

Dessert

Inhaltsverzeichnis

39 Rezepte

Apfelgratin mit karamellisierten Walnüssen
Apfel-Sahne-Scheiben
Apfelschnee
Apfelstrudel
Apfel-Zabaione-Schmarrn
Bratapfel
Crêpes mit Früchten und Eis
Crêpes mit Heidelbeeren
Dialog der Früchte
Exotischer Fruchtsalat
Feiner Kaiserschmarrn
Germknödel mit Mohn
Grießschmarren mit Früchtekompott
Grießwaffeln mit Erdbeeren
Heidelbeer-Mousse
Honigkugeln mit Walnusskernen
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Kokos-Reis-Bällchen
Lebkuchen-Knödel auf Mandarinenscheiben
Marillenknödel
Mousse au chocolat
Obstsalat « Champion »
Orangen-Reis-Flan
Pfannkuchen mit Beeren
Pflaumen in Sesamsirup
Powidltascherln
Pralinen-Kirsch-Kugeln auf Marzipansauce
Reisauflauf mit Äpfeln
Reisauflauf mit Kirschen und Schokolade
Reis-Vanille-Kuchen
Rote Grütze
Sahne-Honig-Eis mit Teepflaumen
Salzburger Nockerl
Sektgelee mit Physalis
Steinobstkompott
Topfenstrudel
Tropischer Fruchtsalat
Weintrauben-Gelee
Zwetschgen-Knödel

Dessert

Apfelgratin mit karamellisierten Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

3 - 4 Äpfel
190 g Zucker
400 ml Apfelsaft
Saft von 1/2 Zitrone
100 ml Milch
100 g Schlagsahne
100 g Frischkäse
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 - 2 EL Apfelschnaps
50 g Walnüsse
Fett für die Form

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. 100 g Zucker, Apfel- und Zitronensaft zum Kochen bringen und die Apfelhälften darin weich kochen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen, mit einem Messer leicht einritzen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

Die Milch mit Sahne, Frischkäse, Eier, Vanillezucker, 40 g Zucker und Apfelschnaps verrühren, über die Äpfel gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 155 °C) ca. 15 - 20 Minuten backen.

Die grob gehackten Walnüsse zufügen und anrösten. Auf eine gefettete Alufolie geben, verstreichen und auskühlen lassen. Das Apfelgratin mit den zerstoßenen Nüssen bestreuen und warm servieren.

Dessert

Apfel-Sahne-Scheiben

Zutaten für 4 Personen:

600 g Äpfel
300 ml Cidre
2 EL Honig
2 EL Rosinen
1 EL Vanillezucker
1 Msp. Kardamom
50 g Pinienkerne
1 Prise Zimt
100 ml Sahne
2 EL Preiselbeerenkonfitüre
1 EL Haselnusskrokant

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, schälen und mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien. Danach die Früchte in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den Cidre mit 100 ml Wasser sowie Honig aufkochen und die Apfelscheiben darin portionsweise ca. 4 Minuten dünsten. Danach herausnehmen und auf 4 Dessertteller verteilen.

Die Apfelweinsauce mit Rosinen, Vanillezucker, Kardamom sowie Zimt aufkochen und anschließend über die Apfelscheiben gießen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne **ohne Fettzugabe** goldbraun rösten.

Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen, als Tuffs auf die Apfelscheiben spritzen und mit der Preiselbeerkonfitüre garnieren. Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne und den Haselnusskrokant über die Apfelscheiben streuen.

Dessert

Apfelschnee

Zutaten für 4 Personen:

500 g Äpfel
50 g Zucker
1 Zimtstange
1 EL Zitronensaft
250 ml **Cremefine zum Schlagen**
4 TL gehobelte Mandeln
etwas gemahlener Zimt
einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Die Fruchtstücke mit 125 ml Wasser, Zucker, Zimtstange sowie Zitronensaft in eine Topf geben und weich dünsten. Danach die Zimtstange entfernen und die Äpfel mit einem Pürierstab fein pürieren.

Die **Cremefine zum Schlagen** mit dem Quirl des Handrührgerätes steif schlagen und das Apfelmus vorsichtig unterheben. Den Apfelschnee auf 4 Dessertschälchen verteilen und mit den gehobelten Mandeln, Zimt sowie etwas Zitronenmelisse garnieren.

Variation:

Dieses cremige Dessert schmeckt auch vorzüglich, wenn man die Äpfel gegen Birnen austauscht. Dann die Früchte in 75 ml Wasser mit 50 ml Birnenschnaps, Zucker und Zitronensaft weich dünsten.

Dessert

Apfelstrudel

Zutaten für ca. 12 Personen:

200 g Mehl
1 Ei
1 EL Speiseöl
62,5 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Für die Füllung:

60 g Rosinen
2 EL Rum
40 g Butter
80 g Semmelbrösel
1500 g säuerliche Äpfel
100 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

100 g Butter
Mehl, Puderzucker, Öl

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und das Speiseöl sowie das Salz hinzufügen. Alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach so viel Wasser zufügen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Strudelteig mit dem Handballen ca. 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Rosinen waschen, trocken tupfen, mit dem Rum beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun braten und anschließend auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ganz dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Zucker auf einem Teller mit dem Zimtpulver vermischen. Wenn die Äpfel sehr sauer sind, etwas mehr Zucker verwenden.

Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden bemehlten Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen. Der Teig soll so durchsichtig sein, daß man eine darunter gelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden wegschneiden. Die 100 g Butter für das Backblech und zum Bestreichen des Strudels zerlassen. Das Backblech dünn mit der Butter bestreichen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die gerösteten Semmelbrösel auf etwa zwei Drittel des Teiges streuen, dabei zusätzlich an beiden Seiten (den späteren Strudelenden) einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen und das freie Teigdrittel mit zerlassener Butter bestreichen. Die Apfelscheiben auf den Bröseln verteilen und den Zimtzucker sowie die Rosinen darüber streuen. Die Seitenränder einschlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Das Tuch anheben und den Strudel zum freien Drittel hin einrollen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten (evtl. in U-Form) auf das gefettete Backblech gleiten lassen.

Den Apfelstrudel mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen in 35 - 40 Minuten goldbraun backen. Den Strudel während der Backzeit ca. alle 10 Minuten mit zerlassener Butter bestreichen. Den Apfelstrudel in 4 - 5 cm breite Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut, am besten noch warm, servieren.

Dazu schmeckt ganz hervorragend Vanilleeis oder Vanillesauce.

Dessert

Apfel-Zabaione-Schmarrn

Zutaten für 4 Personen:

2 Äpfel
2 EL Zitronensaft
400 ml Milch
2 Beutel Kaiserschmarrn-Mischung
4 Eier
4 EL Mandelsplitter
2 EL Butter
250 ml Cidre
80 g Zucker
4 Eigelb
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Milch mit der Kaiserschmarrn-Mischung verrühren und die Apfelstücke sowie die Mandelsplitter einrühren.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig hinein geben und ca. 5 Minuten backen. Den Pfannkuchen vierteln, wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Anschließend in mundgerechte Stücke zerpfücken.

Für die Zabaione den Cidre mit Zucker, Eiern und Eigelb im heißen Wasserbad zu einer dickschaumigen Sauce aufschlagen. Den Apfelschmarrn auf der Sauce anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Dessert

Bratapfel

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel
2 EL Butter
8 EL Apfelmus
2 EL gehackte Mandeln
3 EL Aquavit
2 Eiweiß
100 g Kristallzucker
Zucker, Zimt

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse und etwas Fruchtfleisch ausstechen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das ausgehobene Fruchtfleisch darin kompottähnlich weich kochen. Die Masse mit Apfelmus, Mandeln, Zucker, Zimt sowie 2 EL Aquavit verrühren und die Äpfel damit füllen.

Das Eiweiß mit dem Kristallzucker sowie dem restlichen Aquavit steif schlagen und mit einem Esslöffel auf jeden Apfel eine Eiweißhaube setzen. Im vorgewärmten Backofen bei 180°C (Umluft 160 °C) ca. 10 - 15 Minuten backen, bis der Baiser goldgelb ist.

Für Kinder nicht geeignet!!!

Dessert

Crêpes mit Früchten und Eis

Zutaten für 6 Stück:

4 Kiwis
4 Orangen
2 - 3 EL Zucker
1 - 2 EL Zitronensaft
400 ml Milch
5 - 6 EL Mazola Keimöl
1 FL. **Mondamin Pfannkuchen Teig-Mix**
6 Kugeln Pistazien-Eis
3 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Für den Früchtesalat die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangen dick schälen, filetieren und dazugeben. Anschließend mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Flasche mit dem Teig-Mix kräftig schütteln, um den Pfannkuchenteig aufzulockern. Milch bis zur Markierung in die Flasche für den Teig-Mix gießen und fest zudrehen. Ca. 1 Minute kräftig schütteln und dann 2 - 3 Minuten stehen lassen.

Das Keimöl in einer Pfanne erhitzen und 6 Crêpes bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb backen.

Die Crêpes mit den Früchten und je einer Kugel Pistazien-Eis anrichten, mit den gehackten Pistazien bestreuen und sofort servieren.

Dessert

Crêpes mit Heidelbeeren

Zutaten für 4 Personen:

400 g frische Heidelbeeren (oder TK-Heidelbeeren)
2 TL Zitronensaft
50 g Mehl
100 ml Milch (1,5 % Fett)
2 Eier
1/4 TL Vanillemark
1/4 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
20 g Butter
8 Minzezweige
Salz, flüssiger Süßstoff, Puderzucker

Zubereitung:

Die frischen Heidelbeeren waschen und gut abtrocknen lassen. TK-Heidelbeeren langsam auftauen lassen - am besten abgedeckt im Kühlschrank. Die Heidelbeeren mit etwas Zitronensaft und Süßstoff abschmecken.

Für die **Crêpes** das Mehl mit Milch, Eiern, Vanillemark, einer Prise Salz und Zitronenschale glatt rühren und anschließend durch ein Sieb gießen.

In einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze die Butter zergehen lassen und darin nacheinander 8 kleine, dünne Crêpes ausbacken. Die fertigen Crêpes bis zum Servieren im Backofen warm stellen.

Je zwei kleine Pfannkuchen mit Heidelbeeren auf Tellern anrichten, mit den Minzezweigen garnieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Dessert

Dialog der Früchte

Zutaten für 4 Personen:

1 Sternfrucht
1 - 2 Feigen
1 Kiwi
1 Sahne-Camembert
1/2 Becher frischer Landrahm
1 EL Cognac oder Pernod
1 Prise Zimt
einige Physalis
einige Heidelbeeren

Zubereitung:

Die Kiwi schälen, mit Sternfrucht, Feigen sowie Camembert in Scheiben schneiden und mit den anderen Früchten auf einem Teller anrichten.

Den Landrahm cremig rühren, den Cognac bzw. Pernod unterziehen und mit einem Hauch Zimt abschmecken. Den Dip mit den Früchten und dem Camembert servieren.

Dazu schmeckt ein trockener oder halbtrockener Riesling wie **Hammersteiner Schloßberg** oder **Leutesdorfer Rosengarten**.

