

## Ab 7 Ei

### Index

Brot + Brötchen .....	311
Dessert .....	314
Dessert nur Eigelb .....	205
Diverse .....	36
diverse Backwaren.....	95
Diverses g.....	189
Eigelb Kuchen .....	191
Fisch .....	14, 343
Fisch Eigelb.....	290
Fleisch .....	17, 344
Fleisch Eigelb .....	291
Gebäck.....	204, 345
Konfekt.....	406
Kuchen.....	409
nur Eigelb .....	190
Nur Eiweiß .....	309
Torten.....	418
Vegetarisch Eigelb .....	302

### Inhaltsverzeichnis

Ab 7 Ei.....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Fisch.....	14
Gemischte Fischtorte 10 Ei.....	14
Krabbenrührei 8 Ei M .....	15
Krabbentorte 20 Ei.....	16
Lachs Spargel Frittata 8 Ei .....	16
Omelett mit Krabben 6-8 Ei M.....	17
Fleisch .....	17
Bacon Hüvos Rancheros supreme 8 Ei.....	18
Schinken Eier mit Currysahne 8 Ei M.....	18
Lachs Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück 10 Ei M.....	19
Eiersalat Spanischer 8 Ei.....	19
Fleischtorte mit Trockenfrüchten 7 Eigelb + 1 Ei M.....	20
Gemischte Fischtorte 10 Ei.....	21
Hack Porree Kuchen 7 Ei.....	22
Hackfleisch Chili Omelette 8 Ei M.....	23
Bacon Hüvos Rancheros supreme, 8 Ei.....	24
Kaninchen Reis mit Kruste Spanien 11 Ei.....	25

Krabbentorte 20 Ei.....	26
Leber Hochzeitssuppe Sorbische 12 Ei M.....	27
Omelett mit Krabben 6-8 Ei M.....	28
Rührei mit bunten Beilagen 12 Ei M.....	29
Schinken Eier in Curry Erbsen Soße 8 Ei M.....	30
Schinken, Gemüse Rührei 8 Ei M.....	30
Schinken, Pappsattpfanne 8 Ei M.....	31
Schinken, Pochierte Eier auf Spinat 8 Ei.....	32
Schinken, Schichtsalat 8 Ei.....	32
Schinken-Ei-Salat 10 Ei M.....	33
Speck Dänisches Omelett 8 Ei.....	34
Wildentenbrust mit Rosinen 7 Ei M.....	34
Diverse.....	36
7 Ei.....	36
Weinschaum Charlotte 7 Ei M.....	36
Eierschecke 7 Ei M.....	36
Erdbeer Parfait 3 Ei +4 Eigelb M.....	37
Gratinierter Weingartenpfirsich 7 Eigelb + 2 Ei M.....	38
Pfannkuchen ...7 Ei M.....	40
Schafskäse Torte 7 Ei M.....	41
Spinattorte 6 Ei + 1 Eigelb M.....	42
Ziegenkäseravioli 7 Eigelb M.....	42
8 Ei.....	44
Eiersalat mit Äpfeln und Curry 8 Ei M.....	44
Asiatisches Omelett 8 Ei M.....	44
Basilikum- Omelett 8 Ei.....	45
Creme Karamell 8 Ei M.....	46
Crème Caramell II 8 Ei M.....	46
Eier im Gefängnis Patisson 8 Ei.....	47
Eier in Kräutersoße 8 Ei M.....	47
Eier mit Frischrahmkäsefüllung 8 Ei M.....	48
Eier mit Zwiebeln 8 Ei.....	48
Eier nach Art der Rancher 8 Ei.....	49
Anchovisfilets Eisalat-mit-Erbsen 8 Ei M.....	49
Festtagspudding 8 Ei M.....	50
Gefüllte Eier mit grüner Sauce 8 Ei M.....	50
Gemüse Rührei 8 Ei M.....	51
Himalay 8 Ei M.....	52
Indisches Ei Curry 8 Ei M.....	52
Kerrie Telor (Curryeier), 8 Ei.....	53
Legierte Kräutersuppe mit 8 Wachteleiern, 4 Eigelb M.....	54
Mangoldtorte mit Quark 8 Ei M.....	55
Marmor-Eier 8 Ei.....	57
Millyrahmpfannkuchen 8 Ei M.....	57
Moccaparfait auf Sherry 2 Ei + 6 Eigelb M.....	59
Mongolische verlorene 8 Ei.....	60
Oliven Käse Tortilla 8 Ei M.....	60
Omelett mit Erbsen 8 Ei M.....	61

Omelette mit Zwiebeln 8 Ei	62
Pochierte Eier 8 Ei + 1 Eigelb M	62
Rhabarber Tiramisu 8,5 Ei M	63
Rührei mit Zucchini 8 Ei M	65
Spätzle und Knöpfe 8 Ei	66
Tomaten Kartoffeln Tortilla 8 Ei M	67
Türkische Rühreier 8 Ei	68
Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M	68
9 Ei	70
Ei Barl- Le- Duc 8 Ei + 1 Eigelb M	70
Farmer Pizza 9 Ei M	71
Gebackene Ei mit Kräuter Sauce 9 Ei M	72
Gemüsenockerl 9 Eigelb M	73
Gratinierter Weingartenpfirsich 7 Eigelb + 2 Ei M	73
Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M	75
Hefekränze 9 Ei + 1 Eigelb M	77
Milch Banitsa, 9 Ei M	78
Milchknöpfe Süße 6 Ei + 3 Eigelb M	78
10 Ei	79
Eisalat 10 Ei	79
Armenisches Omelette mit Mazun 10 Ei M	79
Eierstichsalat I 10 Ei M	80
Exotischer 10 Eiersalat M	81
Himbeer Crepes überbacken 10 Ei M	81
Hüvos Rancheros 10 Ei M	82
Maispfannkuchen mit Äpfeln und Möhren 10 Ei M	83
Omelettrolle mit Käse und Kräutern 10 Ei M	84
Soleier 10 Ei	84
12 Ei	85
Chutney-Eier 12 Ei	85
Eier in Senf-Chili-Soße 12 Ei M	86
Eingelegte 12 Eier	86
Nockerln, Somalauer 8 Ei + 4 Eigelb M	87
Scharfe Eier 12 Ei	88
Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb	88
13 Ei	89
Rhabarber Tiramisu 13 Eigelb, + 3 Ei + 6 Eiweiß M	89
15 Ei	90
Eier Provençal 15 Ei	90
Marinierte 15 Ei	91
Rhabarber Ofenschlupfer II 15 Ei M	92
16 Ei	93
Rhabarber Tiramisu 13 Eigelb, + 3 Ei + 6 Eiweiß	93
Eisalat mit Mayonnaise 20 Ei	94
diverse Backwaren	95
7 Ei	95
Aprikosen-Mohn-Kuchen 7 Ei M	95
Dominokuchen 7 Ei M	96

Eierschecke 7 Ei M.....	97
Griechisches Osterbrot 7 Ei M.....	98
Hefezopf Royal mit Vanilleschaum 5 Ei + 2 Eigelb M.....	99
Herzog Albrecht Torte 6 Ei + 7 Eigelb M.....	99
Himbeer Mascarpone Quark Torte 5 Eigelb + 7 Eiweiß M.....	101
Hüttenkäsetorte 7 Ei + 1 Eigelb M.....	103
Käsekuchen 7 Ei M.....	105
Kirmeskuchen 7 Ei M.....	106
Kürbis Pinienkern Brot 2 Ei + 5 Eigelb M.....	107
Mandel Creme Torte Venezia 7 Ei M.....	109
Mohnkuchen mit Früchten 6 Ei M.....	110
Möhrentorte 7 Eigelb + 5 Eiweiß.....	110
Nougattorte 7 Ei M.....	111
Rübli - Gugelhupf 7 Ei.....	113
Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M.....	113
Schokoladentorte Fridolin 7 Ei M.....	114
Waldviertler Mohntorte 7 Ei M.....	115
Zebrakuchen 7 Ei M.....	116
Zimttorte 7 Ei M.....	116
8 Ei.....	117
Alfred Hitchcock Lieblingstorte 8 Ei M.....	117
Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M.....	118
Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M.....	119
Birnentraum 8 Ei M.....	120
Blitztorte 8 Ei M.....	121
Bosnische Torte 8 Eiweiß M.....	122
Esterhazytorte 8 Eiweiß M.....	122
Esterhazytorte Torte 8 Eiweiß + 2 Eigelb.....	123
Festtagspudding 8 Ei M.....	125
Fruchtige Tiramisu-Stücke 5 Ei + 3 Eigelb M.....	125
Frühlings Torte 8 Ei M.....	126
Giraffentorte I 8 Ei + 2 Eiweiß M.....	127
Haselnuss Souffle mit Vanillesauce 8 Eigelb + 4 Eiweiß M.....	128
Humboldt Torte 8 Ei M.....	129
Rübli Kuchen 8 Ei.....	130
Käsekuchen ohne Boden 8- 10 Ei M.....	131
Kirsch-Schmant-Kuchen 8 Ei M.....	131
Kirschen Quark, Blechkuchen 8 Ei M.....	132
Kleine Schoko Mokka Torte 8 Ei M.....	133
Kuchen aus altbackenem Brot 8 Ei.....	135
Mandarinen Blechkuchen II 8 Ei M.....	135
Mandeltorte Schwedische 8 Ei.....	136
Mohnkuchen - Waldviertler Art 8 Ei.....	137
Mohn Schlagsahne Torte 8 Eiweiß M.....	137
Möhrenkuchen, Saftiger 8 Ei M.....	138
Möhrentorte 3 Eigelb+ 8 Eiweiß.....	139
Opernkuchen 8 Ei M.....	139
Palatschkenauflauf 6 Ei + 2 Eigelb M.....	140

Pariser Schnitten 8 Ei M.....	141
Quarkschecke, Altdeutsche 8 Ei M.....	142
Rüblitorte 3 Eigelb + 8 Eiweiß.....	143
Schmantwaffeln 8 Ei M.....	144
Schnitzelkuchen 8 Ei M.....	145
Schoko - Nuss Marillenkuchen 8 Ei.....	146
Schoko Quark Schnitten mit Birnen 8 Ei M.....	146
Schokoladen Torte 8 Ei M.....	147
Tiramisu Torte mit Preiselbeeren 4 Ei + 4 Eigelb M.....	148
Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M.....	149
Weihnachtsbaumstamm 6 Eiweiß + 8 Eigelb M.....	151
Weihnachtskerzen zum Aufessen 8 Ei M.....	152
Weißer Mousse Torte mit Preiselbeeren 8 Ei M.....	153
Zitronencreme Torte 8 Ei M.....	154
9 Ei.....	155
Baumkuchen 9 Ei.....	155
Biskuit für Obstkuchen und Torten 9 Ei.....	156
Englischer Früchtekuchen 9 Ei.....	157
Feigenkuchen 9 Eiweiß M.....	158
Joghurt Beeren Torte 6 Ei + 3 Eigelb M.....	158
Kakaowürfel 9 Ei.....	160
Käsekuchen nach Großmutterart 9 Ei M.....	160
Kokossoufflé 9 Ei M.....	161
Lebkuchen Brownie 9 Ei M.....	162
Malaga Torte I 9 Eigelb+ 6 Eiweiß M.....	163
Margarethenkuchen 9 Ei M.....	163
Massepains 9 Eiweiß.....	164
Orientalischer Früchtestrudel mit 9 Ei M.....	165
Profiteroles-Torte 9 Eigelb + 8 Ei M.....	167
Tiramisutorte 9 Ei M.....	169
10 Ei.....	170
Anisbrot geröstet 10 Ei.....	170
Caramell Creme 10 Eigelb M.....	171
Eiweißkuchen 10 Eiweiß M.....	171
Grand Marnier Torte 10 Ei M.....	172
Himbeer Crepes überbacken 10 Ei M.....	173
Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß.....	174
Mandeltorte II 10 Ei.....	175
Marmorkuchen 10 Ei M.....	175
Mormonsen 10 Ei.....	176
Rhabarberkuchen mit Quarkhaube 10 Ei M.....	177
Sandtorte Feine 10 Ei.....	178
Schnellster Kuchen 10 Ei.....	178
Schokokuchen vom Blech 10 Ei M.....	179
Surenburger Schlosstorte 10 Ei M.....	179
Weißer Nürnberger Lebkuchen 10 Ei.....	181
11 Ei.....	181
Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M.....	181

Waldbeer-Topfentorte 11 Ei+ 25 g Eigelb M.....	183
12 Ei.....	184
Benedictine Kuchen 4 Ei+12 Eigelb.....	185
Gewürzplätzchen 12- 14 Ei .....	185
Heidentorte 12 Ei M.....	186
Mandeltorte I 12 Ei + 3 Eigelb .....	186
Parlamentszöpfe 12 Ei M.....	187
Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb.....	187
14 Ei.....	188
Brötchenzopf 14 Ei + 1 Eiweiß .....	188
20 Ei .....	189
Mohntorte 20 Ei ( M) .....	189
Diverses g .....	189
Schokoladenkuchen 120 g Eiweiß + 180 g Eigelb M.....	189
nur Eigelb.....	190
Eigelb Backwaren.....	190
Panettone Muffeins 3 Eigelb M.....	190
Eigelb Kuchen.....	191
2 Eigelb .....	191
Christustolle 2 Eigelb M.....	191
Karotten Nuss Torte 2 Eigelb M.....	192
Konfetti-Torte 2 Eigelb M.....	193
4 Eigelb .....	194
Apfelkrapfen 4 Eigelb M.....	194
Nuss Teekuchen 4 Eigelb .....	194
Tiramisu Torte I 4 Eigelb M.....	195
5 Eigelb .....	195
Apfelpizza falsche 5 Eigelb M.....	196
Haselnuss , gut für Pizza 5 Eigelb .....	197
Panettone 5 Eigelb.....	197
Prophetenkuchen 5 Eigelb .....	198
Tiramisu 5 Eigelb M.....	198
6 Eigelb .....	199
Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M.....	199
7 Eigelb .....	200
Rum-Baba 7 Eigelb M.....	200
8 Eigelb .....	201
Osterbrot 8 Eigelb M.....	202
10 Eigelb.....	203
Caramell Creme 10 Eigelb M.....	203
Gebäck .....	204
Hallesche Wecke 5 Eigelb M.....	204
Orangenzungen 4 Eigelb M.....	204
Schoko-Mokka-Bohnen 1 Eigelb M.....	205
Dessert nur Eigelb.....	205
Dessert 1 Eigelb.....	206
Amaretto- Pfirsiche 1 Eigelb .....	206
Kokospudding mit Zitronensirup 1 Eigelb M.....	206

Dessert 2 Eigelb.....	207
Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce 2 Eigelb M.....	207
Bananen Erdnuss aus dem Ghana 2 Eigelb.....	208
Bayerische Creme mit Pfirsichen 2 Eigelb M.....	209
Bratäpfel 2 Eigelb M.....	210
Kirschen mit Joghurt-Creme 2 Eigelb M.....	210
Mangopudding 2 Eigelb M.....	211
Passcha 2 Eigelb M.....	212
Schokoladen Espresso Schaum 2 Eigelb M.....	213
Zwetschgenknödel 2 Eigelb M.....	213
Dessert 3 Eigelb.....	214
Amaretto Creme 3 Eigelb M.....	214
Ananaspudding mit Kokosnuss 3 Eigelb M.....	214
Argentinisches Gebäck 3 Eigelb.....	215
Bananenmousse mit Schokoladensoße 3 Eigelb M.....	216
Blutorangen mit Orangenzabaione, überbacken 3 Eigelb.....	217
Cappuccinocreme mit Vanille 3 Eigelb M.....	217
Creme 3 Eigelb M-.....	218
Dörrpflaumen mit Vanilleschaum, graniert 3 Eigelb M.....	219
Erdbeer - Lieblings - Dessert 3 Eigelb M.....	219
Erdbeeren "San Remo" 3 Eigelb M.....	220
Erdbeerparfait 3 Eigelb M.....	221
Gewürzkugeln 3 Eigelb M.....	221
Haselnuss Parfait 3 Eigelb M.....	222
Husarenkrapfen 3 Eigelb M.....	223
Kaffee Creme mit Kirschen 3 Eigelb M.....	224
Knusperhaus als Adventskalender 3 Eigelb M.....	225
Kümmelschaum 3 Eigelb.....	228
Lebkuchen Creme 3 Eigelb M.....	229
Mandelkugeln 3 Eigelb.....	230
Mandelringe 3 Eigelb M.....	230
Marzipan-Schaumsauce 3 Eigelb.....	231
Kosakenzipfel 3 Eigelb M.....	231
Orangen Jogurt Creme 3 Eigelb M.....	233
Orangen Quark Creme 3 Eigelb M.....	233
Samt und Seide 3 Eigelb M.....	234
Schokotrüffel 3 Eigelb M.....	234
Tee-Creme I 3 Eigelb M.....	235
Tiramisu 3 Eigelb M.....	236
Vanille Sekt Creme 3 Eigelb M.....	236
Waldbeeren, überbacken 3 Eigelb M.....	237
Dessert 4 Eigelb.....	238
Ananas Quarkcreme 4 Eigelb M.....	238
Apfel Tiramisu 4 Eigelb M.....	238
Creme Anglaise 4 Eigelb M.....	239
Creme Brulee 4 Eigelb M.....	240
Creme Russe 4 Eigelb M.....	241
Dampfnudeln 4 Eigelb M.....	241

Eiscreme-Trüffel 4 Eigelb M.....	242
Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M.....	243
Erdbeer-Zabaione 4 Eigelb M.....	244
Fruchtcreme 4 Eigelb M.....	244
Haselnuss Creme 4 Eigelb M.....	245
Himbeer Eis Souffles 4 Eigelb M.....	246
Kastanien Gelato 4 Eigelb M.....	247
Mohncreme mit Fruchtsaucen 4 Eigelb M.....	247
Mon Cheri im Ricotta - Mäntelchen 4 Eigelb .....	248
Rhabarber Schichtcreme 4 Eigelb M.....	249
Rotweincreme 4 Eigelb M.....	250
Spargeleis mit Erdbeeren 4 Eigelb M.....	250
Tequila Limonen Creme 4 Eigelb M.....	251
Tiramisu 4 Eigelb M.....	252
Vanilleeis 4 Eigelb M.....	252
Weihnachtssterne 4 Eigelb.....	253
Zabaglione Amaretto- 4 Eigelb M.....	254
Zabaione 4 Eigelb M.....	254
Zimtsterne auf Kürbispüree 4 Eigelb M.....	255
Zitronensterne 4 Eigelb.....	256
Dessert 5 Eigelb.....	256
Apfelpizza Falsche 5 Eigelb M.....	257
Eierlikör 5 Eigelb M.....	258
Faschingskrapfen (Berliner) 5 Eigelb M.....	258
Lebkuchenparfait auf Orangencarpaccio 5 Eigelb M.....	260
Mango-Kokosnuss-Dessert 5 Eigelb M.....	260
Gefüllte Orangen 5 Eigelb M.....	261
Rhabarberparfait 5 Eigelb M.....	262
Tutti Frutti alla Zabaione 5 Eigelb M.....	262
Vanille Eis III 5 Eigelb M.....	263
Dessert 6 Eigelb.....	263
Campari-Creme 6 Eigelb M.....	264
Creme Babalou 6 Eigelb .....	264
Eiercognac- Truffes 6 Eigelb M.....	264
Erdbeer Trifle mit Syllabub 6 Eigelb M.....	265
Frucht Orange Quarkmousse 6 Eigelb M.....	266
Fruchtspieße mit Kirsch-Joghurteis 6 Eigelb M.....	267
geröstete Creme Crème Brulee 6 Eigelb M.....	267
Grand Manier Parfait mit Gewürzorange 6 Eigelb M.....	268
Honigcreme 6 Eigelb.....	269
Kaffee Erdnuss-Parfait 6 Eigelb M.....	270
Krokantcreme 6 Eigelb M.....	270
L' Amaretto 6 Eigelb M.....	271
Lebkuchenmousse mit Orangensauce 6 Eigelb M.....	272
Pistazien - Parfait 6 Eigelb M.....	273
Pumpkin Creme Brulee 6 Eigelb M.....	274
Tiramisu mit Himbeeren 6 Eigelb + Eierlikör M.....	275
Vanillecreme 6 Eigelb M.....	275



Dessert 7 Eigelb.....	276
Mohngefrorenes mit Mandelsauce 7 Eigelb M.....	276
Dessert 8 Eigelb.....	277
Creme Brulee 8 Eigelb M.....	277
Creme Brulee, Weihnachtliche Gewürz 8 Eigelb M.....	278
Eiercognac 8 Eigelb M.....	279
Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M.....	279
Dessert 9 Eigelb.....	281
Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M.....	281
Vanille-Eis 9 Eigelb M.....	283
Dessert 10 Eigelb.....	283
Caramell Creme 10 Eigelb M.....	283
Katalanische Creme 10 Eigelb M.....	284
Dessert 12 Eigelb.....	284
Holiday Egnog 12 Eigelb M.....	284
Kabinettspudding 12 Eigelb M.....	285
Vanille Eis 12 Eigelb.....	286
Zabaione Marsala 12 Eigelb.....	286
Dessert 16 Eigelb.....	287
Erdbeer-Tiramisu 16 Eigelb M.....	287
Vanille-Eis 16 Eigelb.....	287
Dessert 20 Eigelb.....	288
Mohncreme mit Sauerkirschen 20 Eigelb M.....	288
Dessert 26 Eigelb.....	288
Pêche Haeb Berlin, 26 Eigelb M.....	289
Fisch Eigelb.....	290
Rotbarsch -Auflauf 2 Eigelb M.....	290
Rotbarschilet Tempura, 3 Eigelb.....	291
Fleisch Eigelb.....	291
Schwein Eigelb.....	291
Schinken Spargel- Tarte 2 Eigelb M.....	292
Schweineschnitzelaufauf 4 Eigelb M.....	292
Speck Kartoffel-Kuchen 6 Eigelb M.....	293
Lamm Eigelb.....	294
Lammschlegel gefüllt mit Ziegenkäse 2 Eigelb.....	294
Geflügel Eigelb.....	295
Geflügeltörtchen 3 Eigelb.....	295
Hähnchenbrust mit Thunfischsauce 2 Eigelb.....	296
Hühnerfrikassee 1 Eigelb M.....	297
Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb M.....	298
Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb M.....	299
Hühnerfrikassee Würziges 1 Eigelb.....	299
Hühnerfrikassee à la Lafer 2 Eigelb M.....	300
Vegetarisch Eigelb.....	302
Veg 2 Eigelb.....	302
Gratin von Holunder 2 Eigelb M.....	302
Möhren und Fenchel in Zitronensauce 2 Eigelb.....	302
Steinpilzsuppe 2 Eigelb M.....	303

Veg 3 Eigelb .....	304
Almsuppe 3 Eigelb M.....	304
Veg 4 Eigelb .....	304
Champignonsuppe, Altdeutsche 4 Eigelb.....	304
Gratiniertes Linsencurry 4 Eigelb.....	305
Mohnknödel mit Aprikosenkompott 4 Eigelb M.....	306
Weinsuppe mit Zimtbrotwürfeln 4 Eigelb M.....	307
Veg 7 Eigelb .....	307
Ziegenkäseravioli 7 Eigelb M.....	307
Veg 9 Eigelb .....	308
Gemüsenockerl 9 Eigelb M.....	309
Nur Eiweiß.....	309
Auflauf süß.....	309
Marzipan Auflauf mit Orangen 4 Eiweiß M.....	309
Himbeerauflauf 2 Eiweiß M.....	310
Brot + Brötchen.....	311
2 Eiweiß.....	311
Einfaches, schnelles Kletzenbrot 2 Eiweiß.....	311
Zedernbrot 2 Eiweiß.....	312
6 Eiweiß.....	313
Teebrot 6 Eiweiß M.....	313
Dessert.....	314
1 Eiweiß.....	314
Nougat II 1 Eiweiß.....	314
2 Eiweiß.....	314
Hexenschaum 2 Eiweiß.....	314
Orangen, gefüllte 2 Eiweiß M.....	315
Ambrosiacreme 2 Eiweiß M.....	315
Äpfel mit Turban 2 Eiweiß.....	316
Eisdessert, Sherry mit Beeren 2 Eiweiß M.....	317
Frankfurter Bethmännchen 2 Eiweiß.....	317
Kaki-Mousse 2 Eiweiß M.....	318
Mandelhörnchen 2 Eiweiß M.....	319
Nougat in weiß 2 Eiweiß.....	319
Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß.....	320
Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß.....	321
Orangencreme 2 Eiweiß M.....	322
Schokoladen Mousse 2 Eiweiß M.....	323
Sherry Eisdessert mit Beeren 2 Eiweiß M.....	323
Türkischer Honig 2 Eiweiß.....	324
3 Eiweiß.....	324
Dominosteine mit Mohn 3 TI Eiweiß M.....	324
Makronen aus Nüssen 3 Eiweiß M.....	325
Makronen-Traum 3 Eiweiß M.....	326
Quark-Soufflee auf Fruchtsauce 3 Eiweiß M.....	327
Tiramisu sehr kalorienarm 3 Eiweiß M.....	328
4 Eiweiß.....	328
Mandelsoufflé 4 Eiweiß.....	328

Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M.....	329
Erdbeerquark 4 Eiweiß M.....	330
Gebackene Apfelringe 4 Eiweiß.....	331
Kokosbuserln 2- 4 Eiweiß.....	331
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M.....	332
Schoko Minz Mousse 4 Eiweiß M.....	334
Schokoladenmus 4 Eiweiß M.....	335
überbackene Banane 4 Eiweiß.....	335
Vanille-Quark-Soufflé 2 Ei + 4 Eiweiß M.....	336
5 Eiweiß.....	337
Halva 5 Eiweiß.....	337
Mascarpone Parfait mit Obstsalat 5 Eiweiß M.....	337
Sauerkirschencreme 5 Eiweiß M.....	338
6 Eiweiß.....	339
Gebackenes Eis 6 Eiweiß.....	339
Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M.....	339
Halwa, Türkische 6 Eiweiß.....	339
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	340
8 Eiweiß.....	341
Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M.....	341
10 Eiweiß.....	342
Blancmange 10 Eiweiß M.....	342
100 g +.....	342
Erdbeeren in Honig-Gewürz-Sirup 100 g Eiweiß.....	342
Fisch.....	343
Schillerlockensoufflé 2 Eiweiß.....	343
Fleisch.....	344
Lammrücken in Salzkruste 3 Eiweiß.....	344
Rinderbeinscheibe Consomme 3 Eiweiß.....	345
Gebäck.....	345
1 Eiweiß.....	345
Einfache Spekulatius 1 Eiweiß M.....	346
Gewürzrhomben 1 Eiweiß M.....	346
Hirsekekse 1 Eiweiß.....	347
2 Eiweiß.....	348
Amaretti II 2 Eiweiß.....	348
Ananas-Muffeins 2 Eiweiß M.....	349
Apfelmusmuffeins 2 Eiweiß.....	349
Aprikosenmuffeins 2 Eiweiß M.....	350
Cappuccinotörtchen 2 Eiweiß M.....	351
Dattelbuserl 2 g Eiweiß.....	352
Dattelmakronen 2 Eiweiß.....	352
Feigenschäumchen 2 Eiweiß.....	353
Gewürzmakronen 2 Eiweiß M.....	354
Husarenkipferl 2 Eiweiß.....	354
Knusperchen 2 Eiweiß.....	355
Makronen 2 Eiweiß.....	356
Mandelherzen 2 Eiweiß.....	356

Mandelhörnchen 2 Eiweiß .....	357
Marzipangebäck 2 Eiweiß.....	358
Nonnenküsschen 2 Eiweiß .....	358
Nougat in weiß 2 Eiweiß .....	359
Nussmakronen, Cappuccino 2 Eiweiß.....	359
Nusszimbällchen 2 Eiweiß .....	360
Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß M .....	360
Ricciarelli 2 Eiweiß.....	361
Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M.....	362
Schokoladenmuffeins 2 Eiweiß.....	363
Weihnachtsguetzli 2 Eiweiß M.....	364
Wespennester 2 Eiweiß.....	365
Zimtsterne 2 Eiweiß.....	365
Zimtsterne das Original 2 Eiweiß .....	366
3 Eiweiß.....	367
Ananas - Häufchen 3 Eiweiß M.....	367
Bärentatzen 3 Eiweiß M.....	368
Feigenbusserl 3 Eiweiß M.....	368
Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß.....	369
Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß M .....	370
Haselnussmakronen 3 Eiweiß .....	370
Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M.....	371
Kokosmakronen 3 Eiweiß M .....	372
Himbeerlebkuchen 3 Eiweiß.....	372
Madeleines mit Akazienhonig 3 Eiweiß .....	373
Makronen 3 Eiweiß.....	374
Mandelstangen 3 Eiweiß M.....	374
Marzipan-Mandel-Hörnchen 3 Eiweiß.....	375
Nussbusserl 3 Eiweiß M.....	375
Nussmakronen 3 Eiweiß.....	376
Nusstaler, Knusprige 3 Eiweiß .....	376
Orangen-Gebäck 3 Eiweiß.....	377
Orangenmakronen 3 Eiweiß M .....	378
Pfefferminzrauten 3 Eiweiß M.....	378
Schokoladebusserl 3 Eiweiß M .....	379
Wespennester 3 Eiweiß.....	380
Witwenküsse 3 Eiweiß M.....	380
Zimtkugeln 3 Eiweiß .....	381
Zimtsterne I 3 Eiweiß.....	381
Zimtsterne II 3 Eiweiß.....	382
Zimtsterne, Super 3 Eiweiß.....	383
Züri Leckerli 3 Eiweiß M.....	383
Zürileckerli 3 Eiweiß .....	384
4 Eiweiß.....	385
Berner Leckerli 4 Eiweiß .....	385
Brunli II 4 Eiweiß M.....	386
Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß.....	386
Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M.....	387

Haselnuss-Lebkuchen 4 Eiweiß M.....	388
Haselnusskugeln 4 Eiweiß.....	389
Haselnussmakronen 4 Eiweiß .....	389
Kokosberger Riesen 4 Eiweiß.....	390
Lebkuchen Marzipan Sticks 4 Eiweiß.....	390
Makronen Haselnuss II 4 Eiweiß.....	391
Makronen Haselnuss 4 Eiweiß.....	391
Plätzchen, italienische 4 Eiweiß .....	392
Schokomandelsplitter 4 Eiweiß M.....	392
Schokotatzen 4 Eiweiß M .....	393
Zimtsterne mit Marzipan 4 Eiweiß.....	394
5 Eiweiß .....	395
Dattelkonfekt 5 Eiweiß.....	395
Himbeerschäumchen 5 Eiweiß .....	396
6 Eiweiß .....	396
Marzipan - Makronen 6 Eiweiß .....	396
Nussmakronen mit Schokoladenfüllung 6 Eiweiß M .....	397
Teebrot 6 Eiweiß M .....	397
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	398
7 Eiweiß .....	399
Mohn - Powidl - Makronen, 7 Eiweiß M.....	399
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M.....	400
9 Eiweiß.....	401
Massepains 9 Eiweiß .....	401
10 Eiweiß .....	402
Müsliwürfel 10 Eiweiß.....	402
g + ml Eiweiß .....	402
Brunsli 140 g Eiweiß .....	402
Brunsli- Mutters 200 ml Eiweiß .....	403
Dattelbusserl 2 g Eiweiß .....	404
Negerküsse 100 g Eiweiß.....	404
Konfekt.....	406
2 Eiweiß .....	406
Nougat in weiß 2 Eiweiß .....	406
Nonnenküsschen 2 Eiweiß .....	406
3 Eiweiß .....	407
Königsberger Marzipan 3 Eiweiß.....	407
5 Eiweiß .....	407
Halva 5 Eiweiß .....	407
6 Eiweiß .....	408
Halva, Türkische 6 Eiweiß .....	408
Kuchen .....	409
7 Eiweiß .....	409
Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M.....	409
Glasierter Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß.....	410
Eiweißkuchen Großmutter's 7 Eiweiß M .....	411
Königkrätzer Mohn Powidl Makronen 7 Eiweiß.....	412
Lebkuchen, Glasierter Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß .....	412

8 Eiweiß .....	413
Mohnschlagoberstorte 8 Eiweiß M .....	413
9 Eiweiß .....	414
Feigenkuchen 9 Eiweiß M .....	414
Eiweißtorte 9 Eiweiß .....	415
10 Eiweiß .....	416
Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß M .....	416
Eiweißkuchen 10 Eiweiß M .....	416
Pikant .....	417
Zucchini- und Kürbisbeignets 2 Eiweiß M .....	417
Torten .....	418
2 Eiweiß .....	418
Aprikosentorte 2 Eiweiß M .....	418
4 Eiweiß .....	419
Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M .....	419
Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M .....	420
Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M .....	421
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M .....	422
6 Eiweiß .....	424
Pariser Torte 6 Eiweiß .....	424
8 Eiweiß .....	424
Esterhazytorte 8 Eiweiß M .....	424
Bosnische Torte 8 Eiweiß M .....	425
11 Eiweiß .....	426
Bosnische Torte 11 Eiweiß .....	426
Hinweis für Word .....	427
PS .....	427

## Fisch

### Gemischte Fischtorte 10 Ei

Für Den Teig  
500 g Mehl  
150 g Butter

#### 2 Ei

Salz  
Pfeffer  
Wasser

### Für Die Füllung

12 Schollenfilets ohne Haut

200 g Shrimps oder Krabben

2 Rote Zwiebeln; in Ringen

120 g Speckwürfel; durchwachsen

2 Pk. Sahne

8 Ei

Salz

Pfeffer

Muskat

2 El Kapern; gehackt

Außerdem

1 Backform Ø 22 cm

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig verkneten und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen und eine gefettete Back- oder Auflaufform damit auslegen. Sahne und Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen. In die ausgelegte Backform Schollenröllchen, Shrimps und Zwiebelringe platzieren, mit dem Eigemisch übergießen, Speckwürfel darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad C ca. 40 Minuten backen lassen.

Krabbenrührei 8 Ei M

Dekorativ in Eierschalen serviert

Für 4 Personen.

8 Eier

4 EL Sahne

Salz,

Pfeffer

ger. Muskat

1 EL geh. Dill

2 EL Butter

150 g Krabben

Eier, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Dill verrühren. In heißer Butter in beschichteter Pfanne stocken lassen, Krabben darauf verteilen. In ausgespülten, trockenen Eierschalenhälften evtl. mit Dill anrichten.

## Krabbentorte 20 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Bacon

2 Bund Dill

2 Bund Schnittlauch

300 g Erbsen, tiefgekühlt

500 g Krabben (Tiefseekrabben)

1 EL Sojasauce

20 Ei

375 ml Milch

Salz

Muskat, frisch gerieben

20 Scheibe/n Toastbrot

## Zubereitung

Den Bacon würfeln, in einer Pfanne ausbraten und in eine Schüssel geben. Dill und Schnittlauch fein hacken. Die Erbsen, Krabben und Kräuter mit dem Bacon mischen und mit der Sojasauce würzen. Die Ei mit der Milch verquirlen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Eine Form (30 cm Durchmesser, 5 cm Höhe) gut mit Butter ausfetten und mit dem Toastbrot auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10 Minuten rösten. Die Krabbenmasse auf dem gerösteten Brot verteilen, die Eimilch darüber gießen und das Ganze bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 50 Minuten auf mittlerer Einschubleiste stocken lassen.

6.5.02 Garfield CK

## Lachs Spargel Frittata 8 Ei

Ostergerichte zum Brunch

Zutaten für 8-10 Stücke:

500 g grüner Spargel

Salz, Zucker, weißer Pfeffer

1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen

125 g Rucola (Rauke)

100 g geräucherter Lachs



## 8 Ei

1 EL Öl (z. B. Olivenöl)  
unbeh. Zitrone zum Garnieren

### Zubereitung

: 1. Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. 4-5 Spargelspitzen beiseite legen. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Rucola waschen und klein schneiden. Lachs, bis auf 1-2 Scheiben, in Streifen schneiden. Eier verquirlen. Spargel, Lachs und Rucola unterrühren. Würzen. 3. Öl in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Ei zugießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen. Evtl. unter dem Grill leicht bräunen. Mit Lachsstückchen, Spargelspitzen und Zitronenecken garnieren.  
Zubereitungszeit: 50 Min.

Kcal 120 kJ 500 Eiweiß 9 g Fett 8 g KH 1 g Broteinheiten

## Omelett mit Krabben 6-8 Ei M

200 g Krabben in kaltem Wasser waschen  
1 Zwiebel in  
2 El Butter hell anschwitzen, + mit  
¼ l Rahm ablöschen, +  
2 Tl geschn. Dill dazugeben, kurz durchkochen,  
1/8 l Weißwein mit  
2-3 Tl Speisestärke verrührt, untermischen  
Zitronensaft  
scharfer Paprika +  
Meersalz pikant abschmecken, Krabben zugeben, nur durch  
Ziehen lassen

6-8 Eier verquirlen, mit Salz würzen. Das restliche Fett in einer Pfanne zerlassen, Eier hineingießen + 1 Omelett bereiten. Das fertige Omelett auf eine Platte stürzen, längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden, so dass es auf beiden Enden zusammenhält. Die Öffnung etwas auseinander drücken, in diese die Krabben mit der pikanten Soße füllen.

Dazu Reis

## Fleisch

## Bacon Hüvos Rancheros supreme 8 Ei

1 c Salsa; oder Chilisaucce

8 Ei

1 sm Paprika, rot  
1 sm Paprika, grün  
1 sm Zwiebel

250 g Bacon; in Scheiben

16 Peperoni; scharf  
8 Mais Tortillas; gedünstet

Den Bacon und die Paprika in 2 cm lange Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln, die Eier verkleppern, die Salsa erwärmen.

Die Bacon Stücke in der Pfanne ausbraten, in dem Fett die Zwiebel und die Paprika anbraten, die Eier darüber geben und stocken lassen, öfters wenden.

Auf Tellern Portionsweise anrichten und mit der Salsa übergießen, die Peperoni um die Eimasse legen und die Tortillas dazu reichen.

Gegessen wird mit der Hand, indem die Tortillas als "Werkzeug" benutzt werden. Wer sie bekommen kann, kann die Paprika durch Chilischoten ersetzen, aber Achtung, es gibt sehr scharfe Sorten.

## Schinken Eier mit Currysahne 8 Ei M

Zutaten:

8 Ei

125 ml Schlagsahne

1 TL Curry  
1 EL Tomatenketchup

125 g Schinken, gekocht

Petersilie

Zubereitung:

Die Eier 8 min kochen, abschrecken, schälen, längs halbieren und in eine Schüssel legen.

Die Sahne steif schlagen, mit Curry und Tomatenketchup würzen. Die Sauce über die Eier füllen und mit Schinkenwürfeln und gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passt Toastbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 min

## Lachs Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück 10 Ei M

Zutaten:

10 Ei

3 EL Mayonnaise

etwas Kondensmilch

Pfeffer

Fondor

3 TL Lachs (Seelachsschnitzel)

### Zubereitung:

Die Eier kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Mayonnaise mit etwas Kondensmilch verrühren und mit Fondor und Pfeffer abschmecken. Seelachsschnitzel hineingeben und unterrühren. Die in Scheiben geschnittenen Eier vorsichtig unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

## Eiersalat Spanischer 8 Ei

8 hart gekochte Ei

2 Bund Radieschen

12 paprikagefüllte Oliven

1 Kopf Frisee- Salat oder grüner Salat

1 Knoblauchzehe

2 EL Essig

3 EL Olivenöl

1 kleine Dose Anchovisfilets

1 Bund Schnittlauch

Cayennepfeffer

Eier, geputzte Radieschen und Oliven in Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben. Salat putzen und alle Zutaten in die Schüssel geben. Aus Essig, Öl und den Anchovis eine Marinade bereiten und mit Cayennepfeffer würzen. Schnittlauchröllchen untermischen. Die Sauce erst kurz vor dem Anrichten über den Salat geben.

## Fleischtorte mit Trockenfrüchten 7 Eigelb + 1 Ei M

8 Portionen

Mürbeteig

100 g Buchweizen +  
100 g Reis +  
100 g Hirse +  
50 g Amaranthalles fein gemahlen(statt all dessen , Mais)

175 - 250 g Butter

Salz alles miteinander verkneten + + 30 min kalt ruhen lassen Mürbeteig-  
( 350 g Mehl

7 g Salz

170 g Butter; gekühlt in Würfel geschnitten

1 Ei

1 Ei Wasser; kalt Menge Anpassen)

Füllung

1500 g Schweineschulter; in große Stücke geschnitten

1 TI Salbei; gehackt

1 TI Lebkuchengewürz

2 EI Petersilie; gehackt

250 g Datteln; entkernt und fein gehackt

250 g Korinthen

45 g Pistazien; grob gehackt

30 g Zucker

1 TI Ingwer; gemahlen

1 TI Salz

1 Prise Safranpulver vermischt mit

1 Ei Wasser

7 Eigelb

150 ml Sahne

(Ergibt 2 Kuchen von 20 cm Durchmesser)

Für den Teig Mehl und Salz mischen, die Butter hinzufügen, mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben, so dass eine krümelige Masse entsteht.

Das Ei in die Mitte des Gemischs geben.

Mit Wasser zu einem Teig wirken, eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig leicht kneten, dann in Klarsichtfolie einschlagen und vor dem Ausrollen 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung das Schweinefleisch mit Wasser bedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis es schön weich ist, dann in kleine Würfel schneiden.

300 ml Garflüssigkeit durch ein Sieb gießen, mit Salbei und Petersilie zum Kochen bringen. Das Fleisch mit den Datteln, Korinthen und Pistazienkernen dazugeben und vermischen, vom Feuer nehmen. Zucker, Salz, Eigelb, Sahne und die restlichen Zutaten miteinander aufschlagen und gut unter die Fleischmasse mischen.

Den Teig ausrollen und zwei Kuchenformen damit auslegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad C etwa 10 Minuten blind backen, bis er fest ist, aber noch keine Farbe angenommen hat (Teigboden mit einem gleich großen Pergamentpapier belegen, mit getrockneten Bohnen beschweren - damit der Teig keine Blasen wirft. Nach dem Backen Papier mit den Bohnen herausnehmen).

Teigböden mit der fertiggestellten Masse füllen.

Nochmals bei 190 Grad C etwa 40 Minuten weiterbacken. Die fertige Fleischtorte 5 Minuten abstehen lassen und anschließend servieren.

Nach: Oskar Marti 1994

## Gemischte Fischtorte 10 Ei

Für Den Teig  
500 g Mehl

150 g Butter

2 Ei

Salz

Pfeffer

Wasser

## Für Die Füllung

12 Schollenfilets ohne Haut

200 g Shrimps oder Krabben

2 Rote Zwiebeln; in Ringen

120 g Speckwürfel; durchwachsen

2 Pk. Sahne

8 Ei

Salz

Pfeffer

Muskat

2 El Kapern; gehackt

Außerdem

1 Backform 8 22 cm

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig verkneten und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen und eine gefettete Back- oder Auflaufform damit auslegen. Sahne und Ei verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen. In die ausgelegte Backform Schollenröllchen, Shrimps und Zwiebelringe platzieren, mit dem Eigemisch übergießen, Speckwürfel darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad C ca. 40 Minuten backen lassen.

## Hack Porree Kuchen 7 Ei

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl

200 g Butter oder Margarine

2 Ei

etwas Salz

Belag:

2-3 große Stangen Porree

2 EL Butter oder Margarine (im Notfall auch etwas Speiseöl)

500 g gemischtes Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Ei

Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Hackfleischgewürz nach Geschmack

4-6 EL Paniermehl

Guss:

4 Becher saure Sahne oder Schmand

4 Ei

Salz, Pfeffer

400 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit den Händen glatt kneten und auf ein gefettetes Backblech gleichmäßig verteilen und einen leichten Rand formen. Den Teig bei 200 ° (im E-Herd!!!) ca. 8 Minuten vorbacken und wieder aus dem Ofen holen.

In der Zwischenzeit den Porree waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Die restlichen Belagzutaten zu einem Hackfleischteig kneten, mit der Margarine in einem Topf anbraten, den Porree und die Zwiebel dazu geben und ca. 10 Minuten dünsten, alles auf den Blechkuchen verteilen.

Die Zutaten für den Guss verrühren und gleichmäßig über die Hack-Porree-Masse verteilen, mit Käse bestreuen. Bei 200 ° ca. 30 Minuten backen, bis der Käse leicht braun wird.

Kommt auf Partys oder bei Video-Abenden klasse an! Schmeckt warm und kalt, ein Gläschen Wein dazu ist immer lecker! (ich bevorzuge Rose oder süßen griechischen Rotwein)

Hackfleisch Chili Omelette 8 Ei M

Zutaten für Portionen

8 Ei

4 EL Sahne

2 EL Mineralwasser

Salz und Pfeffer

0,5 TL Paprikapulver  
4 Zehe/n Knoblauch  
1 Zwiebel(n)  
2 EL Butter

### 400 g Hackfleisch

1 Dose/n Mais  
Cilantro

### Zubereitung

Eier verschlagen, durchsieben, mit Sahne und Mineralwasser vermengen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver untermischen. In einer großen Pfanne zu einem Omelette stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne kleingehackte Knoblauchzehen mit kleingehackter Zwiebel in Butter anbraten, dann Hackfleisch hinzugeben und krümelig braten. Mais für 3-4 Minuten mitbraten.

Die Hackfleischmasse auf das Omelett geben, das Omelett umschlagen, in vier Stücke schneiden und mit frischem Cilantro garniert servieren.

16.11.04 TexMexHex CK

### Bacon Hüvos Rancheros supreme, 8 Ei

1 c Salsa; oder ChilisaUCE

### 8 Ei

1 sm Paprika, rot  
1 sm Paprika, grün  
1 sm Zwiebel

### 250 g Bacon; in Scheiben

16 Peperoni; scharf  
8 Mais Tortillas; gedünstet

Den Bacon und die Paprika in 2 cm lange Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln, die Eier verkleppern, die Salsa erwärmen.

Die Bacon Stücke in der Pfanne ausbraten, in dem Fett die Zwiebel und die Paprika anbraten, die Eier darüber geben und stocken lassen, öfters wenden.

Auf Tellern Portionsweise anrichten und mit der Salsa übergießen,



die Peperoni um die Eimasse legen und die Tortillas dazu reichen.

Gegessen wird mit der Hand, indem die Tortillas als "Werkzeug" benutzt werden. Wer sie bekommen kann, kann die Paprika durch Chilischoten ersetzen, aber Achtung, es gibt sehr scharfe Sorten.

## Kaninchen Reis mit Kruste Spanien 11 Ei

Arroz con costra

4 Portionen

1 Kaninchen, Huhn oder Hahn, etwa 1.5 kg mit Innereien

Öl

200 g Butifarra negra; (kleine, schwarze, gut gewürzte, katalonische Blutwurst)

500 g Tomaten

150 ml Hühnerbrühe

150 ml trockener Weißwein

1 g Safranfäden

; Salz

; schwarzer Pfeffer

500 ml ; Wasser

250 g Rundkornreis

11 Eier

Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleinere Stücke schneiden. In einem feuerfesten Topf Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Tomaten enthäuten, entkernen und klein schneiden. Mit den Innereien und der Butifarra negra zu dem Fleisch geben. Hühnerbrühe und Weißwein angießen, Safranfäden hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 60 Minuten schmoren lassen. Wasser angießen, nochmals mit Salz abschmecken

und zum Kochen bringen. Den Reis einrühren und 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat und weich ist. Zwischendurch ab und zu umrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, verquirlen und über den Reis geben. Den Topf mit Alufolie abdecken und im Ofen gut 10 Minuten backen. Die Folie entfernen und das Gericht im

Topf servieren. Die Eierkruste erst am Tisch aufbrechen.

Dazu passt ein leicht gekühlter Rotwein aus der Mancha oder aus Valdepenas.

Krabbenrührei 8 Ei

Krabbenrührei 8 Ei

Dekorativ in Eierschalen serviert

Für 4 Personen.

8 Eier

4 EL Sahne

Salz,

Pfeffer

ger. Muskat

1 EL geh. Dill

2 EL Butter

150 g Krabben

Eier, Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Dill verrühren. In heißer Butter in beschichteter Pfanne stocken lassen, Krabben darauf verteilen. In ausgespülten, trockenen Eierschalenhälften evtl. mit Dill anrichten.

## Krabbentorte 20 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Bacon

2 Bund Dill

2 Bund Schnittlauch

300 g Erbsen, tiefgekühlt

500 g Krabben (Tiefseekrabben)

1 EL Sojasauce

20 Ei

375 ml Milch

Salz

Muskat, frisch gerieben

20 Scheibe/n Toastbrot

## Zubereitung

Den Bacon würfeln, in einer Pfanne ausbraten und in eine Schüssel geben. Dill und Schnittlauch fein hacken. Die Erbsen, Krabben und Kräuter mit dem Bacon mischen und mit der Sojasauce würzen. Die Ei mit der Milch verquirlen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Eine Form (30 cm Durchmesser, 5 cm Höhe) gut mit Butter ausfetten und mit dem Toastbrot auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10 Minuten rösten. Die Krabbenmasse auf dem gerösteten Brot verteilen, die Eimilch darüber gießen und das Ganze bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 50 Minuten auf mittlerer Einschubleiste stocken lassen.

6.5.02 Garfield CK

## Leber Hochzeitssuppe Sorbische 12 Ei M

Brühe

500 g Rindsknochen

1 Wurzelwerk

8 Ei

0,5 l Milch

100 g Erbsen

100 g Möhren

Salz, Muskat, Petersilie

Leberklößchen

## Leberklößchen 1 Ei

200 g Rindsleber

1 Ei

50 g geriebene Semmel

Muskat, Salz, Pfeffer

1l Salzwasser

## Eierstich 4 Ei M

4 Ei

1 Tasse Milch

Salz, Muskat

Aus **Rinderknochen** und Wurzelwerk eine kräftige Brühe kochen. 4 Ei mit der Milch verrühren, mit Salz und Muskat würzen, in eine gefettete Form geben und im Wasserbad stocken lassen. Erbsen, geschnittene Möhren, Leberklößchen in die Brühe geben, aufkochen und aus 2 Eiern Eierflocken dazugeben. Beim Anrichten geschnittenen Eierstand und Petersilie dazugeben.

**Nun die Leberklößchen!**

Die Leber durch den Wolf drehen und mit Ei, Muskat, Salz, Pfeffer und geriebener Semmel gut vermischen, kaltstellen. Danach Klößchen formen, ins kochende Salzwasser geben und solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**Der Eierstand! (ist nicht so einfach)**

Die Eier mit der kalten Milch verrühren, in ein Gefäß füllen, verschließen (einen Teller drauf legen) und in kochendes Wasserbad geben. Auf kleiner Flamme weiterkochen lassen, bis die Masse fest ist. Den fertigen Eierstand mit dem Löffel abstechen und zur Suppe dazugeben.

**Omelett mit Krabben** 6-8 Ei M

200 g Krabben in kaltem Wasser waschen

1 Zwiebel in

2 Ei Butter hell anschwitzen, + mit

0,5 l Rahm ablöschen, +

2 Tl geschn. Dill dazugeben, kurz durchkochen,

1/8 l Weißwein mit

2-3 Tl Speisestärke verrührt, untermischen

Zitronensaft

scharfer Paprika +

Meersalz pikant abschmecken, Krabben zugeben, nur durch Ziehen lassen

6-8 Ei verquirlen, mit Salz würzen. Das restliche Fett in einer Pfanne zerlassen, Eier hineingießen + 1 Omelett bereiten. Das fertige Omelett auf eine Platte stürzen, längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden, so dass es auf beiden Enden zusammenhält. Die Öffnung etwas auseinander drücken, in diese die Krabben mit der pikanten Soße füllen.

Dazu Reis

### Rührei mit bunten Beilagen 12 Ei M

200 g Kirschtomaten  
1 Bund Schnittlauch  
1 kleine Zwiebel

100 g Gouda

12 Ei

6 EL Milch  
Salz, Pfeffer

### 6-8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

6 kleine Bratwürstchen (z. B. Nürnberger Art; a ca.50 g)  
1-2 EL Butter/Margarine  
200 g geräucherter Lachs in dünnen Scheiben  
evtl. Dill zum Garnieren

### Zubereitung:

1. Tomaten und Schnittlauch waschen. Schnittlauch fein schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Käse grob reiben. Eier und Milch verquirlen. Würzen.
2. Speck knusprig auslassen. Herausnehmen. Würstchen im Speckfett goldbraun braten. Beides warm stellen. Zwiebel im Bratfett andünsten. Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten braten. Würzen.
3. Fett in einer sehr großen Pfanne erhitzen. Eimasse darin bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dabei öfter mit dem Pfannenwender vom Rand zur Mitte zusammenschieben. Rührei mit vorbereiteten Zutaten und Lachs anrichten. Nach Belieben garnieren. Dazu schmecken Brötchen und Schwarzbrot..

Zubereitungszeit: 35 Min.

## Schinken Eier in Curry Erbsen Soße 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

8 Ei

1 Zwiebel(n)  
1 EL Butter oder Margarine  
2 TL Curry  
1 EL Mehl  
300 ml Gemüsebrühe

200 ml Schlagsahne

450 g Erbsen, tiefgekühlt

200 g Schinken, gekocht

Salz und Pfeffer, schwarz

### Zubereitung

Eier 10 Minuten kochen. Zwiebel schälen, würfeln. Im heißen Fett glasig dünsten. Curry und Mehl darin anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen lassen. Erbsen darin 5 Minuten garen. Schinken in Streifen schneiden, zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier schälen und halbieren. In der Soße anrichten. Dazu schmeckt Reis.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.05.01 Henriettinchen

## Schinken, Gemüse Rührei 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomate(n)  
1 Stange/n Porree  
1 Dose/n Mais  
0,5 Pck. Schinken (Vorderschinken in Aspik)

20 g Butter

8 Ei

1/8 Liter Milch

Salz und Pfeffer  
Kresse

### Zubereitung

Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Porree in Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen. Schinken würfeln. Fett erhitzen. Porree zufügen und ca. 3min. dünsten. Tomaten, Schinken und Maiskörner zugeben, verrühren. Eier, Milch, Salz und Pfeffer verquirlen und gleichmäßig über das Gemüse geben. Unter vorsichtigem Rühren stocken lassen. Mit Kresse garnieren.

8.12.03 Sonnenbluemle CK

Schinken, Pappsattpfanne 8 Ei M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Nudeln (Spiralnudeln)

250 g Bacon, (Schinkenscheiben, klein geschnitten geht auch)

1 kl. Dose Erbsen

1 kl. Dose Mais

8 Ei

150 g Käse, geriebener

1 Dose/n Champignons

2 TL Curry

Salz und Pfeffer

Mayonnaise, Remoulade

3 EL Öl

Tomatenketchup

### Zubereitung

Die Nudeln gar kochen, in der Zwischenzeit alle Dosen öffnen, abgießen und beiseite stellen.

Öl in der Pfanne erhitzen, gekochte Nudeln und Bacon in die Pfanne geben und ca. 3-4 Minuten anbraten, ab und zu wenden. Dann die Champignons, Erbsen, Mais zugeben, weitere 3-4 Minuten braten, ab und zu wenden.

Nun den Käse darüber verteilen, umrühren, einschmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Wenn der Käse geschmolzen ist, können die Eier mit rein. Ordentlich umrühren, damit auch überall was hinkommt, Eiermasse fest werden lassen, dazu ab und zu wenden.

Auf Teller anrichten, und je nach belieben mit Mayo, Remoulade und Ketchup servieren.

25.9.04 Drehtabak CK

## Schinken, Pochierte Eier auf Spinat 8 Ei

Zutaten (für 4 Personen)

1.5 kg Blattspinat,

2 Scheiben gekochter Schinken (ca. 60 g),

2 Zwiebeln,

250 Cherry-Tomaten,

8 Ei

2 El Öl,

Salz,

weißer Pfeffer

### Zubereitung

Den Spinat putzen und waschen. Den Schinken in Streifen schneiden Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen und vierteln. Für die Eier in einer großen Pfanne 1 l Wasser mit 3 Eln Essig zum Kochen bringen. Die Hitze zurücknehmen. Die Eier nacheinander aufschlagen, jeweils in eine Tasse gleiten lassen und einzeln zum Pochieren für 5 min ins Essigwasser geben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten und den tropfnassen Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Die Tomatenviertel und Schinkenstreifen hinzugeben und etwa 5 min mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aus dem Wasserbad nehmen, auf dem Schinken-Spinat anrichten und ebenfalls etwas würzen.

## Schinken, Schichtsalat 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

1 Glas Karotte(n), geraspelt

1 kl. Dose Mais

8 Ei, hartgekocht

10 Scheibe/n Schinken, gekocht

3 Paprikaschote(n), rot

0,5 Kopf Eisbergsalat

1 Glas Miracel Whip

1 Bund Lauchzwiebel(n)

Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung



Die Karotten und den Mais gut abtropfen lassen. Den Kochschinken und die Paprika in Streifen, die Eier in kleine Stücke schneiden. Den Salatkopf putzen und mit einem Messer in schmale Streifen schneiden. Von allen Zutaten jeweils die Hälfte in eine hohe, schmale Schüssel schichten. Die Eierschicht mit Pfeffer würzen. Als letztes mit der Hälfte der in feine Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln bestreuen. Mit der zweiten Schicht genauso verfahren, allerdings ohne Lauchzwiebeln. Über das Ganze das Miracel Whip geben und mit dem Stiel eines Kochlöffels mehrere Male in den Salat bis auf den Boden der Schüssel stechen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und erst kurz vor dem servieren mit den restlichen Lauchzwiebeln garnieren.

Guten Appetit!!

19.8.02 Joviv CK

### Schinken-Ei-Salat 10 Ei M

Zutaten für 8-10 Personen:

10 Ei

500 g leichte Salatcreme mit Joghurt

300 g Joghurt

Salz

weißer Pfeffer

2 Bund/Töpfchen Kerbel

1 Bund Petersilie

200 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben

### Zubereitung:

1. Eier hart kochen. Abschrecken und schälen. Dann auskühlen lassen. 2. Salatcreme und Joghurt glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme halbieren. Kräuter waschen und, bis auf etwas Kerbel zum Garnieren, grob hacken. Unter eine Hälfte der Creme rühren. 3. Schinken fein würfeln. Die Schinkenwürfel, bis auf 1 EL, unter die andere Hälfte der Creme rühren. 4. Eier mit dem Eierschneider in Scheiben teilen. Mit Kräuter- und Schinkencreme abwechselnd in eine Schale schichten. Mit Schinkenwürfeln und Kerbel garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Kcal 210 kJ 880 Eiweiß 14 g Fett 13 g KH 1 g Broteinheiten

## Speck Dänisches Omelett 8 Ei

### Aeggekage

Zutaten für Portionen

8 Ei

16 Bacon (Frühstücksspeck), feine Scheiben

100 ml Sahne

4 Tomate(n)

4 EL Schnittlauch, klein geschnitten

### Zubereitung

Die Scheiben Bacon in eine heiße Pfanne legen und das Fett auslaufen lassen, kurz braten lassen. Dann die Speckscheiben auf Backpapier auf eine Platte legen, in den Herd schieben und bei 120 Grad sehr knusprig werden lassen. Man kann den Bacon auch in der Pfanne knusprig werden lassen, dann jedoch herausnehmen und warm halten.

Die Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen, pfeffern. Nicht salzen! Die Eiermasse in die Pfanne mit dem Fett vom Bacon geben. Kurz etwas verrühren, abdecken und auf der kleinst möglichen Flamme sehr langsam stocken lassen.

Die Tomaten entkernen und würfeln.

Wenn die Eiermasse gestockt ist, den knusprigen Frühstücksspeck in die Mitte auf die Eiermasse geben, die klein gewürfelten Tomaten und den fein geschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

Dazu isst man ein gutes Vollkornbrot. "Aeggekage" ist ein sehr beliebtes kleines Mittagessen in Dänemark. Man kann ihn in einer großen Pfanne für bis zu 12 Personen machen und berechnet 2 Eier und 4 Scheiben Frühstücksspeck pro Person. Die Stockzeit bei einem sehr großen "Aeggekage" kann jedoch bis zu 45 Minuten dauern.

