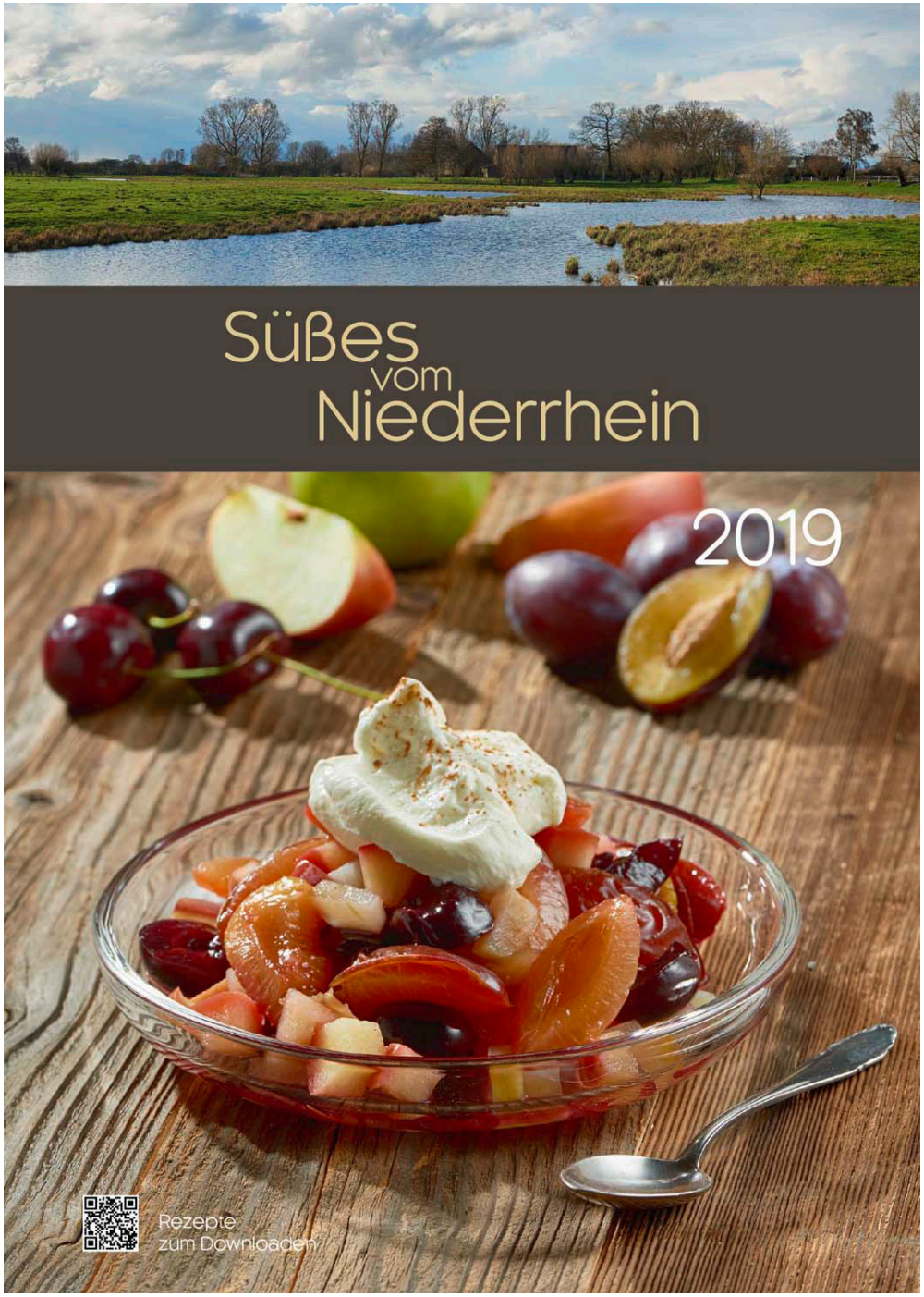


Kalender 2019

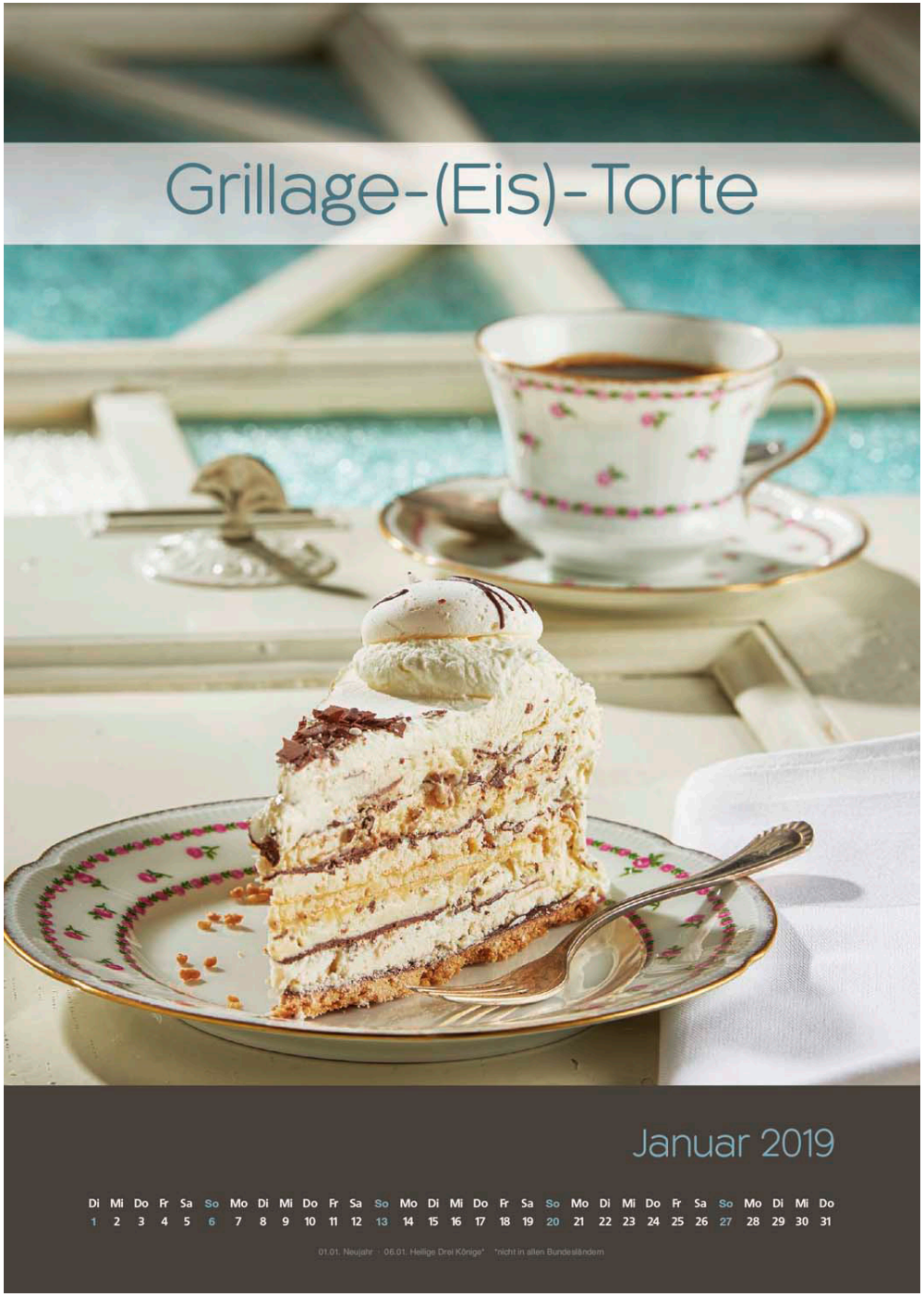
Kompott mit Apfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen

Die Äpfel und Birnen schälen und mit den Pflaumen entkernen, vierteln und quer in Spalten schneiden. Auch die Kirschen entkernen und halbieren. Das Obst in einem Topf mit der Schale und dem Saft der Zitrone, Zimtstange, Zucker und Wasser aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10–12 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu vorsichtig umrühren. Vanillepuddingpulver mit 1 El Wasser glatt rühren, zum Kompott geben und erneut kurz aufkochen.

