

Brigitte

Deutschland 4,10 €
Österreich 4,60 €
Schweiz 6,80 sfr

**GELIEBTE
KLASSIKER**
STRUDEL,
BISKUITRÖLLCHEN,
WINDBEUTEL ...

**DAS
BEST-OF-
REZEPTE-
SONDER-
HEFT**

Süße Sachen

**KUCHEN, TORTEN, EIS & DESSERTS
FÜRS GANZE JAHR**

**STAR-
ZUTATEN**
KARAMELL,
KAFFEE, QUARK,
WEISSE
SCHOKOLADE ...

**SO
FRUCHTIG!**
MIT HOLUNDER,
ERDBEEREN,
BIRNEN,
ZWETSCHGEN ...



COUCH

DEIN MAGAZIN UND DEINE COMMUNITY

**LEB DOCH,
WIE DU WILLST!**

**Das BESTE
aus Living,
Lifestyle, Beauty,
Fashion, DIY**

*Click, like,
share ♥*



COUCHstyle.de



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

mehr Kuchen, Torten, Teilchen... gab's noch in keiner Ausgabe. Wer Inspirationen sucht, wird also garantiert fündig werden. Und: Unter der Rubrik „Süßes Solo“ widmen wir uns besonderen Klassikern und fabelhaften Newcomern der Backkunst – vom fruchtigen Mohnstrudel (S. 19) über die Johannisbeer-Schoko-Torte (S. 98) bis zum Franzbrötchenkuchen (S. 120). Lassen Sie sich verführen und viel Spaß beim Aussuchen, Zubereiten und Genießen wünscht

IHRE BRIGITTE





**Sahne-Windbeutel
mit Holunderkompott**
Rezept Seite 70

Inhalt

- 06 Kaffeekränzchen**
Mit aprikosigen Muffins, mit Citronelli,
Möhren-Baileys-Kuchen ...
- 12 Fürs besondere Aroma: Blutorangen**
Diese Frucht veredelt Kuchen & Desserts
von Baba au Rhum bis zur cremigen Tarte
- 19 Süßes Solo Mohnstrudel mit Cranberrys**
Der wickelt alle ein!
- 22 Gibt genial Saures: Rhabarber**
Und er versteht sich fabelhaft mit Vanille
- 28 Süßes Solo Makronentorte mit Schoko-Creme**
Hervorragend gebaut auf sechs Etagen
- 32 Unser Rot des Jahres: Erdbeere**
Und das steht Biskuitröllchen, Donauwelle,
Schmandtorte ...
- 41 Süßes Solo Himbeer-Mousse-Torte**
Das Fast-Nackt-Modell mit ganz viel
Sahnecreme
- 44 Gut in Form: Tartes & Tartelettes**
Beste Füllungen auf besten Böden
- 50 Das große Leuchten: Pfirsiche**
Wir bringen sie mit Sesameis zusammen,
mit Mandel-Hefekuchen, auf Tiramisu ...
- 56 Süßes Solo Kvæfjordkake**
Norwegens Kult-Kuchen – mit Beeren
- 60 Es gibt Eis**
Fruchtig, schokoladig, nussig: toll
- 66 Ein Hoch auf Holunder**
Fein herbes Kontra für Grießflammeris,
Windbeutel, Apfelkuchen ...
- 72 Süßes Solo Birnen-Schoko-Kuchen**
Mit Karamell-Mandeln obendrauf
- 76 Zwetschgen machen den Unterschied**
Beim Crumble, in der Eierlikörtorte, beim
Pistazien-Parfait ...
- 82 Quark kann was**
Das zeigt er – unter anderem – in
Bananenbrot und Mini-Donuts
- 89 Süßes Solo Hefestriezel mit Apfel & Streuseln**
Der lässt sich auch gut auf Vorrat backen
- 92 Patisserie: großartige Kleinigkeiten**
Von Brioche bis Zitronen-Tartelettes
- 98 Süßes Solo Johannisbeer-Schoko-Torte mit Vanillecreme**
Will lange kühlen, bevor sie Herzen wärmt
- 102 Vorhang auf für weiße Schokolade**
Ob in Eis oder Kuchen: immer klasse
- 109 Süßes Solo Mirror-Glaze-Kuppeltorte**
Überirdisch schön und galaktisch lecker
- 114 Karamell: die Geheimzutat**
... für Cheesecake, Brownies, Mousse ...
- 120 Süßes Solo Franzbrötchenkuchen**
Hefeteilchen im Teamwork-Modus
- 124 Da ist Kaffee drin**
In der Crème brûlée, im Tiramisu, im
Kuchen ...
- 81 Impressum**



Muffins mit Aprikose

Sahnejoghurt und Frucht im Teig,
das Frosting mit viel
Doppelrahmfrischkäse und feiner
Vanille: zum Anbeißen!

Rezept Seite 10

Kaffeekränzchen

Monkeybread mit Eierlikör

Hier kommen fluffige
Hefeteigkugeln zusammen,
in denen auch etwas
Schokolade versteckt ist

Rezept Seite 10



Frühlingshaft!

Höchste Zeit, mal wieder an einen Tisch
zu kommen. In diesem Fall: zum Kaffeekränzchen
mit Möhrenkuchen, Mürbeteighappen...



Möhren-Baileys- Kuchen

Der Musterknabe betört mit
Whisky-Sahne-Likör und dunkler
Kuvertüre, die Möhrenraspel
im Teig halten den Schoko-Protz
schön saftig

Rezept Seite 11



Kaffeekränzchen

Citronelli

Die italienischen Zitronenkekse
aus Mübeteig
sind mit fein säuerlichem
Lemon Curd gefüllt –
und ganz schnell gemacht!

Rezept Seite 11



Monkey Bread, also Affenbrot, heißt so, wie es heißt, weil man die weichen Teigkügelchen einfach so mit der Hand herauslöst

FOTO SEITE 6



Muffins mit Aprikose

6 Stück

TEIG

4 Aprikosen

300 g Mehl

3 TL Weinsteinbackpulver

125 g brauner Zucker, Salz

125 ml Rapsöl

250 g Sahnejoghurt (10% Fett)

FROSTING

1 Vanilleschote

100 g weiche Butter

300 g Puderzucker

25 g Schlagsahne (ersatzweise Milch)

200 g Doppelrahm-frischkäse (kalt)

TOPPING

4 Aprikosen

2 Stiele Minze

4 EL Aprikosensirup

Außerdem: 6er-Muffin-Backblech, 6 Muffin-Papierförmchen (ersatzweise etwas Fett für die Form), Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle

1 FÜR DEN TEIG die Aprikosen putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Öl und Joghurt mit den Quirlen des Handrührers unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2 Die Mulden der Muffin-Form mit Muffin-Papierförmchen auslegen (oder die Form fetten). Die Hälfte des Teigs in die 8 Mulden füllen und mit Aprikosenspalten belegen. Restlichen Teig darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 FÜR DAS FROSTING die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter und Vanillemark mit dem Schneebesen der Küchenmaschine ca. 1 Minute hell-cremig aufschlagen. 200 g Puderzucker zugeben und weitere 2 Minuten hell-cremig aufschlagen. Den restlichen Puderzucker (100 g) zugeben und unterrühren. Die Sahne zugeben und 1 Minute weiterrühren.

4 Frischkäse glatt rühren und mit einem Silikonschaber vorsichtig einarbeiten, dabei nicht zu viel rühren. Die Frosting-Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und 20 Minuten kalt stellen.

5 FÜR DAS TOPPING die Aprikosen putzen, waschen und trocken tupfen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Minzblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Aprikosenspalten und Minze mit Aprikosensirup mischen.

6 Kurz vor dem Servieren das Frosting in Tupfen auf die ausgekühlten Muffins spritzen. Mit marinierten Aprikosen-Minzspalten garnieren und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

50 Minuten

PRO STÜCK ca. 985 kcal, E 10 g, F 49 g, KH 119 g

FOTO SEITE 7



Monkeybread mit Eierlikör

12 Stücke

TEIG

180 ml Milch

80 ml Eierlikör

30 g weiche Butter plus etwas zum Bearbeiten

70 g Zucker

20 g frische Hefe (ca. ½ Würfel)

420 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

Salz

60 g Schokolinsen

100 g brauner Zucker

GLASUR

2 Blatt weiße Gelatine

200 ml Eierlikör

Außerdem: Gugelhupfform (26 cm Ø), Küchenthermometer

1 FÜR DEN TEIG Milch, Eierlikör und Butter in einem Topf lauwarm erwärmen. Zucker und Hefe darin auflösen. In die Schüssel der Küchenmaschine geben. Mehl und ½ TL Salz zugeben und mit dem Kneithaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten

gehen lassen.

2 Die Gugelhupfform (26 cm Ø) mit etwas Butter fetten. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und dabei die Schokolinsen einarbeiten. Den Teig zu einer ca. 50 cm langen Rolle formen und in 25 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen. Kugeln im braunen Zucker wälzen und in der Gugelhupfform verteilen. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

3 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen (siehe Tipp). Monkeybread aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 FÜR DIE GLASUR Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eierlikör vorsichtig auf ca. 60 Grad (Thermometer benutzen!) erhitzen. Gut ausgedrückte Gelatine im warmen Eierlikör auflösen.

5 Monkeybread aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auf ein Backblech stellen. Monkeybread mit Eierlikör übergießen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 25 Minuten

PRO STÜCK ca. 310 kcal, E 5 g, F 6 g, KH

TIPP

Zur Garprobe ein Holzstäbchen mittig in den Teig stechen. Lässt es sich herausziehen, ohne dass Teig daran haften bleibt, kann der Kuchen aus dem Ofen.

Füllung, Topping oder Glasur geben US-Klassikern wie Muffins und Monkeybread einen überraschenden Dreh

FOTO SEITE 8



Möhren-Baileys-Kuchen

12 Stücke

RÜHRTEIG

300 g Möhren

250 g weiche Butter plus etwas zum Bearbeiten

Salz

220 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

5 Eier (Kl. M)

270 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

1 Päckchen Backpulver

200 ml Whisky-Sahne-Likör (z.B. Baileys)

200 g Nuss-Nougat-Creme

TOPPING

250 g dunkle Kuvertüre

150 g Schlagsahne

40 ml Whisky-Sahne-Likör (z.B. Baileys)

Außerdem: Springform (24 cm Ø)

180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen aus der Springform lösen.

3 FÜRS TOPPING 150 g Kuvertüre fein hacken. Kuvertüre, Sahne und Baileys in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei öfter umrühren. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen. Masse abkühlen lassen, bis die Kuvertüre streichfähig ist. Den Kuchen rundum mit der Schoko-Baileys-Masse einstreichen.

4 Restliche Kuvertüre (100 g) fein raspeln. Den Kuchen damit gleichmäßig auf der Oberfläche und am Rand bestreuen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK 675 kcal, E 8 g, F 39 g, KH 63 g

FOTO SEITE 9



Citronelli

20 Stück

1 Vanilleschote

1 Bio-Zitrone

200 g Weizenmehl (Type 00) plus etwas zum Bearbeiten

75 g weiche Butter

2 Ei Zitronenöl

1 Ei (Kl. M)

50 g Puderzucker (gesiebt) plus etwas zum Bestäuben

3 Ei Lemon Curd

1 Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben.

2 Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Butter in Flocken, Zitronenöl, Ei, Puderzucker, Vanillemark und Zitronenabrieb zugeben. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten und

dann zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 20 gleich große Stücke schneiden. Stücke zu zitronenförmigen Keksen formen und leicht flach drücken. In die Mitte mit dem Daumen eine Mulde drücken. Kekse mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Lemon Curd glatt rühren und mit einem Teelöffel gleichmäßig in den Keksmulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten goldgelb backen.

4 Citronelli aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 25 Minuten

PRO STÜCK ca. 115 kcal, E 1 g, F 5 g, KH 14 g

TIPP

In einer verschließbaren Dose bei Zimmertemperatur und trocken gelagert halten sich die Citronelli ca. 2 Wochen.

1 FÜR DEN TEIG Möhren schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Butter, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Nacheinander die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Butter-Ei-Masse heben. Baileys zugießen, Möhrenraspel zugeben, gut unterrühren und den Teig in 2 Portionen teilen.

2 Die Form (24 cm Ø) rundum mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl herausklopfen. 1 Teigportion mit der Nuss-Nougat-Creme verrühren. Teige abwechselnd in die Form füllen, dann ein mittelgroßes Messer spiralförmig durch die Masse ziehen, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei





Blutorangen

Die Eiskönigin

Ihr Rot bekommt die Blutorange nach dem ersten Frost – danach kann man ihr auch mal einheizen, denn ihr fast kirschiges Aroma ist ein Glück für Desserts und Gebäck



Baba au Rhum

Auf jeder Ebene genial: Ein Kranz von Blutorange-Filets schmückt den mit Orangen-Rum-Sirup getränkten Hefekuchen, Vanillecreme ist auch dabei

Rezept Seite 17



Blutorangen-Pastéis

Portugiesische Erfindung: Diese Pastéis-de-Nata-Version aber trägt Zimtpudding und eine fruchtige Garnitur im Blätterteig

Rezept Seite 18



Blutorangen-Tarte mit Tonkabohnen-Creme

Kakao aromatisiert den Boden,
Orangensaft und -schale die
Creme, die Früchte
obendrauf runden optisch wie
geschmacklich ab

Rezept Seite 18

Marzipan-Mousse mit Blutorangen-Salat

...und dazu ein Mandel-Knuspernest
aus gebackenem Engelshaar - für ein
Dessert, das genial mit Konsistenzen,
Süße und Säure spielt

Rezept rechts



Blutorangen

Marzipan-Mousse mit Blutorangen-Salat & Mandel-Knuspernest

4 Portionen

MOUSSE

200 g Schlagsahne

200 g weiße Kuvertüre

2 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelb (Kl. M)

10 g Zucker

50 ml Mandellikör
(z.B. Amaretto)

50 g kalte Marzipanrohmasse
(grob geraspelt)

SALAT

2 Blutorangen

1 Vanilleschote

½ TI Speisestärke

KNUSPERNEST

40 g Taze Kadayif (frische
hauchfeine Engelshaar-
Teigstreifen; z.B. im türkischem
Lebensmittelladen)

3 TI Zucker

10 g Mandelblättchen

2 Stiele Minze

Außerdem: 4 Förmchen
(à 150–200 ml Inhalt)

1 FÜR DIE MOUSSE Sahne steif schlagen und kalt stellen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe, Zucker und Mandellikör im Schlagkessel über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken. Gelatine und Marzipan zur Masse geben und unter Rühren mit dem Schneebesen darin auflösen. Masse im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Geschmolzene, warme Kuvertüre zugeben und zügig unterrühren. Die Hälfte der Sahne zugeben und vorsichtig unterrühren, restliche Sahne zugeben und unterheben. Masse in 4 Förmchen (à 150–200 ml Inhalt) füllen und mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

2 FÜR DEN SALAT Blutorangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden. Den Saft aus den

verbleibenden Trennhäuten drücken. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und zum Saft geben. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Saft kurz aufkochen und mit der Stärke leicht binden. Orangenfilets zugeben. Abkühlen lassen.

3 FÜRS KNUSPERNEST die Engelshaar-Teigstreifen zu 4 kleinen Nestern formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zucker mit 3 TI Wasser in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Nester mithilfe eines Pinsels mit dem Zuckersirup bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten ca. 10 Minuten goldbraun backen.

4 Die Marzipan-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und die Förmchen ca. 15 Sekunden in warmes Wasser stellen. Die Mousse mit einem spitzen Küchenmesser vorsichtig am Rand lösen und aus den Förmchen auf Teller stürzen. Den Blutorangensalat und die Knuspernester auf den Tellern verteilen, mit abgezupften Minzblättern bestreuen und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN ca. 35 Minuten

PRO PORTION ca. 700 kcal,
E 11 g, F 44 g, KH 56 g

FOTO SEITE 13



Baba au Rhum mit Blutorangen

8 Portionen bzw. 16 kleine
Stücke

BABA AU RHUM

125 ml Milch

10 g Hefe

20 g Zucker

Salz

180 g Mehl (plus etwas mehr
zum Bearbeiten)

80 g weiche Butter
(plus ½ TI für die Form)

1 Ei (Kl. M)

1 TI fein abgeriebene
Bio-Orangenschale

ORANGEN-RUM-SIRUP

1 Bio-Blutorange

100 g Zucker

4–5 El brauner Rum

TOPPING & CREME

3–4 Blutorangen

1 El Pistazienkerne

1 Vanilleschote

200 g Schlagsahne

20 g Puderzucker

125 g Crème double

Außerdem: Savarin-Form
(22 cm Ø, Loch 12 cm Ø,
Höhe 4,5 cm; z.B. über
meincupcake.de), ersatzweise
kleine Frankfurter-Kranz-
oder kleine Springform mit
Rohrbodeneinsatz

1 FÜR DIE BABA Milch in einem Topf erwärmen. Hefe, Zucker und 1 Prise Salz zugeben und in der Milch auflösen. Hefemilch in einer Schüssel mit Mehl, Butter, Ei und Orangenschale mit dem Knethaken der Küchenmaschine/ den Knethaken des Handrührers in 5–6 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Savarin-Form mit wenig Butter fetten und mit etwas Mehl be-

stäuben. Den weichen Teig nochmals mit dem bzw. den Knethaken durchkneten und in der Savarin-Form verteilen. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen (der Teig soll bis knapp zum Formrand gegangen sein).

3 Baba im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen.

4 FÜR DEN SIRUP die Blutorange heiß waschen, trocken reiben. Die Schale fein abreiben und ca. 100 ml Saft auspressen. Orangensaft, Orangenschale, 150 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und Rum zugeben.

5 Baba aus dem Ofen nehmen und 4–5 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen. Warmen Baba mehrfach mit Orangen-Rum-Sirup bestreichen bzw. tränken (der Sirup sollte dabei fast vollständig aufgenommen werden).

6 FÜR DAS TOPPING die Blutorangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden und im Sieb abtropfen lassen. Baba dicht an dicht mit Orangenfilets belegen.

7 FÜR DIE CREME Pistazien fein hacken. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Sahne mit dem Puderzucker im Rührbecher halb steif schlagen, Vanillemark und Crème double unterrühren. Baba und Vanillecreme mit Pistazien bestreuen, Baba in kleine Stücke schneiden und mit der Creme servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 15 Minuten

PRO STÜCK (bei 16 Stücken) ca.
190 kcal, E 3 g, F 12 g, KH 15 g ➤

FOTO SEITE 14



Blutorangen-Pastéis mit Zimtpudding

12 Stück

1 Vanilleschote

500 ml Milch

2 Eigelb (Kl. M)

5 TI Speisestärke

60 g Zucker

1 Stange Zimt
(ca. 6 cm Länge)

2 Platten Blätterteig
(42x24 cm; Kühlregal;
z. B. von Tante Fanny)

2 kleine Blutorangen
etwas Butter für die Form
etwas Mehl zum Bearbeiten

Außerdem: 12er-Muffin-Form,

1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 5 Ei Milch in einer Schüssel mit den Eigelben und der Stärke verrühren, beiseitestellen. Die restliche Milch mit Zucker, Zimtstange, Vanilleschote und Vanillemark in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und abgedeckt beiseitestellen.

2 Die Muffin-Form leicht mit Butter fetten. Beide Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 45x35 cm ausrollen. Den Teig in 12 ca.

gleich große Quadrate schneiden. Die Teigquadrate in die gebutterten Mulden legen, leicht andrücken und die Ränder vorsichtig abschneiden.

3 Die warme Zimtmilch durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Eier-Milch-Masse unter Rühren zur Zimtmilch geben, unter Rühren aufkochen und unter weiterem Rühren 2 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Zimtpudding durch ein Sieb streichen und mit einem Löffel in die Blätterteigmulden füllen. 15 Minuten kalt stellen.

4 Inzwischen die Blutorangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen waagrecht in 12 dünne Scheiben schneiden und auf den Pastéis verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen.

5 Die Blutorangen-Pastéis auf dem Ofengitter lauwarm abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Mulden heben. Zum Servieren nach Belieben noch mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestäuben.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
ca. 1 Stunde

PRO STÜCK ca. 235 kcal, E 5 g,
F 12 g, KH 25 g

TIPP

Die Pastéis lassen sich einfrieren. Gefrorene Pastéis im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten aufbacken.



**Die Schönen von der Insel:
Blutorangen schmecken
süß-säuerlich mit herbem
Unterton. Hauptanbaugebiet?
Der Südosten von Sizilien**

FOTO SEITE 15



Blutorangen-Tarte mit Tonkabohnen-Creme

8–10 Stücke

TARTE-TEIG & FÜLLUNG

250 g Mehl

50 g Kakaopulver

220 g Zucker

160 g kalte Butter (in Würfeln)

3 Eier (Kl. M)

1 Bio-Orange

500 g Doppelrahmfrischkäse

½ TI Tonkabohne
(frisch gerieben)

½ TI Butter zum Fetten
der Form

etwas Mehl zum
Bearbeiten

BELAG

3–4 Blutorangen

3 Blatt weiße Gelatine

25 g Zucker

Außerdem: Rollholz, kleine
Tarte-Form mit herausnehm-
barem Boden (22 cm Ø),

1 FÜR DEN TARTE-TEIG Mehl in einer Schüssel mit Kakaopulver, 100 g Zucker, Butter, 1 Ei und 1 Ei kaltem Wasser mit dem Knethaken der Küchenmaschine/ den Knethaken des Handrührers zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG die Orange heiß waschen, trocken reiben, 1 TI Schale fein abreiben und 50 ml Saft auspressen. Frischkäse in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker (120 g), restlichen Eiern (2), Orangenschale und Orangensaft mit dem Schneebesen gut verrühren. Creme mit frisch geriebener Tonkabohne würzen.

3 Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz

auf ca. 26 cm Ø ausrollen. Die Tarte-Form mit etwas Butter fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Die Form mit dem Teig auslegen, Teigrand dabei gut andrücken und mit einem Messer begradigen. Die Creme in die Form füllen und glatt streichen.

4 Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Backofen ausschalten, Ofentür öffnen und die Tarte im Ofen weitere 15 Minuten ruhen lassen. Tarte auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

5 FÜR DEN BELAG aus 1–2 Blutorangen ca. 200 ml Saft auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Blutorangensaft in einem Topf mit 25 g Zucker leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, anschließend 20–30 Minuten kalt stellen, bis der Saft leicht zu gelieren beginnt.

6 Inzwischen die restlichen Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Scheiben auf der Tarte verteilen und mit leicht geliertem Saft überziehen. Weitere 45 Minuten kalt stellen. Tarte in Stücke schneiden und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 35 Minuten

PRO STÜCK (bei 10 Stücken) ca.
545 kcal, E 11 g, F 31 g, KH 50 g



Leicht gemacht
Mit dem Teig haben Sie
relativ wenig zu tun – der
wird fertig gekauft

**Süßes
Solo**

**DAMIT WICKELN
SIE ALLE EIN!**

Genial von der Rolle

Viel Frucht in knuspriger Hülle: Strudel sind was
Wunderbares – und dieses Exemplar trumpft mit einer ebenso
gehaltvollen wie genialen Mohn-Cranberry-Füllung auf

Mohnstrudel mit Cranberrys

2 Strudel (à 8 Portionen)

CRANBERRY-KOMPOTT

180 g Zucker

100 ml Rotwein

400 g frische Cranberrys

1 Zimtstange
(à 10 cm Länge)

1 Sternanis

2 El Speisestärke

MOHNFÜLLUNG & TEIGHÜLLE

1 Vanilleschote

400 g gemahlener Blaumohn

1 Tl Speisestärke

350 ml Milch

130 g Zucker

2 El Honig

1 Tl fein abgeriebene
Bio-Zitronenschale

120 g Butter

1 Rolle Filo-/Strudelteig
(10 Blätter, 250 g; z. B. von Tante
Fanny; Kühlregal)

50 g gehackte Haselnüsse

250 g Schlagsahne

1 FÜR DAS KOMPOTT Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und

aufkochen. Cranberrys, Zimt und Sternanis zugeben und zuge-
deckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen. Stärke in 2 El kaltem Wasser anrühren und damit das Kompott binden. In eine Schale füllen und abkühlen lassen. Zimt und Sternanis entfernen.

2 FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mohn und Stärke mischen. In einem Topf Milch, 120 g Zucker, Honig, Zitronenschale, Vanilleschote und -mark aufkochen. Mohnmischung und 40 g Butter einrühren, Masse unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen.

3 Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Für 1 Strudel 2 Blätter Filoteig leicht überlappend so auf die Arbeitsfläche legen, dass ein langes Rechteck entsteht, dessen kurze Seite nach unten zeigt. Teigblätter dünn mit Butter bestreichen, mit 2 weiteren Teigblättern bedecken und erneut mit Butter bestreichen.

4 Die Hälfte der Mohnfüllung auf den unteren $\frac{2}{3}$ der Teigplatte verstreichen, dabei an den Seiten jeweils 3 cm frei lassen.

$\frac{1}{4}$ vom Kompott auf der Mohnmasse verteilen. Teigplatte von der kurzen Seite her aufrollen, dabei die Seiten einschlagen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zweiten Strudel ebenso formen und aufs Backblech legen.

5 Strudel mit Butter bestreichen. Die restlichen Teigblätter jeweils so zusammenschieben, dass sie Falten schlagen. Jeweils 1 Teigblatt auf 1 Strudel legen, leicht andrücken. Mit restlicher Butter bestreichen, mit Haselnüssen und restlichem Zucker bestreuen.

6 Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten goldbraun backen. Lauwarm abkühlen lassen.

7 Sahne steif schlagen. Strudel mit restlichem Cranberry-Kompott und Schlagsahne servieren.

OHNE WARTZEIT FERTIG IN

1 Stunde 15 Minuten

PRO PORTION 425 kcal, E 8 g, F 26 g, KH 33 g

TIPP

Keine frischen Cranberrys zu finden? Mit Heidelbeeren oder Sauerkirschen aus dem Glas geht's auch. Das Kompott dann nur 2–3 Minuten kochen.

Jetzt mal schauen



Für das Cranberry-Kompott Zucker in einen Topf streuen und goldbraun karamellisieren lassen.



Karamell mit Rotwein ablöschen (Achtung, es spritzt!) und aufkochen.



Gewürze und Cranberrys zum Karamell geben und 5 Minuten kochen lassen.



4 Zum Binden des Kompotts die in kaltem Wasser gelöste Stärke unter Rühren zugeben, aufkochen und abkühlen lassen.



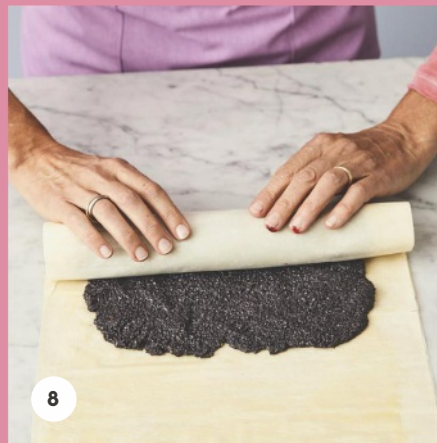
5 Für die Mohnfüllung Milch und Gewürze in einem Topf aufkochen, die Mohn-Stärke-Mischung und Butter einrühren. Die Masse aufkochen und abkühlen lassen.