18.7.02 Ingrid R CK

Wildentenbrust mit Rosinen 7 Ei M

und Frittatenstrudel

100 g Mehl

7 Ei

1/4 l Milch

1 EL flüssige Butter

1/8 l Sahne

1 EL Bio-Instant-Brühe

1 Msp Muskat

1 EL Rosinen

2 cl Cognac

4 Wildentenbrüste

1 Schalotte, fein geschnitten

1/4 l Rotwein

1 EL Balsamico

1 TL Mehlbutter (weiche Butter und Mehl zu gleichen Teilen gemischt)

Salz,

Pfeffer

geklärte Butter zum Anbraten

Für den Frittatenstrudel Mehl, 2 Eier, 1/8 l Milch, eine Prise Salz und die flüssige Butter gut vermischen, am besten mit einem Handrührgerät. In einer Pfanne mit geklärter Butter aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Aus Sahne, 1/8 l Milch, 5 Eiern eine Royal mischen. Diese mit Instantbrühe, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Einen Pfannkuchen in eine gebutterte Napfkuchenform legen (Pfannkuchen soll über die Form hinaushängen), etwas von der Royal-Masse darauf geben. Die restlichen Pfannkuchen rollen und in die Form legen. Mit der restlichen Royal-Masse übergießen. Die überhängenden Pfannkuchenseiten übereinander schlagen und die Form ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben. Wölbt sich der Strudel nach oben, ist er fertig.

Dann den Strudel aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. (Man kann den Strudel auch in der Form erkalten lassen, in Scheiben schneiden und diese in etwas Butter anbraten.)

Die Rosinen in Cognac einweichen. Die Wildentenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten anbraten, dann wenden und 5 Minuten weiterbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das überschüssige Fett aus der Pfanne abschütten und darin die gewürfelte Schalotte anschwitzen, die eingelegten Rosinen zugeben und mit Wein und Balsamico ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen, zum Schluss mit Mehlbutter binden und abschmecken.

Die Wildentenbrüste aufschneiden und mit der Sauce und dem Frittatenstrudel anrichten.

## Diverse

### 7 Ei

#### Weinschaum Charlotte 7 Ei M

Mit dem gewissen Verwöhnaroma

Zutaten für 12 Stücke:

### 7 Ei

160 g Honig

120 g Mehl

350 g schwarze Johannisbeerkonfitüre

250 ml Weißwein

Saft und Schale einer Zitrone

6 Blatt. Gelatine

200 ml Sahne

So wird's gemacht:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 Eier trennen, Eiweiß steif, Eigelb und 60 g Honig cremig schlagen. Mehl, danach Eischnee unterheben. Auf mit Backpapier belegtem Blech 12 Min. backen.
2. Konfitüre auf den heißen Biskuit streichen. Fest aufrollen und dann abkühlen lassen.
3. Inzwischen 3 Eier trennen, Eigelb, 100 g Honig, Wein, Zitronensaft und Schale, cremig schlagen. Gelatine auflösen, einrühren. 30 Min. kühlen.
4. Eiweiß, dann Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben. Biskuitrolle in Scheiben schneiden. Schüssel damit auslegen. Creme einfüllen. 3 Std. kühlen. Stürzen.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Kühlen: 3 4 Std.

**KJ/kcal p. St.: 1.218/290**

Lea Nr. 39/02

#### Eierschecke 7 Ei M

750 g Quark

2 Ei

1 Päckchen Vanillepudding  
1 Päckchen Mandarinen(klein)  
200 g Zucker(1)  
Zitronensaft

3/8 l Milch

100 g Butter

200 g Zucker(2)  
1 Päckchen Vanillepudding

5 Ei

Den Quark mit 2 Eiern 1\*Vanillepudding Zitronensaft und dem Zucker(1) vermischen, und in eine Springform geben. Für den Belag aus dem Zucker (2), Milch und Vanillepudding einen Pudding kochen, und abkühlen lassen. Dann die 5 Eigelb unterrühren. Das Eiweiß schlagen, und unterheben. Backen bis der Kuchen gut ist :- ) (echt lecker)

Erdbeer Parfait 3 Ei +4 Eigelb M

Herkunftsland: Italien  
Zutaten für 7 Personen

3 Ei

4 Eigelb

200 g Kristallzucker

1/8l Joghurt

400 g Erdbeeren  
Saft einer halben Zitrone

0.3 l Schlagsahne

Salz  
Vanillinzucker

Zubereitung

Die Erdbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen und mit einem Mixer pürieren. Dann das Fruchtpüree mit Zitronensaft und Joghurt glatt verrühren. Eier, Zucker und Eigelb mit je einer Prise Vanillinzucker und

Salz in einem Kessel über Wasserdampf cremig schlagen. Wenn die Masse deutlich an Volumen zugenommen hat, den Kessel vom Dampf nehmen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie abgekühlt sind. Den Schlagobers schlagen. Die Eier- und Joghurtmasse gut verrühren. Ein Drittel vom Schlagobers einrühren und das restliche Obers vorsichtig unterheben. Eine Form dünn mit Öl ausstreichen und mit einer Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Mit der Klarsichtfolie abdecken und im Eisfach gefrieren lassen. Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in gleichdicke Scheiben schneiden und mit frischen Erdbeeren garnieren.

Gratinierter Weingartenpfirsich 7 Eigelb + 2 Ei M

mit Pistazien und Walnusseis

### Walnusseis

250 ml Sahne

250 ml Milch

225 g Nougat

4 Eigelb

120 g Zucker

50 g Walnüsse

100 g Schokolade

50 g Staubzucker

50 g Mehl

50 g Butter

1 Ei

### Für das Vanille Brioche:

4 Scheiben Brioche,

250 ml Sahne,

1 Vanilleschote,

geröstete Korianderkörner (aus der Mühle gemahlen),

1 TL Zimt,

30g Zucker,

1 Ei,

1 EL Butterschmalz.

### Veltliner Sabayon:

3 Eigelb

80 g Kristallzucker,

125 ml grüner Veltliner.

### Pfirsichsauce:

3 große Weingartenpfirsiche,

ca. 2 EL doppelt starken Läuterzucker,

2 cl Pfirsichlikör.

### Zum Garnieren:

4 reife Weingartenpfirsiche,

16 Pistazienkerne,

Staubzucker

Für das Eis Milch und Sahne mit 40 g Zucker aufkochen. Nougat einrühren..

Dotter schaumig schlagen und Milch damit  $\zeta$ zur Rose $\zeta$  abziehen. 80 g Zucker karamellisieren. Walnüsse dazu geben und auf einem Blech auskühlen lassen, fein hacken. Schokolade über Dampf zerlassen. Nougatmasse in eine Eismaschine geben, abgekühlte Schokolade langsam einlaufen lassen. Kurz vor Ende das Krokant dazu geben. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die Hippen Staubzucker und das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die flüssige Butter und das verquirlte Ei einarbeiten bis eine glatte, sämige Masse entsteht. Mit Klarsichtfolie bedecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf eine Silikonmatte mit Hilfe einer Schablone mit einer Palette 9 cm runde und 3 mm dicke Scheiben aufstreichen. Diese im Rohr bei 160 °C backen bis die Hippen eine schöne goldige Farbe aufweisen. Noch heiß von der Silikonmatte lösen und mit dem Küchenmesser bis zur Mitte einschneiden. Zu einem kleinen Trichter drehen und auskühlen lassen.

Für das Vanille Brioche Ei mit Sahne verrühren. Die Vanilleschote mit einem kleinen Küchenmesser der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, in das Sahne geben. Zucker, Zimt und Koriander ebenfalls einrühren. Brioche mit einem 10 cm-Ring ausstechen und zum Sahne geben. Etwas ansaugen lassen.

In einer Teflonpfanne das Butterschmalz erhitzen und die Brioche Scheiben darin goldgelb backen.

Für das Sabayon in einem Schneekessel die Eidotter mit dem Zucker cremig rühren. Den Wein zugießen und über Wasserdampf schaumig schla-

gen. Für die Pfirsichsauce Pfirsiche entkernen und durch ein Passiersieb streichen. Die Sauce mit Läuterzucker und Likör abschmecken.

Für die Garnitur die Pfirsiche rundherum einschneiden und zum Entkernen die beiden Hälften in entgegengesetzte Richtung drehen. Den Kern mit einem kleinen Küchenmesser entfernen und die Haut abziehen. Die Hälften in Spalten schneiden. Bei einem reifen Pfirsich lässt sich der Kern und die pelzige Haut leicht entfernen. Die Pistazienkerne mit einem großen Küchenmesser grob hacken.

**Anrichten:** Die Vanille Brioche in die Mitte eines feuerfesten Tellers setzen. Die Pfirsichspalten sternförmig darauf auflegen und mit der Sauce überziehen. Das frisch aufgeschlagene Sabayon darüber geben und im Salamander (oder im Rohr unter der Grillschlange) gratinieren bis es eine schöne braune Farbe aufweist. Mit Staubzucker bestreuen und die Hippe in die Mitte setzen. Mit einem Löffel gleichmäßige Nocken aus dem Walnusseis stechen und in die Hippe setzen. Die gehackten Pistazienkerne auf das Walnusseis streuen und sofort servieren.

## Pfannkuchen ...7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

7 Ei trennen

400 ml Milch

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,

200 ml süße Sahne

½ TL Salz

1 guten gehäufter. TL Weinsteinbackpulver /oder anderen

5 Körner Pfeffer mahlen

400 g Buchweizen gem +

100 g Mais gem.

ODER

500 g Mehl, Eurer Wahl

200 g Käse, grob geraspelt/ gerieben (Gauda 48 % )

2 kleine Zwiebeln klein gewürfelt

1 Handvoll TK grüne Erbsen

1 rote Paprika klein gewürfelt

Olivenöl/ anderes



Eiklar mit Prise Salz steifschlagen

## Zubereitung

Zwiebel in Olivenöl andünsten, Paprika dazu , vermischen , + dann die TK Erbsen , zusammen leicht dünsten.

Etwas abkühlen lassen

Eigelb mit Milch + kohlenensäurehaltiges Mineralwasser + Sahne, vermischen.

Mehl mit Backpulver + Salz , Mehl + gem Pfeffer einrühren.

Geraspelten Käse unterheben , ebenso das Gemüsegemisch, + zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig drunter heben.

Olivenöl in den Pfannen heiß werden lassen , + überall eine Kelle Teig einfüllen, Pfanne schütteln, damit der Teig sich etwas verteilt, man kann nach der 1. Fuhre , gut das Fett/Öl weglassen , die Pfannen sind dann heiß genug.

Es ergibt 12 Pfannkuchen

Auch für sehr gute Esser sind 3 Stück, ausreichend.

Gutes Gelingen

06.04.2004 Hans60

## Schafskäse Torte 7 Ei M

600 g TK-Blätterteig

500 g Schafskäse

5 EL Butter

8 EL Mehl

¼ L Milch

½ TL Salz

2 Messerspitzen weißer Pfeffer

7 Ei

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Käse zerdrücken. Butter schmelzen, das Mehl einrühren und nach und nach mit der Milch aufgießen. Etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Eier einzeln unter die Soße rühren. Käse hinzugeben. Blätterteig zu 6 Teigscheiben von 24 cm Durchmesser ausrollen und die Oberseiten jeweils mit Butter bestreichen. Abwechselnd einen Boden und eine La-

ge Käsemasse in eine gefettete Springform schichten. Mit einem Boden abschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 45 Minuten backen. Wie eine Torte in Stücke schneiden und servieren.

Spinattorte 6 Ei + 1 Eigelb M

#### Teig:

500 g Mehl  
250 g Butter oder Margarine  
2 EL Wasser  
1 TL Salz

#### Füllung:

1 große Packung Rahmspinat  
1 Knoblauchzehe

250 g Schichtkäse

50 g geriebener Parmesankäse  
3 EL Mehl  
6 hartgekochte halbierte Eier  
1 Eigelb

Knetteig bereiten, für eine Stunde kühl stellen und dann mit der Hälfte des Teiges eine gefettete Springform damit auskleiden.

Aufgetauten Spinat mit zerdrücktem Knoblauch, abgetropftem Schichtkäse, Parmesankäse und Mehl gut vermischen. Die Hälfte der Füllung auf den Teig geben, Eihälften darauf legen und den Rest der Füllung darüber verteilen. Mit dem restlichen ausgerollten Teig abdecken. Aus Teigresten Förmchen oder andere Verzierungen ausstechen und die Oberfläche damit verzieren. Mit verquirlten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 50 Minuten backen.

Ziegenkäseravioli 7 Eigelb M  
mit Kräuteröl und Tomatenscheiben  
Portion/en: 4

## Teig

250 g Mehl

## 6 Eigelb

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 über brühen, 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.

8 Ei

Eiersalat mit Äpfeln und Curry 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Ei, gekocht, gewürfelt
- 2 Äpfel, gewürfelt
- 1 Zwiebel(n), sehr fein gewürfelt
- 2 Gewürzgurke(n), gewürfelt

100 g Mayonnaise

80 g Joghurt

- 2 EL Essig
- ½ TL Curry
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Mayonnaise mit Joghurt, Essig (alternativ Gewürzgurkenflüssigkeit), Curry, Salz und Pfeffer mischen. Die übrigen Zutaten unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.03.04 Lilliane

Asiatisches Omelett 8 Ei M

Portion/en: 4

8 Ei

1/8 l Milch

- 1/2 TI Sambal Ölek
- 2 TI Sojasauce pikant
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dose Bambussprossen
- 1 Dose Bohnenkeime
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Lauch
- 100 g Austernpilze
- 2 Ei Butterschmalz
- 100 g Zuckerschoten (TK)

- 1 El Fernöstlicher Ketchup
- 1 El Sojasauce pikant

Eier mit Milch verquirlen und mit Sambal Ölek, Sojasauce pikant, Salz und Pfeffer abschmecken. Bambussprossen und Bohnenkeime abtropfen lassen. Paprika und Lauch putzen und waschen. Paprika und Lauch in feine Ringe, Austernpilze in Stücke schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen, Paprika, Lauch und Zuckerschoten 3 Minuten andünsten. Bohnenkeime und Bambussprossen und zuletzt Austernpilze zugeben und nochmals 2 Minuten dünsten. Gemüsefüllung mit fernöstlichem Ketchup und Sojasauce pikant abschmecken. Für die Omelettes den Rest des Butterschmalzes erhitzen, pro Person 1/4 des Teiges hineingießen, stocken lassen, bis der Rand fest wird. Auf eine Hälfte des Omelettes Gemüsefüllung geben, die andere Seite darüber klappen und fertig garen.

### Basilikum- Omelett 8 Ei

mit Ziegenfrischkäse + grünen Spargel

- 3 Junge Knoblauchzehen

8 Ei

- 110 ml Olivenöl
- 4 Essl. Schlagsahne
- Salz und Pfeffer; schwarz
- 500 Gramm Grüner Spargel
- 175 Gramm Ziegenfrischkäse
- 75 Gramm Rote Kirschtomaten
- 1 Topf Basilikum

Den Knoblauch pellen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Eier mit Knoblauch, 2 EL Olivenöl, Sahne, Salz und Pfeffer verrühren. Den Spargel schälen, dickere Stangen längs halbieren. Den Spargel schräg in 6 cm lange Stücke schneiden und in 3 EL heißem Öl bei starker Hitze etwa 5 Minuten braten, dann salzen und pfeffern.

Den Käse in 2 cm große Würfel, die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Basilikum von den Stielen zupfen. In zwei großen beschichteten, ofenfesten Pfannen (28 cm Durchmesser) jeweils 2 EL Olivenöl erhitzen.

Die Eimasse auf beide Pfannen verteilen und bei mittlerer Hitze 2 -3 Minuten anbraten. Zuerst 1/3 der Basilikumblätter, dann den Spargel,

den Käse und die Tomaten darauf verteilen.

Die Omeletts nacheinander auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 170 Grad) in ungefähr 5 Minuten zu Ende backen. Restliches Basilikum darauf verteilen, mit restlichem Öl beträufeln und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

### Creme Karamell 8 Ei M

Zutaten:

200 g Zucker,

8 Ei

1 Liter Milch,

1 Prise Salz,

1/2 Vanillestange

Zubereitung:

Zucker karamellisieren lassen, 1/2 Tasse (mit einer Idee Essig darin) zugeben, kochen lassen, bis der Karamell aufgelöst ist. Vom flüssigen Caramell jeweils 1 guten Ei in 8 feuerfeste Förmchen gießen. Den restlichen Caramell mit der Milch und der aufgeschlitzten Vanillestange erhitzen. Die Eier miteinander verquirlen (nicht gar zu fest) und gut mit der heißen Milch vermischen. Diese Eiermilch in die Förmchen füllen. Entweder in der Mikrowelle im Wasserbad stocken lassen oder im konventionellen Herd.

### Crème Caramell II 8 Ei M

Zutaten:

60 ml Wasser

100 g Zucker

1,2 l Milch

1 Pck. Vanillezucker

8 frische Eier

80 g Zucker

Zubereitung:

Aus Wasser und Zucker einen goldgelben Caramell kochen. Die Portionsförmchen sorgfältig damit ausgießen.

Milch mit Vanillezucker aufkochen. Zucker und Eier hell-schaumig schlagen, dann die heiße Milch unterrühren. In die Förmchen gießen und diese in ein heißes Wasserbad stellen.

Bei 175 Grad im Backofen etwa 35 Minuten pochieren, bis die Masse gerade fest ist. Abkühlen lassen und kalt stellen.

Vor dem Servieren stürzen.

### Eier im Gefängnis Patisson 8 Ei

- Kürbis mit Eifüllung

4 Portionen

4 klein/e Patisson- Kürbisse -(Bischofsmützen),  
1 l Gemüsebrühe,  
1 El Butter,  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle,  
4 El frisch gehackte -Gartenkräuter,

8 Eier,

8 El frisch geriebener Parmesan- oder Sbrinz-Käse

Die Patissons halbieren, Kerne und das faserige Innere entfernen. Die Kürbisse in der heißen Gemüsebrühe 10 Minuten garen. 1 Tasse Gemüsebrühe aufbewahren, den Rest wegschütten. Die abgetropften Kürbisse in eine ausgebutterte feuerfeste Form setzen, mit Salz, Pfeffer würzen.

In jede Kürbishälfte ein Ei setzen, 1/2 EL gehackte Kräuter und 1 EL geriebenen Käse darüber streuen und die beiseite gestellte Brühe angießen. Die Form mit Alufolie bedecken und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Die Folie entfernen und nochmals 10 Minuten backen. Die restlichen Kräuter darauf streuen und mit geröstetem Baguette-Brot servieren.

### Eier in Kräutersoße 8 Ei M

Portion/en: 4

8 Ei

1 El Butter

1 El Mehl

1/4 l Fleischbrühe

### 1/4 l Milch

- 1 El Senf
- 1 Tl Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Kresseschälchen

Eier 10 Minuten hart kochen, abschrecken, abpellen und in warmes Wasser legen. Butter schmelzen und mit Mehl verrühren, mit Fleischbrühe und Milch auffüllen und 5 Minuten kochen lassen. Die Soße mit Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern verrühren. Eier abtropfen lassen, halbieren, in eine Schüssel legen und mit Soße übergießen.

### Eier mit Frischrahmkäsefüllung 8 Ei M

- 8 Eier, hartgekocht
- 50 g Butter / Margarine

### 3 Gervaiskäse

### 3 El Sahne

- ; Salz
- Paprika
- 1 El Cognac /Rum
- 2 El Walnüsse, gehackt

Die Eier pellen, halbieren, Eigelb herausnehmen und fein zerdrücken. Die Butter / Margarine schaumig rühren und unter das Eigelb rühren. Käse und Sahne untermischen und mit Salz, Paprika und Cognac abschmecken. Mit den Walnüssen bestreuen.

### Eier mit Zwiebeln 8 Ei

(eine Vorspeise für Schabbat)

### 8 Ei

- 1 Zwiebel,
- Öl,



Salz,  
Pfeffer,  
2 El Hühnerfett oder Sonnenblumenöl,

Eier hart kochen. Mit dem Eierschneider einmal längs und dann quer schneiden oder mit der Gabel noch warm zerdrücken. Fein gehackte Zwiebel, Hühnerfett oder Öl, Salz und Pfeffer zufügen und gut vermischen.

Auf Tellern Portionsweise anrichten. Mit Tomaten, Paprika oder Petersilie garnieren.

Mit Challa (Mohnzopf) servieren.

### Eier nach Art der Rancher 8 Ei

250 ml Salsa; oder Chilisoße

#### 8 Ei

Butter; oder Margarine

4 Maistortillas; gedünstet oder knusprig gebraten

Die Salsa erwärmen, die Eier als Spiegeleier in Butter oder Margarine braten. Je zwei Eier auf jede Tortilla legen und mit Salsa übergießen.

### Anchovisfilets Eisalat-mit-Erbesen 8 Ei M

Für den Teig:

#### 8 Oster Ei,

200 g gepalzte grüne Erbsen,

1 rote Paprika,

1 große weiße Zwiebel,

1 säuerlicher Apfel,

1 El. Zitronensaft,

2 El. kleine Kapern,

4 Anchovisfilets,

1/2 Bund Petersilie,

1 Becher saure Sahne (200 g),

1 Msp. Salz,

1 Msp. weißer Pfeffer,

1 Tl. Paprika, edelsüß

### Zubereitung:

Ei schälen und vierteln. Die Erbsen von Salzwasser bedeckt in 5 Minuten garen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Paprika vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln. Den Apfel vierteln, säubern (Schale, Gehäuse, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kapern abtropfen lassen und mit den vorbereiteten Zutaten locker mischen. Den Salat in eine Schüssel füllen.

Die Anchovisfilets trocken tupfen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Einige Blättchen zum garnieren zurückbehalten. Die saure Sahne mit den Anchovis, den Gewürzen und der Petersilie verrühren. Die Sauce über den Salat gießen. Den Salat mit Petersilie garniert servieren.

(p.P.): 1510 kJ / 360 kcal 22 g Eiweiß 21 g Fett 1 g Kohlenhydrate

### Festtagspudding 8 Ei M

Zutaten:

8 Ei

3/4 l Sahne,

25 Zucker

### Zubereitung:

Die Zutaten werden gut verrührt. Zucker karamellisieren und eine Puddingform aus Weißblech mit Deckel damit ausfüttern.

Die gut gemischte Puddingmasse in die Form füllen. Die Puddingform verschließen und im Wasserbad eine Stunde köcheln.

Danach die Form aus dem Wasser nehmen, erkalten lassen und vorsichtig, aber schnell auf einen Servierteller stürzen.

### Gefüllte Eier mit grüner Sauce 8 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

8 Ei

1 EL saure Sahne

1 TL Kapern, fein gehackt

1 kleine Tomate(n), sehr fein gehackt

Senf

Salz und Pfeffer

Schnittlauch, sehr fein geschnitten

Kresse, sehr fein gehackt

#### Für die Sauce:

1 Bund Schnittlauch  
Kerbel  
Estragon  
mehr Kräuter, nach Vorhandensein  
Butter  
1 Schalotte(n), fein gehackt  
etwas Gemüsebrühe  
Zucker  
Tomate(n)  
1 Bund Petersilie

#### Zubereitung:

Die Eier hart kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Dann abschälen und, wenn sie abgekühlt sind, halbieren. Das Eigelb herausnehmen, gut zerdrückt mit Sahne, Senf, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und den vermischen und pikant abschmecken. Die Eigelbcreme in die Eihälften füllen und auf Salatblättern anrichten. Für die grüne Sauce Kräuter ganz fein hacken, in zerlassener Butter mit einer Schalotte andünsten und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Sodann die Masse pürieren und so lange mit Flüssigkeit aufgießen, bis die Sauce richtig sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Sauce ebenfalls mit einigen Stückchen Tomate hübsch dekorieren und mit den gefüllten Eiern servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot oder Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=45821015511924>>

#### Gemüse Rührei 8 Ei M

Portion/en: 4

300 g Tomaten  
300 g Porree  
1 Zwiebel (50 g)  
20 g Butter oder Margarine,  
1 Dose Mais (280 g Abtropfgewicht)

8 Ei

1/8 l Milch

Salz  
Pfeffer

Muskat  
1/2 Bund Schnittlauchröllchen  
1/2 Bund gehackte Petersilie

Tomaten waschen, achteln und entkernen. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Zwiebelwürfel im heißen Fett andünsten. Porree zufügen, ca. 3 Minuten mitdünsten. Tomaten und abgetropften Mais unterrühren. Restliche Zutaten verquirlen, darüber geben und unter gelegentlichem Rühren stocken lassen.

Dazu: Salzkartoffeln.

Pro Person ca. 360 kcal (1510 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Himalay 8 Ei M

8 Ei

250 g Zucker

1 1/4 l Milch

1 P. Vanillezucker

Die Milch mit dem Vanillezucker und 150 g Zucker aufkochen. Die Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach unterheben und zu einem sehr steifen Eischnee schlagen. Mit einem EL jeweils 4 Kleckse des Eischnees in die leicht siedende Milch geben und darin 2-3 Minuten pochieren. Dabei die Kleckse einmal umdrehen. Auf ein Küchentuch legen und abtropfen lassen. Kaltstellen.

Die Milch aus dem Topf durch ein Sieb gießen und mit etwas frischer Milch zu einem Liter auffüllen. Die Eigelb verquirlen und mit der Milch zu einer englischen Creme verrühren. Die Creme abkühlen lassen. Die Eibälle in einer Schüssel aufschichten und bis zum Servieren kaltstellen. Den Grund der Schüssel mit Creme auffüllen und die restliche Creme separat dazu reichen.

Dieser dekorative Himalay ist nicht nur ein Genus, sondern bei Festessen auch ein Augenschmaus.

Wenn viele Gäste geladen sind, nehmen die aufgeschichteten Himalay Bälle auch nicht so viel Platz weg.

:Zub. Zeit : 60

Indisches Ei Curry 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

8 Ei

200 g Erbsen, junge, tiefgekühlt oder Dose  
2 Zwiebel(n)  
5 EL Öl  
1 Peperoni, scharf  
2 TL Curry

250 ml Kondensmilch

125 ml Joghurt

1 EL Mehl  
Salz  
Knoblauch  
Kräuter, frische

### Zubereitung

Die geriebenen Zwiebeln eine feingehackte Knoblauchzehe und die gehackte Peperoni in Öl anschwitzen, mit Currypulver überstäuben, kurz durchdünsten lassen, mit Kondensvollmilch aufgießen, aufkochen lassen, den mit Mehl und Salz verquirlten Joghurt dazugeben, nochmals aufkochen lassen, die Erbsen und reichlich feingehackte, frische Kräuter untermischen, die in Viertel geschnittenen, gekochten Ei vorsichtig unterziehen und alles noch einmal gut durchwärmen lassen (nicht kochen).

Dazu Reis und Tomatensalat.

25.3.02 Sonja\* CK

### Kerrie Telor (Curryeier), 8 Ei

Indonesien

4 Portionen

8 Ei, hartgekocht  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
Sonnenblumenöl  
1 TI Gelbwurzel  
1 TI Trassi  
1/4 TI Zitronengras, gemahlen  
1 roten spanischen Pfeffer  
1 Djuruk Purut Blatt  
1 Lorbeerblatt  
200 ml Kokosmilch  
Salz

Holländischen übersetzt

von Gudrun Schröder

Zwiebel, Knoblauch, Gelbwurzel, Trassi, spanischen Pfeffer und etwas Salz zusammen fein mahlen und im Öl anbraten. Die Kokosmilch dazu geben. Die abgekühlten Eier abpellen und vorsichtig (!) leicht platt drücken und dann in die Sauce legen. Das Gericht leicht eindicken lassen und servieren (natürlich mit Reis).

## Legierte Kräutersuppe mit 8 Wachteleiern, 4 Eigelb M

(Für 4 Personen)

Zutaten:

120 g Kräuter (Kerbel, Estragon, Sauerampfer und Schnittlauch)

1 Scheibe Weißbrot (ohne Rinde, 3 mm dick geschnitten)

Butter / Margarine zum Braten

300 ml Geflügelkraftbrühe / Gemüsebrühe

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

8 Wachteleier

300 g Sahne

4 Eigelb

60 g Butter / Margarine

### Zubereitung.

Die Kräuter unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen, von groben Stielen befreien und fein schneiden. Das Weißbrot in winzige Würfelchen schneiden, in der Pfanne in etwas Butter / Margarine goldgelb braten und auf einem Teller beiseite stellen. Die Geflügelkraftbrühe in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und kräftig mit Pfeffer und Muskat würzen. Die Wachteleier in kochendem Salzwasser in 3 Minuten wachsw weich kochen. Sofort in Eiswasser abschrecken, abkühlen lassen und vorsichtig schälen. Je zwei Eier quer halbieren und in einen Suppenteller geben. Sahne und Eigelb gründlich mit dem Schneebesen verquirlen und unter ständigem Rühren etwa die Hälfte der kochend heißen Geflügelkraftbrühe hineingießen. Diese Mischung in die restliche Brühe rühren, dann die gehackten Kräuter und die Butter / Margarine untermischen. Die Suppe auf der nicht zu heißen Herdplatte unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie schön cremig ist. Dabei nicht mehr aufkochen lassen, sonst flockt die zar-

te Legierung aus. Die Kräutersuppe in die Teller zu den Wachteleiern füllen und mit den gerösteten Brotwürfelchen bestreuen.

**Pro Person** ca. 472 kcal (= 1974 kJ) 10 g Eiweiß, 45 g Fett, 7 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe

Apotheken Umschau vom 2.12.02

## Mangoldtorte mit Quark 8 Ei M

Portion: 1

### Teig

600 g Mehl

2 El Olivenöl

1 El Essig

; wenig Salz

1/2 Tas. ; lauwarmes Wasser

Olivenöl; zum Bepinseln der

Teigblätter und der Form **Oder**: Statt dieses Teiges ersatzweise

600 g ; Blätterteig

### Füllung

1 kg Mangold; ersatzweise Spinat

1 Tas. Weißbrot; ohne Rinde

1 Tas. Milch

500 g Speisequark

2 Ei

100 g Parmesan; gerieben oder Sbrinz

Salz,

schwarzer Pfeffer

1 Spur Muskat; frisch gerieben

3 El Parmesan

Butter; in Flöckchen

6 Ei

Olivenöl

Eine Torte ist ausreichend für 6 bis 8 Personen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Olivenöl, Essig, Salz sowie lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Wenn nötig, wenig Wasser nachgeben. Der Teig soll die Konsistenz eines Strudel- oder Nudelteiges haben. In Folie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig pro Rezept in 10 Stücke teilen. Jedes Stück kreisrund möglichst dünn auswallen. Die Teigscheiben leicht bemehlen, mit einem leicht feuchten Tuch zudecken und nochmals ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Alle Teigscheiben nochmals leicht auswallen, bis sie ca. 3 cm über den Rand einer mittelgroßen Springform reichen.

Verwendet man Blätterteig, so entfällt das Auswallen in Teigblätter. Der Teig wird in eine kleinere und eine größere Portion geteilt. Die größere Teighälfte so auswallen, dass man damit eine mittlere Springform auslegen kann und der Teig dabei ca. 3 cm über den Rand hinausragt. Die zweite Teigportion wird etwas größer als der Springformdurchmesser ausgewallt und dient später als Deckel.

Für die Füllung die Mangoldblätter waschen und in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne tropfnass ohne weitere Wasserzugabe weich dünsten. Leicht salzen. In ein Sieb geben und alle Flüssigkeit gut ausdrücken.

Das Brot in Stücke zupfen und mit der heißen Milch übergießen. Einen Moment stehen lassen.

In einer großen Schüssel den Quark mit den Eiern und dem geriebenen Käse verrühren.

Die ausgedrückten Mangoldblätter sowie das aufgeweichte und ausgedrückte Brot beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Springform mit Öl auspinseln. Die vorbereiteten Teigscheiben ebenfalls mit Öl bestreichen.

Nun pro Torte fünf Teigblätter, Blatt für Blatt, so in die Springform legen, dass der Rand ca. 3 cm über die Form hinausragt. Dann die Füllung auf dem Teigboden verteilen und mit einem Löffelrücken sechs tiefe Mulden hineindrücken. In jede Vertiefung etwas Parmesan streuen und ein Butterflöckchen geben. Dann jeweils sorgfältig ein Ei hineingleiten lassen. Über jedes Ei nochmals etwas Käse sowie ein Butterflöckchen geben.

Die restlichen Teigblätter ebenfalls sorgfältig Blatt für Blatt auf die Torte legen oder, bei Verwendung von Blätterteig, den ausgewallten



Blätterteig über die Füllung geben. Die überstehenden Ränder leicht zusammendrücken und zu einem Wulst entlang dem Springformrand rollen.

Die Oberfläche der Torte mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Darauf achten, dass dabei die Eigelbe der aufgeschlagenen Eier in der Torte nicht verletzt werden.

Die Mangoldtorte auf der untersten Leiste des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen. Sie schmeckt sowohl warm als auch kalt.

## Marmor-Eier 8 Ei

Man nehme:

8 hartgekochte Ei

1 Flasche Rotwein (geht auch mit rote Beete Saft)

2 Lorbeerblätter

Thymian, Rosmarin

1 Chilischote

2 Knoblauchzehen

Salz

1 Esslöffel Essig

Die Schale der Eier rundherum anschlagen.

Den Rotwein mit den restlichen Zutaten aufkochen, abkühlen lassen und über die Eier gießen.

Die Eier über nacht in der Flüssigkeit marinieren.

Zum Verzehr pellen und mit Knoblauchmayonnaise servieren

## Millyrahmpfannkuchen 8 Ei M

### Quarkfüllung

500 g Magerquark oder Schichtkäse

1 Vanilleschote

1 Päckchen Vanillezucker

40 g Zucker

60 g Rosinen

4 cl Rum

2 Ei

### Überzug

250 ml Milch/Sahne

30 g Zucker

2 Ei

20 g angeröstete Mandelblättchen

### Pfannkuchen

500 ml Milch

180 g Mehl

1 TI Zucker

1 Prise Salz

4 Ei

### Sonstiges

20 g zerlassene Butter

### Quarkfüllung

Rosinen mit Rum tränken. Magerquark (Schichtkäse) in einem (sauberen) Küchenhandtuch auspressen. Mark aus der Vanilleschote kratzen. Magerquark mit Rumrosinen, Vanillemark, Vanillezucker, Zucker und Eiern verrühren.

### Überzug

250 ml Milch/Sahne mit Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und abkühlen lassen. Vanilleschote rausnehmen und 2 Eier reinrühren.

### Pfannkuchen

500ml Milch mit Zucker, Salz und Mehl verrühren und 20 min. quellen lassen. 4 Eier reinrühren.

Pfannkuchen backen: Eine (beschichtete) Pfanne mit etwas(!) Öl auspinseln, eine Schöpfkelle Teig rein, die Pfanne so schwenken dass der Teig sich gut verteilt, eine Seite backen (die Seite ist gut, wenn der Teig nicht mehr flüssig ist), wenden und die andere Seite backen. Immer mal schauen, ob der Pfannkuchen weder

zu blass noch zu schwarz ist. Irgendwann weiß man's. (frau auch).  
Den Vorgang wiederholen, bis kein Teig mehr da ist. Dabei kann man das Teigmengen/Pfannkuchendickeverhältnis optimieren.  
Auf die Pfannkuchen die Quarkmasse verteilen und die Pfannkuchen aufrollen.

Die Pfannkuchen in eine flache, feuerfeste Form legen und mit der zerlassenen Butter bepinseln

Bei 175 Grad (Gas 2; Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 min. backen

Mit der Eiermilch(-Sahne) übergießen und weiter 15 min. backen  
Nach der Backzeit die Mandelblättchen auf die Pfannkuchen streuen.

Aus Essen & Trinken 5 '93

Moccaparfait auf Sherry 2 Ei + 6 Eigelb M

Sabayon mit Erdbeeren.

( Wenn nicht frisch zu bekommen, aus der Tiefkühltruhe nehmen. )

2 ganze Eier,

3 Eigelb

4 cl Mocalikör,

4 cl Mocca,

250 g geschlagene Sahne.

Zutaten für Sabayon:

3 Eigelb

2 EL Zucker,

1/4 l Cream - Sherry,

Saft einer halben Zitrone

.Eier, Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen.  
Die Masse verrühren, abkühlen lassen.

Mocca und Mocalikör unterrühren.  
Anschließend gleichermaßen die geschlagene Sahne.

In Förmchen füllen und gefrieren.

Sabayon im Wasserbad aufschlagen.

Auf großen Tellern anrichten.

In die Mitte das Eis, drum herum die Sabayon und phantasievoll die Früchte dekorieren.

## Mongolische verlorene 8 Ei

8 Ei

2 Auberginen  
250 ml Tataren-Sauce  
8 Scheiben Weißbrot

Auberginen in der Röhre backen, Haut abziehen, durch den Wolf drehen und mit der Tataren-Sauce verarbeiten.

Brotscheiben toasten, mit der Auberginenmasse bestreichen und auf jede Scheibe ein verlorenes Ei legen.

## Oliven Käse Tortilla 8 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

1 Zucchini (200 g)  
1 rote Paprikaschote  
1 Bund Lauchzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 mittelgroße Zwiebel  
1-2 EL Öl,  
Salz,  
Pfeffer  
50-75 g Oliven (z.B. schwarze und paprikagefüllte)

100 g Gouda Käse

8 Ei

1-2 EL Creme fraiche

1. Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen Zwiebel Und Knoblauch kurz andünsten. Gemüse, ca. 5 Minuten mitdünsten, würzen. Oliven dazugeben. käse reiben. Mit den Eiern verquirlen. Über das Gemüse gießen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200 °C/ Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten stocken lassen. Mit einem Klecks Creme, fraiche garniert servieren.

Zubereitung ca., 30 Minuten.

Pro Portion ca. 360 kcal.

E 26g,

F 25 g,

KH 5g

Laura Nr.2/02

## Omelett mit Erbsen 8 Ei M

ZUTATEN:

8 Ei

8 El. Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

3 El. Öl

1 Pk. TK-Erbsen; (300g)

20 g Butter oder Margarine

1 Bd. Basilikum

1 Bd. Petersilie

50 g geriebener Parmesankäse

## Zubereitung

Eier, Milch und Gewürze verquirlen. Im heißen Öl nacheinander 4 Omeletts backen. Warm stellen. Erbsen im heißen Fett ca. 5 Minuten dünsten. Würzen und gehackte Kräuter zufügen. Omeletts damit füllen und mit Käse servieren. Nach Wunsch mit Basilikum anrichten.

Dazu schmeckt Tomatensalat.

Pro Person ca. 490 kcal (2030 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

## Omelette mit Zwiebeln 8 Ei

Portion/en: 4

700 g Gemüsezwiebeln

500 g Tomaten

### 8 Ei

40 g Butter oder Margarine

Salz,

Pfeffer a.d.Mühle

Muskat; gerieben

Cayennepfeffer

1 Bund Glatte Petersilie

Zwiebeln pellen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herauslösen. Die Tomaten in Spalten schneiden. Zwiebeln in drei Vierteln der Butter oder Margarine 15 Minuten dünsten. Inzwischen die Eier schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein Viertel der Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, 1/4 der Eimasse hineingeben und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten stocken lassen, dann herausgleiten lassen und warm stellen. Mit der restlichen Masse Portionsweise ebenso verfahren.

Während man die Omeletts bereitet, Tomaten zu den Zwiebeln geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und dem Cayennepfeffer würzen. Petersilie hacken, 3/4 untermischen. Omeletts mit der Zwiebelmasse füllen, zuklappen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

## Pochierte Eier 8 Ei + 1 Eigelb M

1 l ; Wasser

Salz

1 El Essig

### 8 Eier

1/8 l Milch

### 1 Eigelb

10 g Speisestärke

1/8 l Sahne

10 g Butter, zerlassen

Salz

Pfeffer

Zucker

Zitronensaft

Pfeffer

Muskat

Estragon

Das Wasser aufkochen, Salz und Essig hinzufügen. Nach und nach zuerst die Eier in eine Schöpfkelle aufschlagen und ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. 4-5 Minuten darin pochieren. Dabei muss das Eigelb ganz vom Eiweiß umschlossen sein.

Für die Sauce die Milch in einen Topf geben, das Eigelb und die Speisestärke dazugeben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne und die zerlassene Butter verrühren und unter die Milch geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Rhabarber Tiramisu 8,5 Ei M

1 Rezept

FÜR DEN Mürbeteig

60 g Kalte Backmargarine

70 g Kalte Butter

50 g Zucker

15 g Vanillezucker

1/2 Ei

1 Prise Salz

15 g Speisestärke

200 g Mehl

2 Tropfen Bittermandelaroma

1/2 TI Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

FÜR DIE Wiener Masse

4 Ei

80 g Zucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TI Abgeriebene Zitronenschale(unbehandelt)

65 g Mehl

45 g Speisestärke

40 g Butter

### FÜR DIE Fruchtfüllung

2 El. Aprikosenmarmelade

1 kg Geschälter Rhabarber in Stangen

1 l Wasser

300 ml Rotwein

400 ml Weißwein

1 Zimtstange

1/2 Vanilleschote

300 g Zucker

### FÜR DIE Mascarponecreme

4 Ei

5 Blätter Gelatine

70 g Zucker

375 g Mascarpone

20 g Cognac

### Zum Tränken

100 ml Kalter Kaffee

100 ml Rhabarbersud

30 g Kaffeelikör

65 g Zucker

### Zum Bestäuben

Kakaopulver

Alle Zutaten Für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für die Wiener Masse (Biskuit) die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8



Minuten kalt weiterschlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben.

Die Masse in eine 26er Springform oder in einen 26er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken.

Die Böden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden 2 ca. 1 cm dicke Schichten/Böden abschneiden. Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Rhabarber in einem Sud aus Wasser, Rotwein, Weißwein, Zucker, einer Zimtstange und einer halben Vanilleschote garen (nicht kochen!). Aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

Kalten Kaffee, 100 ml Rhabarbersud, Kaffeelikör und Zucker zum Tränken der Biskuitböden mischen. Einen Kuchenring um den Mürbeteig legen und den Teig mit glatt gerührter Aprikosenmarmelade bestreichen. Darauf eine Scheibe Biskuit legen und diese Tränken.

Den Biskuitboden mit den gegarten Rhabarberstangen belegen.

Für die Mascarpone-Creme 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit 20 g Zucker im Wasserbad zur Rose aufschlagen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Dann Mascarpone und Cognac zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

2 Eiweiß mit 50 g Zucker zu Schnee aufschlagen und unter die Mascarponecreme heben.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf dem Rhabarber verteilen, eine zweite Scheibe Biskuit darauf setzen und wieder tränken. Die restliche Mascarponecreme verteilen und oben glattstreichen. Das Tiramisu 2-3 Stunden kühl stellen.

Dann den Kuchen aus dem Ring entfernen und die Oberfläche mit Kakaopulver bestreuen.

Quelle Rezept von Peter Scharff

Rührei mit Zucchini 8 Ei M

4 Personen

2 Zucchini (300 g)  
2 Ei Olivenöl  
Salz

Pfeffer  
Thymian

8 Ei

1/8 l Milch

Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Öl erhitzen. Zucchini darin ca. 3 Minuten braten. Würzen. Eier, Milch und Gewürze verquirlen. Über die Zucchini gießen. Wenn die Masse zu stocken beginnt, vorsichtig umrühren. Rührei nach Wunsch mit Thymian garnieren.

Dazu: Bauernbrot und ein gemischter Salat.

Pro Person ca. 250 kcal (1050 kJ) Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Spätzle und Knöpfle 8 Ei

Zutaten:

400 g Mehl,  
etwa 8 Ei,  
Salz

zum Schmelzen: Butter, Semmelbrösel

Zubereitung:

Tipp:

Die großzügige badische Hausfrau nimmt so viele Eier wie erforderlich sind, um aus der vorgegebenen Menge Mehl ohne Wasserzugabe, also 400 g für 4 Personen, eine zähflüssige Teigmasse herzustellen, in der Regel benötigt sie 8 Eier der Gewichtsklasse 4 dazu. In einer Schüssel Mehl, Eier und Salz verrühren und so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis sich große Blasen bilden.

In einem großen Topf ca. 4 Liter Wasser mit 3 EL Salz zum Kochen bringen. Etwa immer 2 EL Teig auf ein Spätzlebrett (sich nach vorn verdünnendes Holzbrett) geben und mit einem scharfen, jedoch geraden Messer (kein Sägeschnitt) dünne Teigwürstchen ins kochende Wasser schaben. Sobald die erste Portion verarbeitet ist, das Messer in das kochende Wasser tauchen, den Teig mit dem Wasser auf dem Brett nach hinten streichen, so dass die Teigschicht ganz dünn ist. Auch das dünne Ende des Brettes kommt von Zeit zu Zeit ins Wasser, damit die Spätzle gut gleiten.

Die Spätzle werden portionsweise im kochenden Wasser gegart. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz unter fließend kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht zusammenkleben. Gut abtropfen lassen und auf einer Platte warm

stellen, bis die anderen Portionen fertig sind. Zuletzt werden sie mit geschmolzener Butter, in der Semmelbrösel geröstet wurden, abgeschmälzt.

Zur Knöpfle-Herstellung braucht man ein Salatsieb mit großen runden Löchern. Durch diese wird ein etwas festerer Spätzle-Teig mit einem Kartoffelstampfer mehr gerieben als gedrückt.

## Tomaten Kartoffeln Tortilla 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

350 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

8 Ei

1 EL geriebener Parmesan

Salz

Pfeffer

1 2 Stiele Salbei

1 2 EL Olivenöl

## Zubereitung

1 . Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen, abschrecken und schälen. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken. Eier und Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbeiblättchen abzupfen.

2. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Pfanne mit Tomatenscheiben auslegen. Kartoffeln darauf verteilen. Mit übrigen Tomatenscheiben und Salbei abschließen. Eier darüber gießen. Zunächst bei schwacher Hitze ca., 20 Minuten stocken lassen.

3. Tortillarand vorsichtig mit einem Teigschaber lösen und Tortilla auf einen Deckel gleiten lassen. Tortilla wenden und in der Pfanne weitere ca. 10 Minuten garen. Mit Salbeiblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Pro Portion ca. 350 kcal, E 21 g, F 17 g, KH 25 g

## Unser Tipp

So geht's ohne Wenden:

Tortilla in einer ofenfesten Pfanne die letzten 10 Minuten bei 175 °C im Backofen garen.

Mini Nr. 34/03

## Türkische Rühreier 8 Ei

### Menemen

4 Portionen

1 Zwiebel

4 Tomaten

4 Grüne Peperoni, mild

### 5 Ei Butter

### 8 Ei

Salz

Pfeffer

1 TI Paprika, edelsüß

Die Zwiebel fein hacken. Die Tomaten am Stielansatz kreuzförmig einschneiden und kurz in heißes Wasser legen. Die Haut abziehen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Peperoni waschen und in sehr kleine Ringe zerschneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke dünsten, bis sie weich geworden sind, dann die Peperoni und Tomaten zugeben und noch weitere 2-3 Minuten braten.

Die Eier zerschlagen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver verrühren. Die Mischung über das Gemüse gießen und mit einer Gabel solangeiterrühren, bis die Masse fest wird.

Mit türkischem Fladenbrot servieren.

From "De fijne Turkse keuken" by Türk Mutfagi.

## Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M

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 Eigelb

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

9 Ei

Ei Barl- Le- Duc 8 Ei + 1 Eigelb M

1 l ; Wasser

; Salz

1 El Essig

8 Ei

1/8 l Milch

1 Eigelb

10 g Speisestärke

1/8 l Sahne

10 g Butter / Margarine, zerlassen

; Salz

; Pfeffer

; Zucker

Zitronensaft

; Pfeffer

Muskat

Estragon

Das Wasser aufkochen, Salz und Essig hinzufügen. Nach und nach zuerst die Ei in eine Schöpfkelle aufschlagen und ins leicht siedende Wasser gleiten lassen. 4-5 Minuten darin pochieren. Dabei muss das Eigelb ganz vom Eiweiß umschlossen sein.

Für die Sauce die Milch in einen Topf geben, das Eigelb und die Speisestärke dazugeben und unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen. Die Sahne und die zerlassene Butter / Margarine verrühren und unter die Milch geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Farmer Pizza 9 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

2 Gläser (a 212 ml) Maiskölbchen

3 Bund Lauchzwiebeln

7 El. Öl

250 Gramm Magerquark

9 Ei (Größe M)

8 El. Milch; bis 1/4 mehr

1 Tl. Salz

500 Gramm Mehl

1 Pack. Backpulver

Fett für das Blech

1 Pack. (500 g) gewürzter Pizzabelag aus Tomaten

200 Gramm Emmentaler

1 Zubereitung

1. Maiskölbchen abtropfen lassen. Lauchzwiebeln in Stücke schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten andünsten. Abkühlen lassen.

2. Quark, 1 Ei, Milch, 6 EL Öl und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren- Mehl und Backpulver mischen und erst mit den Schneebesen, dann mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten.

3. Teig auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen. Teig am Rand etwas hoch drücken. Tomaten-Pizzabelag auf dem Teig verteilen. Mit Maiskölbchen und Lauchzwiebeln belegen, Käse reiben und über die Pizza streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Minuten backen,

4. Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit 8 Ei aufschlagen und auf die Pizza geben. Pizza zu Ende backen, die Ei dabei stocken lassen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Pro Stück ca. 280 kcal, F 14 g, F 13 g, 27 g

## Gebackene Ei mit Kräuter Sauce 9 Ei M

Zutaten:

9 Ei

100 g Mayonnaise

100 g Joghurt

1 TL Zucker

1 TL Senf, scharf

1 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer, weiß

4 EL Kräuter, gemischt, gehackt

2 EL Mehl

3 EL Semmelbrösel

Öl zum Frittieren

### Zubereitung:

8 der Ei hart kochen, abschrecken, schälen.

Mayonnaise mit Joghurt, Zucker, Senf und Zitronensaft verrühren. Kräftig abschmecken, gehackte Kräuter unterrühren.

Ei mit Salz verquirlen. Gekochte Ei nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln wenden. Kurz kühlen, damit Panade hält.



Öl etwa 6 cm hoch erhitzen. Die Ei hineingleiten lassen und goldbraun backen. Mit Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, heiß servieren.

Tipp: Ei vor dem Backen leicht abklopfen, damit lose Brösel abfallen. Sie würden im Fett schnell schwarz werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 min

## Gemüsenockerl 9 Eigelb M

6 Personen

3/4 l Sauerrahm

### 9 Eigelb

600 g Mehl; Glattes Mehl  
200 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
100 g Mais; (aus der Dose)  
100 g TK-Erbesen  
1 Bund Petersilie

Möhren und Sellerie putzen, schälen, in 1/2 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Abseien, abschrecken, gut abtropfen lassen, aufgetaute Erbsen und Mais zugeben.

Petersilie abzupfen und hacken. Sauerrahm mit Eigelb, Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss gut verrühren. Zuerst Mehl, dann Gemüse untermischen.

Mit einem Löffel aus der Masse gleich große Nockerln ausstechen und in kochendes Salzwasser einlegen. Hitze reduzieren und Nockerl ca. 10 Minuten köcheln. Nockerln aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Pro Portion 870 kcal/3640 kJ

## Gratinierter Weingartenpfirsich 7 Eigelb + 2 Ei M

mit Pistazien und Walnusseis

### Walnusseis

250 ml Sahne

250 ml Milch

225 g Nougat

### 4 Eigelb

120 g Zucker  
50 g Walnüsse

### 100 g Schokolade

50 g Staubzucker  
50 g Mehl

### 50 g Butter

### 1 Ei

### Für das Vanille Brioche:

4 Scheiben Brioche,

### 250 ml Sahne,

1 Vanilleschote,  
geröstete Korianderkörner (aus der Mühle gemahlen),  
1 TL Zimt,  
30g Zucker,

### 1 Ei,

1 EL Butterschmalz.  
Veltliner Sabayon:

### 3 Eigelb

80 g Kristallzucker,  
125 ml grüner Veltliner.

### Pfirsichsauce:

3 große Weingartenpfirsiche,  
ca. 2 EL doppelt starken Läuterzucker,  
2 cl Pfirsichlikör.

### Zum Garnieren:

4 reife Weingartenpfirsiche,  
16 Pistazienkerne,  
Staubzucker

**Für das Eis** Milch und Sahne mit 40 g Zucker aufkochen. Nougat einrühren..

Dotter schaumig schlagen und Milch damit (zur Rose) abziehen. 80 g Zucker karamellisieren. Walnüsse dazu geben und auf einem Blech auskühlen lassen, fein hacken. Schokolade über Dampf zerlassen. Nougatmasse in eine Eismaschine geben, abgekühlte Schokolade langsam einlaufen las-

sen. Kurz vor Ende das Krokant dazu geben. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Hippen** Staubzucker und das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die flüssige Butter und das verquirlte Ei einarbeiten bis eine glatte, sämige Masse entsteht. Mit Klarsichtfolie bedecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf eine Silikonmatte mit Hilfe einer Schablone mit einer Palette 9 cm runde und 3 mm dicke Scheiben aufstreichen. Diese im Rohr bei 160 °C backen bis die Hippen eine schöne goldige Farbe aufweisen. Noch heiß von der Silikonmatte lösen und mit dem Küchenmesser bis zur Mitte einschneiden. Zu einem kleinen Trichter drehen und auskühlen lassen.

**Für das Vanille Brioche** Ei mit Sahne verrühren. Die Vanilleschote mit einem kleinen Küchenmesser der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, in das Sahne geben. Zucker, Zimt und Koriander ebenfalls einrühren. Brioche mit einem 10 cm-Ring ausstechen und zum Sahne geben. Etwas ansaugen lassen. In einer Teflonpfanne das Butterschmalz erhitzen und die Briochescheiben darin goldgelb backen.

**Für das Sabayon** in einem Schneekessel die Eidotter mit dem Zucker cremig rühren. Den Wein zugießen und über Wasserdampf schaumig schlagen. Für die Pfirsichsauce Pfirsiche entkernen und durch ein Passiersieb streichen. Die Sauce mit Läuterzucker und Likör abschmecken.

**Für die Garnitur** die Pfirsiche rundherum einschneiden und zum Entkernen die beiden Hälften in entgegengesetzte Richtung drehen. Den Kern mit einem kleinen Küchenmesser entfernen und die Haut abziehen. Die Hälften in Spalten schneiden. Bei einem reifen Pfirsich lässt sich der Kern und die pelzige Haut leicht entfernen. Die Pistazienkerne mit einem großen Küchenmesser grob hacken.

**Anrichten:** Die Vanille Brioche in die Mitte eines feuerfesten Tellers setzen. Die Pfirsichspalten sternförmig darauf auflegen und mit der Sauce überziehen. Das frisch aufgeschlagene Sabayon darüber geben und im Salamander (oder im Rohr unter der Grillschlange) gratinieren bis es eine schöne braune Farbe aufweist. Mit Staubzucker bestreuen und die Hippe in die Mitte setzen. Mit einem Löffel gleichmäßige Nocken aus dem Walnusseis stechen und in die Hippe setzen. Die gehackten Pistazienkerne auf das Walnusseis streuen und sofort servieren.

**Grießschnitten mit Rhabarberragout** 9 Eigelb + 3 Eiweiß M

Waldmeisterreis  
4 Portionen

## Waldmeistereis

500 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Bund Waldmeister, fein gehackt

6 Eigelb, Gewichtsklasse M

## Rhabarberragout

1/2 l Weißwein, trocken

75 g Zucker

300 g Rhabarber, jung, geschält, geputzt in Rauten geschnitten

3 Blatt-Gelatine, weiß

## Grießschnitten

1/2 l Milch

15 g Zucker

Zucker zum Bestreuen

50 g Butter

Butter für die Form

1 Vanilleschote

ausgeschabtes Mark davon

1 Zitrone, unbehandelt

abgeriebene Schale davon

150 g Hartweizengrieß

3 Eigelb, Gewichtsklasse M

3 Eiweiß, Gewichtsklasse M

1. Sahne, Zucker und Waldmeister aufkochen. Eigelb einrühren und den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.
2. Für das Rhabarberragout Weißwein und Zucker aufkochen und den Rhabarber darin bissfest garen. Rhabarber herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Rhabarberflüssigkeit auflösen. Abkühlen lassen, dann die Rhabarberstückchen in die Flüssigkeit geben.
3. Für die Grießschnitten Milch, Zucker, Butter, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und Quellen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Eigelb unter rühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die kalte Grießmasse heben. In eine gebutterte eckige Form geben, mit Zucker bestreuen und im 170° C heißen Ofen ... Minuten überbacken. Die Grießmasse in Schnitten schneiden, mit Rhabarberragout und Eis

servieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Gefrierzeit 40 Minuten

Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt"

Hefekränze 9 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 8 Stück

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe

250 ml lauwarme Milch

50 g Zucker  
50 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Eigelb

4 EL Hagelzucker  
8 Ei, 5 Min. gekocht

## Zubereitung

1. Mehl sieben, Mulde eindrücken. Hefe in Milch bröckeln, 1 TL Zucker zufügen, in die Kuhle geben,

15 Min. gehen lassen.

2. Butter zerlassen, mit Ei, Salz, restlichem Zucker unter übrige Teigzutaten kneten. 15 Min. gehen lassen. In 8 Stücke teilen, Rollen formen, verdrehen, als Kränze auf geöltes Blech legen. Mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Je 1 Ei hineinsetzen. 10 Min. gehen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen). Kränze ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Stück ca. 440 kcal, Eiweiß. 17 g, Fett: 15 g, Kohlenhydrate: 58 g

## Milch Banitsa, 9 Ei M

### /Bulgarien

400 g Mehl

1 Ei; (1)

1 El Sonnenblumenöl

1 El Essig

1 c ;Wasser

1 1/2 c Milch

1 1/2 c Zucker

1/2 c Grieß

8 Ei; (2)

180 g Butter

Ein weiches Teig zubereiten, eine Stunde ruhen lassen.

Teig in Platten von 1 mm Dicke ausrollen. Eine Gratinform ausbuttern, eine Teigplatte einlegen, mit flüssiger Butter bestreichen, nächste Teigplatte darauf legen, mit flüssiger Butter bestreichen, usw., usw.

Milch aufkochen, unter ständigem Rühren Zucker, restliche Butter und Grieß zugeben, kurz kochen lassen, abkühlen lassen. Die Ei mit der Gabel durchrühren, zum Milch-Zucker-Grieß geben, gut durchmischen und die Teigplatten mit dieser Masse übergießen. Bei mittlerer Hitze backen.

Servieren: in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

## Milchknöpfe Süße 6 Ei +3 Eigelb M

Zutaten:

Für den Teig:

1/2 l Milch

30 g Butter

1 Prise Salz

125 g Mehl

6 Frisch-Ei

Für die Sauce:

1 l Milch

3 Eigelb

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### Zubereitung:

Für den Teig Milch mit Butter und Salz zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen und das Mehl auf einmal hineingeben. Alles zu einem glatten Kloß verrühren und diesen unter Rühren ca. 1 Minute erhitzen, bis sich der Kloß vom Topf löst. Teig etwas auskühlen lassen. Nach und nach die Ei mit einem Holzlöffel unterrühren.

Für die Sauce 4 EL Milch abnehmen und beiseite stellen.

Restliche Milch zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel aus dem Teig Klößchen abstechen und in die kochende Milch legen. Bei geringer Hitze ca. 5 Minuten kochen, dann weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die "Knöpfle" mit einem Schaumlöffel aus der Milch heben und in eine Schüssel legen.

Eigelb mit zurückbehaltener Milch verrühren und mit der heißen Milch vermischen, nicht mehr kochen, mit Zucker und Vanillezucker süßen. Sauce zu den Milchknöpfe servieren.

10 Ei

Eisalat 10 Ei

Zutaten für 4 Portionen

10 Ei hartgekocht, in Scheiben geschnitten

1 Glas Remoulade

1 Dose/n Erbsen

etwas Essig

Salz

### Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Danach in den Kühlschrank stellen und gründlich durchziehen lassen.