In eine Schale füllen, abkühlen lassen und mit Sahne und Zimt verzieren.

4 Äpfel (ca. 600g)
4 Birnen (ca. 600g)
Pflaumen
Kirschen
½ Bio-Zitrone (Schale und Saft)
Zimtstange
50g Zucker
100 ml Wasser
1 EL Vanillepuddingpulver

Sahne und Zimt zum Verzieren



Januar 2019

Grillage-(Eis)-Torte

Für den Mürbeboden das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Margarine- oder Butterflöckchen darauf verteilen. Zucker, Vanillezucker und Ei ebenfalls dazugeben. Alles kräftig mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Abgedeckt für ca. 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen. Anschließend für den Boden der Torte ausrollen und in eine Kuchenform legen und 20 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.

Die Sahne (ggf. mit Sahnesteif) schlagen. Baiser in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern.

Die Torte kann wie folgt in eine mit Folie ausgelegte Springform geschichtet werden: Unten den abgekühlten Mürbeboden - eine Schicht nur Sahne - Schokoladenraspel - Gemisch von Sahne und Baiserkrümel (ca. 5 EL Sahne und 10 EL Baiserkrümel) - dünne Schicht Sahne - Baiserkrümel - 7 EL Sahne mit 6 EL Baiserkrümel und 2 EL Krokant gemischt - als oberste Schicht nur Sahne. Oben die Torte mit Schokospänen und einem kleinen Baiser verzieren.

Alternativ können aber auch alle Zutaten vermischt und auf den ausgekühlten Boden gefüllt werden.

Die Torte mindestens 3 - 4 Stunden einfrieren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen.

4 Becher Sahne
10 Baiser, zerkleinert
1 Pck Krokant
1 Pck Schokoraspel
Evtl. Sahnesteif

Für den Mürbeteigboden:
200g Mehl
1 TL Backpulver
75g Margarine oder Butter
75g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker, 1 Ei

Februar 2019

Rheinische Mutzenmandeln

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Rum, geriebene Mandeln und Sauerrahm zugeben. Das Mehl sieben, Backpulver und abgeriebene Zitronenschale zugeben, gut verrühren und den Teig kalt stellen.
Teig ca. 1 cm dick ausrollen, mit kleiner Form mandelförmige Stücke ausstechen oder mit einem Teelöffel kleine Nockerl abstechen. Diese in heißem Fett goldbraun backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Puderzucker, Zucker und Zimt mischen und die Mutzen damit bestreuen.

80g Butter
80g Zucker
1 TL Zitronen-Schale, abgerieben (oder Citro-Back)
3 Eier
3 EL Sauerrahm
2 EL Rum
80g Mandeln, geschält und gerieben
350g Mehl
1 TL Backpulver

Fett, zum Ausbacken
Puderzucker, zum Bestreuen
Zimt, zum Bestreuen
Zucker, zum Bestreuen

Variation:
Dem Teig statt Rum 1/4 TL Kardamompulver
und eine Prise Nelkenpulver zufügen.

März 2019

Hefekloß mit Vanillesoße und Kompott

Mehl, Butter, Zucker und das Ei in eine Schüssel geben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren und zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.
Die Masse gut verkneten, 15 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.
Aus dem Teig runde Klöße formen und auf einem Blech zugedeckt noch weitere 15 Minuten gehen lassen.
Die Hefeklöße in einem geschlossenen Topf bei schwacher Hitze in Salzwasser ca. 20 Minuten köcheln.