6 Für einen Strudel 2 Teigblätter etwas überlappend nebeneinanderlegen, mit Butter bepinseln. 2 weitere Teigblätter darauflegen und ebenfalls bepinseln.



7 Die Hälfte der Mohnmasse auf den unteren $\frac{2}{3}$ der Teigplatte verstreichen und $\frac{1}{4}$ vom Cranberry-Kompott daraufgeben.



8 Die gefüllte Teigplatte von unten nach oben vorsichtig aufrollen.



9 Beim Aufrollen die Seiten des Teigs einklappen und etwas zusammendrücken, damit keine Füllung herausquillt.



10 Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zweiten Strudel formen. Beide Strudel mit Butter bepinseln.



11 Restliche Strudelblätter jeweils faltig zusammenschieben, auf je 1 Strudel legen und mit restlicher Butter bepinseln.



12 Strudel mit gehackten Haselnüssen sowie dem restlichen Zucker bestreuen und goldbraun backen. Lauwarm servieren

It's a Match!

Kommt Frühling, kommt Rhabarber.
Und wenn er dann noch gemeinsame Sache mit
Vanille macht, entsteht Magie



Rhabarber- Blechkuchen mit Vanillestreuseln

Der Teig ist ruckzuck gerührt und
wird – wie die Streusel – mit
Vanille veredelt, denn deren
Aroma passt prima zu Mr. Sauer

Rezept Seite 26



Grießflammeri mit Rhabarbersoße

Wenn Grießbrei erkaltet, bekommt er Stand, deshalb bleibt dieser Dessertklassiker hier auch ohne Gelatine in Top-Form

Rezept Seite 26



No-Bake-Rhabarbertorte

Zwischen zwei Lagen Quarkcreme spitzt Rhabarberpüree hervor.
Obendrauf legt sich ein Fruchtspiegel getoppt von knusprigen Pistazien

Rezept Seite 27

Pavlova mit Rhabarberkompott

Auf einer Wolke aus zuckersüßem
Baiser sorgt das Kompott für
starke Kontraste – farblich wie
geschmacklich. Cremiger
Vanillejoghurt mischt sanft mit

Rezept Seite 27



FOTO SEITE 22



Rhabarber-Blech Kuchen mit Vanillestreuseln

16 Stücke

STREUSEL

1 Vanilleschote (ersatzweise
1 TI Vanillepaste)

40 g Mehl (Type 550)

25 g kalte Butter

20 g Zucker

grobes Meersalz

BELAG

800 g Rhabarber

2 Ei Zucker

¼ TI gemahlener Zimt

1 TI Zitronensaft

TEIG

500 g Mehl (Type 550)

3 TI Backpulver

1 Vanilleschote (ersatzweise
1 TI Vanillepaste)

300 g weiche Butter

300 g brauner Zucker

5 Eier (Kl. L)

180 ml Milch (3,5% Fett)

Außerdem: tiefes Backblech
(30x40 cm)

1 FÜR DIE STREUSEL Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Mehl, Butter in Stückchen, Zucker und 2-3 Prisen Meersalz mit den Händen sorgfältig verkneten, die Streuselmasse 30 Minuten kalt stellen.

2 FÜR DEN BELAG inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und in 5-6 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber in einer Schale mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

3 FÜR DEN TEIG Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter, Zucker und Va-

nillemark in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers/in der Küchenmaschine 5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Milch abwechselnd zugeben und zügig unterrühren.

4 Teig gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten tiefen Backblech (30 x 40 cm) verstreichen. Abgetropften Rhabarber schachbrettartig darauflegen und leicht andrücken. Die Streuselmasse zwischen den Fingern zerbröseln und darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Ofendrittel 35-40 Minuten backen. Kuchen auf dem Blech auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 20 Minuten

PRO STÜCK ca. 400 kcal, E 6 g,
F 19 g, KH 48 g

TIPPS

Wenn die Eier einzeln unter den Teig gerührt werden, wird er besonders locker und schön feinporig. Nicht zu lange rühren, sonst entweicht die eingearbeitete Luft wieder.

• Wer Streusel liebt, kann die Menge auch gern verdoppeln

FOTO SEITE 23



Grießflammeri mit Rhabarbersoße

4 Portionen

FLAMMERI

1 Vanilleschote (ersatzweise
1 TI Vanillepaste)

600 ml Milch

Salz

40 g Zucker

2 Streifen Bio-Limettenschale

1 Sternanis

25 g Butter

80 g Hartweizengrieß

1 Ei (Kl. M)

RHABARBERSOSSE

300 g Rhabarber

1 Bio-Limette, 50 g Honig

100 ml Rhabarbernektar

Außerdem: 4 Garnierringe (à
8 cm Ø; innen leicht geölt)

1 FÜR DEN FLAMMERIE am Vortag Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In einem Topf Milch, Vanilleschote, -mark, 1 Prise Salz, Zucker, Limettenschale, Sternanis und Butter aufkochen, vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.

2 Vanilleschote, Limettenschale und Sternanis aus der Milch nehmen. Milch erneut aufkochen. Grieß einrieseln lassen und bei milder Hitze unter Rühren 1 Minute leise kochen lassen. Grießbrei beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. 4 Garnierringe in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form stellen.

3 Ei trennen. Eigelb rasch unter die Grießmasse rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Hälfte vom Eischnee unter die Grießmasse rühren, restlichen Eischnee locker unterheben. Die Masse gleichmäßig in die Garnierringe füllen, mit

Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

4 FÜR DIE SOSSE am Tag danach den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Limette heiß waschen, trocken reiben. Schale fein abreiben, Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft, -schale und Honig in einem Topf aufkochen. Rhabarber zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten kochen, bis er weich, aber nicht zerfallen ist. Die Hälfte vom Rhabarber in ein hohes Gefäß geben, Rhabarbernektar zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Restlichen Rhabarber ins Püree geben. Vollständig abkühlen lassen.

5 10-15 Minuten vorm Anrichten die Flammeris aus dem Kühlschrank nehmen und mitsamt der Ringe vorsichtig aus der Form nehmen. Flammeris auf Dessertteller setzen, die Ringe vorsichtig entfernen. Jeweils etwas Rhabarbersoße daraufgeben und mit restlicher Soße servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

50 Minuten

PRO PORTION ca. 345 kcal,
E 9 g, F 12 g, KH 46 g

Rhabarber

FOTO SEITE 24



No-Bake- Rhabarbertorte

10 Stücke

KEKSBODEN

75 g Butter

150 g Kakaokexse
(z.B. von Leibniz)

50 g Zucker, Salz

QUARKCREME

4 Blatt weiße Gelatine

2 Vanilleschoten (ersatzweise
2 TI Vanillepaste)

100 g Konditorsahne (35% Fett)

600 g Magerquark

2-3 El Limettensaft

30 g Zucker

2 El Holunderblütensirup

RHABARBERPÜREE

2 Blatt weiße Gelatine

300 g Rhabarber

2 El Honig

100 ml Apfelsaft

FRUCHTSPIEGEL & TOPPING

3 Blatt weiße Gelatine

100 ml Rhabarbernektar

50 ml Schwarze-
Johannisbeeren-Saft (Muttersaft;
z.B. von Rabenhorst)

2 El Pistazienkerne (20 g)

Außerdem: Springform
(20 cm Ø)

1 FÜR DEN BODEN Butter zerlassen. Kexse im Küchenmixer fein zerbröseln. Keksbrösel in einer Schüssel mit Butter, Zucker und 1 Prise Salz gut vermischen. Bröselmasse in einer am Boden mit Backpapier belegten Springform (20 cm Ø) verteilen und fest andrücken. Boden 30 Minuten kalt stellen.

2 FÜR DIE CREME Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne halbsteif schlagen. Sahne, Quark, Limettensaft, Vanillemark,

Zucker und Holunderblütensirup verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen. Etwas Quarkcreme unterrühren und die Mischung dann zügig mit der restlichen Creme verrühren. Die Hälfte der Quarkcreme auf den Keksboden geben, glatt streichen und 30 Minuten kalt stellen. Restliche Quarkcreme beiseitestellen.

3 FÜR DAS PÜREE die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. Rhabarber in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten garen. Honig und Apfelsaft zugeben, bei milder Hitze mit Deckel 4-5 Minuten leise kochen lassen. Rhabarber vom Herd nehmen, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Gelatine ausdrücken, unter Rühren im warmen Rhabarberpüree auflösen. Püree abkühlen, aber nicht gelieren lassen, dann auf der Quarkcreme in der Form verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Restliche Quarkcreme darübergeben, glatt streichen und 1 Stunde kalt stellen.

4 FÜR DEN FRUCHTSPIEGEL Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarbernektar und Johannisbeersaft in einem Topf leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Saftmischung abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Auf die Quarkcreme gießen, durch Schwenken verteilen und 2 Stunden kalt stellen.

5 FÜRS TOPPING Pistazien grob hacken. Rhabarbertorte aus der Form lösen, mit Pistazien bestreuen und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 10 Minuten

PRO STÜCK ca. 285 kcal, E 12 g, F 12 g, KH 29 g

FOTO SEITE 25



Pavlova mit Rhabarberkompott

8 Portionen

PAVLOVA

5 Eiweiß (Kl. M), Salz

120 g Zucker

2 El Zitronensaft

100 g Puderzucker

2 TI Speisestärke

RHABARBERKOMPOTT

500 g Rhabarber

100 g Zucker

1 Zimtstange (4-5 cm Länge)

100 ml Rhabarbernektar

VANILLEJOGHURT

1 Vanilleschote (ersatzweise
1 TI Vanillepaste)

400 g griechischer Joghurt
(10% Fett)

40 g Puderzucker

1 Bio-Limette

Außerdem: runde Form
(20 cm Ø), Zestenreißer

1 FÜR DIE PAVLOVA mithilfe einer runden Form (oder eines Tellers, 20 cm Ø) einen Kreis auf einen Bogen Backpapier zeichnen, Papier wenden und aufs Backblech legen. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers/in der Küchenmaschine steif schlagen. Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen. Zitronensaft zugeben und 2-3 Minuten weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Puderzucker und Stärke mischen, darübersieben und mit dem Schneebesen locker unterheben.

2 Eischnee auf der vorgezeichneten Kreisfläche gleichmäßig verteilen. In die Mitte mit einem Löffelrücken eine Vertiefung drücken und in den Rand eine wolkenartige Struktur einarbeiten. Im vorgeheizten Backofen bei

100 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 100 Grad) auf der mittleren Schiene 1 Stunde 45 Minuten (Ober-/Unterhitze 2 Stunden) bei leicht geöffneter Ofentür backen. Pavlova im ausgeschalteten Ofen vollständig abkühlen lassen.

3 FÜRS KOMPOTT Rhabarber waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber mit Zucker und Zimtstange in einen Topf geben, zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

4 FÜR DEN JOGHURT die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Joghurt und Puderzucker glatt rühren und kalt stellen.

5 FÜRS KOMPOTT Rhabarbernektar zum Rhabarber geben, aufkochen und bei milder Hitze 3-4 Minuten kochen, bis er weich, aber nicht zerfallen ist. Die Hälfte vom Rhabarber in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Restlichen Rhabarber unter das Püree heben. Abkühlen lassen.

6 Limette heiß waschen trocken reiben und die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abschälen. Vanillejoghurt in die Vertiefung der Pavlova füllen, etwas Rhabarberkompott daraufgeben, mit Limettenschale bestreuen und mit restlichem Kompott sofort servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

2 Stunden 45 Minuten

PRO PORTION ca. 340 kcal,
E 5 g, F 6 g, KH 63 g

Makrontorte _____

Hervorragend gebaut
Feinherbe Schoko-Tupfen zieren
köstliche Makronenböden,
Rhabarber vereint sich mit Erdbeeren
zu einem Ragout – und das alles
auf sechs Etagen





Eine Frage der Haltung

Wo knuspriger Makronenboden Schokolade,
Rhabarber und Erdbeeren trägt, greifen Technik und Gespür:
um mit ruhiger Hand Tupfen aufzudressieren und
Frucht-Ragout an Ort und Stelle zu bringen

Süßes
Solo

/
RAFFINIERT,
DIE TORTE!

Makrontorte mit Schoko-Creme & Rhabarber-Ragout

12–16 Stücke

SCHOKO-CREME

3 Blatt weiße Gelatine

820 g Schlagsahne (30% Fett)

360 g Zartbitterkuvertüre
(60% Kakao)

RAGOUT

1 kg Rhabarber
(z. B. Himbeerrhabarber)

150 g Zucker

2 Ei Limettensaft

1 Vanilleschote

1 TI Stärke

500 g Erdbeeren

MAKRONENBÖDEN

120 g Mehl

260 g gemahlene Walnusskerne

260 g gemahlene
Haselnusskerne

8 Eiweiß (Kl. M)

520 g Zucker

1 Ei Kakaopulver

Außerdem: Springform
(24 cm Ø), Spritzbeutel mit
Lochtülle (1 cm Ø) und Sterntülle
(1 cm Ø)

1 FÜR DIE SCHOKO-CREME am
Vortag Gelatine in kaltem Was-

ser einweichen. Sahne in einem Topf aufkochen (siehe Tipp) und beiseitestellen. Die Kuvertüre fein hacken, zur heißen Sahne geben und darin auflösen (evtl. mit einem Stabmixer mixen). Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren in der warmen Sahne-Schoko-Mischung auflösen. In einer Schüssel mindestens 8 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

2 FÜRS RAGOUT am Tag danach Rhabarber putzen, waschen, evtl. schälen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Rhabarber mit Zucker und Limettensaft in einem Topf mischen, ca. 1 Stunde ziehen lassen.

3 Inzwischen die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und -schote zum Rhabarber geben, einmal aufkochen und bei milder bis mittlerer Hitze abgedeckt 12–15 Minuten kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zum Rhabarber geben, 2–3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4 FÜR DIE MAKRONENBÖDEN Mehl sieben. Mit Walnüssen und

Haselnüssen mischen. Eiweiß am besten in einer Küchenmaschine mit Schneebesen ca. 1 Minute leicht steif schlagen, Zucker nach und nach zugeben und so lange schlagen, bis eine feste glänzende Masse entstanden ist. Nuss-Mehl-Mischung zugeben und unterheben.

5 Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm Ø) füllen. Springform am Boden mit Backpapier bespannen. $\frac{1}{3}$ der Makronenmasse spiralförmig oder in Kreisen in die Springform spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Makronenboden noch warm vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die restliche Makronenmasse wie oben beschrieben nacheinander zu 2 weiteren Makronenböden verarbeiten.

6 Die Schoko-Creme mit den Quirlen des Handrührers luftig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (1 cm Ø) füllen. Etwa $\frac{1}{3}$ der Masse in Tupfen am Rand auf einen umgedrehten Makronenboden sprit-

zen und die Bodeninnenfläche wellenförmig ausspritzen. Ca. $\frac{1}{3}$ vom Rhabarber-Ragout mittig auf die Creme geben und leicht bis zum Rand verstreichen.

2. Boden auf den gefüllten 1. Boden setzen und ebenso füllen. Restlichen Boden nicht umgedreht daraufsetzen, restliche Schoko-Creme in Tupfen ringförmig auf den Rand spritzen und die restliche Creme auf dem Boden verteilen. Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

7 Erdbeeren verlesen, putzen, waschen, trocken tupfen, je nach Größe vierteln oder sechsteln. Mit restlichem Rhabarber-Ragout mischen. Dieses Erdbeer-Rhabarber-Ragout mittig auf der Torte verteilen. Torte mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
3 Stunden

PRO STÜCK (bei 16): ca. 740 kcal
E 12 g, F 45 g, KH 64 g

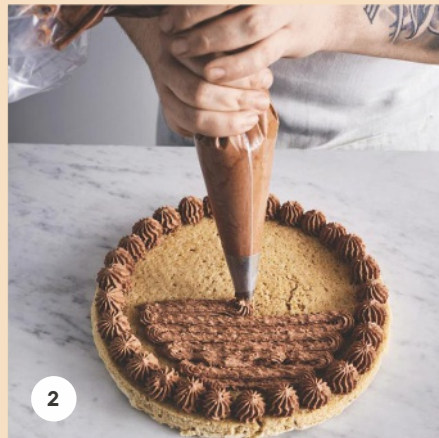
TIPP

Wer die Creme in eine würzige nordafrikanische Richtung drehen möchte, gibt noch 1 TI Instant-Espressopulver und $\frac{1}{2}$ TI gemahlenden Kardamom zur Sahne.

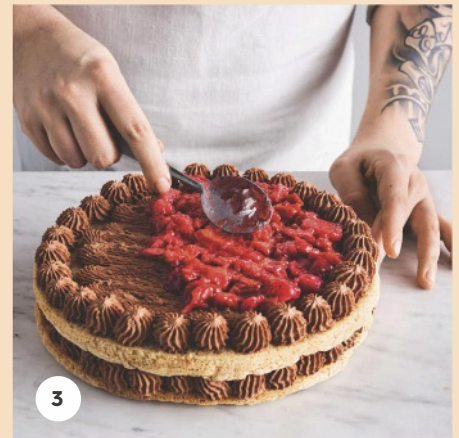
Jetzt mal schauen



Für die Böden Makronenmasse spiralförmig in die Form spritzen. Masse möglichst nahtlos gleichmäßig von außen nach innen aufbringen.



Schoko-Creme auf einen umgedrehten Boden spritzen – erst die Tupfen am Rand aufspritzen, dann die Mitte wellenförmig ausfüllen.



Das Rhabarber-Ragout in der Mitte des Bodens auf der Creme verteilen. Den 2. Boden auf den gefüllten 1. Boden legen und erst dann füllen.



**Zum Füllen zwei der Böden mit
der glatten Unterseite nach oben
drehen. So kann man Creme und
Ragout gleichmäßig auftragen**

**Erdbeer-
Schmand-Torte**

Gut zu wissen: Das gute Stück
braucht mindestens 15 Stunden
zum Kühlen, Gefrieren und
Antauen – also rechtzeitig
anfangen

Rezept Seite 38



Das schönste Rot des Jahres

Mit Mürbe- oder Blätterteig, mit weißer oder
dunkler Kuvertüre, Schmand- oder Haselnuss-Creme:
Erdbeeren sind immer ein Ereignis

Mini-Biskuitrollen mit Erdbeer- Limetten-Creme

So klein, so köstlich: Die
Teilchen-Variante des
Kuchenklassikers geht von der
Hand in den Mund

Rezept Seite 38



Erdbeertörtchen mit Pistazienfüllung

Was sich da auf den Mürbeteig
legt, ist die unwiderstehliche
Verbindung aus Pistazien,
weißer Kuvertüre,
Crème fraîche und Butter

Rezept Seite 39



Erdbeeren



Erdbeer- Donauwelle

Das mit der Welle erklärt sich,
wenn man das Muster im
Schoko-Guss betrachtet, und
Erdbeeren stehen dem sonst
so kirschigen Kult-Kuchen
auch hervorragend

Rezept Seite 39

Erdbeer- Haselnuss-Schnitten

Köstlich hoch stapeln –
mit je zwei Haselnusskeksen,
die auf ganzer Länge
Haselnusscreme tragen. Das
Toppen übernehmen die Beeren
und geröstete Nüsse

Rezept Seite 40



A photograph of a glass of dark beverage, possibly coffee or tea, sitting on a silver tray. In the foreground, a pink plate holds several golden-brown, flaky pastries (Sfogliatelle) with a strawberry filling. One pastry is broken open, revealing the red filling. The background is a white marble surface.

Sfogliatelle **mit Erdbeerfüllung**

Erfunden wurden die knusprigen Blätterteigteilchen in Neapel, hier kommt – neben den fruchtigen Stars – auch eine Ricotta-Grieß-Masse rein

Rezept Seite 40

FOTO SEITE 32



Erdbeer-Schmand-Torte

8 Stücke

BISKUITBODEN

1 Ei (Kl. M)

40 g Zucker

2 El neutrales Öl plus etwas zum Fetten der Form

2 El Mehl plus etwas für die Form

½ Tl Backpulver

FÜLLUNG

250 g Erdbeeren

50 g Zucker

50 ml Weißwein

3 El Zitronensaft

2 Pck. roter Tortenguss

SCHMANDCREME

8 Blatt weiße Gelatine

350 g Schlagsahne

1 Vanilleschote

1 Bio-Zitrone

350 g Schmand (24 % Fett)

100 g Zucker

GLASUR

2 Blatt weiße Gelatine

200 g weiße Kuvertüre

50 g Zucker

100 g Kondensmilch (10 % Fett)

etwas rote Speisefarbe

Außerdem: Springform (16 cm Ø), Silikon-Kuchenform (rund, 20 cm Ø; z.B. von Silikomart), Palette, Tortenretter

1 FÜR DEN BISKUITBODEN am Vortag Ei und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 4–5 Minuten schaumig aufschlagen. Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und mit dem Schneebesen unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier gespannte und am Rand geölte und mit Mehl bestäubte Springform geben. Im vorgeheizten Backofen

bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 12 Minuten backen. Boden vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter lauwarm abkühlen lassen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG inzwischen Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Erdbeeren, Zucker, Weißwein, 100 ml Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten offen bei mittlerer Hitze kochen lassen. Tortenguss mit wenig Wasser glatt rühren, in die kochende Erdbeermasse rühren und bei milder Hitze 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, lauwarm abkühlen lassen.

3 Biskuitboden wieder in die geschlossene Springform legen. Erdbeerfüllung auf dem Boden gleichmäßig verstreichen, ins Gefrierfach stellen und 3 Stunden gefrieren lassen.

4 FÜR DIE CREME Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Schmand, Vanillemark, Zucker, Zitronensaft und -schale mit dem Schneebesen glatt rühren. 3 El der Schmandcreme in einem kleinen Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort mit dem Schneebesen unter die restliche Schmandmasse rühren. Schlag-sahne unterheben.

5 Tortenboden aus dem Gefrierfach nehmen und aus der Form lösen. Den Boden der runden Silikonform mit der Hälfte der Schmandmasse bedecken, den Tortenboden daraufsetzen. Mit der restlichen Schmandmasse bedecken und glatt streichen. Torte mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) tiefkühlen.

6 Am Tag danach für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre fein hacken und in einen hohen Rührbecher geben. 100 ml Wasser, Zucker und Kondensmilch erhitzen, vom Herd ziehen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Heiße Kondensmilchmischung auf die Kuvertüre gießen. Mit dem Stab-

mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Glasur mit Speisefarbe rosa einfärben und durch ein feines Sieb in ein anderes Gefäß gießen.

7 Gefrorene Torte aus der Form lösen, eine kleine Schüssel umgedreht auf ein Backblech stellen und die Torte daraufsetzen. Zimmerwarme Glasur gleichmäßig darübergießen und mit einer Palette bis etwas unter den Rand verstreichen. Torte mithilfe eines Tortenretters auf eine Platte stellen und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden langsam auftauen lassen. Nach Belieben mit Erdbeeren und geraspelter weißer Kuvertüre verzieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK ca. 570 kcal, E 7 g,

F 37 g, KH 48 g

FOTO SEITE 33



Mini-Biskuitrollen mit Erdbeer-Limetten-Creme

9 Stück

BISKUITTEIG

3 Eier (Kl. M)

Salz, 120 g Zucker

80 g Mehl

10 g Kakaopulver

FÜLLUNG

2 Blatt weiße Gelatine

200 g Schlagsahne

1 Bio-Limette

200 g Doppelrahmfrischkäse

75 g Zucker

150 g Erdbeeren

DEKO

150 g Erdbeeren

2 Tl Puderzucker

Außerdem: Palette, Spritzbeutel mit großer Lochtüle (15 mm Ø)

1 FÜR DEN BISKUIT Eier, 1 Prise Salz und 100 g Zucker mit dem Schneebesen der Küchenmaschine/den Quirlen des Handrührers weiß-cremig aufschlagen. Mehl und Kakao darabsieben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.

2 Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen (ca. 30x40 cm). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 8 Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit dem restlichen Zucker (20 g) bestreuen und den Biskuit daraufstürzen. Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitplatte sofort zusammen mit dem Tuch vorsichtig aufrollen und abkühlen lassen.

3 FÜR DIE FÜLLUNG die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Limette heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Frischkäse, Zucker, Limettensaft und -schale in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren.

3 El der Frischkäsemasse in einem kleinen Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort mit dem Schneebesen unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Die Schlagsahne nach und nach unterheben. Die Creme in einen Spitzbeutel mit großer Lochtüle füllen und kalt stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und fein würfeln.

4 Den Biskuit entrollen und die Ränder mit einem Messer begradigen. Biskuitplatte in 9 Rechtecke (à ca. 9x12 cm) schneiden. Limettencreme jeweils in einem Streifen der Länge nach mittig aufspritzen, mit Erdbeerstücken bestreuen. Biskuits jeweils fest aufrollen, mit der Nahtseite nach unten auf eine Platte legen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5 FÜR DIE DEKO Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und mit 1 Tl Puderzucker mischen. Die Mini-Biskuitrollen mit restlichem Puderzucker (1 Tl) bestäuben,

Erdbeeren

mit den Erdbeerenstücken bestreuen und sofort servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde

PRO STÜCK ca. 310 kcal, E 6 g,
F 16 g, KH 30 g

FOTO SEITE 34



Erdbeertörtchen mit Pistazienfüllung

8 Stück

MÜRBETEIG

125 g Butter plus etwas
zum Fetten der Förmchen

80 g Puderzucker
Salz

1 Ei (Kl. M)

250 g Mehl plus etwas
zum Bearbeiten

PISTAZIENCREME

75 g grüne Pistazienkerne

200 g weiße Kuvertüre

60 g Crème fraîche, 25 g Butter

400 g Erdbeeren

evtl. 1-2 Stiele Minze

Außerdem: getrocknete
Hülsenfrüchte zum Blindbacken,
8 Tarte-Förmchen mit
herausnehmbarem Boden
(10 cm Ø), Blitzhacker,
Spritzbeutel mit großer Lochtüle
(15 mm Ø)

1 FÜR DEN TEIG Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Ei kurz unterarbeiten. Mehl daraufsieben und kurz unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Teig in 8 gleich große Stücke teilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen (à 14 cm Ø) ausrollen.

8 gefettete, mit Mehl bestäubte Tarte-Förmchen damit auslegen und jeweils leicht andrücken. Überstehende Ränder mit einem kleinen Messer abschneiden. Aus Backpapier 8 Quadrate (à ca. 15x15 cm) zuschneiden. Backpapier jeweils zerknüllen (siehe Tipp), wieder glatt streichen und auf die Teigböden legen. Mit je 2-3 Ei Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Tarteletts kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

3 FÜR DIE CREME Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen und im Blitzhacker fein hacken. Kuvertüre fein hacken. Crème fraîche und Butter in einem Topf kurz aufkochen. Pistazien unterrühren. Kuvertüre zugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis sie geschmolzen ist. Pistazienmasse in eine Schale füllen und kalt stellen, bis sie cremig-fest ist. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle füllen und in die Tartelette-Böden spritzen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Tarteletts mit Erdbeeren belegen. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren und dann servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde **PRO STÜCK** ca.
550 kcal, E 8 g, F 33 g, KH 51 g

TIPP

Backpapier vor dem Blindbacken zerknüllen, dann passt es sich besser der Form an.

