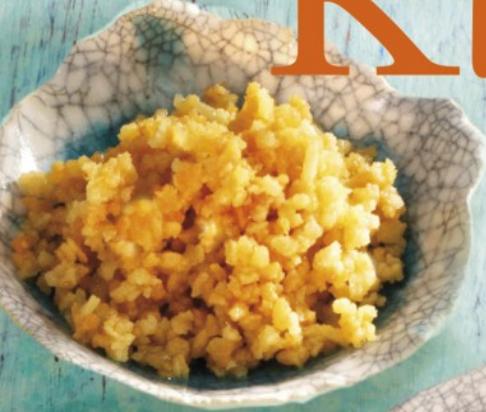


BETTINA SNOWDON

Kirsche & Aprikose



Bassermann
Inspiration

Kirsche & Aprikose

von Bettina Snowdon

fotografiert von Karl Newedel



Inhalt

Vorwort

Kirschen

Kirsch-Rosmarin-Limonade
Buttermilchpfannkuchen
Kirschen in Bierteig
Kirsch-Orangen-Tiramisu
Kirschravioli mit Zabaglione
Rote Grütze mit Minzschokolade
Vanille-Eierlikör-Creme
Kirsch-Clafoutis
Kokos-Kirsch-Kuchen
Ricotta-Quark-Kirschkuchen
Schwarzwälder Kirsch-Crumble
Kirsch-Cashew-Muffins
Senffrüchte
Gegrillter Fisch mit Kirschsalsa
Lammkoteletts mit Kirsch-Ingwer-Sauce
Rosmarinkirschen mit buntem Pfeffer

Aprikosen

Milchreis-Aprikosen-Torte
Aprikosen-Kaffee-Schnitten
Aprikosen-Mandel-Tarte
Joghurt-Aprikosen-Blechkuchen
Marillenknödel mit Zimtbutter
Aprikosen-Apfel-Joghurt
Gebackene Aprikosen
Schichtdessert mit Karamell-Aprikosen

Buttermilch-Aprikosen-Eis
Aprikosen-Bananen-Konfitüre
Aprikosen-Rosinen-Chutney
Aprikosen-Rindercurry
Schweinesteaks mit Aprikosensauce
Süßsauer eingelegte Gewürzaprikosen

[Rezeptregister](#)

[Impressum](#)

Erste Kirschen

»Welch ein duftig-roter Haufen
Auf der Obstfrau Ladentisch!
Alles eilt, davon zu kaufen:
Kirschen sind es, jung und frisch.«

Franz Wisbacher 1849-1912



Abb. 1

Kirschen

Wenn die Kirschen endlich reif sind, steht der Sommer in voller Blüte. Prallvoll mit **Sommerwärme** lassen die kleinen Früchte selbst an kühlen und regenverhangenen Tagen die Sonne ohne Umweg in unsere Seele scheinen. Ob in einem **saftigen Kuchen**, einer **cremigen Torte**, einem **sahnigen Dessert** oder auch als pikantes i-Tüpfelchen zu Fisch und Fleisch: Süß- und Sauerkirschen punkten stets mit ihrem **unnachahmlich köstlichen Geschmack**.

Aprikosen



Abb. 2

So müssen Aprikosen sein: Schon beim Hineinbeißen in die **samtig weiche Frucht** breitet sich ihr üppiges, **süßes Aroma** im gesamten Gaumen aus und unweigerlich hört man ein genießerisches „Hmm“! Die hübschen orangefarbenen Früchte versprechen **herrliche Genüsse** für alle Gelegenheiten und **beflügeln die Fantasie** in der Küche, sei es in Gebackenem, Muffins, Nachspeisen, Konfitüren, Chutneys oder als Begleiter zu Deftigem.

Kirsche



**Rot wie die Liebe
sauer oder süß
unnachahmlich kirschig
wie ein Kuss im Sommer
Genuss pur**

Abb. 3

Kirsch-Rosmarin-Limonade

□ 10 Minuten * Ziehzeit: 6 Stunden * 1 Liter

- * 100 g heller Zuckerrübensirup
- * 1-2 Zweige Rosmarin
- * 2 Zitronen
- * 120 ml Kirschsaft (100 % Frucht)
- * 580 ml Sprudelwasser
- * Eiswürfel

- 1 Rübensirup und Rosmarin mit 100 ml Wasser aufkochen und mindestens 6 Stunden ziehen lassen.
- 2 Die Zitronen auspressen und 100 ml Saft abmessen. Die Rosmarin-Rübensirup-Mischung mit Kirsch- und Zitronensaft in einer Karaffe vermischen und mit dem Mineralwasser auffüllen.
- 3 Auf Eiswürfeln servieren oder in Flaschen füllen und für später kalt stellen.

Tipp

Den Rosmarin durch winterlich wärmende Gewürze wie etwas Muskatblüte, 1-2 Sternanis und eine halbe Zimtstange ersetzen und auf die gleiche Weise zubereiten - schon der Duft verbreitet eine herrlich gemütliche Adventsstimmung.



»Eine **einfach** selbstzumachende Limonade **mit spritzigem Aroma.**«