

nur Eigelb

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

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 Sonntag, 26. Juni 2005

Index

Dessert nur Eigelb	21
Eigelb Kuchen	6
Fisch Eigelb.....	105
Fleisch Eigelb.....	106
Gebäck.....	19
nur Eigelb	1
Vegetarisch Eigelb	117

Inhaltsverzeichnis

nur Eigelb.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Eigelb Backwaren.....	5
Panettone Muffeins 3 Eigelb M.....	5
Eigelb Kuchen.....	6
2 Eigelb	6
Christustolle 2 Eigelb M.....	6

Karotten Nuss Torte 2 Eigelb M.....	8
Konfetti-Torte 2 Eigelb M.....	8
4 Eigelb	9
Apfelkrapfen 4 Eigelb M.....	9
Nuss Teekuchen 4 Eigelb	10
Tiramisu Torte I 4 Eigelb M.....	10
5 Eigelb	11
Apfelpizza falsche 5 Eigelb M.....	11
Haselnuss , gut für Pizza 5 Eigelb	12
Panettone 5 Eigelb.....	12
Prophetenkuchen 5 Eigelb	13
Tiramisu 5 Eigelb M.....	13
6 Eigelb	14
Rhabarber-Erdbeertorte mit 6 Eigelb M.....	14
7 Eigelb	15
Rum-Baba 7 Eigelb M.....	15
8 Eigelb	17
Osterbrot 8 Eigelb M.....	17
10 Eigelb.....	18
Caramell Creme 10 Eigelb M.....	18
Gebäck	19
Hallesche Wecke 5 Eigelb M.....	19
Orangenzungen 4 Eigelb M.....	19
Schoko-Mokka-Bohnen 1 Eigelb M.....	20
Dessert nur Eigelb.....	21
Dessert 1 Eigelb.....	21
Amaretto- Pfirsiche 1 Eigelb	21
Kokospudding mit Zitronensirup 1 Eigelb M.....	21
Dessert 2 Eigelb.....	22
Aprikosen Dickmilchcreme mit Brombeersauce 2 Eigelb M.....	22
Bananen Erdnuss aus dem Ghana 2 Eigelb.....	23
Bayerische Creme mit Pfirsichen 2 Eigelb M.....	24
Bratäpfel 2 Eigelb M.....	25
Kirschen mit Joghurt-Creme 2 Eigelb M.....	26
Mangopudding 2 Eigelb M.....	26
Passcha 2 Eigelb M.....	27
Schokoladen Espresso Schaum 2 Eigelb M.....	28
Zwetschgenknödel 2 Eigelb M.....	28
Dessert 3 Eigelb.....	29
Amaretto Creme 3 Eigelb M.....	29
Ananaspudding mit Kokosnuss 3 Eigelb M.....	29
Argentinisches Gebäck 3 Eigelb	30
Bananenmousse mit Schokoladensoße 3 Eigelb M.....	31
Blutorangen mit Orangenzabaione, überbacken 3 Eigelb.....	32
Cappuccinocreme mit Vanille 3 Eigelb M.....	32
Creme 3 Eigelb M-.....	33
Dörrpflaumen mit Vanilleschaum, graniert 3 Eigelb M.....	34
Erdbeer - Lieblings - Dessert 3 Eigelb M.....	34

Erdbeeren "San Remo" 3 Eigelb M	35
Erdbeerparfait 3 Eigelb M.....	36
Gewürzkugeln 3 Eigelb M.....	36
Haselnuss Parfait 3 Eigelb M.....	37
Husarenkrapfen 3 Eigelb M.....	38
Kaffee Creme mit Kirschen 3 Eigelb M.....	39
Knusperhaus als Adventskalender 3 Eigelb M.....	40
Kümmelschaum 3 Eigelb.....	43
Lebkuchen Creme 3 Eigelb M.....	44
Mandelkugeln 3 Eigelb.....	45
Mandelringe 3 Eigelb M.....	45
Marzipan-Schaumsauce 3 Eigelb.....	46
Kosakenzipfel 3 Eigelb M.....	46
Orangen Jogurt Creme 3 Eigelb M.....	48
Orangen Quark Creme 3 Eigelb M.....	48
Samt und Seide 3 Eigelb M.....	49
Schokotrüffel 3 Eigelb M.....	49
Tee-Creme I 3 Eigelb M.....	50
Tiramisu 3 Eigelb M.....	51
Vanille Sekt Creme 3 Eigelb M.....	51
Waldbeeren, überbacken 3 Eigelb M.....	52
Dessert 4 Eigelb.....	53
Ananas Quarkcreme 4 Eigelb M.....	53
Apfel Tiramisu 4 Eigelb M.....	53
Creme Anglaise 4 Eigelb M.....	54
Creme Brulee 4 Eigelb M.....	55
Creme Russe 4 Eigelb M.....	56
Dampfnudeln 4 Eigelb M.....	56
Eiscreme-Trüffel 4 Eigelb M.....	57
Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M.....	58
Erdbeer-Zabaione 4 Eigelb M.....	59
Fruchtcreme 4 Eigelb M.....	59
Haselnuss Creme 4 Eigelb M.....	60
Himbeer Eis Souffles 4 Eigelb M.....	61
Kastanien Gelato 4 Eigelb M.....	62
Mohncreme mit Fruchtsaucen 4 Eigelb M.....	62
Mon Cheri im Ricotta - Mäntelchen 4 Eigelb.....	63
Rhabarber Schichtcreme 4 Eigelb M.....	64
Rotweincreme 4 Eigelb M.....	65
Spargeleis mit Erdbeeren 4 Eigelb M.....	65
Tequila Limonen Creme 4 Eigelb M.....	66
Tiramisu 4 Eigelb M.....	67
Vanilleeis 4 Eigelb M.....	67
Weihnachtssterne 4 Eigelb.....	68
Zabaglione Amaretto- 4 Eigelb M.....	69
Zabaione 4 Eigelb M.....	69
Zimtsterne auf Kürbispüree 4 Eigelb M.....	70
Zitronensterne 4 Eigelb.....	71