FOTO SEITE 35



Erdbeer-Donauwelle

20 Stücke

RÜHRTEIG

500 g Erdbeeren

150 g weiche Butter plus etwas
zum Fetten des Blechs

200 g Zucker

100 ml neutrales Öl

2 TI Vanillezucker

5 Eier (Kl. M)

375 g Mehl

2 gestr. TI Backpulver

2 El Kakaopulver

VANILLE-BUTTERCREME

1 Vanilleschote

750 ml Milch

4 Eigelb (Kl. M)

50 g Speisestärke

5 El Puderzucker

350 g weiche Butter

GUSS & DEKO

180 g Zartbitterkuvertüre

120 g Konditorsahne
(35% Fett)

1 El Butter (10 g)

100 g Erdbeeren

Außerdem: Backrahmen
(29 x 25 cm), gezackte Teigkarte

1 FÜR DEN TEIG die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und beiseitestellen. Butter, Zucker, Öl und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Buttermischung rühren. Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und die Hälfte vom Teig darin gleichmäßig verteilen. Kakaopulver unter den restlichen Teig rühren, auf dem hellen Teig verteilen und glatt streichen.

2 Erdbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht

andrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 FÜR DIE CREME inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. 6 El Milch, Eigelbe, Stärke und Puderzucker mit dem Schneebesen glatt rühren. In einem Topf die restliche Milch mit Vanilleschote und -mark aufkochen, vom Herd ziehen und die Ei-Stärke-Mischung mit dem Schneebesen einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und den Pudding bei milder bis mittlerer Hitze unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Schale füllen, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.

4 In einer Rührschüssel Butter mit den Quirlen des Handrührers hell-cremig aufschlagen, den abgekühlten Pudding esslöffelweise zugeben und jeweils unterrühren. Vanille-Buttercreme gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen und den Kuchen 1 Stunde kalt stellen.

5 FÜR DEN GUSS Kuvertüre fein hacken, mit Sahne und Butter in einen Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen und die Masse glatt ist. Guss gleichmäßig auf der Vanille-Buttercreme verstreichen, 3-4 Minuten abkühlen lassen, dann mit einer gezackten Teigkarte wellenförmige Linien durch den Guss ziehen. Kuchen mindestens 30 Minuten kalt stellen.

6 FÜR DIE DEKO Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Donauwelle in Stücke schneiden, mit den Erdbeeren anrichten.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 45 Minuten

PRO STÜCK 440 kcal, E 4 g,
F 35 g, KH 23 g



FOTO SEITE 36



Erdbeer-Haselnuss-Schnitten

10 Stück

MÜRBETEIG

1 Eigelb (Kl. M)

125 g weiche Butter

50 g Puderzucker

100 g gemahlene Haselnüsse

175 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

HASELNUSSCREME

250 ml Milch

35 g Zucker

½ Pck. Vanillepuddingpulver

30 g Haselnussblättchen

125 g weiche Butter

50 g Nuss-Nougat-Creme

1 El Haselnusslikör

15 mittelgroße Erdbeeren

Außerdem: Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle (10 mm Ø)

1 FÜR DEN TEIG Eigelb, Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Haselnüsse und Mehl zugeben und mit den Knethaken des Handrührers rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln, leicht flach drücken und 2 Stunden kalt stellen.

2 FÜR DIE CREME inzwischen in einem Topf 200 ml Milch und den Zucker aufkochen. Puddingpulver mit restlicher Milch (50 ml) glatt rühren, mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und 1 Minute unter Rühren bei milder bis mittlerer Hitze kochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen, direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett

bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.

3 In einer Rührschüssel Butter mit den Quirlen des Handrührers hell-cremig aufschlagen. Nuss-Nougat-Creme und Haselnusslikör unterrühren. Abgekühlten Pudding esslöffelweise zur Buttermasse geben und jeweils unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

4 Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20x44 cm) ausrollen. In 20 Streifen (à 4x11 cm) schneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten goldbraun backen. Haselnusskekse auf dem Blech auf einem Ofengitter ganz abkühlen lassen.

5 Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Haselnusskekse mit der Haselnusscreme bespritzen. Jeweils 2 bespritzte Kekse vorsichtig aufeinander setzen und leicht andrücken. Haselnusschnitten mit Erdbeerscheiben belegen, mit gerösteten Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde **PRO STÜCK** ca.

440 kcal, E 5 g, F 31 g, KH 31 g

FOTO SEITE 37



Sfogliatelle mit Erdbeerfüllung

10 Stück

TEIG

450 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

Salz

70 g weiche Butter

1 Eigelb (Kl. M)

FÜLLUNG

1 Vanilleschote

150 ml Milch

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

30 g Zucker

Salz

50 g Weichweizengrieß

120 g Ricotta

1 Eigelb (Kl. M)

5 große Erdbeeren

1 FÜR DEN TEIG am Vortag Mehl, 1 Prise Salz, 20 g Butter und 250 ml kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers glatt kneten. Zur Rolle formen, in 4 gleich große Stücke teilen und einzeln in Frischhaltefolie wickeln. 1 Stunde kalt stellen.

2 Restliche Butter (50 g) zerlassen. Jedes Teigstück auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50x20 cm)

ausrollen. Die 4 Teigplatten jeweils dünn mit Butter bepinseln, aufeinanderlegen und von der schmalen Seite her aufrollen. Rolle fest in Frischhaltefolie eindrehen, über Nacht kalt stellen.

3 FÜR DIE FÜLLUNG am Tag danach die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In einem Topf Milch mit Vanilleschote, -mark, Orangenschale, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen und 10 Minuten bei kleinster Hitze offen unter gelegentlichem Rühren quellen lassen. In eine Schüssel füllen und abgedeckt 20 Minuten auskühlen lassen. Vanilleschote entfernen, Ricotta und Eigelb unterrühren. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

4 Teigrolle aus der Folie wickeln und in 10 Scheiben schneiden. 1 Teigscheibe auf beide Daumen setzen, dann mit den Fingern von der Mitte her rundum nach unten ziehen, sodass eine Art spitzer Hut entsteht. Diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit je 1 El Grieß und 2 Erdbeerstücken füllen, Öffnung gut zusammendrücken. Restlichen Teig verarbeiten.

5 Eigelb mit 3 El kaltem Wasser verrühren. Teigtaschen dünn mit Eigelbmischung bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Minuten backen. Sfogliatelle lauwarm oder kalt servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 45 Minuten

PRO STÜCK ca. 275 kcal, E 7 g, F 9 g, KH 38 g



**Erdbeeren reifen
nicht nach – also nur
solche kaufen/pflücken,
die komplett satt rot sind und
aromatisch duften**

Hoch hinaus

Bevor das Wunderwerk sein
Mäntelchen und die Tupfen nebst
Beeren erhält, geht es für
mindestens 4 Stunden in die Kälte

**Süßes
Solo**

/
**AUF SCHICHT
ARBEITEN**



Fast-Nackt-Modell

Okay, eigentlich werden Naked Cakes gar nicht eingestrichen, hier aber schon ein bisschen, weil man ja nie genug Sahnecreme haben kann. Dennoch lässt die Himbeer-Mousse-Torte blitzen, was sie alles hat

Himbeer-Mousse-Torte

12 Stücke

BÖDEN

- 150 ml Rote-Bete-Saft
- 120 g weiche Butter plus etwas fürs Backblech
- 120 ml Öl (z.B. Maiskeimöl)
- 250 g Zucker
- Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Kl. M; zimmerwarm)
- 330 g Mehl
- 2 TI Backpulver, 1 TI Natron
- 250 ml Buttermilch
- 3-5 Tropfen flüssige rote Lebensmittelfarbe
- 2 El Zitronensaft
- 1 TI fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

SOSSE & HIMBEEREN

- 200 g TK-Himbeeren
- 20 g Zucker
- 300 g frische Himbeeren

MOUSSE & CREME

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 300 g weiße Kuvertüre
- 1 Ei (Kl. M)
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 2 El Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 1 El Zucker
- 550 g Konditorsahne (35% Fett)
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 15 g Puderzucker

1 TI Bio-Zitronenzesten

Außerdem: Schneidstab, verstellbarer Tortenring (mind. 12 cm hoch), Tortenretter, Palette, Spritzbeutel mit großer Sterntüle

- 1 FÜR DIE BÖDEN den Rote-Bete-Saft in einem Topf auf 50 ml einkochen und abkühlen lassen.
- 2 Butter in Stücken, Öl, Zucker, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig-weiß rühren. Eier nacheinander einrühren.
- 3 Mehl, Backpulver und Natron mischen und sieben. Buttermilch mit Lebensmittelfarbe einfärben. Zitronensaft, -schale und Rote-Bete-Reduktion zugeben. Mehl- und Buttermilchmischung abwechselnd unter die Butter-Ei-Masse rühren.
- 4 Ein Backblech mit wenig Butter fetten und mit Backpapier belegen. Den Teig darauf verstreichen, im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5 FÜR DIE SOSSE TK-Himbeeren und Zucker in einem Topf aufkochen. Mit dem Schneidstab fein pürieren. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und abkühlen lassen.
- 6 Erkalte Kuchenböden auf

einen Bogen Backpapier stürzen, oberes Backpapier abziehen. Mit einem Tortenring 2 Kreise (à 18 cm Ø) ausstechen. Aus dem restlichen Boden 2 Halbkreise (à 18 cm Ø) stechen. Reste anderweitig verwenden

7 Innenwände des Tortenrings mit passend zugeschnittenen Streifen Backpapier auskleiden und auf einen Tortenretter setzen. 1 Tortenboden hineinlegen und mit der Hälfte der Himbeersoße tränken. 8 frische Himbeeren für die Deko beiseitestellen. Restliche Himbeeren dicht an dicht auf dem Boden verteilen.

8 FÜR DIE MOUSSE Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen.

9 Ei, Eigelb, Orangenlikör und Zucker im Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine in die warme Eimasse rühren und darin auflösen. Vom Wasserbad nehmen. Kuvertüre sorgfältig unter die Eimasse rühren. Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

10 350 g Sahne steif schlagen. ½ davon unter die abgekühlte Kuvertüremischung rühren, restliche geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Hälfte der

Mousse auf die Himbeeren in der Form gießen und vorsichtig glatt streichen.

11 Die beiden halben Kuchenböden in der Form zu einem ganzen zusammensetzen und mit der restlichen Himbeersoße tränken. Restliche Mousse einfüllen, glatt streichen und den letzten Tortenboden darauflegen. Torte mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

12 FÜR DIE CREME restliche Sahne (200 g) mit den Quirlen des Handrührers halbsteif schlagen. Frischkäse und Puderzucker glatt rühren, zur Sahne geben, alles steif schlagen.

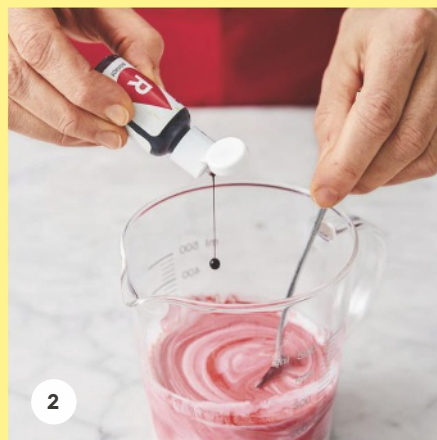
13 Torte erst mit einer Palette rundum dünn mit 4-5 El Creme einstreichen, um die Krümel am Rand zu festigen. Dann die Tortenoberfläche mit 2 El Creme glatt einstreichen. Tortenrand mit restlicher Creme einstreichen. Mithilfe einer Teigkarte/der Palette so viel von der am Rand aufgetragenen Creme wieder abnehmen, dass die Schichtung zu erkennen ist. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüle füllen und Tupfen aufspritzen. Mit restlichen Himbeeren und den Zitronenzesten garnieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten
PRO STÜCK ca. 550 kcal, E 9 g, F 31 g, KH 55 g

Jetzt mal schauen



Für die Böden weiche Butter mit Öl und Zucker verrühren. Die zimmerwarmen Eier einzeln zugeben und unterrühren.



Buttermilch mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe rot färben. Rote-Bete- und Zitronensaft unterrühren.



Buttermilchmischung und Mehlmischung nach und nach zur Ei-Butter-Masse geben und unterrühren.



4 Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen und 20–25 Minuten backen. Stürzen und abkühlen lassen.



5 Mit einem Tortenring (18 cm Ø) aus dem abgekühlten Kuchenboden 2 ganze und 2 halbe Kreise ausstechen.



6 **Zum Schichten** einen Tortenboden in den Tortenring legen. Mit Himbeeroße tränken und mit Himbeeren belegen.



7 **Für die Mousse** Eier, Eigelbe, Zucker und Likör über einem heißen Wasserbad aufschlagen, dann die Gelatine einrühren.



8 Geschmolzene Kuvertüre sorgfältig unter die Eiercreme rühren, abkühlen lassen. Schlag-
sahne unterrühren und -heben.



9 Die Hälfte der Schoko-Mousse auf die Beeren geben. Die beiden halben Tortenböden darauf zu einem ganzen zusammensetzen.



10 Restliche Himbeeroße darauf verteilen, restliche Mousse einfüllen, den letzten Tortenboden darauflegen und kalt stellen.



11 Torte in zwei Arbeitsgängen am besten mit-
hilfe einer Palette rundum dünn mit Frisch-
käsecreme einstreichen.



12 Frischkäsecreme mit einer Teigkarte zum Teil wieder entfernen, damit die einzelnen Tortenschichten von außen zu sehen sind.

Gut in Form

So ein etwas höherer Rand wie bei Tartes und Tartelettes ist eine feine Sache – da sitzt die Füllung immer so schön drin

Vegane Schwarzwälder- Kirsch-Tarte

Schokoladig, cremig und fruchtig wie die Torte, hier aber flach statt hoch, mit Mürbeteig statt Biskuit – und rein pflanzlich

Rezept Seite 48





Erdnussbutter- Schoko-Tartelettes

Was man nicht sieht,
beim Essen aber mit Freude
feststellen wird: Erdnussbutter-
Karamell ist nicht nur auf, sondern
auch unter der Schokolade

Rezept Seite 48

Cheesecake- Tarte

Die saftige Frischkäsefüllung
und der knusprige Keksboden
sind ein super Team – die
Glasur aus weißer und
rosa Schokolade setzt dann
noch einen drauf

Rezept Seite 49





Weißer Tonkabohnen- Macadamia-Tarte

Die buttrigen Nüsse stecken vor allem im Keksboden, die vanillige Tonkabohne in den Tupfen, und dann wären da noch eine schokoladige Creme mit Holunderblütensirup sowie – obenauf – etwas Sauerklee

Rezept Seite 49

FOTO SEITE 44



Vegane Schwarzwälder- Kirsch-Tarte

12 Stücke

TARTE-BODEN

140 g Margarine
(z. B. Alsan; ersatzweise veganes
Streichfett)

80 g Dinkelmehl (Type 630)

50 g blütenzarte Haferflocken

50 g gemahlene Mandeln

3 El Speisestärke

3 El Kakaopulver

100 g Zucker

3 El Kirschwasser

KIRSCHFÜLLUNG

1 Glas Sauerkirschen
(350 g Abtropfgewicht)

1 Pck. Vanillepuddingpulver

3 El Kirschwasser

1 Tl fein abgeriebene
Bio-Orangenschale

40 g Zucker

100 g vegane Schlagcreme
(31% Fett; z. B. von Rama)

½ Pck. Sahnefestiger

1 Pck. Vanillezucker

50 g vegane zartbittere Schoko-
Raspel (z. B. von Ruf)

Außerdem: Springform
(ca. 26 cm Ø), Hülsenfrüchte
zum Blindbacken, Spritzbeutel
mit Sterntüle (ca. 1,5 cm Ø)

1 FÜR DEN BODEN Margarine in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Haferflocken, Mandeln, Stärke, Kakaopulver, Zucker und Kirschwasser in einer Schüssel mit dem Knethaken der Küchenmaschine/den Knethaken des Handrührers zum glatten Teig verkneten. Den Springformboden mit Backpapier bespannen. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen 3–5 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.

2 1 Bogen Backpapier rund (30 cm Ø) zuschneiden, kräftig zerknüllen, wieder auseinanderstreichen und auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 5–10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (dauert ca. 1 Stunde).

3 FÜR DIE FÜLLUNG inzwischen die Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Saft mit Wasser auffüllen, bis 500 ml erreicht sind. 5 El Saft mit dem Puddingpulver verrühren. Den restlichen Saft mit Kirschwasser, Orangenschale und Zucker aufkochen. Sobald der Saft kocht, Puddingpulver-Mischung einrühren, ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen kochen. Kirschen unterheben, abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen, Kirschen darauf verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 Schlagcreme, Sahnefestiger und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. In den Spritzbeutel mit Sterntüle füllen, Tupfen auf die Tarte spritzen, mit Schoko-Raspeln bestreut servieren. Restliche Schlagcreme dazu servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
45 Minuten

PRO STÜCK ca. 345 kcal, E 4 g,
F 16 g, KH 41 g

TIPP

**Soll's nicht vegan sein,
kommen Butter und
Sahne zum Zug – der
Sahnefestiger wird dann
nicht benötigt.**

FOTO SEITE 45



Erdnussbutter-Schoko- Tartelettes

6 Stück

TARTE-BODEN

100 g weiche Butter plus etwas
für die Tartelette-Förmchen

50 g Puderzucker, Salz

1 El Kakaopulver

1 Ei (Kl. M)

150 g Mehl plus etwas
zum Bearbeiten

ERDNUSSBUTTER-KARAMELL

150 g Zucker

100 g Schlagsahne

100 g cremige Erdnussbutter

60 g geröstete ungesalzene
Erdnüsse

SCHOKOLADENFÜLLUNG

100 g dunkle Kuvertüre
(55% Kakao)

75 g Schlagsahne

20 g brauner Zucker

½ Tl Kakaopulver

15 g Butter

Außerdem: 6 Tartelette-
Förmchen mit herausnehm-
barem Boden (ca. 9 cm Ø,
ca. 3 cm hoch), Hülsenfrüchte
zum Blindbacken

1 FÜR DEN TEIG Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Kakao, Ei und Mehl mit dem Knethaken des Handrührers zügig zum glatten Teig verkneten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln (ersatzweise mit einem Teller abdecken). Teig 1 Stunde kalt stellen.

2 Förmchen sorgfältig mit Butter fetten. Teig in 6 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen, flach drücken und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nacheinander auf ca. 14 cm Ø ausrollen. Teig mittig über die Förmchen legen, in die Förmchen drücken und mehrmals mit der

Gabel einstechen. 6 kleine Bögen Backpapier auf Förmchengröße zuschneiden, kräftig zerknüllen, wieder auseinanderstreichen und auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen, weitere ca. 10 Minuten backen. Förmchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

3 FÜR DEN ERDNUSSBUTTER-KARAMELL Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit Sahne ablöschen und bei milder bis mittlerer Hitze kochen, bis der Karamell aufgelöst ist. Topf von der Herdplatte ziehen und die Erdnussbutter einrühren. Erdnussbutter-Karamell leicht abkühlen lassen. Erdnüsse grob hacken. Die Hälfte davon auf den Tartelette-Böden verteilen. 3 El Erdnussbutter-Karamell abnehmen, beiseitestellen. Den Rest auf die Erdnüsse geben und gleichmäßig verstreichen. Tartelettes ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 FÜR DIE SCHOKOLADENFÜLLUNG die Kuvertüre grob hacken. Sahne mit braunem Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen, Kuvertüre zur Sahne in den Topf geben und unter Rühren mit dem Schneebesen auflösen. Kakaopulver und Butter zugeben und unterrühren, bis eine homogene Schokoladenmasse entstanden ist. Tartelettes aus den Förmchen lösen.

5 Schokoladenmasse auf die Erdnussbutter-Karamell-Schicht geben. Beiseitegestellten Erdnussbutter-Karamell kurz erhitzen (falls er nicht mehr flüssig ist) und tröpfchenweise auf die Schokoladenmasse geben, dann z. B. mit einem Zahnstocher ein Muster in die Schokoladenmasse ziehen. Mit den restlichen Erdnüssen bestreuen und 1–2 Stunden kalt stellen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde

PRO STÜCK ca. 770 kcal, E 13 g,
F 48 g, KH 68 g

FOTO SEITE 46



Cheesecake-Tarte

12 Stücke

TARTE-BODEN

150 g Butter plus etwas für die Form
300 g Vollkorn-Butterkekse
½ TI gemahlener Zimt

FÜLLUNG

200 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Crème fraîche
½ Vanilleschote
1 TI fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
60 g Zucker
2 Eier (Kl. M)
1 El Speisestärke

GLASUR

100 g Ruby-Kuvertüre (als Chips z. B. von Ruf)
100 g weiße Kuvertüre
2 El Sonnenblumenöl

Außerdem: Gefrierbeutel, Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden (24 cm Ø; ersatzweise Springform, 24 cm Ø), etwas Mehl für die Form

1 FÜR DEN BODEN Butter in einem Topf zerlassen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und evtl. mithilfe eines Rollholzes zerkleinern. Keksbrösel, zerlassene Butter und Zimt in eine Schüssel geben und mit den Händen/den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verkneten. Die Tarte-Form mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Keksmasse gleichmäßig darauf verteilen, am Boden und am Rand gut festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG inzwischen Frischkäse und Crème fraîche in

einer großen Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zitronenschale, Zucker, Eier und Speisestärke zur Frischkäsemasse geben und zu einer glatten Masse verrühren.

3 Frischkäsemasse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 35–40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Tortengitter vollständig abkühlen lassen.

4 FÜR DIE GLASUR weiße Kuvertüre grob hacken. Rosa und weiße Kuvertüre in getrennten Schüsseln über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Je 1 El Öl in die geschmolzene Ruby- und die geschmolzene weiße Kuvertüre einrühren.

5 Die Glasuren separat auf der linken und rechten Hälfte der Tarte verteilen: erst rechts am Rand rosa Glasur auf den Boden geben, dann links am Rand die weiße Glasuren zusammenlaufen lassen und nach Belieben mit dem Löffel ein Muster in die Glasur ziehen. Die Cheesecake-Tarte 1–2 Stunden kalt stellen, dann vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte geben und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 20–25 Minuten

PRO STÜCK ca. 440, E 6 g, F 30 g, KH 34 g

FOTO SEITE 47



Weißer Tonkabohnen-Macadamia-Tarte

6–8 Stücke

TONKABOHNENCREME

1 Tonkabohne (ca. 1,5 g)
270 g Schlagsahne
1 Blatt weiße Gelatine
120 g weiße Kuvertüre

TARTE-BODEN & TOPPING

100 g Macadamianusskerne
50 g geschälte Mandelkerne
150 g Vollkorn-Butterkekse
150 g Butter

12–16 Stiele Oxalis (Sauerklée; z.B. von Keltenhof)

HOLUNDERBLÜTENCREME

100 g weiße Kuvertüre
200 g Crème fraîche
100 g Frischkäse
150 g griechischer Sahnejoghurt (10% Fett)

70 ml Holunderblütensirup
15 g „Gelatine fix“ (von Dr. Oetker)

Außerdem: Mixer, rechteckige Tarte-Form (35x12 cm) mit herausnehmbarem Boden, etwas neutrales Öl (z.B. Maiskeimöl) für die Form, Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle

1 FÜR DIE CREME die Tonkabohne fein reiben. Mit der Sahne in einen Topf geben, kurz aufkochen und von der heißen Herdplatte ziehen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken, zur heißen Sahne geben und unter Rühren darin auflösen. Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Kuvertüre-Sahne-Mischung geben und darin auflösen. Die Masse ca. 4 Stunden kalt stellen.

2 FÜR DEN BODEN inzwischen 50 g Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Macadamianüsse, Mandeln und Butterkekse im Küchenmixer zerkleinern und in

eine Schüssel geben. Butter in einem Topf zerlassen, zu Nuss-Keks-Mischung geben und gut mischen. Tarte-Form dünn mit etwas Öl bepinseln. Nuss-Keks-Mischung gleichmäßig in der Form verteilen und mit den Händen gut andrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

3 FÜR DIE HOLUNDERBLÜTEN-CREME Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel mit der Crème fraîche über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Schneebesen nacheinander Frischkäse, Joghurt und Holunderblütensirup einrühren. Zuletzt „Gelatine fix“ zugeben und zügig unterrühren.

4 Holunderblütencreme rasch auf den ausgekühlten Tarte-Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Tarte ca. 3 Stunden kalt stellen.

5 Restliche Macadamianüsse (50 g) in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Tonkabohnencreme in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

6 Tarte vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen. Tonkabohnencreme in Tupfen auf die Tarte spritzen. Mit gerösteten Macadamianüssen und den abgezupften Oxalisblättern bestreuen, quer nach Belieben in Stücke schneiden und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 40 Minuten

PRO STÜCK (bei 8 Stücken): ca. 790 kcal, E 9 g, F 63 g, KH 39 g

Leuchtstoff

Pfirsiche sind sonnige Kerlchen, die Kuchen und Desserts mit saftiger Süße und knackiger Farbe schmeicheln

Weißes Sesameis mit Pfirsich-Kompott & Sesam-Baiser

Maracujas geben dem Kompott
etwas erfrischend Saures,
Kardamom steuert
seine warme Würzigkeit bei

Rezept Seite 54



Pfirsich-Törtchen mit Mascarpone-Creme

Damit die Creme sicher auf dem Biskuit sitzt, sind einige Stunden im Kühlschrank nötig. Überraschende Mitspielerin beim Topping: Salatgurke!

Rezept Seite 54



Pfirsich-Tiramisu

Diese sommerliche Version des Italo-Klassikers hat statt Espresso Portwein und Mandellikör intus, aus der Frucht-Abteilung kommen – auf dem Biskuit – auch noch Blaubeeren dazu

Rezept Seite 55



Pfirsiche



**Mandel-Hefekuchen
mit karamellisiertem
Pfirsich**

Gebacken wird das Ganze
übrigens „upside down“ in einer
ofenfesten Pfanne und dann
gestürzt – wie bei einer Tarte Tatin

Rezept Seite 55

FOTO SEITE 50



Weißes Sesameis mit Pfirsich-Kompott & Sesam-Baiser

4 Portionen

BAISER

- 10 g schwarze Sesamsaat
- 1 Eiweiß (Kl. M)
- Salz
- 40 g Zucker
- 20 g Puderzucker
- ½ TI Speisestärke

EIS

- 100 g helle Sesamsaat
- 250 ml Milch
- 250 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 6 Eigelb (Kl. M)

KOMPOTT

- 4 reife, feste gelbfleischige Pfirsiche
- 2 Maracujas
- 80 g Zucker
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Kaffirlimettenblatt

4 Stiele Zitronenmelisse

Außerdem: Mörser, Teesieb, Silikonspatel, Küchenthermometer, Eismaschine, Spritzbeutel mit großer Lochtülle

- 1 FÜR DEN BAISER** Sesam in einem Mörser fein mahlen, in ein Teesieb geben, beiseitestellen. Eiweiß und 1 Prise Salz in einem hohen Rührbecher mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Puderzucker und Stärke über die Eiweißmasse sieben, kurz mit dem Schneebesen unterheben und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
- 2** Von der Baiser-Masse ca. haselnussgroße Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit gemahlenem Sesam bestäuben, dazu die Sesamsaat

im Teesieb mit dem Finger leicht durchs Sieb drücken. Baiser-Tupfen im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft 80 Grad) auf der 2. Schiene von unten 3–4 Stunden trocknen lassen.

