

Kochstudio 26.01.2012

„Desserts – die süße Verführung“

Unsere Rezeptideen für Sie:

Apfelcrumble mit Zimtstreuseln und Vanillesahne
Mandelkrokant
Amarettomousse mit Amarettini
Beeren-Quarkcreme-Törtchen mit Kekskrümelboden
Klitzekleiner Käsekuchen mit Filoteig
Rotweinpflaumen



Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter
www.swk.de >Freizeit & Familie >mehr Info>Kochen mit SWK

Apfelcrumble

Für 10 Portionen

Für den Zimtstreusel:

mit

330 g Mehl
250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Prise Salz
1 TL Zimt

und

zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

50 g Rosinen
Rum

in

einweichen.

100 g gehackte Mandeln
2500 g säuerliche

in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Äpfel, z. B. Boskop

schälen, vierteln, entkernen.

etwas Wasser

Die Hälfte der Äpfel mit
gardünsten. Die andere Hälfte in kleine
Blättchen schneiden und mit den
gedünsteten Äpfeln vermischen.

Backofen vorheizen:

E-Herd 180 ° C

Gasherd Stufe 3-4

Butter

Eine feuerfeste große Form oder zehn
feuerfeste Gläser mit
einfetten.

Die Rumrosinen und die gerösteten
Mandeln unter die Apfelmasse mischen, in
die Formen füllen und mit den
Zimtstreuseln bestreuen.

Backen:

ca. 25 – 30 Minuten .

Für die Vanillesahne:

½ L sehr kalte
Schlagsahne
1 Päck Vanillezucker

mit

steif schlagen und zum Apfelcrumble
servieren.

Mandelkrokant

- | | | |
|-----|----------------|--|
| 50 | g Zucker | in einer Pfanne schmelzen, bis der Zucker beginnt hellbraun zu werden. |
| 100 | g Mandelstifte | zufügen, unter ständigem Rühren karamellisieren. |
| | Backpapier | Sobald eine gleichmäßige Bräune erreicht ist, die Mandelmasse auf ein stürzen, gleichmäßig platt drücken und vollkommen auskühlen lassen.

Dann in Stücke brechen. |

Amarettomousse

Für 10 Portionen

5 Blatt Gelatine in
kaltem Wasser einweichen.

500 mL kalte Schlagsahne steif schlagen, kalt stellen.

4 große Eier trennen.
2 Eiweiß mit
40 g Zucker steif schlagen, kalt stellen.

40 g Zucker Die Eigelbe in eine Metallschüssel mit
rundem Boden geben,
zufügen und diese Mischung über
Wasserdampf schaumig schlagen, bis der
Zucker aufgelöst ist.

4 cL Milch mit
50 g Marzipan,
zerkleinert aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen.
Die eingeweichte Gelatine locker
ausdrücken, zum Marzipan geben und
unter Rühren auflösen.
Die Marzipanmilch in die Eigelb – Zucker –
Mischung geben, mit
2 cL Amaretto glattrühren.

Den Eischnee locker unter die Marzipan –
Creme – Mischung heben, dann die kalte
Sahne unterziehen.

80 g Amarettini zerbröseln und zum Schluss vorsichtig
unter die Mousse heben.

Die Amarettomousse entweder in
Portionsgläser, oder in eine große
Schüssel füllen, um später „Nocken“
abzustechen.
Kalt stellen.

Beeren-Quarkcreme-Törtchen mit Kekskrümelboden

		Für 10 Portionen
500	g Sommerbeeren Oder TK Beeren	verwenden, diese antauen lassen.
150	g Butter	schmelzen lassen.
270	g Kekse	zerbröseln – entweder in einer Tüte mit dem Nudelholz - oder in der Küchenmaschine. Die Masse in 10 Portionen teilen. Ein Tablett mit Backpapier auslegen. Zehn Dessertringe darauf stellen. Die buttrige Krümelmasse in die Dessertringe verteilen, andrücken, kalt stellen.
4	Blatt Gelatine	in
	kaltem Wasser	einweichen.
1	Bio – Zitrone	heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben, die Zitrone auspressen.
150	mL sehr kalte Schlagsahne	steif schlagen, kalt stellen.
500	g Quark 40 %	mit
225	g Vollmilchjoghurt,	
180	g Zucker	und dem Zitronenabrieb und der Zitronenschale glattrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei sehr schwacher Hitze auflösen. Den Topf vom Herd ziehen, 2 EL der Quarkmasse einrühren und diese Mischung in die übrige Creme rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in die Dessertringe einfüllen. Die Beeren „gefällig“ auf der Quarkcreme arrangieren. Die Törtchen mindestens 60 Minuten kalt stellen. Dazu: Himbeermark

Klitzekleiner Käsekuchen mit Filoteig

Für 10 Portionen

130	g	Zucker	mit
60	g	Mehl,	
1	Päck	Vanillezucker	und
70	mL	Milch	zu einer zähflüssigen Masse ohne Klümpchen verrühren.
3		Eier	trennen.
1	Prise	Salz	Die Eiweiße mit steif schlagen.
500	g	Magerquark geriebener Zitronenschale	Die Eigelbe mit und verrühren.
200	mL	kalte Sahne	schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Backofen vorheizen
E-Herd 170 – 180 °C
Gasherd Stufe 3

		Filoteigblätter flüssiger Butter	in Quadrate schneide und mit bepinseln.
10		Muffinformen	ausbuttern.
			Jeweils 2 Teigquadrate in die gebutterten Muffinformen legen und andrücken, dann die Quarkmasse einfüllen.

Backen:
ca. 20 – 25 Minuten
bis die Käseküchlein goldbraun sind

Puderzucker
Etwas abkühlen lassen und mit bestäuben.

Rotweinpflaumen

500 g Pflaumen entsteinen und halbieren.

500 mL trockener Rotwein
mit

100 g Zucker,
abgeriebener Schale einer
Bio – Orange und
1 Prise Zimt aufkochen,
die vorbereiteten Pflaumen dazugeben,
nochmals aufkochen.

 Mit
etwas angerührtem
Vanillepuddingpulver
binden.