Dessert 5 Eigelb.....	71
Apfelpizza Falsche 5 Eigelb M.....	72
Eierlikör 5 Eigelb M.....	73
Faschingskrapfen (Berliner) 5 Eigelb M.....	73
Lebkuchenparfait auf Orangencarpaccio 5 Eigelb M.....	75
Mango-Kokosnuss-Dessert 5 Eigelb M.....	75
Gefüllte Orangen 5 Eigelb M.....	76
Rhabarberparfait 5 Eigelb M.....	77
Tutti Frutti alla Zabaione 5 Eigelb M.....	77
Vanille Eis III 5 Eigelb M.....	78
Dessert 6 Eigelb.....	78
Campari-Creme 6 Eigelb M.....	79
Creme Babalou 6 Eigelb.....	79
Eiercognac- Truffes 6 Eigelb M.....	79
Erdbeer Trifle mit Syllabub 6 Eigelb M.....	80
Frucht Orange Quarkmousse 6 Eigelb M.....	81
Fruchtspieße mit Kirsch-Joghurteis 6 Eigelb M.....	82
geröstete Creme Crème Brulee 6 Eigelb M.....	82
Grand Manier Parfait mit Gewürzorange 6 Eigelb M.....	83
Honigcreme 6 Eigelb.....	84
Kaffee Erdnuss-Parfait 6 Eigelb M.....	85
Krokantcreme 6 Eigelb M.....	85
L' Amaretto 6 Eigelb M.....	86
Lebkuchenmousse mit Orangensauce 6 Eigelb M.....	87
Pistazien - Parfait 6 Eigelb M.....	88
Pumpkin Creme Brulee 6 Eigelb M.....	89
Tiramisu mit Himbeeren 6 Eigelb + Eierlikör M.....	90
Vanillecreme 6 Eigelb M.....	90
Dessert 7 Eigelb.....	91
Mohngefrorenes mit Mandelsauce 7 Eigelb M.....	91
Dessert 8 Eigelb.....	92
Creme Brulee 8 Eigelb M.....	92
Creme Brulee, Weihnachtliche Gewürz 8 Eigelb M.....	93
Eiercognac 8 Eigelb M.....	94
Warschauer Pfannkuchen 8 Eigelb M.....	94
Dessert 9 Eigelb.....	96
Grießschnitten mit Rhabarberragout 9 Eigelb + 3 Eiweiß M.....	96
Vanille-Eis 9 Eigelb M.....	98
Dessert 10 Eigelb.....	98
Caramell Creme 10 Eigelb M.....	98
Katalanische Creme 10 Eigelb M.....	99
Dessert 12 Eigelb.....	99
Holiday Eggnog 12 Eigelb M.....	99
Kabinettpudding 12 Eigelb M.....	100
Vanille Eis 12 Eigelb.....	101
Zabaione Marsala 12 Eigelb.....	101
Dessert 16 Eigelb.....	102
Erdbeer-Tiramisu 16 Eigelb M.....	102