3 FÜRS EIS Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sesam mit Milch, Sahne und 60 g Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen.

4 Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4–5 Minuten cremig rühren. Sesammilch durch ein feines Küchensieb in einen hohen Rührbecher gießen und unter ständigem Rühren mit dem Silikonspatel langsam zur Eiercreme im Schlagkessel gießen. Über einem heißen Wasserbad „zur Rose abziehen“: Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit dem Spatel auf 75–80 Grad erhitzen (Thermometer benutzen). Spatel aus der Masse ziehen und daraufpusten: Bilden sich wellenförmige Linien, die an eine Rose erinnern, ist die Masse cremig-dicklich und genügend gebunden. Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen, die Masse kalt rühren und 35–40 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Eis sofort servieren oder nach Belieben in eine flache verschleißbare Schale füllen und mindestens 1 Stunde in den Tiefkühler stellen, dann wird es fester.

5 FÜRS KOMPOTT die Pfirsiche waschen, putzen, halbieren, und entsteinen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch mit dem Löffel herauskratzen. Alle Zutaten in einen Topf geben und bei milder Hitze 6–8 Minuten leise kochen lassen. Kompott abgedeckt beiseitestellen und abkühlen lassen.

6 Kompott mit je 1 Nocke Eis und Baiser-Stücken anrichten. Mit Zitronenmelisseblättern bestreut servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde

PRO PORTION ca. 390 kcal,
E 7 g, F 12 g, KH 58 g

FOTO SEITE 51



Pfirsich-Törtchen mit Mascarpone- Creme

6 Stück

BISKUIT-TEIG

- 3 Eier (Kl. M)
- Salz
- 80 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

CREME

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- 6 TI Pfirsichpüree (ca. 35 g)

TOPPING

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Salatgurke
- 2 reife, feste gelbfleischige Pfirsiche
- 70 g Pfirsichpüree
- 25 ml Roséwein (ersatzweise Orangensaft)
- 20 g Zucker

Außerdem: 6 Garnierringe (à 7 cm Ø, 6–7 cm hoch, z.B. von Küchenprofi), Spritzbeutel

- 1 FÜR DEN TEIG** Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, bis die Masse glänzt und eine feste Konsistenz hat. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen. Eigelbmasse nach und nach vorsichtig unter das Eiweiß heben. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach über die Eimasse sieben und vorsichtig

unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.

2 Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und gleichmäßig verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun backen. Biskuit herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

3 Mit den Garnierringen 6 Böden ausstechen im Garnierring belassen. Ringe mit den Böden darin auf eine Platte stellen.

4 FÜR DIE CREME Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Limettenschale, Quark, Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einem Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers oder mit dem Schneebesen der Küchenmaschine ca. 2 Minuten cremig aufschlagen. 2–3 El der Creme in einem kleinen Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Sofort unter die Creme rühren und die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

5 Auf den Biskuitböden in den Garnierringen je 1 TI Pfirsichpüree verteilen. Creme gleichmäßig daraufspritzen. Törtchen 5–6 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist.

6 FÜR DAS TOPPING Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Gurke entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Pfirsiche waschen, putzen und trocken tupfen. Pfirsiche halbieren, entkernen und in sehr feine Spalten schneiden. Pfirsichpüree mit Rosé und Zucker ca. 2 Minuten bei milder Hitze leise kochen lassen und beiseitestellen. Gelatine gut ausdrücken, zugeben und unter Rühren darin auflösen.

7 Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem kleinen Messer innen am Rand entlang von den Ringen lösen und auf eine Platte gleiten lassen. Törtchen mit Pfirsichspalten und Gurkenwürfeln belegen. Esslöffelweise mit dem warmen Pfirsichpüree

beträufeln und erneut ca. 1 Stunde kalt stellen.

8 Pfirsichtörtchen auf kleinen Tellern anrichten und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 30 Minuten

PRO PORTION ca. 625 kcal,
E 19 g, F 39 g, KH 44 g

FOTO SEITE 52



Pfirsich-Tiramisu

8 Portionen

BISKUIT-TEIG

4 Eier (Kl. M)

Salz

120 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Mehl

1 Msp. Weinsteinbackpulver

200 g Blaubeeren

100 ml Mandellikör
(z.B. Amaretto)

PFIRSICHE

4 reife, feste gelbfleischige Pfirsiche

fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

6 Ei Pfirsichlikör

Salz

CREME

100 ml weißer Portwein

6 Stiele Thymian

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

60 g Puderzucker

2 Ei Zitronensaft

Außerdem: Auflaufform
(ca. 30x20 cm)

1 FÜR BISKUIT Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, bis die Masse glänzt und eine feste Konsistenz hat. Eigelbe mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des

Handrührers schaumig schlagen. Eigelbmasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig locker unterheben, bis eine homogene Masse entsteht.

2 Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und gleichmäßig darauf verstreichen. Blaubeeren waschen, verlesen und trocken tupfen. Blaubeeren gleichmäßig auf der Biskuitmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Ofengitter abkühlen lassen.

3 PFIRSICHE putzen, waschen, halbieren und entsteinen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Pfirsiche mit $\frac{3}{4}$ der Zitronenschale, Pfirsichlikör und 1 Prise Salz mischen und beiseitestellen.

4 FÜR DIE CREME Portwein und 5 Stiele Thymian in einem Topf kurz aufkochen, beiseitestellen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Quark, Mascarpone und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Den Thymian aus dem Portwein entfernen, Portwein und Zitronensaft nach und nach vorsichtig unter die Masse rühren.

5 Biskuitboden passend zur Größe der Form in zwei Stücke schneiden. Biskuit mit Mandellikör einpinseln. Einen Biskuitboden in die Form legen und die Hälfte der Creme gleichmäßig darauf verstreichen. Die Hälfte der Pfirsiche darauf verteilen. Restlichen Biskuitboden darauflegen, leicht andrücken und die restliche Creme darauf verstreichen. Restliche Pfirsiche darauf verteilen. Vom restlichen Thymian die Blätter abzupfen und über die Pfirsiche streuen, restliche Zitronenschale darüberstreuen und servieren.

FERTIG IN 1 Stunde 10 Minuten
PRO PORTION ca. 615 kcal,
E 16 g, F 28 g, KH 60 g

FOTO SEITE 53



Mandel-Hefekuchen **mit karamellisiertem** **Pfirsich & Rosmarin**

12 Stücke

TEIG

250 ml Milch

20 g frische Hefe (1/2 Würfel)

500 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

Salz

80 g Zucker

100 ml Sonnenblumenöl

PFIRSICHE

100 g Puderzucker

5 Ei Pfirsichsaft

1 Ei Butter (10 g)

3 reife, feste gelbfleischige Pfirsiche

FÜLLUNG

1 Vanilleschote

200 g weiche Butter

80 g Zucker

100 g gehobelt Mandeln

TOPPING

3 kleine Zweige Rosmarin

4 Ei Puderzucker

50 g gehobelte Mandeln

Außerdem: ofenfeste Pfanne
(24 cm Ø)

1 FÜR DEN TEIG Milch im Topf leicht erwärmen, Hefe zerbröseln und darin auflösen. Mehl, 1 Prise Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefemilch und Öl zugeben und mit den Knetgabeln des Handrührers oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

2 FÜR DIE PFIRSICHE inzwischen Puderzucker und Pfirsichsaft in einer ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze zu einem hellen Karamell einkochen. Butter zugeben und unterrühren.

Pfanne beiseitestellen. Pfirsiche putzen, waschen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und fächerartig auf dem Karamell verteilen.

3 FÜR DIE FÜLLUNG Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter mit Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers oder dem Schneebesen der Küchenmaschine ca. 5 Minuten cremig rühren.

4 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn, rechteckig (ca. 40x20 cm) ausrollen. Buttermasse gleichmäßig darauf verstreichen und Mandeln darüberstreuen. Teig von der Längsseite fest aufrollen, längs halbieren und die Hälften mit der Schnittfläche nach unten schneckenförmig auf die Pfirsiche in der Pfanne legen: Dazu in der Mitte beginnend die Teigstränge von innen nach außen so aneinanderlegen, dass sie eine Schnecke bilden.

5 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen. Vorsicht: Der Karamell ist sehr heiß!

6 FÜR DAS TOPPING Rosmarinadeln abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen, Rosmarin zugeben, verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit Mandeln bestreuen und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
40 Minuten

PRO STÜCK 560 kcal, E 8 g,
F 30 g, KH 60 g

DAZU Schlagsahne



Farbenfreude
Lockerer Rührteig, ein
bunter Beeren-Mix,
Sahnepuddingcreme –
alles unter einer knusprigen
Mandel-Baiser-Haube



**Süßes
Solo**

—
**DER NORDEN
LÄSST GRÜSSEN**

Ein Himmelbett für Beeren

**In Norwegen schwört man drauf:
Der Kvæfjordkake ist der beste Kuchen
der Welt. Aufrüschern kann man ihn aber
trotzdem – fruchtig zum Beispiel**

Norwegischer Kvæfjordkake mit Beeren

12–14 Stücke

TEIG & BAISER-HAUBE

8 Eier (Kl. M)

Salz

360 g Zucker

300 g weiche Butter plus etwas
zum Fetten des Backrahmens

2 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Ei Milch

100 g gehobelte Mandeln

1 Ei Puderzucker

FÜLLUNG

1 Vanilleschote

300 ml Milch

3 Eigelb (Kl. M)

1 Ei Speisestärke

75 g Zucker

650 g gemischte Beeren der
Saison (z.B. Him-, Heidel-,
Brom- und Erdbeeren)

250 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnefestiger

Außerdem: verstellbarer eckiger
Backrahmen, Tortenheber oder
breite Winkelpalette

1 FÜR DEN TEIG Eier trennen.

4 Eiweiß in eine große Rühr-
schüssel geben. Restliche Eiweiß

(4 Stück) anderweitig verwenden.
(siehe Tipps). Mit dem fettfreien
Schneebeesen der Küchen-
maschine/den Quirlen des Hand-
rührers aufschlagen, dabei 1 Pri-
se Salz einrieseln lassen. Dann
nach und nach 160 g Zucker
einstreuen. Weiterschlagen, bis
sich der Zucker gelöst hat und
die Baiser-Masse glänzend und
fest ist. Baiser kurz kalt stellen.

2 Butter, restlichen Zucker
(200 g) und Vanillezucker mit
den Quirlen des Handrührers
oder in einer Küchenmaschine
mit Schneebeesen weiß-schaumig
aufschlagen. Eigelbe einzeln zu-
geben und jeweils sorgfältig un-
terrühren. Mehl, 1 Prise Salz und
Backpulver mischen und sieben.
Jeweils 4 Ei Milch und Mehlmis-
chung im Wechsel kurz unter
die Buttermasse rühren. Einen
Backrahmen etwa auf die Maße
30x22 cm einstellen, fixieren und
auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech setzen. Ränder innen
einfetten. Die Hälfte des Teiges
hineingeben und z.B. mit einer
Winkelpalette oder Teigkarte
glatt streichen (restlichen Teig
kühl stellen). Baiser-Masse auf
den Teig geben und mit einem
Löffelrücken wellenförmig ver-
streichen. Mandeln aufstreuen.
Boden im vorgeheizten Backofen
bei 180 Grad (Umluft nicht emp-
fehlenswert) auf der 2. Schiene

von unten 30–35 Minuten gold-
braun backen. Backblech aus
dem Backofen nehmen, auf ein
Kuchengitter setzen und abküh-
len lassen. Baiser-Boden vorsich-
tig aus dem Backrahmen lösen.

3 Den Backrahmen säubern und
nochmals auf das mit Backpa-
pier belegte Backblech setzen.
Die Ränder einfetten. Restlichen
Teig (2. Hälfte) darin gleichmä-
ßig verstreichen. Bei gleicher
Temperatur auf der mittleren
Schiene ca. 15 Minuten gold-
braun backen. Aus dem Back-
ofen nehmen und im Backrah-
men auskühlen lassen.

4 FÜR DIE FÜLLUNG inzwischen
die Vanilleschote längs halbieren
und das Mark herauskratzen.
Ca. 100 ml Milch, Eigelbe und
Speisestärke glatt rühren. Restli-
che Milch (200 ml), Vanillemark
und Zucker in einem Topf kurz
aufkochen. Topf von der Koch-
stelle ziehen. Stärkemischung
unter Rühren zugießen. Topf
nochmals auf die Kochstelle set-
zen. Puddingmischung bei klei-
ner Hitze unter Rühren 1–2 Minu-
ten kochen lassen. Pudding in
eine Schüssel füllen. Oberfläche
direkt mit Frischhaltefolie bedec-
ken. Pudding auskühlen lassen.

5 Beeren verlesen, putzen, ge-
gebenenfalls waschen, trocken
tupfen und kleiner schneiden.

Sahne steif schlagen, Sahnefesti-
ger dabei einrieseln lassen. Ab-
gekühlten Pudding durch ein
Sieb streichen. Die Sahne in
2 Portionen unterheben. Creme
auf dem Rührteigboden verstrei-
chen. Beeren darauf verteilen
und leicht eindrücken. Baiser-
Kuchenboden darauflegen.
Kuchen ca. 1 Stunde kalt stellen.
Kuchen am Rand vorsichtig
vom Backrahmen lösen, dann
den Rahmen abheben. Kuchen
mit Puderzucker bestäuben und
servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 45 Minuten

PRO STÜCK (bei 14) 565 kcal,
E 9 g, F 32 g, KH 55 g

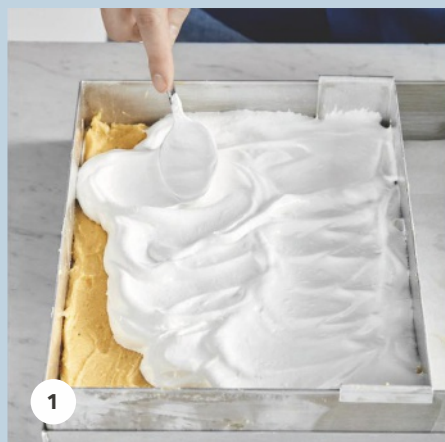
TIPPS

Das restliche Eiweiß
kann eingefroren werden
und ist dann ca.

9 Monate lagerfähig.

• Oder Eiweiß wie
beschrieben mit Zucker
(pro Eiweiß 50 g) zu
Baiser aufschlagen und
daraus knusprige
Baiser-Schälchen
backen. Diese in luftdicht
verschließbaren Gebäck-
dosen lagern und bei
Bedarf mit frischen
Früchten und Vanilleeis
als Dessert servieren.

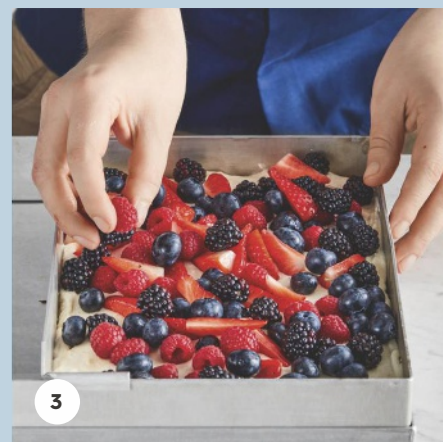
Jetzt mal schauen



Baiser-Masse leicht wellenförmig und auch
mit kleinen Spitzen verstreichen. So
bekommt die Baiser-Schicht Knusper.



Mit einer Winkelpalette oder Teigkarte lässt
sich die Puddingcreme gleichmäßig und glatt
bis in die Ecken des Backrahmens streichen.



Beeren bunt gemischt auf der Creme vertei-
len und leicht eindrücken. So fallen sie beim
Kuchenschneiden nicht aus den Stücken.

**Damit die Baiser-Schicht
nicht zerbricht, den Boden
beim Heben zusätzlich mit
einer breiten Palette oder einem
Tortenheber stabilisieren**



Maßarbeit
Vor dem Auflegen
der oberen
Teigplatte den Back-
rahmen evtl. lösen
und etwas weiter
stellen. Dann, zum
Kühlen, wieder fest
um den Kuchen
schließen

Jetzt was Kaltes!

Mit Eis ist irgendwie immer Sommer – völlig unabhängig vom Wetter. Wie gut, dass man die süßen Schätze auch selber machen kann!

Krokanteis

Geröstete Mandeln bringen Biss ins Spiel, eine Beerensoße überrascht mit leichter Rosmarinnote, und Schlagsahne muss auch sein

Rezept Seite 64





Tiramisu-Eis am Stiel

Mascarpone, Amaretto und Espresso gehen eine zart schmelzende Verbindung ein – ohne Eismaschine. Dunkle Kuvertüre und Amarettini-Brösel machen den tollen Look

Rezept Seite 64



Schokolade-Rumkirschen-Eis

Mit von der Partie sind Pistazien und marinierte Erdbeeren, bestens aufgehoben
ist das Ganze in einer schokoladigen Hippe

Rezept Seite 65



Aprikosen-Sorbet

Das kalte Vergnügen hat nicht nur die sonnigen Früchtchen an Bord, sondern auch einen guten Schuss Marillenbrand

Rezept Seite 65

FOTO SEITE 60



Krokanteis

8 Portionen

EIS

1 Vanilleschote
300 ml Milch
300 g Schlagsahne
120 g Zucker
5 Eigelb (Kl. M)

KROKANT

80 g ungeschälte Mandelkerne
80 g Zucker
Salz

BEERENSOSSE

500 g gemischte Beeren
(z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)

50 g Zucker
1 Zweig Rosmarin

100 g Schlagsahne
Außerdem: Silikonspatel,
Küchenthermometer,
Eismaschine

1 FÜRS EIS Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Milch, Sahne und 60 g Zucker in einem Topf aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen.

2 FÜR DEN KROKANT Mandeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 6–8 Minuten goldbraun rösten, bis sie duften. Mandeln abkühlen lassen und grob hacken.

3 Zucker in der Pfanne goldbraun karamellisieren. Mandeln und 1 Prise Salz einrühren. Sofort auf ein Stück Backpapier geben, mit einem zweiten Stück abdecken und z. B. mit dem Rollholz flach drücken. Abkühlen lassen und grob hacken.

4 Inzwischen für das Eis den restlichen Zucker (60 g) und die

Eigelbe im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf niedrigster Stufe 4–5 Minuten cremig rühren.

5 Vanilleschote aus der Sahne-Milch-Mischung nehmen und die Mischung erneut aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mithilfe eines Silikonspatels langsam zur Eiercreme in den Schlagkessel gießen und über einem heißen Wasserbad „zur Rose abziehen“: Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit dem Spatel auf 75–80 Grad erhitzen. Spatel aus der Masse ziehen, dann auf die Masse pusten – bilden sich wellenförmige Linien, die an eine Rose erinnern, ist die Masse cremig-dicklich und genügend gebunden.

6 Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt rühren. Anschließend Masse 35–40 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Sobald die Masse cremig ist, die Hälfte des Krokants zugeben und weiter gefrieren lassen. Krokanteis in eine flache verschließbare Schale füllen und mindestens 1 Stunde im Tiefkühler gefrieren lassen.

7 FÜR DIE SOSSE Beeren verlesen, mit Zucker und Rosmarin (einige Nadeln für die Deko beiseitestellen) im Topf aufkochen und 1 Minute kochen. Lauwarm abkühlen lassen. Rosmarinzwig entfernen.

8 Sahne steif schlagen. Eiskugeln abstechen, mit Soße und Sahne anrichten und mit restlichem Krokant bestreut servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde mindestens 2 Stunden
PRO PORTION 430 kcal, E 9 g,
F 25 g, KH 38 g

FOTO SEITE 61



Tiramisu-Eis am Stiel

12 Stück

80 g Zucker
3 Tl Instant-Espressopulver
2 Eier (Kl. M)
4 El Amaretto
250 g Mascarpone
150 g Schlagsahne
100 g Zartbitterkuvertüre
(77% Kakao)
25 g Amarettini (italienische
Mandelkekse)

Außerdem: Spritzbeutel ohne
Lochtülle, 12 Stieleisformen
(à 70 ml Inhalt), 12 Eisstiele

1 120 ml Wasser, Zucker und Espressopulver in einem Topf aufkochen und sirupartig einkochen lassen.

2 Eier, Amaretto und Sirup über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Lauwarm abkühlen lassen und die Mascarpone einrühren. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben.

3 Masse in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle füllen und in die Stieleisformen spritzen. Je 1 Stiel bis zur Hälfte mittig in die Masse drücken und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) gefrieren lassen.

4 Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Amarettini in einem Gefrierbeutel z. B. mit einem Rollholz grob zerstoßen.

5 Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis vorsichtig aus den Formen lösen. Sofort mit Kuvertüre besprenkeln und in den Amarettini-Bröseln wälzen. Bis zum Servieren im Gefrierschrank lagern.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde **PRO STÜCK** ca.
205 kcal, E 3 g, F 14 g, KH 16 g

FOTO SEITE 62



Schokolade-Rumkirschen-Eis

8–10 Portionen

EIS

60 g getrocknete Kirschen

3 El brauner Rum

100 g geröstete gesalzene Pistazien

100 g Zartbitterschokolade (mindestens 55% Kakao)

1 Dose gesüßte Kondensmilch (400 g Füllmenge)

600 g Schlagsahne

5 El Kakao

HIPPEN

20 g Kakao

100 g Puderzucker

100 g Mehl

120 g Schlagsahne

Außerdem: Glas (6 cm Ø)

400 g Erdbeeren, 1 El Zucker

1 FÜRS EIS die Kirschen grob hacken. Rum im Topf erhitzen und Kirschen zugeben. Herd ausschalten und die Kirschen 1 Stunde marinieren lassen.

2 Inzwischen Pistazienkerne aus den Schalen lösen und grob hacken. Schokolade grob hacken.

3 Kondensmilch und Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Kakao darübersieben und weiterschlagen, bis die Masse steif ist. Kirschen, Rum, 2/3 der Pistazien und 2/3 der Schokolade unterheben. Creme in eine Form füllen und abgedeckt mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

4 FÜR DIE HIPPEN Kakao, Puderzucker und Mehl sieben und mit der Sahne glatt rühren. Z. B. mit einem kleinen Spatel 4 Kreise (15 cm Ø) auf ein Stück Backpapier streichen. Das Papier auf ein Backblech ziehen und den Teig im vorgeheizten Backofen

bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 5–6 Minuten backen. Blech im Backofen lassen. Hippen vorsichtig z. B. mit einer Palette vom Papier heben, auf ein umgestülptes Glas (6 cm Ø) legen und fest werden lassen. So insgesamt 10 Hippen backen.

5 Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und ca. 10 Minuten marinieren lassen.

6 Eiskugeln abstechen, mit den Erdbeeren in die Hippen geben. Mit restlichen Pistazien und restlicher Schokolade bestreut servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 45 Minuten

PRO PORTION (bei 10 Portionen):

595 kcal, E 10 g, F 35 g,

KH 54 g

FOTO SEITE 63



Aprikosen-Sorbet

8 Portionen

1 kg reife Aprikosen

1 Bio-Zitrone, 120 g Zucker

1 El Glukose

1 Vanilleschote

3 El Marillenbrand

frische Minze

Außerdem: Eismaschine

1 Aprikosen waschen, putzen, halbieren und entsteinen. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, 1 TI Schale fein abreiben und 4 El Saft auspressen. Aprikosen mit Zucker und Zitronensaft im Topf aufkochen und zugedeckt 3 Minuten kochen lassen. 200 g Aprikosen beiseitestellen, die restlichen 5 Minuten bei mittlerer Hitze weitergaren. Glukose einrühren. Aprikosenmischung fein pürieren, Zitronenschale einrüh-

ren und die Masse abkühlen lassen.

2 Beiseitegestellte Aprikosen fein würfeln und in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Mark und Marillenbrand zu den Aprikosenwürfeln geben und marinieren lassen.

3 Kalte Sorbet-Masse in die Eismaschine geben und ca. 1 Stunde 30 Minuten gefrieren lassen. Sobald die Masse cremig ist, die Hälfte der marinierten Aprikosen zugeben und weiter gefrieren lassen.

4 Sorbet-Masse in eine vorgekühlte verschließbare Schale füllen und 30 Minuten im Tiefkühler gefrieren lassen. Mit einem Esslöffel Nocken abstechen, mit restlichen marinierten Aprikosen und frischer Minze servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

30 Minuten

PRO PORTION ca. 130 kcal,

E 1 g, F 0 g, KH 27 g

Wer das Eis erfunden hat? Nicht die Italiener... In China pimpte man schon vor rund 5000 Jahren gefrorenes Wasser mit Früchten, Honig und Gewürzen

Holunder

Holla, Holunder!

Der Strauch trägt erst weiße Blüten,
dann blauschwarze Beeren – und beides
gibt Süßem herb Kontra

Panna-cotta- Tarte mit Holunder

Holunderblütensirup aromatisiert
die Füllung, Holundergelee
übernimmt die Deko – und ein paar
Stunden Kälte müssen sein

Rezept Seite 70



Sahne-Windbeutel mit Holunderkompott

Eine Schicht Sablé-Teig krönt
die fluffigen Brandteigteilchen –
keine schnelle Nummer,
aber die Kleinen leisten kulinarisch
ja auch Großes

Rezept Seite 70



Holunder-Äpfel- Kuchen

Ein ausgiebiges Bad in
Holundersaft bringt die Äpfel
geschmack- und farblich
auf Kurs, der Rührteig wird mit
Mandelkrokant verfeinert

Rezept Seite 71



Grießflammeris mit Holunder-Curd

Der hübsche Pudding trägt innen
einen fruchtigen Kern, außen
geröstete Mandelblättchen, und ein
Zwetschgen-Holunder-Kompott
schmeichelt ihm in jeder Hinsicht

Rezept Seite 71



FOTO SEITE 66



Panna-cotta-Tarte mit Holunder

12 Stücke

MÜRBETEIG

100 g weiche Butter plus etwas für die Form

40 g Zucker

Salz

1 Eigelb (Kl. M)

160 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

PANNA COTTA

4 Blatt weiße Gelatine

500 g Schlagsahne

120 ml Holunderblütensirup

HOLUNDERGELEE

125 ml Holundersaft

60 g Gelierzucker (2:1)

Außerdem: Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden (24 cm Ø), getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 FÜR DEN TEIG Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Knet-haken des Handrührers kurz glatt kneten. Eigelb kurz unter-arbeiten. Mehl zugeben und unterkneten. Teig zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

2 Teig zwischen 2 Lagen Back-papier rund (ca. 30 cm Ø) aus-rollen. Oberes Papier entfernen, Teig vorsichtig in eine gefettete Tarte-Form stürzen. Zweites Pa-pier abziehen. Teig in die Form drücken, überstehende Ränder abschneiden. Teigboden mit we-nig Mehl bestäuben. Teig in der Form mit Backpapier belegen (Tipp: das Papier vorher zerknül-len und wieder glatt streichen), mit Hülsenfrüchten beschweren.

3 Tarte im vorgeheizten Back-

ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, Tarte weitere 5–8 Minuten backen. Heraus-nehmen und auf einem Gitter in der Form auskühlen lassen.