Dessert

Exotischer Fruchtsalat

Zutaten für 8 Personen:

50 g Halbbitter-Kuvertüre
8 Kapstachelbeeren (Physalis)
bunte Zuckerstreusel zum Wenden
Saft von 4 Limetten
2 EL brauner Zucker
4 EL Rum
50 g getrocknete Cranberries oder
Rosinen
1 Ananas
1 Mango
1 Stück frische Kokosnuss (ca. 80 g)

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Die Blätter der Physalis auseinander drücken, die Beeren in die Kuvertüre tauchen, in den Streuseln wenden und fest werden lassen.

Den Limettensaft und den Zucker erhitzen, den Rum und die Cranberries unterrühren.

Die Ananas schälen, vierteln und klein schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Die Kokosnuss mit einem Sparschäler hobeln.

Das vorbereitete Obst und die Marinade in Gläser geben und mit den Kapstachelbeeren garnieren.

Dessert

Feiner Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen:

60 g Mehl
200 ml Milch
1 TL abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
2 Prisen Salz
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
4 EL Biskin Pflanzencreme mit
Butteraroma
3 - 4 EL Rum-Rosinen
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mit einem Schneebesen glatt rühren und die Eier unterziehen.

Die Pflanzencreme in einer tiefen, beschichteten Pfanne erhitzen, den Teig hinein geben und mit Rosinen bestreuen. Einen Deckel auflegen und den Schmarrn bei mittlerer Hitze 10 - 12 Minuten backen; der Teig geht dabei stark auf.

Anschließend den Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen frische Beeren oder Beerenauce.

Dessert

Germknödel mit Mohn

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl
20 g Germ (Hefe)
1/2 EL Zucker
62,5 ml lauwarme Milch
1 Ei
4 EL Powidl (Pflaumenmus)
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten
Zitrone

Außerdem:

4 EL Butter
80 g gemahlener Mohn
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hefeteig sollten Zimmertemperatur haben, noch besser wären ca. 36 °C.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Germ (Hefe) in die Mulde bröckeln, den Zucker sowie etwas lauwarme Milch zufügen und daraus einen Vorteig rühren. Etwas Mehl vom Rand darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl nach ca. 15 Minuten über dem Vorteig deutliche Sprünge zeigt.

Das Ei mit der restlichen Milch verquirlen, die Zitronenschale und 1 Prise Salz hinzufügen. Diese Mischung zu dem Hefeansatz geben und mit dem Mehl zu einem glatten Hefeteig schlagen. Wenn nötig, noch etwas lauwarme Milch dazugießen. Der Teig soll sich gut vom Schüsselrand lösen und Blasen werfen. Den Hefeteig zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und flach drücken. In die Mitte eines jeden Teigstückes 1 EL Powidl (Pflaumenmus) geben, 4 große Knödel formen und weitere 20 Minuten gehen lassen. In einem weiten Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Germknödel gehen beim Garen stark auf und sollen einander nicht berühren. Die Knödel in das leicht kochende Wasser geben und offen bei schwacher Hitze in ca. 12 Minuten gar ziehen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit die Knödel vorsichtig umdrehen. Sie sind fertig, wenn an einer hineingestochenen Nadel kein Teig mehr haften bleibt.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Mohn mit dem Puderzucker vermischen. Die fertigen Germknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit einer Nadel mehrmals einstechen, damit sie nicht zu rasch zusammenfallen. Die Germknödel auf vorgewärmte Desserteller legen, mit der zerlassenen Butter übergießen, mit dem gezuckerten Mohn bestreuen und sofort servieren.

Dessert

Grießschmarren mit Früchtekompott

Zutaten für 4 Personen:

Für den Schmarren:

250 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz, 4 Eier
400 ml Milch, 100 g Zucker

Für das Kompott:

2 Nektarinen
4 Aprikosen
4 Pflaumen
4 cl Pflaumenlikör
Saft von 1 Zitrone
1 Vanilleschote
3 EL Zucker

Zubereitung:

Den Grieß in der kalten, gesalzenen Milch 2 - 3 Stunden quellen lassen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit Zucker steif schlagen und dann zusammen mit dem Eigelb unter die Grießmasse ziehen.

Das Fruchtfleisch der Früchte in Stücke schneiden. 100 ml Wasser mit Likör, Zitronensaft, Vanillemark sowie Zucker aufkochen und das Obst darin ca. 10 Minuten dünsten.

In einer gefetteten Pfanne den Schmarren zubereiten. Dazu den Teig 1/2 cm hoch einfüllen und von beiden Seiten goldbraun backen. Mit zwei Gabeln zerteilen und die Stückchen weiter in der Nachwärme leicht rösten. Auf vier Teller verteilen und mit dem Früchtekompott servieren.

Dessert

Grießwaffeln mit Erdbeeren

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

150 g Butter (weich)
100 g Zucker
5 frische Eier
185 g Grieß
1 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten
Zitrone
250 ml Sahne
1 gehäuften EL Speisestärke
1 TL Zitronensaft
2 - 3 EL Butterschmalz

Für das Erdbeerkompott:

500 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
5 EL Erdbeerkonfitüre
3 EL Orangensaft
1 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale cremig rühren, das Eigelb nach und nach dazurühren. Den Grieß, das Backpulver und die Speisestärke mischen und zusammen mit der Sahne in die Butter-Eier-Mischung rühren. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen und unter den Waffelteig heben. Das Waffeleisen mit dem Butterschmalz einfetten und die Grießwaffeln bei geringer Temperatur hellbraun backen.

Die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden. Die Erdbeerkonfitüre mit dem Orangensaft und dem Kirschwasser glatt rühren und mit den Erdbeerstücken mischen.

