

Dolci



Inhalt

[Aus der Zuckerbäckerei - all you need is sweet](#)

[Step by Step - so gelingen Cremes & Co.](#)

Crème- & Eisdesserts

[Weißer Kaffee-creme mit Rotweifeigen](#)

[Erdbeercreme mit Rhabarberkompott](#)

[Himbeercreme mit Sahne und Quark](#)

[Zitronentürmchen mit Buttermilch und Birne](#)

[Holunderblütencreme mit gerösteten Aprikosen](#)

[Crema catalana mit Knusperkaramell](#)

[Crème caramel mit Ingwer und Limette](#)

[Dreierlei Mousse au chocolat mit Schokoladenröllchen](#)

[Erdbeer-Tiramisu mit Orangensaft und Kakao](#)

[Panna cotta mit Himbeersauce](#)

[Rhabarberparfait mit Orangenkeksen](#)

[Ananassorbet mit Ananasschips](#)

[Champagnersorbet mit Rosenwasser](#)

[Erdbeergranité mit Vanillesahne](#)

[Himbeer-Joghurt-Eis mit buntem Puffreis](#)

Desserts aus Pfanne & Ofen

[Biskuittürmchen mit Sahne und Apfelgelee](#)

[Apfelkücherl mit Aprikosenkonfitüre](#)

Blätterteigtaschen mit Himbeereis und Sauce

Birnen im Schlafrock mit Marzipan und Sahne

Aprikosenknödel mit Brösel und Kompott

Birnen-Feigen-Tartelettes mit Mandelstreusel

Scheiterhaufen mit Zimt und Zucker

Erdbeerauflauf mit Butterstreusel

Schokoladenküchlein mit Orangenlikör

Rhabarbersoufflé mit Wein und Orange

Quarksoufflé mit Pralinensauce

Vanilleäpfel in Blätterteig

Bratäpfel mit Amaretti

Buchteln auf Erdbeersauce

Kleine Naschereien

Biskuitschnitten mit Avocado und Melone

Brombeertörtchen mit Cassiscreme

Mandelräder mit kandierten Zitronen

Windbeutel mit Aprikosencreme

Schweineöhrchen mit rosa Kuvertüre

Sweet Sushi mit Sesam-Honig-Dip

Marzipandatteln mit Pistazien und Schokolade

Schokoladenkonfekt mit Cantucci und Amaretto

Marzipanherzen mit Pistazien und Schokolade

[Herzkirschen mit Schokolade](#)

[Himbeerpralinen mit Joghurtschokolade](#)

Kuchen & Torten

[Birnentarte mit Himbeersauce](#)

[Feigentarte mit Pinienkernen](#)

[Charlottes mit Erdbeercreme](#)

[Erdbeertorte mit Sahne und Mandeln](#)

[Maracujatartes mit Nougatsahne](#)

[Knuspertarte mit Orangenscheiben](#)

[Erdbeertorte mit Holunderblütencreme](#)

[Schokoladenkuchen mit gemahlenden Mandeln](#)

[Quark-Nuss-Schnitten mit Amarenakirschen](#)

[Käsekuchen mit Kirschen und Kokos](#)

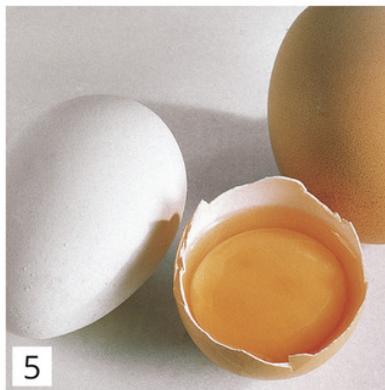
Rezeptregister

Impressum

Bildnachweis

Aus der Zuckerbäckerei - all you need is sweet

In der süßen Küche wird Qualität großgeschrieben: Je hochwertiger und frischer die Zutaten, desto gelungener das Resultat. Und bunte Früchte, kandierte Blüten, Zuckerguss und Co. machen aus den Köstlichkeiten auch optisch ein Highlight.



1 MANDELN und Nüsse sind im Handel ungeschält oder geschält, im Ganzen, gehackt oder gemahlen erhältlich. Sie geben Kuchen und Gebäck Saftigkeit und Biss. Sind sie geröstet, wird ihr Aroma noch intensiver.

2 ZIMTSTANGEN sind die getrockneten Rinden des tropischen Zimtbaumes. Für Flüssigkeiten verwendet man meist Stücke der Stangen und lässt sie darin ziehen. Für Füllungen und Teige nimmt man eher das Pulver.

3 SAHNE gibt Desserts Fülle. Sie sollte nicht zu schnell geschlagen werden, da sie sonst nicht locker wird.

4 SCHOKOLADE gibt Süßem Farbe und den typischen Geschmack. Beim Backen wird Kuvertüre der Schokolade vorgezogen – durch ihren höheren Fettanteil schmilzt sie leichter. Egal ob Schoko oder Kuvertüre – für ein optimales Ergebnis beim Schmelzen im Wasserbad nicht über 40°C erhitzen! Es gibt dunkle (zartbitter), helle (Vollmilch) oder weiße Kuvertüre.