4 FÜR DIE PANNA COTTA die Gelatine in kaltem Wasser ein-weichen. Sahne in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen. Ausgedrückte Gelatine in der Sahne auflösen, den Holunderblütensirup einrühren. Panna-cotta-Masse abkühlen lassen, in die Tarte füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

5 FÜR DAS GELEE Holundersaft und Gelierzucker unter Rühren aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Lauwarm abküh-len lassen und auf der Tarte verteilen. Tarte 30 Minuten kalt stellen, dann aus der Form lösen und gekühlt servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
40 Minuten

PRO STÜCK 308 kcal, E 3 g,
F 20 g, KH 26 g

FOTO SEITE 67



Sahne-Windbeutel mit Holunderkompott

12 Stück

SABLÉ-TEIG

30 g Butter (weich)

35 g Zucker

Salz

35 g Mehl

BRANDTEIG

75 g Butter

Salz

150 g Mehl

3 Eier (Kl. M)

HOLUNDERKOMPOTT

150 g Holunderbeeren (ersatz-weise Blaubeeren)

50 ml Orangensaft

30 g Zucker

20 g Honig

1½ Tl Speisestärke

½ Tl frischer Ingwer (geschält und gerieben)

ZIMTSAHNE

350 g Schlagsahne

1–2 El Puderzucker

½ Tl gemahlener Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem: runder Ausstecher (4,5 cm Ø), Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø) und Stern-tülle (10 mm Ø)

1 FÜR DEN TEIG Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Mehl daraufsieben und rasch unterkneten. Teig zwischen 2 La-gen Backpapier sehr dünn aus-rollen und 1 Stunde kalt stellen.

2 FÜR DEN BRANDTEIG inzwi-schen 270 ml Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen, Mehl auf einmal zugeben und mit dem

Kochlöffel unterrühren. Auf dem Herd 1–2 Minuten weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden einen weißen Belag bekommt. Masse in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Eier einzeln mit den Knethaken des Hand-rührers unterrühren.

3 Brandteig in einen Spritzbeu-tel mit großer Lochtülle füllen. Masse nach unten drücken und den Beutel am hinteren Ende fest zudrehen. Auf ein mit Back-papier belegtes Backblech mit Abstand zueinander 12 golf-ballgroße Teigtupfen spritzen.

4 Aus dem Sablé-Teig 12 Kreise ausstechen und auf die Brand-teigtupfen setzen. Einige Spritzer Wasser aufs Backblech spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 30–35 Minuten backen. Backofentür dabei nicht öffnen. Die Windbeutel herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

5 FÜRS KOMPOTT den Holunder waschen und trocken schütteln. Beeren von den Rispen zupfen und in einem Topf mit Orangen-saft, Zucker und Honig aufko-chen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, zugeben und aufkochen. Kompott mit Ingwer würzen, abkühlen lassen.

6 Kurz vor dem Servieren die Windbeutel waagrecht halbie-ren. Sahne mit Zimt und Puder-zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die unteren Hälften der Windbeutel spritzen. Kompott auf der Sahne verteilen und die oberen Hälften daraufsetzen. Windbeutel mit Puderzucker be-stäuben und sofort servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK ca. 270 kcal, E 4 g,
F 18 g, KH 22 g

FOTO SEITE 68



Holunder-Apfel-Kuchen

24 Stücke

- 1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Gala)
- 750 ml Holundersaft
- 375 g Zucker
- 100 g Mandelkerne (mit Haut)
- 200 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier (Kl. M; zimmerwarm)
- 375 g Mehl
- 3 Tl Backpulver
- 200 g Schmand
- 300 g Schlagsahne

1 Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher entkernen und jeweils quer in 4 dicke Scheiben schneiden. Holundersaft und 100 g Zucker aufkochen und die Apfelscheiben zugeben. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen und mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, ziehen lassen.

2 Mandeln auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten rösten, bis sie duften. Mandeln abkühlen lassen und grob hacken. 100 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Mandeln in das Karamell rühren, Mandelkaramell sofort auf Backpapier geben, abkühlen und fest werden lassen. Mandelkrokant fein hacken und 2 Ei für die Deko beiseitestellen.

3 Butter, restlichen Zucker (175 g) und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver

mischen, mit Krokant und Schmand unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen.

4 Marinierte Apfelscheiben abtropfen lassen (Holundersaft aufbewahren) und auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 25–30 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

5 Holundersaft 20–30 Minuten sirupartig einkochen. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden, mit Schlagsahne und Holundersirup servieren und mit restlichem Mandelkrokant bestreuen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK 320 kcal, E 4 g,
F 17 g, KH 36 g



**In rohen
Holunder-
beeren
steckt der
Giftstoff
Sambunigrin
– der durch
Erhitzen
unschädlich
gemacht wird**

FOTO SEITE 69



Grießflammeris mit Holunder-Curd

6 Portionen

HOLUNDER-CURD

- 40 ml Holundersaft
- 1 Ei Zitronensaft
- 35 g Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- 20 g Butter

GRIESSFLAMMERIS

- 40 g Mandelblättchen
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 60 g Zucker
- 80 g Weichweizengrieß
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 2 Eier (Kl. M; getrennt)
- 150 g Schlagsahne
- KOMPOTT**
- 200 g Zwetschgen
- 50 g Zucker
- 150 ml Holundersaft
- 1 Sternanis

Außerdem: Silikon-Eiswürfelbehälter (mind. 6 Mulden à ca. 60 ml), 6 Servierringe (à 6 cm Ø), 6 Folienstreifen (à 11x15 cm; z.B. aus Klarsichthüllen zugeschnitten), Spritzbeutel mit großer Lochtülle (12 mm Ø)

1 FÜR CURD Holundersaft, Zitronensaft, Zucker und Ei über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig schlagen. Butter in Stückchen unterrühren, die Creme in Eiswürfelbehälter füllen und gefrieren lassen.

2 FÜR DIE FLAMMERIS Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Abkühlen lassen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen, Schote für das Kompott beiseitestellen. Milch mit 40 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Grieß einrühren und bei milder Hitze unter Rühren 5 Minuten kochen. Den Grießbrei lauwarm abkühlen lassen, dann Zitronenschale, Eigelbe und ausgedrückte Gelatine zügig mit einem Schneebesen unterrühren. Die Grießmasse abkühlen, aber nicht gelieren lassen.

4 Sahne steif schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker (20 g) einrieseln lassen. Nach und nach vorsichtig zuerst Sahne, dann Eischnee unter die Grießmasse heben.

5 Die Innenwände von 6 Servierringen mit Folienstreifen belegen. Ringe auf eine Platte setzen. Grießmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. So viel davon in die Ringe spritzen, dass diese zur Hälfte gefüllt sind. Holunder-Curd aus den Formen lösen, je 1 Würfel mittig in die Grießmasse drücken. Restliche Masse einfüllen, mindestens 4 Stunden kalt stellen.

6 FÜR KOMPOTT Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Zwetschgen, Zucker, Holundersaft, Sternanis und restliche Vanilleschote (von den Flammeris) in einem Topf aufkochen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, ins Kompott geben, aufkochen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Gewürze aus dem Kompott entfernen.

7 Flammeris aus den Servierringen lösen und die Folienstreifen entfernen. Ränder der Flammeris mit Mandelblättchen garnieren. Flammeris auf Teller setzen und mit dem Zwetschgen-Holunder-Kompott servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde

PRO PORTION 412 kcal, E 11 g,
F 20 g, KH 43 g



**Süßes
Solo**

—
**GEHT FIX &
EINFACH**



Gewisses Extra
Zur Schlagsahne
kommt etwas
Piment

Reiche Ernte

Aromatische Birnen sinken
in saftigen Schokoladenteig, darüber
legt sich eine goldbraune Schicht
karamellisierter Mandeln: Dieser Kuchen ist
eine Liebeserklärung an den Herbst

Birnen-Schoko-Kuchen mit Karamell-Mandeln

12 Stücke

200 g Zartbitterkuvertüre
100 ml Milch

4 reife, aber feste Birnen (à ca.
150 g; z.B. Williams Christ)

Saft von 1 Zitrone

4 Eier (Kl. M)

Salz

250 g Zucker

250 g weiche Butter

200 g Mehl

200 g gemahlene Mandeln

2 TL Weinsteinbackpulver

100 g Birnenfruchtaufstrich (z.B.
von Zuegg)

100 g Mandelkerne
(ohne Haut)

200 g Schlagsahne

½ TL gemahlener Piment

Außerdem: rechteckige
Backform (30x25 cm)

1 Kuvertüre grob hacken, mit
Milch in einen kleinen Topf ge-
ben und bei milder Hitze
schmelzen lassen, dabei ge-
legentlich umrühren. Vom Herd
nehmen und beiseitestellen. Bir-

nen schälen und längs halbieren,
nach Belieben Stiele und Kern-
gehäuse entfernen. Birnen mit
Zitronensaft beträufeln.

2 Eier trennen. Eiweiße mit
1 Prise Salz steif schlagen. 100 g
Zucker nach und nach unter
Rühren einrieseln lassen und
30 Sekunden weiterschlagen, bis
ein cremig-fester Eischnee ent-
standen ist. 240 g Butter und
100 g Zucker mit den Quirlen
des Handrührers ca. 5 Minuten
cremig-weiß rühren. Eigelbe
nacheinander zugeben und je-
weils ca. 30 Sekunden unterrüh-
ren. Mehl, gemahlene Mandeln
und Backpulver mischen. Mehl-
mischung abwechselnd mit der
Kuvertüre-Milch-Mischung unter-
rühren. Eischnee nach und nach
mit einem Spatel unterheben.

3 Den Schoko-Teig gleichmäßig
in einer mit Backpapier ausge-
legten rechteckigen Backform
verteilen und glatt streichen.
Birnenhälften darauf verteilen,
dabei leicht in den Teig drücken.
Im vorgeheizten Backofen bei
190 Grad (Umluft 170 Grad) auf
der mittleren Schiene ca.
35 Minuten backen. Herausneh-

men und auf einem Kuchengitter
lauwarm abkühlen lassen.

4 Den Birnenaufstrich in einem
Topf bei milder Hitze unter Rüh-
ren erwärmen und die Birnen
damit bestreichen.

5 Die Mandeln grob hacken.
Restlichen Zucker (50 g) und
2 El Wasser in einer Pfanne hell-
braun karamellisieren lassen.
Restliche Butter (10 g) zugeben
und rasch unterrühren. Die ge-
hackten Mandeln zugeben, gut
vermengen und noch heiß auf
dem Kuchen verteilen.

6 Schlagsahne steif schlagen,
Piment unterrühren. Den Kuchen
in Stücke schneiden und mit der
Piment-Sahne servieren.

FERTIG IN 1 Stunde 15 Minuten
PRO STÜCK ca. 650 kcal, E 9 g,
F 41 g, KH 54 g

TIPP

Alternativ können
Sie die Birnen
auch in Spalten
schneiden und den Teig
gleichmäßig
damit belegen.

Jetzt mal schauen



Karamellisieren: Mit etwas Wasser wird
der Zucker in der Pfanne erhitzt und nach
dem Schmelzen zu goldbraunem Karamell
gekocht. Achtung: Karamell nicht zu dunkel
werden lassen, sonst schmeckt er bitter!



Ein Stückchen Butter macht den
Karamell geschmeidiger und gibt noch mehr
Geschmack



Die Mandeln werden schnell und sorgfältig
unter den Karamell gerührt, sodass sie von
allen Seiten damit überzogen sind. Danach
wird die noch warme Masse sofort auf den
Kuchen gegeben, denn wenn sie zu sehr
abkühlt, wird sie zäh und lässt sich nicht
mehr so gut verteilen



Easy Chic

Die Birnenhälften
dekorativ auf dem
Teig verteilen und
nach dem Backen
mit Fruchtaufstrich
bepinseln

Lila setzt den Ton

Es gibt Zwetschgen – mal easy, mal etwas aufwendiger auf den Tisch gebracht



Zwetschgen-Mandel-Crumble

Thymian für eine würzige, leicht herbe Note im Teig, Amaretto fürs Mandellikörige im Kompott: lecker!

Rezept Seite 80





**Eierlikör-
Zwetschgen-Torte**

Was sie noch hat? Rotwein in der
Füllung, Biskuit und ein
Buttercreme-Outfit, über das
nach zwei Stunden frieren eine
weiße Schoko-Glasur kommt

Rezept Seite 80

Pistazien-Parfait mit Portwein- Zwetschgen

Limoncello, der berühmte
italienische Zitronenlikör, spendiert
auch dem Parfait Umdrehungen,
Honigkresse verleiht
dem Ganzen etwas Schärfe

Rezept Seite 80





Zwetschgen-Galette mit Cashew-Creme

Ja, richtig gelesen: In Frankreich
gehören zur Galette-Familie
nicht nur herz hafte Pfannkuchen,
sondern auch so sü ße Gesellen
wie dieser hier

Rezept Seite 81

FOTO SEITE 76



Zwetschgen-Mandel-Crumble

4 Portionen

KOMPOTT

500 g Zwetschgen
20 g brauner Zucker
4 cl Amaretto, 50 ml Apfelsaft
1 Ei weiche Butter (10 g)

STREUSEL

2 Stiele Thymian
50 g Mehl
50 g gem. Mandeln (mit Haut)
30 g Zucker
15 g blütenzarte Haferflocken
45 g weiche Butter
1 TL Puderzucker

Außerdem: 4 runde Auflaufformen (10 cm Ø, 5 cm hoch)

1 FÜRS KOMPOTT Zwetschgen putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und vierteln. Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit Amaretto und Apfelsaft ablöschen, kurz aufkochen. Zwetschgen zugeben und offen bei milder Hitze 2 Minuten kochen lassen. Auflaufförmchen mit etwas Butter fetten und gleichmäßig mit Zwetschgenkompott befüllen.

2 FÜR DIE STREUSEL Thymianblätter abzupfen (einige für die Deko beiseitelegen) und mit Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Haferflocken und Butter mit den Händen zu Streuseln verkneten und auf dem Kompott verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen, etwas Thymian darübergeben, sofort servieren.

FERTIG IN 50 Minuten
PRO PORTION ca. 375 kcal, E 5 g, F 19 g, KH 39 g

FOTO SEITE 77



Eierlikör-Zwetschgen-Torte

12 Stücke

BISKUIT

4 Eier (Kl. M)
Salz
120 g Zucker
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver

FÜLLUNG

600 g Zwetschgen
1 Bio-Orange
200 ml Rotwein
100 g Pflaumenmus
1 Pk. roter Tortenguss

BUTTERCREME

200 ml Eierlikör
240 ml Vollmilch
20 g Zucker
50 g Honig

1 Pck. Vanillepuddingpulver
180 g weiche Butter

GLASUR

400 g weiße Kuvertüre
4 Blatt weiße Gelatine
100 g Zucker
100 g Kondensmilch (10% Fett)
100 ml Eierlikör

Außerdem: Springform (26 cm Ø), Palette, verstellbarer Tortenring (9 cm hoch), Küchenthermometer

1 FÜR DEN BISKUIT die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, bis die Masse glänzt und eine feste Konsistenz hat. Eigelbe mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Eigelbmasse vorsichtig unter das Eiweiß heben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und vorsichtig locker unterheben, bis die Masse homogen ist.

2 Boden einer Springform mit Backpapier bespannen. Die Biskuitmasse in die Springform geben, Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

3 FÜR DIE FÜLLUNG inzwischen die Zwetschgen putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Orange heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Rotwein, Pflaumenmus, Orangensaft und -schale in einen breiten Topf geben und kurz aufkochen lassen. Zwetschgen zugeben und ca. 10 Minuten offen bei milder Hitze kochen. Tortenguss nach Packungsangabe mit kaltem Wasser anrühren, unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und weitere 2 Minuten kochen. Zwetschgenfüllung etwas abkühlen lassen.

4 Biskuit mit einer Palette vom Formrand lösen, Formrand abheben. Biskuit umdrehen und das Backpapier abziehen. Biskuit mit einem großen Sägemesser waagrecht durchschneiden, sodass 2 gleich dicke Böden entstehen. 1 Biskuitboden auf eine Platte setzen, verstellbaren Tortenring darumlegen und die Füllung daraufstreichen. Restlichen Boden darüberlegen, leicht andrücken und 2 Stunden kalt stellen.

5 FÜR DIE BUTTERCREME Eierlikör, 150 ml Milch, Zucker und Honig aufkochen. Restliche Milch mit Puddingpulver verrühren, unter Rühren in die kochende Milch-Mischung geben und einmal kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weiche Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine aufschlagen. Den abgekühlten Pudding esslöffelweise nach und nach zur Butter geben und zu einer glatten Buttercreme verarbeiten.

6 Torte aus dem Tortenring lösen. Die Buttercreme auf die Torte geben, mit einer Palette rundum verteilen und glatt strei-

chen. Die Torte 2 Stunden gefrieren lassen.

7 FÜR DIE GLASUR Kuvertüre mit einem Küchenmesser fein hacken und in eine Schüssel geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Wasser, Zucker und Kondensmilch kurz aufkochen, von der Herdplatte ziehen. Eierlikör zugeben. Gelatine gut ausdrücken, ebenfalls zugeben und unter Rühren auflösen. Warme Flüssigkeit über die gehackte Kuvertüre gießen und mit dem Schneidstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Um Luftblasen zu entfernen durch ein Sieb in eine Schale gießen. Glasur auf 30–32 Grad (Küchenthermometer benutzen) abkühlen lassen.

8 Eine kleine Schüssel mittig auf ein Backblech stellen, gefrorene Torte daraufstellen (so lässt sie sich besser verarbeiten). Zimмерwarme Glasur mittig auf die Torte gießen, mit einer Palette vorsichtig über die Ränder streichen, überflüssige Glasur abtropfen lassen. Torte auf eine Platte setzen, 10–15 Minuten kalt stellen, bis die Glasur fest wird.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde

PRO STÜCK ca. 560 kcal, E 7 g, F 26 g, KH 65 g

FOTO SEITE 78



Pistazien-Parfait mit Portwein-Zwetschgen

4 Portionen

PARFAIT

100 g Pistazienkerne
350 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
4 Eier (Kl. M), 50 g Zucker
25 ml Limoncello (italienischer Zitronenlikör)

PORTWEIN-ZWETSCHGEN

400 g Zwetschgen
100 g Zucker
200 ml roter Portwein
100 ml Apfelsaft
1 Sternanis
1 Ei Speisestärke
1 Schale Honigkresse

Außerdem: Schneidstab,
rechteckige Form (15x30 cm)

1 FÜRS PARFAIT Pistazien ohne Fett in einer Pfanne rösten. 50 g geröstete Pistazien und 100 g Sahne in einem schmalen hohen Gefäß (z.B. Rührbecher) mit dem Schneidstab fein pürieren. Restliche Pistazien grob hacken und beiseitestellen. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen.

2 Restliche Sahne (250 g) mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und kalt stellen. 2 Eier trennen (Eiweiße anderweitig verwenden oder einfrieren). 2 Eigelbe, restliche Eier, Zucker, Vanillemark und Limoncello in einen Schlagkessel geben und mit dem Schneebesen über einem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt rühren. Pistazienpüree unterrühren, gehackte Pistazien unterheben.

3 Eine rechteckige Form mit Frischhaltefolie auslegen. Parfaitmasse hineinfüllen, mit Folie abdecken und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

4 ZWETSCHGEN putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein und Apfelsaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Zwetschgen und Sternanis zugeben und ca. 10 Minuten bei milder Hitze kochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, bis sie leicht bindet. Beiseitestellen.

5 Das Parfait auf ein Brett stürzen, in Scheiben schneiden und mit den Portwein-Zwetschgen anrichten. Mit abgezupften Honigkresseblättern bestreuen

und sofort servieren (siehe unten).

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
40 Minuten

PRO PORTION 775 kcal, E 12 g,
F 45 g, KH 67 g



Das Parfait lässt sich auch vorbereiten und einfrieren. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen – dann ist es cremiger und gut zu portionieren

FOTO SEITE 79



Zwetschgen-Galette mit Cashew-Creme

12 Stücke

MÜRBETEIG

275 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
60 g Puderzucker plus

1 Ei zum Bestäuben
Salz

125 g weiche Butter
1 Ei (Kl. M)

FÜLLUNG

100 g Cashewkerne
50 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

10 g Vanillepuddingpulver

1 Ei Mehl

350 g Zwetschgen

Außerdem: Blitzhacker, Rollholz

1 FÜR DEN TEIG Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz, weiche Butter und das Ei in eine Schüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 FÜR DIE CREME inzwischen die Cashewkerne im Blitzhacker fein hacken. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Ei, Puddingpulver und Mehl sorgfältig unterrühren und mit den gehackten Cashewkernen verrühren. Zwetschgen putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und beiseitestellen.

3 Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Vorsichtig mit dem Rollholz aufnehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Cashew-Creme mit einem Esslöffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glatt streichen, dabei rundum einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Die Zwetschgen auf der Creme verteilen, Teigrand über die Füllung klappen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Umluft 190 Grad) auf der untersten Schiene 30–35 Minuten backen.

4 Galette aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde 20 Minuten **PRO STÜCK**
315 kcal, E 5 g, F 17 g, KH 33 g

IMPRESSUM

Chefredakteurin Susanna Riethmüller

Stv. Chefredakteurinnen

Claudia Münster, Isa Peterleit

Creative Director Kerstin Peters

Stv. Creative Director

Jennifer Georgi

Textchefin Kathrin Tsainis

Chefin vom Dienst Tanja Kuge

Geschäftsführende Redakteurin

Britta Brenneisen

Konzept & Redaktion Kathrin Tsainis

Kochen Achim Ellmer (Ltg.), Blueberry

Food Studios

Layout Nina Roberts

DIGITAL: BRIGITTE.DE

Chefredakteurinnen Doris Brückner

und Susanna Riethmüller

VERLAG

SENIOR VICE PRESIDENT PRODUCT &

BRANDS Sarah Schüle

MANAGING DIRECTOR Henning Meyfarth

PUBLISHING MANAGERIN Kathrin Giersch

Vermarkter

Ad Alliance GmbH,

Brieffach 12, 20444 Hamburg

Sales Director Nicole Cortez

Herstellung G+J Herstellung,

Heiko Belitz (Ltg.), Inga Schiller-Sugarman

KOMMUNIKATION Kerstin Jaumann

MARKETING Renate Zastrow

Verifikation Quality Board G+J

Syndication ddp media GmbH,

E-Mail: info@ddpimages.com,

ISSN 0931-8763

© 2024 by Gruner + Jahr Deutschland GmbH.

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

Für unverlangt eingesandte Bilder, Manuskripte, Waren keine Haftung.

Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet,

Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-Rom, DVD-Rom etc. nur nach schriftlicher Zustimmung des Verlages.

Lesezirkel dürfen BRIGITTE

nur mit Genehmigung des Verlages führen.

Der Export der BRIGITTE und ihr Vertrieb

im Ausland sind nur mit

Genehmigung des Verlages statthaft.

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt

Susanna Riethmüller, Am Baumwall 11,
20459 Hamburg

Verantwortlich für die Anzeigen (V.i.S.d.P.)

Astrid Blecker, stv. General Director,

Brieffach 12, 20444 Hamburg.

Es gilt die gültige Preisliste.

Infos hierzu unter ad-alliance.de

Reproduktion

Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

Druck

Mohn Media Mohndruck GmbH,
Gütersloh, Printed in Germany

A round of quark cheese, which has a distinct woven texture, sits on a dark, rustic metal plate. A silver fork is positioned behind the cheese, and a metal strainer is visible in the upper left corner. Pools of liquid, likely whey, are scattered on the plate around the cheese. The background is a dark, textured surface.

Quark

Quark kann was

Legt man Milch dick, kommt dabei der cremige Typ aus der Frischkäse-Familie heraus – und mit dem lässt sich allerhand anstellen



Ziegenquark-Creme mit Karamellbirnen

Kaffeesirup und Haferflockenstreusel gehen mit auf den Teller – und so ist hier von cremig bis knusprig, von süß bis säuerlich richtig was los

Rezept Seite 87



Quark-Schoko-Donuts

Der Quark? Wird erst gebacken, dann cremig gerührt und schließlich in die Teilchen gefüllt. Das obendrauf? Karamellcreme und knusprige Meersalzflocken

Rezept Seite 88

**Bananenkuchen
mit Quark-
Whiskey-Topping**

Die üppige Quarkschicht wird nach dem Backen mit einer Mischung aus Bourbon und Ahornsirup bestrichen

Rezept Seite 88

Polnischer Osterkuchen

Auf den Mürbeteig kommt
eine Quarkfüllung, darüber
macht sich Schokoladencreme
breit, die Trockenfrüchte
und Nüsse trägt

Rezept rechts

Polnischer Osterkuchen (Mazurek)

12–14 Stücke

MÜRBETEIG

140 g Butter (zimmerwarm)

Salz

50 g Puderzucker

1 Ei (Kl. M)

200 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

SCHOKOLADENCREME

175 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakao)

250 g Schlagsahne

50 g Zucker

Salz

2 Eigelbe (Kl. M)

QUARKFÜLLUNG

50 g Mehl

1 TI Speisestärke

400 g Magerquark

50 g Zucker

2 Eigelbe (Kl. M)

½ TI fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Salz

Mark von ½ Vanilleschote

250 ml Milch

60 g Schlagsahne

1 Eiweiß (Kl. M)

TOPPING

250 g gemischte Trockenfrüchte (z.B. Ananasringe, Mango- oder Papayastreifen, Cranberrys, Kokos-Chips)

100 g gemischte geröstete Nusskerne (mit Haut; z.B. Pekannuss- und Mandelkerne)

Außerdem: kleines tiefes Backblech (25x40 cm)

1 FÜR DEN TEIG Butter, 1 Prise Salz und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Ei kurz untermischen. Mehl und 1 Ei kaltes Wasser mit den Knethaken unterkneten, bis sich die Zutaten gerade eben verbunden haben. Teig mit leicht bemehlten Händen auf einer bemehlten Fläche zu einem flachen Ziegel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30x45 cm) ausrollen. Mit einem bemehlten Rollholz locker aufrollen und über einem gefetteten

kleinen Backblech abrollen. Den Rand andrücken, überschüssigen Teig abschneiden. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der untersten Schiene 10–12 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

3 FÜR DIE CREME inzwischen Kuvertüre hacken. In einem Topf Sahne, Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. ½ der heißen Sahnemischung zügig unterrühren, zur Sahnemischung in den Topf geben, bei milder Hitze dicklich-cremig rühren. Masse durch ein Sieb gießen, Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Zimmerwarm abkühlen lassen.

4 FÜR DIE FÜLLUNG Mehl und Speisestärke in eine Schüssel sieben. In einer weiteren Schüssel Quark, 25 g Zucker, Eigelbe, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Milch und Sahne mit dem Schneebesen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker (25 g) langsam einrieseln lassen. Eischnee und Mehlmischung in 3 Portionen abwechselnd unter die Quarkmasse heben.