Kurz vor dem Servieren die Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den Erdbeeren und der Schlagsahne servieren.

Dessert

Heidelbeer-Mousse

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kulturheidelbeeren
4 Eigelb
100 g Zucker
2 EL Kirschwasser
6 Blatt weiße Gelatine
250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Heidelbeeren im Mixer pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Das Eigelb mit dem Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren und dann 1/4 vom Heidelbeerpüree und das Kirschwasser hinzufügen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, danach gut ausdrücken und in etwas Heidelbeerpüree bei schwacher Hitze auflösen, unter die Schaummasse rühren. Die Schlagsahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unterziehen. Die Mousse in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit einem Esslöffel Nocken von der Masse abstechen und mit ganzen Heidelbeeren garniert auf Tellern anrichten.

Tipp: Am besten mit einer Vanillesauce servieren.

Dessert

Honigkugeln mit Walnusskernen

Zutaten für 4 Personen:

300 ml Wasser
300 ml Milch
80 g Butter
180 g Mehl
3 Eier
200 g Honig
350 g Zucker
100 g Walnusskerne
1 l Sonnenblumenöl
Küchenpapier

Zubereitung:

100 ml Wasser mit der Milch und der Butter in einem großen Topf zum Kochen bringen. Das gesiebte Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel schnell durcharbeiten, bis sich die Masse vom Topf löst. Kurz (1 - 2 Minuten) abkühlen lassen und die Eier locker unterziehen.

Den Honig mit dem restlichen Wasser und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten kräftig durchkochen lassen. Die Walnüsse grob zerkleinern und in die Honigmischung geben.

Das Sonnenblumenöl erhitzen (die Temperatur ist richtig, wenn ein Holzlöffel, den man hineinhält, Blasen hervorruft). Mit einem Löffel kleine Kugeln aus der Teigmasse ausstechen, in das heiße Öl geben und unter ständigem Wenden goldbraun backen.

Dann die Kugeln aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf einem Teller oder einer Platte anrichten und mit der Honigmischung beträufeln.

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für 4 Personen:

160 g Mehl
70 g Rosinen
1 EL Rum
2 Eier
250 ml Milch
40 g Zucker
40 g Butter
2 EL Puderzucker
1 Prise Salz

Für den Zwetschgenröster:

1 kg Zwetschgen
125 ml Wasser
200 g Zucker
5 Gewürznelken
1 Zimtstange, ca. 2 cm
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Zitrone gründlich heiß waschen, dünn schälen und auspressen. Das Wasser in einem großen Topf mit Zucker, Gewürznelken, Zimtstange, Zitronenschale und -saft zum Kochen bringen. Wenn die Zwetschgen sehr sauer sind, etwas mehr Zucker verwenden.

Das Wasser ca. 3 Minuten kochen lassen, danach die Gewürznelken, Zimtstange sowie die Zitronenschale entfernen. Die Zwetschgen dazu geben und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Schalen eingerollt und die Zwetschgen fast zerfallen sind (ca. 60 Minuten). Dabei häufig umrühren, weil die Zwetschgen leicht anbrennen. Den fertigen Zwetschgenröster auskühlen lassen.

Inzwischen den Kaiserschmarrn zubereiten. Die Rosinen heiß waschen, trockentupfen und mit dem Rum beträufeln. Die Eier trennen, die Milch mit dem Zucker sowie dem Eigelb verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verquirlen. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hinein geben, etwas backen lassen und dann die Rosinen darüber streuen. Sobald die Unterseite fest ist, den Schmarrn wenden und bei schwacher Hitze fertig backen. Dabei mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reißen. Den Herd abschalten und den Kaiserschmarrn kurz ausdampfen lassen.

Den Kaiserschmarrn auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Puderzucker bestreuen und separat dazu den Zwetschgenröster servieren.

Dessert

Kokos-Reis-Bällchen

Zutaten für 4 Personen:

400 ml Kokosmilch
100 g Milchreis
2 EL Zucker
1 Eiweiß
2 l Frittierfett
2 EL Speisestärke
500 g Früchte (z.B. Mango, Kiwi,
Physalis)
2 EL Limettensaft
2 EL Pflaumenschnaps
abgeriebene Schale einer unbehandelten
Limette

Zubereitung:

Die Kokosmilch erhitzen, den Milchreis unterziehen und ca. 20 Minuten garen, dabei gelegentlich umrühren. Danach den Herd abschalten, den Reis zugedeckt ca. 40 Minuten quellen lassen und danach etwas abkühlen lassen. Die Limettenschale mit dem Zucker sowie dem Eiweiß unterziehen und ganz abkühlen lassen.

Das Frittierfett in einem großen Topf oder in der Fritteuse erhitzen. Aus der Reismasse mit 2 Teelöffeln walnussgroße Bällchen formen und in der Stärke wälzen, so dass sie mit einer dünnen Schicht überzogen sind. Im heißen Frittierfett portionsweise ausbacken, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Mango und die Kiwi schälen. Die Mango in Spalten vom Stein schneiden, die Kiwi in Scheiben teilen und beides mit Limettensaft sowie Pflaumenschnaps beträufeln. Mit den Physalis und den Kokos-Reis-Bällchen anrichten.

Dessert

Lebkuchen-Knödel auf Mandarinenscheiben

Zutaten für 4 Personen:

160 g Lebkuchen
250 g **Ricotta** oder Magerquark
2 Eigelb
twas abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
1 Msp. Lebkuchengewürz
4 kernlose große Mandarinen
1 Prise Salz
Streusüße

Zubereitung:

Den Lebkuchen in einem Mixer zu Bröseln mahlen. 100 g davon mit **Ricotta** bzw. Magerquark und Eigelb zu einer festen Masse verrühren. Mit 1 Prise Salz, Zitronenschale und ein wenig Lebkuchengewürz abschmecken.

Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 12 Minuten mehr kochen lassen. Danach mit einer Schaumkelle herausnehmen und in den restlichen Lebkuchenbröseln drehen.

Die Mandarinen mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird und anschließend in Scheiben schneiden. Die Mandarinenscheiben auf vier Tellern anrichten, die Knödel darauf setzen und mit Streusüße überpudern.

Tipp:

Sollte man nur sehr frischen, weichen Lebkuchen bekommen, einfach über Nacht unverpackt liegen lassen, damit er etwas austrocknen kann. Auch der **Ricotta** bzw. der Magerquark sollte über Nacht in einem Tuch oder sehr feinen Sieb gut ausgetropft sein. Das erleichtert die Zubereitung der Lebkuchenknödel, weil sie eine festere Konsistenz bekommen.

Dessert

Marillenknödel

Zutaten für 4 Personen:

200 g Magerquark
1 Ei
50 g weiche Butter
150 g Mehl
8 kleine Marillen (Aprikosen)
8 St. Würfelzucker
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

50 g Butter
80 g Semmelbrösel
2 EL Puderzucker
Mehl, Salz

Zubereitung:

Den Magerquark mit Ei, Butter, Mehl, 1 Prise Salz und der Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten und anschließend zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Marillen (Aprikosen) waschen, trocken tupfen, entsteinen und in jede Marille ein Stück Würfelzucker geben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen und flachdrücken. Jede Marille mit einem Teigstück umhüllen und Knödel (Klöße) daraus formen. Die Knödel in das leicht kochende Wasser geben und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze rösten. Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Die Wachauer Marillenknödel mit dem Puderzucker bestreut servieren.

Dessert

Mousse au chocolat

Zutaten für 4 Personen:

150 g Zartbitterschokolade
3 Eier
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Weinbrand
500 ml Sahne
6 EL Eierlikör
Schoko-Gebäck-Stäbchen
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Die Schokolade in grobe Stücke teilen und im heißen Wasserbad langsam schmelzen.

Die Eier mit 2 EL Wasser, Vanillezucker und Salz im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Den Weinbrand sowie die geschmolzene Schokolade unterrühren und etwas abkühlen lassen. Von der Sahne 4 EL beiseite stellen. Den Rest steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Die Mousse ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Eierlikör mit der beiseite gestellten Sahne verrühren. Von der Mousse Nocken abstechen und auf 4 Desserttellern anrichten. Die Eierlikörsahne darum gießen und das Ganze mit Gebäck-Stäbchen und Minze garnieren.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Weinbrand weglassen und stattdessen etwas Zimt hinzufügen.

Dessert

Obstsalat "Champion"

Zutaten für 4 Personen:

1 Orange, 2 Kiwi
200 g Erdbeeren
250 g Joghurt
1 Pck. Vanillezucker
8 Walnüsse
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Orange filetieren und die Filets quer schneiden. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und mit allen Früchten mischen.

Den Joghurt mit Zitronensaft sowie Vanillezucker abschmecken und unter die Früchte heben. Mit den Walnusshälften bestreut servieren.

Dessert

Orangen-Reis-Flan

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Milch
50 g Zucker
1 Orange
125 g Milchreis
4 Blatt weiße Gelatine
6 EL heller Sirup
1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker unter Rühren aufkochen lassen. Die Orange waschen, die Schale abreiben, die Frucht halbieren und auspressen.

Den Milchreis und die Orangenschale zur Milch geben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten ausquellen lassen. Anschließend unter Rühren etwas abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den Reis rühren. Die Masse in Soufflé-Förmchen geben, glatt streichen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen. Den Sirup mit dem Orangensaft und dem Zimt zur Sauce einkochen lassen. Die Flans stürzen, mit der Sauce anrichten und mit Zimt bestäuben.

Dessert

Pfannkuchen mit Beeren

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig

4 Eier
100g Mehl
125 ml Buttermilch
1 Vanilleschote
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
50 g Zucker oder Vanillezucker
Salz

Für die Füllung

100 ml Sahne
100 g Quark (20 % Fett)
2 EL Zucker oder Vanillezucker
500 g Beeren, Himbeeren oder Erdbeeren
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen, die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die 4 Eigelb mit der Buttermilch, dem Mehl, dem Vanillemark, der Zitronenschale und einer Prise Salz verrühren. Das Eiweiß von 3 Eiern mit Zucker zu steifer Sahne schlagen und beide Massen mit einem Schneebesen vermischen.

Die Sahne steif schlagen, den Quark mit 2 EL Zucker verrühren und die Sahne unterziehen. Die Beeren putzen, waschen und abtropfen lassen; große Früchte halbieren.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils 1 EL Teig pro Pfannkuchen bei milder Hitze 3 Minuten backen. Den Pfannkuchen wenden und in ca. 2 Minuten fertig backen und abkühlen lassen.

Anschließend je 2 Pfannkuchen mit einem Löffel Sauercreme und einigen Beeren belegen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Dessert

Pflaumen in Sesamsirup

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pflaumen
1 Bio-Orange
2 EL Sesamsaat
3 EL brauner Zucker
2 EL Mandellikör (z.B. Amaretto)

Zubereitung:

Die Pflaumen abspülen, halbieren und entsteinen. Die Orange waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Die Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Orangensaft mit -schale, Zucker und Mandellikör in die Pfanne geben.

Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach unten dazugeben und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die Pflaumen im Sud auskühlen lassen.

Dazu: Vanilleeis oder Grießpudding

Dessert

Powidltascherln

Zutaten für 4 Personen:

600 g mehlig kochende Kartoffel
125 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
1 Eiweiß
100 g Powidl (Pflaumenmus)
1 - 2 TL Zucker
2 EL Rum
gemahlener Zimt, Salz

Außerdem:

50 g Butter
3 EL Semmelbrösel
2 EL Puderzucker
Mehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und danach kurz ruhen lassen. Den Powidl mit Zucker, 1 Prise Zimt und dem Rum verfeinern.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und Kreise von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Das Eiweiß mit 1 TL Wasser verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. In die Mitte eines jeden Kreises 1 TL Powidl geben, die Teigstücke zu halbmondförmigen Täschchen schließen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Powidltascherln vorsichtig in das kochende Salzwasser geben und 6 - 8 Minuten offen bei schwacher Hitze ziehen lassen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin braun braten.

Die Powidltascherln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, in den Butterbröseln wälzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Dessert

Pralinen-Kirsch-Kugeln auf Marzipansauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 EL heißes Wasser
100 g Mehl
60 g Speisestärke
40 g Kakao
1 TL Backpulver
6 EL Kirschwasser

Für die Buttercreme:

250 g Butterschmalz
1 Ei, 50 g Zucker
1 Pck. Sahnesteif
150 g Kirschen
150 g Schokoraspel

Für die Marzipansauce:

1/2 l Milch
4 Eigelb
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
30 g Speisestärke
125 g Marzipan-Rohmasse
2 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Eier schaumig rühren, den Zucker sowie Vanillezucker zugeben und nochmals schaumig rühren. Das heiße Wasser zufügen und erneut kräftig schlagen. Das Mehl sowie Speisestärke, Kakao und Backpulver sieben und unter die Schaummasse heben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, 12 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Den Boden in kleine Würfel schneiden, mit dem Kirschwasser tränken und durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Buttercreme herstellen. Das Ei mit dem Zucker in einem Topf auf Handwärme erhitzen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen, kalt und schaumig schlagen. 60 g Butterschmalz erwärmen und mit dem restlichen (zimmerwarmen) Butterschmalz schaumig rühren. Das Sahnesteif zufügen, die Eiermasse langsam unter das schaumige Butterschmalz rühren und zu einer glatten Creme verarbeiten. Die Kirschen zerkleinern und einarbeiten. Die Biskuitwürfel in die Buttercreme geben und unterkneten. Von der Masse acht Portionen abstechen, mit den Händen zu Kugeln formen und in den Schokoraspeln wälzen.

Für die Marzipansauce etwas Wasser in einem Topf erhitzen. Die Milch mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker sowie Speisestärke vermischen und über dem Wasserbad schaumig rühren. Die Sauce darf nicht kochen, da sie sonst gerinnt! Das Marzipan zerkleinern, zugeben und das Bittermandelöl hinzufügen. Die Sauce auf Tellern verteilen und die Pralinenkugeln darauf anrichten.

Dessert

Reisauflauf mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

125 g 8-Minuten-Reis im Kochbeutel
700 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
130 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
4 EL Mandelsplitter
250 g Quark
einige Tropfen Mandelaroma

Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten. Die Apfelspalten in die Form legen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Die Eier trennen, 100 g Butter und 100 g Zucker schaumig rühren. Das Mandelaroma sowie das Eigelb hinzufügen und das Ganze zu einer cremigen Masse verrühren. 2 EL Mandelsplitter, den Quark und den Reis unterziehen.

Das Eiweiß steif schlagen, unter die Reismasse heben und auf den Äpfeln verteilen. Die restliche Butter in Flöckchen und die übrigen Mandeln darauf verteilen. Den Auflauf im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Dessert

Reisaufbau mit Kirschen und Schokolade

Zutaten für 4 Personen:

150 g Rundkornreis
1/2 l Milch
1 Prise Salz
100 g Zucker
100 g Zartbitter-Schokolade
1 Glas Schattenmorellen (370 g
Abtropfgewicht)
4 Eier
etwas Butter
Puderzucker und Kakaopulver

Zubereitung:

Den Reis kalt waschen und mit der Milch, gut 1/8 l Wasser, Salz und 2 EL Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zugedeckt bei sehr schwacher Hitze in ca. 15 Minuten ausquellen. dann offen lauwarm abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden oder brechen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und die Eier trennen. Das Eigelb unter den Reis mischen, die Schokolade und die Kirschen ebenfalls unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter den Reis heben.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten, die Masse einfüllen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen, bis die Oberfläche schön braun ist. Mit Puderzucker und etwas Kakaopulver bestäubt servieren.

Dessert

Reis-Vanille-Kuchen

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl
5 Eier
150 g Puderzucker
200 g Butter
2 Pck. Vanillezucker
750 ml Milch
200 g Milchreis
125 g Zucker
1 Pck. Zitronenaroma
1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g flüssige Butter
Kakaopulver zum Bestäuben
Physalis zum Garnieren

Zubereitung:

Das Mehl mit 1 Ei, Puderzucker, Butter in Flöckchen und 1 Pck. Vanillezucker rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Die Milch aufkochen, den Milchreis einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten quellen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die restlichen Eier mit Zucker, dem übrigen Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Das Vanillepuddingpulver mit Frischkäse, Butter und Reis einrühren. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Reiscrème darauf verteilen, glatt streichen und den Kuchen im Ofen ca. 45 Minuten backen. Danach herausnehmen und auskühlen lassen.

