

„Lieblingsrezepte“

– auf die Schnelle süß & lecker!



Apfeltiramisu

250 g Quark (Magerquark)
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne,
1 Pck. Löffelbiskuits (große Packung)
1 Glas Apfelmus
Apfelsaft
Calvados
Zimt-Zuckermischung, Vanillezucker



Zubereitung: Quark und Mascarpone in einer Rührschüssel mischen. In einer extra Schüssel die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Alles mit beliebig viel Vanillezucker süßen.

In die Auflaufform eine Lage Löffelbiskuits auslegen (Zuckerseite nach unten) und mit Apfelsaft-Calvadosgemisch tränken (Verhältnis 3:1, geht aber auch nur mit Apfelsaft). Anschließend eine Schicht Apfelmus auf die Biskuits streichen und mit Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Dann eine Schicht Creme auftragen.

Nun bis zum Rand der Auflaufform Schicht für Schicht wiederholen (Mit Creme abschließen).

Den Apfeltraum ca. 4-6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und vor dem servieren mit Zucker und Zimt bestreuen.

Guten Appetit wünscht: Kornelia Wegener aus Etteln.

Landfrauentraum

250 g Quark
250 g Naturjoghurt
250 g Mascarpone
1 Glas Rote Grütze (oder angedickte Sauerkirschen)
Wahlweise zum Verzieren: Eierlikör, Schoko-Crossies, Mandeln)

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander verrühren und mit 1 Päckchen Vanille-zucker und 75 g Zucker abschmecken. 1 Becher Sahne Steifschlagen und unterheben.

1 Glas Rote Grütze oder Sauerkirschen (Kirschen andicken) in eine Schüssel geben, darauf die Creme geben.

Verzierung: Oben Eierlikörspirale aufbringen und darüber Schoko-Chrossis geben.

Man kann den „Landfrauentraum“ auch mit in Zucker angerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Spaghettieispuddingrezept (für ca. 10 Personen)

500 g Mascarpone
2 Esslöffel Zitronensaft
170 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
750 g Quark
3 Becher Sahne
300 g Erdbeerpüree oder Erdbeersoße von Schwartau
1 weiße Schokolade

Zubereitung: Alles verrühren und dann 3 Becher geschlagene Sahne unterheben!
Die Hälfte der Erdbeersoße in der 1. Hälfte des Puddings unterheben und in eine Schüssel geben – dann die 2. Hälfte des Puddings darauf füllen und dann die restliche Erdbeersoße darüber verteilen. Darüber noch eine geriebene weiße Schokolade streuen.

Guten Appetit wünscht: Karin Schültken aus Lippling.

Aprikosen–Johannisbeer–Grütze (4-6 Portionen)

30 g feine Speisestärke
1/4 l Aprikosen–Nektar
50 g Zucker, 1/2 Vanilleschote, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelte Zitrone
250 g Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
je 100 g rote und schwarze Johannisbeeren
2 EL Zitronensaft
150 g Vollmilchjoghurt

Zubereitung: Feine Speisestärke in genügend Aprikosen–Nektar anrühren. Restlichen Aprikosen–Nektar mit Zucker und ausgekratzter Vanilleschote zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke hineingießen und alles unter Rühren kurz kochen lassen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen. Aprikosen in Streifen schneiden. Johannisbeeren waschen und von den Rispen abzupfen. Aprikosen und Johannisbeeren unter die Grütze mischen und kurz erwärmen.
Die Grütze mit Zitronensaft abschmecken, in kalt ausgespülte Timbaleförmchen oder Tassen füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.
Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Grütze auf Teller stützen. Mit je einem Klecks Joghurt servieren.

Beerentraum (4 Portionen)

30 g feine Speisestärke
1/2 l (500 ml) Milch
40 g Zucker
2–3 Tropfen Bittermandelöl, 2–3 EL Amaretto (italienischer Mandellikör)
200 ml Schlagsahne
250 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren; frisch oder TK)

Zubereitung: Feine Speisestärke in 100 ml kalter Milch anrühren. Restliche Milch (400 ml) mit Zucker und Bittermandel–Aroma aufkochen. Die angerührte Speisestärke hineingießen und kurz kochen lassen. Amaretto zufügen, unter Rühren etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und darunter ziehen.