5 EIER sind in der Backstube unentbehrlich. Eigelb machen den Kuchenteig mürbe, Eischnee bringt Luftigkeit in Cremes. Eier sollten stets tadellos frisch sein – am besten verarbeitet man Bio-Eier.

6 MEHL – speziell Weizenmehl – hält den Teig zusammen und gibt ihm Festigkeit. Meist wird mit Mehl der Type 405 oder 550 gebacken.

7 ZITRONEN liefern einen naturreinen Aromastoff. Nicht nur der Saft eignet sich als Geschmacksgeber, sondern auch die abgeriebene unbehandelte Schale ist ein wichtiges Würzmittel.

BACKPULVER besteht aus Natron und einer Säure. Durch Feuchtigkeit entsteht Kohlensäure, die den Teig beim Backen

locker aufgehen lässt.

BUTTER - ohne Fett geht bei den meisten Teigen gar nichts. Butter macht sie geschmeidig und das Ergebnis saftig.

FRÜCHTE, wie z.B. Aprikosen, Birnen und Beeren aller Art eignen sich für vielerlei Desserts. Ob eingekocht als Kompott oder als Püree in Saucen und Cremes, man sollte nur frisches, absolut unversehrtes Obst verwenden.

GELATINE ist ein Geliermittel. Sie wird zunächst in kaltem Wasser eingeweicht und dann in heißer Flüssigkeit aufgelöst.

KANDIERTE BLÜTEN, z.B. Veilchen oder Rosenblütenblätter machen jedes Dessert zu etwas ganz Besonderem.

LEBENSMITTELFARBEN sind ideal, um beispielsweise Glasuren zu verzieren oder Marzipan einzufärben. Man bekommt sie in der Backwarenabteilung.

MARZIPAN wird in der süßen Küche vorwiegend als Marzipanrohmasse verarbeitet. Sie besteht aus gemahlenden Mandeln, Puderzucker und Aroma.

VANILLESCHOTEN enthalten das Vanillemark, das für ein unverwechselbares Aroma sorgt. Nicht zu vergleichen ist es mit dem des synthetischen Vanillins.

ZUCKER ist nicht nur seiner Süßkraft wegen beim Backen unentbehrlich, er gibt dem Teig auch Fülle und Struktur. Puderzucker löst sich schnell auf und eignet sich deshalb gut für Glasuren.

Step by Step - so gelingen Cremes & Co.

Klassiker wie Panna cotta, Zitronensorbet oder lockerer Biskuit für wunderbares Backwerk sollten im Repertoire eines Zuckerbäckers natürlich nicht fehlen. Wie sie perfekt gelingen, erfahren Sie hier.

Panna cotta zubereiten



1 In einer kleinen Schüssel 3 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2 Die Vanilleschote und das Mark mit 500 g Sahne und 40 g Zucker in einen Topf geben. Die Sahne aufkochen und 8 Minuten köcheln lassen.

3 Die Gelatineblätter mit den Händen gut ausdrücken, in die heiße Vanillesahne geben und unter Rühren darin auflösen.

4 Die Vanillesahne in Förmchen gießen und in den Kühlschrank stellen. Die Sahnecreme in den Förmchen 6 Stunden fest werden lassen.

5 Die Panna cotta aus dem Kühlschrank nehmen und die Creme mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Förmchenrand lösen.

6 Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Panna cotta auf Dessertteller stürzen. Nach Belieben mit Himbeer- oder Erdbeersauce servieren.

Zitronensorbet zubereiten



1 Den Saft und die abgeriebene Schale von 3 unbehandelten Zitronen mit 350 ml Wasser und 250 g

Zucker in einem Topf sirupartig einkochen lassen.

2 Den Zitronensirup durch ein Sieb in eine flache Metallschüssel gießen. Die Fruchtmasse zugedeckt 4 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

3 Damit das Zitronensorbet schön locker wird, die Fruchtmasse jede Stunde mit einem Kochlöffel oder einer Gabel durchrühren.

4 Das fast durchgefrorene Sorbet im Blitzhacker cremig mixen und 1 weitere Stunde tiefkühlen. Zum Servieren mit einem Löffel Kugeln oder Nocken daraus formen.

Torteletteförmchen zubereiten



1 Mürbeteig zubereiten und kühl stellen. Förmchen mit Butter einfetten. Den Teig mit dem Nudelholz 4 bis 5 mm dick ausrollen und über die Förmchen legen.

2 Den Teig behutsam mit den Fingern oder einem Pinsel in die Förmchen drücken. Mit dem Nudelholz fest über die Förmchen fahren und sie aus der Teigplatte schneiden.