15.10.02 Simone Hefner CK

Armenisches Omelette mit Mazun 10 Ei M

Portion: 4

1 kg Auberginen; gewürfelt  
500 g Kürbis; gewürfelt  
500 g Grüne Bohnen; gekocht

10 Ei

100 g Butter

1 Tas. Kräuter; gehackt, es eignen sich Basilikum, Petersilie, Bohnenkraut, Korianderkraut

MAZUN

1 Pk. Saure Sahne

¼ Tas. Kefir

100 g Schafskäse; gerieben

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Auberginen-, Kürbiswürfel und Bohnen zusammen mischen und in eine Auflaufform geben.

Die Eier verquirlen und über die Gemüseschicht gießen.

Das Omelette im Backofen backen, bis die Eimasse gestockt ist und anfängt, leicht zu bräunen.

Saure Sahne, Kefir und Schafskäse vermischen und zusammen durch ein Sieb streichen. Zu dem Omelette reichen.

Eierstichsalat I 10 Ei M

10 Ei

1/8 l Milch

½ TL Salz

¼ TL geriebene Muskatnuss

Butter oder Margarine zum Einfetten

1 Fenchelknolle

300 g Feldsalat

6 EL Öl

3 EL Essig

½ TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Zucker

Eier, Milch, Salz und Muskat verquirlen und in eine gefettete Form oder Topf gießen. Im Wasserbad mit leicht siedendem Wasser 20 Minuten stocken lassen. Die Masse muss sehr fest werden. Dann stürzen und abgekühlt würfeln. Fenchelknolle in feine Streifen schneiden. Aus Essig Öl und



Gewürzen eine Marinade bereiten, Eierstichwürfel, Fenchel und Feldsalat in einer Schüssel anrichten und mit der Marinade übergossen servieren.

Der Eierstich kann bis zu zwei Tage vorher zubereitet oder aber auch eingefroren werden.

## Exotischer 10 Eiersalat M

### 10 hartgekochte Ei

3 Bananen

1 Apfel

1 Dose Maiskörner

Mayonnaise

### 1 Sahnejoghurt

1 EL Senf

Curry

Hartgekochte Eier und Bananen in Scheiben schneiden. Gewürfelten Apfel und abgetropfte Maiskörner zugeben. Aus den übrigen Zutaten eine pikante Soße rühren und darüber gießen. Etwa eine Stunde ziehen lassen.

## Himbeer Crepes überbacken 10 Ei M

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl

Salz

80 g Puderzucker

### 10 Ei

### 700 ml Milch

### 150 g Butter

3 EL Himbeergeist

Butter oder Butterschmalz zum Braten

250 ml fruchtiger Weißwein oder weißer Traubensaft

Zimt

150 g Zucker

500 g frische oder TK-Himbeeren

100 g kleine Mandel-Makronen (Amarettis)

Zubereitung:

## Für den Crepe-Teig

das Mehl mit 1 Prise Salz, Puderzucker, 6 Eiern und 500 ml Milch verquirlen. 70 g Butter schmelzen und handwarm abkühlen lassen. In dünnem Strahl einlaufen lassen und unterrühren. Zum Quellen ca. 1 Stunde beiseite stellen.

Himbeergeist unter den Teig ziehen.

portionsweise hauchdünn auf ein Crepe-Eisen oder in eine gebutterte Pfanne geben und goldgelb ausbacken.

Aufeinanderstapeln und zum Warmhalten bei 50 °C in den vorgeheizten Backofen stellen.

## Für die Füllung

Wein, etwas Zimt und 50 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Himbeeren ca. 8 Minuten darin ziehen lassen.

Inzwischen die Mandel-Makronen in einer Tüte mit dem Nudelholz grob zerbröseln.

Himbeeren auf den Crepes verteilen. Aufrollen, in eine gebutterte Form legen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

4 Eier, 200 g Milch und 100 g Zucker verquirlen.

Über die Crepes gießen. Mit Makronenbröseln bestreuen und ca. 10 Minuten gratinieren.

## Hüvos Rancheros 10 Ei M

3 sm rote Paprikaschoten

3 TI Olivenöl

2 TI Olivenöl (zusätzlich)

2 TI Oregano

2 sm Zwiebel

2 grüne Paprika

3 EI Tomatenmark

2 Chilis (feingeschnitten)

10 Tortillas

10 Ei

100 g geriebener Käse

Die roten Paprikaschoten halbieren, entkernen, mit den 3 TL Olivenöl bestreichen. Bei 250° im Backofen backen, bis die Haut sich schwarz färbt.

Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken bis sie kalt sind. Die Haut abziehen, die Schoten in einem Topf mit einem Rührstab passieren.

Das zusätzliche Öl in einer Pfanne erhitzen, Oregano, die gewürfelten Zwiebeln, die in Stücke geschnittene grüne Paprika und Tomatenmark hinzufügen. Braten, bis es weich ist, rotes Paprikapüree und Chilis unterrühren, köcheln lassen, 1 min umrühren.

In einer zweiten Pfanne nacheinander die Eier als Spiegeleier backen. Zum Servieren je ein Spiegelei auf ein Tortilla legen, mit einem EL Paprikasauce überziehen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

## Maispfannkuchen mit Äpfeln und Möhren 10 Ei M

30 Stück

350 g Mehl  
1 EL Speisestärke  
Salz  
1 Prise Zucker

### Pfannkuchen

10 Ei

1 l Milch  
2 Dosen Mais 285 g  
100 ml Öl

Beilage z. B. (für 10 Pers .)  
750 g Äpfel  
10 EL Zitronensaft  
40 g Kürbiskerne  
750 g Möhren  
1 EL Zucker  
40 g Mandelblättchen

Mehl, Stärke, Salz, Zucker, Eier und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten quellen lassen, dann den abgetropften Mais unterrühren.

Jeweils 1 TL Öl in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und nacheinander aus dem Teig 30 goldbraune Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen übereinander stapeln und z. B. mit geraspelten Äpfeln und Möhren servieren.

Hierfür die Äpfel grob raspeln und mit 6 EL Zitronensaft mischen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zu den Äpfeln

geben. Die Möhren ebenfalls raspeln und mit dem restlichen Zitronensaft und dem Zucker mischen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und zu den Möhren geben. Getrennt zu den Pfannkuchen servieren.

essen & trinken" 6/93

## Omelettrolle mit Käse und Kräutern 10 Ei M

Zutaten für Portionen

10 Ei

3 EL Käse (Emmentaler), gerieben

1 Prise Muskat, gemahlen

Salz

Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

8 Blätter Minze

8 Blätter Basilikum

1 Zehe/n Knoblauch

2 EL Öl

### Zubereitung

Die Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Käse, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen. Die Kräuter waschen und schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kräuter und den Knoblauch hineingeben und 2 Minuten bei schwacher Hitze verrühren. Die Eiermasse dazugeben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Dann das Omelett rollen und in Stücke schneiden. Heiß, lauwarm oder kalt servieren. Dazu passt Tomatensalat mit Basilikum und Olivenöl.

20.9.02 Simone Hefner CK

## Soleier 10 Ei

10 Eier

1/2 l Wasser

1/2 l Weißweinessig

2 Schalotten, geschält und halbiert

Schale von 2 braunen Zwiebeln

1 Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
1 TL getr. Thymian  
1 TL getr. Rosmarin  
5 EL Salz

Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und leicht die Schale anschlagen.  
In einen großen Glasbehälter legen. (Andere Behälter tun es auch, aber im Glas sieht es besser aus.)

Wasser und Weißweinessig zusammen mit den Gewürzen bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten kochen lassen, dann ausgekühlt über die Eier gießen.

Die Eier sollten 2-4 Tage in der Marinade liegen.

## 12 Ei

### Chutney-Eier 12 Ei

12 Portionen

1 Salatgurke  
Salz

### 12 Eier

200 g Mango-Chutney aus dem Glas  
1 TL Kurkuma, gemahlener  
1 Msp. Cayennepfeffer

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Dann die Gurke in kleine Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Minuten stehen lassen. Inzwischen die Eier in neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Die Gurkenwürfel auf ein Sieb geben und kalt abspülen. Abgetropft mit Chutney, Kurkuma und Cayennepfeffer verrühren. Die noch warmen Eier in die Sauce geben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Chilis, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden oder im Mixer zerkleinern. Öl beifügen, zwei bis 3 Stunden bei kleiner Hitze dick einkochen. Tamarindensaft und Palmzucker beifügen und eine Stunde weiter köcheln. In ein gut verschließbares Einmachglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

## Eier in Senf-Chili-Soße 12 Ei M

Portion: 4

3/8 l Schlagsahne

1/8 l Gemüsebrühe (instand)

200 g Doppelrahmfrischkäse (mit Pfeffer)

Salz

Pfeffer

1-2 El. fertige Chilisoße

5 El mittelscharfer Senf

12 hartgekochte Eier

1 Bd. Schnittlauch

Schlagsahne und Brühe aufkochen, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Doppelrahmfrischkäse zugeben und in der Sahne schmelzen. Glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Chilisoße und Senf unterrühren. Pikant abschmecken Soße evtl. binden.

Eier pellen. Mit der Chili-Senf-Soße servieren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden und darüber streuen.

Dazu schmecken Kartoffelpüree und gebräunte Zwiebelringe.

Kalorien pro Person ca. 870

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

## Eingelegte 12 Eier

Zutaten:

12 Eier, hartgekocht

2 Zwiebeln

1.5 l Wasser

100 g Salz

2 Lorbeerblätter

5 Körner Pfeffer

3 Wacholderbeeren

5 Körner Piment

1 TL Kümmel, gehackt

1 Zweig Thymian

### Zubereitung:

Das Wasser mit Salz, den angegebenen Gewürzen (wobei die Gewürzkörner und die Wacholderbeeren ein wenig zerdrückt werden sollten) und zwei grob zerschnittenen Zwiebeln 10 min gut durchkochen. Die Eier schälen und in ein großes Glas schichten. Mit der warmen Sole übergießen, ca. 48 Std an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) durchziehen lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer, Essig und Öl servieren. Dazu passt Schwarzbrot mit Butter.  
Zubereitungszeit: ca. 30 min

Nockerln, Somalauer 8 Ei + 4 Eigelb M

### 8 Eier,

140 g Mehl,  
160 g Zucker ,  
200 g Kakao,  
Zitronenschale gerieben

### Creme:

### 4 Eigelb,

750 ml Milch,  
80 g Mehl,  
2 P. Vanille-Zucker

### Schokoladeüberguss:

100 g Zucker,  
100 ml Wasser,  
50 g in Rum eingelegte Rosinen,  
2 EL Kakao,

250 g Schlagsahne

### Sirup:

200 g Zucker,  
20 ml Wasser,  
10 ml Rum

Einen Biskuitteig herstellen, einer Hälfte Kakao-Pulver hinzufügen, ca. 1 cm dick auf ein befettetes Backblech streichen und backen.  
Für die Creme alle Zutaten vermengen, zum Kochen bringen und wieder

erkalten lassen. dabei ab und zu umrühren. Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker aufkochen, erkalten lassen und den Rum einrühren. Für den Überguss ebenso verfahren. Nun in eine emaillierte Pfanne eine Lage Biskuit geben, mit Sirup bestreichen, Creme darauf geben mit einer Lage dunklen Biskuit abschließen. Vorgang wiederholen bis alle Zutaten verbraucht sind. Die Mehlspeise nun einige Stunden in den Kühlschrank stellen und danach mit dem Löffel Nockerl ausstechen, auf einem Teller anrichten, mit Schokosoße übergießen und mit Schlagobers verzieren.

### Scharfe Eier 12 Ei

Soleier

Zutaten für Portionen

#### 12 Ei

100 g Salz  
6 Chilischote(n), getrocknet  
2 Lorbeerblätter  
6 Pfeffer (Körner)  
1 Zwiebel(n), rot  
1 Liter Wasser

#### Zubereitung

Eier in Wasser mit den getrockneten Chilischoten, Salz, 1 roten Zwiebel in Ringe geschnitten, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern hartkochen. Dann die Schale der Eier etwas anknicken und mindestens 24 Stunden in dem Sud liegen lassen.

Dazu passt frisches Roggenbrot mit Butter.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.03.02 Sonja

### Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

#### ½ l Weißwein

120 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
1 Zitrone (Saft davon)  
1 Zitrone (Schale davon)  
¼ l Wasser



## 12 Eigelb

2 EL Speisestärke  
1 Vanilleschote  
350 g blaue und grüne Weintrauben

## 6 Eiweiß

100 g Zucker

### Zubereitung:

Etwas von dem Wein mit Zucker aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Zitronensaft, den restlichen Wein und Wasser begeben und vom Herd nehmen. In einem Topf 12 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren.

Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben.

Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, in einer Küchenmaschine kalt schlagen, in eine Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Trauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gestockte Weincreme geben. Das Eiweiß und den Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen.

Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Trauben spritzen. Die Creme unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Mit Fruchtsaucen servieren.

## 13 Ei

Rhabarber Tiramisu 13 Eigelb, + 3 Ei + 6 Eiweiß M

### Zutaten für den Teig:

## 10 Eigelb

2 P. Vanillezucker  
250 g Zucker  
100 g Weizenstärke  
100 g gemahlene Mandeln

## 6 Eiweiß

### Zutaten für die Mousse:

1 kg Rhabarber

400 g Zucker

3 Eigelb, 3 Eier

10 Blatt Gelatine

1 Becher (500 g) Mascarpone

1 Becher (200 ml) Sahne

### Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Stärke und Mandeln mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Biskuit von den Blechen stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Rhabarber putzen, waschen in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser weich dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und  $\frac{1}{2}$  des Rhabarberpürees unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben. Aus den selbstgebackenen Biskuits zwei runde Böden ausschneiden oder ausstechen, abwechseln mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten. Zweiten Boden mit dem restlichen Rhabarberpüree bestreichen und das Tiramisu mindesten zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück: 2132 kcal/509 kJ

## 15 Ei

Eier Provençal 15 Ei

Zu Ostern

Zutaten:

0,5 l franz. Landwein (rot)

0,5 l Weinessig

5 Knoblauchzehen

1 Essl. Salz

1 Essl. schwarzer Pfeffer ganz grob zerstoßen

1 Tl. Zucker

1 Zweig frischer Rosmarin od. 1 Tl. getrockneter

1 Tl. Thymian

5 getr. rote Pfefferschoten

1 Tl. Kräuter der Provence

0,5 Tasse Olivenöl

## 15 Ei

### Zubereitung:

Wein, Essig, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Die roten Pfefferschoten hinzugeben.

Den Sud über die Eier gießen.

Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

Hinweis:

Vorsicht, scharf!!!

### Bemerkung:

Logo, dass die Eier die rote Farbe des Weines annehmen.

Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

## Marinierte 15 Ei

Zu Ostern

Zutaten:

0,5 l Weißwein

0,5 l weißer Essig

0,5 l Wasser

3 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln in Achteln

2 Chilipfefferschoten

6 El. weiße Sojasoße

1 Tl. Salz

0,5 Tl. Zucker

0,5 Tasse Olivenöl

## 15 Ei

### Zubereitung:

Wein, Essig, Pfefferschoten, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Den Sud über die Eier gießen.  
Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

#### Hinweis:

Man kann die Eier auch mit Schale einlegen.  
Die Schale etwas zerklopfen.  
Die Kalkschale der Eier wird nach einigen Tagen durch die Einwirkung des Essigs weich.  
Das schadet der Qualität der Eier jedoch nicht.

#### Bemerkung:

Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

Das Ei wird durch den Essig sehr schön bissfest.  
Wenn man einen Eiersalat zubereiten will, sollte man die Eier einige Tage vorher in einen Essigsud legen. So zerfallen sie bei der Zubereitung des Salates nicht so sehr.

#### Rhabarber Ofenschlupfer II 15 Ei M

Zutaten:

500 g altbackenes Biskuit,  
Brioche oder Hefengebäck,  
500 g Rhabarber,  
80 g Rosinen,  
120 g geröstete Mandelblättchen,

15 Ei

500 ml Milch,

400 ml Sahne,

250 g Zucker,  
Mark einer Vanillestange

außerdem:

Butter zum Fetten der Form,  
Puderzucker,  
einige frische Erdbeeren zum Garnieren,  
1/2 l Vanillesauce

### Zubereitung:

Den Biskuit in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Anschließend den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Würfel zerteilen. Diese zum Biskuit geben, Rosinen und Mandeln hinzufügen und miteinander vermengen.

Die Eier mit der Milch und Sahne verrühren, dann Zucker und Vanille zugeben.

Eine feuerfeste Form mit der Butter ausfetten und die Biskuit-Rhabarber-Masse hineingeben.

Die angerührte Eiermilch darüber gießen und kurz einziehen lassen. Die Form in den Ofen geben und ca. 45 Minuten backen bis die Eiermasse vollkommen gestockt und der Ofenschlupfer goldbraun geworden ist. Ofenschlupfer herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen. Zum Servieren kleine Portionen mit dem Löffel ausstechen und mit frisch zerteilten Erdbeeren und Vanillesauce garnieren.

## 16 Ei

Rhabarber Tiramisu 13 Eigelb, + 3 Ei + 6 Eiweiß

### Zutaten für den Teig:

#### 10 Eigelb

2 P. Vanillezucker  
250 g Zucker  
100 g Weizenstärke  
100 g gemahlene Mandeln

#### 6 Eiweiß

### Zutaten für die Mousse:

1 kg Rhabarber  
400 g Zucker

#### 3 Eigelb, 3 Eier

10 Blatt Gelatine

1 Becher (500 g) Mascarpone

1 Becher (200 ml) Sahne

### Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Stärke und Mandeln mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Biskuit von den Blechen stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Rhabarber putzen, waschen in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser weich dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und  $\frac{1}{2}$  des Rhabarberpürees unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben. Aus den selbstgebackenen Biskuits zwei runde Böden ausschneiden oder ausstechen, abwechseln mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten. Zweiten Boden mit dem restlichen Rhabarberpüree bestreichen und das Tiramisu mindesten zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück: 2132 kcal/509 kJ

### Eisalat mit Mayonnaise 20 Ei

Zutaten für 10 Portionen  
20 Ei gekocht und gepellt

#### 1000 ml Mayonnaise

250 g Erbsen, junge, frisch  
2 TL Senf, mittelscharf  
20 g Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Mayonnaise mit Senf, Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermengen und nach Geschmack würzen. Die gekochten und geschälten Ei klein schneiden und zusammen mit den jungen Erbsen in der Mayonnaise vermischen. Als leckeren Brotaufstrich verwenden.

14.3.03 Braten CK

## diverse Backwaren

### 7 Ei

#### Aprikosen-Mohn-Kuchen 7 Ei M

150 g Butter,

150 g Zucker,

### 4 Ei

1 Prise Salz,

1Pk. Vanillinzucker

3 TI Backpulver

### 5 Ei Milch

325 g Mehl,

### Füllung und Belag:

1 Dose Aprikosen; groß/e

### 3 Ei

400 g Doppelrahmfrischkäse

250 g Magerquark,

100 g Zucker

1 Pk. Mohnback (250 g)

1 TI abgeriebene Zitronenschale

### 5 Ei Milch

Butter und Zucker weißlich schaumig schlagen. Die Ei nacheinander einrühren dann Salz, Vanillinzucker und das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren.

So viel Milch zugeben, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech geben.

Die Aprikosen abtropfen lassen, den Elektroofen auf 175 Grad vorheizen.

Ei für die Füllung trennen, Frischkäse, Quark, Eigelbe und etwa 75 g schaumig rühren. Eiweiße mit dem übrigen Zucker steifschlagen. Mohnback mit etwas Zitronenschale unter die Quarkmasse rühren und den Eischnee unterziehen

Aprikosen trockentupfen, auf dem Rührteig verteilen, Quark-Mohn-Masse darüber verteilen und im Ofen 40-45 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Pro Stück: 425 kcal/1785 kJ

## Dominokuchen 7 Ei M

### unterer Teig: (Mürbeteig)

250 g Mehl  
100 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Kakao  
1/2 Backpulver

1 Ei  
2 Wasser, lauwarmes, evtl. mehr

### Belag

100 g Butter  
150 g Zucker

2 Ei

### 750 g Quark

1 Vanillezucker  
2 Zitronensaft  
3 Vanillepudding, gekochten, abgekühlten  
1 Puddingpulver Vanillegeschmack

### oberer Teig

3 Ei  
175 g Zucker  
175 ml Speiseöl  
1 Spritzer Bittermandelöl  
150 g Mehl  
1 Backpulver

### Schokoguss

3 Zucker  
1 Vanillezucker

1 Ei

2 Kakao, evtl. mehr  
125 g Kokosfett  
1 Rum, evtl. mehr



Mehl in eine Schüssel sieben. Margarineflöckchen, Zucker, Kakao, Gewürz und Backpulver zugeben. Ei und Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, auf bemehlter Unterlage ausrollen und auf das gefettete Backblech legen.

### Für den Belag

Butter, Zucker und Ei kräftig miteinander verrühren, den Quark und die übrigen Zutaten hinzufügen und weiter rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem dunklen Teig verteilen. Beginnend mit Eiern, Zucker und Öl den oberen Teig rühren, Bittermandelöl, das gesiebte Mehl sowie das Backpulver zufügen. Alles mit dem Schneebesen schlagen und auf die Quarkmasse geben. Bei guter Mittelhitze backen und erkaltet mit einem Schokoguss überziehen. Dafür Zucker, Vanillezucker und Ei gut verrühren, den gesiebten Kakao und den Rum zufügen, weiter rühren. Kokosfett erhitzen, bis es flüssig ist, wieder abkühlen lassen und löffelweise zugeben. Rühren. Möglichst gleichmäßig verteilen.

Backzeit: 30 Minuten  
Hitze: 180° C

Dieser Kuchen sieht sehr schön aus. Er schmeckt frisch am besten.

### Eierschecke 7 Ei M

1 Kuchen

750 g Quark

2 Ei

1 Päckchen Vanillepudding  
1 Päckchen Mandarinen(klein)  
200 g Zucker(1)  
Zitronensaft

3/8 l Milch

100 g Butter

200 g Zucker(2)  
1 Päckchen Vanillepudding

5 Ei

Den Quark mit 2 Eiern 1\*Vanillepudding Zitronensaft und dem Zucker(1) vermischen, und in eine Springform geben. Für den Belag aus dem Zucker (2),

Milch und Vanillepudding einen Pudding kochen, und abkühlen lassen. Dann die 5 Eigelb unterrühren. Das Eiweiß schlagen, und unterheben. Backen bis der Kuchen gut ist :- ) (echt lecker)

## Griechisches Osterbrot 7 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:  
57 g Hefe, frische oder 3 P. Weinsteinhefe  
0,5 Tasse/n Wasser, warmes

1 Tasse/n Milch, warm

1 TL Zucker

10 Tasse/n Mehl, evtl. etwas mehr

7 Ei

1.500 Tasse/n Zucker

Zitrone(n)- Schale, abgerieben

1 EL Anis, gemahlen

1 Tasse/n Butter, geschmolzen

### Zubereitung:

Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Die Milch, 1 Teelöffel Zucker und 2 Tassen Mehl beifügen. Gut mischen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen. Ein Gefäß über heißen Dampf stellen und darin die 6 Ei, den Zucker und die Zitronenschale schlagen. Den Rest vom Mehl dazurühren. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett den Teig verarbeiten, unter Zugabe der Butter. Wenn der Teig sehr glatt ist, diesen in ein großes, gebuttertes Gefäß legen und leicht mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem Tuch zugedeckt an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 2 Stunden. Den Teig zu einer Wurst von 2 cm Dicke drehen. Davon 30 cm lange Stücke abschneiden und diese zu einem losen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und das Volumen nochmals verdoppeln lassen, was etwa 1 Stunde benötigt. Mit Ei bestreichen und im Ofen, bei mäßiger Hitze, 25-30 Minuten backen. Diese Zöpfe können auch zu Ringen geformt werden. In die Mitte ein hartgekochtes, rotes Ei legen. Mit Sesam oder geschälten, feinschnittenen Mandeln, bestreuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <<http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=115911048926433>>

## Hefezopf Royal mit Vanilleschaum 5 Ei + 2 Eigelb M

### 5 Ei

2 Vanilleschoten  
Schale einer Orange (unbehandelt)  
Schale einer Zitrone (unbehandelt)

### 1/2 l Milch

ca. 200 g Zucker  
500 g Hefezopf  
3/8 l Weißer Traubensaft  
2 cl Orangenlikör

### 2 Eigelb

Butter

Die Ei mit dem Mark einer Vanille, abgeriebener Orangen- und Zitronenschale, Milch und 170 g Zucker vermischen. Den Hefezopf würfeln.

Eine Kastenform ausfetten. Hefezopf mit der Ei-Milch-Mischung übergießen und vermischen, dann alles in die vorbereitete Form geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen.

In einer Pfanne mit 1 EL Butter 3 EL Zucker karamellisieren lassen, mit 1/4 l Traubensaft und Orangenlikör ablöschen und etwas einkochen.

Für den Vanilleschaum Eigelb, Vanillemark und 1/8 l Traubensaft in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen.

Den Hefezopf Royal aus der Form stürzen, aufschneiden und mit dem Karamell beträufeln. Dazu Vanilleschaum servieren.

## Herzog Albrecht Torte 6 Ei + 7 Eigelb M

Teig:

### 6 Ei

3 EL Wasser  
75 g Marzipan  
120 g Zucker

### 3 Eigelb

1 Prise Salz  
1 TL Zitronenschale  
75 g Mehl  
30 g Speisestärke  
10 g Kakao

### Außerdem:

Himbeerkonfitüre ohne Kerne

### Creme:

1 Blatt weiße Gelatine  
2 ¼ l trockener Weißwein  
¼ l Orangensaft  
3 EL Zitronensaft  
80 g Zucker

4 Eigelb

2 EL Rum

600 g Schlagsahne

1 EI Puderzucker

### Außerdem:

100 Aprikosenkonfitüre

Marzipan mit 60 g Zucker und Wasser glatt kneten, nach und nach die Eigelbe dazugeben und zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Zitronensaft und -schale zugeben. Das steif geschlagene Eiweiß in zwei Hälften zusammen mit Mehl und Speisestärke unterheben.

Zwei Backbleche mit jeweils einem Drittel des Teiges bestreichen. Unter das letzte Drittel den Kakao rühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen die Böden bei 225° C jeweils 6 bis 7 Minuten backen.

Auf jede helle Teigplatte 200 g Konfitüre streichen und von der Längsseite zu einer Roulade formen. 3 bis 4 Stunden kühl stellen.

Gelatine einweichen. Orangen- und Zitronensaft, Weißwein, Zucker und Eigelb im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Rum und die ausgedrückte Gelatine dazugeben und im kalten Wasserbad auskühlen.

Die Rouladen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) dicht auf den Boden und an den Rand legen. Die restlichen Scheiben in kleine Würfel schneiden. Sahne mit Puderzucker steif schlagen, unter die Creme ziehen und die Biskuitwürfel unterheben. Creme in die Springform füllen und den dunklen Biskuitboden auflegen. Torte kühlen, dann auf ein Platte stürzen. Marmelade mit 2 Esslöffel Wasser verrühren und 5 bis 6 Minuten kochen. Die Oberfläche der Torte damit bestreichen.

Himbeer Mascarpone Quark Torte 5 Eigelb + 7 Eiweiß M

Hallo

ich verwende keinen "trockenen" Buchweizen-Teig, sondern mische immer Früchte (Pflirsiche aus der Dose, frische Äpfel) unter bzw. hebe Eiweiß drunter. Dadurch wird's saftiger bzw. lockerer.

Einmal hab ich eine

Himbeer Mascarpone Quark Torte

gemacht (zum Geburtstag meines Sohnes). viel Arbeit und zeitaufwendig! Zum Probieren bin ich nicht gekommen. Bis alle Gäste versorgt waren, war die Torte schon weggefuttert.

Ich guck mal in meiner Backbuchsammlung nach, ob ich's Rezept auf die Schnelle find.

Liebe Grüße  
s'Mäusle

Von: Cocacolamaus (12.04.03 - 00:31)  
Antworten

Gefunden und reingetippt:

glutenfrei

Riesen-Geburtstagstorte (26 cm)

Zutaten für den Boden:

5 Eigelb

150 g Frutilose

1 Prise Salz

5 EL heißes Wasser

50 g gemahlene Haselnüsse

150 g Buchweizenmehl

7 Eiweiß

Butter und Mehl für die Form

Die Form fetten und mit Mehl ausstreuen.  
Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Eigelbe mit der Frutilose, dem Salz und dem Wasser schaumig schlagen. Die Nüsse und das Mehl unterheben. Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen, mittlere Schiene, in etwa 40 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen.

### Zutaten für die Füllung:

12 Blatt weiße Gelatine

500 g kalorienarmer Frischkäse (z.B. von Arla - 17 %)

250 g Crème double

250 g Himbeeren netto (Glas)

500 g gemischte Beeren (gefroren/aufgetaut)

2 Päckchen Himbeer-Götterspeise

75 g Frutilose

Die Himbeeren abtropfen lassen, dann durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine einweichen.

Den Kuchen quer halbieren, so dass 2 Böden entstehen.

Den Frischkäse, die Creme double und das Himbeermuss verrühren.

Die Gelatine ausdrücken und auflösen. Etwa 2 EL Creme untermischen. Die Gelatine unter die restliche Creme ziehen. Kühl stellen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenrand umlegen. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, auf dem Boden verteilen. Den zweiten Boden draufsetzen. Etwa eine Stunde kühl stellen.

Die Beerenmischung (sehr gut abtropfen lassen!) darauf verteilen.

Die Götterspeise mit der Frutilose nach Packungsanweisung zubereiten und kalt stellen. Sobald sie anfängt zu gelieren, auf den Beeren verteilen. Mindestens 2 Stunden (besser noch über Nacht) kalt stellen.

### Tipp 1:

Die Beeren erst auf der Torte verteilen, wenn die Götterspeise leicht zu gelieren anfängt... sonst weicht es durch.

### Tipp 2:

Wer es wirklich richtig riesig mag, erhöht die Mengen der Füllung: 750 g Frischkäse, 375 g Creme double plus 4 Blatt Gelatine.

Mäusle, was ist Frutilose?

Hallo !

Ich bin zwar nicht "Mäusle " aber ich antworte trotzdem

Frutilose ist ein Süßungsmittel und das gibt es im Reformhaus.

Habe ich auch mal benutzt aber nun nehme ich zum Süßen bei Eiweißkuchen Fruchtzucker oder weiterhin meinen Honig.

Buchweizenmehl nehme ich auch für meinen Biskuit weil er so schön nussig schmeckt.

Meist mache ich eine Mischung aus Buchweizen und Kichererbsenmehl.

Kichererbsenmehl ist auch etwas tolles für Personen die an Zöliakie leiden.

Aber noch einen Tipp an alle anderen die hier vielleicht hineinschauen. Das Buchweizenmehl ist natürlich auch austauschbar gegen "normales" Mehl, genau so ist es teilweise auch anderes herum.

Ich habe eine Kundin die diese Krankheit auch hat und ich verwende dann halt Maismehl, Kartoffelmehl, Buchweizen, Reismehl oder nun auch Kichererbsenmehl.

Da ich eh keine Rührteige backe sondern meist Biskuit oder Knetteige mache ist es sogar meist so das es niemand merkt.

Den Fantakuchen habe ich oft schon so gebacken.

Oder Kirschmuffeins .die werden lecker und keiner merkt es.

Montag, 24. März 2003

Hüttenkäsetorte 7 Ei + 1 Eigelb M

Wiener Boden:

50 g geschmolzene Butter

100 g Mehl

4 Ei

180 g Zucker

1 Prise Salz

Mürbeteig:

60 g Butter

30 g Puderzucker

1 Prise Salz

½ Vanilleschote (Mark)

### 1 Eigelb

90 g Mehl

Baiserbrösel:

### 3 Eiweiß

300 g feinen Zucker

Hüttenkäsesahne:

100 ml Sahne

70 g Zucker

2 EL Zitronensaft

### 3 Eigelb

7 Blatt Gelatine

200 g Hüttenkäse

100 g Magerquark

400 ml Sahne

Außerdem:

80 g Vollmilch-Kuvertüre

Teig rühren und in eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C 25 bis 30 Minuten backen.

Mürbeteig kneten und über Nacht ruhen lassen. Dann in eine Springform drücken und dabei den Rand etwas hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C 20 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Auf ein Backblech streichen und bei 80° bis 90° C 4 bis 5 Stunden trocknen lassen. Nach dem Erkalten zerbröseln.

Wiener Boden einmal durch schneiden. Kuvertüre schmelzen, auf den Mürbeteigboden streichen und einen Wiener Boden darauf legen. Mit einem Tortenring umschließen.

Sahne mit Zucker aufkochen. Zitronensaft und Eigelb unterrühren und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Hüttenkäse und Magerquark unterziehen. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse in dem Tortenring verteilen, zweiten Boden auflegen und die restliche Masse darauf glatt streichen. Für 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Tortenring lösen und die Torte mit den Baiserbröseln bestreuen.



## Käsekuchen 7 Ei M

Zutaten für eine große Springform (28 cm)

### Für den Teig:

200 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
40 g Fruchtzucker - Streusüße  
Mark einer Vanilleschote

1 Ei

80 g Margarine

### Für den Belag:

1 kg Magerquark

6 Eiweiß

6 Eigelb

90 g Streusüße  
Mark einer halben Vanilleschote  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
1 Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. Den Boden und den Rand einer Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig bei 200 Grad etwa 10 Minuten vorbacken. Inzwischen für den Belag das Eiweiß steifschlagen. Die restlichen Zutaten miteinander verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben und mit Eigelb bestreichen. Den Kuchen bei 175 Grad in etwa 60 bis 70 Minuten fertig backen. Im abgeschalteten Backofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen.

### Hinweis:

Das Rezept ergibt 16 Stücke.

Ein Stück enthält 215 Kalorien, 13 g Eiweiß, 8 g Fett, 24 g Kohlenhydrate oder 2 BE, davon 8 g Zuckeraustauschstoff Fruktose.

Guten Appetit....Lg Mandy

Kirmeskuchen 7 Ei M

### Boden

350 g Mehl  
80 g Margarine  
50 g Zucker  
1Prise Salz  
1Teel.abgeriebene Zitronenschale

1 Ei

100 ml Milch  
20 g Hefe

Quarkmasse: 2 - 3 Ei

80 g Margarine  
200 g Zucker

2-3 Ei

1 kg Quark  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

5 EL Milch

1 Prise Salz  
abgeriebene Zitronenschale  
125 g Sultaninen oder Korinthen

Decke: 2- 3 Ei

2-3 Ei

80 g Zucker  
2-3 EL Rum

65 g Butter

### Streusel:

200 g Mehl

100 g Butter

100 g Zucker

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, Margarine, Zucker, Salz, Ei, Zitronenschale und in lauwarmen Milch aufgelöste Hefe zugeben und zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel geformt, zugedeckt etwa 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Alles gut verrühren und auf den Teig streichen.

Ei, Zucker, Rum und die flüssige, aber nicht mehr heiße Butter verrühren und auf dem Quark verteilen.

zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen

Backen:

Bei Mittelhitze etwa 40 Minuten

Spezial

### Kürbis Pinienkern Brot 2 Ei + 5 Eigelb M

mit pikanter Kürbissauce

#### Brot

300 g Kürbis

120 g Pinienkerne

250 g Mehl

2 TI Backpulver

2 TI Zimt

150 g Zucker

1 Spur ; Salz

10 ml Milch

#### 2 Ei

1 TI Sonnenblumenöl

1 Vanilleschote

#### Für Die Sauce

100 g Kürbis

70 g Zucker

#### 5 Eigelb

1 Vanilleschote

250 ml Milch

1 Prise Zimt

1 Prise Muskat

1 Prise Gewürznelkenpulver

Dieses weiche, süße, kuchenähnliche Brot gehört zu den Lieblingsgerichten vieler Indianerstämme, vor allem im amerikanischen Südwesten. Dieses Kürbis- Pinienkern-Brot kann man ohne Sauce als süßes Teegebäck oder zum Frühstück essen; zusammen mit der Kürbissauce ergibt es ein köstliches Dessert.

Brot-Zubereitung: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren. Die Pinienkerne in eine Bratpfanne unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur drei bis fünf Minuten rösten, so dass sie gleichmäßig braun werden. Hierzu braucht man kein Fett, da die Pinienkerne reich an natürlichen Ölen sind. Achtung! Pinienkerne brennen sehr leicht an!

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.

In einer anderen, großen Schüssel Milch, verquirlte Ei, Öl und das Mark der Vanilleschote miteinander vermischen. Das Kürbispüree dazu geben und den Inhalt der beiden Schüssel miteinander mischen. Die gerösteten Pinienkerne unterheben, den Teig in eine eingefettete feuerfeste Kastenform geben, und eine Stunde im vorgeheizten Ofen garen, bis das Brot bei Fingerdruck zurückschnellt.

Kürbissauce: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren.

Zucker und Eigelbe in einer großen Rührschüssel miteinander vermischen.

Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben, diese fast bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die heiße Vanillemilch mit dem Schneebesen langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Diese Mischung nun in den Topf zurückgeben und etwa 10 Minuten unter ständigem Umrühren köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Die Sauce darf aber auf gar keinen Fall aufkochen, sonst gerinnt sie!

Sobald die Mischung so dick ist, dass sie am Rücken eines Löffels Hängen bleibt, vom Herd nehmen und Kürbispüree sowie Gewürze

dazugeben. Alle diese Zutaten gut miteinander verrühren.

Das Kürbis-Pinienkern-Brot mit der Sauce servieren (die Kürbissauce hält zugedeckt im Kühlschrank etwa drei bis fünf Tage).

### Mandel Creme Torte Venezia 7 Ei M

150 g Butter

150 g Zucker

4 Ei

150 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding

1/8 l Milch

200 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

3 Ei

75 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

50 ml Amaretto

5 Blatt weiße Gelatine

300 g Sahne

125 g Vollmilch-Waffelblättchen (z. B. Bahlsen)

### Zubereitung:

Fett und Zucker verrühren. Ei zufügen, rühren bis der Zucker gelöst ist. Mehl zugeben. Puddingpulver mit Milch anrühren, zufügen. Mandeln und Backpulver darunter rühren.

Teig in eine gefettete, bemehlter Form (22 x 22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Ei schaumig schlagen. Zucker und Vanillinzucker zugeben. Rühren bis der Zucker gelöst ist. Amaretto zufügen. Gelatine ausdrücken. Im heißen Wasserbad auflösen. 4 EL Creme mit Gelatine verrühren, unter die Masse rühren. Sahne schlagen. Beginnt die Creme zu gelieren, Sahne unterheben.

Tortenboden waagrecht durchschneiden. Mit einem Drittel der Creme füllen. Torte mit restlicher Creme bestreichen. Waffeln im Schachbrettmuster auf die Torte setzen.

## Mohnkuchen mit Früchten 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen  
250 g Butter, weich oder Margarine  
150 Zucker

6 Ei

100 ml Dickmilch

75 g Mohn, frisch gemahlen  
75 g Zucker  
300 g Mehl  
75 g Speisestärke  
2.5 TL Backpulver  
1 Dose/n Aprikose(n), Aprikosenhälften (480 g)  
1 Glas Schattenmorellen, (370 g)  
60 g Mandeln, in Blättchen oder  
60 g Haselnüsse  
150 g Puderzucker

## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Ei gründlich unterrühren. Die Dickmilch mit Zucker und Mohn mischen und unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

18.11.01 Sofi CK

Möhrentorte 7 Eigelb + 5 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

### 7 Eigelb

200 g Zucker  
1 Prise Salz  
120 g Nüsse, geriebene  
50 g Semmelbrösel  
50 g Mehl  
1 TL Backpulver

### 5 Eiweiß

100 g Zucker  
1 Prise Zimt  
120 g Mandeln, geriebene  
200 g Möhre(n), gerieben

### Zubereitung

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und Salz und Zimt zugeben. Möhren, Nüsse und Mandeln zugeben. Semmelbrösel mit Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam dazugeben und unterheben.

In eine gefettete, gebröselte Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 45 -55 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Schokoladenguss oder Zuckerguss überziehen und mit kleinen Marzipanmöhren garnieren.

Der Kuchen hält sich sehr lange frisch,

24.2.02 Moorhenne

CK

### Nougattorte 7 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

#### Für den Teig:

60 g Mehl  
60 g Haselnüsse, gemahlen  
50 g Semmelbrösel  
1 TL Kakaopulver, gehäuft  
1 Msp. Zimt  
60 g Butter  
40 g Zucker  
70 g Marzipan - Rohmasse

### 7 Eigelb

1 Vanilleschote(n), das Mark

## 7 Eiweiß

100 g Zucker

50 g Haselnüsse oder Mandeln, gehobelt, zum Bestreuen

### Für die Creme:

250 g Kuvertüre, Zartbitter

130 g Sahne

250 g Nougat (Nussnougat)

200 g Butter

80 ml Wasser, zum Tränken

1 TL Zucker

60 ml Rum

Zum Verzieren: und als Einlage:

300 g Nougat (Nussnougat), dunkel

### Zubereitung

Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse, die Semmelbrösel, das Kakaopulver und den Zimt vermischen. Zimmerwarme Butter mit Zucker, Marzipan, Eigelb und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Beide Massen zusammengeben und die Mehlmischung darunter heben. In die gebutterte Springform (Durchmesser 28cm) füllen und backen (180°C---35 Min).

Die gehobelten Haselnüsse oder Mandeln auf ein Backblech verteilen und goldgelb rösten. Zartbitter-Kuvertüre klein hacken. Die flüssige Sahne in einem Kessel aufkochen, von der Feuerstelle nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Zum Schluss den Nougat zugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.

Den Nussbiskuitboden zweimal durchschneiden. Der Creme die Butter zugeben und mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Für die Tränke das Wasser, den Zucker und den Rum gut verrühren.

Den untersten Boden der Nougattorte auf eine Platte legen und mit der Tränkflüssigkeit einpinseln. Vom Nougatstück 16 Rauten oder Streifen für die Garnitur abschneiden. Den Boden mit Creme bestreichen, den restlichen geschnittenen Nougat auflegen und den zweiten Boden darüber geben. Diesen wieder tränken, Creme aufstreichen, den dritten Boden auflegen und die restliche Tränke darauf verteilen. Die Torte mit der Creme ganz einstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten aufspritzen. Die geschnittene Garnitur auflegen und mit den gerösteten und gehobelten Haselnüssen oder Mandeln bestreuen.



## Rübli - Gugelhupf 7 Ei

Zutaten für 10 Portionen  
300 g Möhre(n)  
125 g Mehl (Weizenmehl)  
200 g Zucker

### 7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen  
2 TL Backpulver  
1 Zitrone(n), unbehandelte  
1 EL Puderzucker  
Salz  
Zimt  
Nelken, gemahlen

## Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.  
Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben.  
Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.  
Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Kuchen ca. 1 Std. backen.  
Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

3.6.03 Steffisp

CK

## Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen  
150 g Schokolade, zartbitter  
120 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

### 7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen  
50 g Mehl

1 P. Backpulver  
4 Blatt Gelatine, weiße  
100 ml Amaretto

700 ml Sahne

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), (720 ml)  
2 EL Zucker  
1 P. Tortenguss  
50 g Mandeln (Blättchen), geröstet

### Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei trennen, Eigelbe einzeln unterrühren, Schokolade unterziehen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform füllen, 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Amaretto auflösen. Sahne steif schlagen und Amaretto unterheben.

Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Den Biskuit 2 mal waagrecht teilen. Unteren Boden mit 6 EL Sahne bestreichen, 2/3 der Kirschen und des Tortengusses darauf geben. 2. Boden darauf legen, mit 6 EL Sahne bestreichen. Mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Torte mit übrigen Kirschen und Tortenguss verzieren.

19.9.03 Gerda2 CK

### Schokoladentorte Fridolin 7 Ei M

Portion/en: 1

300 g Butter  
300 g Zucker

7 Ei

4 El lauwarmes Wasser

150 g geriebene Schokolade

75 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln  
1 Pk. Vanillinzucker  
200 g Mehl  
0.75 Pk. Backpulver

## Zur Verzierung

Mandeln oder Pistazien

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Wasser dazugeben und dann die Eigelb dazugeben. Die restlichen Zutaten dazu und verrühren. Ganz zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Eine knappe Stunde in einer Marmorform backen. Mit Schokoglasur überziehen und mit Mandeln oder Pistazien verzieren.

## Waldviertler Mohntorte 7 Ei M

(mit Ribiselmarmelade)

Für alle Nicht-Österreicher: Ribiselmarmelade ist Johannisbeermarmelade. (Aurora )

Zutaten für 8 Portionen

### 7 Ei

180 g Zucker  
180 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
etwas Zimt  
1/8 Liter Wasser  
1/8 Liter Öl  
180 g Mohn (Waldviertler Graumohn)  
220 g Mehl, griffig  
Backpulver  
etwas Rum

### Für die Füllung:

### 375 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif  
Marmelade (Ribiselmarmelade)  
Marmelade (Preiselbeermarmelade)  
Kuchenglasur, Schokolade

## Zubereitung

Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Zucker, Staubzucker, Vanillezucker, Zimt und Wasser verrühren. Öl in dünnem Strahl einrühren. Geriebenen Mohn, Backpulver und Rum dazumischen. Schnee unterziehen. Masse in eine gefettete Tortenform streichen und bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen. Torte erkalten lassen und dann zweimal durchschneiden. Ersten Boden mit Ribiselmarmelade bestreichen, den zweiten Boden darauf setzten. Schla-

gobers unter Zugabe von Sahnesteif steif schlagen, ringförmig auf den Tortenboden spritzen und die Zwischenräume mit Preiselbeermarmelade füllen. Letzten Boden darauf setzen und mit Schlagobers und Schokoladenglasur überziehen.

Der Mohnanbau hat im Waldviertel lange Tradition; das Waldviertel liegt im Nordwesten Niederösterreichs an der Grenze zu Tschechien.

7.10.03 Suppentopf CK

### Zebrakuchen 7 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

225 g weiche Butter oder Margarine

72g Diabetikersüße

1 Prise Salz

7 Ei (Gr. M)

360 g Mehl

1½ Päckchen Backpulver

20 g Kakaopulver

3 EL Milch

Außerdem:

Backpapier

4 EL frischer Orangensaft

6g Diabetikersüße

Zubereitung:

Fett, Diabetikersüße und Salz cremig schlagen. Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig halbieren. Kakao und Milch unter eine Hälfte rühren. Boden einer Springform (26cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Von der Mitte der Springform her den Teig abwechselnd mit einem Esslöffel hineingeben. Form mehrmals vorsichtig rütteln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit Orangensaft beträufeln. Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Backpapier abziehen. Zebrakuchen mit Diabetikersüße bestäuben.

### Zimttorte 7 Ei M

Teig:

350 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

75 g Zucker  
1 Prise Salz  
175 g Margarine

1 Ei

Füllung:

6 Ei

1/4 l Sahne

300 g Zucker  
1 Prise Salz  
400 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
80 g Zwieback (8 Stück, gerieben)  
50 g gehacktes Zitronat  
1 EL Zimt  
1 TL Backpulver

Außerdem:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
300 g Marzipanrohmasse  
300 g Puderzucker

Mürbeteig bereiten und Boden und Rand einer Springform damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° C backen.

Ei und Sahne verschlagen, übrige Zutaten zufügen und alles gut verrühren. Füllung auf den Teig geben, evtl. überstehenden Rand abschneiden. Kuchen bei 175° C 70 bis 80 Minuten fertig backen.

Abgekühlte Torte mit der erwärmten Aprikosenkonfitüre bestreichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, Hälfte ausrollen und die Torte damit bedecken. Mit der anderen Hälfte die Torte verzieren, beliebige Figuren ausstechen, evtl. mit Lebensmittelfarbe einfärben.

8 Ei

Alfred Hitchcock Lieblingstorte 8 Ei M

Teig:

100 g Butter oder Margarine

8 Ei

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

Füllung und Garnierung:

8 cl Cognac

0,5 l Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

3 El Zucker

2 El Instand- Pulverkaffee

16 Mokka-Bohnen

1 Stück bittere Schokolade

Ei mit Puderzucker und Salz im Wasserbad schaumig und leicht steif schlagen. Vom Herd nehmen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Mehl unterheben und dann die flüssige, abgekühlte Butter unterrühren. Springform mit Backpapier auslegen, ausfetten und bemehlen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50 Minuten backen.

Boden zweimal durchschneiden (ergibt dünne Böden) und zwei der Böden mit Cognac tränken. Sahne mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen zwei Tortenböden damit bestreichen und die Torte zusammensetzen. Torte außen mit Sahne bestreichen und garnieren. Mit Mokkabohnen verziern und die geraspelte Schokoladen in die Mitte streuen.

Apfelkuchen mit Makronengitter 8 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 24 Stücke:

1,5 kg Äpfel

Saft von 1 Zitrone

350 g weiche Butter/Margarine

200 g + 75 g + 75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillin-Zucker

8 Ei (Gr. M) + 1 Eigelb (Gr. M)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150-170 ml + 3 EL Milch

### 200 g Schmand oder Creme fraiche

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Milch)

400 g Marzipan-Rohmasse

5 EL (50 g) Mandelblättchen

evtl. Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Äpfel schälen, achteln und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Fett, 200 g Zucker, Salz und Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Ei einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 150-170 ml Milch unterrühren.

3. Auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen, dabei am Rand etwas hochziehen.

Äpfel dicht an dicht auf dem Teig verteilen.

4. Schmand,

75 g Zucker,

3 Ei und

Puddingpulver verrühren.

Eierguss über die Äpfel gießen.

Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen

(E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen.

5. Marzipan, 75 g Zucker, 1 Ei und 2 EL Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gitterartig auf den Kuchen spritzen.

Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 15 Minuten backen.

6. 1 Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Makronengitter damit bestreichen.

Kuchen mit Mandeln bestreuen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Std.

### Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M

0,25 l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker

30 g Speisestärke

1 El Instant- Pulverkaffee

0,25 l Sahne

3 El Zucker

200 g Sauerkirschen aus dem Glas

2 Vanilleeis

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen ( nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee untermischen.

Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.

Einige Kirschen in die Sahne legen,

je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen +

die restlichen drauflegen

Sonntag, 18. Mai 2003

Birnentraum 8 Ei M

Biskuit:

125 g Zucker

6 Eigelb

0,5 Zitrone (Schale)

50 g geschmolzene Schokolade

6 Eiweiß

1 Prise Salz

1 Messerspitze Backpulver

6 EL Zucker

150 g Mehl

Belag:

2 Eigelb

100 g Zucker

1 TL Vanillinzucker

0,5 Zitrone (Saft und Schale)



300 g Sahnequark

2 EL Rum

4 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne

2 Eiweiß

1 Dose Birnen

Zucker, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale zusammenrühren, bis die Masse hell ist. Teigmasse in zwei Hälften teilen. Die geschmolzene Schokolade unter die eine Teighälfte rühren. Eiweiß, Salz und Backpulver zusammen steif schlagen, dann den Zucker unter den Eischnee rühren. Je die Hälfte des Mehls und des Eischnees auf die beiden Hälften der Teigmasse geben und unterrühren. Zuerst die dunkle Masse in die Form füllen, zwei Lagen Backpapier drauflegen und die helle Masse draufgeben.

Bei 180° C ca. 40 Minuten backen.

Eigelb, Zucker, und Vanillinzucker rühren, bis die Masse hell ist. Saft und Schale einer halben Zitrone, Rahmquark und Rum unter die Masse rühren. Gelatine auflösen und unter Rühren unter die Quarkmasse geben. Schlagsahne steif schlagen und steif geschlagenes Eiweiß sorgfältig mit der Masse vermischen. Die abgetropften Birnen auf dem dunklen Boden verteilen. Die Quarkmasse darauf geben, mit dem hellen Boden bedecken und kalt stellen.

Blitztorte 8 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

200 g Margarine

2 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Mehl

1 Tüte/n Backpulver

8 Ei trennen

150 g Mandeln, gehobelte

0,5 Liter Sahne, geschlagene

2 kl. Dose Mandarine(n)

Zubereitung

Aus der Margarine, 1 Tasse Zucker, dem Mehl, Backpulver und dem Eigelb einen Rührteig herstellen. Sollte er zu fest sein, etwas Milch unterrühren.

Eiweiß mit der zweiten Tasse Zucker zu steifem Eischnee schlagen.  
Den Rührteig zu gleichen Teilen auf 2 Springformböden verteilen.  
Eischnee ebenfalls zu gleichen Teilen obenauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen, jeweils ca. 35 Min. bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze backen.

Die geschlagene Sahne mit den abgetropften Mandarinen vermengen und nach dem Abkühlen der Tortenböden zwischen beide Hälften streichen.

### 1.7.03 Kinga CK

#### Bosnische Torte 8 Eiweiß M

0.33 l = ca. 8 Eiweiß mit  
150 g Kristallzucker aufschlagen

300 g Nüsse (ich nehme je 100 g Hasel- u. Walnüsse und Mandeln)

120 g Schokolade, grob hacken

70 g Orangeat, feinst gehackt

130 g Kristallzucker - untereinander mischen

1/1 TL Zimt

Das Nüsse- Schokoladegemisch vorsichtig unter den geschlagenen Schnee mischen.

Bei 175 bis 180° etwa 45 Min. backen. Hölzchenprobe machen - wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Noch ca. 5 Minuten im Backofen auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Mit Staubzucker und Schokoladenplättchen oder -spänen verzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und noch mehr beim Essen - liebe Grüße aus Österreich - Martha

### 3.8.04 Muehlebach CK /Foren

#### Esterhazytorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

8 Eiweiß

250 g Haselnüsse, gerieben  
300 g Zucker  
Fett  
Mehl  
Marmelade (Marillenmarmelade)

500 ml Sahne

4 Blätter Gelatine  
Vanillezucker

5 Rippe Schokolade (Kochschokolade)

### Zubereitung

Eiweiß und Zucker zu schaumigen Schnee schlagen und leicht unter die geriebenen Haselnüsse heben. Auf ein befettetes und bemehltes Backblech sechs Ringe mit einem Tortenreifen eindrücken, um eine Schablone zu erhalten. Die Teigmasse auf diese Ringe dünn aufstreichen und bei ca. 200 Grad hellbraun backen.

Böden mit dem Tortenreifen glatt schneiden, fünf Tortenböden mit der Creme füllen, den 6. Boden (den schönsten) mit der Unterseite nach oben auflegen. Mit der erwärmten Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit der Glasur überziehen.

Creme: Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, dann herausnehmen, erwärmen und unter die geschlagene, mit Vanillezucker gesüßte Sahne ziehen.

Glasur: 1-2 Eiweiß mit so viel gesiebttem Staubzucker verrühren, wie die Masse annimmt, und steif rühren, mit etwas Öl wird sie noch feiner.

Esterhazymuster: Fünf Rippen Kochschokolade mit etwas Butter über Dunst erwärmen. Die flüssige Schokolade in ein Papierstanitzel oder in einen Spritzsack mit dünner Düse füllen und Längsstreifen in ca. 2 Zentimeter Abstand über die Torte ziehen. Mit einem feinem Messer wechselseitig zueinander Querstreifen ziehen. Esterhazytorte kalt stellen und mit Sahne servieren

21.10.03 Whooly CK

Esterhazytorte Torte 8 Eiweiß + 2 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

8 Eiweiß

200 g Puderzucker

1 Zitrone(n), davon die Schale  
1 Msp. Zimt, davon die Schale  
150 g Mandeln, ungeschälte geriebene  
40 g Mehl

### Für die Creme:

0,5 Liter Milch  
150 g Zucker  
30 g Puddingpulver, Vanille oder Stärkemehl

### 2 Eigelb

250 g Butter  
60 g Palmfett  
Kirschwasser, zum Abschmecken

### Für den Belag:

40 g Aprikose(n) (Marillen) - Marmelade  
1 Becher Fondant, weiß (Zuckerguss)  
Kakaopulver  
einige Kirschen, kandierte  
Mandeln, gehobelte zum Verzieren

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und löffelweise den Zucker beigegeben, danach den Schnee immer gut ausschlagen, Zimt und Zitronenschale dazu geben. Der Schnee soll eine sehr zähe Konsistenz haben. Die geriebenen Mandeln mit Mehl vermischen und in den Schnee vorsichtig einrühren. Auf Packpapier 6 Ringe mit einem Tortenreifen markieren. Darauf den „Teig“ in gleichen Teile aufstreichen. In mittelheißem Rohr die Böden hellbraun backen, danach sofort vom Paper lösen und mit dem Tortenreifen die Böden gleichmäßig machen. Also, drauf setzen und abdrücken. (ich hoffe ich habe mich verständlich ausgedrückt) Einzeln abkühlen lassen.

### Creme:

2/3 der Milch aufkochen. Die restliche Milch mit den anderen Zutaten (Zucker, Vanillepulver, Eidotter) glatt rühren, mit der Schneerute in die kochende Milch einrühren. Kurz aufkochen, dann auskühlen lassen. Kokosfett schmelzen und mit der Butter schaumig rühren. Die ausgekühlte Puddingcreme löffelweise dazu geben und gut verrühren. Mit Kirschwasser abschmecken. (sollte die Puddingcreme nicht Knötchenfrei sein, durch ein Sieb drücken und dann mit den übrigen Zutaten verrühren, die Creme sollte schön glatt sein)

Einen, den schönsten, Tortenboden zur Seite legen. Danach, die Fünf Tortenböden mit Creme bestreichen und aufeinander setzen. Zuletzt den schönen Boden umdrehen und verkehrt auf die letzte Cremeschicht legen. Diesen dann mit angewärmter Marillenmarmelade dünn bestreichen. Kühl stellen (nicht in den KS). Danach mit der leicht warmen Glasur überziehen und das typische Esterhazy Muster ziehen.

Fondant im Wasserbad unter Rühren erwärmen. 2 EL Fondant mit Kakao einfärben und in ein Papierstanitzel füllen. Die weiße Glasur auftragen. Auf diese dann mit dem Stanitzel Längsstreifen im Abstand von ca. 2 cm über die Glasuroberfläche der Torte ziehen. Mit einem Zahnstocher sofort in gleichem Abstand wechselseitig zueinander Querstreifen ziehen. An der Seite mit Creme bestreichen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Mit kandierten Kirschen garnieren  
Tipp: Klingt schlimmer als es ist und es rentiert sich, diese Torte zu versuchen!

2.6.04 Nora CK

### Festtagspudding 8 Ei M

8 Ei,

3/4 l Sahne,

250 g Zucker

Die Zutaten werden gut verrührt. Zucker karamellisieren und eine Puddingform aus Weißblech mit Deckel damit ausfüttern. Die gut gemischte Puddingmasse in die Form füllen. Die Puddingform verschließen und im Wasserbad eine Stunde köcheln. Danach die Form aus dem Wasser nehmen, erkalten lassen und vorsichtig, aber schnell auf einen Servierteller stürzen.

### Fruchtige Tiramisu-Stücke 5 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für ca. 8 Stücke:

Für den Biskuit:

5 Ei (Gew.-KI. M)

125 g Zucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 TL Backpulver

1 EL Kakao

Für die Füllung:

je 250 g rote und grüne Stachelbeeren

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 EL Speisestärke

3 Eigelb (Gew. M)

500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

250 g Speisequark (Magerstufe)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 EL Kakao und

1 EL Puderzuckerzucker Bestäuben

### Zubereitung:

1. Für den Biskuit Ei trennen. Eiweiße sehr steif schlagen. Eigelbe, Zucker und 3 EL warmes Wasser schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben und unterrühren. Eischnee unterheben, Biskuitmasse halbieren. Kakao unter eine Hälfte rühren. Helle und dunkle Biskuitmasse nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.
2. Stachelbeeren verlesen, putzen, waschen und mit 50 g Zucker, Vanillinzucker und 50 ml Wasser ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Stärke und etwas kaltes Wasser glatt rühren und zu den Stachelbeeren geben. Aufkochen und abkühlen lassen.
3. Eigelbe und Rest Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone, Quark und Zitronenschale unterrühren. Hellen und dunklen Biskuit voneinander trennen. Dunkles Biskuit-Rechteck in Dreiecke schneiden. Eine Hälfte mit Puderzucker, die andere mit Kakao bestäuben. Stachelbeerkompott auf dem hellen Biskuit verteilen. Mascarponecreme darüber streichen. Mit den Dreiecken bedecken. Im Kühlschrank mindestens 2 Std. kalt stellen. Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)

### Frühlings Torte 8 Ei M

1 Torte

FÜR DEN BISKUITTeig

125 g Butter / Margarine

8 Ei; getrennt

225 g Zucker

1 Zitrone; Schale davon

5 El. ; Wasser

1 Prise ; Salz

150 g Mehl

75 g Speisestärke

Fett; für die Form

Mehl; für die Form

### Außerdem

4 El. Orangenlikör

3 El. Orangenmarmelade  
oder Zitronenmarmelade

375 g Puderzucker

Zitronensaft

### 50 g Schokoladenglasur, dunkel

50 g Veilchenblätter, kandiert

50 g Rosenblätter, kandiert

30 g Pistazien, geschält

1 Torte ist für eine Springform von 20 cm &.

Den Backofen vorheizen auf 175 bis 200 Grad C (Gas: Stufe 2 bis 3).