5 Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der untersten Schiene 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

6 Schokoladencreme durchrühren und anschließend auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mit Trockenfrüchten und Nüssen belegen, mindestens 20 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

OHNE WARTZEIT FERTIG IN

1 Stunde 30–37 Minuten

PRO STÜCK (bei 14 Stücken) ca. 415 kcal, E 9 g, F 26 g, KH 32 g

FOTO SEITE 83



Ziegenquarkcreme mit Karamellbirnen

4 Portionen

QUARKCREME

2–3 Ei Milch

1 Ei Speisestärke

250 g Ziegenquark

70 g Zucker

1 Ei (Kl. M)

Mark von ½ Vanilleschote

Salz

KAFFEESIRUP

40 g Zucker

30 g Glukosesirup (z.B. über pati-versand.de)

3 Ei Schlagsahne

20 g Instant-Espressopulver

2 Ei Kaffeelikör (z.B. Kahlúa)

Salz

STREUSEL

80 g Mehl

40 g blütenzarte Haferflocken

70 g brauner Zucker

Salz

½ TI gemahlener Zimt

50 g zerlassene Butter

BIRNEN

60 g Zucker

1 Sternanis

1 Zimtstange (7 cm Länge)

Salz

2 Streifen Bio-Zitronenschale

1 Ei Speisestärke

4 kleine Birnen

Außerdem: ofenfeste Form (20x28 cm)

1 FÜR DIE QUARKCREME in einer Schüssel Milch und Speisestärke verrühren. Quark, Zucker, Ei, Vanillemark und 1 Prise Salz zugeben und mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Masse in eine mit Backpapier belegte ofenfeste Form gießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad)

auf der untersten Schiene 20–25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

2 FÜR DEN KAFFEESIRUP inzwischen in einem Topf 40 ml Wasser mit Zucker, Glukosesirup und Sahne unter Rühren aufkochen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Vom Herd nehmen, Espressopulver, Kaffeelikör und 1 Prise Salz unterrühren. Kaffeesirup abgedeckt kaltstellen.

3 FÜR DIE STREUSEL Mehl, Haferflocken, Zucker, 1 Prise Salz und Zimt mischen, abgekühlte zerlassene Butter zugeben. Mit den Händen locker zu Streuseln verarbeiten und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Streusel auf dem Blech abkühlen lassen.

4 FÜR DIE BIRNEN den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn er geschmolzen ist. Mit 300 ml heißem Wasser ablöschen. Sternanis, Zimtstange, 1 Prise Salz und Zitronenschale zugeben. Gewürzsud aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und den Sud damit binden. Herdplatte ausschalten und Sud abdecken.

5 Birnen schälen und das Kerngehäuse mit einem Kernaussstecher entfernen. Birnen quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in den heißen Sud legen. Zugedeckt vollständig abkühlen lassen.

6 Gebackene Quarkmasse in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Quarkcreme in Dessertschalen verteilen, je 1 in Scheiben geschnittene Birne mit etwas Sud sowie Kaffeesirup daraufgeben und mit Streuseln bestreuen.

FERTIG IN 1 Stunde 20 Minuten **PRO PORTION** 725 kcal, E 9 g, F 22 g, KH 116 g ➤

FOTO SEITE 84



Quark-Schoko-Donuts

12 Stück

DONUT-TEIG

250 g Mehl

50 g Kakaopulver

1 Pck. Trockenhefe, 50 g Zucker

180 ml zimmerwarme Milch

2 Eigelbe (Kl. M)

25 g weiche Butter

1,5 l neutrales Öl zum Frittieren
(z.B. Maiskeimöl)

QUARKCREME

2-3 El Milch, 1 El Speisestärke

230 g Quark (40% Fett)

80 g Zucker, 1 Ei (Kl. M)

Mark von ½ Vanilleschote
Salz

TOPPING

50 g Karamell-Aufstrich
(z.B. von Bonne Maman)

Meersalzflocken

Außerdem: ofenfeste Form
(20x28 cm), runder Ausstecher
(7 cm Ø), Küchenthermometer,
Spritzbeutel mit Lochtülle
(5 mm Ø)

1 FÜR DEN TEIG Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben. Trockenhefe und Zucker untermischen. Milch, Eigelbe und Butter zufügen, mit den Knethaken des Handrührers 5 Minuten kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2 FÜR DIE CREME in einer Schüssel Milch und Stärke verrühren. Quark, Zucker, Ei, Vanillemark und 1 Prise Salz zugeben und mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Quarkmasse in eine mit Backpapier belegte Form gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf der untersten Schiene 20-25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

3 Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit leicht

bemehlten Händen kurz kneten, zu einer Kugel formen, dann 1 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher 12 Taler ausstechen (siehe Foto unten), Teigreste wieder verkneten und erneut ausrollen. Teigtaler abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

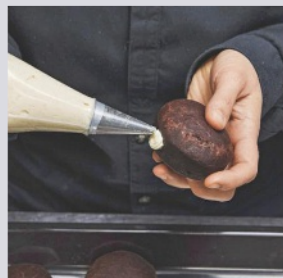
4 Fett in einem Topf auf 170 Grad erhitzen (Thermometer benutzen). 4-5 Teigtaler hineingeben, 2 Minuten ausbacken. Wenden und in ca. 1 Minute fertig backen. Donuts mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Restliche Teigtaler ebenso ausbacken.

5 Gebackene Quarkmasse in eine Schüssel geben, mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Donuts füllen (siehe Foto unten). Donuts mit je 1 Tl Karamellcreme bestreichen und mit Salzflocken bestreuen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
40 Minuten **PRO STÜCK** 280 kcal,
E 7 g, F 13 g, KH 32 g



1 Hände, Teig und Arbeitsfläche leicht bemehlen, damit nichts klebt



2 Je schmaler die Spritztülle, desto einfacher ist das Füllen

FOTO SEITE 85



Bananenkuchen mit Quark-Whiskey- Topping

8-10 Stücke

QUARK-TOPPING

120 g Quark (40% Fett)

1 Ei (Kl. M)

80 g Frischkäse

70 g Zucker

5 El Bourbon-Whiskey
(z.B. Jim Beam)

1 Eigelb (Kl. M)

Mark von ½ Vanilleschote
Salz

1 Tl Speisestärke

1 kleine feste Banane

1 Tl Zitronensaft

3 El Ahornsirup

BODEN

60 g Buchweizenmehl plus
etwas für die Form

40 g Zucker

½ Tl Backpulver

½ Tl Natron

½ Tl gemahlener Zimt
Salz

1 kleine reife Banane
1 Ei (Kl. M)

35 g griechischer Joghurt
(10% Fett)

1½ El Rapsöl plus
etwas für die Form

Außerdem: Kastenform
(25 cm Länge)

1 FÜRS TOPPING Quark in einem Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank mindestens 6 Stunden abtropfen lassen.

2 FÜR DEN BODEN Buchweizenmehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Banane schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Ei, Joghurt und Öl verrühren. Zur Mehlmischung geben und mit den Quirlen des Handrührers unter-

rühren. Kastenform leicht mit Öl fetten und mit Buchweizenmehl bestäuben. Teig einfüllen und glatt streichen.

3 Fürs Topping das Ei trennen. Frischkäse, 50 g Zucker, 2 El Whiskey, abgetropften Quark, beide Eigelbe, Vanillemark, 1 Prise Salz und Stärke mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

4 Quarkmasse auf den Buchweizenteig in die Form geben und glatt streichen. Banane schälen, längs halbieren und dünn mit Zitronensaft bestreichen. Bananenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf die Quarkcreme legen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf der 2. Schiene von unten 45 Minuten backen. Im ausgeschalteten Backofen bei geschlossener Ofentür 20 Minuten ruhen lassen.

5 Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einem kleinen Topf restlichen Whiskey (3 El) mit Ahornsirup bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht kochen lassen, im Topf abkühlen lassen.

6 Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit dem Whiskey-Sirup bestreichen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 35 Minuten

PRO STÜCK (bei 10 Stücken): ca.
190 kcal, E 4 g, F 7 g, KH 23 g



Süßes Solo

/
GERN AUCH AUF
VORRAT BACKEN

Goldstück
Walnussstreusel
geben
dem Striezel
Knusper

Eindrucksvoll

Längs ist er wie ein Strudel, doch im Gegensatz zum Kollegen lässt der Hefestriezel seine Füllung sehen – hier übrigens Apfel auf einer Frischkäsecreme

Hefestriezel mit Apfel & Streuseln

18 Stücke

HEFETEIG

375 ml Milch

500 g Mehl (Typ 550) plus etwas zum Bearbeiten

50 g Zucker, Salz

1 Ei (Kl. M; zimmerwarm)

½ TL gemahlener Kardamom

20 g frische Hefe

75 g weiche Butter plus etwas für die Form

STREUSEL

60 g Butter

50 g Walnusskerne

100 g Mehl

50 g Zucker

3 Msp. gemahlener Zimt

1 Msp. gemahlener Anis

Salz

FÜLLUNG

1 Ei (Kl. M)

200 g Frischkäse

30 g Zucker

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 großer säuerlicher Apfel (220 g)

1 Ei Zitronensaft

Außerdem: Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm Ø)

1 FÜR DEN HEFETEIG 200 ml Milch und 40 g Mehl in einem Topf unter Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis die Masse andickt. Mehlmasse in die Rührschüssel der Küchenmaschine füllen.

2 Restliche Milch (175 ml), restliches Mehl (460 g), Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Kardamom zugeben. Hefe darüberbröseln und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 10 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit kneten.

3 Butter unter Kneten in kleinen Stücken nach und nach zugeben. Geschwindigkeit etwas erhöhen und den Teig weitere 5 Minuten kneten (er ist zäh und leicht klebrig). Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken, Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

4 FÜR DIE STREUSEL Butter in einem Topf zerlassen. Walnüsse grob hacken und mit Mehl, Zucker, Zimt, Anis und 1 guten Prise Salz in eine Schüssel geben. Abgekühlte Butter zufügen und alles mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Streusel kalt stellen.

5 FÜR DIE FÜLLUNG das Ei verquirlen und 2 Ei davon beiseitestellen. Restliches Ei mit Frisch-

käse, Zucker und Zitronenschale glatt rühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

6 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 3 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke jeweils zu einem schmalen Laib (Striezel) in Länge des Backblechs formen, nebeneinander auf das mit Backpapier belegte Blech legen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

7 Den Apfel für die Füllung waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

8 In die Striezel der Länge nach jeweils mittig mit den Fingern eine Mulde drücken. Frischkäsefüllung in kleinen Tupfen hineinspritzen und die Äpfel darauf verteilen.

9 Teig mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und die Striezel großzügig mit Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten goldbraun backen. Falls die Streusel zu dunkel werden, Striezel mit Backpapier abdecken.

10 Striezel aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. In Stücke schneiden und am besten lauwarm mit Schlagsahne servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK ca. 290 kcal, E 7 g, F 14 g, KH 34 g

TIPP

Bleibt ein Striezel übrig, können Sie ihn ohne Weiteres verpackt einfrieren. Bei Bedarf vollständig auftauen lassen, dann im 150 Grad heißen Backofen 5–10 Minuten erwärmen.

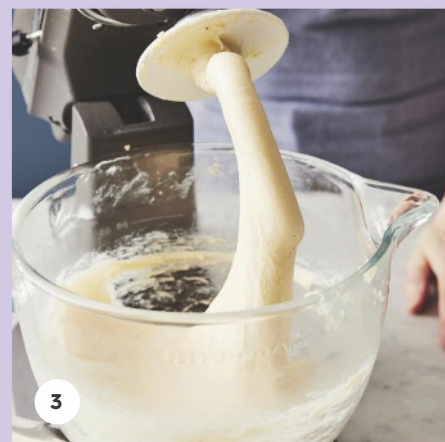
Jetzt mal schauen



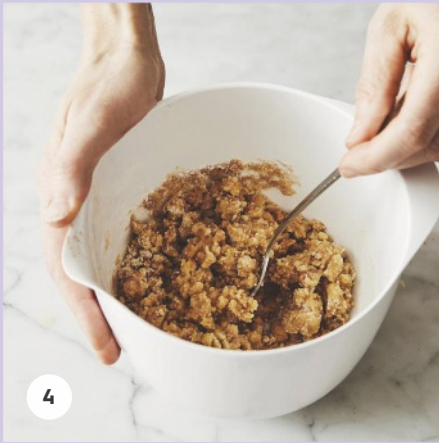
Für den Teig einen Teil von Milch und Mehl in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird.



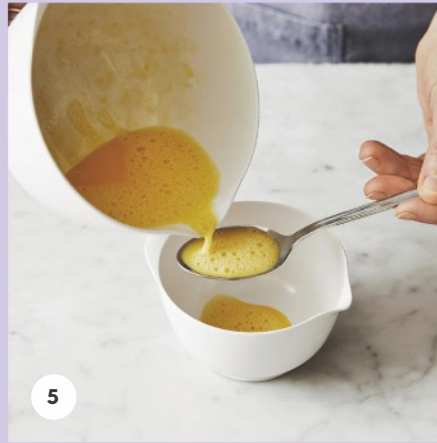
Die Mehlmasse in die Schüssel der Küchenmaschine geben und nach und nach die restlichen Teigzutaten unterkneten.



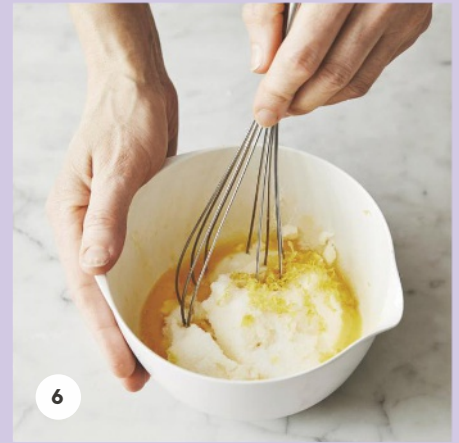
Gekneteten Hefeteig (er ist noch leicht klebrig) abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.



4
Für die Streusel Butter zerlassen und alle weiteren Zutaten mit der Gabel zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Kalt stellen.



5
Für die Füllung das Ei verquirlen und 2 El davon zum späteren Bestreichen der Striezel abgedeckt kalt stellen.



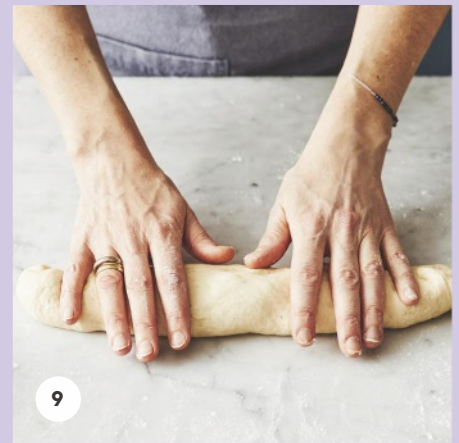
6
Restliches verquirltes Ei mit Frischkäse, Zucker und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren.



7
Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen – den Spritzbeutel dafür am besten in ein hohes Gefäß stellen.



8
Gegangenen Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche z. B. mit einer Teigkarte in 3 gleich große Stücke teilen.



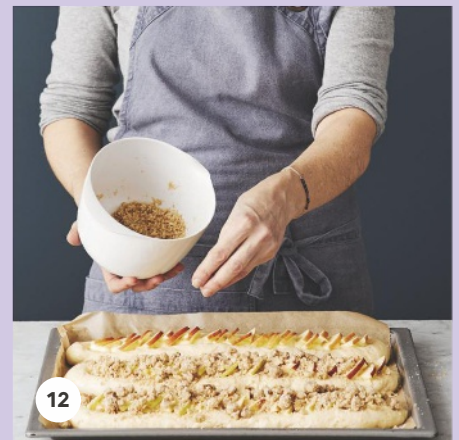
9
Jedes Teigstück zu einem schmalen Laib in Backblechlänge formen. Auf das Blech legen und abgedeckt nochmals gehen lassen.



10
Mit den Fingern mittig in jeden Striezel eine Mulde drücken und die Frischkäsecreme hineinspritzen.



11
Die dünnen Apfelscheiben schuppenartig auf der Frischkäsecreme verteilen.



12
Striezel mit Streuseln bestreuen und goldbraun backen. Am besten noch lauwarm mit Schlagsahne servieren.

Frankreich, Frankreich

Pâtisserie, die Kunst des
Feingebäcks, verlangt Geduld,
betört aber auch nachhaltig

Zitronen- Tartelettes

Tartes au citron sind eine
verführerische Verbindung
von fein säuerlicher Creme
und buttrigem Mürbeteig

Rezept Seite 96

Brioche mit Amarena- Marzipan-Füllung

Zum Frühstück, zum Kaffee,
zwischendurch: In Frankreich gehen
die Hefeküchlein immer

Rezept Seite 96



Cannelés mit Vanillesahne

Spezielle Förmchen machen den besonderen Look. Auch typisch für die Mini-Kuchen: Rum, Vanille, softer Kern und karamellige Kruste

Rezept Seite 97





Schoko-Millefeuille mit Orange

Jede Schicht ein Glück:
Drei Mürbeteig-„Blätter“
bereiten den Boden für die
sahnigen Tupfen, Pistazien-
Crunch sitzt obenauf

Rezept Seite 97

FOTO SEITE 92



Zitronen-Tartelettes

6 Stück

DEKORATION

100 g Zucker

1 Bio-Zitrone

MÜRBETEIG

1 Vanilleschote

250 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

125 g kalte Butter

Salz

1 Ei (Kl. M)

ZITRONENCREME

150 g kalte Butter

3 Bio-Zitronen

60 ml Yuzu-Saft

150 g Zucker

3 Eier (Kl. M)

1 Eigelb (Kl. M)

1 Prise Muskatblüte (fein gemahlen)

Außerdem: Silikon-Backmatte, 6 kleine Tartelette-Förmchen mit herausnehmbarem Boden (ca. 10 cm Ø), Rollholz, getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken, Silikonspatel

1 FÜR DIE DEKO Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und leicht abkühlen lassen. Zitrone waschen, trocken reiben und in sehr dünne Scheiben schneiden. Zitronenscheiben in den Läuterzucker tauchen, leicht abtropfen lassen und nebeneinander auf ein mit einer Silikonmatte belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) ca. 6 Stunden trocknen lassen. Dabei immer wieder die Ofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann.

2 FÜR DEN TEIG Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mehl, 120 g Butter in kleinen

Würfeln, 1 Prise Salz und Ei mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig zum glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln (oder mit einem tiefen Teller abdecken). Teig 30 Minuten kalt stellen. Restliche Butter (5 g) ungekühlt beiseitestellen.

3 Tartelette-Förmchen sorgfältig mit der restlichen, weichen Butter (5 g) fetten. Teig in sechs gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen, flach drücken und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nacheinander auf ca. 15 cm Ø ausrollen. Teig mittig über die Förmchen legen, in die Förmchen drücken und mehrmals mit der Gabel einstechen. Überstehenden Teig mit dem Rollholz abrollen.

4 6 Bögen Backpapier auf Förmchengröße zuschneiden, kräftig zerknüllen, wieder auseinanderstreichen und auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Ofenrost auf der untersten Schiene 20–25 Minuten backen. Förmchen aus dem Ofen nehmen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und die Böden in der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

5 FÜR DIE ZITRONENCREME Butter in Würfel schneiden und kalt stellen. Zitronen waschen, trocken reiben und 3 Ei Schale fein abreiben, 90 ml Saft auspressen. Zitronensaft mit Zitronenschale, Yuzu-Saft, Zucker, Eiern, Eigelb und Muskatblüte in einem Topf mit dem Schneidstab fein pürieren.

6 Zitronen-Ei-Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Silikonspatel erhitzen (nicht kochen!), bis eine dickliche Creme entsteht. Bei Klümpchenbildung Creme mit dem Schneidstab glatt pürieren. Topf vom Herd nehmen und kalte Butter nach und nach einrühren. Creme auf den abgekühlten Mürbeteigböden verteilen und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Zitronen-

Tartelettes mit getrockneten Zitronenscheiben dekorieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde

PRO STÜCK 660 kcal, E 9 g, F 41 g, KH 58 g

TIPP

Rezept für getrocknete Zuckerzitronen nach Belieben verdoppeln oder verdreifachen, Zitronenscheiben nebeneinander auf Backpapier bei Zimmertemperatur in verschließbarer Dose lagern und z.B. zum Dekorieren von Desserts verwenden.

FOTO SEITE 93



Brioche mit Amarena-Marzipan-Füllung

6–7 Stück

100 ml Milch

25 g Zucker

20 g frische Hefe

250 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

4 Eigelb (Kl. M)

Salz

60 g Butter (Zimmertemperatur, nicht zu weich) plus etwas für die Förmchen

50 g Amarenakirschen (in Sirup)

60 g Marzipanrohmasse

12 Ei Schlagsahne

Außerdem: kleine Brioche-Förmchen aus Metall oder Silikon (8 cm Ø, 3,5 cm Höhe)

1 Für den Teig Milch in einem Topf mit dem Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen. Hefemilch, Mehl, 3 Eigelbe und 1 Prise Salz in einer Küchenmaschine mit Knethaken kurz

verkneten. Butter zugeben und den Teig weitere 8–10 Minuten auf hoher Stufe kneten, bis er sehr geschmeidig und glänzend ist. Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde bis 1 Stunde 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.

2 Inzwischen Amarenakirschen im Sieb abtropfen lassen und fein schneiden. Marzipan grob raspeln. Amarenakirschen und Marzipan verkneten, zu einer Rolle formen, in 6–7 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln formen.

3 Brioche-Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nur kurz kneten. Teig zu einer Rolle formen und in 6–7 gleich große Portionen teilen. Von jeder Portion ein ca. 5 g schweres Stück abnehmen und jeweils zu einer kleinen Kugel formen. Restliche Teigportionen nacheinander leicht flach drücken. In der Mitte mit je einem Amarena-Marzipan-Stück füllen und ebenfalls zu Kugeln formen, Nahtseiten dabei gut andrücken.

4 Gefüllte Teiglinge mit den Nahtseiten nach unten in leicht gefettete kleine Brioche-Förmchen setzen. Restliches Eigelb und Sahne verquirlen. Die Teigoberfläche mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. Kleine Teigkugeln mittig daraufsetzen und ebenfalls mit der Sahnemischung bestreichen. Brioche an einem zugfreien Ort bei Zimmertemperatur 15 Minuten gehen lassen.

5 Brioche im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, aus den Förmchen lösen und leicht abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 15 bis 1 Stunde 25 Minuten

PRO STÜCK (bei 7 Stück) ca. 375 kcal, E 8 g, F 19 g, KH 39 g

FOTO SEITE 94



Cannelés mit Vanillesahne

Ca. 14 Stück

2 Vanilleschoten

500 ml Milch

25 g Butter plus etwas für die
Förmchen

130 g Mehl

250 g feinsten Zucker

1 Ei (Kl. M)

3 Eigelb (Kl. M)

3 El brauner Rum

250 g Schlagsahne

Außerdem: Cannelé-Förmchen
(75 ml Inhalt; 5 cm Ø, 5 cm
Höhe, am besten aus Kupfer;
z.B. von de Buyer; siehe Tipp)

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch in einem Topf mit Vanillemark, Vanilleschote und Butter bei mittlerer Hitze bis kurz unterm Siedepunkt erhitzen, (nicht kochen!). Mehl und Zucker mit ½ der Vanillemilch glatt rühren, mit der restlichen Vanillemilch verrühren und etwas abkühlen lassen. Ei und Eigelbe verquirlen, mit dem Rum zum Teig geben und einrühren. Den sehr flüssigen Teig mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.

2 Cannelé-Förmchen dünn, aber sehr sorgfältig mit Butter ausstreichen. Teig durchrühren und bis 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen. Cannelés im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) 1 Stunde 10 Minuten bis 1 Stunde 20 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Nach 5 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren.

3 Cannelés aus dem Ofen nehmen und 3 Minuten in den Förmchen abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Förmchen

stürzen und auf einem Kuchengitter 1 Stunde abkühlen lassen.

4 Aus der restlichen Vanilleschote das Mark herauskratzen. Sahne halb cremig aufschlagen und das Vanillemark unterrühren. Mit den abgekühlten Cannelés servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 40 bis

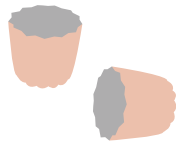
1 Stunde 50 Minuten

PRO STÜCK 230 kcal, E 3 g,

F 11 g, KH 26 g

TIPP

Vermutlich hat man
keine 14 Cannelé-
Förmchen. Der Teig
lässt sich aber
auch gut nacheinander
backen.



**Cannelés
bekommen
ihre
geniale
Karamell-
kruste, wenn
man sie in
Kupferformen
backt**

FOTO SEITE 95



Schoko-Millefeuille mit Orange

10 Stück

FÜLLUNG

180 g Bitterkuvertüre
(70 % Kakao)

450 g Schlagsahne

10 Tl bittere Orangenmarmelade

2 El Orangenlikör (z.B.
Grand Marnier)

MÜRBTEIG

200 g Butter (nicht ganz kalt)

100 g Puderzucker + Salz

1 Ei (Kl. M)

300 g Mehl plus etwas zum
Bearbeiten

15 g Kakaopulver plus
1 El zum Bestäuben

2 El Pistazien (fein gehackt)

Außerdem: Schneidstab,
Rollholz, dicke Pappe
(mind. 8x3,5 cm), Spritzbeutel
mit kleiner Lochtüle

1 FÜR DIE FÜLLUNG am Vortag die Kuvertüre grob hacken. In einem runden Schlagkessel im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne im Topf aufkochen, zu der Kuvertüre gießen und gut verrühren. Mit dem Schneidstab kurz durchmischen und abgedeckt 12 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen

2 FÜR DEN TEIG am Tag danach Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Ei zugeben und kurz unterarbeiten. Mehl und Kakaopulver darüber sieben und kurz unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln (ersatzweise mit einem tiefen Teller abdecken) und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3 Am besten aus etwas dickerer Pappe eine rechteckige Schablone ausschneiden (8x3,5 cm).

4 Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit dem Rollholz 3–4 mm dünn auf 26x37 cm ausrollen. Teig direkt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mithilfe der Schablone 30 kleine Rechtecke auf dem Teig vorzeichnen bzw. mit einem Messer oder glatten Teigrad vorritzen (dabei den Teig nicht durchschneiden!).

5 10 Rechtecke sehr dünn mit Wasser bestreichen und mit den Pistazien bestreuen. Mürbeteig im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160) Grad auf der 2. Schiene von unten 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Teigplatte noch heiß in die 30 vorgezeichneten Rechtecke schneiden. Vollständig abkühlen lassen.

6 Inzwischen die Schoko-Creme mit den Quirlen des Handrührers wie Schlagsahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüle füllen. Marmelade und Orangenlikör in einem Schälchen glatt rühren.

7 10 Mürbteigblättchen nebeneinanderlegen. Hälfte der Schoko-Creme in kleinen Tupfen darauf verteilen. Mit weiteren 10 Teigblättchen belegen und die restliche Creme daraufspritzen. Mit je 1 Tl Orangenmarmelade beträufeln und mit den Pistazien-Mürbeteig-Blättchen belegen. Mit Kakaopulver bestäuben. Bis zum Servieren kalt stellen oder sofort servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 15 Minuten

PRO STÜCK ca. 565 kcal, E 6 g,

F 38 g, KH 45 g

Starkes Stück

Drei Schoko-Biskuitböden, dazwischen
zwei Schichten Vanillecreme, drum herum Johannisbeer-
Mascarpone und oben drauf Frucht, Frucht, Frucht:
Hier werden Tortenträume wahr

Mehr ist mehr
Johannisbeeren
stecken auch im
Biskuit und in der
Vanillecreme



Süßes Solo

/
LÄSST SICH GUT
VORBEREITEN

Johannisbeer-Schoko-Torte mit Vanillecreme

12 Stücke

SCHOKO-BISKUIT

- 5 Eier (Kl. M)
- 150 g Zucker
- Salz
- 130 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 TI Backpulver
- 100 g Rote-Johannisbeeren-Gelee
- 2 El Cassis-Likör

VANILLECREME

- 1 Vanilleschote
- 60 g Puderzucker
- 1 Pck. Sahnefestiger
- 400 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 200 g rote Johannisbeeren

JOHANNISBEERCREME

- 300 g schwarze Johannisbeeren
- 120 g Puderzucker
- 6 Blatt Gelatine
- 300 g Schlagsahne
- 300 g Mascarpone
- 1 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale

DEKO

400 g Rote Johannisbeeren

Außerdem: kleine Springform (20 cm Ø), Tortenring, Tortenbodenteiler mit Schneidedraht (siehe Tipps), Stabmixer

1 FÜR DEN SCHOKO-BISKUIT am Vortag die Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelbe, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers in einer Schüssel schaumig schlagen. Eischnee zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben.