Beeren putzen oder auftauen lassen. Sehr saure Beeren mit etwas Zucker vermischen, einige Beeren für die Dekoration zur Seite legen.

Beeren auf 4 große Stielgläser verteilen. Creme mit einem Löffel auf den Beeren verteilen. Mit Beeren verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Fruchtiges Grießdessert (6 Portionen)

400 ml Multivitaminsaft
1 Beutel Grießbrei, Vanille-Geschmack
1 Mango
200 ml Schlagsahne
Minzblättchen zum Garnieren

Zubereitung: Den Multivitaminsaft erhitzen, bis er sprudelnd kocht. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Beutelinhalt Grießbrei unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zufügen. 1 Minuteiterrühren, dann den Grießbrei 5 Minuten stehen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Spalten schneiden. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den abgekühlten Grießbrei heben. Grießdessert in Dessertschalen füllen und mit Mangospalten und Minzblättchen garnieren.

Gebackene Bananen (4Portionen)

4 Bananen
2 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
60 g feine Speisestärke, 80 g Mehl
2 Eigelb
1 Prise Salz
150 ml Milch
MAZOLA Keimöl, Hagelzucker

Zubereitung: Bananen abziehen und in große Stücke schneiden. Zitronensaft, Zucker und die Bananenstücke miteinander vermischen. Für den Teig Feine Speisestärke, Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz und Milch in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe sehr gut verrühren. Bananenstücke in dem Teig wenden und schwimmend in heißem Keimöl ausbacken. Auf Küchenpapier abkühlen lassen und mit Hagelzucker bestreuen.

Schoko-Pudding – raffiniert (4 Portionen)

1/2 l Milch
40 g Kokosraspeln
1 Beutel Schokoladenpuddingpulver
evtl. 2 EL Kokoslikör
4 EL Zucker
1 – 2 EL Zitronensaft, 50 ml Ananassaft
4 Scheiben Ananas aus der Dose
evtl. Minze zum Garnieren

Zubereitung: Milch mit Kokosraspeln sprudelnd aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und Beutelinhalt Pudding Schokolade mit einem Schneebesen einrühren. 1 Min. kräftig rühren. Kokoslikör unterrühren, Pudding in 4 Gläser füllen und abkühlen lassen. Zucker in einer beschichteten Pfanne goldgelb schmelzen. Zitronensaft und Ananassaft zufügen und sirupartig einkochen lassen. Ananasscheiben in die Soße legen und abkühlen lassen.

Jeweils eine Ananasscheibe auf den Pudding legen, mit etwas Soße übergießen und evtl. mit Minze garnieren.

Apfelschnee (4Portionen)

1 kleines Glas oder selbst gekochtes Apfelmus
150 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
3 Eßl. Schokoladenstreusel
150 g Vollmilchjoghurt

Zubereitung: Zuerst den Joghurt und das Apfelmus in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Nun die Schlagsahne und den Vanillezucker, in einer anderen Schüssel, mit einem Handrührgerät steif schlagen. Danach die Sahne vorsichtig unter den Apfeljoghurt ziehen.

Tipp: Den Apfelschnee in eine Schüssel geben und mit Schokoladenstreusel verzieren.

After Eight – Dessert Creme (4 Portionen)

1 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack
350 ml Schlagsahne
200 g Schoko-Mint-Täfelchen
Milch und Zucker für den Pudding

Zubereitung: Den Vanillepudding nach Anweisung kochen und abkühlen lassen. 100 ml Sahne erwärmen und die 200 g After Eight darin schmelzen lassen. Ebenfalls etwas abkühlen lassen und unter den Vanillepudding rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

TIPP: Den Dessert in 4 Portionsschälchen füllen und mit After-Eight Täfelchen verzieren.

Guten Appetit!