Für die Vanillesoße: Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Kompott: siehe Titel - nur mit Äpfeln

Den Hefekloß mit Vanillesoße und Apfelkompott servieren.

500g Mehl
80g Butter
80g Zucker
1 Ei
¼ Liter Milch
20g Hefe

Für die Soße:
1 EL Speisestärke
1 Eigelb
½ Liter Milch
20g Zucker
1 TL Vanillezucker

Variation: Statt Vanillesoße mit zerlassener Butter, Zimt und Zucker und Kompott servieren

April 2019

Milchreisauflauf mit Roter Grütze

Die Milch mit dem Milchreis gemäß Packungsangabe zu einem Brei kochen und abkühlen lassen.

Die Butter mit Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren und den Brei esslöffelweise darunter mischen. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.
Eine Auflaufform (mit Deckel) oder kleine feuerfeste Schalen einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen und die Masse einfüllen. Mit braunem Zucker und Semmelbröseln bestreuen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten ohne Deckel backen (abhängig von der Schalengröße).

Zu dem Milchreisauflauf passen auch sehr gut frische Beeren aller Art.

1 L Milch
250g Milchreis
80g Butter
50g Zucker
4 Eier
1 Zitrone, unbehandelt, den Abrieb davon
7 EL Zucker, braun
6 EL Semmelbrösel
Fett für die Form
Semmelbrösel für die Form

Mai 2019

Hafertaler mit Erdbeercreme

Haferflocken, Vollkornmehl, Salz, Backpulver und Rohrzucker in einer Rührschüssel mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden, dazugeben und alles mit dem Knethaken eines Handmixers verkneten. Den Teig in 6 Portionen teilen und jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Taler (10 cm Ø) ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Hafertaler darauf verteilen und jeweils mit einer Gabel mehrfach in den Teig stechen. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, trockentupfen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren fein pürieren und mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat.

Das Erdbeerpüree nach und nach unter die aufgelöste Gelatine rühren. Dann langsam Joghurt und Honig ebenfalls unterrühren. Die Masse kühl stellen.
Die Hafertaler aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Sahne steifschlagen, unter die Joghurt-Erdbeer-Masse heben und vorsichtig mischen. Die Erdbeer-Joghurt-Creme mit einem Löffel auf den Hafertalern verteilen. Gegebenenfalls mehrere Taler mit Creme übereinander schichten. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.

100g zarte Haferflocken
2 EL Weizen-Vollkornmehl (30 g)
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
50g Rohrzucker
70g Joghurtbutter (zimmerwarm)
500g Erdbeeren

1 Bio-Zitrone
4 Blatt weiße Gelatine
150g Joghurt (1,5 % Fett)
40g flüssiger Honig
(z.B. Akazienhonig)
50g Schlagsahne

Juni 2019

Rheinische Joghurtcreme

Die Gelatineblätter einzeln in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren und die Kokosraspel dazugeben.

Gelatine auflösen und kühlen und die geschlagene Sahne unterrühren. Alles unter die Joghurtmischung heben.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Creme, Kirschen und geraspelte Schokolade in 4 Gläser schichten und eine Stunde kühl stellen.

Alles mit etwas Sahne, Zitronenmelisse und Schokoraspeln garnieren.

6 Blatt	Gelatine
3 Becher	Joghurt
125g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
50g	Kokosraspel
1 Becher	Sahne
1 Glas	Sauerkirschen
100g	geraspelte Schokolade

Zitronenmelisse und etwas Sahne zum Dekorieren

Juli 2019

Vanillepudding mit Himbeeren

Stärke, Eigelbe und etwas Zucker mit 200 ml Milch verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker und die übrige Milch in einem Topf einmal aufkochen lassen. Vanilleschote und Vanillemark dazugeben und mit geschlossenem Deckel 10 Minuten ziehen lassen.

Die Schote aus der Milch entfernen.