Die Butter / Margarine oder Margarine zerlassen, abkühlen lassen.

Für den Teig Eigelb, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und lauwarmes Wasser zur hellgelben und cremigen Masse aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse häufen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben. Die flüssige Butter / Margarine vorsichtig unter den Teig mischen.

Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen, 35 bis 45 Minuten backen. Die Garprobe machen. Die Torte aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Den Biskuitteig einmal quer durchschneiden. Beide Böden gleichmäßig mit Likör tränken. Den unteren Teil mit der glattgerührten Marmelade bestreichen. Den oberen Boden darauf setzen und leicht andrücken.

Für den Guss den Puderzucker mit so viel Zitronensaft glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Torte damit rundherum üppig überziehen, glattstreichen und antrocknen lassen.

Für die Dekoration zunächst einen kleinen Spritzbeutel formen. Da hinein nun die flüssige Schokoladenglasur füllen, Stiele und ein Muster am Rand (in Form von aneinandergereihten U, zur Tortenmitte hin offen) auf die Torte zeichnen. Danach aus den kandierten Veilchen und Rosenblättern die Blüten formen. Zum Schluss mit den längs halbierten Pistazien die Blätter auflegen und den Rand dekorieren. Die Torte kühl stellen.

### Giraffentorte I 8 Ei + 2 Eiweiß M

200 g Zucker

8 Ei

0,5 Zitrone (Saft)  
210 g gemahlene Mandeln  
1 EL Mehl  
1 EL Zwiebackbrösel

60 g geriebene Blockschokolade  
250 g gesiebten Puderzucker

1-2 Eiweiß

0,5 Zitrone (Saft)

50 g aufgeweichte Schokolade

Zucker, Eigelb und Zitronensaft sehr schaumig rühren. Mandeln, Mehl, Brösel und den steifen Eischnee nach und nach zufügen und unterheben. Den Teig teilen. Unter die eine Hälfte die geriebene Schokolade mischen. Abwechselnd 1 EL hellen und 1 EL dunklen Teig in 2 Lagen (die 2. Lage versetzt in den Farben) in eine gefettete Springform füllen.

Bei 175° bis 200° C ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Eiweißglasur bestreichen und noch feucht mit der aufgeweichten Schokoladen betupfen.

Haselnusssouffle mit Vanillesauce 8 Eigelb + 4 Eiweiß M

Für den Auflauf:

80g Butter,  
80g Zucker,

4 Eigelb,

80g Zartbitterschokolade,  
80g geriebene, geröstete Haselnüsse,  
40g frisch geriebenes Weißbrot,

4 Eiweiß

Für die Vanillesauce:

4 Eigelb,  
100g Zucker,



400 ml Milch,

100g Sahne,

Mark von 1 Vanilleschote

1. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Eigelb und die geschmolzene, leicht abgekühlte Schokolade dazugeben.
2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Einen flachen Topf etwa 2 cm hoch mit Wasser füllen und in den Ofen stellen.
3. Haselnüsse und Weißbrotbrösel unter die Schaummasse rühren. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.
4. Die Masse in gefettete und mit Zucker ausgestreute Auflaufförmchen füllen, dabei einen etwa 2cm hohen Rand lassen. In 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.
5. Für die Vanillesauce Eigelb und Zucker schaumig rühren. Milch, Sahne und Vanillemark erhitzen und unter die Eimasse schlagen. Weiterschlagen, bis die Mischung dickschaumig ist. Vanillesaucen auf 2 Teller verteilen. Die Aufläufe aus den Formen nehmen und draufsetzen.

Humboldt Torte 8 Ei M

Teig:

175 g Mandeln

1 Tafel Vollmilch-Schokolade

50 g bittere Schokolade

8 Ei, getrennt

175 g Zucker

Füllung:

0,5 l Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Päckchen Sahnesteif

50 g Zucker

### Guss:

200 g Puderzucker  
1 Ei Kakao  
3 EL Rum  
2 EL Wasser  
50 g Palmin

Mandeln und Schokolade mahlen. Eigelb mit 175 g Zucker schaumig rühren, Eiweiß sehr steif schlagen und auf Eigelbcreme geben. Zusammen mit Mandeln und Schokolade vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150° bis 175° C 75 bis 90 Minuten backen.

Abgekühlten Boden zweimal durchschneiden. Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit füllen. Etwas der Sahne zur Verzierung übrig behalten. Puderzucker, Kakao, Rum, Wasser und Palmin verrühren und die Torte damit überziehen. Mit restlicher Sahne verzieren.

### Rübli Kuchen 8 Ei

Zutaten für 20 Portionen

600 g Möhre(n)  
100 g Butter

#### 8 Ei

300 g Zucker  
200 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
400 g Haselnüsse, gemahlen  
1 Apfelsine(n)  
250 g Puderzucker

### Zubereitung

Möhren raspeln. Butter schmelzen. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb und geschmolzene Butter unterziehen. Mehl, Backpulver, Nüsse und abgeriebene Schale der Apfelsine mischen, zügig unter den Eischnee heben, Möhren ebenfalls unterheben.

Teig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (E: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 35 bis 40 Min. backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Saft der ausgepressten Apfelsine verrühren. Guss auf den Kuchen streichen.

16.5.02 Heiki CK

### Käsekuchen ohne Boden 8- 10 Ei M

350 g Butter  
300 g Zucker

8 -10 Ei (je nach Größe) getrennt

1 kg Quark

2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack  
1 Päckchen Käsekuchenhilfe  
2 Päckchen Vanillezucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, bis es fast wie Buttercreme ist, dann Quark, Puddingpulver und Käsekuchenhilfe dazugeben und gut verrühren. Eischnee mit 2 Päckchen Vanillezucker so steif schlagen bis er fast wie Meriengenguss aussieht. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben (nicht mehr schlagen). Die Springform mit Backpapier auslegen.  
Backzeit : Bei 200°C 1 Std. bis 1,15 Std. backen. (Stechprobe mit Holzstäbchen)

Rainer 08.01.1996

### Kirsch-Schmant-Kuchen 8 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

2 Gläser (720 ml) Schattenmorellen (für Diabetiker geeignet)  
200 g Butter/Margarine  
160 g Diabetikersüße  
1 Prise Salz

8 Ei (Gr. M)

240 g Mehl  
0,5 Päckchen Backpulver

3-4 EL Milch Fett für die Fettpfanne

500 g Schmand

Kirschen abtropfen lassen. Fett, 100 g Diabetikersüße und Salz cremig rühren. 4 Ei nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zu Fett-Ei-Masse geben. Zusammen mit der Milch unterrühren.

Teig auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 35x45 cm) geben und glatt streichen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Schmand, übrige Ei und 60 g Diabetikersüße verführen. Guss über die Kirschen geben.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gasherd: Stufe 3) 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit festlicher Diabetikersüße bestäuben.

Zeitaufwand: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Nährwerte: pro Stück

ca. 1050 Kkj/250 kcal. E 5 g, F 16 g, KH 24 g, 2 BE

Geeignet für Diabetiker

Kirschen Quark, Blechkuchen 8 Ei M

Zupfkuchen

Portion/en: 1

450 g Mehl

2 Pk. Vanillezucker

500 g Zucker

1 Prise (a 1/2l) Salz

35 g Kakao

1 Pk. Backpulver

400 g Margarine

8 Ei

2 Gläser (720 ml) Kirschen

1500 g Magerquark

1 1/2 Pk. Puddingpulver Vanille

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiche Margarine und 2 Ei zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Quarkmasse 125 g Margarine schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Ei, Puddingpulver und Margarine verrühren.

Eine Fettpfanne (tiefes Backblech) fetten. Ca. 3/4 des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Am besten vorher mit Backpapier auslegen. Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse darauf streichen. Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf der Masse verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Der Kuchen lässt sich gut 1 - 2 Tage vor dem Verzehr backen.

### Kleine Schoko Mokka Torte 8 Ei M

8 Stück

#### Teig

200 g Zartbitter Schokolade  
120 g Weiche Butter / Margarine  
Salz  
120 g Zucker

4 Ei

2 Ei. Brandy; optional  
120 g Gemahlene Mandeln  
25 g Mehl

#### Mokka Mousse

160 g Zartbitter Kuvertüre

4 Ei

80 g Zucker

100 g Schlagsahne

1 Pack. Vanillezucker  
30 ml Starker, abgekühlter  
Espresso

#### Verzieren

## 125 g Zartbitter Kuvertüre

1 Blatt Blattgold; optional

1 El. Kakaopulver

Für den Teig: Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, Butter / Margarine mit einer Prise Salz und 60 g Zucker schaumig schlagen, die Ei trennen, nach und nach Eigelb und geschmolzene Schokolade unterrühren, eventuell den Brandy dazugeben, ebenfalls unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen, Eischnee, Mandeln und Mehl gleichmäßig unter die Schokomasse heben, eine Springform (Durchmesser 22 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen, im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3 etwa 40 bis 50 Minuten backen.

In der Form etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und ganz auskühlen lassen.

Für die Mokka Mousse: Kuvertüre zerbröckeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen, die Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen, die Sahne ebenfalls steif schlagen.

Eigelb mit Vanillezucker und restlichem Zucker dickschaumig aufschlagen, Espresso und flüssige Kuvertüre unterrühren, Sahne und Eischnee gleichmäßig unterziehen.

Den Tortenboden halbieren, den unteren Boden auf eine Platte setzen und einen Tortenrand darumlegen, die Mokka Mousse auf den Tortenboden geben, glatt streichen und den zweiten Boden darauf setzen, im Kühlschrank fünf Stunden durchkühlen lassen, den Tortenrand abnehmen. Zum Verzieren: Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Torte damit überziehen, eventuell das Blattgold darauf setzen, die Kuvertüre trocknen lassen und mit Kakao bestäuben.

**Tipp:** Blattgold bekommen Sie im Künstlerbedarfsgeschäft, oder in guten Schreibwarenläden. Ein Heft mit 25 Blatt (8 x 8 cm) kostet etwa 60 Mark. Streugold zum Verzieren ist preiswerter. Infos darüber unter [www.cdg.de](http://www.cdg.de).

Pro Portion ca. 750 Kcal 51 g Fett

## Kuchen aus altbackenem Brot 8 Ei

Brösmeli

### 8 Eigelb,

250 g Zucker,

250 g Paniermehl (am besten von -dunklem Mischbrot),

125 g geriebene Mandeln,

1 TL Zimt,

50 g Zitronat,

1 Zitrone, abgeriebene Schale - von

8 steif geschlagene Eiweiß,

200 ml Malaga-Wein

(für Kinder:

100 ml Himbeersirup mit

100 ml Wasser verdünnt)

### Für die Form

etwas Butter,

1 EI Paniermehl, ca.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (außer Malaga oder Sirup) beifügen. In eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl bestreute Springform geben, 45 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen. Kuchen aus der Springform nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, so dass sich das Gittermuster in die Oberfläche des Kuchens drückt. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte umdrehen und mit dem Malaga bzw. Himbeersirup begießen.

## Mandarinen Blechkuchen II 8 Ei M

### 3 Ei

200 g Zucker

200 g Butter

375 g Mehl

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Backpulver

Aus den oberen Teigzutaten einen Teig bereiten und auf ein gefettetes Backblech streichen.

### 5 Eigelb

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

25 g Butter

500 g Quark

1 EL Mondamin

0,5 Zitrone (Saft)

5 Eiweiß

4 Dosen Mandarinen

100 g Kokosraspeln

Eigelb, Zucker, Butter, Quark, Mondamin und Zitronensaft miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Dann die Quark-Masse über die Mandarinen streichen. Kokosraspeln auf die ganze Masse streuen.

Bei 180-200° ca. 45-55 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

## Mandeltorte Schwedische 8 Ei

Zutaten:

Böden

8 Eiweiß (M)

200 g Mandeln; gemahlen

220 g Zucker

Crème

225 g Butter

35 g Speisestärke

250 g Zucker

8 Eigelb (M)

Belag

75 g Mandelblättchen

## Zubereitung

Die Hälfte vom Eiweiß steif schlagen. Hälfte der Mandeln und Hälfte des Zuckers mischen. Portionsweise unter dem Eischnee heben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C 18-20 Minuten backen. Aus der Form nehmen. Auf die gleiche Art einen zweiten Boden backen.



Mandelblättchen goldgelb rösten und auskühlen lassen. Fett im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen). Zucker, Speisestärke und die Eigelb unterrühren.

Die Masse mit den Schneebesen des Handrührgeräts bei milder Hitze 20-25 Minuten aufschlagen, bis die Creme dicklich wird. Ein Drittel der Creme sofort auf einen Boden streichen. Zweiten Boden draufsetzen. Torte schnell mit Rest Creme einstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Für Faule, bei Ikea gibt es nicht nur Billy, sondern auch Mandeltorte

Dirk 17.02.02 CK

### Mohnkuchen - Waldviertler Art 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

#### 8 Ei

300 g Margarine

300 g Haselnüsse

300 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

### Zubereitung

Mit der Margarine, dem Zucker und den Dottern einen Abtrieb machen, vom Eiklar Schnee schlagen und diesen zusammen mit dem Mohn, dem Vanillezucker und den Haselnüssen unter die Masse heben.

Die Masse in eine Rehrückenform füllen und bei ca. 190 Grad backen.

Den Kuchen mit einer Rumglasur (Staubzucker, heißes Wasser und Rum vermischen) überziehen.

7.10.03 Suppentopf CK

Mohnschlagobersttorte 8 Eiweiß

### Mohn Schlagsahne Torte 8 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

#### 8 Eiweiß (Eiklar)

180 g Zucker

100 g Mohn (Graumohn), gerieben (Waldviertler Graumohn)  
80 g Mehl

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

Likör (Preiselbeerlikör oder -marmelade)

### Zubereitung

Eiklar mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee schlagen und das Mohn-Mehlgemisch vorsichtig unterheben. Die Masse in gewünschter Tortengröße auf Blech gleichmäßig dünn aufstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 7 min. backen. Die gebackenen Tortenblätter mit Preiselbeerlikör oder Marmelade beträufeln und mit Schlagobers bestreichen. Blätter übereinander setzen und mit Schlagobers verzieren - eventuell mit geriebenen Graumohn bestreichen.

13.9.03 Suppentopf CK

### Möhrenkuchen, Saftiger 8 Ei M

Zutaten für 20 Portionen  
600 g Möhre(n)

150 g Schokolade, Vollmilch

8 m.- große Ei, )

300 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Zitrone(n), abgerieb. Schale, unbehandelt  
0,5 TL Zimt  
300 g Haselnüsse, gemahlene  
100 g Mehl  
100 g Grieß  
1 Pck. Backpulver  
100 g Haselnüsse (Blättchen)  
300 g Puderzucker  
4 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Möhren putzen, schälen und fein reiben. Schokolade grob hacken. Ei trennen. Eigelb, 250 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Salz, Zitronenschale und Zimt unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl Grieß und Backpulver mischen. Mit Möhren und Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unterheben.

Die Fettpfanne des Backofens fetten und den Teig darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C / Gas Stufe 3) ca. 30 Minuten backen und abkühlen lassen.

Haselnussblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Kuchen damit bestreichen. Mit Nussblättchen bestreuen und trocknen lassen. In Stücke schneiden und evtl. mit Mandarinen-Sahne servieren.

21.2.04 Tschnitti CK

### Möhrentorte 3 Eigelb+ 8 Eiweiß

1 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Vollkornweizenmehl  
120 g geriebene Mandeln  
120 g geriebene Haselnüsse  
50 g Diätzwieback  
180 g Möhren

#### 3 Eigelb

#### 8 Eiweiß

1 Msp. Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
3 EL Wasser  
20 ml Kirschwasser  
2 TL Backpulver  
130 g Fruchtzucker  
1 Msp. Salz

Wasser, Fruchtzucker, Eigelb, Gewürze, Salz und Kirschwasser schaumig rühren. Zwieback mahlen. Möhren reiben. Eiweiß steifschlagen. Alle Zutaten zusammen zu einem Teig kneten. In eine eingefettete und mit Paniermehl bestreute Springform geben. Im auf 175 vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Den Kuchen zwei Tage ruhen lassen. Nach Belieben verzieren.

### Opernkuchen 8 Ei M

Biskuit:

## 8 Ei

100 g Zucker  
75 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Kokosraspeln

## Füllung:

4,5 Tafeln Zartbitter-Schokolade

500 ml Sahne

1/8 L Espresso oder starker Kaffee

4 EL Cognac oder Rum

30 g Kakao

100 g Kuvertüre für Schokoladenfächer

Biskuitteig bereiten und in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische (20 x 20cm) oder runde Form (26 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Inzwischen zerbröckelte Schokolade in Sahne schmelzen, abkühlen lassen und dabei ab und zu umrühren. Die Schokoladen-Sahne schaumig aufschlagen. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und jede Teigplatte mit kaltem Espresso und Cognac beträufeln. Teigplatten mit Schokoladen-Sahne bestreichen und zusammensetzen. Oberfläche mit Schokoladenfächern belegen.

## Palatschinkenauflauf 6 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten:

4 Ei,

Salz,

2 EL Öl,

250 g Mehl,

Milch nach Bedarf,

150 g Marillenmarmelade,

200 g Weichsel,

0,5 Liter Milch,

2 Ei,

2 Eigelb,

1 P. Vanillezucker,

1 kleines Glas Maraschino.

### Zubereitung:

Vier Ei mit Salz, Öl und gesiebttem Mehl verrühren, danach soviel Milch beifügen, dass ein glatter Teig entsteht, den Teig etwas rasten lassen und erst dann 8 Palatschinken ausbacken. Weichseln gut abtropfen lassen. Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen, die ausgekühlten Palatschinken mit Marillenmarmelade bestreichen, mit Weichseln belegen und zusammen rollen. Eine geeignete Pfanne mit Butter ausstreichen und mit Puderzucker bestreuen, die Palatschinken in jeweils 2 Stücke schneiden und schindelförmig in die Pfanne schichten. Milch mit Eiern, Dottern, Puderzucker sowie Vanillezucker und Likör glatt verrühren, diesen Guss über die Palatschinken gießen, den Auflauf im Rohr 50-60 Minuten lang backen, danach kurz überkühlen lassen.

### Pariser Schnitten 8 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter oder Margarine, weiche

280 g Zucker

280 g Haselnüsse, gemahlene

180 g Mehl

200 g Schokolade, gemahlene

8 Ei

0,5 Zitrone(n), (abgeriebene Schale)

1 TL Backpulver

### Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Ei und die gemahlene Nüsse zugeben. Zum Schluss die übrigen Zutaten unterrühren. Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen und bei 180 ca. 30 Minuten backen. Abgekühlt in kleine Quadrate (ca. 5 cm Seitenlänge) schneiden.

26.3.04 Ballala CK

## Quarkschecke, Altdeutsche 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

### Für die Füllung:

80 g Margarine

200 g Zucker

### 3 Ei

1 kg Quark, (40 % oder Sahnequark

1 P. Puddingpulver, Mandel- oder Vanille

50 g Speisestärke

etwas Zitrone(n), davon die Schale, abgeriebene oder etwas Saft

30 g Mandeln, geriebene süße

5 Mandeln, geriebene bittere oder etwas Bittermandelöl

### Für den Belag:

250 ml saure Sahne

250 ml Milch

20 g Speisestärke

### 5 Ei

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

50 g Butter

3 EL Rum

### Zubereitung

Backpulver- oder Hefeteig wie gewohnt herstellen.

Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen und dabei einen Rand andrücken.

Die Margarine schaumig schlagen, die anderen Zutaten dazu geben, weiter schlagen, den Quark unterrühren und zuletzt die Mandeln unterziehen. Es muss eine sehr cremige, lockere Masse sein. Diese dann auf den Teig streichen.

Saure Sahne, Milch, Speisestärke, Ei, Vanillezucker, Zucker, Butter, Rum im gleichmäßig warmen Wasserbad schlagen, bis sie dickschaumig geworden sind. Dann über die Quarkmasse geben. Bei Mittelhitze ca. 50 Min. backen. Dabei den Kuchen immer beobachten und notfalls abdecken, wenn er oben zu dunkel wird. Gegen Ende der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen, dann wird die Oberfläche schön glänzend.

Klingt etwas kompliziert, ist es aber nicht. Wichtig ist nur, dass die Schckenmasse wirklich richtig dickschaumig ist, sie darf nicht mehr "laufen".

5.2.02 Sonja\* CK

## Rüblitorte 3 Eigelb + 8 Eiweiß

BACKZEIT: CA. 45 MIN.

16 STÜCKE

CA. 174 KCAL - 1 BE

### 3 Eigelb

3 EL warmes Wasser

130 g Fruchtzucker

1 Prise Salz

1 Prise gemahlener Zimt

1 Prise gemahlene Nelken

2 cl Kirschwasser

50 g Vollkornzwieback (Diätprodukt)

120 g geriebene Haselnüsse

120 g geschälte geriebene Mandeln

50 g Weizenmehl Type 1050

2 geh. TL Backpulver

180 g Möhren

### 8 Eiweiß

1. Die Eigelbe mit Wasser, Fruchtzucker, Salz, Zimt, Nelken und Kirschwasser in einer Schüssel verrühren. So langeiterrühren, bis die Masse schaumig ist.

2. Den Vollkornzwieback fein mahlen und mit Haselnüssen, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Die Möhren Putzen, waschen und fein reiben. Die Eiweiße sehr steif schlagen; ein Messerschnitt sollte sichtbar bleiben.

3. Die Hälfte des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Dann die Nu& Mehl-Mischung und die geriebenen Möhren darunter heben. Zum Schluss vorsichtig den restlichen Eischnee unter die Masse heben.

4. Den Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen. Den Kuchen bei 175°C etwa 45 Minuten backen. Abgedeckt auf einem Gitter auskühlen lassen.

5. Den erkalteten Kuchen gut verpacken und mindestens zwei Tage ruhen lassen. Dann erst entfaltet sich das Aroma der Gewürze.

## VERZIERUNG

Die Torte mit 50 g Fruchtzuckerglasur bestreichen. 16 Marzipanmöhren herstellen und auf der Torte verteilen. CA. 223 KCAL - 1,5 BE

## Fruchtzuckerglasur

100 GRAMM

PRO 100 G CA. 499 KCAL - 6,5 BE

80 g Fruchtzucker  
2 EL Biskin (ca. 40 g)

1. Aus dem Fruchtzucker entsprechend der vorherigen Anweisung Puderzucker herstellen.

2. Das Biskin in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker unter ständigem Rühren dazugeben. r 3. Die Fruchtzuckerglasur gleich nach dem Abkühlen verbrauchen. Soll sie länger flüssig bleiben, dann den Topf ins Wasserbad stellen. Ist die Glasur fest geworden, lässt sie sich nicht wieder streichfähig machen.

## Variation

Sie können den Geschmack der Fruchtzuckerglasur verfeinern, indem Sie Aromenpulver (z. B. Vanille- oder Zitronenschalenaroma) darunter rühren. Verwenden Sie keine flüssigen Aromen, da sich sonst Fett und Zucker trennen und die im Glasur nicht wieder glatt zurühren ist.

## Schmantwaffeln 8 Ei M

250 g zerlassene Butter

8 Ei

250 g Mehl

500 g Schmand

0,5 Zitrone (Schale)

1 EL Zucker



Puderzucker

Ei schaumig rühren, nach und nach Mehl, abgekühlte Butter und Schmand zufügen. Mit Zitronenschale und Zucker abschmecken und ca. 15 Minuten kalt stellen. Etwa 18 goldgelbe Waffeln backen. Dazu passt Kompott von Sauerkirschen.

## Schnitzelkuchen 8 Ei M

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

3 Ei

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

Belag:

5 Eigelb

150 g Zucker

500 g Quark

1 Zitrone (Saft)

5 Eiweiß

3 Dosen Mandarinen

Streusel:

200 g Kokosraspel

150 g Zucker

125 g Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

Teigzutaten verrühren und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Eigelb, Zucker, Quark und Zitronensaft verrühren und die steif geschlagenen Eiweiß unterheben. Die abgetropften Mandarinen als letztes vorsichtig unterheben. Quarkcreme auf den Teig streichen. Zutaten für die Streusel miteinander verrühren und über die Quarkcreme bröseln.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C 40 bis 50 Minuten backen.

## Schoko - Nuss Marillenkuchen 8 Ei

Zutaten für 18 Portionen

400 g Mehl, glattes  
1 Msp. Backpulver  
40 g Kakaopulver  
100 g Haselnüsse, gerieben

8 Ei

300 g Butter

100 ml Öl (Sonnenblumenöl)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Zitrone(n), die Schale  
400 g Puderzucker  
1 kg Aprikose(n) (Marillen)

### Zubereitung

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech mit höherem Rand mit Backpapier auslegen. Marillen halbieren und entkernen. Mehl mit Backpulver und Kakao versieben, Haselnüsse untermischen. Ei verquirlen. Weiche Butter mit Öl, einer kleinen Prise Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren. Zucker einrühren, Ei nach und nach zugeben. Masse sehr schaumig rühren. Mehlmischung behutsam unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und mit den Marillen (Schnittfläche oben) belegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 40-50 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

1.10.02 Backfee CK

## Schoko Quark Schnitten mit Birnen 8 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

1,25 kg mittelgroße Birnen  
Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

125 g Butter/Margarine  
75 g + 125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

8 Ei (Größe M)  
90 g Mehl,  
90 g Speisestärke  
1 1/2 TL Backpulver,  
2 EL Kakao  
Fett für die Fettpfanne  
100 g Rosinen

125 g Schlagsahne

1 kg Magerquark

1 1/2 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack"  
75 g Aprikosen-Konfitüre

### Zubereitung:

1. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Wölbung mehrmals einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 4 Ei einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, unterrühren. Teig in eine gefettete Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) streichen.
3. Rosinen waschen und trocken tupfen. 4 Ei trennen. Eigelb, 125 g Zucker, Zitronenschale, Sahne und Quark verrühren. Puddingpulver und Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Quarkmasse auf den Teig streichen, mit Birnen belegen. Im vorgeheizten Backofen  
(E-Herd: 200° C / Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) 45 - 55 Minuten backen. Konfitüre erwärmen, evtl. durch ein Sieb streichen, Birnen damit bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

### Schokoladen Torte 8 Ei M

glutenfrei

400 g s Mandeln gem.  
ca 8 bittere Mandeln gem  
270 g Vollrohrzucker  
5 El Kakao Pulver (o. Zucker)  
10 El Mais gem  
2 x Prise Meersalz

1000 g Mager Quark

8 Ei getrennt

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g )

## 1 guten Schuss Rum 54 %

alles zusammen gemischt, zum Schluss vorsichtig das steifgeschlagenes Eiweiß drunter gehoben.

Es in eine mit Backpapier ausgelegtes 26 cm & , Springform gegossen, + bei 140° C Umluft ohne vorheizen , ca 130 min gebacken. Im ausgeschalteten Backofen 60 min gelassen , danach auskühlen lassen, Vorsichtig die Springform öffnen, Backpapier runter ziehen, + das ganze , vorsichtig , von dem Boden auf ein Kuchenteller ziehen, mit Papier, über Nacht sich verfestigen lassen

28.07.2004 Hans60 ,eigene Zusammenstellung

## Tiramisu Torte mit Preiselbeeren 4 Ei + 4 Eigelb M

Für den Boden:

150 g weiche Butter mit  
100 g Puderzucker cremig rühren  
Nacheinander 4 Ei zufügen  
80 g Mehl mit  
80 g Speisestärke und  
2 TL Backpulver mischen, sieben und unterrühren

In eine 26er Springform (gefettet) füllen und ca. 30 - 35 Min. bei 175 °C backen. Den Kuchen während der letzten 10 Min. mit Backpapier abdecken.

Den abgekühlten Boden auf ein Backgitter stürzen.

## Für die Creme

4 Eigelb mit  
60 g Zucker schaumig rühren, nach und nach  
500 g Mascarpone zufügen und zum Schlag  
1 unbeh. Zitronenschale zufügen

Den Boden zweimal quer durchschneiden.

Die untere Platte mit 1/2 Mokkatässchen Espresso und 2 EL Weinbrand beträufeln, 1/3 der Mascarpone-Creme aufstreichen.

Den zweiten Boden auflegen, mit der Creme bestreichen und 1 Glas eingemachte, gelierte Preiselbeeren (400 g) darauf verteilen. Den letzten Boden auflegen und mit einer weiteren 1/2

Mokkatasse Espresso und 2 EL Weinbrand beträufeln.

Rundherum mit der übrigen Creme bestreichen und mit dem Zackenkamm verzieren.

Die Torte kalt stellen und dann mit Kakao bestäuben

## Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M

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 Eigelb

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 lauwarme 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 zugedecktem 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 zugießen.

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 durchgesiebter Vanille aromatisiert werden. Lauwarme 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 gemahlenden Mandeln: die leicht erwärmte Rosenkonfitüre und die geschälte und gemahlene Mandeln gut vermischen.

Weihnachtsbaumstamm 6 Eiweiß + 8 Eigelb M

Bouche de Noël

Für den Biskuitteig:

4 Eigelb

125 g Zucker

100 g Mehl

1 El Weinbrand oder Cognac

6 Eiweiß

Butter oder Margarine zum Einfetten

Puderzucker

Für die Füllung:

400 g Butter

200 g Puderzucker

4 Eigelb

6 El Kakao

Zum Verzieren:

Mokkabohnen

Marzipanblätter

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl und den Weinbrand oder Cognac hinzufügen. So lange weiterschlagen, bis die Masse weiß und cremig wird. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dabei nicht rühren.

Ein Backblech mit eingefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig draufstreichen. Das Blech auf den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitteig in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Teigplatte sofort auf ein mit Puderzucker bestreutes Tuch stürzen. Das Papier mit kaltem Wasser anfeuchten und abziehen. Den Teig von der breiten Seite her zusammen mit dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen. Für die Füllung die weiche Butter mit dem Puderzucker so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Eigelb und den gesiebten Kakao unterrühren. Den Biskuit vorsichtig wieder auseinander rollen. Die Hälfte der Creme draufstreichen. Wieder zu einer Rolle formen. Rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

Mit Mokkabohnen, Marzipanblättern oder diversen anderen Gegenständen

aus der dekorativen Küche zu einem Baumstamm gestalten, ein schönes Rindemuster einritzen o.ä.

Haltbarkeit: drei Tage

\* wenn ihr mal was besonderes für den feiertäglichen Familienbesuch braucht.

## Weihnachtskerzen zum Aufessen 8 Ei M

### Biskuitteig

8 Ei

100 g Zucker

80 g Mehl

50 g Mandeln, geriebene abgezogene

Salz

### Füllung

4 Rum

300 g Aprikosenkonfitüre

### Garnierung

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kokosraspel

### -Sonstiges

100 g Halbbitterkuvertüre

16 Mandeln, abgezogene

10 g Pistazienkerne, gehackte

Für den Teig Ei mit Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 Minuten. Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und Papier abziehen, Platte auskühlen lassen.

Platte in zwei Hälften schneiden, mit Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitplatten zu je einer Rolle aufrollen.

Konfitüre erhitzen, Rollen damit dünn bestreichen und in



Kokosraspeln wälzen.

Kuvertüre schmelzen. Mandeln in der trockenen Pfanne rösten. Die Rollen in je acht Stücke von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Die unteren Schnittflächen 1/2 cm tief in Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die oberen Schnittflächen ebenfalls in Kuvertüre tauchen und fest werden lassen. Je einen Kuvertürekleck auf die Oberfläche der 0,5 Kerzen geben, die Mandeln wie eine Flamme hineindrücken und mit Pistazien bestreuen.

## Weißer Mousse Torte mit Preiselbeeren 8 Ei M

### 8 Ei (Größe M)

175 g Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Päckchen (6 g) geriebene Orangenschale  
1 TL Backpulver  
5 Blatt Gelatine

### 400 g weiße Kuvertüre

### 600 g Schlagsahne

400 g Preiselbeerkompott (Glas)  
50 g Preiselbeeren (Glas, im eigenen Saft)

1. **3 Ei trennen.** Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Stärke, Orangenschale und Backpulver mischen und unterheben.
2. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse darin glatt streichen, im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Gelatine einweichen. Kuvertüre grob hacken und schmelzen. 500 g Sahne steif schlagen und kühl stellen. 3 Ei trennen, Eiweiß kühl stellen. 2 Ei, 3 Eigelbe und 2 Esslöffel Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Die flüssige Kuvertüre tröpfchenweise einrühren.
4. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Erst Eischnee, dann Sahne unter die Schokomasse heben. Biskuit quer halbieren und beide Hälften mit Preiselbeerkompott bestreichen. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Ca. 2/3 der Mousse auf den Boden strei-

chen. Zweiten Boden darauf geben. Torte 2- 3 Stunden kühl stellen. Übrige Mousse bei Zimmertemperatur stehen lassen.

5. Tortenring entfernen. Torte mit übriger Mousse einstreichen. Ca. 1 Stunde kühl stellen, Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ca. 16 Tuffs auf die Torte spritzen. Preiselbeeren abtropfen lassen und die Torte damit verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück, ca. 430 Fett/Stück: ca. 24 g

Avanti Nr. 38/02

## Zitronencreme Torte 8 Ei M

1 Springform von 22 cm 8

### Für den Teig

6 Ei, getrennt

175 g Zucker

1 Unbehandelte Zitrone, fein abgeriebene Schale davon

1 groß. Prise Salz

75 g Mehl

25 g Speisestärke

### Für Füllung und Belag

2 Ei

275 g Zucker

2 Unbehandelte Zitronen, fein abgeriebene Schale und Saft davon

50 g Mehl

1/2 Ltr. Süße Sahne, steif geschlagen

### Außerdem

Gelee Zitronen und Orangen zum Garnieren

Butter / Margarine und Mehl für die Form

1. Backofen auf 180° C (Gas 2) vorheizen. Die Springform (22 cm 8) mit Butter / Margarine einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz mit 2 EL kaltem Wasser in einer Schüssel verrühren. Mit dem Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Schaltstufe 5 Minuten hellschaumig schlagen.

3. Mehl und Speisestärke vermischen und mit dem Teigschaber unter die Eigelbmasse ziehen. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Die Masse in die Form füllen und im Backofen 45 Minuten goldbraun backen.
5. Den Boden aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen.
6. Für Füllung und Belag Ei, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Zitronensaft mit Wasser auf 275 ml auffüllen. Zusammen mit dem Mehl in die Eigelbmasse rühren.
7. Die Zitronencreme nun in einen Topf gießen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 5-7 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Creme dick und glatt ist, vom Herd nehmen und völlig abkühlen lassen.
8. Die steif geschlagene Sahne unter die Zitronencreme ziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die beiden unteren Schichten mit Zitronencreme bestreichen und die Torte zusammensetzen. Dann obenauf und an den Seiten mit Creme bestreichen. Den oberen Rand mit Geleefrüchten garnieren.

### Einfrier Tipp

Wenn die Torte nicht ganz verzehrt wurde, lässt sich Übriggebliebenes gut einfrieren.

### 9 Ei

### Baumkuchen 9 Ei

#### 175 g Butter

1 Vanilleschote (Mark)

1 Orange (Schale)

4 EL Orangensaft

#### 5 Ei

#### 4 Eigelb

#### 4 Eiweiß

100 g Mehl  
85 g Speisestärke  
4 gestrichene TL Backpulver  
4 TL flüssiger Süßstoff  
Fett zum Einfetten

Butter schaumig rühren, Vanillemark, Orangenschale, -saft und Eigelbe unterschlagen. Ganze Ei separat schaumig rühren und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Buttermasse zu den schaumig gerührten Eiern geben und darauf Eischnee gleiten lassen. Mehl mit Stärke und Backpulver darüber sieben, Süßstoff dazugeben. Vorsichtig mit einem Schneebesen vermengen.

In einer gefettete Kastenform 3 bis 4 EL Teig auf dem Boden verstreichen und unter dem vorgeheizten Grill 1 1/2 bis 2 Minuten backen, bis sich die Oberfläche goldgelb färbt.

Für jede weitere Schicht 3 EL Teig in der Form glattstreichen und überbacken. Fertigen Kuchen stürzen und erkalten lassen. Mit Schokoladenguss bestreichen.

#### Biskuit für Obstkuchen und Torten 9 Ei

##### Für einen Kuchen 3 Ei

##### 3 Ei

120 g Zucker  
3 EL heißes Wasser  
75 g Maismehl  
40 g Speisestärke  
½ TL Backpulver

##### Für eine Torte 6 Ei

##### 6 Ei

240 g Zucker  
6 EL heißes Wasser  
150 g Maismehl  
80 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

**Die Ei trennen.** Die Eiweiß mit dem heißen Wasser steif schlagen. Zucker nach und nach zugeben und weiterschlagen, bis der Schnee fest und zäh ist. Eigelb unterziehen. Maismehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse heben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20-30 Minuten backen.

Den abgekühlten Biskuit mit Obst belegen oder mit Sahne und Beeren füllen.

Rezepte Friesinger Mühle

## Englischer Früchtekuchen 9 Ei

### Teig:

1 kg gemischte Trockenfrüchte

250 g gehackte Nüsse

1 Päckchen Lebkuchengewürz

½ Tasse Rum

1 Zitrone (Schale)

175 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

### 5 Ei

175 g Mehl

3 TL Backpulver

### Mandelhülle:

### 4 Ei

200 g Zucker

75 g Butter oder Margarine

125 g Mehl

100 g gehobelte Mandeln

### Außerdem:

1/3 Glas Aprikosenmarmelade

Früchte waschen, trocken tupfen und mit Nüssen, Lebkuchengewürz, Rum und Zitronenschale mischen. Fett und Zucker schaumig rühren. Ei einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren.

Fruchtmasse darunter mischen.

Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 2 Stunden backen. Den fertigen Kuchen einen Tag ruhen lassen.

Für die Mandelhülle Ei trennen und das Eigelb mit 150 g Zucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee, das erhitze Fett, Mehl und Mandeln unter die Eigelbmasse rühren. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 1 cm dick verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 10 Minuten backen.

Kuchen ringsum mit Marmelade bestreichen und mit der noch warmen Mandelplatte umhüllen. Mit Trockenfrüchten garnieren. Kuchen hält sich lange frisch.

## Feigenkuchen 9 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

### 9 Eiweiß

250 g Puderzucker

250 g Mandeln, gemahlen

250 g Feigen, getrocknet, in Streifen geschnitten

2 EL Semmelbrösel

etwas Butter für die Form

### Für die Glasur:

100 g Schokolade (Blockschokolade)

20 g Butter

### Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Puderzucker unterziehen. Mandeln, Feigen und die Hälfte der Semmelbrösel unterheben. Eine Springform (1,5 l Inhalt) mit Butter bestreichen und mit den restlichen Bröseln ausstreuen. Teig einfüllen und bei 175°C ca. 50 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Schokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad zerlassen. Über den Kuchen geben.

16.3.01 Icefire CK

## Joghurt Beeren Torte 6 Ei + 3 Eigelb M

Für ca. 12 Stücke

### Biskuitteig:

## 6 Ei

100 g Agavendicksaft  
4 EL Wasser  
175 g Dinkel  
1 gestr. TL Weinstein Backpulver  
1 Msp. gemahlene Vanille  
1 Prise Meersalz

## Füllung:

350 g Himbeeren

## 3 Eigelb

6 - 8 EL Akazienhonig  
Saft und Schale einer halben, unbeh. Zitrone  
175 ml Wasser  
4 TL Agar-Agar

500 ml süße Sahne

250 g Naturjoghurt

Teig:

**Die Ei trennen.** Eigelb mit Agavendicksaft und Wasser 5 Minuten schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Dinkel fein mahlen und mit Backpulver, Vanille und Salz vermischen. Die Mehlmischung esslöffelweise über die Eimasse sieben und mit einem Schneebesen unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auskleiden, einfetten und Teig einfüllen. Bei 190° C (Heißluft 175° C) etwa 25 Minuten backen. Das Papier abziehen und auskühlen lassen. Den Biskuitboden mit einem Messer quer halbieren.

Himbeeren bis auf 12 Stück im Mixer pürieren (ca. 300 g). Eigelb mit Honig schaumig schlagen. Beerenpüree, Zitronensaft und -schale unterrühren. Wasser mit Agar-Agar anrühren, unter die Fruchtmasse rühren und 5 Minuten aufkochen. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Zwischendurch öfter umrühren. 250 ml Sahne schlagen, mit Joghurt verrühren und unter die lauwarme Beerenmasse heben. Einen Biskuitboden in die Form zurück legen, die Obstmasse darauf verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte mindestens drei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit der restlichen geschlagenen Sahne sowie den beiseite gelegten Himbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten + ca. 25 Minuten Backzeit

Naturkost.de

## Kakaowürfel 9 Ei

Zutaten für 16 Portionen  
2 Gläser Kirschen (Schattenmorellen)

### 9 Eigelb

450 g Zucker  
2 Prisen Salz  
300 g Butter / Margarine  
300 g Mehl  
4 Msp. Backpulver  
60 g Kakaopulver  
150 g Mandeln, gehackt

### 9 Eiweiß

1 Pck. Puderzucker

## Zubereitung

Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker, Salz und der Butter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, unterrühren, dann die Mandeln. Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine Fettpfanne vom Backofen gut buttern, mit Paniermehl ausstreuen, den Teig einfüllen, dann die Kirschen auf dem Teig verteilen. In der Mitte des Backofens bei 180° C ca. 40 - 60 Minuten backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und noch heiß mit dem Puderzucker bestreuen. Den Kuchen dann nach dem Erkalten in kleine Würfel schneiden.

8.8.02 Leilah CK

## Käsekuchen nach Großmutterart 9 Ei M

Zutaten:

### Kuchenboden:

250 g Mehl,

125 g Butter,

80 g Zucker,

1 Ei



### Käsemasse:

300 g Zucker,

1/4 l Sahne,

8 Ei,

2 EL Mehl,

1,5 Pfund Quark

### Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Kuchenboden einen mürben Teig herstellen, auswallen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Mehl und Sahne darunter mischen. Das steif geschlagene Eiweiß darunter heben. Diese Masse auf den Kuchenboden geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

### Kokossoufflé 9 Ei M

250 g Kokosflocken,

9 Ei,

3 EL Kartoffelmehl,

4 EL Butter,

3/4 l Milch,

150 g Zucker,

1 Päckchen Grand Marnier (nach -Geschmack),

1 Msp. Salz,

etwas Rohrzucker,

2 Päckchen Vanillezucker

Die Butter schmelzen und mit einem Holzlöffel das Stärkemehl hineinrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch und den Zucker unterrühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Dann den Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Eigelb gut unterrühren sowie die Kokosflocken und den Likör. Zum Schluss die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterheben.

Eine Auflaufform oder entsprechend viele kleine mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Die Auflaufmasse hineinfüllen bis die Form 3/4 voll ist und für 10 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Danach die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Wenn die Oberfläche schön gewölbt und golden ist, die Nadelprobe machen und

gegebenenfalls herausnehmen. Mit Vanillezucker bestreuen und sofort servieren.

## Lebkuchen Brownie 9 Ei M

100 Stück

### 200 g Zartbitter-Schokolade

500 g Gemahlene Mandeln (z. B. ohne Haut)

500 g Gemahlene Haselnüsse

25 g Speisestärke

800 g Brauner Zucker

2-3 TL Zimt

2 Msp. Gem. Gewürznelken

9 Ei (Gr. M)

6 Eckige Back-Oblaten (à 122 x 202 mm)

### Je 200 g Vollmilch- und Halbbitter-Kuvertüre

1 Würfel (25 g) weißes Plattenfett (z. B. Palmin)

Puderzucker zum Bestäuben

Backpapier

1. Schokolade grob hacken. Mandeln, Nüsse, Stärke, Zucker, Zimt, Nelken und Ei mit dem Handrührgerät glatt verkneten. Gehackte Schokolade darunter kneten. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Backblech (ca. 35 x 40 cm) erst mit Backpapier und dann mit Oblaten auslegen. Dabei die einzelnen Oblaten an den Rändern mit Wasser bestreichen und diese knapp übereinander kleben.
3. Lebkuchen-Masse mit den Händen auf dem Blech verteilen und mit der Handfläche (klebt etwas!) gleichmäßig andrücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.
4. Kuvertüre grob hacken. Mit dem Plattenfett im heißen Wasserbad schmelzen. Sofort auf den Kuchen streichen und trocknen lassen.
5. Kuchen in ca. 100 Würfel (ca. 3,5 x 3,5 cm) schneiden. Weihnachtliche Motive (Förmchen oder Schablone) mit Puderzucker darauf stäuben.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kochen und genießen

## Malaga Torte I 9 Eigelb+ 6 Eiweiß M

6 Eigelb mit  
50 g Zucker verrühren,  
150 g Zartbitterschokolade zerlaufen lassen und unter die Eigelbmasse geben,  
6 Eischnee unterheben.

Springform mit Alufolie auslegen, leicht einfetten und bei 165° C ca. 45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen und dann erst herausnehmen.

150 g Margarine,  
100 g Puderzucker,  
3 Eigelb und  
4 EL Rum zu einer Creme rühren und auf dem Boden verteilen.  
¼ L Hohes C in einen Teller gießen,  
1 ½ Päckchen Löffelbiskuits darin wenden und auf der Creme verteilen.  
3 Becher süße Sahne mit etwas  
Zuckersteif schlagen,  
1 Tasse Raspelschokolade unterheben und die Masse auf den getränkten Biskuits verteilen.

## Margarethenkuchen 9 Ei M

Schön saftig durch Aprikosenstückchen

Zutaten:

1 Dose (425 ml) Aprikosenhälften  
250 g Marzipan Rohmasse  
9 Ei (Gr. 3)  
1 Vanilleschote (oder Vanillezucker)  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Mehl  
75 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
Fett und Mehl für die Form  
3 - 4 El. Aprikosenkonfitüre

50 g weiße Kuvertüre

3 EL gehackte Pistazien

**Zubereitung:**

1. Aprikosen abtropfen lassen. Hälften bis auf 3 Stück würfeln.

Marzipan würfeln. 8 Ei trennen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark

herauskratzen. 1 ganzes Ei, die Dotter, 75 g Zucker Salz, Marzipan und Vanillemark schaumig rühren.

2. Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen, unter die Eigelbcreme heben. 100 g Mehl, Stärke und Backpulvermischen. Auf die Eimasse sieben, unterheben.

Aprikosenwürfel in 2 EL (ca. 25 g) Mehl wenden und unter den Teig ziehen.

3. Eine Margarethen - oder Rosettenform (26 cm Durchmesser) fetten. Mit Mehl austreuen. Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 50 Minuten backen. In den letzten 30 Minuten eventuell mit Pergamentpapier abdecken.

4. Kuchen stürzen und erkalten lassen. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Kuchen damit bestreichen. Übrige Aprikosen in Spalten schneiden und auf den Kuchen legen.

5. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen.

Eine kleine Ecke davon abschneiden. Kuchen mit Kuvertüre und gehackten Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Pro Stück ca. 180 kcal/750 kJ.

Dieses Rezept ist von meiner Arbeitskollegin Sottara Maria.

## Massepains 9 Eiweiß

500 g Mandeln, abgezogen

### 3 Eiweiß

etwa 150 g-Aprikosenmarmelade

etwa 500 g Puderzucker

einige Tropfen -Orangenblütenwasser

1 Limette, entkernt und -feingehackt

6 Eiweiß, leicht geschlagen

etwa 350 g Puderzucker

Menon war Küchenchef am Hof Ludwigs XV von Frankreich. Er schrieb mehrere Kochbücher. "La Cuisinière Bourgeoise", das Kochbuch, dem das folgende Rezept entnommen ist, erschien im Jahre 1746; es blieb mehr als 100 Jahre lang das populärste französische Kochbuch.

Die abgezogenen Mandeln im Mörser zerstoßen, dabei nach und nach das Eiweiß dazu geben. Die Mandeln mit der Aprikosenmarmelade, die nicht flüssig sein darf, und mit dem Orangenblütenwasser vermischen und gut verrühren. Danach die Masse mit etwa 250 g Puderzucker in einen Topf

geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken und fest werden lassen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und kneten bis sie schön glatt ist. Etwas Puderzucker hinzufügen, damit sie nicht an den Händen klebt. Dann die Masse nach Belieben zu Figuren formen.

Für die Glasur die feingehackte Limette zum leicht geschlagenen Eiweiß geben.

Die Marzipanfiguren hineintauchen und anschließend in Puderzucker wälzen, sie sollen möglichst dick mit Zucker überzogen sein. Die Figuren auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und diese für 15 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Glasur trocken, aber noch nicht braun ist.

## Orientalischer Fruchtestrudel mit 9 Ei M

### Sauce Karamell

Portion/en: 1

### Teig

200 g Glattes Mehl  
1 Ei Öl

### 1 Ei

Essig  
Salz  
Wasser  
Öl; zum Bestreichen

### Füllung

### 8 Ei

### 150 g Butter

80 g Kristallzucker

### 30 g Covertüre; gerieben

150 g Geriebene Walnüsse  
40 g Datteln; feingehackt  
40 g Feigen; feingehackt  
40 g Orangeat; feingehackt  
40 g Zitronat; feingehackt  
40 g Dörrpflaumen; feingehackt  
40 g Rosinen; feingehackt  
1/2 TI Salz  
1 TI Zimtpulver  
1/2 TI Nelkenpulver  
1/4 TI Muskatnuss; gerieben  
1/2 TI Kardamom; gemahlen

## Guss

150 g Kristallzucker

1/8 l ; Wasser

1/2 l Milch

## 2 Eigelb

Crempulver

1 Prise Cointreau

Für den Teig verkneten Sie alle Zutaten zu einem glänzenden Teig. Mit Öl bestreichen und mit einer Haushaltsfolie zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Füllung rühren Sie die kleingeschnittene Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig. Fügen Sie nach und nach die Eidotter bei und schlagen dabei die Masse, bis sie ein lockeres Volumen erreicht hat.

Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker steif geschlagen. Das geschlagene Eiweiß rühren Sie nun in die Buttermasse ein. Anschließend heben Sie die feingehackten Nüsse und Trockenfrüchte mit den Gewürzen vorsichtig unter die Masse.

Breiten Sie ein Teigtuch auf der Arbeitsfläche aus und bestäuben Sie es gut mit Mehl. Den Teig darauf gleichmäßig ausrollen und anschließend mit den gut mit Mehl bestäubten Händen hauchdünn ausziehen. Darauf achten, dass der Teig nicht löchrig wird.

Teig zu 2/3 mit der Masse Bestreichen und mit Hilfe des Teigtuches einrollen. Strudel auf ein leicht gefettetes Backblech geben und mit zerlassener Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 40 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen.

Die Milch mit den Eiern und dem Crempulver mit einem Schneebesen klumpenfrei vermischen.

In einem Topf den Kristallzucker vorsichtig schmelzen mit dem Wasser ablöschen; Kurz erwärmen, vom Herd nehmen und die Milchcreme einrühren.

Wieder kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und mit einem Schuss Cointreau abschmecken.

Fünf Minuten bevor der Teig ausgebacken ist nochmals mit Butter bestreichen damit der Teig schön knusprig wird.

Strudel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Karamellsauce servieren.

## Profiteroles-Torte 9 Eigelb + 8 Ei M

: 16 Stücke

### Mürbeteig

150 g Mehl  
50 g Zucker  
Salz  
1 Packung Vanillinzucker

100 g Butter

1 Eigelb

### Brandteig

1/8 l Milch

50 g Butter  
Salz  
Zucker  
60 g Mehl

2 Ei

### Biskuitteig

6 Ei

Salz  
100 g Zucker

2 Sahne, süße

60 g Mehl  
100 g Aprikosenkonfitüre

### Füllung

8 Eigelb

200 g Zucker  
150 ml Rum, brauner  
9 Blatt Gelatine, weiße

1 kg Sahne, süße

40 g Kakao

## Glasure

125 g Halbbitterkuvertüre

2 Honig

1 TL Kaffee, löslicher

100 g Sahne, süße

25 g Schokolade, weiße

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform (28 cm Ø) ausrollen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Springform in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C / 12 bis 15 Minuten.

Für den Brandteig Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Mehl einrühren und den Teig auf der ausgeschalteten Kochstelle zu einem Kloß abbrennen. Ei einzeln unterrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und 24 walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 225 C / 12 bis 15 Minuten. Profiteroles abkühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten. Eine Springform (28 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, die Hälfte des Teigs einfallen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C 10 bis 12 Minuten. Aus der anderen Teighälfte einen zweiten Boden backen. Böden abkühlen lassen Mürbeteigboden mit glattgerührter Konfitüre bestreichen und einen Biskuitboden drauflegen.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker und Rum verrühren und zu einer Creme abschlagen. Gelatine nach Anweisung einweichen und in der heißen Creme auflösen. Creme abkühlen lassen, bis sie halbsteif geworden ist. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme abnehmen und Kakao unterrühren. Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Alle Profiteroles mit der Sterntülle leicht anstecken und Schokoladencreme hineinspritzen Die Hälfte der hellen Creme auf den Biskuitboden streichen, Profiteroles hineindrücken und restliche helle Creme darüber streichen. Zweiten Biskuitboden drauflegen und Torte mit restlicher Schokoladencreme ringsum bestreichen. Torte kühl



stellen.

Für die Glasur Kuvertüre mit Honig, Kaffee und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und Torte damit bestreichen Schokolade grob raspeln und über die Torte streuen.

## Tiramisutorte 9 Ei M

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 20 Min.

Zeit zum Kühlen über Nacht

### Für den Teig:

5 Ei

100 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Schoko Müsli (Fertigprodukt von Kölln)

4 EL Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Kakaopulver

### Für die Füllung:

4 Ei

100 g Zucker

300 g Mascarpone

### Außerdem:

120 ml starker, kalter Kaffee

100 ml Marsala (Ital. Südwein)

Schokoladenraspel zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Ei, Zucker und Salz schaumig rühren. Dann Schoko Müsli, Mehl, Back- sowie Kakaopulver unterrühren.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im Ofen etwa 20 Minuten backen. Dann aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in drei Böden teilen.
3. Für die Füllung die Ei trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Mascarpone unterziehen. Den Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.

4. Die drei Böden nebeneinander legen. Kaffee mit Marsala verrühren und jeden Boden mit der Mischung beträufeln.

5. Einen Boden in die Springform legen. Ein Drittel der Füllung darauf verstreichen, dann den zweiten Boden auflegen. Mit einem weiteren Drittel der Füllung bestreichen. Letzten Boden auflegen und restliche Füllung auf der Oberfläche verteilen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

6. Den Tortenring entfernen. Die Torte großzügig mit Schokoladenraspeln bestreuen und sofort servieren.

### Variation:

Anstelle von Marsala können Sie auch Cognac oder Weinbrand nehmen.

## 10 Ei

### Anisbrot geröstet 10 Ei

Glutenfrei

## 10 Ei

125 ml Wasser

300 g Vollrohrzucker / Zucker

380 g Mehl ODER

150 g Buchweizen gem.

50 g NT- Reis gem.

50 g Amaranth gem.

130 g Mondamin / Maisstärke

15 g Anis gem ( mit dem Getreide zusammen gem.)

Für die Formen : Margarine / Butter/ Backpapier

2 Kastenkuchenformen von 35 cm Länge mit Margarine / Butter ausstreichen, oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

### Die Ei trennen.

Eigelbe mit Wasser + Zucker schaumig rühren.

Das Mehl mit Anis unter die Eigelbmasse mischen.

Eiweiße Steifschlagen + unter den Teig heben.

Den Teig in beide Formen füllen, glatt streichen + auf der unteren Schiebeleiste ca 40 - 45 min backen.

Mit Umluft , 140 - 150 ° C , ca 40 min , wenn der Ofen schon heiß ist , sonst ca 10 min länger, nach Gefühl.

Die Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Ein wenig abkühlen lassen, + vorsichtig das Backpapier entfernen.

Nach dem Abkühlen , 2 Tage ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Kuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen + von jeder Seite ca 5 min rösten.

### Caramell Creme 10 Eigelb M

Portion/en: 1

3 El Mehl

2 El Butter

1/4 l ; Wasser

10 Eigelb

300 g Zucker

1/2 TL ; Salz

1 l Milch

8 cl Süßen Portwein

1/2 Zitrone; die Schale

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

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

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

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

### Eiweißkuchen 10 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

### 10 Eiweiß

200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

### 200 g Schokolade, geriebene

300 g Mandeln, geriebene oder Nüsse  
2 TL Backpulver  
20 ml Rum oder Amaretto

### Zubereitung

Eiweiß mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen, Rum oder Amaretto hinzufügen, geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, ebenso die geriebene Schokolade. Eine Springform oder Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen und bei 180 Grad 45 -60 Minuten backen.

Den Teig kann man auch in Muffinsförmchen füllen und nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerglasur bestreichen oder bestreut die Muffins mit Puderzucker.

Wenn man den Teig in eine Springform backt, kann man ihn nach dem Auskühlen durchschneiden und mit einer beliebigen Creme (Nussahne, Schokosahne, Puddingcreme, Buttercreme oder was man sonst gerne mag) füllen.

Backt man ihn in einer Kastenform, serviert man ihn in Scheiben aufgeschnitten.

18.2.03 Barbie49 CK

### Grand Marnier Torte 10 Ei M

350 g Margarine  
650 g Puderzucker

### 10 große Ei

350 g Backmehl mit Backpulverzusatz, gesiebt  
75 g Weizenmehl, gesiebt  
2 Orangen (Schale von 2, Saft von 1 Orange)

### 600 ml Milch

### 4 EL Grand Marnier

450 g Pfirsich- oder Ananasmarmelade  
Orangenschale in Streifen zum Dekorieren

Margarine mit 350 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach 6 Ei einschlagen und das Backmehl unterziehen. In eine gefettete und ausgelegte Springform (28 cm) füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 65 Minuten backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Die restlichen 4 Ei trennen und die Eigelbe mit 75 g Zucker, dem Weizenmehl, der Orangenschale und etwas Milch gut verquirlen. Die restliche Milch aufkochen und unter ständigem Rühren zu dieser Mischung geben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen. abkühlen lassen und den Orangensaft einrühren. Den Kuchen in 3 Schichten schneiden und jede mit etwas Grand Marnier beträufeln. Den Boden auf ein Backblech legen und mit der Hälfte der Marmelade und der Hälfte der Orangencreme bestreichen. Die 2. Tortenschicht drauflegen und mit der restlichen Marmelade und Creme bestreichen. Schließlich mit der 3. Kuchenplatte abdecken. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einarbeiten, bis die Masse fest glänzend wird. Mit dieser Baisermasse die oben dünn bestreichen, den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und an den Tortenrand bzw. die Seiten Baiserstreifen spritzen. Schließlich den oberen Rand mit Baisertupfen garnieren.

Die Torte im Ofen 3 bis 5 Minuten überbacken. bis sich die Baisermasse leicht verfärbt. Mit dünnen Streifen von Orangenschale verzieren, die zuvor 5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert wurden.

## Himbeer Crepes überbacken 10 Ei M

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl

Salz

80 g Puderzucker

10 Ei

700 ml Milch

150 g Butter

3 EL Himbeergeist

Butter oder Butterschmalz zum Braten

250 ml fruchtiger Weißwein oder weißer Traubensaft

Zimt

150 g Zucker

500 g frische oder TK-Himbeeren

100 g kleine Mandel-Makronen (Amarettis)

Zubereitung:

### Für den Crepe-Teig

das Mehl mit 1 Prise Salz, Puderzucker, 6 Eiern und 500 ml Milch verquirlen. 70 g Butter schmelzen und handwarm abkühlen lassen. In dünnem

Strahl einlaufen lassen und unterrühren. Zum Quellen ca. 1 Stunde beiseite stellen.