Vanille-Eis 16 Eigelb	102
Dessert 20 Eigelb	103
Mohncrème mit Sauerkirschen 20 Eigelb M.....	103
Dessert 26 Eigelb	103
Pêche Haerberlin, 26 Eigelb M.....	104
Fisch Eigelb	105
Rotbarsch -Auflauf 2 Eigelb M.....	105
Rotbarschfilet Tempura, 3 Eigelb	106
Fleisch Eigelb	106
Schwein Eigelb.....	106
Schinken Spargel- Tarte 2 Eigelb M.....	107
Schweineschnitzelauf 4 Eigelb M.....	107
Speck Kartoffel-Kuchen 6 Eigelb M.....	108
Lamm Eigelb.....	109
Lammschlegel gefüllt mit Ziegenkäse 2 Eigelb.....	109
Geflügel Eigelb.....	110
Geflügeltörtchen 3 Eigelb.....	110
Hähnchenbrust mit Thunfischsauce 2 Eigelb.....	111
Hühnerfrikassee 1 Eigelb M.....	112
Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb M.....	113
Hühnerfrikassee in Kohlrabi 2 Eigelb M.....	114
Hühnerfrikassee Würziges 1 Eigelb.....	114
Hühnerfrikassee à la Lafer 2 Eigelb M.....	115
Vegetarisch Eigelb	117
Veg 2 Eigelb	117
Gratin von Holunder 2 Eigelb M.....	117
Möhren und Fenchel in Zitronensauce 2 Eigelb	117
Steinpilzsuppe 2 Eigelb M.....	118
Veg 3 Eigelb	119
Almsuppe 3 Eigelb M.....	119
Veg 4 Eigelb	119
Champignonsuppe, Altdeutsche 4 Eigelb.....	119
Gratiniertes Linsencurry 4 Eigelb	120
Mohnknödel mit Aprikosenkompott 4 Eigelb M.....	121
Weinsuppe mit Zimtbrotwürfeln 4 Eigelb M	122
Veg 7 Eigelb	122
Ziegenkäseravioli 7 Eigelb M.....	122
Veg 9 Eigelb	123
Gemüsenockerl 9 Eigelb M.....	124
Hinweis für Word	124

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 El 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, achteln 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 Ei Honig

Panettone 5 Eigelb

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
50 g kandierte rote Kirschen

1 Citroback
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 Citroback, 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 Ostereierformen (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 Nachtisch 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. Weiße Kuvertüre hacken und in einem Gefrierbeutel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden und die Mokka Bohnen damit in dünnen Streifen bespritzen

(pro Stück 45 kcal, 3 g Fett)

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

Brombeersauce:

Die Brombeerkonfitüre mit etwas Saft glattrühren, bei Bedarf leicht süßen und mit Zimt abschmecken. Die Brombeersauce auf Teller verteilen. Aus der Creme mit 2 Esslöffeln Nockerln abstechen und auf der Brombeersauce servieren.

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

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 60 Minuten zum Gelieren

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

Bananen Erdnuss aus dem Ghana 2 Eigelb

4 Portionen

3 Bananen

2 Eigelb

Pflanzenöl

SAUCE

200 g Erdnüsse

1 Apfel

1 Zwiebel; gehackt
Curry
Zucker
Zitronensaft
1 c Apfelsaft
Pfeffer
Salz

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

Mit Apfelsaft ablöschen und unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln.

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

Vor dem Servieren mit der Sauce übergießen.

Bayerische Creme mit Pfirsichen 2 Eigelb 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 Formchen lösen. Formchen einige Sekunden in heißes Wasser tauchen. Creme auf Teller stürzen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Schnitze teilen. Creme damit umlegen, Johannisbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und über die Pfirsiche träufeln. Creme mit Raspelschokolade bestreuen.

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.

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 Würfelzucker füllen.

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

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

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

Gruß Cornelia am 02.10.01

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

weitschlagen. 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.

Cappuccinocreame 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, gratiert 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 gemahlene Muskat
3 Teelöffel Cognac

1/4 l Sahne

1 Riegel bittere Schokolade

1 Esslöffel blättrige geröstete Mandeln
Zubereitung:

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

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

Sahne steif schlagen und unterziehen.

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

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

Mit blättrigen Mandeln bestreuen.

Beate am 09.07.02

Tipp:

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

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

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 Fruchtpuree 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 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 Milchsokolade

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 aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen, Schote herausnehmen. Restliche Gelatine in der Milch auflösen, in die Eigelbmasse rühren, kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen, 1/3 beiseite stellen. Sowie die Eimasse geliert, 2/3 der Creme auf die Pflaumen geben.
5. Restliche Sahne mit dem Spritzbeutel als Tupfen auf die Creme setzen. Tee-Creme zum Servieren mit Pflaumen und Zimtpulver verzieren.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Tiramisu 3 Eigelb 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 El Zitronensaft
50 g Diamant Brauner Zucker
1 Zimtstange
3 Nelken
2 El 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.

Crème 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 untermischen 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 gemahlener 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

Puderzucker zum Bestäuben

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

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

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

4. Für die Füllung nach Packungsanweisung, aber mit etwas weniger Milch, einen Pudding kochen, Oberfläche mit Zucker bestreuen damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen.

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

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

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

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

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 glattrühren, erkalten lassen

500 g geschlagene Sahne unter die festgewordene Masse heben.

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

Ich probiere demnächst mal so. Es war sehr lecker.

2.3.04 Regine

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 Erhaltens 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 Gewürzorangen 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 Gewürzorangen 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.

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

3.11.01 Jwölfler 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

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.

Sonntag, 26. Juni 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans