabei nicht mehr kochen lassen. Die Kohlrabi mit Frikassee füllen und mit restlichem Frikassee angerichtet servieren.

## Hühnerfrikassee à la Lafer      2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

1 Poularde, (Maispoularde, 1,5 kg)  
1 große Zwiebel(n)  
500 g Suppengemüse  
2 Lorbeerblätter  
3 Stiel/e Liebstöckel  
4 Wacholderbeeren  
1 EL Pfeffer - Körner, weiße  
Salz  
60 g Butter  
40 g Mehl  
¼ Liter Wein, weiß  
250 g Champignons  
Pfeffer, aus der Mühle  
3 Tomate(n)  
300 g Erbsen, TK  
2 EL Kapern  
100 ml Schlagsahne  
2 Ei(er), davon das Eigelb  
2 EL Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Die Poularde in kochendem Wasser blanchieren, in so viel kaltem Wasser aufsetzen, dass sie eben bedeckt ist.

Die Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche in einer Pfanne trocken rösten. Das Suppengemüse putzen und grob würfeln. Zwiebel, Suppengemüse, Lorbeer, Liebstöckel, Wacholder, Pfefferkörner und Salz zur Poularde geben. Die Poularde bei milder Hitze 40 Minuten leise kochen lassen. Die Poularde aus der Brühe nehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen, auch abkühlen lassen. Die Poularde zerteilen, dabei Haut und Fett entfernen. Die Fleischstücke in 2 cm große Würfel schneiden und zugedeckt beiseite stellen.

40 g Butter im Topf zerlassen. Mehl darin anschwitzen. 1/2 l Geflügelbrühe und Weißwein zugießen, in 10 Minuten unter Rühren etwas einkochen. Champignons putzen und vierteln. Restliche Butter erhitzen. Pilze darin anbraten, salzen und pfeffern. Die Tomaten brühen, häuten, achteln und dabei entkernen. Fleisch und Pilze in der Sauce aufkochen. Die Hitze zurückschalten. Erbsen, Tomaten und Kapern in der Sauce erwärmen. Sahne mit Eigelb verquirlen, das Frikassee damit legieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gehackte Kräuter unterrühren. Dazu passen Bandnudeln.

28.2.03 Angie17 CK