Himbeergeist unter den Teig ziehen.

portionsweise hauchdünn auf ein Crepe-Eisen oder in eine gebutterte Pfanne geben und goldgelb ausbacken.

Aufeinanderstapeln und zum Warmhalten bei 50 °C in den vorgeheizten Backofen stellen.

## Für die Füllung

Wein, etwas Zimt und 50 g Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Himbeeren ca. 8 Minuten darin ziehen lassen.

Inzwischen die Mandel-Makronen in einer Tüte mit dem Nudelholz grob zerbröseln.

Himbeeren auf den Crepes verteilen. Aufrollen, in eine gebutterte Form legen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

4 Ei, 200 g Milch und 100 g Zucker verquirlen.

Über die Crepes gießen. Mit Makronenbröseln bestreuen und ca. 10 Minuten gratinieren.

## Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß

Gâteau aux Amandes

Zutaten für 8 Portionen

### 10 Eiweiß

375 g Zucker, feiner

225 g Mehl, gesiebt

1 Pck. Backpulver

125 g Butter, sehr weiche

1 Pck. Aroma (geriebene Zitrone)

75 g Mandeln, gehackt

Prise Salz

1 Becher Sahne, 250 g

1 Pck. Sauce (Vanillesoße)

Früchte

## Zubereitung

Die 10 Eiweiß mit einer Prise Salz sehr, sehr steif schlagen. Den Zucker vorsichtig mit dem Rührlöffel unterheben, so dass die Masse fest bleibt. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben, Zitrone, Butter vorsichtig mit der Masse mischen. In eine gut ausgebutterte Rhodonform geben und

mit gehackten Mandeln bestreuen. Ca. 45-50 Minuten bei 150-160 Grad backen.

Nadelprobe! Stürzen und auskühlen lassen. Vanillesoße herstellen und die geschlagene Sahne unterheben, den Kuchen auf eine Platte mit Rand geben und von mit der Vanillesahnesoße übergießen, mit Früchten garnieren. Besonders lecker Himbeeren. Die Franzosen essen diesen Kuchen als Dessert und dazu ein Glas Sekt oder Champagner. Aus den Eigelb kann man Eierlikör machen

15.1.03 Tabea56 CK

## Mandeltorte II 10 Ei

### 9 Eigelb

#### 1 Ei

375 g Zucker

375 gemahlene Mandeln

### 9 Eischnee

Die Eigelbe, das Ei und den Zucker mit der Küchenmaschine 20 (!) Minuten rühren. Die gemahlene Mandeln hinzufügen und nochmals rühren. Dann den Eischnee unterrühren.

In eine Springform geben und bei 170° C ca. eine Stunde backen. Nach Belieben mit Guss verzieren.

## Marmorkuchen 10 Ei M

450 g Margarine

1 Citroback

1 Prise Salz

450 g Zucker

3 Ei Rum

450 g Mehl

3 TL Backpulver

### 10 Ei

#### 1/8 L Milch

30g Kakao

100 g Schokostreusel

100g Mandeln

Eine Napfkuchenform (24 cm ) ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Backofen auf 175° C vorheizen.

Margarine mit Zitrone, Salz, Zucker und Rum schaumig rühren. Abwechselnd Mehl mit Backpulver und Ei untermischen, dann die Sahne. Dann den Teig halbieren. In die eine Hälfte die Mandeln rühren, in die andere den Kakao und die Schokoladenstreusel. Abwechselnd in die Form füllen und mit einer Gabel Spiralen durchziehen.

Auf der 2. Einschubleiste v. u. 1 ¾ Std. backen. Nach einer Stunde mit Alufolie abdecken. Den fertigen Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst stürzen.

## Mormonsen 10 Ei

Norwegisch

Zutaten für 1 Portionen

500 g Butter

500 g Zucker

10 Ei

500 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Mandeln, in Stiften

Korinthen, nach Belieben

evt. Zucker (Hagelzucker)

## Zubereitung

Die zerlassene Butter rührt man mit dem Zucker schaumig, fügt die 10 Eigelb dazu, eins nach dem anderen, dann die Zitronenschale und das Mehl mit dem Backpulver. Ganz zum Schluss hebt man die steifgeschlagenen Eiweiße unter.

Ein tiefes Backblech wird mit gefettetem Papier ausgelegt (am besten Backpapier). Man füllt den Teig hinein, streicht ihn glatt, streut die Mandelsplitter und Korinthen darüber.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldgelb backen.

(Der Kuchen wird ca. 3 - 4 cm hoch)

20.9.02 Froggy CK



## Rhabarberkuchen mit Quarkhaube 10 Ei M

1 Kuchen

### Teig

400 g Weizenmehl  
3 TI Backpulver, gestrichen  
125 g Zucker  
1 Pack. Vanille-Zucker  
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
1 Prise Salz

### 2 Ei

250 g Butter, weich

### Belag

1 1/2 kg Rhabarber  
100-200 g Zucker

### Guss

### 8 Ei

600 g Zucker  
2 Pack. Vanille-Zucker  
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

### 1 kg Speisequark (Magerstufe)

60 g Speisestärke

### Zum Verzieren

150-200 g Brauner Zucker

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zunächst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe zu einem Teig verarbeiten. Tipp Butter vorher schmelzen und dann erst zugeben. Inzwischen das Backblech einfetten und den Backofen vorheizen. Den Teig auf das Backblech ausstreichen bzw. ausrollen und danach mit der Gabel mehrfach einstechen. Backen Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad (vorgeheizt), im Heißlufttherd 160 Grad (vorgeheizt), Backzeit etwa 15 Minuten. Nach dem Backen den Teig auf dem Blech etwas auskühlen lassen.

Rhabarber waschen, putzen, abtropfen lassen (nicht abziehen) und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber auf den ausgekühlten

Boden auf dem Blech verteilen und mit Zucker bestreuen.

Ei, Zucker, Vanillezucker und Aroma mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen und nochmals etwa 40 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken (Backtemperatur s.o.). Den Kuchen auf dem Backblech oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit braunem Zucker bestreuen. Frisch servieren!

Lokalzeit Münsterland, "Kuchenbuffet",

## Sandtorte Feine 10 Ei

1 Rezept

500 g Butter

### 10 Eidotter

500 g Zucker, sehr fein

Etwas abgeriebene -Zitronenschale

8 g Hirschhornsalz

500 g Mehl

### 10 Eischnee

(Anmerkung Renate Schnapka). Dieses Buch stammt aus der Zeit der Jahrhundertwende. Wegen der "Originalität" habe ich die Texte nicht verändert.

500 gr. (1 Pfund) frisch ausgewaschene Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt und 500 gr. feiner durchgeseibter Zucker, etwas abgeriebene

Zitronenschale, 8 gr. Hirschhornsalz und 500 gr. (1 Pfund) feines Mehl Dazu getan. Die Masse wird eine Stunde gerührt; dann giebt man den Schaum der Ei dazu und thut den Teig in die Form.

## Schnellster Kuchen 10 Ei

### 10 Ei

200 g Zucker

400 g Gemahlene Haselnüsse (oder auch Mandeln)

Die Ei mit dem Zucker schaumig rühren. die Nüsse hinzufügen, alles gut verrühren. Bei 200° C ca. 50 Minuten backen. In einer Kastenform

oder Springform. Der Kuchen kann auch gefüllt werden, z. B. mit Pudding oder Buttercreme. Glasur ist natürlich auch möglich.

### Schokokuchen vom Blech 10 Ei M

Zutaten:

225 gr. Zwieback

160 gr. Butter

450 gr. Zucker

150 gr. Schlagsahne (Obers)

10 Ei (Gr. M)

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 kg Topfen(40 % Fett)

60 gr. Mehl

abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

3 Packungen (à 75 g) Schoko-Tröpfchen

(oder 225 g gehackte Zartbitter-Schokolade)

ca. 2 TL Puderzucker

Fett für das Blech

### Zubereitung:

Zwieback fein zerbröseln. Mit geschmolzener Butter und 200 g Zucker mischen.

Mischung in gefettete Fettpfanne (34 x 38 cm) drücken.

Obers steif schlagen, kühl stellen. Ei ca. 5 Min dickschaumig aufschlagen. Dabei restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Topfen, Mehl und Zitronenschale zugeben. Erst das Obers, dann die Schokotröpfchen unterheben.

Topfenmasse auf dem Bröselboden glatt streichen. Bei 175 Grad 60-70 Min backen.

Nach ca. 40 Min Topfenmasse vom Rand losschneiden und zu Ende backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker besieben und nach Belieben mit geschlagenem Obers servieren.

### Surenburger Schlosstorte 10 Ei M

Z u t a t e n

für den Biskuitboden

## 5 Ei

250 g Zucker  
5 El heißes Wasser  
250 g Mehl  
1 Tl. Backpulver

## Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Biskuitboden herstellen, Ei und Eiweiß nicht trennen, sondern zusammen mit einem Mixer aufschlagen. Langsam Zucker und heißes Wasser hinzufügen. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren. Alles in eine Springform füllen und bei 200 Grad 35 Minuten lang im Backofen backen.

Dann Auskühlen lassen und in zwei bis drei Böden aufschneiden.

## Z u t a t e n für die Füllung

## 5 Ei

100 g Zucker  
12 Blatt weiße Gelatine  
3 El Rum  
3 El Kirchwasser  
30 g Krokant

## 30 g Schokoladenblättchen

## 1 Liter Schlagsahne

Rohmarzipan (am besten eine fertige Marzipandecke aus dem Handel)  
14-16 Walnusshälften

## Zubereitung

Die Ei aufschlagen und im Wasserbad oder Simmertopf mit dem Zucker schaumig schlagen und pasteurisieren, d.h. auf ca. 80 Grad erhitzen.

Die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse geben und alles leicht fest werden lassen.

Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. In die festgewordene Eimasse den Alkohol geben, anschließend die Schlagsahne unterheben und vorsichtig mit Krokant und Schokoladen- Blättchen vermischen. Den Biskuitboden zwei oder dreimal durchschneiden.

Einen Boden auf eine flache Tortenplatte legen und einen Tortenring darum legen.

Und dann wird geschichtet: abwechselnd die Füllung und den Biskuitboden.

Dann die Schlosstorte im Kühlschrank mindestens zwei Stunden fest werden lassen.

Zum Schluss mit einem heißen Messer den Tortenring vom Kuchen lösen und die Marzipandecke auflegen. Erst dann den Tortenring lösen. Zum Schluss mit Sahnetupfern aus dem Spritzbeutel und Nusshälften garnieren.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit!

### Weißer Nürnberger Lebkuchen 10 Ei

10 Ei,

500 g Zucker,  
250 g Mandeln (gehackt),  
100 g Zitronat,  
100 g Orangeat,  
1 Zitronenschale (gerieben),  
1 TL Nelkenpulver,  
600 g Mehl,  
Oblaten,  
Zucker zum Bestreuen

Ei zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Nelken und Mehl darunter mischen. Diese Masse auf Oblaten verteilen und mit Zucker bestreuen. In dem auf 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

11 Ei

### Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine

200 g Schneekoppe Fruchtzucker  
2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
300 g Weizenmehl  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
4 TL Backpulver

6 Ei

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße  
5 EL gemahlene Haselnusskerne  
2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) einfetten.
2. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.
3. Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.
4. Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.
5. Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal  
6 g Eiweiß  
15 g Fett  
30 g Kohlenhydrate  
2 g Ballaststoffe  
2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zu bereitet wird, nach dem

Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vor-geheizten Backofen einige Minuten auf.

Rezept des Tages von Sa, dem 09.04.05 aus Kug

### Waldbeer-Topfentorte 11 Ei+ 25 g Eigelb M

Zutaten: (für 12 Stück)

#### Für den Teigboden:

350 g Weizenmehl  
150 g Fruchtzucker  
80 g Erdnussbutter  
80 g Butter

2 Ei,

Salz

Zitrone

Für die Topfenmasse:

550 g Magertopfen

9 Eier

130 g Fruchtzucker

80 g Weizenpuder

100 g Butter

30 g Milch

Salz

Zitrone

Für die Vanillecreme:

1/4 l Milch

40 g Fruchtzucker

30 g Weizenpuder

25 g Eigelb

Vanille

Für den Belag:

400 g Waldbeeren  
Diabetiker- Agar-Agar  
Mandeln, geraspelt

### Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen und in der Mitte eine Mulde formen. In diese den Fruchtzucker, ein ganzes Ei, den Eidotter, eine Prise Salz und den Abrieb einer Zitrone geben.

Mit der feingeschnittenen Erdnussbutter und Butter zu einem festen Mürbteig kneten. Den Teig nun für mindestens zwei Stunden an einem kühlen Ort rasten lassen. Dieses Rezept ist für zwei Tortenböden. Die Hälfte des Mürbteigs ca. 3 mm ausrollen und eine Tortenform mit 28 cm Durchmesser damit belegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 C 10 Minuten ausbacken.

Die Hälfte des Mürbteigs ca. 3 mm ausrollen und eine Tortenform mit 28 cm Durchmesser damit belegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 \_C 10 Minuten ausbacken.

Für die Topfenmasse den Magertopfen mit den Eidottern, der Milch, einer Prise Salz und der Schale einer abgeriebenen Zitrone verrühren.

Das Eiklar mit dem Fruchtzucker schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Zum Schluss die flüssige Butter und den Weizenpuder einrühren. Auch die Topfenmasse ist für zwei Waldbeertopfentorten gedacht. Den Mürbteig nun mit süßen Diabetikerbröseln bestreuen. Die Tortenform füllen und bei 180Cca. 35 Minuten lang ausbacken.

Für die Vanillecreme zwei Drittel der Milch mit dem Fruchtzucker und dem Vanillemark aufkochen. In die restliche kalte Milch den Weizenpuder und das Eigelb einrühren.

Diese Mischung in die heiße Milch einrühren und das ganze nochmals kurz aufkochen lassen. Die ausgekühlten Tortenböden mit der Vanillecreme bestreichen und mit den Waldbeeren belegen. Mit Diabetiker Agar-Agar das Ganze bestreichen. Zum Schluss den Tortenreifen entfernen und den Rand mit geraspelten Mandeln bestreuen.

### Brenn- und Nährwerte pro Stück:

543 kcal / 2275 kJ

Eiweiß: 20 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 63 g

anzurechnende BE: 4,5

12 Ei



## Benedictine Kuchen 4 Ei+12 Eigelb

2 Kuchen

250 g gemahlene Mandeln,  
250 g feiner Zucker,

4 Ei,

12 Eidotter,

1 El Benedictine Likör, ?

100 g gesiebtes Mehl,/Buchweizen

100 g Stärkemehl,

Fett und Mehl für die Form,

4 El Benedictine Likör,

50 g Aprikosenmarmelade zum -Bestreichen,

100 g gehackte, geröstete Mandeln

### Für den Zuckerguss

250 g Puderzucker,

3 El heißes Wasser, evtl. mehr

100 g Pistazien oder Walnüsse -(ca.) zum Verzieren

Aus Mandeln, Zucker, zwei ganzen Eiern und den Eigelben einen geschmeidigen Teig rühren.

Danach die zwei weiteren Ei und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben. Zwei Backformen fetten, mit Mehl ausstauben und zu je 2/3 mit dem Teig füllen.

Die Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Größe 20 bis 50 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien oder Walnüssen garnieren.

## Gewürzplätzchen 12- 14 Ei

2 Pfund Mehl

2 Pfund Zucker

12 Ig oder 14 kleine Ei

die Schale von 2 Zitronen

für 50 Pf Succade

7 g gestoßene Nelken

8 g gestoßener Zimmt  
8 g gestoßener Kardamom

Eier, Zucker und Gewürz werden 1/2 Stunde gerührt, nach und nach das Mehl hinzugeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

ein altes Kochbuch von 1882

Heidentorte 12 Ei M

Glutenfrei

12 Ei,

280 g Zucker,

100 g geriebene Schokolade,

140 g Heidenmehl. /Buchweizen

Fülle: 3 Becher Schlagrahm,

3 Pk Sahnesteif

Ei trennen, Dotter und Zucker schaumig rühren, geriebene Schokolade und Heidenmehl zugeben, Schnee unterheben und bei 200 Grad ca.55 Minuten backen.

Torte nach dem Auskühlen 2 x durchschneiden, Schlagobers steif schlagen, Zucker nach Geschmack dazugeben, Torte mit Schlagobers füllen und verzieren.

Mandeltorte I 12 Ei + 3 Eigelb

12-15 Eigelb

375 g Zucker

500 g geriebene Mandeln 1 Zitrone (Saft und Schale)

2 geh. EL Kartoffelmehl

1 Msp. Hirschhornsalz

12 Eischnee

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mandeln, Zitronensaft und -schale, Kartoffelmehl und Hirschhornsalz nach und nach untermengen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Bei 175° ca. 60 Minuten backen. Torte mit Sahne bestreichen.

### Parlamentszöpfe 12 Ei M

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe

#### ¼ l Milch

70 g Zucker  
70 g Butter oder Margarine

#### 12 kleine Ei

1 Messerspitze Salz  
½ Zitrone (Schale)

Vorteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen. Fett in der restlichen Milch auflösen, mit den verschlagenen Eiern, Salz und Zitronenschale zum Mehl geben und alles gut verkneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Portionsweise ausrollen und jeweils 1 cm breite und 10 cm lange Streifen ausschneiden. Jeweils 3 Streifen zu einem Zopf flechten, dabei die Enden fest zusammendrücken. Erneut zugedeckt kurz gehen lassen. Danach von jeder Seite etwa 2 Minuten in heißem Fett frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen.

Ergibt ca. 40 Stück

### Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb

Rezept für 6-8 Personen  
Zutaten:

#### ½ l Weißwein

120 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
1 Zitrone (Saft davon)  
1 Zitrone (Schale davon)  
¼ l Wasser

#### 12 Eigelb

2 EL Speisestärke  
1 Vanilleschote  
350 g blaue und grüne Weintrauben

#### 6 Eiweiß

100 g Zucker

### Zubereitung:

Etwas von dem Wein mit Zucker aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Zitronensaft, den restlichen Wein und Wasser begeben und vom Herd nehmen. In einem Topf 12 Ei-gelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren.

Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben.

Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, in einer Küchenma-schine kalt schlagen, in eine Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Trauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gestockte Wein-creme geben. Das Eiweiß und den Zucker zu sehr steifem Eischnee schla-gen.

Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Trauben spritzen. Die Creme unter dem Backofen Grill goldbraun überbacken. Mit Fruchtsaucen servie-ren.

## 14 Ei

### Brötchenzopf 14 Ei + 1 Eiweiß

1 kg Weizenmehl

1 EL Salz

1 Würfel Hefe

### 14 Ei

3 Bund Petersilie

### 1 Eiweiß

1 EL Sesam 1 TL Mohn

Mit 55 ml lauwarmem Wasser einen Hefeteig bereiten und gehen lassen. Die Eier hart kochen und geschält in der gehackter Petersilie wälzen. Hefe-teig durchkneten und in 14 Stücke teilen. Stücke flach drücken und jedes Ei mit Teig umschließen. Das Eiweiß mit 2 EL Wasser verschlagen und die Teigstücke damit bepinseln. Die Teigstücke in Zopfform auf ein gefettetes Backblech legen und abwechselnd mit Sesam und Mohn bestreuen.

In den kalten Backofen schieben und bei 200° C etwa 45 Minuten backen.

Der Brötchenzopf kann auch schon am Abend geformt werden. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und morgens braucht man ihn nur noch in den kalten Backofen schieben und fertig backen. Statt Eiern kann man auch rohe Kasselerwürfel mit Petersilie als Füllung verwenden.

## 20 Ei

### Mohntorte 20 Ei (M)

Zutaten: (Für zwei schöne große Torten)

560 g Butter

480 g Staubzucker

### 20 Eigelb

300 - 350 g frisch geriebener Mohn

400 - 450 g geriebene Haselnüsse

Zitronenschale v. 2 unbehandelten Zitronen

2 Esslöffel Vanillezucker

20 Eiweiß ( mit etwas Kristallzucker zu Schnee schlagen)

Zubereitung:

Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig rühren, Dotter nach und nach unterschlagen,

Mohn und Haselnüsse mischen und mit dem Eischnee vorsichtig unter die Buttermasse heben.

In ausgebutterte Tortenformen (Durchmesser 26 - 28 cm) füllen und backen.

Mit **Schlagobers** und **Schokoladensauce** am besten noch lauwarm servieren.

Backzeit: 60 bis 70 Minuten bei 160°C

## Diverses g

### Schokoladenkuchen 120 g Eiweiß + 180 g Eigelb M

glutenfrei

Zutaten für 12 Portionen

125 g Butter

200 g Grieß - Zucker

120 g Eigelb

100 ml Kaffee (Espresso), gebrüht

250 g Kuvertüre, dunkel

125 g Haselnüsse, gemahlen

5 ml Rum, Jamaika

5 ml Rum 54 %

180 g Eiweiß

1 Prise Salz

### Zubereitung

Butter, Eigelb und Zucker 20 Minuten (Wichtig!) schaumig schlagen. Espresso, geschmolzene Kuvertüre und Haselnüsse begeben, verrühren. Rum und Cognac begeben, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen; vorsichtig unter die Masse heben.

180°C im vorgeheizten Ofen ca. 45-60 Minuten backen.

1.9.03 pellapat CK

nur Eigelb

### Eigelb Backwaren

Panettone Muffeins 3 Eigelb M

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 gehen. 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

## Eigelb Kuchen

### 2 Eigelb

Christustolle 2 Eigelb M

Man nehme:

750 g Mehl

60 g Hefe

1/4 Liter Milch

130 g Zucker

300 g Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teelöffel Salz

1 unbehandelte Zitrone

### 2 Eigelb

100 g gehacktes Zitronat

100 g gehacktes Orangeat

100 g Rosinen  
2 EI Rum  
100 g gehackte Mandeln  
75 g Butter zum Bestreichen  
200 g 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 lauwarmer 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.

Karotten Nuss Torte 2 Eigelb M

Man nehme:

2 Eigelb  
90 g Ahornsirup  
150 g Vollmilchjoghurt  
50 g gemahlene Haselnüsse  
2 Esslöffel feines Buchweizenmehl  
2 Teelöffel Backpulver  
100 g feingeraspelte Karotten



## 200 g 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 Elektro. 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

## Konfetti-Torte 2 Eigelb M

Man nehme:  
für Tortenboden:

### 2 Eigelb

2 Esslöffel warmes Wasser  
100 g Zucker  
100 g 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 g 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

## 4 Eigelb

### Apfelkrapfen 4 Eigelb M

Zutaten:

500g griffiges Mehl

1 Tüte. Trockenhefe

60g Butter

60g Zucker

### 4 Eigelb

1 Tüte. Vanillezucker

Zitronenschale

2 EL Rum

1 KL Salz

### ¼ l Milch

1-2 Äpfel schalen, achtern und feinblättrig schneiden

Zubereitung:

Einen Hefeteig bereiten, gut gehen lassen, 2 cm dick ausrollen, mit Apfelstückchen bestreuen, zusammenrollen, ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden, gehen lassen, sichtbare Apfelstückchen nochmals hineindrücken und wie Faschingskrapfen in heißem Öl oder Fett herausbacken (1. Seite zugedeckt, 2. Seite offen).

### Nuss Teekuchen 4 Eigelb

### 4 Eigelb

210 g Zucker

1 Stange Vanille

300 g Mehl

210 g ganze Nüsse

30 g ganze Mandeln mit Schale

Eigelb, Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Mehl esslöffelweise unterrühren, Nüsse und Mandeln untermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kastenform ausfetten und mit Papier auslegen.

Teig einfüllen und bei 180° C 1 Stunde backen.

Nach dem Backen stürzen und erkalten lassen. Dann in ein feuchtes Tuch wickeln und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen mit der Brotmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in ca. 20 Minuten hellbraun und knusprig rösten.

In einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.

## Tiramisu Torte I 4 Eigelb M

### 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 Ei 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 steif schlagen und die Torte mit Tupfer verzieren. Evtl. .  
Noch mal mit etwas Kakao bestreuen.

## 5 Eigelb

## Apfelpizza falsche 5 Eigelb M

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

#### Haselnuss , gut für Pizza 5 Eigelb

100 g Haselnüsse; gemahlen  
150 g Haselnüsse; gehackt  
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

#### 5 Eigelb

150 g Butter / Margarine  
; Vollmeersalz  
1 El Honig

#### Panettone 5 Eigelb

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
100 g Zucker  
50 g kandierte rote Kirschen  
1 Citrobäck  
125 g Butter oder Margarine

#### 5 Eigelb

¼ TL Salz  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
50 g Puderzucker  
½ Zitrone (Saft)

Mit 4 EL lauwarmem Wasser einen Vorteig bereiten und 15 Minuten gehen lassen. Kirschen klein würfeln, mit Citrobäck, restlichem Zucker, weichem Fettflocken, Eigelben und 1/8 l lauwarmem Wasser sowie Salz, Zitronat und Orangeat zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine gefettete Puddingform (2 Liter) füllen und nochmals 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C 1 1/2 Stunden backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit bestreichen.

### Prophetenkuchen 5 Eigelb

Zutaten:

5 Eigelb

5 EL Öl

5 EL Rum

6 EL Mehl

150 g flüssige Butter

Vanillezucker

Puderzucker

Aus Eigelb, Öl, Rum und Mehl einen Rührteig herstellen. Den Teig bei stärkster Hitze backen. Der Teig muss lauter Hügel bekommen. Nach dem Backen auf den warmen Kuchen die flüssige Butter streichen und mit Vanillezucker bestreuen. Wenn die Butter fest ist, dick mit Puderzucker besieben.

### Tiramisu 5 Eigelb M

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.

## 6 Eigelb

Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M

Vanille-Marzipansauce

1 Torte

### BODEN

500 g Blätterteig, frisch oder aus der Tiefkühltruhe

### FÜLLUNG

500 g Rhabarber, geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten.

500 ml Wasser

300 g Zucker

8 Blätter Gelatine, in kaltes Wasser eingeweicht

500 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten oder halbiert

### SAUCE

500 ml Milch

120 g Zucker

100 g Rohmarzipan

1 Vanilleschote

### 6 Eigelbe

**Boden** Den Teig 2-3 mm dick ausrollen. Für den Tortenrand Streifen von 1, 5 cm Breite abschneiden. Zusammen sind sie 75 cm lang. Die restliche Teigplatte mit einem Kuchenring (Durchmesser 26 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Das Blech vorher mit Wasser bestreichen. Den Blätterteigrand mit Ei bestreichen und die

Streifen auflegen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Für eine Stunde kühl stellen. Dann bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Der Boden soll goldbraun sein.

**Füllung** Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die nur kurz abgekochten Rhabarberstücke rühren, dann auf 40 Grad abkühlen lassen. Die Erdbeeren unter den Rhabarber heben, in eine Schüssel mit rundem Boden füllen und 3-4 Stunden kühlen. Danach die Schüssel kurz bis zum Rand in warmes Wasser stellen und auf den Blätterteigboden stürzen.

**Sauce** Milch, Zucker, Marzipan und Vanille aufkochen. Die Eigelbe aufschlagen, die kochende Milch unter die Eigelbe rühren und auf ca. 80 Grad (zur Rose) erhitzen. Langsam aber beständig kalt rühren. Die gestürzte Rhabarber-Erdbeer-Torte mit Erdbeeren und ein paar Pfefferminzblättchen garnieren. Mit der Sauce anrichten.

Quelle von Konditormeister Dieter Endle, Karlsruhe, Kaffee-oder-Tee

## 7 Eigelb

Rum-Baba 7 Eigelb M

Romowaja Baba

50 g Hefe

400 ml Milch

600 g Mehl; (1)

3/4 TL ; Salz

7 Eigelb

1/2 Pk. Vanillezucker

250 g Zucker

400 g Mehl; (2)

300 g Butter

200 g Rosinen

; Salz

Für Den Sirup

50 g Zucker

350 ml ; Wasser

4 El Rum



Für den Teig die Hefe in die Hälfte der lauwarmer Milch auflösen. Mehl (1) beifügen, durchkneten und eine Kugel formen. Auf einer Seite fünf bis sechsmal einschneiden, in eine Kasserolle mit 2 bis 2 1/2 l lauwarmem Wasser geben und warm stellen.

Währenddessen die Eigelbe zu einer weißlichen Masse schlagen.

Wenn der Teig nach etwa 40 bis 50 Minuten an die Wasseroberfläche gestiegen ist und sein Volumen sich verdoppelt hat, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die restliche Milch, Salz, den mit dem Vanillezucker vermengten Zucker und die Eigelbe beifügen. Gut durchmischen, das restliche Mehl zugeben und den Teig gründlich kneten.

Die Butter schaumig schlagen, bis sie weiß ist. Unter den Teig mengen. Gut durchkneten, der Teig darf nicht zu dick sein. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Sirup den Zucker in Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, den Rum zugießen, umrühren und erkalten lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, die Rosinen untermengen, gut durchkneten und in mit Papier ausgelegte Backformen geben; das Papier zuvor mit Butter bestreichen. Die Formen jeweils zu einem Drittel füllen, mit einem Tuch bedecken und den Teig erneut gehen lassen. Wenn der Teig auf zwei Drittel bis drei Viertel der Höhe gestiegen ist, die Formen behutsam, ohne zu Schütteln (da sich sonst der Teig setzt und zusammenfällt), 45 bis 60 Minuten in den auf 160 bis 180 Grad C vorgeheizten Backofen stellen. Gelegentlich die Formen sehr vorsichtig drehen.

Zur Kontrolle die Rum-Baba mit einem Holzstäbchen durchstechen. Wenn es trocken bleibt, sind sie fertig. Aus der Form nehmen, seitlich auf einen Teller legen.

Wenn sie abgekühlt sind, mit dem Sirup begießen. Dabei die Rum-Baba vorsichtig auf dem Teller wenden. Anschließend aufrichten, kurz trocknen lassen, auf einen mit Pergamentpapier bedeckten Teller legen und servieren.

Variante: Den Rum durch Likör ersetzen.

## 8 Eigelb

## Osterbrot 8 Eigelb M

### Teig:

550 g Mehl,  
35 g Hefe,  
1 TL Zucker,

### 250 ml Milch

120 g Rosinen,  
50 g Orangeat,  
50 g Zitronat,  
50 g gehackte Mandeln,  
1-2 EL Rum oder Orangensaft,

### 200 g Butter

150 g Zucker,  
1/2 TL Salz,  
1 Vanilleschote,  
1 Prise Safranpulver,

### 8 Eigelb

Fett für die Form;

### Guss:

150 g Puderzucker,  
2 EL Zitronensaft;

### Garnitur:

etwa 40 Mandelstifte,  
50 g Belegkirschen

### Zubereitung

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker, lauwarmer Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort zehn Minuten gehen lassen. Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandeln in eine kleine Schüssel geben und mit Rum beträufeln. Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Salz, Vanillemark und Safranpulver dazugeben. Eigelb nach und nach unterrühren. Die Mischung in die Schüssel mit dem Mehl und dem Vorteig geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem Hefeteig verkneten. Zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen. Jetzt die eingeweichten Früchte unterkneten. Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. Drei Ostereierfor-

men (Firma Städter, siehe auch Seite 196) à 500 ml Inhalt oder eine große, hohe Gugelhupfform fetten und jeweils gut zwei Drittel hoch mit Teig füllen. Teig nochmals 20 bis 25 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen und die Osterbrote 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 zurückschalten und weitere 50 bis 55 Minuten backen. In der Form etwa 30 Minuten abkühlen lassen, anschließend stürzen und ganz auskühlen lassen. Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und das Osterbrot damit bestreichen. Garnieren, bevor der Guss fest ist: Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Belegkirschen vierteln. Das Osterbrot mit Mandelstiften und Belegkirschen garnieren.

### Nährwerte pro Portion

ca. 2165 Kcal, 92 g Fett Zutaten für 3 Stück à 500 g

## 10 Eigelb

Caramell Creme 10 Eigelb M

Portion/en: 1

3 EI Mehl  
2 EI Butter  
1/4 l ; Wasser

### 10 Eigelb

300 g Zucker  
1/2 TL ; Salz

### 1 l Milch

### 8 cl Süßen Portwein

1/2 Zitrone; die Schale

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

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

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

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

## Gebäck

### Hallesche Wecke 5 Eigelb M

(ein Nationalgebäck)

1 1/8 l warme Milch,

1250 g Butter,

2 Pfund gewaschene und ausgesteint Rosinen,

1 Pfund gereinigte Korinthen,

1 Pfund durchgeseibter 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 Eigelb

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.

### Orangenzungen 4 Eigelb M

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 bemehlter 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

### Schoko-Mokka-Bohnen 1 Eigelb M

(etwas 70 Stück)

100 g Mehl,  
100 g Speisestärke,  
50 g Kakao,  
1 Tl. Backpulver,  
100 g Puderzucker,

1 Eigelb,

175 g Butter,  
2 Tl. 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.

Weißer 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)

Dessert nur Eigelb

## 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 1 Eigelb M

Türkei

#### 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.

## Dessert 2 Eigelb

### Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce 2 Eigelb M

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

Brombeersauce:

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

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

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

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 60 Minuten zum Gelieren

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

## 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 M

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 M

Ein leckerer Nachtisch

Zutaten für 4 Portionen

4 Apfel, säuerlich  
Zitronensaft  
25 g Pistazien  
25 g Pinienkerne  
125 g Marzipan

2 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 Ofen 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 Marzipanmasse 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

### Kirschen mit Joghurt-Creme 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas Sauerkirschen  
4 Blatt weiße Gelatine  
2 Vanilleschoten

2 Eigelb

4 EL Puderzucker  
2 Pck. Vanillezucker

450 g Magermilchjoghurt

Außerdem:

2 Löffelbiskuits

Zubereitung.

Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser etwa 5 Minuten einweichen. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Eigelbe mit dem Vanillemark, dem Puderzucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer auf höchster Stufe schaumig rühren. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gründlich ausdrücken und in einem Topf bei milder Hitze auflösen. Zur Schaummasse geben und gut unterrühren. Den Joghurt sorgfältig unter die Creme heben. Für etwa 5 Minuten kühl stellen, damit die Creme etwas gelieren kann. 3/4 der Kirschen auf vier Gläser verteilen. Die leicht erstarrte Creme einmal kurz aufschlagen, dann auf die Gläser verteilen und nochmals 1 Stunde kalt stellen. Mit den restlichen Kirschen garnieren und mit zerbröselten Biskuits bestreuen.

Hier nun das Mangopudding-Rezept:

Mangopudding 2 Eigelb M

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

Passcha 2 Eigelb M

400 g gut ausgedrückter Magerquark

250 g Sahne

150 g Zucker

2 Eigelb

150 g schaumig geschlagene Butter

1 Vanilleschote

50 g kandierte Früchte

1 Glas Amarenakirschen

4 weichgekochte und gehackte Mandeln

Die Eigelb mit zwei Esslöffeln Sahne verquirlen. Die übrige Sahne mit Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und das verquirlte Eigelb unterschlagen, bis die Sahne anzieht und dicker wird. Vom Herd nehmen und kalt schlagen.

Schaumig geschlagene Butter, kandierte Früchte, Kirschen und Mandeln mit dem Quark vermischen. Diese Masse vorsichtig mit der angedickten Sahne vermengen und in einer Kastenkuchenform kaltstellen. Dazu reicht man gezuckerte Ananasviertel, die in etwas Wodka und Limonensaft mariniert sind.

Die Originalform für dieses Osterdessert hat die Form einer Pyramide.

## Schokoladen Espresso Schaum 2 Eigelb M

100ml Espresso

50 g Schokolade

40 g Zucker

2 Eigelb

1 Vanilleschoten

1 EL Kaffeelikör

Alle Zutaten, außer dem Likör, im Wasserbad schaumig schlagen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Likör aufmixen, so dass möglichst viel Schaum entsteht.

## Zwetschgenknödel 2 Eigelb M

Man nehme:

1 altbackenes Brötchen

1/8 l Milch

100 Gramm Butter

2 Eigelb

250 Gramm Magerquark

400 Gramm Mehl

750 Gramm Zwetschgen

Würfelszucker

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 Würfelszucker 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

## Dessert 3 Eigelb

Amaretto Creme 3 Eigelb M

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 Zuckerkristalle mehr knirschen, den Amaretto hinzugeben. Zum Schluss Mascarpone untermischen.

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

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

23.10.03 Sissimuc CK

Ananaspudding mit Kokosnuss 3 Eigelb M

1/4 l Sahne

1/2 l Milch

1 p 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.

## Argentinisches Gebäck 3 Eigelb

Alfajores de Maizena

250 g Mais - Stärke (Maizena) (2.5 Tassen)  
200 g Mehl, (1 2/3 Tassen)  
0,5 TL Natron  
2 TL Backpulver  
150 g Zucker, (0.75 Tassen)  
200 g Margarine

### 3 Eigelb

1 EL Cognac  
1 EL Vanille - Extrakt  
1 Zitrone(n), nur abgeriebene Schale

### Zubereitung:

Außerdem benötigt man 'Milchkonfitüre' (Dulce de Leche).

Maisstärke, Mehl, Natron und Backpulver miteinander mischen. Margarine und Zucker verrühren, dabei ein Eigelb nach dem anderen dazugeben und weiterschlagen. Füge den Cognac mit dem Vanille-Extrakt und der Zitronenschale dazu. Dies ergibt eine ziemlich zähe Masse. Am besten man knetet diese mit den Händen.

Drücke die Masse mit den Händen zu einer flachen Scheibe, die nicht dicker als 0.5 cm sein sollte (ich mache sie sogar noch dünner). Steche runde Plätzchen aus (nicht zu groß!). Dabei sollte es eine runde Zahl geben, denn man setzt am Schluss jeweils zwei Plätzchen aufeinander.

Backen: ca. 180°C für 10 bis 15 Minuten.

Die Plätzchen sollten immer noch sehr hell sein (beinahe weißlich).

Auskühlen lassen. Streiche nun auf ein Plätzchen etwas Milchkonfitüre, setze ein zweites obenauf. Verstreiche noch etwas von der Milchkonfitüre am Rand und rolle nun den Rand in etwas Kokosflocken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

## Bananenmousse mit Schokoladensoße 3 Eigelb M

Für 6 Personen

Zutaten:

### 3 Eigelb

4 EL Puderzucker  
3 EL heißes Wasser  
3 Bananen  
3 EL Zitronensaft  
2 Blatt Gelatine

### 1/4 l Schlagsahne

1 Pk. Vanillezucker  
1 Msp. Safran

### 120 g Zartbitterschokolade

1/8 l starker Kaffee  
50 g Mokkabohnen

### Zubereitung:

Eigelb, Puderzucker und Wasser schaumig schlagen. Bananen mit Zitronensaft pürieren und mit der Eigelbmasse mischen.

Gelatine einweichen, bei milder Hitze auflösen und unter die Bananen-Ei-Masse rühren. 20 Min. kaltstellen.

Sahne mit Vanillezucker und Safran steif schlagen.



Wenn die Masse zu gelieren beginnt Sahne unterheben, 2 Stunden kühl stellen.

Zartbitterschokolade und Kaffee schmelzen und wieder abkühlen lassen. Bananenmousse in Portionen aufteilen und mit Schokosauce, Bananenscheiben und Mokkabohnen verzieren.

Pro Portion 405 kcal/1700 kJ

### Blutorangen mit Orangenabaione, überbacken 3 Eigelb

1/8 L Orangensaft

1 abgeriebene Orange

8 cl Portwein

8 zerstoßene grüne Pfefferkörner

1 MS Nelkenpulver

1/2 Lorbeerblatt in feinste Streifen geschnitten

40 g Zucker

3 Eigelb

Blutorangen ohne Schale in dünne Scheiben schneiden und auf Küchentrepp eine halbe Stunde abtropfen lassen. Vor dem Anrichten dick mit im Mörser fein gemahlenem Zucker bestreuen. Mit einer Lötlampe abflämmen und karamellisieren.

Die übrigen Zutaten in einen Schlagkessel geben und im Wasserbad steif schlagen. Zu den Blutorangenscheiben reichen.

### Cappuccinocreme mit Vanille 3 Eigelb M

Für 4-6 Personen

4 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

1/4 l starker Kaffee

3 Eigelb

80 g Zucker

200 g Sahne

Kakaopulver zum Bestäuben

Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Kaffee bei starker Hitze einmal aufkochen. Den Kaffee vom Herd nehmen und die Schote entfernen.

Das Eigelb mit dem Zucker und 6 Esslöffeln Kaffee gründlich verrühren. Unter ständigem Rühren den übrigen Kaffee nach und nach unterrühren. Dabei immer nur so viel dazugeben, dass das Eigelb nicht durch den heißen Kaffee gerinnt. Die Masse weiterschlagen, bis sie dick-schaumig wird.

Die Gelatine tropfnass zur Creme geben und darin auflösen. Die Creme unter Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Cappuccinocreme in Gläser füllen und mindesten 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Mit etwas geschlagener Sahne garnieren und nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben.

#### Tipp:

Sie können die Cappuccinocreme auch mit etwas **Kaffeelikör**, **Cognac** oder **Weinbrand (2cl)** verfeinern.

**Creme** 3 **Eigelb** M-

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.

## Dörrpflaumen mit Vanilleschaum, graniert 3 Eigelb M

1 TL Speisestärke  
1/4 l Portwein  
70 g Zucker  
2 Gewürznelken  
1 Msp engl. Senfpulver  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
1 TL Koriander  
200 g Dörrpflaumen, entsteint

1/4 l Milch  
2 Vanilleschoten

### 3 Eigelb

Die Stärke in etwas Portwein auflösen. Restlichen Portwein mit 1 EL Zucker, Nelken, Senfpulver, Zitronenabrieb und Koriander aufkochen, Pflaumen zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Stärkemischung zum Binden untermischen und noch mal aufkochen.

In der Zwischenzeit Milch mit restlichem Zucker aufkochen. Vanilleschoten aufschneiden, Mark herausstreichen und sowohl Mark als auch die ausgekratzten Schoten mit in den Topf geben, gut durchkochen und noch einige Minuten ziehen lassen. Die Vanillestangen herausnehmen. Eigelb verquirlen, mit wenig heißer Milch angleichen und dann unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben. Wenn die Flüssigkeit beginnt dick zu werden, den Topf vom Herd ziehen und kräftig weiter schlagen. Anschließend durch ein Sieb passieren.

Die Pflaumenmischung in kleine Gratinförmchen geben, mit dem Vanilleschaum übergießen und kurz gratinieren.

## Erdbeer - Lieblings - Dessert 3 Eigelb M

Zutaten für 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 M

Man nehme:

250 Gramm Erdbeeren  
3 Esslöffel Puderzucker

#### 3 Eigelb

6 Esslöffel feinsten Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Messerspitze gemahlener 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.

### Erdbeerparfait 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Personen:

300 g Erdbeeren

3 Eigelb

70 g Puderzucker

270 g Schlagsahne

1. 250 g Beeren putzen und pürieren. Eigelb und Zucker über dem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Herausnehmen und 5 Minuten kaltiterrühren. Mit dem Fruchtpüree mischen.

2. Sahne steif schlagen und unterheben. 4 Timbale Förmchen oder Tassen mit einem ca. 10 cm breiten Streifen aus Backpapier nach oben verlängern. Parfaitmasse einfüllen und über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.

3. Parfaits vor dem Servieren 10 Minuten antauen lassen, Papierstreifen entfernen und mit übrigen Beeren garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (plus Kühlzeit);

pro Portion ca. 357 kcal/1494 kJ, 5 g E, 26 g F, 24 g KH.

### Gewürzkugeln 3 Eigelb M

Zutaten für 80 Portionen

200 g Butter oder Margarine, weich

3 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

### Haselnuss Parfait 3 Eigelb M

Zutaten:

#### 3 Eigelb

100 g Zucker  
2 cl Haselnusslikör  
250 g gemahlene Haselnüsse

500 ml Sahne

### Zubereitung:

Eigelb und Zucker hell aufschlagen. Den Likör, Haselnüsse und die Sahne unterheben. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen, in den Gefrierschrank stellen. Zum Servieren, 2 cm breite Stücke schneiden und mit heißen Sauerkirschen reichen.

## Husarenkrapfen 3 Eigelb M

(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

## Kaffee Creme mit Kirschen 3 Eigelb M

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)  
Pro Portion ca. 2600 kJ/620 kcal.

Zutaten für 4 Personen  
30 g gemahlener Kaffee "Gala Nr. 1"

150 g Zartbitter Kuvertüre

3 Eigelb (Größe M)

1 2 EL Rum

250 g Schlagsahne

500 g frische Kirschen

75 g Zucker

1 Päckchen heller Tortenguss

### Zubereitung

1. Aus 100 ml Wasser und Kaffeepulver einen kräftigen Kaffee kochen. Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb mit dem heißen Kaffee in einer Metallschüssel verrühren. Über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, Kuvertüre und Rum einrühren. In Eiswasser stellen, abkühlen lassen und dabei mehrmals umrühren,

2. Sahne steif schlagen und unter die kalte Eimasse heben. Die Creme mindestens 3 Stunden kalt stellen. Kirschen entsteinen. Einige der Kirschen zum Verzieren beiseite legen. Kirschen und Zucker aufkochen. Tortenguss mit 2 EL Wasser verrühren und zu den Kirschen geben. Unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Kirschen auskühlen lassen. Creme mit 2 Esslöffeln zu Nocken abstechen und in Dessertschalen setzen. Kompott auf die Kaffee Creme geben. Mit den restlichen Kirschen verzieren.

### KOCHTIPP

Bei der Zubereitung im Wasserbad immer darauf achten das Wasser unten im Topf nicht kocht, sondern höchstens leicht siedet. So bekommen Creme oder Kuvertüre in der oberen Schüssel genau die richtige Temperatur. Auf einen Blick Nr. 30/03



## Knusperhaus als Adventskalender 3 Eigelb M

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 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.

### Tipps 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 herunterschnitten 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 Flöckchenweiße unterrühren.

## Lebkuchen Creme 3 Eigelb M

Zutaten für Portionen

5 Blatt Gelatine

3 Eigelb

70 g Zucker

200 ml Milch

0,5 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 Hitzeiterrühren, 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 Eigelb

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 M

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

Marzipan-Schaumsauce 3 Eigelb

60 g Zucker

1 EL Marzipan

1 abgeriebene Zitrone

3 Eigelb

1/8 l Weißwein

Auf einen Topf mit kochendem Wasser gibt man eine passende Metallschüssel. Weißwein, Eigelbe, Zitronenschale Marzipan und Zucker werden miteinander gerührt. Am Besten nimmt man einen Mixstab.

Anfangs langsam schlagen und wenig später die Frequenz erhöhen. Beginnt alles dick zu werden, die Schüssel aus dem Wasser und zur Seite geben. Immer weiterschlagen, bis der Schaum standfest ist.

Kosakenzipfel 3 Eigelb M

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 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 darüber sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken, Eigelb und 1 Prise Salz in die Mulde geben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehlrand 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 Jogurt Creme 3 Eigelb M

Zubereitungszeit. ca. 25 Minuten plus Kühlzeit

Für 4 Portionen

200 ml Sahne

2 Bio Orangen

3 Eigelb

30 ml Korn (z. B. Echter Nordhäuser)

80 g Zucker

300 g Naturjogurt

6 Blatt Gelatine

1. Orangen heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Früchte auspressen. Orangensaft mit Korn verrühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen.
3. Eigelb mit Zucker und Orangensaft im Wasserbad aufschlagen, bis die Creme schaumig leicht und warm ist. Unter Rühren Orangenschale und Gelatine zugeben unditerrühren, bis sich die Gelatine gelöst hat. Kurz auskühlen lassen, dann den Jogurt unterheben. 10 Minuten kalt stellen.
4. Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Creme heben. in Portionsgläser füllen und kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist. Eventuell mit Orangenfilets dekorieren.

Pro Portion ca. 275 kcal; 7 g E, 20 g F, 25 g KH

Frau von Heute Nr. 51/03

## Orangen Quark Creme 3 Eigelb M

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

Samt und Seide 3 Eigelb M

### 3 Eigelb

2 El Zucker  
Saft und abger Schale 1/2 Orange und 1/2 Zitrone  
1 El Curacao oder Rum

1/4 l Sahne

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Geschmackszutaten zugeben. Steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Obst in Gläser anrichten und die Creme darüber gießen.

Schokotrüffel 3 Eigelb M

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 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 M

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 aufgeschlitzte 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 M

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 tränken. Die Creme darüber verteilen und mit Kakao bestäuben.

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

### Vanille Sekt Creme 3 Eigelb M

Zutaten für Portionen

3 Blatt Gelatine, weiße

100 ml Sekt

#### 3 Eigelb

50 g Zucker

2 Tüte. 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

Waldbeeren, überbacken 3 Eigelb M

500 g frische Waldbeeren

65 g Zucker

4 cl Grand Marnier

1/2 Bund Zitronenmelisse

3 Eigelb

100 ml Sahne

100 ml Milch

25 g geschlagene Sahne

2 cl Amaretto

30 g Mandelblättchen

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Beeren auslesen und putzen. Dann die Beeren mit 50 g Zucker bestreuen und mit dem Grand Marnier marinieren. Die Zitronenmelisse fein schneiden und unter die Beeren mischen.

Dann die Beeren in zwei feuerfeste Schälchen geben.

Eigelb mit restlichem Zucker und Amaretto im Wasserbad aufschlagen. Milch und flüssige Sahne zugeben und weiterschlagen.

Zum Schluss die geschlagene Sahne und die Mandelblättchen unterheben. Die Creme über die Beeren geben und unter der Grillschlange überbacken. Die überbackenen Beeren gleich servieren. Dazu passt sehr gut Vanilleeis.

## Dessert 4 Eigelb

Ananas Quarkcreme 4 Eigelb M

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 Creme fraiche

200 ml Sahne

1 P. 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 steifschlagen. 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

Apfel Tiramisu 4 Eigelb M

Für 8 Portionen

1 kg säuerliche Äpfel, z. B. Boskop

200 ml Apfelsaft

2 Ei Zitronensaft  
50 g Diamant Brauner Zucker  
1 Zimtstange  
3 Nelken  
2 Ei Amaretto

#### 4 frische Eigelb

100 g Feinster Zucker

#### je 250 g Mascarpone und Magerquark

200 g Löffelbiskuits  
gemahlener Zimt zum Bestäuben

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Säfte mit Braunem Zucker und Gewürzen aufkochen und Äpfel darin bei mittlerer Hitze weich, aber nicht musig kochen. Äpfel abtropfen lassen, Saft auffangen und Amaretto zugeben.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mascarpone und Quark zugeben unditerrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Form verteilen, mit der Hälfte des abgekühlten Saftes beträufeln, die Hälfte der Äpfel darauf geben und zuletzt die Hälfte der Creme darüber streichen. Mit der zweiten Schicht genauso verfahren. Mit Creme abschließen und Tiramisu mit Zimt bestäuben. Einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

#### Creme Anglaise 4 Eigelb M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

#### 1/2 Liter Milch

1 TL Speisestärke  
1 Vanilleschote(n)  
125 g Zucker

#### 4 Eigelb

#### Zubereitung:

Milch und Stärke kalt verrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, die halbierte und ausgeschabte Vanilleschote samt Mark hineingeben, zudecken und ziehen lassen. Eigelbe und Zucker mit einem Handmixer dickschaumig schlagen, dann nach und nach die heiße Milch (ohne Vanilleschote) unterrühren, alles zusammen zurück in den Milchtopf gießen und auf kleiner Flamme erhitzen. Dabei mit einem Holzspachtel ständig rühren sowie über Boden und Topfwand schaben, damit ein vorzeitiges Absetzen oder Sto-

cken des Eigelbs verhindert wird. Die Sauce sollte so dick sein, dass sie den Kochlöffel mit einer guten Schicht überzieht. Auf keinen Fall darf sie kochen, denn dann gerinnt das Eigelb und die Creme ist hin. Wenn die Sauce dick genug ist, wird sie in eine Schüssel umgefüllt und weitergerührt, bis sie erkaltet ist. Das geht schneller, wenn man die Schüssel dabei in kaltes Wasser stellt. Schmeckt perfekt zu "Schwimmende Inseln". (bei meinen Rezepten zu finden)

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=127721054729800>

## Crème Brûlée 4 Eigelb M

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

400 ml Sahne

200 ml Milch

90 g Zucker

4 Eigelb

1 Vanilleschote(n)

Rohrzucker, brauner, zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Vanilleschote auskratzen, das Mark mit etwas Zucker im Mörser innig vermischen. Sahne, Milch, Vanillezucker und den restlichen Zucker miteinander vermischen und den Zucker auflösen. Die Eigelb dazugeben und kurz mit dem Stabmixer durchmischen. Die Mischung einige Stunden (oder über Nacht) stehen lassen. Die Eiersahne nochmals gut durchmischen, damit sich die Vanille gut verteilt aber Achtung, die Flüssigkeit soll nicht schäumen. Die Eiersahne in die Förmchen gießen und diese in die Saftpfanne des Backofens setzen. In den auf ca. 150 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben, in die Saftpfanne kochend heißes Wasser gießen, so dass die Förmchen gut zur Hälfte im Wasser stehen. Wenn die Creme Blasen wirft, Temperatur ggf. etwas herunterschalten. Nach ca. 40-45 Min. sollte die Creme fest sein (in der Mitte ist sie dann gerade nicht mehr flüssig). Die Creme erkalten lassen und kurz vor dem Servieren dünn mit dem braunen Rohrzucker überstreuen und unter dem sehr heißen Grill karamellisieren lassen. Noch besser geht das Karamellisieren mit einem Bunsenbrenner. Diese Brenne gibt es für viel Geld in Designerausführung in div. Kochshops, genauso gut (und bedeutend preiswerter) funktioniert eine Lötlampe von Camping-Gas. Das Geheimnis einer guten Crème Brûlée liegt ausnahmsweise mal nicht beim genauen Einhalten des Rezeptes oder der Zubereitung. Der Qualität der Creme tut es keinen



der Zubereitung. Der Qualität der Creme tut es keinen Abbruch, wenn mehr oder weniger Milch, ob 4 oder 6 Eigelb oder etwas mehr oder weniger Zucker verwendet werden. Eine gute Creme Brulee wird man nur in den entsprechenden Förmchen hinbekommen. Die Förmchen sollten nicht höher als 2,5 3 cm hoch sein und nicht größer als 12 cm im Durchmesser haben und am besten aus hitzebeständigen Porzellan bestehen. Bei größeren oder tieferen Gefäßen stockt die Creme nicht gleichmäßig, ist außen schon zu fest und innen noch zu flüssig, braucht Ewigkeiten zum Stocken oder braucht zu hohe Temperaturen und flockt dadurch aus. Formen aus Porzellan für Creme Brulee findet man u.a. in franz. Supermärkten in der Haushaltswarenabteilung, kosten zwischen 2 und 3 €.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Link: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=113241047566039>

Creme Russe 4 Eigelb M

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 M

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 El Zucker

50 g Butterschmalz

0,5 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 M

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 aufkochen 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 M

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

Elisabeth am 01.07.04

### Erdbeer-Zabaione 4 Eigelb M

Zutaten:

800 g Erdbeeren,

4 Eigelb,

100 ml Grand Marnier,

2 EL Zucker,

250 ml Sahne

#### Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Eigelb mit Grand Marnier und Zucker schaumig rühren. Danach im Wasserbad so lange mit dem Schneebesen schlagen bis eine dicke heiße Creme, Zabaione, entsteht.

Dann diese Creme im kalten Wasserbad schlagen bis sie abgekühlt ist. In einer separaten Schüssel Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Erdbeeren in breiten Gläsern anrichten und die Rahm-Zabaione darüber verteilen. Gut gekühlt servieren.

### Fruchtcreme 4 Eigelb M

Portion: 10

500 g Früchte nach Wahl/keine Kiwi

150 g Puderzucker

7 Blatt Gelatine

3/4 l Sahne

4 Eigelb

3 TL Grand Marnier oder Wasser

Kochkurs in einer Hotelküche, Rezept ist getestet und für lecker 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 M

Zutaten für Portionen

3 Blatt Gelatine, weiße

200 g Haselnüsse, ganze, ungeschälte

1 Vanilleschote(n)

250 ml Milch

4 Eigelb

100 g Puderzucker

0,5 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

## Himbeer Eis Souffles 4 Eigelb M

Das brauchen Sie für 4 Personen  
400 g Himbeeren

### 4 Eigelb

100 g Puderzucker  
4 cl Himbeergeist  
abgeriebene Schale und Saft 1 Limette

### 200 g Sahnequark

### 350 ml Sahne

einige Minzeblättchen

So wird's gemacht:

1. 4 Souffle Förmchen (200 ml Inhalt) von außen mit Alufolie umwickeln, so dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Himbeeren waschen, verlesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Ca. 12 Himbeeren für die Deko beiseite legen.

2. Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Himbeergeist, Limettenschale und Saft, Sahnequark und Himbeerpüree unterrühren 300 g Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Souffleförmchen füllen und für ca. 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

3. Die Himbeersouffles ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Die Alufolie entfernen, die Förmchen in den Kühlschrank stellen. Restliche Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Souffles spritzen. Souffles mit Himbeeren und Minze verzieren.

Pro Person ca. 600 kcal, E 15 g, F 47 g, KH 34 g,  
Zubereitung: ca. 30 Min,  
Gefrieren ca. 4 Std.  
Frau im Trend Nr.31/03

### Kastanien Gelato 4 Eigelb M

6 Portionen

480 ml Vollmilch

0,5 Vanilleschote, der Länge nach aufspalten  
150 g Zucker

4 Eigelb

225-250 g Kastanienpüree, ungesüßt

240 ml Schlagsahne

Im Topf bei Mittelhitze wird die Milch erhitzt bis sich Bläschen um den Topfrand bilden. Vanillemark aus der Schote kratzen und beides zur Milch geben. Von der Herdplatte ziehen und 1 Std ziehen lassen. Die Schote entfernen und die Milch nochmals erhitzen bis sich Bläschen wieder um den Topfrand bilden. Deckel draufsetzen um es heiß zu halten.

Zucker und Eigelb in der Küchenmaschine sehr dick verschlagen. Während die Maschine läuft die heiße Milch nach und nach zugeben. Alles nochmals in den Topf zurückgießen.

Bei Mittelhitze, unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 6-8 Min kochen, bis die Basis verdickt ist und den Löffelrücken überzieht. Von der Hitze entfernen und in ein Eisbad geben. 2 Min unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Sahne einrühren. Zudecken und mind. 2 Std im Kühlschrank erkalten lassen.

Im Eisbereiter fertig stellen.

### Mohncreme mit Fruchtsaucen 4 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen

4 Blatt Gelatine, weiß

#### 4 Eigelb

80 g Zucker

2 P. 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 Eigelb, sehr frisch

16 Stück Konfekt (Mon-Cheri-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

### Rhabarber Schichtcreme 4 Eigelb M

Zutaten

1 kg Rhabarber

4 Blatt. rote Gelatine

Zucker, Vanillezucker

300 g Erdbeeren

1/4 l Milch

Mark von einer Vanilleschote

1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker

6 Blatt. Gelatine

### Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und zerkleinern. Ohne Wasserzugabe kurz garen. Rote Gelatine einweichen und unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren halbieren und untermischen. Kühl stellen. Milch mit Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zuwerden beginnt. Rhabarbermasse und Creme abwechselnd in Glasschalen füllen.

## Rotweincreme 4 Eigelb M

Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine  
2 Blatt rote Gelatine

### 4 Eigelb

130 g Puderzucker  
3/8 l Rotwein  
250 g blaue Trauben

### 1 Becher Sahne

100 g kleine Makronen  
2 Ei Weinbrand

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Puderzucker mit den Schneebesen des Elektro. Handrührgerätes sehr schaumig schlagen, dann Rotwein zufügen. Gelatine tropfnass auf 1, Automatik-Kochplatte 1-2, auflösen, mit etwas Weinflüssigkeit abkühlen, dann alles miteinander vermischen. Zum Gelieren in den Kühlschrank stellen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme beim Durchrühren eine "Straße zieht", d.h. zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. In eine Glasschüssel etwas Creme geben, die Hälfte der Makronen darauf verteilen, 1 Ei Weinbrand darüber träufeln, die Hälfte der Trauben darauf geben, mit etwas Creme bedecken. Einige Makronen und Trauben zum Garnieren zurücklassen. Restliche Makronen, Weinbrand und Weintrauben einfüllen, mit Creme bedecken, mit Makronen und Weintrauben garnieren.