2 Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und nach und nach vorsichtig unterheben. Locker zu einer homogenen Masse verrühren.

3 Den Boden einer kleinen Springform mit Backpapier spannen, Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Minuten backen. Biskuitboden auf einem Tortengitter etwas abkühlen lassen, danach vorsichtig

aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Abgekühlten Biskuit waagrecht am besten mit einem Tortenbodenteiler mit Schneidedraht in 3 ca. 2 cm dicke Böden schneiden.

4 FÜR DIE VANILLECREME ebenfalls am Vortag die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Puderzucker, Sahnefestiger, Mascarpone und Sahne mit dem Schneebesen der Küchenmaschine luftig aufschlagen. Johannisbeeren waschen, verlesen, abtropfen lassen und unter die Vanillecreme heben.

5 Für die Böden Johannisbeer-gelee mit Cassis-Likör glatt rühren und die Oberfläche von 2 Tortenböden damit bestreichen. Einen bestrichenen Tortenboden in einen Tortenring einlegen, die Hälfte der Vanillecreme darauf gleichmäßig verteilen. Einen weiteren bestrichenen Tortenboden darauflegen, leicht andrücken, die restliche Vanillecreme darauf gleichmäßig verteilen. Mit dem restlichen Tortenboden abschließen und leicht andrücken. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

6 FÜR DIE JOHANNISBEER-CREME ebenfalls am Vortag die schwarzen Johannisbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Beeren mit 60 g Puderzucker und 3 El Wasser in einem Topf aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb in eine Schale streichen. Gelatine ausdrücken, in die warme Beerensoße rühren und darin auflösen. Masse leicht abkühlen, aber nicht gelieren lassen.

7 Sahne, Mascarpone und den restlichen Puderzucker (60 g) am besten mit dem Schneebesen der Küchenmaschine luftig aufschlagen. Beerensoße und Orangenschale unterrühren und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

8 Am Tag danach die Torte aus dem Tortenring lösen und auf eine Platte stellen. Johannisbeercreme locker durchrühren und die Torte rundum mit der Creme einstreichen. Creme am Tortenrand mit einem Esslöffel leicht nach oben ziehen, sodass ein vertikales Muster entsteht.

9 FÜR DIE DEKO rote Johannisbeeren waschen, verlesen, sehr gut abtropfen lassen und die Torte damit dekorieren. Torte für ca. 1 Stunde kalt stellen und servieren (siehe Tipps).

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN
1 Stunde

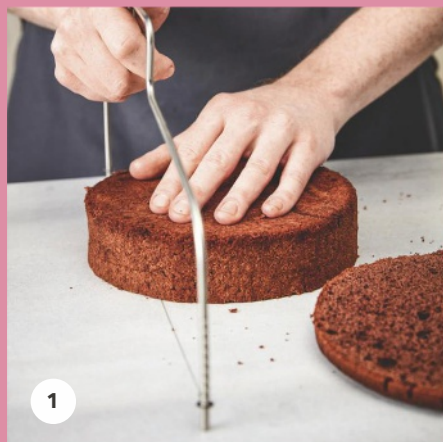
PRO STÜCK ca. 625 kcal, E 9 g, F 39 g, KH 54 g

TIPPS

Ist kein Tortenbodenteiler zur Hand, lässt sich der Biskuit auch mit einem großen Sägemesser teilen. Oder den Biskuit mit einem Sägemesser ringsum vorschneiden und die einzelnen Böden mit einem Stück Zwirn abtrennen.

• Die Torte 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, dadurch wird sie cremiger und luftiger.

Jetzt mal schauen



Mit einem Tortenbodenteiler lässt sich der Schokoladen-Biskuit am besten in 3 gleichmäßige, ca. 2 cm dicke Tortenböden schneiden. Der Biskuit sollte dabei vollständig ausgekühlt sein



Die über Nacht kalt gestellte Torte rundum mit Johannisbeercreme einstreichen. Am Tortenrand mit einem Esslöffel vertikale Bahnen in die Creme ziehen

**Bitte schon am Vortag
anfangen – die »nackte«
Torte sowie die beerige
Creme für den Mantel
müssen über Nacht nämlich
in den Kühlschrank**

Tonalität
Schwarze
Johannisbeeren
geben dem
Drumherum die
satte Farbe

Es wird hell

Sie steht viel zu oft im Schatten von Zartbitter und Vollmilch. Höchste Zeit also, der weißen Schokolade mal den roten Teppich auszurollen





Weißes Schokoladeneis mit Erdnuss-Crumble & Himbeergelee

Ein Hütchen fruchtiges Gelee setzt sich auf die eisige Nocke.
Karamelliger Crunch, frische Beeren und essbare Blüten kommen mit dazu

Rezept Seite 107



Schoko-Obst-Spieße

Kokos-Chips, Rosa Beeren, Nüsse und Blüten machen die streifig verzierten Trauben, Brombeeren und Erdbeeren optisch wie geschmacklich noch schicker

Rezept Seite 108



Brioche mit weißer Schokolade & Aprikosen-Ragout

Der französische Klassiker funktioniert auch in XXL – und mit Schoko-Stückchen. Früchte und Crème Chantilly (mit Vanille verfeinerte Schlagsahne) sind würdige Begleiterinnen

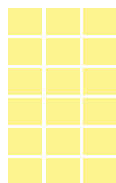
Rezept Seite 108



**Johannisbeer-Quark
mit weißer Schokolade
& Amaranth**

Fruchtig, cremig, knackig, ein bisschen
sauer, süß aber auch, ein Hauch von
Kokos spielt mit rein – hach...

Rezept rechts



Geschmacklich unterscheiden sich weiße Kuvertüre und weiße Schokolade kaum. Kuvertüre kann aber mehr Fett enthalten – und lässt sich besser schmelzen

Johannisbeer-Quark mit weißer Schokolade & Amaranth

4 Portionen

- 350 g rote Johannisbeeren
- 2 El Zucker
- 1 El Limettensaft
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Magerquark
- 2 Msp. gemahlener Zimt
- 1 El bunter Quinoa
- 140 g weiße Kuvertüre
- 40 g Kokosöl
- 1 El gepuffter Amaranth
- 4 Stiele Melisse

Außerdem: 4 Glasschalen (à 250 ml Inhalt)

- 1 Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. 200 g Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen oder abzupfen. Restliche Johannisbeeren beiseitestellen. Abgestreifte Beeren mit Zucker und Limettensaft in einem Topf aufkochen und bei milder Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. In eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.
- 2 Sahne mit den Quirlen des

Handrührers steif schlagen und kalt stellen. Quark, Zimt und abgekühlte Johannisbeeren verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Quarkmasse in 4 Glasschalen (à 250 ml Inhalt) aufteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 Quinoa in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten rösten, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Kuvertüre hacken und mit Kokosöl in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

4 Quark aus dem Kühlschrank nehmen, Kuvertüremasse gleichmäßig darauf verteilen, erneut ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Quinoa und Amaranth auf der kalten Kuvertüreschicht verteilen. Mit abgezupften Melisseblättern und restlichen Johannisbeeren (150 g) garnieren und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 605 kcal, E 18 g, F 39 g, KH 39 g

FOTO SEITE 103



Weißes Schokoladeneis mit Erdnuss-Crumble & Himbeergelee

8 Portionen

HIMBEER-GELEE

- 1 Vanilleschote
- 400 g TK-Himbeeren
- 60 g Zucker
- 2 El Limettensaft
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 2 g Agar-Agar

WEISSES SCHOKOLADENEIS

- 200 g weiße Kuvertüre
- 300 g Schlagsahne
- 300 ml Milch, 60 g Zucker
- 5 Eigelb (Kl. M)

ERDNUSS-CRUMBLE

- 110 g weiße Kuvertüre
- 50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 30 g Maltodextrin
- 150 g frische Himbeeren

1 El Pflanzenöl zum Bearbeiten

Außerdem: Stabmixer, Frischhaltefolie, Küchenthermometer, Eismaschine, Blitzhacker, runder Ausstecher (8 cm Ø), essbare Blüten nach Belieben

1 FÜR'S GELEE die Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen. Himbeeren mit Vanillemark, Zucker und Limettensaft in einem Topf kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Ergibt ca. 300 ml Himbeerpüree.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree aufkochen, Agar-Agar unter Rühren zugeben und 1–2 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze mitkochen lassen. Püree vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Flüssig-

keit auflösen. Ein Backblech mit Pflanzenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. Gelee gleichmäßig daraufgießen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

3 FÜR'S EIS Kuvertüre fein hacken. Sahne, Milch, Zucker und Eigelbe in einem Topf unter Rühren auf ca. 80 Grad (Thermometer benutzen) erhitzen, bis eine leichte Bindung entsteht (Vorsicht: es darf nicht kochen!). Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre zugeben, unter Rühren schmelzen. Masse abkühlen lassen, in eine Eismaschine füllen, ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

4 FÜR DEN CRUMBLE Kuvertüre hacken. 50 g auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten karamellisieren lassen, aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Restliche Kuvertüre (60 g) in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene, karamellierte Kuvertüre, Erdnüsse und Maltodextrin im Blitzhacker krümelig mixen. Crumble beiseitestellen.

5 Himbeeren verlesen, abspülen und trocken tupfen. Gelee aus dem Kühlschrank nehmen und mit rundem Ausstecher (8 cm Ø) 8 Kreise ausstechen. Restliches Gelee von der Folie ablösen, mit 4 El Wasser in einen Topf geben, unter Rühren erwärmen und mit den Himbeeren mischen. Je 1 TL Crumble auf dem Dessertteller verteilen. Mit einem feuchten Löffel je eine große Nocke Eis auf den Crumble geben. Je eine Geleescheibe vorsichtig mit einer Palette von der Frischhaltefolie lösen und leicht überlappend aufs Eis legen. Himbeeren auf den Tellern verteilen, mit etwas Crumble und Blüten nach Belieben bestreuen und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 40 Minuten

PRO PORTION 555 kcal, E 9 g, F 35 g, KH 46 g

TIPP

Crumble-Reste für ein Joghurt-Topping oder Porridge nutzen. ➤

FOTO SEITE 104



Schoko-Obst-Spieße

12 Stück

- 10 g gefriergetrocknete Erdbeeren
- 20 g Pistazienkerne
- 20 g Kokos-Chips
- 250 g weiße Kuvertüre
- 32 Brombeeren
- 32 dunkle Weintrauben
- 20 Erdbeeren (à 20 g)
- 1 TI getrocknete Kornblumen
- ½ TI Purple Curry (von Ingo Holland; z.B. über dinesculinarium.de)
- 1 TI Rosa Beeren (z. B. von Fuchs)

Außerdem: Blitzhacker, Einwegspritzenbeutel, 12 Holzspieße (à 20 cm Länge)

1 Gefriergetrocknete Erdbeeren im Blitzhacker mixen, beiseitestellen. Pistazien in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten rösten, herausnehmen, fein hacken, beiseitestellen. Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Öl 2–3 Minuten rösten, in einen sauberen Blitz-

hacker geben und kurz mixen.

2 Weiße Kuvertüre fein hacken. In einer großen Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuvertüre vom Wasserbad nehmen, etwas abkühlen lassen und in einen Einwegspritzenbeutel füllen.

3 Brombeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Auf 4 Holzspieße jeweils 7–8 Brombeeren aufspießen. Trauben waschen, trocken tupfen und auf 4 weitere Holzspieße je 8 Trauben aufspießen. Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und auf die restlichen 4 Spieße je 5 Erdbeeren aufspießen.

4 Spieße auf ein Backofengitter mit unterliegendem Backblech legen. Vom Spritzenbeutel unten eine ca. 3 mm breite Spitze abschneiden. Kuvertüre gleichmäßig streifig auf den Früchten verteilen. Erdbeerspieße mit gemixten gefriergetrockneten Erdbeeren und getrockneten Kornblumen bestreuen. Traubenspieße mit Kokos-Chips und Purple Curry bestreuen. Brombeerspieße mit gehackten Pistazien und Rosa Beeren bestreuen.

5 Obstspieße bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten beiseitestellen, bis die Kuvertüre ganz ausgehärtet ist, und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 30 Minuten

PRO STÜCK 105 kcal, E 1 g, F 6 g, KH 11 g

FOTO SEITE 105



Brioche mit weißer Schokolade & Aprikosen-Ragout

8 Stücke

BRIOCHE

- 450 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 120 ml Milch
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 2 El Zucker, Salz
- 130 g zimmerwarme Butter plus etwas zum Fetten
- 2 Eier (Kl. M)
- 200 g weiße Kuvertüre
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 30 g Mandelstifte
- APRIKOSEN-RAGOUT**
- 400 g Aprikosen
- ½ Vanilleschote
- 200 ml Pfirsichsaft
- 2 El Zucker
- 1 TI Speisestärke
- CRÈME CHANTILLY**
- ½ Vanilleschote
- 200 g Schlagsahne
- 1 El Zucker

Außerdem: Springform (24 cm Ø)

1 FÜR DIE BRIOCHE Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, Hefe und Zucker zugeben und mischen, bis sich die Hefe gelöst hat. Hefemilch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl bestreuen und ca. 15 Minuten stehen lassen, bis es schäumt.

2 ½ TI Salz, Butter und Eier zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers oder der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde 30 Minuten gehen lassen.

3 FÜR DAS RAGOUT inzwischen

Aprikosen in kochendem Wasser 1–2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut entfernen. Aprikosen halbieren und entsteinen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Pfirsichsaft, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und Pfirsich-Vanille-Saft unter Rühren damit abbinden. Die Aprikosen zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

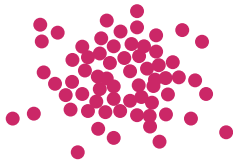
4 Für die Brioche weiße Kuvertüre hacken. Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen und mit Butter fetten. Brioche-Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und die gehackte Kuvertüre unterkneten. Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen und in der Springform verteilen. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

5 Eigelb mit 1–2 El Wasser verrühren, die Teigoberfläche damit bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf mittlerer Schiene 30–35 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten mit Alufolie (ersatzweise mit Backpapier) abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Brioche aus der Form lösen.

6 FÜR DIE CRÈME Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit Sahne und Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Brioche noch warm mit Aprikosen-Ragout und Crème Chantilly servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 10–15 Minuten

PRO STÜCK ca. 700 kcal, E 12 g, F 36 g, KH 76 g



**Rosa Beeren
und Purple Curry geben
den fruchtig-süßen
Obstspießen einen
elegant würzigen Dreh**

_____ Mirror-Glaze-Kuppeltorte

Zwischenstopp im Frost
Damit das Innenleben in
Form kommt, geht's für mehrere
Stunden in die Tiefkühlung

**Süßes
Solo**

/
**AUSSEN HUI UND
INNEN AUCH**



Galaktisch!

**Spiegelglatte Glasur mit Goldsprenkeln darauf, ein Kern aus
Schoko-Creme mit zwei saftigen Böden darin: Die Mirror-Glaze-
Kuppeltorte ist eine überirdisch schöne Erscheinung**

Mirror-Glaze-Kuppeltorte

20 Stücke

BODEN

- 160 g Mehl
- 35 g Kakaopulver
- 175 g Zucker
- 1 TI Backpulver
- 1 TI Natron, Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 125 ml Buttermilch
- 1 TI Vanillepaste
- 60 ml neutrales Öl (z.B. Maiskeimöl)

SCHOKOLADENCREME

- 300 g dunkle Kuvertüre (70 % Kakao)
- 550 g Schlagsahne
- 4 El Kirschwasser

MIRROR GLAZE (GLASUR)

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 120 g dunkle Kuvertüre (70 % Kakao)
- 120 g Zucker
- 120 g heller Sirup (z.B. von Grafschaffter)
- 80 g gesüßte Kondensmilch (z.B. von Dovgan)

Außerdem: kleine Springform (18 cm Ø), bauchige Schüssel (20 cm Ø, 2 l Inhalt), Öl zum Bearbeiten, Schneidstab, Küchenthermometer, Pappscheibe (20 cm Ø), Golddekor

1 FÜR DEN BODEN Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz mischen. Mit Ei, Buttermilch, Vanillepaste und Öl mit den Quirlen des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kochendes Wasser unterrühren und den Teig in eine kleine gefettete Springform füllen.

2 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter in der Form ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

3 Kuchenboden aus der Form lösen. Die Oberfläche nach Bedarf begradigen und den Boden waagrecht halbieren. Die bauchige Schüssel mit etwas Öl austreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.

4 FÜR DIE CREME Kuvertüre grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.

5 Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen in 2 Portionen mit der Kuvertüre mischen. Die Hälfte der Creme in die Schüssel füllen und mit 1 Boden belegen. Boden gleichmäßig in die Creme drücken und mit 2 El Kirschwasser tränken. Restliche Creme

einfüllen, restlichen Boden ebenso in die Creme drücken und mit restlichem Kirschwasser tränken. Glatt streichen und abgedeckt mindestens 4 Stunden einfrieren.

6 FÜR DIE GLASUR Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. 60 ml Wasser, Zucker und Sirup aufkochen und 3 Minuten bei milder Hitze kochen. Vom Herd nehmen. Erst die Kondensmilch, dann die ausgedrückte Gelatine einrühren und darin auflösen.

7 Die Zuckermasse auf die Kuvertüre gießen und verrühren. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Glasurmasse mit dem Schneidstab geschmeidig rühren. Die Masse durch ein Sieb geben und auf 40 Grad abkühlen lassen (Thermometer benutzen!).

8 Zum Anrichten die tiefgefrorene Torte aus der Form lösen, Folie entfernen, die Torte auf die Pappscheibe setzen und auf einer kleinen Schüssel auf ein Tablett stellen. Guss langsam über die Torte gießen. Ränder säubern und die Torte sofort kalt stellen. Vor dem Servieren mit Dekor verzieren.

OHNE WARTZEIT FERTIG IN

1 Stunde 30 Minuten

PRO STÜCK ca. 345 kcal, E 5 g, F 16 g, KH 42 g

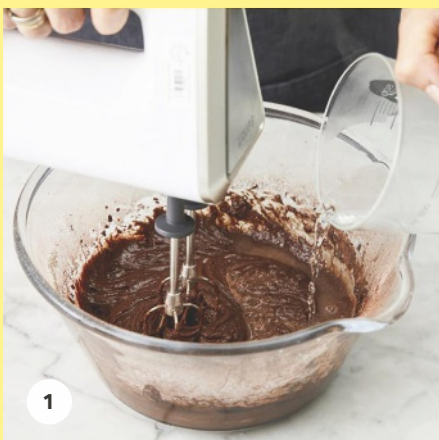
TIPP

Die Schoko-Creme-Kuppel lässt sich einige Tage vorher zubereiten und einfrieren. Tiefgekühlt ist sie bis zu 2 Wochen haltbar – glasiert und verziert wird dann am großen Servier-Tag.

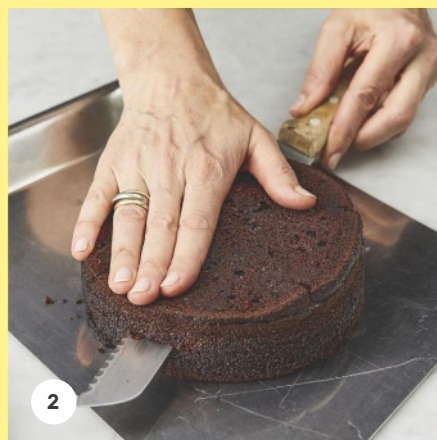


Innerer Reichtum: mit Schokolade in Creme und Böden

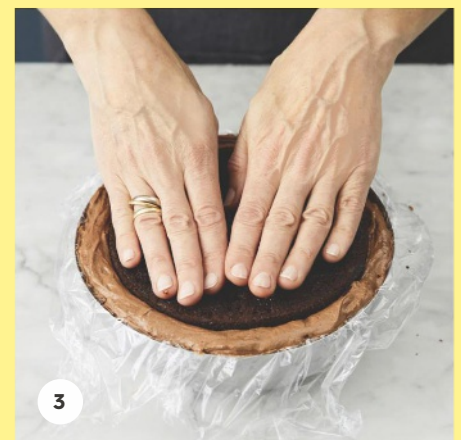
Jetzt mal schauen



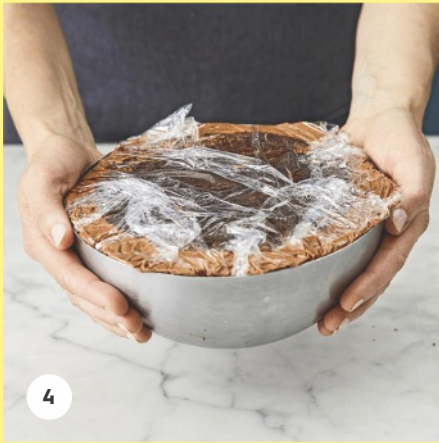
Für den Boden kochendes Wasser zum Teig geben. Die Buttermilch im Teig macht den stabilen, kräftigen Boden saftig.



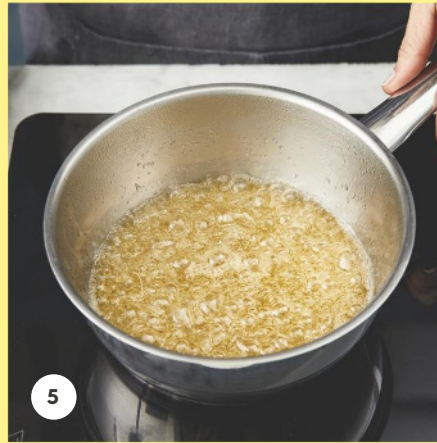
Den abgekühlten Kuchenboden mit einem Sägemesser waagrecht halbieren. Vorher eventuell die Oberfläche begradigen.



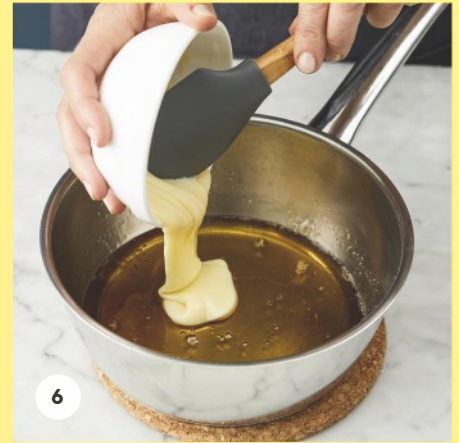
Die Creme ist in der Schüssel, jetzt werden die Böden nacheinander hineingedrückt. Die Schüssel mehrmals auf die Arbeitsfläche stoßen, damit sich die Creme setzt.



Die Schoko-Creme mit den beiden eingelegten Böden darin mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden einfrieren.



Für die Glasur Wasser, Zucker und Sirup aufkochen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, die Masse soll nicht karamellisieren.



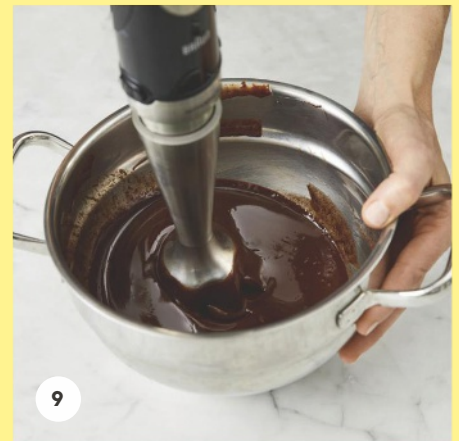
Die Kondensmilch in die eingekochte Zuckermasse einrühren. Vorsichtig rühren, damit möglichst wenig Luft in die Masse gelangt.



Ausgedrückte Gelatine in die Zuckermasse rühren. Die Masse sollte lauwarm sein – ist sie zu heiß, geliert die Gelatine nicht.



Die lauwarmer Zuckermasse zur gehackten Kuvertüre gießen und verrühren. Zügig arbeiten, damit die Kuvertüre schmilzt.



Die Glasurmasse per Schneidstab geschmeidig rühren – den Stab am Boden halten, um Luft einschlag zu vermeiden.



Die Glasurmasse durch ein Sieb gießen, um etwaige Luftbläschen herauszufiltern. Die Masse auf 40 Grad abkühlen lassen.



Für die Mirror Glaze die Glasur mit Schwung über die tiefgekühlte Kuppel gießen. Beim Glasieren auch die Rückseite bedenken!



Zum Servieren Die Kuppeltorte mit Golddekor verzieren. Torte kalt stellen. Vor dem Servieren 30 Minuten temperieren lassen.

IHR NEUES WOHNFÜHL- ZIMMER.

KISSEN „HABIT“
32,95 €
UVP

TEPPICH „LOUMUS“
1.269 €
UVP

SOFA „AMADEO“
Bezug Space silver cream

1.546 €
UVP

Großer Sitzkomfort, der wenig Raum
braucht, aber rundum gut aussieht.

BUFFET
„VILLAGE“
7.219 €^{UVP}

PENDELLEUCHTE „PINA“
129,90 €^{UVP}

STUHL „COSY“
514 €^{UVP}



Die SCHÖNER WOHNEN-Kollektion bietet Einrichtungsideen für jeden Wohnbereich und Geschmack.

www.schoener-wohnen-kollektion.de



**SCHÖNER
WOHNEN**
KOLLEKTION

Die K-Frage

Was braucht es, um aus Zucker Karamell zu machen? Eine Pfanne, Hitze, Geduld – fertig ist die Superzutat für die süße Küche



Karamell-Erdnuss- Cheesecake

Die Nüsse steuern etwas Salz bei. Und Knack natürlich – als Kontrast zur sahnigen Cremigkeit

Rezept Seite 118

Apfel-Tartes mit Karamelleis

Alles easy: Das Eis braucht nur
zwei Zutaten und keine
Maschine, den Blätterteig kaufen
wir fertig

Rezept Seite 118





Walnuss-Brownies mit Bananensahne

Die Küchlein schokoladig, die
Nüsse geröstet, die Sahne
ein Traum, die Karamellsoße ein
Gedicht ... Mehr geht nicht!

Rezept Seite 118

Karamell

**Dulce-de-leche-
Mousse mit gegrillter
Ananas**

Was nicht unerwähnt bleiben soll:
Die Mousse mit der schönen
Karamellcreme braucht Zeit zum
Kühlen. Weitere Stargäste auf
dem Teller: Passionsfruchtsoße und
eine korallige Hippe

Rezept Seite 119



FOTO SEITE 114



Karamell-Erdnuss-Cheesecake

20 Stücke

BODEN

40 g Butter plus etwas für die Form

150 g Haferkekse mit Schokolade (z.B. „Hobbits“ von Brandt)

100 g geröstete und gesalzene Erdnüsse

KARAMELLOSSE

70 g Schlagsahne

100 g Zucker

1 TI Butter

KÄSEKUCHEN

600 g Doppelrahm-Frischkäse

100 g Zucker

150 g cremige Erdnussbutter

3 Eier (Kl. M)

100 g Schlagsahne

Außerdem: Blitzhacker, Springform (20 cm Ø)

1 FÜR DEN BODEN Butter im Topf zerlassen. Kekse im Blitzhacker zu Krümeln verarbeiten und mit der flüssigen Butter mischen. Springform fetten, die Brösel auf dem Boden verteilen und fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 FÜR DIE SOSSE Sahne erhitzen. Zucker in einer Pfanne ohne Rühren hellbraun karamellisieren lassen, Pfanne dabei leicht schwenken. Vom Herd ziehen und Butter einrühren. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Sahne zugießen und bei milder Hitze glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

3 80 g Erdnüsse hacken und auf den abgekühlten Boden streuen. Frischkäse, Zucker und Erdnussbutter glatt rühren. Eier verquir-

len und unter die Masse heben. Frischkäsemasse und Karamellsoße abwechselnd auf den Boden gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Umluft 140 Grad) auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde 10 Minuten backen. 20 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Kuchen mit einem Messer aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Sahne steif schlagen. Kuchen mit restlichen Erdnüssen bestreuen, mit Sahne garnieren und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 50 Minuten

PRO STÜCK 305 kcal, E 8 g, F 22 g, KH 16 g



Für eine Karamellsoße ohne Klumpen erst etwas Butter in den heißen Zucker rühren, danach die Sahne dazu-gießen. Auf diese Weise mischt sich alles schön gleichmäßig

FOTO SEITE 115



Apfel-Tartes mit Karamelleis

8 Stück

KARAMELLEIS

400 g karamellisierte Kondensmilch (z.B. von Dovgan)

500 g Schlagsahne

TARTES

4 rechteckige Platten TK-Blätterteig (300 g)

etwas Mehl zum Bearbeiten

4 kleine rote Äpfel

2 El Orangensaft, 2–3 TI Zucker

Außerdem: Eisportionierer

1 FÜRS EIS Kondensmilch und Sahne in einer Rührschüssel vorsichtig mischen und mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen. Mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

2 FÜR DIE TARTES Blätterteig auf der Arbeitsplatte auftauen lassen. Teigplatten halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte auf je 10x10 cm ausrollen. Von jeder Platte 2 schmale Streifen zum Dekorieren abschneiden. Teigplatten und -streifen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Äpfel waschen, halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, fächerartig auf den Teigplatten verteilen. Mit Saft bestreichen, mit Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 6 Minuten backen. Teigstreifen herausnehmen, Tartes 8–10 Minuten weiterbacken. Aus der Eismasse 8 Kugeln ausstechen, mit Teigstreifen garnieren und zu den warmen Tartes servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 40 Minuten

PRO STÜCK ca. 530 kcal, E 6 g, F 30 g, KH 54 g

FOTO SEITE 116



Walnuss-Brownies mit Bananensahne

24 Stück

WALNÜSSE & KARAMELLOSSE

75 g Walnusskerne

125 g Schlagsahne

150 g Zucker

10 g gesalzene Butter

BROWNIES

300 g Zartbitterschokolade (55% Kakao)

150 g gesalzene Butter

4 Eier (Kl. M)

200 g Muscovado-Zucker

100 g Zucker

1 TI Vanillepaste

120 g Mehl

30 g Kakaopulver

BANANENSAHNE

5 Baby-Bananen

2 El Zitronensaft

400 g Schlagsahne

1 TI Vanillepaste

Außerdem: 24 Muffin-Papierförmchen, 2 12er-Muffin-Backbleche (siehe Tipps), Spritzbeutel mit großer Sterntülle

1 WALNÜSSE in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Nüsse grob hacken.

2 FÜR DIE SOSSE die Sahne erhitzen. Zucker in einer Pfanne ohne Rühren hellbraun karamellisieren lassen, Pfanne dabei leicht schwenken. Vom Herd ziehen und die Butter einrühren. Pfanne zurück auf den Herd stellen, Sahne zugießen und bei milder Hitze glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

3 FÜR DIE BROWNIES Kuvertüre grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

4 Eier, beide Zuckersorten und Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührers 6–8 Minuten cremig

Karamell

rühren. Mehl und Kakao sieben und locker mit einem Schneebesen unter den Eischaum heben. Kuvertüre-Butter-Mischung unterheben.

5 Papierförmchen in die Mulden der Muffin-Backbleche setzen und den Teig einfüllen. Walnüsse darüberstreuen und Brownies mit der Hälfte der Karamellsoße beträufeln. Muffin-Backbleche nebeneinander (siehe Tipps) im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 17 Minuten backen. Sofort aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6 FÜR DIE BANANENSATHE kurz vor dem Servieren 3 Bananen in grobe Würfel schneiden und mit Zitronensaft in einem hohen Rührbecher pürieren. Sahne mit Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen, Bananenpüree unterheben und die Creme in den Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen.

7 Bananensahne auf die abgekühlten Muffins spritzen. Restliche Bananen (2) in Scheiben schneiden. Muffins mit Bananenscheiben und restlicher Karamellsoße verzieren und servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde

PRO STÜCK ca. 320 kcal, E 4 g, F 19 g, KH 30 g

TIPPS

Wenn Sie nur ein Muffin-Blech haben, Brownies in zwei Portionen (à 12 Stück) nacheinander backen. • Sie können die Bleche auch untereinander einschieben. Ofen dann auf Umluft stellen.

FOTO SEITE 117



Dulce-de-leche-Mousse mit gegrillter Ananas

6 Portionen

MOUSSE

2 Blatt weiße Gelatine

2 Eiweiß (Kl. M)

Salz

10 g Zucker

100 g Schlagsahne

150 g „Dulce de leche“ (Milch-karamellcreme; Supermarkt)

1 El brauner Rum

SOSSE

4 Passionsfrüchte

1 Orange

40 g Zucker

KORALLEN-HIPPEN & GEGRILLTE ANANAS

2 gestrichene El Mehl (15 g)

1 Prise gemahlener Zimt

10 El neutrales Öl (z.B. Maiskeimöl) plus etwas zum Braten

1-2 Tropfen flüssige rote Lebensmittelfarbe

1 TI Puderzucker

1 Baby-Ananas

Außerdem: evtl. Spritzflasche, Winkelpalette

1 FÜR DIE MOUSSE Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiß mit 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und das Eiweiß steif schlagen. Sahne in einen hohen Rührbecher geben und steif schlagen.

2 „Dulche de leche“ in einer Schüssel glatt rühren. Rum in einem kleinen Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 2 El „Dulche de leche“ in den Rum rühren, zur restlichen „Dulche de leche“ geben und gut mischen. Anschließend erst den Eischnee, dann die Sahne locker unterheben. Zuge-

deckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3 FÜR DIE SOSSE Passionsfrüchte halbieren und mit einem Teelöffel Kerne und Mark auslösen. Orange auspressen (ergibt ca. 100 ml Saft). Zucker, Orangensaft und Passionsfruchtmark mit Kernen aufkochen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Masse durch ein feines Küchensieb streichen, gut ausdrücken und einige Kerne zurück in die Soße geben. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

4 FÜR DIE HIPPEN Mehl, Zimt, 12 El Wasser und Öl glatt rühren. Mit roter Lebensmittelfarbe altrosa einfärben. Masse am besten in eine Spritzflasche füllen. Eine kleine Portion (ca. 2 El) längs in eine beschichtete heiße Pfanne spritzen (Foto rechts oben) und hellgolden braten. Die Hippe ist fertig, wenn das Wasser komplett verdunstet und der Teig knusprig ist. Mit einer Palette vorsichtig aus der Pfanne heben (Foto rechts unten) und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne säubern, restliche Masse ebenso verarbeiten. Korallen-Hippen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

5 ANANAS kurz vor dem Servieren schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer leicht gefetteten Grillpfanne von beiden Seiten braten und auf Teller geben. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken von der Mousse abstecken und mit Passionsfruchtsoße und Hippen servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 40 Minuten

PRO PORTION ca. 395 kcal, E 5 g, F 25 g, KH 34 g

Hippen zubereiten



Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig am besten in eine Spritzflasche füllen. Eine ca. 2 El große Portion in die heiße Pfanne spritzen; ersatzweise den Teig mit einer kleinen Schaumkelle oder einem Löffel verteilen.



Sobald das Wasser verdunstet ist, die Hippe am besten mit einer Winkelpalette vorsichtig aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier gut auskühlen lassen.

Franzbrötchenkuchen _____



Mit Schuss
In die Glasur kommt
Amaretto – der passt
so gut zum Marzipan in der
Füllung



Falten & rollen

Eigentlich gehen Franzbrötchen einzeln über den Tresen,
tun sich aber 16 der Hamburger Hefeteilchen
zusammen, gibt's einen buttrig-zimtigen Kuchen vom Blech

**Süßes
Solo**

/
**DER AUFWAND
LOHNT SICH!**

Franzbrötchenkuchen

16 Stücke

HEFETEIG

1 Würfel frische Hefe (42 g)

300 ml Milch (3,5% Fett)

500 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

1 Eigelb (Kl. M)

30 g Zucker

1 TI Salz

50 g Butter (Zimmertemperatur)

BUTTERPLATTE

250 g Butter

(Zimmertemperatur)

50 g Mehl

FÜLLUNG

100 g kalte Marzipanrohmasse

150 g Butter (Zimmertemperatur)

100 g Zucker

1 TI gemahlener Zimt

GLASUR

100 g Puderzucker

2 EI Amaretto

3 EI Zitronensaft

1 FÜR DEN HEFETEIG am Vortag die Hefe zerbröseln und mit Milch verrühren. Mehl, Eigelb, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Hefemilch und Butter zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine 2 Minuten

zu einem glatten Teig verkneten. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 Minuten mit den Händen kneten. Hefeteig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 12 Stunden (über Nacht) kalt stellen.

2 FÜR DIE BUTTERPLATTE Butter und Mehl mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten, zwischen 2 Lagen Backpapier gleichmäßig auf 24x24 cm ausrollen. Platte ins Backpapier einschlagen und ebenfalls mindestens 12 Stunden (über Nacht) kalt stellen.

3 Am Tag danach die Butterplatte 15–20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen (sie sollte zum Ausrollen geschmeidig, aber nicht zu weich sein). Gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 48x34 cm groß ausrollen. Butterplatte mittig auf das Rechteck legen.

4 Teig von den Seiten über die Butter klappen. Die Kanten in der Mitte und rundum zusammendrücken (die Butterplatte muss vollständig eingeschlossen sein), Teigkanten überklappen. Teigstück um 90 Grad drehen und von der Mitte aus gleichmä-

ßig auf ca. 75x25 cm ausrollen (die Butter soll sich gleichmäßig verteilen).

5 Von der Schmalseite aus ein Drittel des Teigstücks zur Mitte hin falten. Gegenüberliegendes Teigdrittel darüberklappen, sodass 3 Lagen entstehen („einfache Tour“). Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf einem Brett oder einer Platte in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

6 Den gekühlten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu den offenen Kanten hin auf 75x25 cm ausrollen. Teigenden zur Mitte hin Kante an Kante falten. Dann erneut zusammenklappen, sodass 4 Lagen entstehen („doppelte Tour“). Mit Mehl bestäuben, in Frischhaltefolie einschlagen, ca. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend die Rezeptschritte 5 und 6 je einmal wiederholen, dabei den Teig zu den offenen Kanten hin ausrollen, nach dem Zusammenklappen in Frischhaltefolie einschlagen und zwischen den Touren jeweils 30 Minuten kalt stellen.

7 FÜR DIE FÜLLUNG Marzipan auf einer Küchenreibe grob raspeln. Mit Butter, Zucker und Zimt

in einer Schüssel mischen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 60x30 cm ausrollen und die Butterfüllung gleichmäßig darauf verstreichen. Teig von der breiten Seite aus aufrollen. Aus der Rolle 16 ca. 4 cm große Stücke schneiden. Teigstücke mittig bis zur Hälfte einschneiden und rechts und links der Einschnitte mit einem Kochlöffelstiel etwas eindrücken.

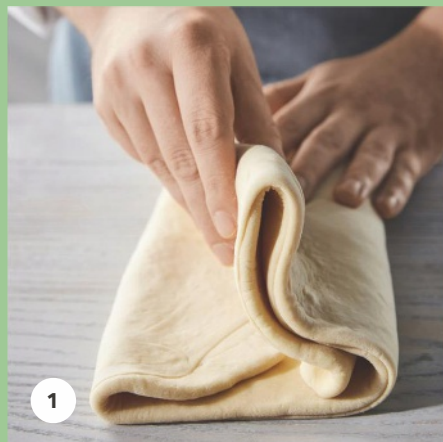
8 Teigstücke mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (40x25 cm) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten goldbraun backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

9 FÜR DIE GLASUR Puderzucker sieben. Mit Amaretto und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Franzbrötchenkuchen mit der Glasur bepinseln und am besten noch warm servieren.

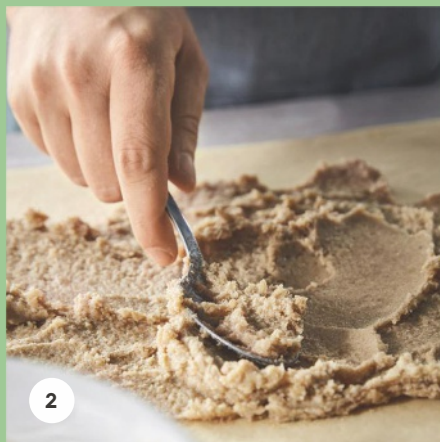
OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 2 Stunden 10 Minuten

PRO STÜCK ca. 450 kcal, E 6 g, F 26 g, KH 44 g

Jetzt mal schauen



Damit beim Backen blättrige Schichten entstehen, wird der Teig samt Butterplatte in mehrfachen „Touren“ gefaltet und ausgerollt.



Nachdem der Teig zum letzten Mal ausgerollt wurde, die Marzipan-Zimt-Butter mit einem Löffel gleichmäßig darauf verteilen.



Für die typische flache Franzbrötchen-Form, die Teigstücke rechts und links vom Einschnitt mit einem Kochlöffelstiel etwas eindrücken.

Hefeteig und
Butterplatte müssen
am Vortag zubereitet
und über Nacht
kalt gestellt werden

Durchziehen
Jedes Stück der
gefüllten Rolle
bekommt mittig einen
Einschnitt

Kaffee _____

Käffchen?

Aber sicher doch! Allerdings
bekommt der Muntermacher neue Aufgaben –
im Kuchen, in der Crème brûlée...





Schokoladen-Gâteau mit Kaffeecreme

Auch der saftige Kuchen bekommt was ab vom Aromaheld du jour –
in Gestalt einer Schicht ESPRESSOPULVER obendrauf

Rezept Seite 129



Kaffee-Crème-brûlée

Unter der Knisterschicht aus braunem Zucker wartet mit Espresso verfeinerte Sahnigkeit. Die Aprikosen? Durften in einem Gewürzsud ziehen

Rezept Seite 130



Maronen-Tiramisu mit Kaffee

Noten von Zimt und
Orange, saftiger Biskuit mit
Mandellikör und Espresso,
Mascarponecreme: Träumchen!

Rezept Seite 130

Pochierte Birne mit
Kaffeeöl &
Schoko-Ganache

Mit auf den Teller gehen
eine knusprige Honighippe,
geröstete Haselnüsse,
vanilliger Safransud und etwas
nach Anis schmeckende
Ätsina-Kresse

Rezept rechts



Pochierte Birne mit Kaffeeöl & Schokoladen-Ganache

4 Portionen

KAFFEEÖL

25 g Kaffeebohnen
100 ml neutrales Öl
(z.B. Traubenkernöl)

GANACHE

150 g weiße Kuvertüre
75 g Schlagsahne
½ TI gemahlener Kardamom

HONIGHIPPEN

12 g Waldhonig
15 g Butter
25 g Puderzucker
12 g Mehl

BIRNEN

100 g Zucker
150 ml Weißwein
1 Vanilleschote
4 Birnen (à 120–130 g;
z.B. „Forelle“)
1 Msp. Safranfäden
2 Ei Waldhonig
1 Ei Speisestärke

DEKO

20 g geschälte Haselnusskerne
1 Beef Atsina-Kresse
(z. B. auf dem Markt)

Außerdem: Mörser, Twist-off-Glas, Kugelausstecher

1 FÜRS KAFFEEÖL am Vortag die Kaffeebohnen im Mörser grob zerkleinern. Mit dem Öl in ein kleines Twist-off-Glas füllen und mindestens 24 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

2 Am Tag danach Kaffeeöl durch ein sehr feines Küchensieb geben und beiseitestellen.

3 FÜR DIE GANACHE die weiße Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Sahne mit Kardamom in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen. Die Kuvertüre zugeben und unter Rühren darin auflösen. Ganache in eine flache Schale umfüllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 FÜR DIE HIPPEN Honig und Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Puderzucker und Mehl zugeben, mit

dem Schneebesen glatt rühren. Hippenteig mit Klarsichtfolie bedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

5 FÜR DIE BIRNEN inzwischen Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit Weißwein und 650 ml Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Birnen putzen, schälen und vom Blütenansatz her mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Birnen, Safranfäden, Honig, Vanillemark und -schote in den Sud geben und ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Kurz vor dem Ende der Garzeit Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Sud geben und damit leicht binden.

6 Den Hippenteig aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Hand zu Kugeln (1 cm Ø) formen und im Abstand von 10 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

7 FÜR DIE DEKO die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend grob hacken.

8 Ganache aus dem Kühlschrank nehmen, in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers ca. 1 Minute auf höchster Stufe steif schlagen.

9 Pochierte Birnen und etwas Sud auf die Teller geben. Von der aufgeschlagenen Schokoladen-Ganache mit einem Löffel Nocken abstechen und mit der Honighippe anrichten. Kresse mit der Schere vom Beef schneiden und mit den gerösteten Haselnüssen dazugeben und die Birnen mit Kaffeeöl beträufeln.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 2 Stunden

PRO PORTION ca. 700 kcal, E 4 g, F 50 g, KH 53 g

FOTO SEITE 125



Schokoladen-Gâteau mit Kaffeeecreme

12 Stücke

WEISSE KAFFEECREME

100 g Kaffeebohnen
350 g Schlagsahne
(30% Fett)
50 ml Espresso
50 g Zucker
3 Eigelb (Kl. M)
15 g Speisestärke

SCHOKOLADEN-GÂTEAU

200 g dunkle Kuvertüre
(60% Kakao)
150 g Butter
4 Eier (Kl. M)
Salz
150 g Zucker
4 cl brauner Rum
100 g gemahlene Mandeln
2 Ei Mehl
1 Ei Kakaopulver
2 TI Instant-Espressopulver

Außerdem: Küchenthermometer, Springform (24 cm Ø)

1 FÜR DIE CREME am Vortag Kaffeebohnen und Sahne bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, abkühlen lassen. Abgedeckt mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2 Am Tag danach die Sahne durch ein Sieb in einen Topf gießen. Espresso und Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Eigelbe mit Speisestärke verrühren. Eigelb-Stärke-Mischung zur Sahne geben und unter Rühren auf 80 Grad erhitzen (mit Thermometer arbeiten), bis die Masse eine puddingartige Konsistenz hat. Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet, und kalt stellen.

3 FÜR DEN KUCHEN die Kuvertüre grob hacken und mit Butter in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen. Die Eier trennen. Eiweiße, 1 Prise Salz und 50 g Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelbe, restlichen Zucker (100 g) und Rum in eine Schüssel geben, mit den Quirlen des Handrührers 5–8 Minuten cremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kuvertüre-Butter-Mischung unter Rühren nach und nach zugeben.

4 Gemahlene Mandeln und Mehl unterrühren. Eiweiß portionsweise vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Mit Backpapier abdecken und weitere 15 Minuten backen. Kakao-pulver mit 1½ TI Instant-Espressopulver mischen und durch ein feines Sieb auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5 Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Kaffeeecreme mit dem Schneebesen glatt rühren, in eine Schale füllen, mit dem restlichen Espressopulver bestäuben und zum Kuchen servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN

1 Stunde 15 Minuten

PRO STÜCK ca. 400 kcal, E 5 g, F 29 g, KH 26 g

FOTO SEITE 126



Kaffee-Crème-brûlée

6 Portionen

KAFFEE-CRÈME-BRÛLÉE

500 g Schlagsahne

100 g Zucker

2 El Instant-Espressopulver

6 Eigelb (Kl. M)

4 El brauner Zucker

EINGELEGT APRIKOSEN

300 g TK-Aprikosen

100 g Zucker

100 ml Weißwein

1 Sternanis

1 TI Speisestärke

2 El geschälte, geröstete Pistazienkerne

Außerdem: 6 feuerfeste Förmchen (9 cm Ø, 5 cm hoch), Crème-brûlée-Brenner

1 FÜR DIE CRÈME Sahne, Zucker und Espressopulver in einen Topf geben, verrühren und kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

2 Eigelbe in eine Schüssel geben und die warme Espresso-Sahne nach und nach unter Rühren zugeben. Espresso-Sahne-Mischung durch ein feines Sieb gießen und in den Förmchen verteilen. Förmchen in eine Saftpfanne stellen.

3 So viel heißes Wasser in die Saftpfanne gießen, dass die Förmchen bis zu 2 cm unterm Rand im heißen Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Umluft 80 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1 Stunde bis 1 Stunde 10 Minuten stocken lassen. Zur Garprobe sanft an den Förmchen rütteln – hat die Masse die Konsistenz einer Götterspeise, ist sie perfekt. Beim Abkühlen wird die Crème brûlée noch etwas fester. Förmchen herausnehmen, mindestens 5 Stunden abkühlen lassen.

4 APRIKOSENHÄLFTEN knapp auftauen lassen und dritteln. Zucker in einen kleinen Topf geben und goldgelb karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Aprikosen und Sternanis zugeben, 8–10 Minuten bei milder Hitze kochen. Kurz vor Ende der Garzeit Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den kochenden Gewürzsud geben, bis er leicht bindet. Topf vom Herd nehmen, beiseitestellen. Pistazien grob hacken.

5 Crème brûlée gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Crème-brûlée-Brenner goldbraun abflämmen, bis der Zucker karamellisiert. Etwas abkühlen lassen, damit sich eine Zuckerkruste bilden kann. Eingelegte Aprikosen mit gehackten Pistazien mischen und zur Crème brûlée servieren.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 30 bis 1 Stunde 40 Minuten

PRO PORTION 565 kcal, E 6 g, F 33 g, KH 55 g



**Servieren
Sie die
Crème brûlée
gleich
nach dem
Abflämmen.
Steht sie
zu lange, wird
die Zucker-
kruste wieder
flüssig**

FOTO SEITE 127



Maronen-Tiramisu mit Kaffee

6 Portionen

MARONENCREME

50 g Zucker

350 ml Orangensaft
(frisch gepresst)

300 g Maronen (vorgegart,
vakuumiert)

1 Zimtstange (ca. 6 cm Länge)

1 El Waldhonig

BISKUIT

2 Eier (Kl. M) • Salz

80 g Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

100 ml starker Espresso

3 El Mandellikör
(z. B. Amaretto)

MASCARPONECREME

250 g Mascarpone

100 g Schlagsahne

50 g Zucker

2 Eigelb (Kl. M)

2 El Kakaopulver

Außerdem: rechteckige Auflaufform (20x15 cm)

1 FÜR DIE MARONENCREME Zucker in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und aufkochen. 200 g Maronen, Zimtstange und Honig zugeben und abgedeckt bei milder Hitze 30 Minuten kochen. Restliche Maronen (100 g) grob hacken. Beides beiseitestellen.

2 FÜR DEN BISKUIT Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührers mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers ca. 4–5 Minuten schaumig schlagen. Eigelbmasse vorsichtig unters Eiweiß heben. Mehl und Backpulver mischen, darübergie-

ben und vorsichtig locker unterheben, bis sich alles gut verbunden hat.

3 Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (30x40 cm) gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 20 Minuten goldbraun backen. Teig auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen und den Teig vollständig abkühlen lassen.

4 Espresso in eine flache Schale geben und mit dem Mandellikör mischen. Vollständig abkühlen lassen.

5 MASCARPONE für die Creme in einer Schüssel glatt rühren. Sahne steif schlagen. Zucker und Eigelbe mit den Quirlen des Handrührers ca. 4–5 Minuten cremig aufschlagen. Mascarpone löffelweise unterrühren. Schlagsahne unterheben.

6 Maronen in ein Sieb geben, dabei die Flüssigkeit auffangen. Abgetropfte Maronen in einen Küchenmixer geben und mit $\frac{1}{2}$ der Flüssigkeit zu einer glatten Creme mixen. Falls die Creme zu fest ist, etwas mehr Flüssigkeit zugeben und weitermixen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die gehackten Maronen unterrühren.

7 Biskuitteig in 2 Rechtecke schneiden (à 20x15 cm). 1 Biskuitplatte in die Form legen, mit der Hälfte der Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Maronencreme auf dem Biskuit verteilen, z. B. mit einer Palette glatt streichen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen, ebenfalls glatt streichen. Mit der zweiten Biskuitplatte abdecken, mit restlicher Kaffee-Amaretto-Mischung beträufeln. Anschließend erst restliche Maronencreme, dann restliche Mascarponecreme darauf verteilen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 45 Minuten

PRO PORTION ca. 600 kcal, E 9 g, F 27 g, KH 73 g

DEIN Test-Vorteil



**6x BRIGITTE
TESTEN + PRÄMIE**

32% SPAREN



**1 reisenthel shopper M
„signature“**

Maße: ca. 51 x 26 x 30,5 cm

1,- € Zuzahlung



**3 5,-€ Amazon.de-
Gutschein**

Millionen Produkte zur Auswahl

Ohne Zuzahlung



**2 5,-€ ROSSMANN-
Gutschein**

Deutschlandweit einlösbar

ohne Zuzahlung



4 BROSTE COPENHAGEN BOWL

Steingut-Schale, Ø ca. 11 cm

1,- € Zuzahlung

www.brigitte.de/testen

oder telefonisch: **+49 40 5555 89 91**

Bei telefonischer Bestellung bitte die Bestell-Nr. 2067947 mit angeben.

Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr Deutschland GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer.

6 x BRIGITTE zum Vorzugspreis von zzt. nur 16,90 € (ggf. zzgl. einmaliger Zuzahlung für die Prämie) statt 24,60 € im Einzelkauf. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versand.

EIN RAUM SAGT MEHR ALS
1000 WORTE.
VOR ALLEM ÜBER MICH.



SCHÖNER WOHNEN gibt Ihrer Persönlichkeit mehr Raum!
Lassen Sie sich inspirieren und verwirklichen Sie Ihren individuellen Wohnstil.
Jetzt mit dem aktuellen Magazin, digital oder mit den Produkten der
SCHÖNER WOHNEN KOLLEKTION. schoener-wohnen.de

**SCHÖNER
WOHNEN**