







SÜSSE REZEPTE

➔ Hier unsere Dessert-Rezepte. Den Beitrag dazu finden Sie auf Seite 86

 <p>Eispralinen</p> <p>Zutaten für 20 Eispralinen: 100 g Zartbitter-Schokolade 4 EL Milch 2 Eigelbe 40 g Puderzucker 1/2 Schnapsglas (1 cl) Mokkalikör, nach Belieben 50 g Haselnusskrokant (Fertigprodukt) 150 g Sahne 2 EL Kakaopulver</p> <p>Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Milch im heißen Wasserbad oder im Mikrowellengerät (2 Minuten bei 600-700 Watt) schmelzen lassen, dann glatt rühren. Die Eigelbe mit dem Puderzucker und eventuell dem Likör dickschaumig aufschlagen (dauert mit dem Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine etwa 5 Minuten). Den Krokant und die geschmolzene Schokolade vorsichtig, aber gründlich unter den Eigelbschaum mischen. Die Sahne steif schlagen und nach und nach vorsichtig unter die Schokoladenmasse mischen. Die Masse in einen Gefrierbehälter von etwa 1/2 l Inhalt füllen und im Gefriergerät in etwa 10 Stunden bei mindestens -18°C fest werden lassen. Das Eis mit einem Teelöffel zu Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser portionieren. Die Eiskugeln im Kakao wälzen und mindestens 1 Stunde ins Gefriergerät legen.</p>	 <p>Exotischer Fruchtsalat</p> <p>Für 4 Personen 1 Stengel Zitronengras 100 g Zucker 1/4 Wassermelone 1 reife Papaya 1 reife Mango 2 Kiwis 1/2 Bund Minze</p> <p>Vom Zitronengras das äußerste Blatt entfernen, den Rest in Stücke schneiden. Mit Zucker und 200 ml Wasser in einem kleinen Topf köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen. Wassermelone würfeln und entkernen. Papaya, Mango und Kiwis schälen, Fruchtfleisch würfeln. Minzblättchen hacken. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit dem Sirup mischen.</p>	 <p>Früchte mit Mascarpone-creme</p> <p>Für 4 Personen 500 g Mascarpone 0,1 l Sahne Mark von 1 Vanilleschote 4 EL Zucker 2 EL Zitronensaft 0,4 l Rotwein 1 Zimtstange Schale von 1 Orange 3 Sternanis 300 g Trockenaprikosen ohne Stein 4 frische Feigen zum Garnieren</p> <p>Mascarpone mit Sahne, Vanille, Zucker und Zitronensaft verrühren. Kalt stellen. Rotwein mit Zimt, klein geschnittener Orangenschale, Sternanis und Aprikosen 10 Minuten kochen. Das abgekühlte Kompott mit Mascarponecreme und Feigenvierteln anrichten.</p>	 <p>Südtiroler Apfelstrudel</p> <p>Für 6-8 Personen 150 g Mehl 1 Eigelb 1 TL Zucker 1 Prise Salz 2 EL Öl Mehl zum Kneten und Ausrollen Öl zum Bestreichen 1 Orange 30 g Pinienkerne 1 kg Apfel (Golden Delicious, Cox Orange oder Boskop) 1 TL gemahlener Zimt 50 g dunkle Rosinen 100 g Butter 125 g Apfelgelee 4 EL Puderzucker</p> <p>Mehl verstreuen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb mit Zucker und Salz darin verrühren. Öl und 6 EL Wasser zufügen. Kneten, bis der Teig glatt ist. Zur Kugel formen, mit Öl bestreichen und unter einer warmen Schüssel 30 Minuten gehen lassen. Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Pinienkerne ohne Fett leicht rösten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Zimt, Rosinen, Orangenschale und Pinienkerne untermengen. Ein Tuch dünn bemehlen. Den Teig als Strang auf das Tuch legen und dünn ausrollen. Teig von der Mitte nach außen ausziehen, bis er hauchdünn ist. Butter schmelzen. Backblech dünn, Teig üppiger damit bestreichen. 2/3 der Teigfläche mit Äpfeln belegen und das leicht erwärmte Gelee darüber verteilen. Mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Teig zur unbelegten Seite hin fest aufrollen. Enden zusammendrücken. Mit Butter bestreichen und im Ofen bei 200 Grad 35 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt warm servieren.</p>	 <p>Pfannkuchen mit Schokoladensauce</p> <p>Für 6 Personen 140 g Mehl 1/4 l Milch 5 Eier 1 Eigelb, Salz 50 g Schlagsahne Butterschmalz zum Braten 250 g Quark 80 g weiche Butter 50 g Puderzucker 1/2 TL flüssiger Vanilleextrakt 1 unbehandelte Zitrone 50 g Zucker 80 g Rosinen</p> <p>Mehl mit 1/4 l Milch, 2 Eiern, 1 Eigelb und einer Prise Salz zum glatten Teig verrühren, zum Schluss die Sahne einrühren. Für jeden der insgesamt 12 Pfannkuchen nur etwa 1/2 TL Butterschmalz in einer Pfanne von 20 cm Durchmesser erhitzen. Jeweils etwas Teig hineingießen und die Pfanne schwenken, sodass er den Boden ganz bedeckt. Bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig gestockt ist, dann wenden und die zweite Seite hellbraun backen. Die fertigen Pfannkuchen übereinandergelegt warm stellen. Für die Füllung die restlichen Eier trennen und diese Eigelbe mit Quark, Butter, Puderzucker, 1/2 TL Vanilleextrakt sowie Saft und Schale einer abgeriebenen Zitrone schaumig rühren. Eiweiße mit 50 g Zucker schnittfest schlagen und mit den Rosinen unter den Quark heben. Jeden Pfannkuchen zu zwei Dritteln mit Quarkcreme bestreichen, aufrollen, mit Schokoladensauce überziehen und Schlagsahne dazu reichen.</p>	 <p>Orangencreme</p> <p>Für 4 Personen 4 unbehandelte Orangen 4 EL Cointreau 250 g Magerquark 1 TL Vanillezucker 200 g Sahne 1 EL Zucker</p> <p>Eine Orange heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben, die zweite Hälfte als Streifen abschälen. Die übrigen Orangen sauber schälen. Dann die Orangenfilets mit einem scharfen Messer heraus schneiden, dabei den austretenden Saft auffangen. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden, mit dem Cointreau beträufeln und kurz ziehen lassen. Inzwischen den Magerquark mit dem aufgefangenen Saft und dem Vanillezucker verrühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und mit der abgeriebenen Orangenschale unter den Quark rühren. Die Orangenstückchen samt der Marinade unterheben. Die Orangencreme kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren noch mal durchrühren und in Dessertschälchen oder ausgehöhlte Orangen füllen, mit den Schalenstreifen dekorieren.</p>
--	---	--	---	---	---



Zum Schoko-Dessert unbedingt mal einen guten Portwein probieren. Das schmeckt köstlich. Auch ein leichter, trockener Rotwein kann harmonieren, wenn er saftig und ausgereift ist