## Spargeleis mit Erdbeeren 4 Eigelb M

Zutaten:

100 g weißer Spargel  
100 g grüner Spargel

### 1/2 l Milch

125 g Zucker

### 4 Eigelb

### zum Garnieren

600 g Erdbeeren,  
Puderzucker,  
2 cl Grand Manier,  
Pistazien,

Schokolade,  
Minzeblätter.

### Zubereitung:

Den geschälten Stangenspargel in Scheiben schneiden und 10 Minuten in Milch kochen lassen. Den Spargel durch ein Sieb passieren. Das Eigelb mit dem Zucker vermischen und jetzt Die Spargelmasse im Wasserbad mit dem Eigelb verrühren, bis sie cremig ist. Im Eiswasser kalt rühren und in der Eismaschine gefrieren. Für die Garnierung Erdbeeren putzen, in feine Scheiben schneiden, mit Puderzucker und dem Grand Manier marinieren, sternförmig auslegen, mit Pistazien, Minze und Schokolade und zum Schluss das Spargeleis in die Mitte setzen.

### Tequila Limonen Creme 4 Eigelb M

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 heiße Creme rühren. 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 "heiße" masse geben sonst wird's nichts, da die Gelatine nicht fest wird.

12.06.02 Jenny1 CK

## Tiramisu 4 Eigelb M

200 g Zucker,

4 Eigelb,

4 cl Amaretto oder Marsala,

500 g Mascarpone,

250 g Löffel-Biskuits,

2 Tassen Espresso,

2 cl Kirschgeist,

2 EL dunkler Kakao zum Überstäuben.

Zucker und Eigelb mindestens 8 Min. schaumig schlagen, mit der Hälfte des Amaretto aromatisieren und den Mascarpone unterrühren.

Eine Glas oder Porzellanform mit Löffelbiskuit. auslegen und mit 1 Tasse Espresso tränken, Kirschgeist darüber träufeln. Dann eine Lage Mascarponecreme darauf geben, wieder Löffelbiskuit. hinein und mit dem übrigen Espresso und dem restlichen Amaretto beträufeln.

Zum Schluss mit Kakao bestäuben und mindestens 6 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Vanilleeis 4 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen:

500 ml Milch (3,5 % Fett)

4 Eigelb

100 g Zucker

1 Vanilleschote

500 ml süße Sahne

### Zubereitung:

Milch, Eigelb und Zucker verrühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das ausgeschabte Vanillemark und die Schote zur Eiernmilch geben. Das Ganze unter ständigem Schlagen erhitzen, bis die Masse gebunden ist. Sie darf jedoch nicht kochen. Vanilleschote herausnehmen und die Eiercreme abkühlen lassen. Danach die geschlagene Sahne darunter ziehen. Die Vanil-

lecreme in einer Eismaschine oder in Gefrierschalen im Kühlschrank gefrieren lassen.

1 Portion enthält durchschnittlich

3 g Eiweiß, 14 g Fett, 15 g Kohlenhydrate.

Beigabe: Heiße Himbeeren, Brombeersöße, Kirschsoße oder flambierte Rotweinflrüchte.

## Weihnachtssterne 4 Eigelb

100 g Marzipanrohmasse (für Diabetiker)

4 Eigelb

300 g Weiche Butter

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)

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 gemahlenden Fruchtzucker darüber sieben.

Alfons Schuhbeck Weihnachtliches Backen

## Zabaglione Amaretto- 4 Eigelb M

Zutaten:

4 Eigelb,  
4 EL Zucker,  
100 ml Weißwein oder Apfelsaft,  
100 ml Sherry,  
2 Blatt Gelatine,  
200 ml Sahne,  
2 EL Amaretto (Mandellikör),  
2 EL Mandelblättchen

### Zubereitung:

Eigelb in einer weiten Schüssel mit Zucker schaumig rühren. Wein und Sherry beifügen und im Wasserbad unter ständigem Schlagen zu einer schaumigen Creme werden lassen. Gelatine kurz in kaltes Wasser legen, ausdrücken, in der warmen Creme unter Rühren auflösen und so lange weiterschlagen bis die Creme ausgekühlt ist. Sahne steif schlagen, mit dem Mandellikör vermischen und unter die Creme ziehen. Kalt stellen. Vor dem Servieren Mandelblättchen in einer heißen Pfanne ohne Fett rösten und über der Creme verteilen.

## Zabaione 4 Eigelb M

Zutaten:

4 Eigelb,  
4 TL Zucker,  
4 EL trockener Weißwein,  
4 EL Amaretto (Bittermandellikör),  
1 EL Schokoladenpulver,  
einige Pfefferminzblätter

### Zubereitung:

Die Eigelb mit dem Zucker, dem Weißwein und dem Amaretto im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse fest wird. Die Hälfte davon in vier Dessertschalen verteilen. Zur zweiten Hälfte die Schokolade mischen, zur hellen Masse geben. Mit einem Stäbchen (Stricknadel, Zahnstocher, Stricknadel) beide Massen leicht mischen. Mit den Pfefferminzblättern dekorieren

## Zimtsterne auf Kürbispüree 4 Eigelb M

Portion/en: 2

250 g Milch

60 g Zucker

4 Eigelb

5 Scheibe Gelatine

250 ml Sahne

0,5 Vanilleschote

1 TI Zimtpulver

Rum

Zimtstange

### Kürbispüree

200 g Kürbis

1 Zimtstange

1 Nelke

1 El Obstessig

1 El 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

## Dessert 5 Eigelb



## Apfelpizza Falsche 5 Eigelb M

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 Karamelfäden

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 Karamelfäden 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

### Eierlikör 5 Eigelb M

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 M

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

Puderrucker 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 Puderrucker bestäuben.

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

## Lebkuchenparfait auf Orangencarpaccio 5 Eigelb M

Für 4 Personen:

### Lebkuchenparfait:

90 g Zucker  
1/2 dl Wasser  
1/2 TL Lebkuchengewürz

### 5 Eigelb

60 g Basler Leckerli, gerieben  
3 dl Rahm, geschlagen  
ein paar Tropfen Ricard

### Orangencarpaccio:

6-8 Orangen  
60 g Zucker  
30 g Butter  
Orangenlikör oder Grand Marnier

Zubereitung:

### Lebkuchenparfait:

Zucker, Wasser und Lebkuchengewürz aufkochen, einkochen und erkalten lassen. Mit dem Eigelb im Wasserbad warm aufschlagen und danach auf Eis kalt rühren. Die geriebenen Basler Leckerli mit dem Ricard parfümieren und den Rahm vorsichtig darunter heben. In Formen füllen und mindestens 6 Std. in den Gefrierschrank stellen.

### Orangencarpaccio:

Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Zucker mit der Butter schmelzen lassen und ganz leicht karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und dickflüssig einkochen. Die Scheiben dazugeben, ziehen lassen und mit Orangenlikör oder Grand Marnier parfümieren.

## Mango-Kokosnuss-Dessert 5 Eigelb M

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.

Gefüllte Orangen 5 Eigelb M

Orangenkörbe mit Creme

120 g Zucker,

20 g Würfelzucker,

5 Orangen,

½ l Sahne,

5 Eigelb,

2 Esslöffel Gelatine.

¼ l Schlagobers,

150 g Ribiseln (oder 50 g geschälte, gehackte und gebrannte Mandeln). Den Würfelzucker gut auf der Schale einer Orange abreiben. Das Schlagobers mit dem Zucker erhitzen und unter ständigem Schlagen über die Eigelb gießen, in Dunst stellen und so lange weiter schlagen, bis die Masse dick ist. Die Gelatine in 1 dl Orangensaft auflösen und zu der Creme gießen. Abkühlen lassen, wobei ständig gerührt werden muss. Die Creme in die ausgehöhlten Orangenschalen füllen, das Schlagobers darüber häufen und mit den Ribiseln verzieren.

## Rhabarberparfait 5 Eigelb M

500 g Rhabarber

2 EL tr. Weißwein

150 g Zuckerabgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 TL Himbeersirup

5 Eigelb

50 g Zucker

1/2 l Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden, dabei die Fäden abziehen, und mit den angegebenen Zutaten weich dünsten. Mit dem Mixstab pürieren und, falls noch viele störende Fäden übriggeblieben sein sollten, durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen. Die Eigelb hell-schaumig aufschlagen, den Zucker darin auflösen und unter die Fruchtmasse rühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben und das Parfait ins Gefrierfach stellen, am besten über Nacht. Etwa eine Stunde vor dem Servieren im Kühlschrank wieder etwas weich werden lassen. Zum Rhabarberkuchen servieren.

## Tutti Frutti alla Zabaione 5 Eigelb M

250 g gemischte Beeren,

1 vollreifer Pfirsich,

100 g entsteinte Sauerkirschen,

etwa 80 100 g Mandelmakronchen,

4 EL Cognac oder Rum,

2 EL Maraschino,

Zucker zum Bestreuen,

5 Eigelb,

2 EL Zucker,

1/2 Vanilleschote,

1/8 1 Marsala All'Uovo (mit Ei),

100 g Sahne

Die Beeren kalt waschen, putzen und trocken tupfen. Den Pfirsich abschälen, halbieren, entsteinen, in kleine Schnitze zerteilen. Alle Früchte mit den Sauerkirschen vermengen, die Makronen zerkleinern, mit den Früchten schichtweise in eine Schale geben, dabei die Makronen mit der Mischung aus Cognac oder Rum plus Maraschino beträufeln und das Obst nach Wunsch leicht zuckern. Zugedeckt beiseite stellen.

Eigelb mit Zucker und dem herausgeschabten Vanillemark verquirlen und nach und nach den Marsala zugießen.

Im heißen, jedoch nicht kochenden Wasserbad schlagen, bis die Masse dickschaumig und sehr cremig ist. Die Creme im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

Nun Sahne steif schlagen, locker unterheben und über die Früchte gießen. Die Schüssel dabei ein wenig rütteln, damit die Creme bis zum Boden heruntersinken kann. Dann sofort oder aber gut gekühlt servieren.

Anmerkung: Tutti Frutti heißt nichts anderes als „alle Früchte“. Sie können dieses Dessert also auch mit vielen anderen Früchten, frischen wie tiefgekühlten und in Glas oder Dose konservierten, zubereiten.

### Vanille Eis III 5 Eigelb M

(vergisst jeden Italiener)

Man nehme:

5 Eigelb

100 g Zucker

500 ml Schlagsahne (1 Becher = 200 ml)

2 Vanilleschoten

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

16 g Zartbitterschokolade (ganz fein gehackt)

100 g gehackte Mandeln

50 g 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.

### Dessert 6 Eigelb

## Campari-Creme 6 Eigelb M

### 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 glatrühren, 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

## 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 M



240 g Rahm (=Sahne)

200 g Zucker

100 g Eigelb (ca. 6 Stück.)

160 g Cognac

920 g Weiße Covertüre

### 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 Covertüre 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 Covertüre auf die Handfläche geben und die Kugeln darin drehen. Ist sie allseitig mit Covertüre bedeckt...

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

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

Erdbeer Trifle mit Syllabub 6 Eigelb M

Dessert aus England

Zutaten für Portionen

6 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

## Frucht Orange Quarkmousse 6 Eigelb M

1 Rezept

### ZUTATEN

4 Blattgelatine

Einige Kandierte Orangenstücke

6 Eigelb

70 g Zucker

3 El Orangenmarmelade

500 g Magerquark

20 ml Orangenlikör

300 g Geschlagene Sahne

### FÜR DIE Soße

20 ml Orangenlikör

200 ml Orangensaft

1 El Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die kandierten Orangenstücke pürieren. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Orangenstückchen und Quark unterrühren. Likör erhitzen. Gelatine aus dem Wasser nehmen

und ausdrücken. Im heißen Likör auflösen. Unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit einem Löffel unterziehen. Mousse im Kühlschrank drei Stunden kaltstellen. Für die Soße alle Zutaten in einen Topf geben und solange köcheln, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Auf vier Dessertteller je zwei Nocken Mousse geben und mit der Orangensoße verzieren.

## Fruchtspieße mit Kirsch-Joghurteis 6 Eigelb M und Marsalaschaum

Zutaten (4 Portionen):

- 6 Eigelb
- 250 ml Marsala
- Zucker nach Geschmack
- Marsala
- Kirsch-Joghurteis
- 4 Fruchtspieße

### Zubereitung:

- Rühren Sie die Eigelb mit dem Zucker schaumig und geben Sie nach und nach den Marsala zu. Setzen Sie die Schüssel dann in ein Wasserbad.
- Halten Sie die Temperatur des Wasserbades knapp unter dem Siedepunkt und achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Sauce kommt. Rühren Sie die Creme mit einem Schneebesen so lange schaumig, bis die Masse das doppelte Volumen erreicht hat.
- Nehmen Sie nun die Schüssel aus dem Wasser und schlagen Sie sie in einem weiteren Wasserbad mit eisgekühltem Wasser weiter.
- Bereiten Sie die Früchtespieße mit Kapstachelbeeren, Weintrauben, Kirschen, Kiwi und Erdbeeren zu.
- Füllen Sie jeweils zwei Kugeln Kirsch-Joghurteis in Sektschalen. Geben Sie den Marsalaschaum darüber und setzen Sie auf jede Schale einen Fruchtspieß.

## geröstete Creme Crème Brulee 6 Eigelb M

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 Erkaltes immer wieder umgerührt, so dass sich keine Haut bildet.

## Grand Manier Parfait mit Gewürzorange 6 Eigelb M

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 hermacht.

Für die Schokoladenspitzen aus 6 quadratischem Backpapierbögen (30 x 30 cm) 6 spitze Tüten drehen, sie sollten ca. 25 cm lang sein und an der oberen Seite einen Durchmesser von ca. 5 cm haben. Mit Klebeband oder Büroklammern fixieren. ACHTUNG: Auf doppelseitigem Backpapier hält kein Tesafilm!

Die Spitzen abschneiden, so dass unten ein Loch von ca. 3 mm Durchmesser entsteht.

Die Kuvertüre (Man sollte eine wirklich gute Kuvertüre nehmen, meine Erfahrungen mit geschmolzener Schokolade sind für den hier beschriebenen

Zweck eher schlecht.) schmelzen und mit dem Öl verdünnen, auf 30 Grad temperieren.

Die Tüten mit der Kuvertüre füllen und wieder ausleeren und zum Abtropfen in ein Glas stellen. Für kurze Zeit kalt stellen, damit die Schokolade fest wird.

Für das Grand-Marnier-Parfait Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne aufschlagen und kalt stellen. Eigelb, Zucker und die abgeriebene Schale einer Orange über Wasserdampf mit dem Grand Manier aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben, auflösen und die Masse kalt schlagen. Die Sahne unter die erkaltete Creme heben bevor sie anfängt zu gelieren. Dann mit einem Spritzbeutel die Schokoladentüten mit der Parfaitmasse füllen. Erstarren lassen und dann im Tiefkühler einfrieren. Wer die Chance hat, die Tüten stehend einzufrieren, kann die Gelatinemenge reduzieren oder sogar ganz weg lassen.

Für die Gewürzorange die restlichen Orangen dick schälen, so dass alles Weiße abgeschnitten wird.

Das Wasser mit Honig und Zucker aufkochen, die Gewürze hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln. Dann mit 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 Gewürzorange in Scheiben schneiden (unbedingt Latex-Handschuhe u.ä. benutzen!) und im Kreis auf einen Teller legen. Die Parfaittüten unten gerade anschneiden, das Backpapier entfernen und in der Mitte anrichten.

Wer die Arbeit mit den Schokotüten scheut, kann das Parfait auch ganz einfach in Glasschälchen, Gläsern o.ä. einfüllen und so einfrieren. Als Dekoration eignen sich Orangenesten, Estragon und Schoko-Ornamente.

19.12.03 Nearlyheadlessnick CK

## Honigcreme 6 Eigelb

Zutaten:

6 Eigelb,

1/8 l Weißwein,

1 Zitrone, Schale und Saft

3 EL Wasser,

4 EL Honig

Zubereitung: Alles miteinander auf kleiner Flamme 7 bis 8 Minuten schlagen.

In kalt ausgespülte Dessertschalen füllen. Kalt stellen.

### Kaffee Erdnuss-Parfait 6 Eigelb M

Zubereitungszeit: 40 Min. + Gefrierzeit

Garzeit: 15 Min.

Für 8 Personen

1 Becher Zucker

80 ml Wasser

1/2 l Milch

1/2 Becher Zucker, zusätzlich

6 Eigelb

1 EL Instantkaffeepulver, in 1 TL heißem Wasser aufgelöst

625 ml Sahne

3 Erdnussriegel a 40 g mit Schokoladenüberzug, grobgehackt

1. 1 Becher Zucker mit dem Wasser in einem Topf unter Rühren schwach erhitzen (nicht kochen!), bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit einem Pinsel die Zuckerkristalle von der Topfwand streichen. Den Sirup zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ihn ohne zu rühren 4 Minuten einkochen lassen, bis er Karamellfarben ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Milch hineinrühren und den Topf wieder auf die Herdplatte setzen und rühren, bis der Karamell ganz aufgelöst ist.

2. Eine Kastenform (15 x 24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Den zusätzlichen Zucker und die Eidotter in einer feuerfesten Schüssel verrühren. Karamellmilch und aufgelösten Kaffee unterrühren. Die Schüssel ins Wasserbad setzen und die Mischung so lange schlagen, bis sie eingedickt ist.

3. Das Ganze abkühlen lassen, dann die Sahne zufügen. In eine flache Form gießen und ins Gefrierfach stellen, bis sie gerade fest ist. Die Mischung in einer Schüssel mit dem elektrischen Handmixer aufschlagen. Wieder in die Form füllen und fest gefrieren lassen. Noch einmal aufschlagen. Gehackte Erdnussriegel unterheben und die Mischung in die Form geben; wieder gefrieren lassen. Das Parfait vor dem Servieren in Scheiben schneiden und mit Karamellstückchen verzieren.

### Krokantcreme 6 Eigelb M

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. Grobgehackte Mandeln und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren. Krokantmasse auf ein mit Öl bepinseltes Backpapier geben und erkalten lassen.

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. Anschließend 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 M

für ca. 8 Personen

Man nehme:

6 Eigelb

6 Esslöffel Zucker

8 Ei (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!

## Lebkuchenmousse mit Orangensauce 6 Eigelb M

### Zutaten:

100 Gramm dunkle Schokolade (mind. 75% Kakaoanteil)

100 Gramm Lebkuchenbrösel

6 Eigelb,

90 Gramm Zucker

1TL Lebkuchengewürz,

1/4 l geschlagenes Sahne

2 cl Cognac oder Weinbrand

### Zubereitung:

Schokolade über Wasserdampf auflösen, Eigelb mit Zucker über Dampf aufschlagen. Sobald die Masse schaumig ist, weiterschlagen bis sie kalt ist. Am schnellsten erreichen Sie dies, wenn Sie die Schüssel in Eiswasser stellen. Flüssige Schokolade, Lebkuchenbrösel, Lebkuchengewürz und den Cognac unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Sahne unterziehen und in eine Glasschüssel füllen. Für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Zutaten für die Orangensauce:

1/4 l Orangensaft

Orangenfilets von 2 Orangen (ohne Schale und weiße Haut)

50 Gramm Zucker,

2 cl Orangenlikör (falls nicht vorhanden, können Sie auch Cognac oder



Weinbrand nehmen.)

### Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Likör oder Cognac ablöschen, Orangensaft und die Filets dazugeben und für ca. 20 Min. reduzieren lassen. Die Konsistenz der Sauce muss sämig sein. Sollte dies nicht gelungen sein, rühren Sie Stärkemehl mit etwas Orangensaft an, verbinden Sie es dann mit der fertigen Sauce, noch einmal aufkochen lassen.

Zum Servieren stechen Sie mit einem vorgewärmten Löffel kleine Nockerl aus, die Sie auf einen Spiegel von Orangensauce setzen.

### Pistazien - Parfait 6 Eigelb M

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 Ei Zucker

3 Ei 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 M

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.

**Tiramisu mit Himbeeren 6 Eigelb + Eierlikör M**

80 Stück Löffelbiskuit

500 g Mascarpone

6 Eigelb

5 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Eierlikör

Rum

Kalter Kaffee

250 g frische Himbeeren

250 g Schlagsahne

Eigelb mit Vanillezucker und Eierlikör(nach Geschmack)Sehr dickschaumig rühren.250 g Schlagsahne schlagen. Mascarpone und Schlagsahne unter die Dottermischung heben. In eine rechteckige Form eine Lage von den Löffelbiskuit geben(die man vorher in die Kaffee-Rum Mischung getaucht hat).Dann einen Teil Creme raufgeben. Wieder Löffelbiskuit, Creme und dann die Himbeeren. Das macht man so lange bis die ganze Creme aufgebraucht ist und man schließt mit Löffelbiskuit ab. Das ganze in den Kühlschrank, am besten über Nacht. Vor dem Servieren die Schlagsahne steif schlagen und über die Löffelbiskuit streichen und mit Kakao bestreuen

**Vanillecreme 6 Eigelb M**

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

250 g Creme double

100 g Butter, zimmerwarm

1 Vanilleschote(n)

1 T. Vanillezucker

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

## 6 Eigelb

50 g Schokolade, Zartbitter

### Zubereitung:

Die Creme double mit dem Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes steif schlagen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Vanilleschote mit einem spitzen scharfen Messer aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Butter verrühren. Vanille- und Puderzucker, Salz und Eigelb im Wasserbad 10 Minuten cremig schlagen. Esslöffelweise die Eigelb-Zucker-Mischung unter die Butter heben. Creme double unterziehen und etwa 4 Stunden kalt stellen. Zum Anrichten einen Eß- oder Teelöffel kurz in heißes Wasser tauchen, damit entsprechende Nocken von der Creme abstechen und auf einem Teller oder in einem Glas anrichten. Schokolade raspeln und darüber streuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

## Dessert 7 Eigelb

### Mohngefrorenes mit Mandelsauce 7 Eigelb M

Zutaten für 10 Portionen

120 g Mohn

1 Vanilleschote(n)

200 ml Milch

### 4 Eigelb

120 g Zucker

1 EL Honig

400 ml Sahne

### Für die Sauce:

### 3 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 mindesten 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

## Dessert 8 Eigelb

Crème Brûlée    8 Eigelb    M

Für 6 Personen

Zutaten:

750 ml Sahne

2 Vanilleschoten

8 Eigelb

125 g Zucker

3 TL Zucker

### Zubereitung:

Sahne und Vanilleschoten in einem Topf langsam fast zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschoten rausnehmen. Eigelb und 125 g Zucker in einer Schüssel hellgelb und dick

aufschlagen. Sahne zugeben und in einem sauberen Topf bei milder Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Mischung leicht andickt und eine Holzlöffelrückseite überzieht. Nicht kochen, da die Mischung sonst gerinnt. Auf 6 170ml-Formen verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Vor dem Servieren den Backofenrill auf höchster Stufe vorheizen. Eine Zuckerschicht von ca. 2mm auf die Creme streuen. Die Formen während des Bestreuens auf Backpapier stellen. Die Formen in einer feuerfeste Form mit Eiswürfeln setzen, damit die Masse nicht warm wird. So hoch wie möglich unter den Grill stellen, bis der Zucker zu einer gleichmäßigen Schicht karamellisiert ist Bis zum Servieren kühlen, aber nicht länger als 1 Stunde, um eine Aufweichen der Kruste zu vermeiden.

Creme Brulee, Weihnachtliche Gewürz 8 Eigelb M

mit Salat aus Orangen

Rezept für 4 Personen

8 Eigelb

110 g Zucker

1 Vanilleschote

1 Msp. Zimt

½ EL Lebkuchengewürz

200 ml Milch

500 ml Sahne

ca. 50 g brauner Zucker

Salat aus Orangen:

5 Orangen

130 g Zucker

¼ l Weißwein

1/8 l Orangensaft, frisch gepresst

2 Kardamomkapseln

7 Nelken

3 Sternanis Köpfe

2 Zimtstangen

1 Vanilleschote

1 Schale von einer Orange

1 Zitrone

2 EL Stärke  
1 EL kaltes Wasser zum Anrühren

### Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker in einem Schlagkessel verrühren. Die Vanilleschote mit dem ausgekratzten Mark, Zimt, Lebkuchengewürz, Milch und Sahne einmal aufkochen.

Mit den Eigelben verrühren und über heißem Wasserbad solange aufschlagen, bis die Masse eine leichte Bindung erhält.

Anschließend durch ein feines Sieb passieren. In Suppenteller oder Schälchen füllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 120° C ca. 30 Minuten stocken lassen, danach die Crème abkühlen lassen.

Die kalte Crème gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren.

Orangen so schälen, dass nur die dünne, gelbe Schale abgeht, nicht die weiße Haut. Diese Haut danach mit einem dünnen Messer abschälen, so dass nur das reine Fruchtfleisch bleibt. Anschließend die geschälten Orangen filieren, d. h. die Filets zwischen den Häuten herausschneiden.

Den Zucker in einem heißen Topf karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen, ca. 5 Minuten kochen lassen und dann den frisch gepressten Orangensaft dazugießen.

Die Kardamomkapseln, Nelken, den Sternanis, Zimtstangen, die aufgeschnittene Vanilleschote, Orangen und Zitronenschale in den Fond geben und alles zusammen ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Das Ganze mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke leicht abbinden.

Abkühlen lassen.

Eiercognac 8 Eigelb M

400 ml süße Sahne aufkochen und abkühlen lassen.

400 g Puderzucker mit dem Mark einer Vanillestange und

8 Eigelb schaumig rühren. Die abgekühlte Sahne und 700 ml Cognac unter ständigem Weiterrühren dazugießen.

Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M

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 Eigelb

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 lauwarml 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 zugießen.

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

## Dessert 9 Eigelb

Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M

Waldmeistereis

4 Portionen

WALDMEISTEREIS

500 g Schlagsahne

50 g Zucker

1 Bund Waldmeister, fein gehackt

6 Eigelb, Gewichtsklasse M

RHABARBERRAGOUT

1/2 l Weißwein, trocken

75 g Zucker

300 g Rhabarber, jung  
geschält, geputzt  
in Rauten geschnitten  
3 Blatt-Gelatine, weiß

## GRIEBSCHNITTEN

1/2 l Milch

15 g Zucker  
Zucker zum Bestreuen

50 g Butter

Butter Für die Form  
1 Vanilleschote  
ausgeschabtes Mark davon  
1 Zitrone, unbehandelt  
abgeriebene Schale davon  
150 g Hartweizengrieß  
3 Eigelb, Gewichtsklasse M  
3 Eiweiß, Gewichtsklasse M

1. Sahne, Zucker und Waldmeister aufkochen. Eigelb einrühren und den Topf sofort vom Herd ziehen. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.
2. Für das Rhabarberragout Weißwein und Zucker aufkochen und den Rhabarber darin bissfest garen. Rhabarber herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Rhabarberflüssigkeit auflösen. Abkühlen lassen, dann die Rhabarberstückchen in die Flüssigkeit geben.
3. Für die Grießschnitten Milch, Zucker, Butter, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und Quellen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann Eigelb unter rühren. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unter die kalte Grießmasse heben. In eine gebutterte eckige Form geben, mit Zucker bestreuen und im 170° C heißen Ofen ... Minuten überbacken. Die Grießmasse in Schnitten schneiden, mit Rhabarberragout und Eis servieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Gefrierzeit 40 Minuten

Bayrischer Rundfunk Genießen erlaubt"

## Vanille-Eis 9 Eigelb M

1 1/2 l frische Sahne,

1 Stange Vanille,

130 g Zucker,

9 Eigelb

Man lässt

dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen bringen und verfährt

## Dessert 10 Eigelb

### Caramell Creme 10 Eigelb M

Portion/en: 1

3 El Mehl

2 El Butter

1/4 l ; Wasser

10 Eigelb

300 g Zucker

1/2 Tl ; Salz

1 l Milch

8 cl Süßen Portwein

1/2 Zitrone; die Schale

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

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

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

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

## Katalanische Creme 10 Eigelb M

Zutaten für 10 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 Keramikschaalen 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

## Dessert 12 Eigelb

### Holiday Eggnog 12 Eigelb M

Zutaten für 24 Portionen

12 Eigelb

500 g Zucker

¼ Liter Milch

1 Flaschen Rum, dunklen (75 cl)

¼ Liter Sahne, geschlagen

Muskat, frisch gerieben

## Zubereitung

Die Eigelbe schaumig schlagen, unter weiterem Rühren den Zucker dazugeben, bis er sich gelöst hat und die Masse dick wird. Nun Milch und Rum unterrühren, dann 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend in eine Bowlenschale gießen und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, dann eine weitere Stunde kühlen.  
Vor dem Servieren mit frisch geriebener Muskatnuss bestäuben.  
Ergibt 24 Gläser.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
20.05.03 Ronomu

## Kabinettpudding 12 Eigelb M

Zutaten:

3 Gläser Weißwein,

12 Eigelbe,

5 an einer Orange abgeriebene Würfelzucker,  
Saft von 1 Orange,  
Saft von 1 Zitrone,  
3 Gelatine (am besten Pulvergelatine),

1/2 l Schlagsahne,

10 Biskuits (z.B. Löffelbiskuits),  
10 Makronen (Kokos- oder Haselnussmakronen),  
Maraschino oder Orangenlikör,  
60 g Sultaninen,  
60 g Zitronat

## Zubereitung:

Wein, Eigelbe, Würfelzucker, Orangen- und Zitronensaft auf dem Feuer (oder im Wasserbad) zu einer steifen Creme schlagen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Die in Wasser aufgelöste Gelatine oder noch besser Pulvergelatine gut mit der Creme vermischen. Die geschlagene Sahne darunter heben. Diese Creme bildet den sogenannten "Stand". Auf einer Platte die Biskuits und die Makronen mit Maraschino oder Orangenlikör tränken. Die Sultaninen mit etwas Wein und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das klein geschnittene Zitronat begeben.  
Eine Glasschale mit einem Teil des Standes füllen. Darauf die

getränkten Biskuits und Makronen legen. Mit Sultaninen und Zitronat bestreuen. Dann wieder Stand darüber geben, wieder Biskuits etc. bis die Form gefüllt ist. Den Kabinettspudding kalt stellen und vor dem Servieren stürzen.

Vanille Eis 12 Eigelb

12 Eigelb M

375 gr. Zucker

Vanille

süße Sahne

12 Eigelb rührt man mit 375 Gramm fein gestoßenem Zucker und einem Stück fein pulverisierter Vanille eine halbe Stunde. Dann gibt man so viel süßen Rahm daran, dass Eier und Zucker einen dünne Pfannkuchenteig bilden, den man in einem Topf auf das Feuer stellt und so lange schlägt, bis es stark dampft, aber nicht kocht; man fährt nachher mit dem Schlagen fort, bis die vom Feuer genommene Masse völlig erkaltet ist. Man füllt sie dann in einen fest zu verschließenden zinnernen Topf (Gefrierbüchse), stellt diesen in einen Zuber mit Eis, das mit Kochsalz bestreut wird und dreht denselben immer während herum.

Von Zeit zu Zeit sieht man nach, um das sich bereits gebildet habende Eis mit einem silbernen Löffel heraus zu nehmen.

Von der Vanille abgesehen ein universelles Eisrezept.  
Eine Grundlage für die verschiedensten Eissorten!

Zabaione Marsala 12 Eigelb

Zutaten für 4 Personen:

400 ml Marsala

1 kleines Glas Rum

12 Eigelb

100 g Zucker

1 Prise Zimt

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen so lange kräftig schlagen, bis sie schaumig und nahezu weiß wird. Marsala und Rum mischen, den Zimt darin auflösen. Nach und nach unter ständigem Rühren in die Zabaione gießen.

2. Die Schüssel ins Wasserbad setzen und die Creme bei niedriger Hitze vorsichtig verquirlen. Wenn die Zabaione schaumig und geschmeidig ist, in vier Dessertschalen füllen.

## Dessert 16 Eigelb

### Erdbeer-Tiramisu 16 Eigelb M

4 kg Erdbeeren  
700 g Zucker  
1 Zitrone Saft davon  
4 fertige Biskuitböden a 250 g

### 16 Eigelb

1 kg Mascarpone

1 kg Speisequark, 20 %

200 g Schokolade

Erdbeeren waschen, putzen. Früchte halbieren. Mit 400 g Zucker und Zitronensaft mischen. Zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Biskuitböden in Streifen schneiden. Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Quark mit dem Schneebesen unterziehen. Zwei eckige Auflaufformen (a 4 l Fassungsvermögen) mit der Hälfte des Biskuits auslegen.

Hälfte der Erdbeeren mit dem entstandenen Saft darauf verteilen. Darüber ein Drittel der Mascarpone-Creme streichen. Übrige Biskuit darauf schichten. Mit Erdbeeren bedecken. Mascarpone darauf streichen, kühlen. Schokolade in größere Stücke teilen. Mit dem Sparschäler in Locken hobeln. Tiramisu in Stücke teilen. Schokolade aufstreuen. Mit Erdbeeren verzieren

### Vanille-Eis 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.

## Dessert 20 Eigelb

Mohncreme mit Sauerkirschen 20 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen  
8 Blatt Gelatine

20 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

## Dessert 26 Eigelb



## Pêche Haeberlin, 26 Eigelb M

Rezept für 8 Personen

2 Zitronen,  
400 g Zucker,  
1 Vanilleschote,  
8 makellose, vollfleischige Pfirsiche

### Für das Pistazieneis:

1/2 l Milch,

1/2 l Sahne,

1 Vanilleschote,  
250 g Zucker,

10 Eigelb,

150 g Pistazienkerne,  
2 Tropfen Bittermandelöl,  
etwas Kirschwasser

### Für das Champagner-Sabayon:

16 Eigelb,

300 g Zucker,

1 Flasche Champagner,  
etwas geschlagene Sahne zum Verzieren

Aus dem Saft von den Zitronen, Zucker, 1 l Wasser und einer Vanilleschote einen Sirup kochen. Die Pfirsiche schälen, im Sirup kurz pochieren, die Früchte aus dem Sirup nehmen und abkühlen lassen.

Für das Eis die Milch und die Sahne mit der aufgeschlitzten Vanillestange und der Hälfte des Zuckers aufkochen. In einer Schüssel die Eigelb mit dem Rest des Zuckers schaumig schlagen, zu der nicht mehr kochenden Milch geben und unter starkem Rühren einarbeiten. Auf schwacher Hitze bis kurz vor den Siedepunkt bringen und vom Herd nehmen. Die Pistazien sehr fein pürieren.

Zwei Tropfen Bittermandelöl und die Pistazien zu der Eismasse geben, mit dem Kirschwasser aromatisieren und durch ein feine Sieb streichen. In die Eismaschine geben.

Für die Sabayon Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Champagner schluckweise angießen und mit dem Schneebeesen einarbeiten. Im Topf auf dem Herd (oder im Wasserbad) unter ständigem Rühren ein Sabayon herstellen, das von schöner, cremig-dickflüssiger Konsistenz ist. Vom Feu-

er nehmen und in einem Topf mit Eiswasser kalt schlagen. Das Sabayon kurz kalt stellen.

In tiefen Tellern je 1 Pfirsich und 1 Kugel Pistazieneis geben und mit dem Champagner-Sabayon überziehen. Das Dessert mit etwas Schlagsahne dekorieren.

## Fisch Eigelb

Rotbarsch -Auflauf 2 Eigelb M

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

## 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 feine 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

Fleisch Eigelb

Schwein Eigelb

## Schinken Spargel- Tarte 2 Eigelb M

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!

## Schweineschnitzelauflauf 4 Eigelb M

750 g Mehl. koch. Kartoffeln,

400 g Karotten,

2 Zwiebeln,

250 g Champions.,

200 g Schweineschnitzel,

20 g Butter,

Salz,  
weißer Pfeffer,

100 g Blauschimmelkäse,

300 g 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.

Speck Kartoffel-Kuchen 6 Eigelb M

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 Frühstücksspeck

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 Eigelb

### 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 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 Kü-

chenspagat 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, Schallotten, 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

## Geflügel Eigelb

### Geflügeltörtchen 3 Eigelb

1 EL Butter oder Margarine

2 Hühnerbrustfilets (ca. 250 g)

weißer Pfeffer

1 Zitrone (Saft)

1 Prise Salz

40 g Grießmehl

2 EL Butter

1 Eigelb

### Teig:

250 g Mehl

1 Eigelb

1 Prise Salz

150 g Butter

### Außerdem:

- 1 TL frisches gehacktes Basilikum
- 1 EL gehackte Petersilie

### 1 Eigelb

Hühnerbrustfilets im erhitzten Fett von beiden Seiten goldbraun braten, pfeffern und mit Zitronensaft beträufelt abkühlen lassen. Grießmehl in 1/4 Liter kochendes Wasser einrieseln lassen und zu einem dickflüssigen Brei kochen. Butter und Eigelb unter diese Grießmasse schlagen und abkühlen lassen. Teigzutaten zu einem Knetteig verkneten und kühl stellen.

Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden und mit der Grießmasse und den gehackten Kräutern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Teig in 15 Portionen teilen und kleine Toprtelett-Förmchen damit dünn auskleiden. Füllung auf die Törtchen verteilen und mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° bis 220° C ca. 25 Minuten backen.

### Hähnchenbrust mit Thunfischsauce 2 Eigelb

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 Eigelb, hartgekocht

- 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 untermischen. 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 1 Eigelb M

1 junges Huhn auch Suppenhuhn

zum Sud  
Wasser  
Salz  
1 Suppengrün  
einige Pfefferkörner

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

2 EI 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 in Kohlrabi 2 Eigelb M

#### 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 aufbehalten 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.

Dauer: 30 min.

Kalorien: 280 kcal

Fett: keine Angaben g

## Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb M

### 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.

Dauer: 30 min.

Kalorien: 280 kcal

Fett: keine Angaben g

## 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 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 das Frikassee rühren. Dabei nicht mehr kochen lassen. Frikassee mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Dazu schmeckt am besten Reis.

12.6.02 Bienlein CK

Hühnerfrikassee à la Lafer 2 Eigelb M

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 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.

## Vegetarisch Eigelb

### Veg 2 Eigelb

#### Gratin von Holunder 2 Eigelb M

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 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 Küchentrepp 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 verteile, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach Wunsch mit Korianderblättchen garnieren.

6.11.02 Regine CK

## Steinpilzsuppe 2 Eigelb M

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.

## Veg 3 Eigelb

### Almsuppe 3 Eigelb M

Zutaten:

100 g Patinareis

1 mittelgroße Zwiebel

60 g Butter -

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

250 g säuerlicher Joghurt

1 El. Mehl -

3 Eigelb

Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

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

1 Tl. 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.

## Veg 4 Eigelb

### Champignonsuppe, Altdeutsche 4 Eigelb

Zutaten: (4 Portionen)



400 g Champignons  
1 Scheiben Weißbrot  
Butter / Margarine  
1 El Butter / Margarine (1)  
60 g Butter / Margarine (2)  
2 El Mehl  
1 1/2 l Brühe  
1/2 Zitrone den Saft davon  
Pfeffer  
Salz

4 Eigelb

#### Zubereitung:

Champignons säubern, kurz abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. Rand vom Weißbrot abschneiden, würfeln und in etwas Butter / Margarine braun dünsten. Butter / Margarine (1) in einem Topf zerlassen, Mehl zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Heiße Brühe zugießen und kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen. In einer Pfanne Butter / Margarine (2) zerlassen. Champignons und Zitronensaft zugeben und ca. 5 Minuten braten lassen. In die Brühe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb verquirlen und die Suppe damit legieren. Zum Servieren die gerösteten Brotwürfel auf Suppenteller verteilen und mit der Champignonsuppe auffüllen.

#### 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 M

(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 M

ZUTATEN:

4 Scheiben Weißbrot

30 g Butter

1/2 TL Zimtpulver

3/4 l Rindsuppe

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.

## Veg 7 Eigelb

## Ziegenkäseravioli 7 Eigelb M

mit Kräuteröl und Tomatenscheiben

Portion/en: 4

Teig

250 g Mehl

6 Eigelb

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 über brühen, 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.

Veg 9 Eigelb

## Gemüsenockerl 9 Eigelb M

6 Personen

3/4 l Sauerrahm

### 9 Eigelb

600 g Mehl; Glattes Mehl  
200 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
100 g Mais; (aus der Dose)  
100 g TK-Erbesen

1 Bund Petersilie

Möhren und Sellerie putzen, schälen, in 1/2 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Abseien, abschrecken, gut abtropfen lassen, aufgetaute Erbsen und Mais zugeben.

Petersilie abzupfen und hacken. Sauerrahm mit Eigelb, Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss gut verrühren. Zuerst Mehl, dann Gemüse untermischen.

Mit einem Löffel aus der Masse gleich große Nockerln ausstechen und in kochendes Salzwasser einlegen. Hitze reduzieren und Nockerl ca. 10 Minuten köcheln. Nockerln aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Pro Portion 870 kcal/3640 kJ

## Nur Eiweiß

### Auflauf süß

## Marzipan Auflauf mit Orangen 4 Eiweiß M

Feigen Kompott

Zutaten für 4 Portionen  
50 g Mandeln, gehackte  
75 g Marzipan  
30 g Zucker  
0,5 TL Vanillezucker  
1 EL Speisestärke, (20g)

75 ml Milch

4 Eigelb

70 g Kekse (Amarettini)

4 Eiweiß

1 EL Zucker

Butter und Mandelblättchen für die Form

80 g Zucker

40 g Honig

150 ml Wein, weiß

3 Gewürznelken

1 Stange/n Zimt

1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale

1 Vanilleschote(n), das Mark

1 TL Speisestärke

### Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Marzipan in Würfel schneiden. Milch, Zucker, und Vanillepulver einmal aufkochen lassen. Speisestärke mit der restlichen Milch glatt rühren und in die Vanillemilch einrühren und nochmals aufkochen lassen. 4 Eigelb unterrühren und die Creme etwas abkühlen lassen.

Die Mandeln, das Marzipan und Amarettini vorsichtig unter die Creme heben. Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Eine Auflaufform dünn ausfetten und mit Mandelblättchen austreuen, die Masse einfüllen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 180 ca. 40 Minuten.

### Für das Kompott:

Zucker in einem Topf schmelzen, Honig dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Restliche Zutaten zugeben und ca. auf die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Feigen waschen, schälen und vierteln. Orangen schälen und filetieren. Die Gewürze aus dem Sud nehmen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Orangen-Gewürzsud damit leicht binden. Die Feigen und die Orangenfilets zugeben und beiseite stellen.

Den Auflauf aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Mit dem noch warmen Kompott sofort servieren.

10.11.03 Jungpana CK

Himbeerauflauf 2 Eiweiß M

Portion: 2

100 g Zucker

2 Eiweiß

150 g frische Himbeeren

100 g Sahne

Als Dessert haben wir Himbeeren ausgesucht, weil wir einen ganzen Strauch voll haben und schon nicht mehr wissen, wohin mit den Dingen. Man kann für dieses Rezept aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder sogar Preiselbeeren verwenden.

Zucker in einem Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Er darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. In der Zwischenzeit die Eiweiße und die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren pürieren. Die heiße Zuckermasse tropfenweise schnell unter das Eiweiß heben. Himbeerpüree und geschlagene Sahne vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben.

Die Masse in 2 Formen füllen und im Gefrierfach frosten. Vor dem Servieren stürzen, evtl. mit geschlagener Sahne garnieren.

Besonderheiten: Tja, da gibt's eine, und zwar muss das Dessert ins Gefrierfach. Aber leider ist im Originalrezept nicht angegeben, wie lange. Wir werden's mit etwa zwei Stunden probieren, wenn ihr andere Zeitvorgaben wählt, dann wäre es toll, wenn ihr uns sagen würdet, wie's geschmeckt hat.

Noch ein Tipp, wenn ihr auch zu viele Himbeeren habt: Die Himbeeren mit 200 g Zucker pro kg aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Etwas Zitronensaft zugeben, in Portionsbecher geben und einfrieren. Kann man als kalte oder heiße Sauce zu Eis, Pudding und Gebäck verwenden.

## Brot + Brötchen

2 Eiweiß

Einfaches, schnelles Kletzenbrot 2 Eiweiß

Zutaten für 8 Portionen

200 g Kletzen, Dörrbirnen, klein schneiden

200 g Pflaumen, Dörripflaumen, klein schneiden  
200 g Aprikose(n), Dörraprikosen, klein schneiden  
200 g Feigen, Dörrfeigen, klein schneiden  
150 g Datteln, klein schneiden  
100 g Sultanine(n), klein schneiden  
100 g Haselnüsse, evt. grob gehackt  
100 g Mandeln, geschält  
100 g Walnüsse, grob gehackt

#### Rum

1 Orange(n), Saft und Schale  
1 Zitrone(n), Saft und Schale  
1 Msp. Backpulver  
1 TL Zimt  
Nelken, gemahlen  
Ingwer, gerieben  
Piment  
250 g Mehl (Roggenmehl)  
100 g Butter, flüssig

#### 2 Eiweiß / Eiklar

Salz  
einige Mandeln, geschälte, zum Verzieren

#### Zubereitung

Das Trockenobst alles zusammen 2 Stunden in Rum ziehen lassen, abtropfen lassen und mit den übrigen Zutaten zu einen Teig kneten, zudecken und gut eine Stunde rasten lassen, danach zu 2 Brotwecken formen, mit ganzen Mandeln bestücken und mit Eiweiß / Eiklar oder Milch bestreichen. In der Mitte mit der Probiernadel einige Löcher einstechen. Bei 150 ca. 80 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in Klarsichtfolie wickeln.

**Tipp:** Ist ein wunderbares Geschenk und hält sehr lange frisch, kann man gut vorbereiten.

22.11.03 Nora CK

#### Zedernbrot 2 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen  
375 g Mandeln, gemahlen  
2 Zitrone(n)  
375 g Puderzucker

#### 2 Eiweiß



## Zubereitung

Schale von 1 Zitrone abreiben. 1 1/2 Zitronen auspressen. Zitronensaft, -schale, Mandeln und Puderzucker mischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Mandelmasse heben. Mandelmasse 1 cm dick zwischen 2 Folien ausrollen. Halbmonde ausstechen. Auf 160 Grad 18 - 20 Min. backen. Die restl. halbe Zitrone auspressen. In den Saft so viel gesiebten Puderzucker rühren, dass eine dickliche Creme entsteht. Die Plätzchen etwas auskühlen lassen, dann mit der Glasur bepinseln.

6.11.02 Fabinne CK

## 6 Eiweiß

### Teebrot 6 Eiweiß M

Eiweiß / Eiklar - Verwertung

Zutaten für 8 Portionen

### 6 Eiweiß / Eiklar davon

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

100 g Mandeln oder Nüsse, fein gerieben

30 g Zitronat oder Arancini, fein gehackt

### 40 g Schokolade, gerieben

50 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Butter, flüssig

## Zubereitung

Die 6 Eiweiß / Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen, so dass ein zäher, glänzender Schnee entsteht. Nüsse oder Mandeln, Zitronat oder Arancini, geriebene Schokolade, Mehl und der restliche Zucker werden gut vermischt und mit einem Kochlöffel in den Schnee einmeliert. Zum Schluss wird die lauwarme flüssige Butter vorsichtig eingerührt.

Die Masse wird in eine gebutterte und bemehlte, rechteckige Form mit höherem Rand, 4-5 cm dick gefüllt und bei 125-150 °C Umluft in mittlerer Schiene 50-55 Min. gebacken.

Am nächsten Tag in nette Scheiben schneiden.

26.10.03 Traude CK

## Dessert

### 1 Eiweiß

#### Nougat II 1 Eiweiß

1 Eiweiß zu Schnee schlagen mit  
250 g Honig +  
250 g Zucker (Vollrohr) +  
1 El Orangen- o Rosenwasser gut verrühren, dann bei milder Hitze  
unter ständigen Rühren hellbraun werden lassen +  
500 g geschälte gehackte Mandeln im Rohr goldgelb rösten, dazugeben.

Eine flache Form mit Oblaten (ich nehme Mürbeteig o. Nudelteig) auslegen, die Masse draufstreichen, mit Oblaten/Teig bedecken + mit einem dicken Holzbrett beschweren.

Solange die Masse noch lauwarm ist, in Stücke schneiden.

Statt Mandeln können auch Hasel- o Wallnüsse verwendet werden

### 2 Eiweiß

#### Hexenschaum 2 Eiweiß

Zutaten:

#### 2 Eiweiß

150 g Zucker  
3 mittlere Äpfel  
2 Esslöffel Marillenmarmelade  
1 Kaffeelöffel Rum

#### Zubereitung:

Braten Sie die Äpfel mit der Schale im Rohr, passieren Sie sie und lassen Sie sie abkühlen. Die Eiweiß muss nun steif geschlagen werden und vorsichtig den Zucker löffelweise unterheben und die Marmelade mitsamt den

Äpfeln einrühren. Dann den Schaum in eine Glasschüssel füllen und kalt stellen. Fertig!

Orangen, gefüllte 2 Eiweiß M

(Zutaten für vier Personen)

2 Orangen

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

200 g Vanilleeis

Die gut gewaschenen Orangen halbieren und das Fruchtfleisch heraus lösen und in Schnitze schneiden.

Aus Eiweiß und Puderzucker einen steifen Eischnee herstellen und diesen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

In jede Orangenhälfte ein Esslöffel Vanilleeis füllen, das vorbereitete Fruchtfleisch darauf verteilen und restliches Vanilleeis oben auf setzen. Zum Schluss mit dem Eischnee bedecken und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene kurz bräunen.

Nährwerte (pro Portion)

Energie 187 kcal/783 kJ

Eiweiß 4 g

Fett 1 g

Kohlenhydrate 38 g

Ballaststoffe 2 g

Mineralstoffe 1 g

Ambrosiacreme 2 Eiweiß M

Für 4 Portionen

3 Blatt weiße Gelatine

2 glatt rote Gelatine

2 Becher Magermilchjoghurt (a 150 g)

100 g Frischkäse (z. B. Du darfst) mit Buttermilch  
40 g Zucker

2 frische Eiweiß

75 ml Sahne

1 EL gehackte Pistazienkerne  
einige Pfefferminzblätter

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Frischkäse und Zucker verrühren.

Gelatine in 3 EL heißem Wasser auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. Kalt stellen.

2. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Dessert in Gläser füllen.

3. Sahne steif schlagen. Dessert mit Sahnetupfen, Pistazien und Minze garnieren.

Pro Portion ca. 158 kcal; 11 g E, 10 g F, 6 g KH

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Frau von heute Nr. 16/04

Äpfel mit Turban 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 m.- große Äpfel

150 g Zucker

150 g Haselnüsse, gehackte

1 EL Sultanine(n)

1 TL Zimt

1 TL Piment, gemahlen

2 TL Vanillezucker

2 Eiweiß

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel in einem Topf mit dem Zucker und 1 Tasse Wasser 20 Min. kochen lassen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Sirup nehmen und den Sirup aufheben. Die Haselnüsse, die Sultaninen, den Zimt, das Pimentpulver und den Vanillinzucker mischen und in die Äpfel füllen. Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter Rühren den Sirup zufügen, so dass eine Creme entsteht. Diese Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Äpfeln in Form von einem Turban verteilen. Die Äpfel im Backofen 20-25 Min. leicht braun werden lassen.

4.1.04 Beyza CK

## Eisdessert, Sherry mit Beeren 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

80 g Zucker

250 ml Sahne

2 EL Creme double

4 EL Sherry, halbtrocken

50 g Mandeln, gemahlene

250 g Beeren (Stachelbeeren)

250 g Erdbeeren

4 EL Sirup (Himbeersirup)

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Pistazien, gehackt

Zum Verzieren:

Erdbeeren

Waffelröllchen

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander mit Creme double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und mind. 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

Beeren putzen, Himbeersirup erhitzen, Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillezucker mischen und auskühlen lassen.

Eisdessert auf Teller stürzen, mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

Von: Hobbykoechin

## Frankfurter Bethmännchen 2 Eiweiß

Zutaten für 8 Portionen

250 g Mandeln

1 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

3 EL Rosenwasser aus der Apotheke

20 g Speisestärke

1 Eiweiß

Mandeln, halbierte

### Zubereitung

Mandeln überbrühen, schälen, auf Küchentrepp trocknen und zweimal mahlen. Ein Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zusammen mit dem Puderzucker, Rosenwasser und der Speisestärke zu den Mandeln geben und verkneten. Eine Rolle formen, gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit Eiweiß bestreichen und an jede Kugel drei abgezogene Mandelhälften setzen und nach oben etwas zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und ca. 40 Minuten bei 140 °C backen.

11.11.01 Charlie CK

Kaki-Mousse 2 Eiweiß M

Zutaten für 4Portionen

3 reife Kaki (evtl. 4 Stück)

1 Zitrone(n)

1 Pkt. Vanillezucker

0.1 kg Mascarpone

0.03 kg Pistazien

2 Eiweiß

4 EL Zucker (evtl. 5 EL)

1.5 dl Rahm

Die Haut der Kaki mit einem spitzen Messer abziehen. Frucht halbieren, evtl. Kerne entfernen. Dann pürieren. Zitrone lauwarm waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Mit Vanillezucker zum Kakipüree geben. Zugedeckt kalt stellen. Die Pistazien fein hacken. Den Mascarpone glatt rühren. Unter das Kakipüree mischen. Kurz vor dem Servieren die Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Den Rahm steif schlagen. Den Eischnee locker darunter ziehen. Dann das Kakipüree nur kurz darunter mischen.

Kaki-Mousse in vorgekühlte Gläser verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Sofort servieren.

Dazu passen feine Butterbiskuits oder Amaretti.

Von: Bashiba

## Mandelhörnchen 2 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Mandeln, gemahlene

2 TL Zitronensaft

100 g Puderzucker

### 2 Eiweiß

100 g Mandeln, gehobelte

100 g Kuvertüre

### Zubereitung

Marzipan, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Zitronensaft und ein Eiweiß zu einem Teig verarbeiten. Daraus Hörnchen formen, mit den 2 Eiweiß bestreichen und dann in den gehobelten Mandeln wälzen.

Im Backofen bei 175 Grad ( Umluft ) ca. 10-15 min goldbraun backen.

Nach dem Auskühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.

12.7.03 Sandsturmde CK

## Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

300 g Zucker

2 EL Zucker (Traubenzucker)

1 Msp. Salz

50 g Haselnüsse

100 ml Wasser

### 2 Eiweiß

50 g Pistazien

30 g Rosinen

100 g Mandeln, gehobelte

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen. Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist. Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen. Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

Von: Der\_Chefkoch

## Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

1 TL Butter  
80 g Mandeln, gehäutet und leicht geröstet  
40 g Zwieback  
0,5 TL Zimt

### 2 Eiweiß

40 g Honig  
1 Prise Salz  
200 g Weintrauben, hell ohne Kern  
200 g Pfirsiche  
200 g Birne(n)  
200 g Brombeeren  
Zitronensaft

### Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter fetten. 50 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen grob hacken. Zwieback mit den gehackten Mandeln und ein wenig Zimt mischen und auf den Boden der Form streuen. Eiweiß mit Honig, Salz und Zimt steif schlagen und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Weintrauben halbieren, Pfirsiche und Birnen halbieren, fächerartig in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden. Die Pfirsich- und Birnenfächer in die Form setzen und die Weintrauben und Brombeeren dazwischen verteilen. Mandel-Eiweiß-Masse auf der Oberfläche verteilen und im Backofen etwa 8 Min. goldgelb backen.

15.8.02 Sofi CK

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



## Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß

### in Mandelkörnchen mit Glacé

Zutaten für 6 Portionen

#### 30 g Butter

50 g Zucker  
etwas Aroma (Mandelaroma)  
50 g Mandeln, gemahlen  
50 g Mehl (Weißmehl)

#### 2 Eiweiß

2 Orange(n), unbehandelt  
1 EL Butter  
1.5 dl Orangensaft  
1 EL Grand-Marnier (evtl. 2 EL)  
20 Kugeln Vanille - Glacé (kleine Kugeln)

### Zubereitung

Für die Körbchen die Butter schmelzen, mit dem Zucker, dem Mandelaroma, den Mandeln und dem Mehl vermischen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eiweiß flaumig schlagen, unter die Masse ziehen. Backbleche mit Backpapier belegen. Je ein Sechstel der Masse mit einem Löffel aufs Backpapier geben und zu Rondellen relativ dünn ausstreichen. Bleche in Ofen schieben, Rondellen während 12 - 15 Minuten backen (bis sie leicht braun werden).

Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann die Rondellen noch warm über Tassen drücken, sodass sie die Form eines Körbchens annehmen, abkühlen lassen.

Die Orangen waschen, mit Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in weite Bratpfanne geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schön karamellisiert hat. Mit dem Orangensaft ablöschen, rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Orangenscheiben hineinlegen und darin köcheln lassen, bis der Karamell dicklich geworden ist und die Orangen damit überzogen sind. Zum Schluss den Grand Marnier zufügen.

Zum Anrichten je 2 kleine Kugeln Vanilleglacé in die Körbchen geben, die noch leicht warmen Orangenscheiben darauf anrichten, nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

### 9.3.02 Bashiba CK

#### Orangencreme 2 Eiweiß M

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 45 Min

Kühlzeit: 4-5 Std.

Zutaten:

10 große Orangen

2 Päckchen Gelatine

1 Fläschchen Rum-Aroma

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

250 g Magerquark

250 g Dickmilch

2 Eiweiß

200 g Sahne

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

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

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

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

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

## Schokoladen Mousse 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

### 2 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL Zucker

0,5 Becher Schlagsahne (100 g )

50 g Pistazien

100 g Kuvertüre, Zartbitter

30 g Schokolade, weiße

### Zubereitung

Eiweiß und Salz schaumig schlagen. 1 EL Zucker dazugeben, zu steifen Schnee schlagen. Kühl stellen. Schlagsahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen, ebenfalls kühl stellen.

Pistazienkerne fein hacken.

Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Im kalten Wasserbad unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Kuvertüre muss noch flüssig, darf aber nicht zu heiß sein.

Die lauwarmer Kuvertüre vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Die Sahne und die Pistazienkerne unterheben. Die Mousse in eine Dessertschüssel füllen und am besten über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren mit einem nassen Löffel Klößchen abstechen und auf vier Teller anrichten. Weiße Schokolade darüber reiben.

28.3.03 Mecky CK

## Sherry Eisdessert mit Beeren 2 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen

### 2 Eiweiß

80 g Zucker

250 ml Sahne

2 EL Creme double

4 EL Sherry, halbtrocken

50 g Mandeln, gemahlene

250 g Beeren (Stachelbeeren)

250 g Erdbeeren  
4 EL Sirup (Himbeersirup)  
1 Pck. Vanillezucker  
2 EL Pistazien, gehackt

#### Zum Verzieren:

Erdbeeren  
Waffelröllchen

#### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander mit Creme double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und mind. 4 Std. ins Gefrierfach stellen.

Beeren putzen, Himbeersirup erhitzen, Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillezucker mischen und auskühlen lassen.

Eisdessert auf Teller stürzen, mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

3.5.02 Hobbykoechin CK

#### Türkischer Honig 2 Eiweiß

250 g Zucker  
150 g Honig  
150 g ;Wasser

#### 2 Eiweiß

300 g Mandeln; geröstet  
125 g Pistazien

Zucker, Wasser und Honig zusammen auf 143 °C erhitzen, dann etwas abkühlen lassen und die steifgeschlagenen Eiweiß reinlaufen lassen, die Masse wird dann ziemlich fest. Die gerösteten Mandeln und Pistazien drunter arbeiten, ganz abkühlen lassen, fertig.