Mit Hilfe von Papierstreifen ein Gittermuster aus Kakao auf die Oberseite sieben. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Physalis garnieren.

Dessert

Rote Grütze

Zutaten für 4 Personen:

375 ml Kirschsafte
2 EL Speisestärke
450 g TK-Beerencocktail
200 ml Sahne
6 EL Eierlikör
1 TL gehackte Pistazienkerne
einige Blättchen Minze

Zubereitung:

Den Kirschsafte in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke zunächst mit etwas Wasser glatt rühren, dann in den Kirschsafte rühren und den Topf vom Herd nehmen.

Die tiefgefrorenen Früchte hinzufügen und gut unterheben. Anschließend die Sahne steif schlagen und den Eierlikör unterziehen.

Die rote Grütze in 4 Dessertgläser füllen, die Eierlikörsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Tuffs auf die rote Grütze spritzen. Das Dessert mit gehackten Pistazien und Minzeblättchen garniert servieren.

Variation:

Wenn keine Kinder mitessen, schmeckt die Grütze auch hervorragend, wenn man 350 ml Kirschsafte mit 25 ml Mandellikör zum kochen bringt und mit der Speisestärke andickt.

Dessert

Sahne-Honig-Eis mit Teepflaumen

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Sahne
150 ml saure Sahne
5 EL Waldhonig
3 EL gehackte Walnusskerne
20 entsteinte Backpflaumen
2 TL Assamtee
1/4 l Wasser
4 Anissterne

Zubereitung:

Den Assamtee und die Anissterne mit dem kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb in eine Schüssel über die Backpflaumen gießen. Die Anissterne mit in die Schüssel geben und die Backpflaumen bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Die saure Sahne mit dem Honig und den Walnüssen verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse in vorgekühlte Portionsförmchen (z.B. Tassen oder andere Förmchen) füllen und tiefgefrieren.

Vor dem Servieren ein dünnes Messer zwischen Förmchenrand und Eis entlang zwängen, bis sich das Eis im Ganzen herauslöst. Auf vorgekühlte Teller stürzen, 10 - 15 Minuten stehen lassen, danach die vorher leicht erwärmten Teepflaumen dazulegen und mit je einem Anisstern garnieren.

Dessert

Salzburger Nockerl

Zutaten für 4 Personen:

6 Eiweiß
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eigelb
20 g Mehl
62,5 ml Milch
20 g Butter
2 EL Puderzucker
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
Salz

Zubereitung:

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker und den Vanillezucker zufügen. Den Backofen auf 225 °C (Umluft 205 °C) vorheizen.

Das Eigelb verquirlen, mit einem Drittel des Eischnees locker vermengen und dann langsam unter den restlichen Schnee mischen. Das gesiebte Mehl und die Zitronenschale vorsichtig unterziehen

In einer flachen, servierfähigen Backform die Milch mit der Butter auf dem Herd aufkochen lassen. Die Schneemasse in die Form füllen, dabei am besten mit einer Teigkarte (einem Teigschaber) drei große hügelartige Nockerln formen.

Die Salzburger Nockerln in ca. 10 Minuten im Backofen goldbraun überbacken, sie sollten innen noch cremig sein. Anschließend mit dem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Dessert

Sektgelee mit Physalis

Zutaten für 4 Personen:

400 ml Sekt
6 Blatt weiße Gelatine
1 EL Puderzucker
2 EL Grenadinesirup
200 g Physalis
100 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
4 TL gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Gelatine ein paar Minuten in etwas kaltem Wasser einweichen. Den Puderzucker mit 4 EL Wasser erwärmen, die Gelatine ausdrücken und im warmen Zuckerwasser auflösen. Den Sekt darunter rühren. Das Sektgelee in 2 Portionen teilen und eine Hälfte davon mit dem Grenadinesirup mischen.

Die Physalis (bis auf 4 Stück zum Garnieren) aus den Hülsen lösen. Jeweils 1 Frucht in 4 Sektgläser geben, mit etwas Sektgelee bedecken und diese im Kühlschrank kurz fest werden lassen.

Die Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen und danach in einen Spritzbeutel füllen. Das Sektgelee mit Sahnetupfen, den übrigen Physalis und den gehackten Pistazien garnieren.

Dessert

Steinobstkompott

Zutaten für 4 Personen:

2 Pflaumen
4 Aprikosen
120 g Herzkirschen
2 Pfirsiche
2 TL Zucker
2 TL Zwetschgenwasser
100 ml trockener Rotwein
4 EL Weißwein
1 Stück einer Zimtstange
120 ml Sekt
flüssiger Süßstoff

Zubereitung:

Das Obst waschen, entsteinen, klein schneiden, mit Zucker bestreuen und den Saft ziehen lassen. Das Zwetschgenwasser hinzufügen und nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Den Rotwein und den Weißwein mit der Zimtstange aufkochen, kochend heiß über die Früchte gießen und mit dem Flüssigsüßstoff nachsüßen.

Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach in Gläser füllen und mit Sekt aufgießen.

Tipp:

Je nach Belieben kann man dem Kompott noch mehr Würze verleihen. Zusätzlich passen: Sternanis, eine Vanilleschote, eine Scheibe Ingwer oder ein Streifen Schale einer unbehandelten Orange. All diese Gewürze kann man zusammen mit der Zimtstange zum Obst geben.

Falls Kinder mitessen, sollte man das Zwetschgenwasser natürlich weglassen, statt Wein Obstsaft und anstelle des Sekts z.B. Holundersaftschorle verwenden.