Biskuitteig zubereiten (Grundrezept)

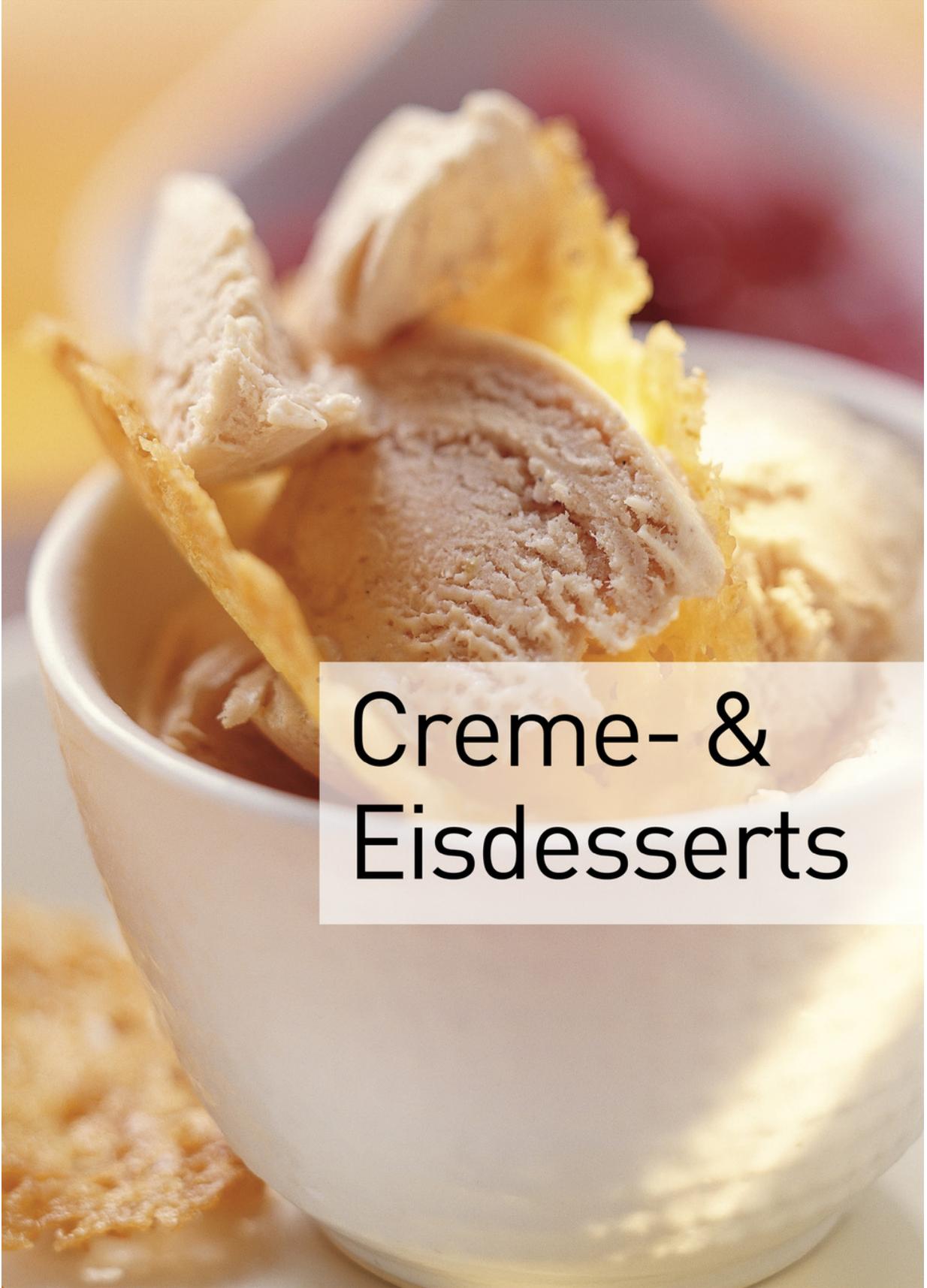


1 Sechs Eier trennen. Die Eigelbe und 175 g Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.

2 150 g Mehl auf die Eiermasse sieben. 90 g Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Lauwarm abkühlen lassen und zur Eiermasse geben.

3 Springform (26 cm ø) einfetten, den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Eiweiße in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät zu einem festen Schnee schlagen.

4 Ein Drittel des Eischnees mit dem Mehl vorsichtig unter die Eiermasse rühren, den Rest unterheben. Biskuit in die Form füllen und im Ofen 35 Minuten backen.



Creme- & Eisdesserts

Weißer Kaffeeis mit Rotweifeigen



Zutaten

Für die Creme:

15 Kaffeebohnen

500 g Sahne

100 ml Milch

80 g Zucker

7 Eigelb

Für die Feigen:

6 Feigen

1/2 l Rotwein

200 ml roter Portwein

120 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

Außerdem:

150 g extrafeiner Zucker

Öl für das Backblech

Zubereitung

für 6 Personen

- 1** Für die Creme die Kaffeebohnen in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. In einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Plattiereisen fein zerstoßen. Die Kaffeebrösel mit Sahne, Milch und Zucker in einem Topf aufkochen. Kaffeesahne etwas abkühlen und im Kühlschrank zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.
- 2** Den Backofen auf 115°C vorheizen. Die Kaffeesahne durch ein Sieb gießen und mit den Eigelben verrühren. Die Creme auf sechs ofenfeste Gläser verteilen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 55 Minuten stocken lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3** Für die Feigen die Früchte waschen, trocken tupfen, an der Spitze kreuzförmig einschneiden und in ein sauberes Weck-