#### 3 Eiweiß

#### Dominosteine mit Mohn 3 TI Eiweiß M

Pflaumenmusfüllung

Zutaten für 60 Portionen  
0,5 TL Pottasche

### 3 TL Eiweiß

375 g Honig

450 g Mehl

4 TL Lebkuchengewürz

1 Pck. Backpulver

### 5 EL Rum

Mehl, zum Bearbeiten

250 g Pflaumenmus

1 Pck. Fertigmischung für Mohn - Backmischung (250 g)

300 g Kuvertüre, Halbbitter

300 g Kuchenglasur, dunkle

50 g Kuvertüre, weiße

### Zubereitung

Pottasche im Eiweiß auflösen. Honig, Mehl, Lebkuchengewürz, Backpulver und Rum mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten, aufgelöste Pottasche unterkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

Teig in 3 Stücke teilen, auf bemehlter Fläche je 30x25 cm groß ausrollen. 1. Platte auf ein Blech mit Backpapier legen, mehrmals einstechen, mit Pflaumenmus bestreichen. 2. Platte darüberlegen, mehrmals einstechen, mit Mohnmischung bestreichen. Mit der 3. Platte abdecken und auch einstechen. Ränder mit mehrfach gefalteter Alufolie abstützen. Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 - 25 min backen, auskühlen lassen. Teigplatte in 5x2,5 cm große Stücke teilen. Dunkle Kuvertüre und Glasur hacken, im heißen Wasserbad auflösen. Teigstücke eintauchen, gut abtropfen und trocknen lassen. Mit aufgelöster weißer Kuvertüre verzieren.

6.11.02 Angie17 CK

### Makronen aus Nüssen 3 Eiweiß M

Mandeln und Schokolade

Einfache Zubereitung

Zutaten für 20 Portionen

### 3 Eiweiß

200 g Zucker, feiner (Puderzucker)  
1 Pck. Vanillezucker

125 g Schokolade, gehackte (zartbitter)

250 g Mandeln, ungeschälte gehackte oder Wal-, Haselnüsse

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Zucker & Vanillezucker zufügen, weiter schlagen. Die Schokolade & Mandeln, Nüsse vorsichtig unterheben. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Bei 150°, 20 - 25 Min. backen bei Umluft etwas niedriger.  
Danach nicht sofort entfernen, löst sich besser.

18.12.03 Leweli CK

### Makronen-Traum 3 Eiweiß M

Zutaten für 25 Portionen

#### 3 Eiweiß

150 g Zucker, fein  
1 TL FUCHS Vanillezucker  
150 g Mandeln, gemahlen  
0,5 TL Anis, gemahlen  
0,5 TL Zimt, gemahlen  
30 g Mandeln, gehackt

#### 100 g Kuvertüre

Eiweiße sehr steif schlagen, Zucker und Fuchs Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Gemahlene Mandeln und Fuchs Gewürze vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Makronen-Masse darauf setzen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 125 Grad ca. 50 Minuten backen. Makronen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit aufgelöster Kuvertüre dekorativ verzieren. Nach Wunsch mit Zimt bestäuben.

Backzeit: ca. 50 Minuten

19.11.02

## Quark-Soufflee auf Fruchtsauce 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Äpfel,  
60 g Birnen,  
1 EL Zitronensaft,

250 g Magerquark,  
6 g Vanillepuddingpulver,  
10 g fein gehackte Pistazienkerne,  
Mark von 1/4 Vanilleschote,  
1/2 TL Zitronat,

3 Eiweiß,

1 Prise Zimt  
1/2 TL flüssiger Süßstoff,  
200 g Tiefkühl-Heidelbeeren,  
4 Soufflee-Formchen (Durchmesser: 10-11 cm),  
1 TL Sonnenblumenmargarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: etwa 105 Minuten,

Apfel und Birne schälen, das Fruchtfleisch würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Magerquark und Puddingpulver mit einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Creme verrühren. Pistazien, Vanillemark, Zitronat und ein Eiweiß untermischen, mit Zimt und Süßstoff abschmecken. Danach vorsichtig das Obst unterheben.

Restliches Eiweiß mit einem Spritzer Zitronensaft steif schlagen, unter die Masse heben und in die eingefetteten Förmchen füllen.

Die Förmchen in eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Form setzen und in den auf 190°C (Umluft 170°C, Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen stellen. Die Soufflees dann bei 180 °C (Umluft 160°C; Gas Stufe 3) etwa 1 Stunde backen.

Inzwischen die Beeren pürieren, mit Süßstoff süßen und auf vier Teller verteilen. Die Soufflees vorsichtig stürzen, sofort umdrehen, auf die Sauce setzen und direkt servieren.

1 Portion enthält:

134 Kilokalorien/  
562 Kilojoule  
13 g Eiweiß

3 g Fett  
13 g Kohlenhydrate  
4 g Ballaststoffe  
0,5 BE

Tiramisu sehr kalorienarm 3 Eiweiß M

Zutaten für Portionen  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

250 ml Milch (Magermilch)  
120 g Zucker

250 g Quark (Magerquark)

3 Eiweiß

24 Löffelbiskuits  
150 ml Kaffee (Espresso, ca. 2 Tassen)  
2 EL Kakaopulver

### Zubereitung

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

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

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

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

28.02.03 Hideaway CK

4 Eiweiß

Mandelsoufflé 4 Eiweiß

4 Eiweiß  
2 EL Zucker



1-2 cl Mandelsirup  
1-2 cl Mandellikör  
1 EL gehobelte Mandeln, geröstet  
1-2 Williamsbirnen  
100 ml Läuterzucker (Wasser und Zucker zu gleichen Teilen gekocht)  
etwas Zitronensaft  
etwas Zimt, gemahlen  
flüssige Butter zum Ausfetten  
Zucker für die Formen

Kleine Souffléformen mit Butter auspinseln und mit Zucker bestäuben.

Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach Zucker zugeben, bis es steif und glatt ist. Mit Mandelsirup und Mandellikör abschmecken, dabei ständig rühren. Nicht zuviel und nicht zu wenig Flüssigkeit zugeben, die Eiweißspitzen am Schneebesen sollten immer noch "wegstehen". Die Mandeln untermischen und die Masse in die vorbereiteten Formen füllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca.10 Minuten backen.

Die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Läuterzucker vermischen, mit Zitronensaft und Zimt abschmecken. Den Birnensalat in kleinen Glasschüsseln anrichten und mit den Mandelsoufflés servieren.

## Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren  
1/2 Zitrone(n), Saft davon  
100 g Zucker

500 g Quark

4 Eiweiß

1 EL Zitronensaft  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
Mehl

Butter

### Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und von den Stielen befreien, in Stücke schneiden; 6 ganze Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker in der Küchenmaschine pürieren. Den Quark

untermischen. In eine Plastikdose geben und im Gefriergerät 5 Stunden gefrieren lassen. Das Eis 1/4 Stunde vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen, Kugeln formen und in 6 Dessertschälchen geben. Mit den Erdbeeren garnieren. Für das Baiser den Ofen auf 2 vorheizen. Die Eiweiße, den Zucker, das Salz und den Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Steif schlagen. Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das steifgeschlagene Eiweiß in kleinen Häufchen darauf setzen. Bei geringer Hitze ca. 1 Stunde garen und in der halb geöffneten Backröhre abkühlen lassen. Das abgekühlte Baiser zum Erdbeereis servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeerquark 4 Eiweiß M

Zutaten: (für 8 10 Personen)

2 kg Erdbeeren

1,5 kg Quark

1 Vanilleschote

Eischnee von 4 Eiweiß

Schale und Saft von 2 Orangen

Schale und Saft von 1 Zitrone

4 Baiser Tennisballgröße

200 g Schokomandeln

Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Küchentuch trocknen, vierteln und zuckern. Eine Stunde durchziehen lassen. Eiweiß steif schlagen, leicht zuckern. Quark mit Orangen-, Zitronensaft und ausgekratzter Vanilleschote verrühren. Die vorher herunter geschnittene Schale der Zitrusfrüchte fein hacken und zum Quark geben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Wer möchte, zuckert den Quark noch etwas nach. Nun Schokomandeln und Baiser in einen Gefrierbeutel geben und zertrümmern (mit Nudelholz oder Hammer).

Geschützt durch den Beutel fliegen die Brösel nicht in der Küche herum. Die süßen Brösel und die Erdbeeren in den Quark rühren. Ein paar der

Erdbeeren aufheben und den Quark damit garnieren

### Gebackene Apfelringe 4 Eiweiß

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

12 Äpfel, mürbe

Zucker, zum Bestreuen

2 cl Kirschwasser

Fett, zum Ausbacken

280 g Mehl(Weißmehl, Typ 405)

0,5 Liter Wein, weiß

5 EL Öl(Olivenöl)

4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

etwas Salz

### Zubereitung:

Das gesiebte Mehl wird mit Weißwein und Olivenöl ( 5-6 EL) zu einem zarten, etwas dickflüssigen Teig gerührt. Leicht salzen. Der Eischnee (4-5 Eiweiß) wird darruntergemengt. Zu bemerken ist, dass dieser Teig erst kurz, ehe man denselben braucht, angemacht werden darf, denn langes Stehen würde ihn verderben. Ebenso ist darauf zu sehen, dass er die gehörige Dicke hat und die Beimischung des Öls genau ist, denn ein Löffel voll Öl zuviel macht ihn fett, und bei zu wenig wird der Teig nach dem Backen wieder weich und zäh. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und mit Kirschwasser beträufeln. Eine Stunde ziehen lassen. Apfelscheiben im Backteig tauchen, goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 55 Minuten

### Kokosbusserln 2- 4 Eiweiß

Kokosmandelbusserln

Zutaten für 8 Portionen

50 g Mandeln, geschält u. gerieben

4 Eiweiß

200 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft  
200 g Kokosraspel  
1 Pck. Oblaten

### Zubereitung

Mandeln blanchieren, schälen, reiben. (oder geschälte Mandeln kaufen). Eiweiß / Eiklar zu sehr festem Schnee schlagen, Zucker und Zitronensaft einschlagen, Kokosraspel und Mandeln vermischen und in die Schaummasse mengen.

Mit 2 Kaffeelöffeln auf die Oblaten kleine Busserln setzen und bei 170 Grad hellgelb backen.

**Tipp:** Eine Prise Salz in das Eiweiß geben.

Sind die Kokosbusserln immer nach dem Backen weich und am nächsten Tag hart? Dann war die Temperatur zu niedrig. Lieber mit höherer Temperatur - dafür kürzer im Rohr lassen. (beobachten und notieren)

20.12.02 Nora CK

### Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm ) oder  
2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

### 1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem

5 El Back Kakaopulver

3- 5 El Rum 54 %

250 ml Milch oder mehr

250 g Vollrohr Zucker

1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit

2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

### 4- 6 Eiweiß mit

1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,

zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren, nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen

150 g Haselnüsse; gehackt

150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine

; Vollmeersalz

1 El Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken, wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen, die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.

Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen, dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,  
Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.  
Dann dies in die Gelatine einmischen,  
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-  
terheben.  
in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben  
  
ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

## ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.  
Dann dies in die Gelatine einmischen,  
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-  
terheben.  
+ in vorbereitete , ( mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel,  
geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Ei-  
weiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne  
drauf geben

08.07.2004 Hans60 alle Möglichkeiten getestet, mir sagten sie alle zu.

## Schoko Minz Mousse 4 Eiweiß M

Für 4 Personen

Zutaten:

18 Stück Schokolade-Pfefferminz-Täfelchen (After Eight)

4 Eiweiß

4 Erdbeeren (nach Saison)  
Minzeblättchen zum Dekorieren  
Puderzucker zum Bestäuben

Die Schoko-Minze-Täfelchen zerbrechen und bei milder Hitze in der Mik-  
rowelle oder im Wasserbad schmelzen lassen. Die Eiweiße sehr steif

schlagen und etwa ein Drittel des Eischnees mit dem Schneebesen unter die warme Schokolade-Pfefferminz-Masse rühren. Diese Masse dann zum restlichen Eischnee geben und vorsichtig unterheben, bis keine weißen Flocken mehr sichtbar sind.

Die Schoko-Minz-Mousse in Dessertschalen füllen und kalt stellen.

Zum Servieren die Mousse mit Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren und mit Puderzucker bestreuen. Eventuell noch 2 Schokolade-Pfefferminz-Täfelchen dazu reichen.

Zubereitungszeit 10 Min

Kühlzeit: 1 Std.

Pro Person: 217 kcal, 4,5 g Fett

= 19 % kcal aus Fett

Schokoladenmus 4 Eiweiß M

4 Eiweiß / Eiklar

300 g Magertopfen

15 g Kakaopulver (Instant)

Flüssiger Süßstoff

Minzeblätter zum Garnieren

Formularbeginn

Magertopfen, Kakao und einige Tropfen flüssigen Süßstoff verrühren. Das Eiweiß / Eiklar mit etwas Süßstoff cremig schlagen. Eischnee unter die Kakao-Topfen-Masse heben und in Gläser oder Schälchen abfüllen. Mit Minzeblättern garnieren. Anmerkung: Das Schokoladenmus kann ohne weiteres 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass sich das Eiweiß / Eiklar von der Masse absetzt.

Überbackene Banane 4 Eiweiß

Platano al Horno -

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

Zutaten für 4 - 6 Personen

5 Bananen

1 Limone

2 EL Butter

100 g Zucker (ideal brauner Zucker)

100 g gehackte Walnusskerne

## 4 Eiweiß

ca. 1 Prise Salz

1. Schälen Sie die Bananen. Teilen Sie diese einmal längs und einmal quer. Waschen Sie die Limone heiß ab, trocknen und feinstreifig die Schale entfernen oder raspeln und aufbewahren. Limone auspressen und über die Bananen träufeln.
2. Heizen Sie den Backofen auf 200° vor. Fetten Sie eine feuerfeste Form mit etwas Butter aus, legen die Bananen hinein und verteilen die restliche Butter über die Bananenstücken. Mit einem Esslöffel Zucker und der Hälfte der Walnussstückchen bestreuen.
3. Den restlichen Zucker im Mixer staubfein mahlen. Schlagen Sie die Eiweiße zusammen mit dem Salz und der Hälfte des Staubzuckers steif. Danach den restlichen Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Fügen Sie die restlichen Nussstückchen hinzu und übergießen Sie die Bananen mit dem Eischnee.
4. Ca. 20 Minuten die Bananen backen, bis der Eischnee schön gebräunt ist. Auf die Teller verteilen und mit den Limonenstreifen oder Raspeln verzieren. Sie können auch andere raffinierte Verzierungen verwenden.

## Vanille-Quark-Soufflé 2 Ei + 4 Eiweiß M

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Magerquark

2 Ei

30 g Mehl

20 g brauner Zucker

3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

4 Eiweiß

Salz

1 TL Butter

Zucker zum Bestreuen

Mit dem Handrührgerät den Quark, die Eier, das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker und die Zitronenschale glatt rühren. Die Masse 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Zuerst 3 EL Eischnee kräftig unter die Quarkmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben.

Eine große feuerfeste Form oder kleine dickwandige Tassen mit Butter ausstreichen, mit Zucker austreuen und die Soufflémasse einfüllen. Die



Form darf nur zu zwei Drittel gefüllt sein. Das Soufflé 25 bis 30 Min (bei Tassen nur 15 Min) backen. Den Backofen die ersten 10 Min. nicht öffnen, da Soufflé fällt sonst sofort zusammen.

Zubereitungszeit 15 Min

Backzeit: 25-30 Min

Pro Person: 196 kcal, 18 g KH, 5 g Fett = 23 % kcal aus Fett

## 5 Eiweiß

Halva 5 Eiweiß

### 5 Eiweiß

300 g Puderzucker

100 g kandierte Früchte feingehackt

150 g dünnflüssiger Honig

150 g Mandeln grobgehackt

2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.

Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Halva in längliche Würfel schneiden.

#### 8.4.04 Schraegervogel CK

Mascarpone Parfait mit Obstsalat 5 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

2 Vanilleschote(n)

500 g Mascarpone

2 Blatt Gelatine, weiß

230 g Zucker

125 g Schokolade, hauchdünne bittere Täfelchen

### 5 Eiweiß

150 g Kekse (Amarettini), kleine Mandelkekse

50 g Mandeln, ungeschälte

400 g Kirschen, Sauerkirschen

4 Nektarine(n)

10 EL Creme de Cassis

1 TL Öl

### Zubereitung

Am Tag vorher eine Kastenform (1 l) glatt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit dem Mascarpone verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgekratzen Vanilleschoten, 200 g Zucker und 1/8 l Wasser auf die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschoten entfernen. Die Gelatine ausdrücken und im Zuckersirup auflösen. Die Schokolade grob hacken. Das Eiweiß halbstreif schlagen, den Zuckersirup nach und nach zugießen. Das Eiweiß 4 Minuten weiterschlagen und unter den Mascarpone rühren. Die Kekse und die Schokolade mit dem Spatel unterheben. Die Parfaitmasse in die Form füllen und über Nacht gefrieren lassen. Am nächsten Tag den restlichen Zucker mit den Mandeln in einer Pfanne schmelzen lassen. Ein Stück Alufolie mit Öl einpinseln, die Zuckermanteln glatt darauf ausbreiten und nach dem Kaltwerden in Stücke brechen.

Inzwischen die Kirschen (oder man nimmt welche aus dem Glas) entsteinen. Die Nektarinen in Spalten vom Stein schneiden. Das Obst mit dem Likör mischen. Das Parfait kurz antauen lassen, mit der Folie aus der Form lösen. Die Folie entfernen. Das Parfait in Scheiben schneiden und mit dem Salat und den Mandeln auf Portionstellern anrichten.

8.5.01 Nearlyheadlessnick CK

Sauerkirschencreme 5 Eiweiß M

1 kg entsteinte Sauerkirschen

5 Eiweiß

100 g Puderzucker

die abgeriebene Schale einer Zitrone

ein Becher Schmand

Die Sauerkirschen in eine große Schüssel geben. Fünf Eiweiß ganz steif schlagen. Nun den Puderzucker und die Zitronenschale langsam unterheben. Zum Schluss den Schmand unterziehen. Diese Creme über die Sauerkirschen geben und zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Dieser Nachtisch ist gut anzurichten, wenn die Zeit einmal drückt.

## 6 Eiweiß

### Gebackenes Eis 6 Eiweiß

Man schlägt 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit 200 g feinem Zucker und streicht die Kälte dieser Schaummasse auf eine tiefe Porzellan-schüssel. Man bäckt die Masse im gelind warmen Ofen langsam lichtgelb und spröde und lässt sie auskühlen. Dann füllt man Vanilleeis in die Kruste, überstreicht es mit der anderen Hälfte des süßen Eierschnees, besiebt ihn dicht mit Puderzucker und hält eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste auch oben gebildet hat. Man verziert den Rand der Schüssel noch mit abgetropften eingemachten Früchten und reicht sie sofort zur Tafel.

### Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

250 g Schokolade, Marabou, (am liebsten die Vollmilch)

6 Eiweiß

300 ml Sahne

Sahnesteif

#### Zubereitung:

Am Abend die Sahne aufkochen und die Schoko darin schmelzen. Das Ganze kalt rühren (bis sich keine Haut mehr bildet) und die Mischung über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ganz früh aufstehen, denn die Mousse soll ja zum Mittag fertig sein. Die Sahne-Schoko-Mischung mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Die beiden steifen Massen vorsichtig mischen und bis zum Servieren (min. 4-5 Std.) kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Halwa, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen

75 g Sesam  
150 g Mandeln, abgezogen  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

### 6 Eiweiß

1 Prise Salz  
350 g Zucker  
100 g Honig  
2 EL Rosenwasser, (Apotheke)  
8 Oblaten, 10x20 cm

### Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so lange weiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halwa dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

### Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

### 6 Eiweiß

1 Prise Salz  
250 g Puderzucker  
10 g Vanillezucker

200 g Mandeln; gemahlen  
100 g Haselnüsse; gemahlen  
1 1/2 El Zimt  
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

## 8 Eiweiß

Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M

## 0,25 l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker  
30 g Speisestärke

1 El Instant- Pulverkaffee

## 0,25 l Sahne

3 El Zucker  
200 g Sauerkirschen aus dem Glas  
2 Vanilleeis

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen ( nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.  
Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee untermischen.  
Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.  
Einige Kirschen in die Sahne legen,  
je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen +  
die restlichen drauflegen  
Sonntag, 18. Mai 2003

## 10 Eiweiß

Blancmange 10 Eiweiß M

Zutaten für 14-16 Personen

1 1/8 l Milch

70 gr Stärke

10 Eiweiß

70 g süße und 4 Stück bittere geriebene Mandeln

100 g Zucker

Zitronenschale und ganzer Zimmt.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut auszieht, dann entfernt. Ist dies geschehen, so lasse man die Stärke, mit etwas kaltem Wasser zerrührt, gut durchkochen, nehme den Topf vom Feuer, rühre den steifen Eiweißschaum durch und schütte das Blancmange in eine umgespülte Form. Erkalte, stürze man dasselbe auf eine Schüssel und gebe einer kaltgewordene Sauce oder eine Sauce von frischen Johannisbeeren mit. Auch kann man von 6 Eidottern, 7/8 l Milch, 1 TI Stärke, Zucker und etwas mit Zucker feingestoßener Vanille unter stetem Rühren eine Sauce gekocht werden; viel angenehmer sind jedoch Frucht- und Weinsaucen dazu.

Kochbuch 1882

100 g +

Erdbeeren in Honig-Gewürz-Sirup 100 g Eiweiß

60 g Honig  
1 x Mark einer Vanilleschote  
2 Zimtstangen  
1 x abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
Sternanis aus der Gewürzmühle  
4 cl Cointreau  
250 ml Orangensaft  
400 g Erdbeeren  
80 g Macadamia-Nüsse

Den Honig in einem Topf aufschäumen, dann Vanillemark, Zimtstangen, Orangenschale und Sternanis zugeben. Das Ganze mit Cointreau ablöschen, mit dem Orangensaft aufgießen und den Sud leicht sirupartig einkochen. Die Sauce vom Herd nehmen, die Zimtstangen entfernen und alles abkühlen lassen. Die Erdbeeren putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in den kalten Honig-Gewürz-Sirup geben. Die Macadamia-Nüsse zufügen und gut durchrühren.

### 100 g Eiweiß

100 g Zucker  
etw. Puderzucker zum Bestäuben  
frische Minze

100 g Eiweiß halb steif aufschlagen, 100 g Zucker beigeben und ganz steif schlagen. Das Erdbeer-Parfait aus der Kuppelform stürzen und den Eischnee mit Hilfe eines Spritzbeutels gleichmäßig darüber verteilen. Das Ganze unter dem Backofengrill oder mit Hilfe eines Bunsenbrenners kurz überbacken, so dass es eine schöne braune Farbe bekommt. Mit Puderzucker bestäuben, auf den Erdbeeren anrichten und mit frischer Minze dekorativ garnieren.

## Fisch

### Schillerlockensoufflé 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

200 g Fisch (Schillerlocken), geräuchert

200 g Fischfilet (Zander/Hecht/Kabeljau)

### 2 Eiweiß

250 g Sahne

Salz und Pfeffer

Butter

## Zubereitung

Schillerlocken und Fischfilet sehr fein hacken. Alle Zutaten nochmals sehr gut kühlen, am besten im Tiefkühler. Fisch in der Küchenmaschine schnell zerkleinern und dabei Eiweiß, Gin und Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eingefettete Förmchen geben und in 80° heißem Wasserbad ca. 20 min. gar ziehen lassen.

Sehr gut schmecken in Fischfond gegarte Linsen dazu.

Anstelle der Schillerlocken kann man jeden anderen, mageren Räucherfisch nehmen.

14.11.02 Guru CK

## Fleisch

### Lammrücken in Salzkruste 3 Eiweiß

Zutaten:

2 ausgelöste Lammrücken (a 300 g),  
Salz, Pfeffer,

8 dünne Scheiben grüner Speck,

### 3 Eiweiß

1 kg grobes Meersalz,  
je 2 - 3 Thymian- und Rosmarinzweige,  
1 Schalotte, 6 Möhren,  
20 g frischer Ingwer,

30 g Butter,

0,5 TL Fruchtzucker, etwas Mineralwasser

1. Backofen auf 200 C vorheizen. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn befestigen. Eiweiß mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen und unter das Meersalz rühren. Falls nötig, noch etwas Wasser zugeben, so dass ein formbarer Teig entsteht.

2. Den Boden einer flachen, ofenfesten Pfanne mit Alufolie auslegen und mit etwas Salzmasse bestreichen. Die Lammrücken darauf setzen und mit den Thymian- und Rosmarinzweigen belegen. Die Lammrücken gründlich



mit der restlichen Salzmasse bestreichen, so dass sie ganz ummantelt sind. Im heißen Ofen etwa 15 bis 20 Minuten braten.

3. Die Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Möhren schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden, Ingwer schälen und sehr fein reiben.

4. Die Butter in einem Top schmelzen. Schalotten und Möhren darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Fruchtzucker würzen und das Mineralwasser angießen. Zugedeckt in 8 bis 10 Minuten gar kochen und mit dem Ingwer abschmecken.

5. Den Lammrücken aus dem Backofen nehmen und das Salz mit Hilfe eines Löffels aufschlagen. Das Fleisch aus der Kruste nehmen und in Scheiben schneiden. Mit dem Möhrengemüse anrichten.

Tipp: Die Salzkruste eignet sich auch hervorragend zum Garen von Fischen, wie z. B. Seewolf. Sie können die Salzkruste auch mit Mehl zu einem festeren Teig verarbeiten. Für diesen Salzteig verkneten Sie 250 g Mehl, 1 kg Meersalz, 2 Eier und so viel Wasser, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, den Sie ausrollen können.

465 kcal/1948 kj 43 g EW 28 g F 8 g KH 127 mg Cholesterin 0 BE

## Rinderbeinscheibe Consomme 3 Eiweiß

1 1/2 kg Kalbsknochen; kleingehackt

; Salz

3 1/2 l ; Wasser

1 Ei ; Salz

1 Bund Suppengrün

300 g Rinderbeinscheibe

200 g Zwiebeln; ungeschält, in grobe Stücke geschnitten

2 Dosen Tomaten, geschält, groß --a 800 g EW

2 Lorbeerblätter

20 Schwarze Pfefferkörner

200 g Rinderhack; zum Klären der --Brühe

3 Eiweiß (L)

20 Basilikumblätter

2 Fleischtomaten

## Gebäck

1 Eiweiß

## Einfache Spekulatius 1 Eiweiß M

Zutaten für 80 Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Zucker

1 TL Zimt

60 g Mandeln, gemahlen

250 g Butter, kalte

5 EL Milch

1 Eiweiß

50 g Mandeln, in Blättchen

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, Mandeln und kleingeschnittene Butter auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingießen. Alles mit einem großen Messer durchhacken und mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden kaltstellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Spekulatius mit verquirltem Eiweiß bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

27.2.02 Hobbykoechin CK

## Gewürzrhomben 1 Eiweiß M

80 Stück

Teig:

100 g Zitronat

190 g Orangeat

75 g Korinthen

4 EL Rum

1,5 TL Pottasche

3 EL Milch

250 g Weizen <<>>> ODER

200 g Buchweizen + 50 g Sojaschrot gem., oder 50 g Kichererbsen gem.

200 g Haselnüsse

200 g Mandeln  
1,5 TL Pfefferkuchengewürz  
1 Vanilleschote  
0.25 TL Salz  
200 g Honig  
200 g Zuckersirup, dunkel

3 EL Sahne

### Guss

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

### 1 Eiweiß

100 g Mandeln

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer (Blödsinn) Mandel- oder Gemüsemühle, zerkleinern,

Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen.

Pottasche in Milch auflösen. Getreide in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln in oder Mandel- oder Gemüsemühle, (Universalzerkleinerer) fein mahlen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gefettetes /mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben ( ca 120 sek), abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguss bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Ergibt ca. 80 Stück

### Hirsekekse 1 Eiweiß

Zutaten

Für etwa 70 Stück

150 g Hirseflocken

100 g Mehl  
120 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Dattelmarm  
100 g Butter oder Margarine

### 1 Eiweiß

Pinienkerne oder andere Nusskerne zum Belegen

### Zubereitung

Hirseflocken, Mehl, Nüsse, Dattelmarm und Fett verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Zwischen Klarsichtfolie etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit Eiweiß bestreichen und mit Pinienkernen belegen. Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen; das nächste Blech nur 10 Minuten.

\*

Pro Stück ca. 40 Kalorien / 167 kJ  
eingetippt am 26.05.1993

### 2 Eiweiß

#### Amaretti II 2 Eiweiß

Zutaten  
250 g Mandeln

### 2 Eiweiß

1 Prise Salz  
200 g Zucker  
8 Tropfen Bittermandelöl / oder  
4 bittere Mandeln

Beide Sorten Mandeln , ca 2 min in kochendes Wasser geben, lassen sich dann gut pellen

Mandeln schälen, dann im Ofen bei 100 Grad 1 Std. trocknen lassen.  
Anschließend fein reiben.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen, 2 Min. weiterschlagen. Mandeln untermischen und Bittermandelöl zugeben.

Mit zwei Teelöffeln Makronen auf Backpapier setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad auf der mittleren Schiene 25 Min. backen.

## Ananas-Muffeins 2 Eiweiß M

### Zutaten

540 g Haferkleie  
60 g brauner Zucker  
1 Esslöffel Backpulver

### 120 ml Magermilch

2 Dosen Ananasstücke (ungesüßt)

### 2 Eiweiß

2 Esslöffel Pflanzenöl

### Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen und Muffeinblech gut einfetten.  
Trockene Zutaten in großer Schüssel mischen. Milch, eine Dose Ananasstücke mit Saft, Eiweiß und Öl in einer Schüssel mischen und danach die trockenen Zutaten dazugeben. Anschließend die zweite Dose Ananas abtropfen lassen und dazugeben.  
Teig in die Förmchen einfüllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.

## Apfelmusmuffeins 2 Eiweiß

Für 12 Stück

300 g Mehl  
1 EL Backpulver  
1 TL Lezithin

### 2 Eiweiß

100 g Honig  
180 g Apfelmus  
30 g gehackte Walnüsse

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Arbeitszeit: 15 Minuten

1. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Lezithin vermischen. Die Eiweiße, Honig und so viel Apfelmus dazugeben, dass beim Rühren ein glatter, fester, nicht zu flüssiger Teig entsteht. Die Walnüsse darunter rühren.

2. Ein spezielles Muffinblech oder Papierförmchen zu gut der Hälfte, mit Teig füllen und die Muffins, im vorgeheizten n Backofen 18 bis 20 Minuten backen.

#### Pro Stück

601/144 kJ/kcal

4 g Eiweiß

2 g Fett

27 g Kohlenhydrate,

1 g Ballaststoffe

0 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

#### Aprikosenmuffeins 2 Eiweiß M

Für 12 Stück

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

150 g Aprikosenmarmelade

#### 2 Eiweiß

300 ml Buttermilch

150 g getrocknete Aprikosen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Arbeitszeit: 15 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker mischen.

2. Die Marmelade, Eiweiße und so viel Buttermilch dazugeben, dass ein geschmeidiger, nicht zu flüssiger Teig entsteht.

3. Die getrockneten Aprikosen würfeln und unter den Teig heben.

4. Den Teig in Muffeinförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen.

#### Pro Stück

688/164 kJ/kcal

5 g Eiweiß

0 g Fett

34 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe  
1 mg Cholesterin  
Aus dem Buch: Fettfrei backen

## Cappuccinotörtchen 2 Eiweiß M

Für 12 Stück

### Für den Teig:

250 g Mehl  
1 Päckchen Vanillinzucker  
100 g brauner Zucker  
3 TL Backpulver

4 EL Cappuccinopulver

2 Eiweiß

200 ml Milch

### Für die Streusel:

2 EL zarte Vollkornhaferflocken  
2 EL brauner Zucker

1 TL Butter

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Arbeitszeit: 20 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Alle trockenen Zutaten miteinander mischen, Eiweiße und Milch dazugeben und alles zu einem Teig rühren.
2. Für die Streusel die Haferflocken mit dem Zucker mischen, die kalte Butter dazugeben und alles zusammen mit den Fingern zu Krümeln verarbeiten.
3. Die Muffeinförmchen (Blech oder Papier) zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. Die Haferlockenstreusel gleichmäßig über die Muffins streuen. Die Cappuccinotörtchen im vorgeheizten Backofen 25 Minuten, goldbraun backen.

### Pro Stück

619/148 kJ/kcal

4 g Eiweiß

2 g Fett  
30 g Kohlenhydrate  
1 g Ballaststoffe  
3 mg Cholesterin

### Tipp

Servieren Sie die Törtchen mit Kakaopulver bestreut zu Cappuccino als letzten Gang eines italienischen Menüs.  
Sehr gut passt dazu auch ein Gläschen Sambuca.  
Aus dem Buch: Fettfrei backen

### Dattelbusserl 2 g Eiweiß (Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen  
50 kleine Oblaten, runde  
140 g Mandeln, geschälte, gehobelte  
140 g Datteln

2 g Eiweiß  
1 EL Wasser  
140 g Zucker  
6 Datteln, (zum Dekorieren)

### Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160 °C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)  
Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.  
Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.  
Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

### Dattelmakronen 2 Eiweiß



Zutaten für 50 Portionen

200 g Datteln

### 2 Eiweiß

150 g Puderzucker, gesiebt

100 g Mandeln, gemahlen

1 TL Zimt, evtl. etwas mehr

Oblaten

### Zubereitung

Datteln entkernen und in feine Streifen schneiden. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Puderzucker, Mandeln und Zimt dazugeben. Masse mit Teelöffeln auf die Backoblaten setzen. Bei ca. 175° C ca. 15 - 18 Min. backen.

20.11.02 Henrietta CK

### Feigenschäumchen 2 Eiweiß

160 g getrocknete Feigen

160 g Mandelstifte

### 2 Eiweiß

120 g Puderzucker

4050 Backoblaten (o 5 cm)

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatikkochstelle 5 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung

160 170 grad, 2. Schiebeleiste v. u.

140 150 grad, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebaeckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

## Gewürzmakronen 2 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

### 2 Eiweiß

150 g Puderzucker, gesiebt  
75 g Mandeln, gemahlen  
75 g Haselnüsse, gemahlen  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 Msp. Nelken, gemahlen  
1 Msp. Piment, gemahlen

100 g Kuvertüre, halbbitter

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln, Nüsse und Gewürze mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kleine Stangen von 6 - 7 cm Länge (Durchmesser ca. 1 cm) auf mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Bei ca. 150 °C ca. 18 bis 20 Min. backen.

Kuvertüre schmelzen. Makronenstangen mit einem Ende hineintauchen und trocknen lassen.

12.2.03 Henrietta CK

## Husarenkipferl 2 Eiweiß

Mürbteiggebäck mit Marmelade

Zutaten für Portionen

180 g Margarine  
90 g Puderzucker

### 2 Eiweiß

270 g Mehl, glatt  
1 EL Mandeln, gerieben  
1 EL Haselnüsse, gerieben  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Marmelade

## Zubereitung

Kalte Margarine in kleine Würfel schneiden, mit Staubzucker, Vanillinzucker, Dotter, Mehl, den geriebenen Mandeln und den Haselnüssen rasch zu einem Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig zu einer Stange formen und in ca. 30 Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem Daumen flachdrücken und eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten im Rohr hell backen.

In die Vertiefung der noch heißen Kipferln etwas Marmelade füllen, mit Staubzucker bestreuen. Mit Staubzucker nicht sparen! Dadurch wird die Marmelade fest und man kann die Krapferl leichter aufbewahren ohne dass sie zusammenkleben. Gut trocknen lassen bevor man sie lagert! Werden sehr schnell mürr.

18.11.03 Sab CK

## Knusperchen 2 Eiweiß

Für etwa 80 Stück

### 2 Eiweiß

1 Prise Salz

210 g Zucker

200 g Haselnüsse, gem.

100 g Mandeln, gem.

40 g Pistazien, gehackt

1 unbehandelte Orange, abgerieben. Schale von

### für das Blech

Fett und Backpapier

### zum Ausrollen

Zucker

### für die Glasur

150 g Puderzucker

3 -4 El Orangenlikör oder Saft

Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam dazuriesel lassen.

Die Haselnüsse mit den Mandeln, den Pistazien und der Orangenschale vermischen. Alles mit dem Rührlöffel unter den Eischnee arbeiten, bis ein fester Teig entsteht.

Sollte er zu klebrig sein, eslöffelweise geriebene Haselnüsse Darunter rühren. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Dabei immer wieder mit einer breiten Palette von der Arbeitsfläche lösen.

Rund Plätzchen von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Oder die Teigplatte in 3 cm große Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit soviel Orangensaft oder -likör glattrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Knusperchen zur Hälfte eintauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

## Makronen 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß / Eiklar

1 Prise Salz

100 g Puderzucker

100 g Haselnüsse, gerieben

kleine Oblaten

Fett, f. Blech

### Zubereitung

Eiweiß / Eiklar und Salz steif schlagen, nach und nach abwechselnd Zucker und Haselnüsse in den steif geschlagenen Schnee einrühren. Oblaten auf ein gefettetes Blech legen. Je Oblate ein Häufchen Makronenmasse darauf verteilen.

Bei 150° rund 30 Min. backen.

1.12.02 Speedy Gonzales CK

## Mandelherzen 2 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen  
300 g Mandeln, gemahlen  
350 g Zucker

### 2 Eiweiß

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Honig  
Puderzucker

### Zubereitung

Mandeln mit Zucker vermischen. Eiweiß mit den Quirlen des Handmixers zu halbfestem Schnee schlagen und zusammen mit Zitronenschale, Vanille-Essenz und Honig unter die Mandel-Zucker-Mischung rühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Mandelteig 1-1,5 cm dick ausrollen und große Herzen ausstechen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und dick mit Puderzucker bestreuen. Die Herzen darauf setzen und etwa 20 Minuten backen. Die Herzen sollen ganz hell bleiben und von weicher Konsistenz sein. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

29.4.02 Simone Hefner CK

### Mandelhörnchen 2 Eiweiß

200 g Marzipanrohmasse,  
100 g gemahlene Mandeln,  
2 TL Zitronensaft und  
1 Eiweiß in eine Schüssel geben,  
100 g Puderzucker darrübersieben und alles mit den Knethaken des Handrühres gut verkneten.  
100 g Mandelblättchen mit den Händen zerdrücken.  
1 Eiweiß mit 1 EL Wasser verquirlen.

Die Marzipanmasse mit dem Spritzbeutel (Lochtülle, 1 cm Durchmesser) in ca. 8 cm lange Teigstreifen auf die Arbeitsfläche spritzen (oder einfach per Hand entsprechend formen, ist halt etwas klebrig). Mit dem Eiweiß bestreichen und in den Mandelblättchen wälzen, Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die fertigen Hörnchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann die Enden in geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

## Marzipangebäck 2 Eiweiß

Bethmännchen

Zutaten für 15 Portionen

100 g Marzipan (Rohmasse)

### 2 Eiweiß

65 g Puderzucker

20 g Speisestärke

65 g Mandeln, geschält

### Zubereitung

Marzipanmasse mit Eiweiß, Zucker und Speisestärke verkneten, 1 Stunde kühl stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit Eiweiß bestreichen, auf das mit gefettetem Pergamentpapier belegte Backblech setzen und je 3 (in der Dicke) halbierte Mandeln ansetzen.

Die Marzipankugeln bei 160° bis 180° C 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

22.11.01 Esther R. CK

## Nonnenküsschen 2 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

### 2 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehackte und geröstet

30 Haselnüsse

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker zufügen. Die gerösteten und gehackten Nüsse unterheben. Mit einem Löffel von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier aus-

gelegtes Backblech setzen. Jedem Kuss eine Nuss als Verzierung aufsetzen.

Im Backofen bei 150° Grad etwa 25-30 Minuten backen.

12.11.02 Rosi R. CK

### Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

300 g Zucker

2 EL Zucker (Traubenzucker)

1 Msp. Salz

50 g Haselnüsse

100 ml Wasser

### 2 Eiweiß

50 g Pistazien

30 g Rosinen

100 g Mandeln, gehobelte

### Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen.

Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist.

Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen.

Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

1.12.03 Der Chefkoch CK

### Nussmakronen, Cappuccino 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 2 m.- große Eiweiß

100 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker (Bourbon)

1 EL Kaffeepulver (Cappuccinopulver), Instant

200 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen

25 Oblaten, 50 mm Durchmesser

25 Haselnüsse, ganz

2 EL Puderzucker

Eiweiß sehr steif schlagen und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gemahlene Haselnüsse und Cappuccinopulver mischen und unter die Eiweißmasse ziehen. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Oblaten spritzen. Die ganzen Haselnüsse oben drauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °ca.12-15 Minuten backen. Die abgekühlten Makronen mit Puderzucker besieben.

13.12.03 Chiara CK

### Nusszimbällchen 2 Eiweiß

Zutaten für 35 Portionen  
300 g Haselnüsse, gehackte

#### 2 Eiweiß

250 g Puderzucker  
1 TL Zimt  
1 Pck. Haselnüsse, ganze

#### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrühren, von der Masse 4 Esslöffel abnehmen. Jetzt Zimt und Nüsse unterheben!  
Kleine Bällchen formen, einen Klecks Eiweißmasse und eine ganze Haselnuss darauf setzen!  
Plätzchen bei 125 Grad für ca. 30 Minuten backen!  
Nach dem Abkühlen trocknen die Bällchen noch etwas & werden fester!

18.12.03 Bea2707 CK

### Orangen Karamellisierte 2 Eiweiß M

in Mandelkorbchen mit Glacé

Zutaten für 6 Portionen

#### 30 g Butter

50 g Zucker  
etwas Aroma (Mandelaroma)  
50 g Mandeln, gemahlen  
50 g Mehl (Weißmehl)

#### 2 Eiweiß



2 Orange(n), unbehandelt  
1 EL Butter  
1.5 dl Orangensaft  
1 EL Grand-Marnier (evtl. 2 EL)

### 20 Kugeln Vanille - Glacé (kleine Kugeln)

#### Zubereitung

Für die Körbchen die Butter schmelzen, mit dem Zucker, dem Mandelaroma, den Mandeln und dem Mehl vermischen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eiweiß flaumig schlagen, unter die Masse ziehen. Backbleche mit Backpapier belegen. Je ein Sechstel der Masse mit einem Löffel aufs Backpapier geben und zu Rondellen relativ dünn ausstreichen. Bleche in Ofen schieben, Rondellen während 12 - 15 Minuten backen (bis sie leicht braun werden).

Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, dann die Rondellen noch warm über Tassen drücken, sodass sie die Form eines Körbchens annehmen, abkühlen lassen.

Die Orangen waschen, mit Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Butter und Zucker in weite Bratpfanne geben, unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schön karamellisiert hat. Mit dem Orangensaft ablöschen, rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Orangenscheiben hineinlegen und darin köcheln lassen, bis der Karamell dicklich geworden ist und die Orangen damit überzogen sind.  
Zum Schluss den Grand Marnier zufügen.

Zum Anrichten je 2 kleine Kugeln Vanilleglacé in die Körbchen geben, die noch leicht warmen Orangenscheiben darauf anrichten, nach Belieben mit Schlagrahm garnieren.

#### 9.3.02 Bashiba CK

#### Ricciarelli 2 Eiweiß

Portion: 40 Stück

350 g Mandeln  
450 g Puderzucker  
1 Tütchen Vanillezucker

2 Eiweiß (40 g)

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, zehn Minuten weichen, dann abschrecken. Jetzt lässt sich die braune Haut leicht abschnipsen. Es sollten nunmehr 300 Gramm Mandeln übrig sein.

Portionsweise mit jeweils der gleichen Menge Puderzucker im elektrischen Zerkacker zerkleinern. Dabei nicht zu lange mixen, damit sich die Masse nicht zu sehr erwärmt und das Mandelöl austritt. Schließlich von Hand 100 Gramm Puderzucker und den Vanillezucker untermischen.

Das Eiweiß mit einer Gabel verkleppern, unter die Mandelmasse kneten, die jetzt marzipanähnlich werden sollte. Eine Rolle daraus formen, mit dem Durchmesser eines Fünfmarkstücks. Davon zentimeterstarke Scheiben schneiden, sie auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwas flach drücken, dabei mit einer Gabel Riefen eindrücken.

Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und über Nacht trocknen lassen. Erst dann bei circa 75 Grad Celsius 20 Minuten endgültig trocknen.

Die Ricciarelli sollten ganz hell bleiben, um die weiße Erscheinung zu verstärken, mit Puderzucker überstäuben. Sie halten sich in einer Blechdose wochenlang frisch.

## Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß M

40 Stück

Zutaten

125 g Mandelstifte

2 Eiweiß

150 g Zucker

125 g Bitterschokolade

3 EL Espressopulver

### Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einrö-  
geln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und  
weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer / Mandelmühle hacken und mit den  
Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2  
oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die  
Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung  
und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech  
setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.

150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Zubereitungszeit 50 Minuten

## Schokoladenmuffeins 2 Eiweiß

Für 14 Stück

300 g Mehl

1 1/2 EL Backpulver

180 g Zucker

1 Tüte Vanillinzucker

30 g Kakaopulver

### 2 Eiweiß

ca. 150 ml Butter oder Margarinemilch

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Arbeitszeit: 20 Minuten

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-  
zucker und Kakao gut mit einander vermischen Eiweiße dazugeben. So  
viel Butter oder Margarinemilch hinzufügen, bis ein glatter, fester Teig  
entsteht.

2. Muffeinförmchen zu einem Viertel mit der Teigmasse füllen und die Schokomuffeins im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

3. Die abgekühlten Muffeins mit Puderzucker bestäuben.

### Pro Stück

587/140 kJ/kcal

3 g Eiweiß

1 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

0 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

### Weihnachtsguetzli 2 Eiweiß M

Brunsli

Zutaten für 10 Portionen

1 Beutel Kuvertüre (Kuchenglasur), dunkel

### 2 Eiweiß

300 g Mandeln, ungeschält, gemahlen

300 g Puderzucker, gesiebt

0,5 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlen

Zucker, zum Auswallen

### Zubereitung

Den Beutel mit der Kuchenglasur zum Schmelzen in warmes Wasser legen. Die Eiweiß nur leicht schlagen und mit der Kuchenglasur und allen anderen Zutaten mischen. Sollte der Teig zu feucht sein und kleben, noch etwas Mandeln beifügen.

Zucker auf die Unterlage streuen und den Teig darauf knapp 1 cm dick auswallen. Die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen. Mit beliebigen Förmchen ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden antrocknen lassen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad 5 Minuten backen. Die Brunisli dürfen keine Farbe annehmen. Die knapp ausgekühlten Guetzli sofort in gut verschließbare Dosen packen.

21.2.02 Beatrice CK

## Wespennester 2 Eiweiß

schnell und lecker

Zutaten für 4 Portionen

### 2 Eiweiß

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

30 g Kakaopulver

250 g Mandeln, gehackte

### Zubereitung

Eischnee steif schlagen, alle Zutaten unterheben, mit TL Häufchen auf Backpapier setzen, bei 160 Grad Heißluft 30 min backen

9.4.04 Lizzfizz CK

## Zimtsterne 2 Eiweiß

Zutaten für 40 Portionen

100 g Haselnüsse, feingemahlen

### 2 m.- große Eiweiß

Salz

0,5 TL Zitronensaft

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 TL Zimt, gemahlen

125 g Mandeln, gemahlen

Zucker zum Ausrollen

Zimt zum Bestäuben

### Zubereitung

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Eiweiß, eine Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis er sich gelöst hat. 3 EL Eischnee zurückstellen. Vanillezucker, Zimt, Nüsse und 100 g Mandeln unterrühren und abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen.

Auf einer mit Zucker bestreuten Fläche ca. 3/4 cm dick ausrollen. Mit einem in Zucker getauchten Ausstecher Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Zurückgestellten Eisschnee mit einigen Tropfen Wasser verrühren, die Sterne damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 10-12 Min. bei 140 C) auf der untersten Schiene 15-18 Min. backen. Mit Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Guter Tipp von einer lieben Freundin: Den Teig zwischen einem an den Seiten aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen - erspart eine Menge Schweinkram...

Mit diesem Rezept konnte sogar ICH Zimtsterne backen.

11.1.02 Alexandra CK

## Zimtsterne das Original 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 2 Eiweiß

250 g Zucker

1.5 TL Zimt

0,5 TL Kirschwasser, (ev. auch Zitronensaft)

350 g Mandeln, gemahlene

### Für die Glasur:

150 g Puderzucker

2 EL Wasser

### Zubereitung

Die Eiweiß mit dem Mixer verschlagen (=nicht steif). Vorsichtig mit einem Gummischaber den Zucker unterrühren, bis alles eine schöne Masse ergibt. Nun die gemahlene Mandeln hinzufügen und das ganze zu einem Teig kneten.

Das ganze nun ca. 0.7mm-1cm dick auswallen (ev. zwischen zwei Folien oder auf einer dünnen Schicht Zucker, weil das ganze eine sehr klebrige - aber super leckere - Angelegenheit ist). Nun mit Sternformen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Sterne nun mindestens 6 h, besser sogar über Nacht, bei Raumtemperatur trocknen lassen. Danach in die Mitte des auf 250 vorgeheizten Ofens für ca. 3-4min.

Gleich, solange die Sterne noch warm sind, mit der vorbereiteten Glasur bestreichen (mit einem Zahnstocher o.ä. bis in die Spitzen ziehen).

Variante Zimtglasur: zusätzlich ca. 1 TL Zimt (für Zimtliebhaber)

#### TIPP:

- verschieden große Sternformen nehmen, ergibt ein schönes Bild
- weiße Glasur und solche mit Zimt (ergibt weiße & braune Sterne)
- Verzierung mit Silberkügelchen ist auch sehr schön

11.12.03 Gritli CK

## 3 Eiweiß

Ananas - Häufchen 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

175 g Ananas, kandiert

100 g Schokolade (Zartbitter)

3 Eiweiß

200 g Zucker

2 EL Orangenlikör

1 TL Zitronensaft

150 g Mandeln, gemahlen

40 Oblaten (4 cm Durchmesser)

### Zubereitung

125g Ananas fein hacken, Schokolade fein reiben, Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Orangenlikör und Zitronensaft zufügen. Noch ca. 10 Min. weiterschlagen. Mandeln, Ananas und Schokolade mischen und unterheben.

Oblaten auf ein Backblech legen, Eischneemasse in Tupfen darauf setzen. Restliche Ananas in Streifen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Gas: Stufe 1) 20-25 Min. backen.

Ergibt ca. 40 Stück (pro Stück 80 kcal)

2.12.01 Hobbykoechin CK

## Bärentatzen 3 Eiweiß M

Zutaten für 30 Portionen

125 g Schokolade, zartbitter

250 g Mandeln, gemahlen

### 3 Eiweiß

250 g Zucker

0,5 TL Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

1 Prise Kardamom, gemahlen

2 EL Kakaopulver

0,5 Zitrone(n), davon die Schale

### Zubereitung

Schokolade klein hacken. Eiweiß steif schlagen. Schokolade und Mandeln mischen, zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen, dem Kakao und der abgeriebene Zitronenschale unter den Eischnee heben. Walnussgrosse Kugeln abstechen und in gezuckerte Bärentatzen-Förmchen drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Heißluft 160° C) ca. 15 Min. backen.

Die Bärentatzen können zur Verzierung nach dem Auskühlen in aufgelöste Zartbitter-Kuvertüre getaucht werden.

19.3.04 Henrietta CK

## Feigenbusserl 3 Eiweiß M

125 g getrocknete Feigen

70 g Zartbitterkuvertüre

100 g Mandeln, geschält

50 g Pinienkerne

250 g Staubzucker

2 Pkg. Vanillezucker

10 g Kakaopulver

1 TL Lebkuchengewürz

### 3 Eiweiß / Eiklar

Salz

kleine, runde Oblaten

1 Pkg. Mandelsplitter

Die Feigen in kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre hacken. Kuvertüre,



Feigen, Vanillezucker, Staubzucker, Mandeln, Pinienkerne, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz in der Küchenmaschine mit Messereinsatz fein hacken. Die Eiweiß / Eiklar dazugeben. Eine Minute durchkneten. Die Masse bei sehr wenig Hitze erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Aus der Teigmasse mit nassen Händen etwa 40 kleine Kugeln formen. Jeweils eine Kugel auf eine Oblate setzen. Jede Kugel mit einigen Mandelsplittern verziern. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Die Feigenbusserl 15 bis 17 Minuten backen. Sobald sich kleine Risse auf der Oberfläche zeigen, sind die Busserl fertig. Vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit etwas flüssiger Kuvertüre ein feines Gitter auf die Busserl spritzen.

## Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 Äpfel

75 g Rohrzucker

0,5 TL Zimt

2 EL Zitronensaft

4 große Feigen, getrocknete

2 EL Butter

3 Eiweiß

100 g Puderzucker

2 EL Erdnusscreme

Minze, zum Garnieren

## Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. 125 ml Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin ca. 5 Minuten dünsten. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Äpfel mit 50 g Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Auf 4 feuerfeste Förmchen verteilen. Die Feigen halbieren, jede Hälfte in 8 Spalten schneiden. Die Butter zerlassen, den restlichen Zucker darin schmelzen. Die Feigen zufügen und andünsten. Über die Äpfel geben. Ofen auf 225 Grad (Umluft: 205 Grad) vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Erdnusscreme unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Obst spritzen. Im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb überbacken. Das Dessert mit Minze garniert servieren.

30.5.04 Galimero CK

## Gefüllte Mandelmakronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

### 3 Eiweiß

1 TL Zitronensaft  
170 g Puderzucker, gesiebt  
175 g Mandeln, gemahlen  
200 g Marzipan - Rohmasse  
2 EL Likör (Mandellikör)

100 g Kuchenglasur, Haselnuss

### Zubereitung

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zufügen, dabei kräftig schlagen, bis die Masse ganz schaumig ist. Die Mandeln vorsichtig unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und haselnussgroße Tropfen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen.

Bei 150° C ca. 15 Min. backen, danach abkühlen lassen.

Marzipan-Rohmasse mit Mandellikör verkneten, zu haselnussgroßen Kugeln formen. Auf die Hälfte der Makronen jeweils eine Marzipankugel setzen, mit einer zweiten Makrone belegen und leicht zusammendrücken. Kuchenglasur schmelzen. Obere Makrone mit Glasur überziehen und trocknen lassen.

12.2.03 Henrietta CK

## Haselnussmakronen 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

### 3 Eiweiß

250 g Zucker  
350 g Haselnüsse, gemahlen  
kleine Oblaten  
Nüsse, ganz

### Zubereitung

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und einige Zeit weiter schlagen. Anschließend die gemahlene Nüsse untermischen. Mit der gezu-

ckerten Hand kleine Kugeln formen, etwas flach drücken, auf Oblaten setzen und mit einer ganzen Nuss verzieren und backen. 20-25 Minuten bei 140-160 Grad.

9.3.02 Horsch CK

hm, sehr lecker! Empfehlenswert (habe allerdings statt Zucker -> Puderzucker genommen).

Hallo

die Makronen sind echt gut. Habe auch statt Zucker Puderzucker verwendet.

Ich wünsche euch einen schönen ersten Advent.

Gruß Adriana

25.11.03 - 17:05

Hallo

Habe auch gesiebten Puderzucker genommen

MfG

Hans 14.08.04 - 08:47

Käse Nuss Makronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 4 Portionen  
50 g Haselnüsse, gerieben

100 g Käse, Gouda, alt

3 Eiweiß

Salz

Pfeffer

Muskat

Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

Haselnusskerne ohne Fett leicht rösten. Käse reiben. Eiweiß / Eiklar mit einer Prise Salz zu schnittfestem Schnee schlagen, Käse und Nüsse untermischen, Teig abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit 2 TL kleine Häufchen abstechen und auf das Blech geben. Im auf 180 vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen

17.6.02 Seide CK

Kokosmakronen 3 Eiweiß M

3 Eiweiß,

35 g Fruchtzucker,  
45 g streufähige Diabetikersüße,  
2 TL Zitronensaft,  
175 g Kokosraspeln,

100 g Diabetikerschokolade.

Eiweiß steif schlagen. Den Fruchtzucker und die Diabetikersüße nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren.

Die Kokosraspeln unter den Teig ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.

Die Makronen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten (150 C) backen, abkühlen lassen.

Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit der Unterseite eintauchen und trocknen lassen

(4 Stück entsprechen 1 BE):

Himbeerlebkuchen 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen  
200 g Himbeeren, gefrorene

3 Eiweiß

150 g Zucker  
200 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene  
50 g Speisestärke  
50 g Orangeat, feingewürfeltes  
0,5 TL Zimt  
1 Msp. Nelken, gemahlene  
1 Prise Muskat

Für die Glasur:

200 g Puderzucker  
1.5 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und durch ein Sieb streichen. Das Mark abtropfen lassen und den Himbeersaft auffangen.

Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen bis sie glänzt. Gemahlene Mandeln, Stärke, Orangeat und Gewürze mischen und unter den Eischnee heben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1 cm dick verstreichen. Ca. 40 Minuten bei 150 Grad backen. Herausnehmen und in Quadrate schneiden. Ca. 3 cm Kantenlänge. Puderzucker, Zitronensaft und Himbeersaft glatt rühren und Lebkuchen damit bestreichen und mit den Mandeln verzieren.

30.11.03 Angelika2603 CK

## Madeleines mit Akazienhonig 3 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

100 g Puderzucker

50 g Mandeln, feingemahlene

3 EL Mehl

3 Eiweiß

100 g Butter

3 EL Honig (Akazienhonig)

## Zubereitung

Die Butter so lange erhitzen, bis sie eine haselnussbraune Farbe annimmt (sie sollte auch nach Haselnuss riechen), in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und mit dem Honig verrühren.

Den Puderzucker, die gemahlene Mandeln und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Die Eiweiße steif schlagen und zu der Mischung geben. Anschließend die Butter unterrühren. Alles gut vermischen und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf 24 kleine Förmchen oder eine Madeleineform verteilen und 10 Minuten bei 150 Grad backen. Die Madeleines sofort aus der Form stürzen.

20.2.04 Elettra CK

## Makronen 3 Eiweiß

### 3 Eiweiß

150 g Zucker  
1 p Vanillin-Zucker  
2 dr Back-Aroma Bittermandel  
150 g Mandeln  
25 g Mehl

Unter den steifen Eischnee schlägt man nach und nach den Zucker und den Vanillin-Zucker.

Darunter gibt man das Back-Aroma und die mit dem Mehl vermischten geriebenen Mandeln.

Mit zwei Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech.

Etwa 35 Minuten bei leichter Hitze backen.

:Quelle: Dr. Oetker. 1939

## Mandelstangen 3 Eiweiß M

125 g gemahlene Mandeln  
180 g Zucker  
50 g Zitronat

### 3 Eiweiß

1 P. Vanillinzucker  
1 Msp. Zimt  
5 -6 Oblaten (12\*20 cm)

### 1 p Schokoglasur

Die gemahlene Mandeln mit dem Zucker in der Pfanne hellbraun rösten und wieder kalt werden lassen. Das feingehackte Zitronat untermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, Vanillinzucker, Zimt und die Mandelmischung locker unterheben.

Die Masse etwa 1/2 cm dick auf die Oblaten streichen und in 2-3 cm breite Streifen schneiden, Im Backofen (175 Grad/G: 2) auf dem ungefetteten Backblech 10-15 Minuten ganz hell backen.

Noch heiß um ein Nudelholz biegen, damit kleine Boden entstehen (dabei sind sie mir allerdings nur gebrochen).

Die Stangenenden in die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokoladenglasur tauchen und trocknen lassen.

## Marzipan-Mandel-Hörnchen 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen  
300 g Marzipan (Rohmasse)  
150 g Puderzucker

### 2 Eiklar

1 TL Backpulver  
150 g Mandeln, gemahlen  
2 Pkt. Rum (Rumback)

### 1 Eiklar

100 g Mandeln (Blättchen)

### Kuvertüre

## Zubereitung

Die Marzipanrohmasse, Puderzucker und die 2 Eiweiß schaumig rühren. Wenn eine glatte Masse entstanden ist, die Mandeln, Rumback und das Backpulver unterziehen. In einen Spritzbeutel füllen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Dann ca. 6 cm langen Streifen auf Backpapier spritzen. Die Streifen mit Eiweiß bpinseln. Dann die Streifen vorsichtig vom Backpapier lösen und mit der Oberseite in die Mandelblättern drücken. Zu Bögen geformt auf das Backpapier zurücklegen. Man kann die Bögen auch auf dem Backpapier lassen und die Mandelblätter darauf drücken, jedoch wird das Ergebnis nicht so gut.

