

Panna cotta mit Himbeerpüree





Ich habe heute ein sehr köstliches Dessert für euch, das auch sehr einfach zum Zubereiten ist. Es ist eine Panna cotta mit Himbeerpüree, in Weckgläsern eingefüllt. Im Kühlschrank fest werden lassen und vor dem Servieren das Himbeerpüree darüber geben und danach einfach genießen. Ist auch für eine größere Gästeschar gut geeignet.

Zutaten für 4 Personen:

500 ml Schlagobers (Sahne)

125 ml Milch

1 Vanilleschote

3 Essl Kristallzucker

1 Essl Vanillezucker

4 Gelantineblätter

Himbeersauce:

150 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

1 Essl Staubzucker

evtl. 1 Blatt Gelantine

Zubereitung:

Die Vanilleschote in der Mitte halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark heraus schaben. 4 Gelantineblätter im kalten Wasser einweichen. Nun die Milch mit dem Kristallzucker, Vanillezucker, Vanillemark und den ausgekratzten Vanillestangen aufkochen. Das Schlagobers dazugeben und nochmals aufkochen, Gelantineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter zügigem Rühren unter die Obersmilch einrühren. Noch heiß in Gläser abfüllen und nachdem die meiste Hitze aus der Creme entwichen ist, in den Kühlschrank stellen. Für die Himbeersauce die Himbeeren pürieren und mit dem Zucker vermischen, danach über die ausgekühlte und gestockte Creme verteilen. Wer bei der Himbeersauce mehr Bindung möchte, könnte erhitzte Gelantine dazugeben.

Baileys-Mousse





Bin bereits beim Überlegen welches Dessert ich heuer zu Weihnachten mache. Da erfahrungsgemäß mein Energielevel am Heiligen Abend ziemlich heruntergefahren ist, sollte es etwas sein, das einfach ist. Nach gemütlichen studieren meiner diversen Kochlektüren, fiel mir ein Rezept von einer Baileys-Mousse auf. Es wurde von mir vorab gleich getestet, schnell gemacht, gut zum Vorbereiten und es schmeckte himmlisch, nun steht unser Weihnachtsnachtisch fest.

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Schlagobers (Sahne)

250 g QimiQ

70 g Staubzucker (Puderzucker)

6 Essl. Baileys (Whisky-Likör)

Zubereitung:

Das QimiQ mit dem Mixer glatt verrühren und den Staubzucker mit dem Baileys unterrühren. Das Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unterrühren, in Gläser füllen und ca. 2 Stunden

in den Kühlschrank stellen. Wer Lust hat kann noch mit etwas geschlagenen Eiern, Krokant und Pistazien verzieren.

Tipp: Für Kinder würde ich anstatt Baileys, vielleicht einen Himbeersirup oder einen Holunderblütensirup nehmen. Den Staubzucker einfach weglassen und die Creme mit Sirup nach Geschmack süßen.

Ricottaküchlein mit Beerensauce





Ich verarbeite gerade meine Restbestände vom Obst und Gemüse aus der letzten Saison. Da ist mir beim Durchschauen eine Packung mit Beeren ins Auge gesprungen, die von mir unbedingt sofort verkocht werden sollte. Also wurden die Beeren zu einer Sauce verarbeitet und dazu gab es sehr leckere Ricottaküchlein.

Zutaten für die Ricottaküchlein:

250 g Ricotta

2 Eier

120 ml Milch

Prise Salz

1 Vanilleschote

120 g glattes Mehl

$\frac{1}{2}$ Pkg Backpulver

2 Essl. Kristallzucker

Butter

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eidotter mit dem Ricotta, der Milch und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote cremig verrühren. Das Mehl, das Backpulver und den Kristallzucker miteinander vermischen und nach und nach unter die Ricottamasse rühren. Zum Abschluss vorsichtig den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. In einer Pfanne etwas Butter mit einem Schuss Öl

erhitzen und mit einem Esslöffel eine Portion Teig hineingeben, etwas auseinander drücken, sodass eine rundes Küchlein entsteht und beidseitig goldbraun ausbacken. Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen und mit einer Beersauce servieren.

Zutaten für die Beersauce:

500 g gemischte Beeren

250 ml Kirschensaft (oder ein anderer roter Saft)

50 g Kristallzucker

40 g Speisestärke (Maizena)

Zubereitung:

80 ml Kirschensaft zurückbehalten, den Rest mit dem Zucker und den Beeren aufkochen. Die Hitze etwas reduzieren, den restlichen Kirschensaft mit der Speisestärke verrühren und langsam unterrühren, nicht alles auf einmal, sonst könnte es zu dick einkochen. Etwas köcheln lassen, weiterrühren bis es zu eindicken beginnt, danach probieren wie die Konsistenz ist, falls sie zu dick geraten ist, kann mit Kirschsaft verdünnt werden. Falls zu dünn geraten, dann mehr Speisestärke verwenden.

Schokomousse und Mascarpone –

Joghurtknockerl



Momentan bin ich in Probierlaune und Süßes geht bei uns immer, deshalb zeige ich euch heute ein Dessert. Eigentlich ist es nicht ein Dessert, sondern es sind zwei, zum Einem ein Schokomousse und das Zweite sind Mascarpone – Joghurtknockerl auf einen Erdbeerspiegel.

Zutaten für das Schokomousse:

200 g Zartbitterschokolade

1 Pkg. QimiQ

250 ml Obers (Sahne)

2 Essl. Staubzucker (Puderzucker)

1 Essl. Rum

Zubereitung:

Die Schokolade über dem Wasserbad erweichen und das Obers mit dem Mixer steif schlagen. Das QimiQ kurz aufschlagen mit dem Staubzucker, erweichter Schokolade und dem Rum verrühren. Das steifgeschlagene Obers unterheben und kühl stellen, beim Servieren – Nockerl ausstechen.

Zutaten für Mascarpone-Joghurtnockerl:

500 g Mascarpone

500 g Joghurt natur 3,6 %

6 Blatt Gelantine

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung:

Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Zutaten miteinander verrühren, Gelantine ausdrücken und in einem Topf erhitzen bis sie flüssig ist, danach zügig unter die Creme mischen. Kalt stellen und beim Servieren Nockerl ausstechen.

Tipp: Dazu passt wie auf den Fotos- Erdbeersauce oder andere Fruchtsaucen.

Bratäpfel mit selbstgemachter Vanillesauce



Zutaten (4 Personen):

4 mittelgroße säuerliche Äpfel (Topaz, Boskop)

Preiselbeermarmelade

Butter

Zubereitung:

Die Äpfel reinigen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse herausstechen. Äpfel in eine gebutterte, feuerfeste Form setzen und mit Preiselbeermarmelade füllen. Auf jeden Apfel ein kleines Stück Butter geben und bei 160° Grad, Ober-und Unterhitze im Backofen ca. 25 Minuten braten.

Vanillesauce:

400 ml Milch

200 ml Obers (Sahne)

1 ganze Vanilleschote

5 Eidotter

4 Essl. Zucker

Zubereitung:

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark heraus schaben. Milch, Obers und das Vanillemark aufkochen und vom Herd ziehen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig mixen, in die nicht mehr kochende Milch-Vanillemischung einrühren und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eine sämige Konsistenz bekommt.

Nächster Eintrag am 29.11.2014