Dessert

Topfenstrudel

Zutaten für 10 Personen:

200 g Mehl
1 Ei
1 EL Speiseöl
62,5 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
3 Eier
500 g Topfen(Quark), 20% Fett
2 EL Semmelbrösel
50 g Rosinen
1 EL Rum
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone

Für den Guß:

125 ml Milch
1 Eigelb
1 EL Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

80 g Butter
4 EL Puderzucker
Öl, Mehl, Salz

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und 1 EL Öl sowie 1 Prise Salz zufügen. Alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach so viel Wasser zufügen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Strudelteig mit dem Handballen ca. 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig halbieren, zu 2 Kugeln formen, mit etwas Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Rosinen waschen, trocken tupfen, mit dem Rum beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Gegen Ende der Ruhezeit den Topfen (Quark) mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Eier trennen und das Eigelb einrühren. Die Zitronenschale und die Rosinen zufügen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und eine passende Form (Bratpfanne) dünn mit Butter ausstreichen.

Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Eine Teigkugel darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen. Der Teig soll so durchsichtig sein, daß man eine daruntergelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden wegschneiden.

Den Strudelteig dünn mit zerlassener Butter bestreichen und mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Füllung auf den Teig streichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Das Tuch anheben und den Strudel einrollen, dabei die seitlichen Ränder einschlagen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Form gleiten lassen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren und den zweiten Strudel neben den ersten in die Form legen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Beide Strudel mit zerlassener Butter bestreichen, die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und die Strudel in ca. 45 Minuten goldgelb backen. Inzwischen für den Guß die Milch mit dem Eigelb, Zucker sowie Vanillezucker in einer Tasse verquirlen. Die Strudel ca. 15 Minute vor Ende der Garzeit mit der Eiermilch übergießen.

Die Topfenstrudel in 4 - 5 cm breite Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm servieren.

Dessert

Tropischer Fruchtsalat

Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdbeeren
1 Mango
3 Kiwis
1 kleine Banane
1 Ananas (etwa 1 kg)
250 g Johannisbeeren

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, größere Exemplare vierteln. Die Mango vom Stielende her mit einem Sparschäler schälen, das Fruchtfleisch rund um den Stein mit einem Messer abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Kiwis schälen, halbieren und den Strunk herausschneiden. In dünne Scheiben schneiden. Die Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden.

Von der Ananas oben das Grün und unten eine 2 cm dicke Scheibe abschneiden. Die Ananas aufstellen und die Schale in breiten Streifen abschälen. Verbliebene **Augen** mit einem Messer entfernen. Die Frucht längs vierteln, die harte Mitte herausschneiden, das Fruchtfleisch würfeln. Die Johannisbeeren waschen.

Das Obst in der Reihenfolge Ananas - Erdbeeren - Banane - Kiwis/Mango einschichten und mit Johannisbeer-Rispen enden. Nach Belieben mit Likör oder Fruchtsirup übergießen und mit Eiswaffeln oder selbstgebackenen Waffeln servieren.

Variation:

Für eine erfrischende, nur leicht alkoholische Sauce werden 250 g Joghurt mit 2 EL Grand Marnier und 40 g Honig gründlich verrührt, kurz kalt gestellt und dann über den Fruchtsalat gegossen oder separat dazu in einem Schälchen serviert.

Dessert

Weintrauben-Gelee

Zutaten für 4 Personen:

400 g blaue und weiße Weintrauben
8 Blatt weiße Gelatine
375 ml heller Traubensaft
125 ml Weißwein
150 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser für ein paar Minuten einweichen. Die Weintrauben abbrausen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen. Anschließend halbieren, entkernen und auf 4 Dessertschalen verteilen.

Den hellen Traubensaft in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine ausdrücken, im warmen Saft auflösen und dann den Weißwein hinzufügen. Die Flüssigkeit noch warm über die Trauben gießen. Das Gelee zuerst bei Zimmertemperatur etwas abkühlen und erst dann im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker, Sahnesteif und Zimt einrieseln lassen. Die Zimtsahne in einen Spritzbeutel füllen, damit Sahnetupfen auf das Gelee spritzen und diese nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben.

Gelatine-Trick:

Damit das Weintrauben-Gelee schön fest wird, gibt es drei Tricks:

Erstens darf der Traubensaft nur warm sein, aber **nicht** kochen, sobald man die eingeweichte Gelatine hineinrührt.

Zweitens wird das Gelee umso fester, je langsamer es abkühlt.

Drittens sollte man die Gläser während des Gelierens möglichst wenig bewegen, sonst lösen sich die Bindungen wieder und der Gelierprozess beginnt von vorn.

Dessert

Zwetschgen-Knödel

Zutaten für 4 Personen:

16 Zwetschgen
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
100 g Mehl
2 Eier
16 Stück Würfelzucker
2 EL Rum
80 g Butter
3 EL Semmelbrösel
2 Pistazienkerne
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl für die Hände und die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Dann abgießen, schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, aufschneiden und entsteinen. Den Kartoffelbrei mit Mehl, Eiern und 1 Prise Salz gut verkneten. Die Hände mit Mehl bestäuben. 1 EL Kartoffelteig in den Händen flach drücken, 1 Zwetschge darauf legen, 1 Stück Würfelzucker hinein geben und mit etwas Rum beträufeln. Den Teig darum verschließen und zu einem Knödel formen.

Das wiederholt man solange, bis 16 Knödel entstanden sind. Die rohen Knödel auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen. Wasser in einem großen Topf erhitzen (**nicht kochen!**) und salzen. Die Knödel in 2 Portionen darin ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Butter schmelzen und die Semmelbrösel darin rösten. Die Knödel aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen und mit der Semmelbrösel-Butter anrichten. Die Pistazien hacken, darüber streuen und mit Puderzucker bestäuben.