Bei 200°C ca 12-15 Min backen, bis sie leicht braun werden. Nach dem Abkühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.

16.11.01 AngelikaM CK

## Nussbuserl 3 Eiweiß M

Zutaten für 5 Portionen

### 3 Eiweiß

200 g Zucker

350 g Haselnüsse, gemahlen

25 g Schokoladenraspel

1 Vanille - Aroma

Oblaten, 50 mm

Marmelade, nach Geschmack

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und danach den Zucker mit dem Mixer unterrühren. Nach und nach alle anderen Zutaten hinzufügen. Den Teig zu Kugeln formen (zwei Teelöffel sind da hilfreich, da sehr klebrig) und auf jeweils eine Oblate setzen. In der Mitte leicht eindrücken, mit Kochlöffelstiel oder Finger und bei 150°C ca. 25 bis 30 Min. backen. Anschließend füllt man die kleine Vertiefungen mit Marmelade.

29.4.03 Ufeil CK

### Nussmakronen 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Zucker und Nussmehl langsam unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Makronen auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) 15-20 Min. backen.

Sehr lecker!!!

21.2.02 Katja CK

### Nusstaler, Knusprige 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

200 g Haselnüsse, ganz



### 3 Eiweiß

1 Prise Salz  
120 g Zucker  
50 g Mehl  
2 EL Kakaopulver

70 g Butter, sehr weich

### Zubereitung

Haselnüsse bei 175 Grad im Ofen auf einem Blech 8-12 min rösten, dabei gelegentlich umrühren. Dann in einem Tuch die Häutchen abrubbeln, abgekühlt nicht zu fein hacken.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen. Nach und nach Mehl, Kakao, Nüsse und Butter untermischen.

Kleine Teigportionen mit einem TL mit 4 cm Abständen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, bei 180 Grad ca. 12 min backen.

25.10.03 Angie17 CK

### Orangen-Gebäck 3 Eiweiß

#### L'halua dial letschin

: 70 Stück(\*)

#### 75 g Butter

135 g Zucker  
1 Ungespritzte Orange; Schale  
125 g Geschälte Mandeln

1 Eiweiß; (1)

2 Eiweiß; (2)

Die Butter schaumig rühren. Den Zucker zugeben unditerrühren, bis er sich zum größten Teil aufgelöst hat. Die dünne Orangenschalen fein hacken und zugeben. Die gemahlene Mandeln und Eiweiß (1) hinzufügen, alles gut vermischen. Eiweiß (2) Steif schlagen und unter die Masse ziehen. Die Papierförmchen damit füllen und im auf 140 Grad vorgeheizten Ofen etwa zwanzig Minuten backen.

## Orangenmakronen 3 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

### 3 m.- große Eiweiß

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Orange(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale davon

1 EL Orangensaft

200 g Mandeln, gehobelt

50 g Semmelbrösel

25 g Kuvertüre, Halbbitter

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Orangenschale und 1 EL Saft hinzufügen. Die Masse muss so steif sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Mandeln und Semmelbrösel vorsichtig unterheben. Die Masse in Häufchen, mit Hilfe zweier Teelöffel auf mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Backen bei 140°C (Umluft 120°C) etwa 25 Minuten.

Zum Verzieren Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre über die erkalten Makronen sprengeln.

10.12.02 Shadow96 CK

## Pfefferminzrauten 3 Eiweiß M

Für 18 Stücke

50 g zarte Vollkornhaferflocken

100 g Magerjoghurt

120 g Mehl

180 g Zucker

1 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

3 Eiweiß

Für den Guss:

100 g Puderzucker

etwas Milch

2 Tropfen reines, ätherisches Pfefferminzöl  
einige Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Arbeitszeit: 35 Minuten

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen Haferflocken mit Joghurt und 1 bis 2 Esslöffeln Wasser. mischen, einige Minuten quellen lassen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Kakao miteinander vermischen, Eiweiße und Haferflocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren.
3. Die Masse auf ein viereckiges Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen.
4. Aus dem Puderzucker und der Milch einen dickflüssigen Guss bereiten, Pfefferminzöl und grüne Farbe dazugeben.
5. Die abgekühlte Teigplatte in 4 x 4 Zentimeter große Rauten schneiden und mit dem grünen Guss Verzieren.

Pro Stück

423/101 kJ/kcal

2 g Eiweiß

0 g Fett

22 g Kohlenhydrate

1 g Ballaststoffe

0 mg Cholesterin

Aus dem Buch: Fettfrei backen

Schokoladebusserl 3 Eiweiß M

3 Eiweiß / Eiklar

140 g Staubzucker

140 g Haselnüsse, geriebene + 120- g ganze

120 g Schokolade, geriebene

Eiweiß / Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unterrühren. Aus der

Masse kleine Kugeln formen, auf leicht gebuttertes Blech legen, mit ganzen Nüssen,  
ein wenig in die Kugeln gedrückt, belegen.  
Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

### Wespennester 3 Eiweiß

Portion/en: 1

#### 3 Eiweiß

1 Prise Salz  
250 g Zucker  
400 g Mandel; gehackt  
1 Pk. Vanillezucker  
2 TL Kakao

Die gehackten Mandeln rösten. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Dabei Zucker, Vanillezucker und Kakao einrieseln lassen. Die abgekühlten Mandeln vorsichtig unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln oder einem Spritzbeutel mit großer Tülle, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Halbkugeln (ca. 3 cm Durchmesser) formen.  
Bei 160-180 Grad 20-30 min. backen.

### Witwenküsse 3 Eiweiß M

Süße Versuchung

Zutaten für 4 Portionen

#### 3 Eiweiß

200 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker

#### 125 g Schokoladenraspel

250 g Mandeln, gehackt

#### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach unterrühren. Geraspelte Schokolade und gehackte Mandeln vorsichtig unterheben. Mit dem Teelöffel Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech setzen.

Bei 130 Grad C ca. 25 Min. backen.

15.4.01 Ulla CK

### Zimtkugeln 3 Eiweiß

Habe sie am Wochenende ausprobiert und finde sie lecker:

#### 3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 Vanillin-Zucker

1 TL Zimt

300 g gem. Haselnüsse

ca. 40 g ganze Haselnüsse

Das Eiweiß steif schlagen, Puder- und Vanillinzucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Von dieser Masse ca. 1/2 Tasse abnehmen. Unter den Rest den Zimt und die gem. Haselnüsse rühren.

Aus dieser Masse ca. walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Oben auf die Kugeln etwas von der Eischneemischung geben und darauf eine Haselnuss.

Die Zimtkugeln brauchen bei 125 Grad ca. 25-30 Minuten.

Viele Grüße

Supermaus 17.11.03 - 11:16

### Zimtsterne I 3 Eiweiß

25 Stück

#### 3 Eiweiß

250 g Puderzucker

300 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene

1 TL Zimt

Zitronenschale, etwas -abgeriebene

Guss

## 1 TL Rum

Das Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Puderzucker löffelweise dazugeben. 4 Esslöffel von der Masse zum Bestreichen abnehmen. Mandeln und Gewürze mit der restlichen Eiweißmasse verrühren. Den Teig auf Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gerettetes Backblech legen. Den zurückbehaltenen Eischnee mit dem Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die Sterne damit bestreichen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen bzw. trocknen lassen.

Backzeit

ca. 15 Minuten

Backen

Stufe 1 (160°C)

Vorbereitungszeit

ca. 30 Minuten

## Zimtsterne II 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mandeln, feingemahlene

300 g Puderzucker

2 TL Zimt

2 Eiweiß

3 EL Likör (Mandellikör)

Bittermandelöl

Für die Glasur:

125 g Puderzucker

1 Eiweiß

## Zubereitung

Mandeln, Zucker, Zimt mischen. Eiweiß, Likör und Bittermandel untermengen. Daraus einen glatten Teig kneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolien ca. 5 mm dick ausrollen (bitte kein Mehl höchstens Puderzucker verwenden, wenn ihr mit dem Ausrollen zwischen den Folien nicht klar kommt).

Die Sterne ausstechen und bei 150 Grad ca. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen. Danach die Sterne abkühlen lassen. In der Zeit das Ei-

weiß für die Glasur steif schlagen und den Zucker einrühren. Die glasierten Sterne noch mal für ca. 5 min backen. Vorsicht, dass sie nicht zu dunkel werden.

Die Sterne werden am saftigsten, wenn die Mandeln frisch gemahlen werden.

22.11.03 Luchs1969 CK

## Zimtsterne, Super 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

### 3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 EL Zimt, gemahlen

2 EL Zitronensaft

Kirschwasser

250 g Mandeln, gemahlene ungeschälte

Zucker

### Zubereitung

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazu sieben. Mindestens 7 Minuten weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Davon gut 3 EL für die Plätzchenglasur zugedeckt beiseite stellen. Zimtpulver, Zitronensaft (oder Kirschwasser) und Mandeln sorgfältig unter den Eischnee heben. Masse zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf Zucker (oder zwischen Folie) ca. 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeden Stern mit der Eiweißglasur bestreichen. Am besten geht's mit einem feinen Pinsel. Die Spitzen mit einer Stricknadel rausziehen. Zimstern möglichst über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Beim Backen soll die Glasur hell bleiben.

Vorheizen: auf 225 Grad

Einsetzen: mittlere Schiene

Backen: 4 - 5 Min

Für mich die leckersten Zimstern, die es gibt.

8.11.02 Aerdna CK

Züri Leckerli 3 Eiweiß M

Zutaten :

500 g Mandeln; geschält  
500 g Puderzucker  
Bittermandelöl

### 3 Eiweiß

100 g Puderzucker  
1 El. Zitronensaft  
1 El. Kirsch

### 200 g Schokolade

2 El. Rum  
2 El. Sandelpulver

### Zubereitung :

Es ist eine sehr vereinfachte Leckerli-Variante: sie enthält kein Honig, ist also kein echtes Leckerli-Rezept !  
Die Züri- Leckerli können auch aus gekauftem Marzipan zubereitet werden.

Wegen der Verwendung von Eiweiß sind diese Leckerli nicht lange haltbar !

Mandeln sehr fein mahlen, eventuell zusätzlich im Mörser zerstoßen.  
Zucker, Bittermandelöl und Eiweiße begeben, kneten, bis die Marzipanmasse fein und zusammenhängend ist.

Teig 1 cm dick auf Puderzucker auswallen. Rhomben ausschneiden und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen.

Ca. 5 Minuten bei guter Hitze (220 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Glasur, Zucker, Zitronensaft und Kirsch glattrühren. Die noch heißen Leckerli damit glasieren.

Zur Variante 1: ergibt dunkle Leckerli. Schokolade schmelzen, mit dem Marzipan mischen, Rum begeben. Weiter wie oben.

Zur Variante 2: ergibt rote Leckerli. Sandelpulver mit dem Marzipan vermischen, weiter wie oben.

### Zürileckerli 3 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen  
500 g Mandeln, geschält, gemahlen  
500 g Puderzucker  
wenig Bittermandelöl



### 3 Eiweiß

#### Zubereitung

Mandeln ev. noch zusätzlich im Mörser zerstoßen. Übrige Zutaten den Mandeln begeben. Solange kneten, bis die Masse fein und zusammenhängend ist. Die Masse auf Puderzucker auswallen. Model mit Puderzucker oder Mehl bestäuben und auf die Marzipanmasse drücken. Leckerli ausschneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 - 2 h trocknen lassen. 5 min bei ca. 200°C backen.

Als Varianten können folgende Zutaten beigemischt werden: etwas Cointreau, Grand Marnier oder Rum; etwas Rosenwasser oder Orangenblütenwasser; 2 EL Sandelholzpulver; 200 g Geschmolzene Schokolade. Natürlich kann auch fertige Marzipanmasse dafür verwendet werden.

20.12.02 Rihi CK

### 4 Eiweiß

#### Berner Leckerli 4 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

0.35 kg Haselnüsse, gemahlen

0.35 kg Mandeln, gemahlen

1 Pfd Zucker (Feinkristallzucker)

0.1 kg Orange(n) (kandierte Orangenschale)

1 TL Zimt

1 Zitrone(n) (Zesten einer Zitrone)

2 EL Konfitüre (Aprikosen)

#### 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen

#### Zubereitung

Alle Zutaten zusammen verrühren. 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen. Auf ein Backblech geben und 2 cm dick auswallen. Im 140°C heißen Ofen backen und dann erkalten lassen. In gleichmäßige Stücke schneiden.

31.7.01 Bashiba CK

## Brunsli II 4 Eiweiß M

### 4 Eiweiß,

1 El Kirschwasser oder Wasser,  
0,5 Tl Zimt,  
0,25 Tl Nelkenpulver,  
500 g Mandeln, geriebene

### 100 g Blockschokolade, fein -geriebene

350 g Zucker

Eiweiß in einer Schüssel mit einer Gabel leicht schlagen. Kirschwasser, Zimt und Nelkenpulver dazugeben. Mandeln, Blockschokolade und Zucker zufügen. Alles von Hand rasch zu einem Teig kneten. Eventuell noch etwas Zucker begeben. Mit einem Teller bedeckt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 125 Grad, Umluft-Ofen auf 100 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 1 vorheizen. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf Zucker gut 1 cm dick auswallen. Mit einem immer wieder in Zucker getauchten Förmchen ausstechen. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Blech legen. 15 Minuten backen. Die "Brunsli" müssen in der Mitte noch weich sein. Auf einem Gitter auskühlen lassen. In einer Weißblechdose aufbewahrt sind "Brunsli" 4 Wochen haltbar.

## Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

### 4 Eiweiß

500 g Puderzucker  
200 g Mandeln, in Stiften  
200 g Datteln, in Stifte geschnitten  
1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale  
100 Oblaten, Durchmesser: 4 cm

### Zubereitung

Das Eiweiß ganz steif schlagen. Den Puderzucker löffelweise zufügen und mit einem Rührlöffel unterziehen. Mandelstifte, Datteln und Zitronenschale zufügen - vorsichtig untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100° (E-Herd) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen. Im Ofen abkühlen lassen, dann erst vorsichtig vom Backpapier lösen.

6.12.02 Callista CK

## Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M

Das brauche ich

ca. 35 Stück  
200 g brauner Zucker  
175 g getrocknete Feigen

### 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Msp. Vanille  
125 g geschälte Mandeln gemahlen  
1 EL Kakao  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Meersalz

### 4 Eiweiß / Eiklar

ca. 35 halbe Mandeln  
ca. 35 Backoblaten

Das mache ich

Zucker im Mixer zu Staubzucker zerkleinern. Feigen klein würfeln. Kuvertüre zerhacken und schmelzen, mit Vanille, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker und Feigen mischen. Eiweiß zugeben - gut vermengen.

Die Masse 1 Stunde kühl stellen. Ca. 35 kleine Kügelchen formen, auf den Oblaten festdrücken. Je eine Mandelhälfte in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 °C ca. 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Risse bilden. Auskühlen lassen.

Die Makronen bald essen. Sie halten sich ungefähr 1 Woche.

### Tipp.

Für glutenfreie Makronen die Masse anstatt auf Oblaten in kleine Papierförmchen setzen und backen.

Reformhaus Kurier 11/2002

Pro Stück ca. 78 kcal/312 kJ ,1,5 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

## Haselnuss-Lebkuchen 4 Eiweiß M

Für 12 Stück

30 g Orangeat  
20 g Zitronat  
110 g Haselnüsse (gemahlen)  
150 g Marzipanrohmasse  
325 g Zucker

### 4 Eiweiß

20 g Honig  
1/4 Tl. Hirschhornsalz  
1 Tl. Wasser  
70 g Mehl  
12 Döckoblaten (7 cm ø)  
20 g Mandeln, geschälte

50 g Kuchenglasur, dunkle

50 g Vollmilch-Kuchenglasur

30 g Kuvertüre, weiße

Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer fein hacken, Nüsse in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten, auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. 200 g Zucker dazugeben, nach und nach Eiweiß und Honig unterrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 mit einem Schneebesen ca. 12 Min. aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kaltschlagen. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und unterrühren.

Orangeat-Mischung, Nüsse und Mehl mischen und unter die Eimasse rühren. In einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und auf die Oblaten spritzen, dann glatt streichen. 6 Stück mit halbierten Mandeln belegen. Über Nacht trocknen lassen.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

125 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ab dem Zeitpunkt des Kochens genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die mit Mandeln

belegten Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasuren nach Packungsanweisung auflösen, die Lebkuchen ohne Mandeln damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Ergibt ca. 12 Stück

Zubereitungszeit 105 Minuten

### Haselnusskugeln 4 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

#### 4 Eiweiß

300 g Zucker

460 g Haselnüsse, gemahlen

#### Zubereitung

Das Eiweiß sehr steif schlagen, den Zucker löffelweise hinzufügen und darunter schlagen. Die gemahlene Nüsse hinzufügen und die Masse drei Stunden kaltstellen.

Danach kleine Kugeln formen und auf eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Bei 150 Grad auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen

8.11.01 Floh CK

### Haselnussmakronen 4 Eiweiß

#### 4 Eiweiß

2 EL Orangensaft

Flüssigsüßstoff

120 g gemahlene Haselnüsse

einige Tropfen Rumaroma

1 TL Speisestärke

1 gestr. TL stark entöltes Kakaopulver

58 Backblatzen (ca.)

15 ganze Haselnüsse (ca. 20 g)

Eiweiß mit Orangensaft und Flüssigsüßstoff schaumig schlagen. Die Haselnüsse, Rumaroma, Speisestärke und Kakao unterziehen. Mit zwei Teelöff-

fein kleine Häufchen auf die Backoblaten setzen. Die Haselnüsse halbieren und je eine in die Mitte der Makronen setzen. Bei 175 °C (Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Pro Stück ca. 145 kJ = ca. 35 kcal

### Kokosberger Riesen 4 Eiweiß

300 g Kokosraspel,  
200 g Marzipan-Rohmasse,  
2 EL Zitronensaft,

4 Eiweiß,

250 g Puderzucker

Kokos, Marzipanwürfel und Zitronensaft vermischen. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker langsam zufügen und mit der Kokosmasse vermengen. Backblech mit Backpapier auslegen. Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

8 Häufchen mit großem Abstand aufs Blech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C / Gasherd: Stufe 1) 25 - 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

### Lebkuchen Marzipan Sticks 4 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen

125 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Mandeln, gemahlene

2 EL Mehl

4 TL Lebkuchengewürz

Zucker, feiner, zum Dekorieren

Das Marzipan zerkleinern, Zucker und 1 Eiweiß zufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das übrige Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen und ebenfalls zufügen.

Mandeln, Mehl und Lebkuchengewürz dazu geben und alles gut verkneten.

Den Teig 12 Stunden kühlen.

Die Arbeitsfläche mit Kristallzucker bestreuen. Den Teig in walnussgroße Stücke teilen und je zu einer ca. 1 cm dicken und 6 cm langen Rolle formen. Diese Röllchen im Zucker wälzen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und bei 160°C (Umluft 140°C) für ca. 15 min backen. Die Sticks sind nach dem Backen noch weich. Trotzdem nicht länger backen lassen. Danach auskühlen lassen und fertig sind sie.

3.12.03 Naschkatze65 CK

### Makronen Haselnuss II 4 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

#### 4 Eiweiß

250 g Puderzucker  
1 Zitrone(n), unbehandelt  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
Oblaten, Durchmesser 5 cm  
Haselnüsse, ganz

#### Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Puderzucker zu steifen Schnee schlagen. Abgeriebene Schale einer Zitrone und gemahlene Haselnüsse unterheben. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Obendrauf je eine Haselnuss setzen, 3 Stunden trocknen lassen und dann ca. 20 Minuten bei 120 °C backen.

1.5.03 Charlie CK

### Makronen Haselnuss 4 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen  
200 g Haselnüsse, gemahlen  
180 g Zucker

#### 4 Eiweiß

1 Msp. Zimt, gemahlen  
2 Tropfen Bittermandelöl  
Oblaten (70 mm Durchmesser)

## Zubereitung

Das Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nun nach und nach den Zucker, den Zimt und das Bittermandel-Aroma unterrühren. Dann vorsichtig die Haselnüsse unterrühren. Nun die Masse auf den Oblaten (ca. 1 gehäuften Teelöffel) verteilen.

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

E-Herd: Ober- & Unterhitze ca. 175°C (goldbraun)

4.10.02 HG 3001 Design CK

## Plätzchen, italienische 4 Eiweiß

Zutaten für 45 Portionen

### 4 Eiweiß

350 g Mandeln, geschälte, gemahlene  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker (Bourbon)  
1 Pck. Aroma (Finesse feine Zitronenschale)  
150 g Pinienkerne  
Puderzucker

## Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, 200 g Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen, unterheben, Masse in einer beschichteten Pfanne bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie zur Hälfte reduziert ist. Abkühlen lassen.

Je nach Feuchtigkeit noch bis zu 100 g gemahlene Mandeln unterrühren. Hände mit Puderzucker bestäuben, je 1 Teelöffel Teig zu Hörnchen formen. In die Pinienkerne geben, etwas nachformen. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten backen.

18.11.03 Zuckerbacher CK

## Schokomandelsplitter 4 Eiweiß M

50 Portionen



200 g gestiftelte Mandeln

100 g Halbbittere Kuvertüre

180 g Puderzucker

2 Pk. Vanillezucker

30 g Mehl

4 Eiweiß

50 g Halbbittere Kuvertüre

zum Garnieren

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett etwas anrösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre reiben und mit 120g Puderzucker, Vanillezucker, Mehl und 100 g Mandeln mischen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu sehr steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees leicht unter die anderen Zutaten rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen aufs Backblech setzen (Teelöffel zwischendurch in Wasser tauchen, dann löst sich die Masse besser). Ein Blech auf die unterste Einschubleiste, das andere auf die 2. Einschubleiste von oben schieben. Im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Das Gebäck noch warm vom Papier lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auf jedes Plätzchen einen Tupfer Kuvertüre geben und ein paar Mandelstifte darauf drücken.

Backzeit insgesamt etwa 60 Minuten

Elektroherd 125°C Gas Stufe 1 Umluftherd 100°C

Schokotatzen 4 Eiweiß M

Zutaten für 50 Portionen

200 g Haselnüsse, gemahlen

4 Eiweiß

Salz

250 g Zucker

150 g Kuvertüre, halbbitter

1.5 EL Kakaopulver

1 TL Zimt

200 g Konfitüre (Johannisbeer-Konfitüre)

150 g Kuchenglasur, dunkel

## Zubereitung

Nüsse auf dem Backblech bei 200 Grad 6-8 min goldbraun rösten, auskühlen lassen.

Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen, 180 g Zucker einrieseln und weiter schlagen, bis Masse fest und glänzend ist. Fein geriebene Kuvertüre, Kakao und Zimt mischen, zusammen mit den Nüssen vorsichtig unter die Eiweißmasse ziehen.

Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, kleine Tatzen von ca. 4 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit restlichem Zucker bestreuen, bei 150 Grad 12-15 min backen, mit dem Papier vom Blech ziehen, erkalten lassen.

Jeweils zwei Tatzen mit Gelee zusammensetzen. Gehackte Kuvertüre und Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, Gebäck mit dem dicken Ende eintauchen, trocknen lassen. Zwischen Pergamentpapier in gut schließenden Dosen lagern.

25.10.03 Angie17 CK

## Zimtsterne mit Marzipan 4 Eiweiß

Zutaten für 40 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse

### 3 Eiweiß

150 g Puderzucker

Zimt, (nach Geschmack)

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Mandeln, gemahlen

### Für die Glasur:

#### 1 Eiweiß

70 g Puderzucker

### Zubereitung

Marzipanrohmasse, Mandeln und Nüsse mischen. Eiweiß mit Puderzucker schlagen, zu der Marzipanmischung dazugeben und alles gut vermischen. Zimt nach Geschmack dazugeben. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch Mandeln oder Nüsse dazugeben.

Teig auf einem mit Zucker bestreuten Backpapier etwas flach drücken. Mit Zucker bestreuen, mit einem 2. Backpapier bedecken und ca. 1 cm dick ausrollen.

Eiweiß und Puderzucker zu einem festen, glänzenden Guss aufschlagen. Eventuell noch Puderzucker zugeben, falls die Glasur zu dünnflüssig ist. Teigplatte mit Guss bestreichen/bepinseln.

Platte ca. 1 Std. einfrieren. Dann herausnehmen und mit einem in heißes Wasser getauchten Ausstecher dicht an dicht Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Reste nochmals wie oben ausrollen und ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130°-140° C ca. 15-20 Min. mehr trocknen als backen. Beim Backen beobachten, damit der Guss hell bleibt.

Hinweis: Es gibt spezielle Zimtstern- Ausstecher, die zum Ausstechen zusammengedrückt und dann wieder aufgeklappt werden, damit der Zimtstern aus dem Ausstecher fällt, ohne die Glasur zu beschädigen. Sehr empfehlenswert, wenn wie hier die Glasur vor dem Ausstechen aufgetragen wird. Die Sternform wird durch das vorherige Auftragen der Glasur deutlicher

22.11.03 Henrietta CK

## 5 Eiweiß

### Dattelkonfekt 5 Eiweiß

200 g Datteln ohne Stein  
200 g Kokosflocken

#### 5 Eiweiß

2 El Zitronensaft  
30 g Honig  
0,5 Tl ger. Vanille  
1 Zitrone, Schale von  
100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

## Himbeerschäumchen 5 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

500 g Puderzucker

0,5 Zitrone(n) - Saft und abgeriebene Schale

600 g Mandeln, geschälte, gemahlene

150 g Himbeeren, (Tiefkühl oder Frisch)

80 g Zucker

### 5 Eiweiß

### Zubereitung

150 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren mit 80 g Zucker etwa 8-10 Minuten kochen. Erkalten lassen und durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Das Eiweiß mit dem gesiebten Puderzucker am besten mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Eine Tasse von dieser Masse für den Guss zurückbehalten und mit Folie abdecken. Nun mit dem Schneebesen den Zitronensaft und die Zitronenschale unter die restliche Eiweißmasse rühren und dann das abgekühlte Himbeermark und die gemahlene Mandeln.

3 Backbleche mit Pergament- oder Baktrennpapier belegen und kleine, runde Makronen (am besten mit zwei nassen Teelöffeln von der Teigmasse abstechen) auf die Bleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte eine Vertiefung drücken und die zurückbehaltene Glasur mit einem Teelöffel oder einer Papiertüte einfüllen.

Die Makronen 2 Stunden abtrocknen lassen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Makronen auf der mittleren Schiebeleiste etwa 20 Minuten backen.

15.12.03 Teetrinker CK

## 6 Eiweiß

### Marzipan - Makronen 6 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

15 Stück Zwieback

### 6 Eiweiß

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Flasche Rum-Aroma

80 g Mandeln (Blättchen)

375 g Marzipan - Rohmasse

1 Prise Salz

### Zubereitung

Eiweiß sehr schaumig schlagen. Zwiebäcke klein bröseln. Marzipan in kleine Stückchen schneiden.

Alles unter die Eiweißmasse heben und gut verrühren.

Mit zwei Teelöffeln nicht zu dicke Makronen auf Backpapier formen.

Bei 200° 20 Minuten backen.

19.11.03 Uschi G CK

### Nussmakronen mit Schokoladenfüllung 6 Eiweiß M

Herzoginnen

Zutaten für 50 Portionen

#### 6 Eiweiß

250 g Puderzucker

200 g Mandeln, gemahlen

150 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Butter

#### Für die Füllung:

Schokolade

### Zubereitung

Eiweiß s e h r s t e i f schlagen, anschließend Puderzucker dazugeben.

Dann Mandeln und Haselnüsse vorsichtig darunter ziehen. Flüssige, jedoch nicht zu heiße Butter reinlaufen lassen (Teig sollte ziemlich fest sein!).

Kleine Hütchen aufs Blech spritzen und bei 100 Grad trocknen lassen (dauert ca. 30 Minuten).

Abkühlen lassen, Schokolade schmelzen und je 2 Plätzchen damit zusammenkleben.

Die Mengenzahl bestimmt sich je nach Größe der Hütchen.

7.5.04 Baerenkueche CK

### Teebrot 6 Eiweiß M

Eiweiß / Eiklar - Verwertung

Zutaten für 8 Portionen

### 6 Eiweiß / Eiklar

150 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
100 g Mandeln oder Nüsse, fein gerieben  
30 g Zitronat oder Arancini, fein gehackt

### 40 g Schokolade, gerieben

50 g Mehl (Weizenmehl)  
50 g Butter, flüssig

### Zubereitung

Die 6 Eiweiß / Eiklar mit der Hälfte des Zuckers und einer Prise Salz steif schlagen, so dass ein zäher, glänzender Schnee entsteht. Nüsse oder Mandeln, Zitronat oder Arancini, geriebene Schokolade, Mehl und der restliche Zucker werden gut vermischt und mit einem Kochlöffel in den Schnee einmeliert. Zum Schluss wird die lauwarme flüssige Butter vorsichtig eingerührt.

Die Masse wird in eine gebutterte und bemehlte, rechteckige Form mit höherem Rand, 4-5 cm dick gefüllt und bei 125-150°C Umluft in mittlerer Schiene 50-55 Min. gebacken.

Am nächsten Tag in nette Scheiben schneiden.

26.10.03 Traude CK

### Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

### 6 Eiweiß

1 Prise Salz  
250 g Puderzucker  
10 g Vanillezucker  
200 g Mandeln; gemahlen  
100 g Haselnüsse; gemahlen  
1 1/2 El Zimt  
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

29.10.04

habe zwei Versuche unternommen,  
sind mir beide Mislungen,

Hans60

## 7 Eiweiß

Mohn - Powidl - Makronen, 7 Eiweiß M  
Königgrätzer

Zutaten für Portionen

200 g Marzipan

50 g Puderzucker

### 7 Eiweiß / Eiklar

150 g Mohn, gemahlen

100 g Haselnüsse

Zimt und Nelkenpulver

Zitrone(n) - Schale, gerieben

Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen

### Kuvertüre, zum Tunken

### Zubereitung

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiweiß / Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren

und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

7.11.02 Ziki CK

### Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt

0,5 TL Nelken, gemahlen

1 TL Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

7 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)

100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle

80 g Kuvertüre, weiße

### Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TL oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

6.11.02 Angie17 CK



Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

LG Angie

## 9 Eiweiß

### Massepains 9 Eiweiß

500 g Mandeln, abgezogen

#### 3 Eiweiß

etwa 150 g-Aprikosenmarmelade

etwa 500 g Puderzucker

einige Tropfen -Orangenblütenwasser

1 Limette, entkernt und -feingehackt

6 Eiweiß, leicht geschlagen

etwa 350 g Puderzucker

Menon war Küchenchef am Hof Ludwigs XV von Frankreich. Er schrieb mehrere Kochbücher. "La Cuisinière Bourgeoise", das Kochbuch, dem das folgende Rezept entnommen ist, erschien im Jahre 1746; es blieb mehr als 100 Jahre lang das populärste französische Kochbuch.

Die abgezogenen Mandeln im Mörser zerstoßen, dabei nach und nach das Eiweiß dazu geben. Die Mandeln mit der Aprikosenmarmelade, die nicht flüssig sein darf, und mit dem Orangenblütenwasser vermischen und gut verrühren. Danach die Masse mit etwa 250 g Puderzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken und fest werden lassen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und kneten bis sie schön glatt ist. Etwas Puderzucker hinzufügen, damit sie nicht an den Händen klebt. Dann die Masse nach Belieben zu Figuren formen.

Für die Glasur die feingehackte Limette zum leicht geschlagenen Eiweiß geben.

Die Marzipanfiguren hineintauchen und anschließend in Puderzucker wälzen, sie sollen möglichst dick mit Zucker überzogen sein. Die Figuren auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und diese für 15 Minu-

ten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Glasur trocken, aber noch nicht braun ist.

## 10 Eiweiß

### Müsliwürfel 10 Eiweiß

Für 80 Stück

500 g Müsli ohne Zucker mit 30%  
400 g Haferflocken  
100 g Weizenkleie  
400 g Nesquik (Typ Nuss Nougat)

### 10 Eiweiß

1 Prise Salz

Müsli, Haferflocken, Weizenkleie und Nesquik gut mischen. Eiweiß mit Süßstoff zu Schnee schlagen und mit den trockenen Zutaten gut vermischen. (Kein Rührgerät verwenden, sondern einen haltbaren Löffel) Backpapier doppelt überstehend auf ein Blech auslegen, so dass es überall übersteht. Den Müsliteig auf dem Blech 1 cm dick aufstreichen. Auf den Müsliteig eine große WW - Backfolie auflegen und den Teig richtig fest walzen. Backfolie abziehen. Mit einem Pfannenwender oder Messer die Würfel gut vordrücken. (Später geht das zu schwer) Ofen auf 160 °C aufheizen, dann ca. 25 - 30 Min. backen. Ofentür öffnen und das Blech noch 15 Min im Ofen lassen. Wenn die Müsliplatte nur noch lauwarm ist, sollten die vorgeschneittenen Müsliwürfel mit dem Pfannenwender oder einem Messer getrennt werden. Die abgekühlten Würfel sofort in kleine Dosen verpacken. Je weniger Sauerstoff in den Dosen verbleibt, um so haltbarer sind die Würfel.

Pro Stück 1 Points

## g + ml Eiweiß

### Brunsli 140 g Eiweiß

: 90 Stück

150 g Cramant Schokolade; gerieben  
12 g Rohkakao

400 g Ungeschälte Mandeln sehr fein gerieben  
260 g Grießzucker

140 g Eiweiß

160 g Puderzucker

Die Schokolade und den Rohkakao im Wasserbad bei maximal 40 Grad auflösen. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Eiweiß vermengen. Nach und nach den Puderzucker und die Schokolademasse unterziehen. Es entsteht ein sehr weicher Teig, den man über Nacht stehen lässt.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Teigmasse auf dem Mehl zwischen zwei Teighölzern auf einen Zentimeter Dicke auswallen. Den Teig mit dem Rippholz rippen. Die Guetzli ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. In der Ofenmitte acht bis zehn Minuten backen.

Wenn Sie das Brunzli mit dem Spatel anheben, sollte der Boden ganz leicht Farbe angenommen haben.

**Brunzli- Mutters** 200 ml Eiweiß

: 1 Rezept

900 g Ungeschälte Mandeln-- gemahlen

900 g Puderzucker

150 g Kakaopulver; keinesfalls- Schokoladepulver

200 ml Ungeschlagenes Eiweiß

100 ml Kirsch

Monsieur Paul: Ich mag die Brunzli meiner Mutter am liebsten und habe sie darum um ihr Rezept gebeten. Es ist mit Basler Brunzli betitelt, aber woher sie es hat, weiß sie nicht mehr - sie hat es schon seit Jahrzehnten. Diese Brunzli werden mit mehr Hitze und kürzer gebacken als die Brunzli in den meisten anderen Rezepten. Damit sie innen schön feucht bleiben, müssen sie kühl aufbewahrt werden. Das nachstehende Rezept ergibt eine ziemlich große Menge. Die Guetzli sind aber so fein, dass sicher keine übrig bleiben.

Ungeschälte gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Puderzucker und Kakaopulver (keinesfalls Schokoladepulver) darüber sieben und gut vermischen. Ungeschlagenes Eiweiß und Kirsch dazugeben und das Ganze

zu einem Teig vermischen. Zwischen Klarsichtfolien 1 Zentimeter dick auswallen.

Guetzi ausstechen und mit 2 Zentimeter Abstand voneinander auf ein mit Blechreinpapier bedecktes Blech legen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen nur 5 bis 6 Minuten backen. Dabei die Backofentüre einen Spalt offen halten (zum Beispiel mit einer Kelle), damit der Dampf entweichen kann.

### Dattelbusserl 2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen

50 kleine Oblaten, runde

140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

### 2 g Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

### Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160°C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)

Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.

Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.

Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

### Negerküsse 100 g Eiweiß

Zutaten

3 g Gelatine

10 g Wasser

100 g Hühnereiweiß

200 g Zucker oder Sorbit S

40 g Wasser

10 Runde Eiswaffeln o. ( GF nehmen , oder einen eigenen Teig herstellen)

### Zubereitung:

Oblaten - 3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen.

Hühnereiweiß mit Quirl cremig aufschlagen, nicht steif schlagen.

- Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen.

- Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temperatur. mit dem Thermometer kontrollieren.

Dass Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung so konzentriert ist, dass sie 120 C erreicht. Wenn Sie mit Sorbit arbeiten, sollten Sie das mit Süßstoff aufgesüßte Sorbit S verwenden. Kochen Sie es wie den Zucker, aber bis 128 C.

- Mit dem Quirl schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen.

- Alles sorgfältig vermischen und die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben.

Dann per Hand mit dem Schneebesens kalt rühren und dabei Luft unterschlagen.

- Nach 30-60 Min. im Kühlschrank verfestigt sich die Masse.

- Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen.

- Wenn die Masse gut auf den Waffeln hält Schokoladenglasur schmelzen und abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, muss aber noch flüssig sein. Dann glasieren.

## Konfekt

### 2 Eiweiß

#### Nougat in weiß 2 Eiweiß

Zutaten für Portionen

300 g Zucker

2 EL Zucker (Traubenzucker)

1 Msp. Salz

50 g Haselnüsse

100 ml Wasser

### 2 Eiweiß

50 g Pistazien

30 g Rosinen

100 g Mandeln, gehobelte

### Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Den restlichen Zucker und den Traubenzucker mit dem Wasser auf 152 °C kochen.

Den heißen Zucker langsam in den Eischnee gießen und schlagen bis die Masse vollkommen kalt ist.

Die restlichen Zutaten untermischen und ca. 2 cm dick auf ein Backblech streichen.

Einen Tag stehen lassen damit die Masse fest wird.

1.12.03 Der Chefkoch CK

#### Nonnenküßchen 2 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen

### 2 Eiweiß

1 Pck. Vanillezucker

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehackte und geröstet

30 Haselnüsse

### Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben. Die gerösteten und gehackten Nüsse unterheben. Mit einem Löffel

von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jedem Kuss eine Nuss als Verzierung aufsetzen.

Im Backofen bei 150° Grad etwa 25-30 Minuten backen.

12.11.02 Rosi R. CK

### 3 Eiweiß

Königsberger Marzipan 3 Eiweiß

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Süße Mandeln

Bittere Mandeln (einige)

350 g Puderzucker

3 El. Rosenwasser

3 Eiweiß

### Zubereitung:

Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und dann die Schalen abziehen. Mandeln fein mahlen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen, nach und nach das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Teigmasse etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder Modeln kleine Formen ausstechen. Auf die Ränder kleine Marzipankügelchen legen und mit einem Messer Muster in die Oberfläche einritzen. Im Backofen bei reichlich Oberhitze backen, bis das Marzipan etwas gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Eiweiß bestreichen.

### 5 Eiweiß

Halva 5 Eiweiß

5 Eiweiß

300 g Puderzucker

100 g kandierte Früchte feingehackt

150 g dünnflüssiger Honig  
150 g Mandeln grobgehackt  
2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.  
Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen.  
Die Halva in längliche Würfel schneiden.

8.4.04 Schraegervogel CK

## 6 Eiweiß

Halva, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen  
75 g Sesam  
150 g Mandeln, abgezogen  
50 g Orangeat  
50 g Zitronat  
50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

## 6 Eiweiß

1 Prise Salz  
350 g Zucker  
100 g Honig  
2 EL Rosenwasser, (Apotheke)  
8 Oblaten, 10x20 cm

## Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.  
Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.



Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so lange weiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halwa dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

## Kuchen

### 7 Eiweiß

#### Mohnmakronen mit Pflaumenfüllung 7 Eiweiß M

Zutaten für 70 Portionen

200 g Mohn, gemahlen (kein Mohnback)

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zimt

0,5 TL Nelken, gemahlen

1 TL Zitrone(n) - Schale, dünn abgeriebene unbehandelte

1 Prise Salz

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Zucker

7 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)

100 g Pflaumenmus

150 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuchenglasur, dunkle

80 g Kuvertüre, weiße

### Zubereitung

Mohn mit Nüssen, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Salz mischen. Marzipan und Zucker verkneten, nach und nach Eiweiß unterkneten (es sollen

keine Klümpchen entstehen!) Mohnmischung unter Marzipanmasse rühren, 30 min quellen lassen, nochmals durchrühren.

Mit TL oder Spritzbeutel Nr. 7 ca. 140 haselnussgroße Häufchen mit 4-5 cm Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.

Auf der zweiten Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2 - 3, Umluft 12-15 min bei 150 Grad) 15 - 18 min backen, Gebäck mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Makronen vom Papier lösen, die Hälfte davon auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen, restliche darauf setzen.

Dunkle Kuvertüre mit Kuchenglasur im Wasserbad auflösen, Makronen seitlich bis zur Hälfte eintauchen, am Gefäßrand abstreifen und trocknen lassen.

Mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre feine Linien auf die Makronen sprenkeln oder spritzen, fest werden lassen.

#### 6.11.02 Angie17 CK

Ich habe diese Makronen gerade wieder einmal gebacken - hier noch 2 Tipps: Da ich keinen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 7 besitze, habe ich die Masse einfach in meine Gebäckspritze aus Plastik gefüllt - und zwar ohne Tülle! Das funktionierte ganz großartig - die Tupfen wurden alle gleichmäßig und es ging schnell.

Und noch was: die Makronen sollten beim Backen nicht bräunen, sondern grau bleiben und höchstens nur eine kleine braune Spitze aufweisen - sonst sind sie nämlich nicht ganz so saftig.

#### 15.12.03 LG Angie

### Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit

Zutaten für 10 Portionen

150 g Himbeeren, tiefgekühlte

#### 7 Eiweiß

500 g Zucker

350 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene

25 g Speisestärke

100 g Orangeat, fein gewürfeltes

1 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlene

1 Prise Muskat

#### Für die Glasur:

200 g Puderzucker

1.5 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und nach Vorschrift auftauen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Himbeeren im Mixer (Mixstab) pürieren und mit Mandeln, Speisestärke, Orangeat und Gewürzen verrühren. Eischnee darauf geben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei kleiner Hitze trocknen. Backzeit: 50 Minuten.

E.-Herd: 160°. G.-Herd: Stufe 1 oder kleinste Flamme.

Lebkuchen stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen vorsichtig wieder umdrehen und noch warm mit einem scharfen Messer in 3 mal 6 cm große Stücke schneiden.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen und auf einem Kuchendraht gut trocknen lassen.

Ergibt 70 Stück.

Arbeitszeit: 30 Minuten

16.3.04 Sauer CK

### Eiweißkuchen Großmutter's 7 Eiweiß M

Zutaten für 6 Portionen

125 g Butter

7 Eiweiß

225 g Zucker

2 P. Vanillezucker

100 g Mehl (Weizenmehl)

1 Msp. Backpulver

100 g Mandeln, abgezogen, gehackt

50 g Schokolade, Zartbitter zum Besprenkeln

### Zubereitung

Für den Teig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker mischen, nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter den Eischnee heben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Rehrückenform

(gefettet, gemehlt), ich nehme eine Frankfurter Kranzform, füllen. Die Form auf das Rost in den Backofen schieben.  
Bei Heißluft etwa 160° C etwa 40 Min. backen.  
Nach dem Backen 10 Min. auskühlen lassen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.  
Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen damit besprenkeln.

#### 8.2.04 Sugar04 CK

### Königkrätzer Mohn Powidl Makronen 7 Eiweiß

Zutaten für 30 Portionen  
200 g Marzipan  
50 g Puderzucker

#### 7 Eiweiß / Eiklar

150 g Mohn, gemahlen  
100 g Haselnüsse  
Zimt und Nelkenpulver  
Zitrone(n) - Schale, gerieben  
Pflaumenmus (Powidl), zum Füllen  
Kuvertüre, zum Tunken

#### Zubereitung

Das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, nach und nach die Eiweiß / Eiklar untermengen, so dass eine glatte Masse entsteht. Dann den Mohn, die Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver und die Zitronenschale einarbeiten. Das Ganze ca. 30 Min. rasten lassen, dann in einen Spritzsack füllen, nussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren und im vorgeheizten Rohr bei 180°C 12-15 Min. backen. Je zwei Makronen mit Powidl zusammensetzen und zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

#### 7.11.02 Ziki CK

### Lebkuchen, Glasierte Himbeer - Lebkuchen 7 Eiweiß

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit

Zutaten für 10 Portionen  
150 g Himbeeren, tiefgekühlte

## 7 Eiweiß

500 g Zucker  
350 g Mandeln, ungeschälte, gemahlene  
25 g Speisestärke  
100 g Orangeat, fein gewürfeltes  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelken, gemahlene  
1 Prise Muskat

### Für die Glasur:

200 g Puderzucker  
1.5 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Himbeeren aus der Packung nehmen und nach Vorschrift auftauen lassen. Inzwischen Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Himbeeren im Mixer (Mixstab) pürieren und mit Mandeln, Speisestärke, Orangeat und Gewürzen verrühren. Eischnee darauf geben und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei kleiner Hitze trocknen. Backzeit: 50 Minuten.

E.-Herd: 160°. G.-Herd: Stufe 1 oder kleinste Flamme.

Lebkuchen stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen vorsichtig wieder umdrehen und noch warm mit einem scharfen Messer in 3 mal 6 cm große Stücke schneiden.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den abgekühlten Lebkuchen damit bestreichen und auf einem Kuchendraht gut trocknen lassen. Ergibt 70 Stück.

Arbeitszeit: 30 Minuten

16.3.04 Sauer CK

## 8 Eiweiß

### Mohnschlagoberstorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

### 8 Eiweiß (Eiweiß / Eiklar)

180 g Zucker  
100 g Mohn (Graumohn), gerieben (Waldviertler Graumohn)  
80 g Mehl

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

Likör (Preiselbeerlikör oder -marmelade)

### Zubereitung

Eiweiß / Eiklar mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee schlagen und das Mohn-Mehlgemisch vorsichtig unterheben. Die Masse in gewünschter Tortengröße auf Blech gleichmäßig dünn aufstreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 7 min. backen. Die gebackenen Tortenblätter mit Preiselbeerlikör oder Marmelade beträufeln und mit Schlagobers bestreichen. Blätter übereinander setzen und mit Schlagobers verzieren - eventuell mit geriebenen Graumohn bestreichen.

13.9.03 Suppentopf CK

### 9 Eiweiß

Feigenkuchen 9 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

#### 9 Eiweiß

250 g Puderzucker  
250 g Mandeln, gemahlen  
250 g Feigen, getrocknet, in Streifen geschnitten  
2 EL Semmelbrösel  
etwas Butter für die Form

#### Für die Glasur:

100 g Schokolade (Blockschokolade)

20 g Butter

### Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Puderzucker unterziehen. Mandeln, Feigen und die Hälfte der Semmelbrösel unterheben. Eine Springform (1,5 l Inhalt) mit Butter bestreichen und mit den restlichen Bröseln ausstreuen. Teig einfüllen und bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Schokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad zerlassen. Über den Kuchen geben.

16.3.01 Icefire CK

## Eiweißtorte 9 Eiweiß

(Gâteau financier)

Zutaten:

100 - 150 g Butter

1 Pr. Salz

120 g Zucker

1 EL Kirsch

1-2 Tr. Bittermandelöl

50 g geschälte Mandeln, fein gerieben

150 g Weißmehl

1 Msp. Backpulver

9 Eiweiß

80 g Zucker

etw. Salz

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

### Zubereitung:

35 cm Cakeform sehr gut bebuttern, Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Kirsch und Bittermandelöl an der Wärme zusammen schaumig rühren bis die Masse hell und luftig ist. Die feingeriebenen Mandeln dazumischen.

Das Eiweiß mit den 80 g Zucker (diesen nach und nach beigefügt) und ganz wenig Salz zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl und Backpulver sorgfältig unter die Masse ziehen.

Einfüllen in die vorbereitete Form.  
Backen auf unterer Rille ca. 50 Min.

### Anmerkung:

Ein Rezept zur Eiweißverwertung !!

Eiweiß lässt sich mit wenig Salz rascher zu Schnee schlagen, es wird dichter und feinporiger.

## 10 Eiweiß

Mandelkuchen , Französischer 10 Eiweiß M

Gâteau aux Amandes

Zutaten für 8 Portionen

### 10 Eiweiß

375 g Zucker, feiner  
225 g Mehl, gesiebt  
1 Pck. Backpulver  
125 g Butter, sehr weiche  
1 Pck. Aroma (geriebene Zitrone)  
75 g Mandeln, gehackt  
Prise Salz

1 Becher Sahne, 250 g

1 Pck. Sauce (Vanillesoße)  
Früchte

### Zubereitung

Die 10 Eiweiß mit einer Prise Salz sehr, sehr steif schlagen. Den Zucker vorsichtig mit dem Rührlöffel unterheben, so dass die Masse fest bleibt. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben, Zitrone, Butter vorsichtig mit der Masse mischen. In eine gut ausgebutterte Rhodonform geben und mit gehackten Mandeln bestreuen. Ca. 45-50 Minuten bei 150-160 Grad backen.

Nadelprobe! Stürzen und auskühlen lassen. Vanillesoße herstellen und die geschlagene Sahne unterheben, den Kuchen auf eine Platte mit Rand geben und von mit der Vanillesahnesoße übergießen, mit Früchten garnieren. Besonders lecker Himbeeren. Die Franzosen essen diesen Kuchen als Dessert und dazu ein Glas Sekt oder Champagner. Aus den Eigelb kann man Eierlikör machen

15.1.03 Tabea56 CK

Eiweißkuchen 10 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

### 10 Eiweiß

200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker



200 g Schokolade, geriebene

300 g Mandeln, geriebene oder Nüsse

2 TL Backpulver

20 ml Rum oder Amaretto

### Zubereitung

Eiweiß mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen, Rum oder Amaretto hinzufügen, geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, ebenso die geriebene Schokolade. Eine Springform oder Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen und bei 180 Grad 45 -60 Minuten backen.

Den Teig kann man auch in Muffinsförmchen füllen und nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerglasur bestreichen oder bestreut die Muffins mit Puderzucker.

Wenn man den Teig in eine Springform backt, kann man ihn nach dem Auskühlen durchschneiden und mit einer beliebigen Creme (Nusssahne, Schokosahne, Puddingcreme, Buttercreme oder was man sonst gerne mag) füllen.

Backt man ihn in einer Kastenform, serviert man ihn in Scheiben aufgeschnitten.

18.2.03 Barbie49 CK

### Pikant

Zucchini- und Kürbisbeignets 2 Eiweiß M

mit Joghurt- Dip

200 g Zucchini

200 g Kürbis, geschält

125 g Mehl

125 ml Milch

1 TL Sonnenblumenöl

2 Eiweiß

200 g Joghurt

2 Tomaten

1 Bund Koriander, fein geschnitten

etwas Zitronensaft

1 TL Rosenpaprika

Zucker, Zimt

Salz, Pfeffer

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Kürbis und Zucchini in feine Streifen schneiden und Kürbis kurz blanchieren. Mehl und Milch vermischen, Öl, eine Prise Salz, Zucker und Zimt untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Unter diese Masse langsam die Zucchini- und Kürbistreifen mischen. In einer beschichteten Pfanne aus der Masse kleine Küchlein ausbacken und warm stellen. Joghurt mit Paprikapulver vermischen. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenwürfel untermischen. Zum Schluss den gehackten Koriander unterheben. Die Gemüsebeignets mit dem Joghurt- Dip anrichten.

## Torten

### 2 Eiweiß

#### Aprikosentorte 2 Eiweiß M

Für 8 Stücke

Keksboden:

100 g Schneekoppe Butterkekse

50 g weiche Butter

#### Füllung:

1 unbehandelte Zitrone

500 g reife Aprikosen

6 Blatt weiße Gelatine

500 g fettarme Dickmilch

2 EL Schneekoppe

Aprikosenkonfitüre

Schneekoppe flüssige Süßkraft

2 frische Eiweiß

1 EL grüne Pistazienkerne

Zubereitungszeit 50 Minuten

Kühlzeit 4 Stunden

1. Die Kekse fein zerbröseln. Mit Butter zu Krümeln verarbeiten. Den Boden einer kleinen Springform (20 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Krümel mit einem Esslöffel auf den Boden drücken.

2. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und die Hälften in Spalten schneiden. Mit 1 bis 2 Esslöffeln Zitronensaft beträufeln. 200 Gramm Aprikosen auf dem Boden verteilen.

3. Gelatine in wenig Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Dickmilch, 3 Esslöffel Zitronensaft, Zitronenschale, Aprikosenkonfitüre und flüssige Süßkraft verrühren. Etwas Dickmilchmischung mit der Gelatine verrühren, die Gelatinemasse unter die restliche Dickmilchcreme rühren. Im Kühlschrank einige Minuten kalt stellen, bis die Creme anfängt zu gelieren.

4. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf den Krümelboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen, bis die Creme vollständig erstarrt ist. Pistazien hacken. Die Torte mit restlichen Aprikosen und Pistazien garnieren.

Pro Stück 811/194 kJ/kcal

7 g Eiweiß

9 g Fett

22 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2 BE

Mit einem Trick können Sie die Kekse ganz leicht und schnell zerkleinern. Dafür die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz nach Belieben fein zerkrümeln.

4 Eiweiß

Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Mandeln, gemahlene

2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

2 Dose/n Birne(n), (a 850 ml)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille-Geschmack (für 500 ml Flüssigkeit)  
2 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

15 g Schokolade (Borkenschokolade)

### Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Den Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Mandeln unter die Eiweißmasse rühren. Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse in der Form glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Min. backen.

Birnen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 450 ml Birnensaft abmessen. Birnen in Stücke schneiden. Biskuit auf ein Kuchengitter setzen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Puddingpulver, 1 Pck. Vanillin-Zucker und 8 EL des abgemessenen Birnensaftes glatt verrühren. Übrigen abgemessenen Saft in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Birnen vorsichtig unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Torte ca. 1 1/2 Std. kühlen.

Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf die Birnen streichen. Schokolade zerbröseln und auf die Torte streuen.

6.9.03 Kleine Yvi CK

## Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

### 4 Eiweiß

200 g Mandeln, gemahlene

200 g Zucker

1 TL Backpulver

2 EL Speisestärke

1 Dose/n Birne(n)

1 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

### Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker, Backpulver und Stärke mischen und unter den Eischnee heben. Die Masse in einer Springform 20 min bei 180°C backen.

Boden abkühlen lassen. Birnen abtropfen lassen, pürieren und auf dem Boden verteilen. Schlagsahne schlagen und ebenfalls darauf geben. Anschließend mit Schokoraspeln verzieren.

Am besten schmeckt die Torte, wenn der Boden schon einen Tag vorher gebacken wird und auch die Birnen dann schon darauf kommen.

27.4.04 O+O+E+H CK

## Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M

Zutaten für 16 Portionen

### 4 Eiweiß

200 g Mandeln, grob gemahlene

200 g Zucker

1 Msp. Zimt

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

1 Pck. Tortenguss, roter

4 EL Kirschwasser oder Rum

### 3 Becher Sahne

3 Pck. Sahnesteif

3 Pck. Vanillezucker

### 1 Tafel Schokolade

etwas Kakaopulver

## Zubereitung

Für den Boden das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und den Zimt gut unterrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform den Teig geben und bei 150 ca. 30 - 40 Minuten backen.

Für den Belag einen roten Tortenguss mit Kirschsafte zubereiten, mit dem Rum vermischen und zu den Sauerkirschen geben. Die Kirschen auf den erkalteten Boden geben. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Schokolade grob raspeln und unter die Sahne geben. Die Masse auf die Sauerkirschen streichen und mit Kakao bestäuben.

22.7.02 Rosi.R. CK

## Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm ) oder  
2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

### 1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem  
5 El Back Kakaopulver  
3- 5 El Rum 54 %  
250 ml Milch oder mehr  
250 g Vollrohr Zucker  
1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker  
1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit  
2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit  
1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,  
zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren,  
nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

### 1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen  
150 g Haselnüsse; gehackt  
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

### 5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine  
; Vollmeersalz  
1 El Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken,  
wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

## Zubereitung

### Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen,  
die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.  
Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

### ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.  
Dann dies in die Gelatine einmischen,  
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen,  
dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

### ODER

Ohne Boden,  
Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.  
Dann dies in die Gelatine einmischen,  
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

### ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.  
Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

+ in vorbereitete , ( mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel, geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Eiweiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne drauf geben

08.07.2004

## 6 Eiweiß

Pariser Torte 6 Eiweiß

### 6 Eiweiß

200 g gemahlene Mandeln

200 g Puderzucker

70 g Zitronat

0,5 Zitrone (Schale)

### Guss:

150 g Puderzucker

Rum

Wasser

Eiweiß steif schlagen, Mandeln und Puderzucker unterheben, Zitronenschale und Zitronat zufügen. Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C 40 Minuten backen.

Mit Rumglasur überziehen.

## 8 Eiweiß

Esterhazytorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

### 8 Eiweiß



250 g Haselnüsse, gerieben  
300 g Zucker  
Fett  
Mehl  
Marmelade (Marillenmarmelade)

500 ml Sahne

4 Blätter Gelatine  
Vanillezucker

5 Rippe Schokolade (Kochschokolade)

### Zubereitung

Eiweiß und Zucker zu schaumigen Schnee schlagen und leicht unter die geriebenen Haselnüsse heben. Auf ein befettetes und bemehltes Backblech sechs Ringe mit einem Tortenreifen eindrücken, um eine Schablone zu erhalten. Die Teigmasse auf diese Ringe dünn aufstreichen und bei ca. 200 Grad hellbraun backen.

Böden mit dem Tortenreifen glatt schneiden, fünf Tortenböden mit der Creme füllen, den 6. Boden (den schönsten) mit der Unterseite nach oben auflegen. Mit der erwärmten Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit der Glasur überziehen.

Creme: Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, dann herausnehmen, erwärmen und unter die geschlagene, mit Vanillezucker gesüßte Sahne ziehen.

Glasur: 1-2 Eiweiß mit so viel gesiebttem Staubzucker verrühren, wie die Masse annimmt, und steif rühren, mit etwas Öl wird sie noch feiner.

Esterhazymuster: Fünf Rippen Kochschokolade mit etwas Butter über Dunst erwärmen. Die flüssige Schokolade in ein Papierstanitzel oder in einen Spritzsack mit dünner Düse füllen und Längsstreifen in ca. 2 Zentimeter Abstand über die Torte ziehen. Mit einem feinem Messer wechselseitig zueinander Querstreifen ziehen. Esterhazytorte kalt stellen und mit Sahne servieren

21.10.03 Whooly CK

Bosnische Torte 8 Eiweiß M

0.33 l = ca. 8 Eiweiß mit  
150 g Kristallzucker aufschlagen

300 g Nüsse (ich nehme je 100 g Hasel- u. Walnüsse und Mandeln)

120 g Schokolade, grob hacken

70 g Orangeat, feinst gehackt

130 g Kristallzucker - untereinander mischen  
1/1 TL Zimt

Das Nüsse- Schokoladegemisch vorsichtig unter den geschlagenen Schnee mischen.

Bei 175 bis 180° etwa 45 Min. backen. Hölzchenprobe machen - wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Noch ca. 5 Minuten im Backofen auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Mit Staubzucker und Schokoladenplättchen oder -spänen verzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und noch mehr beim Essen - liebe Grüße aus Österreich - Martha

3.8.04 Muehlebach CK /Foren

## 11 Eiweiß

Bosnische Torte 11 Eiweiß

altes Rezept

Zutaten für 8 Portionen

### 11 Eiweiß

250 g Puderzucker  
250 g Mandeln (Haselnüsse), gemahlen

### 50 g Schokolade

80 g Zitronat, falls gewünscht  
1 Prise Salz  
Butter und Mehl für die Form

### Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz schaumig rühren. Staubzucker, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, weiche in Würfel geschnittene Schokolade und evtl. gehacktes Zitronat unterrühren.

In einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Tortenform bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde backen.

Ist als Tortenboden zum Füllen geeignet oder auch ohne Füllung, mit Schokoladeglasur überzogen, sehr schmackhaft.

5.6.04 Traude CK

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

## PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Samstag, 25. Juni 2005