Die Milch aufkochen lassen, die Stärke unter Rühren langsam einlaufen lassen und nochmals kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und nochmals kurz durchschlagen. Den Pudding in eine kleine Form füllen.

Die Himbeer waschen und dazu servieren.

1 l Vollmilch
90–120g Zucker (je nach gewünschter Süße)
80g Stärkemehl
1 Vanilleschote
2 Eigelb

August 2019

Blaubeerpfannekuchen

Zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Milch, Mehl und Salz unterrühren. Dann das Eiweiß mit dem Vanillezucker und dem Zimt steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse ziehen.

Für jeden Pfannkuchen nun ein Kelle Teig in eine Pfanne mit Öl geben und 3 Minuten bei milder Hitze backen. Dann die Blaubeeren darauf geben und nochmals 2 Minuten von der anderen Seite backen.

125g Mehl
200 ml Milch
3 Eier
50g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

Blaubeeren

Sahne und Zimt zum Verzieren

September 2019

Rheinische Prummetaat

Mehl sieben und mit der Hefe mischen. Zucker, Gewürze, Ei und Creme fraiche hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz auf niedrigster Stufe dann auf höchster Stufe etwa 5 Min zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen (Ober-/Unterhitze etwa 200° C, Heißluft etwa 180°, Gas Stufe 3-4) vorheizen.

Für den Belag die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen und an der Spitze einschneiden. Den Teig kurz durchkneten, ausrollen und den Boden eines Kuchenblechs oder einer Auflaufform belegen. Am Rand den Teig 1-2 cm hochziehen. Boden mit den Pflaumen dachziegelartig belegen und 30 Minuten backen.

Inzwischen die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und erkalten lassen. Zucker mit Zimt mischen.
Kuchen auf einem Kuchenrost leicht auskühlen lassen und mit Zucker-Zimt-Gemisch und den Mandeln bestreuen.

Sahne mit Puderzucker und Zimt steif schlagen und zum Kuchen servieren.

150g Mehl Typ 405
100g Mehl (Dinkelmehl)
1 Pck. Hefe (Trockenbackhefe)
40g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt und Kardamom
1 Ei
150g Crème fraîche
5 Tropfen Aroma
(Butter-Vanille-Aroma oder 1/2 Tüte Finesse-Bourbon-Vanille)

1 kg Pflaumen oder Zwetschgen
Mandeln, gehobelt
2 EL Zucker
1/2 TL Zimt, gemahlenen
1 Becher Sahne
2 TL Puderzucker
etwas Zimt

Oktober 2019

Rheinischer Bund – Nachtisch

Die Kekse zerbröseln, mit 100 ml Weißwein übergießen und einweichen lassen. Den restlichen Wein mit Zucker, Eigelb und Stärke verrühren und unter Rühren aufkochen.
Die Creme in eine backofenfeste Glasschüssel geben. Die eingeweichten Kekse darüber verteilen. Eiweiß mit 140g Zucker steif schlagen und über die Kekse geben. Mit Mandeln bestreuen, unter den Grill auf unterste Stufe stellen und grillen, bis die Oberfläche des Baisers leicht braun wird.

Auskühlen lassen und geniessen.

1 Liter Weißwein, lieblich
350g Zucker
6 Eier, getrennt
85g Speisestärke
140g Zucker
40g Mandeln, gehobelt
7 Kekse (Prinzenrolle)

November 2019

Rübenkraut- Eis

Die Sahne mit der gezuckerten Kondensmilch in eine Rührschüssel geben und so lange verquirlen, bis die Rührbesen Spuren in der Masse hinterlassen.

Vanilleextrakt und etwas Rum unterrühren.

Rübenkraut kurz erwärmen, damit es flüssig wird und dann unter die Sahnemasse ziehen.

Das Eis in einen Behälter oder direkt in kleine Gläser füllen und mindestens sechs Stunden, am besten über Nacht einfrieren.

Die Gläser mit Walnüssen garnieren.

300 ml Sahne
175g gezuckerte Kondensmilch
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Rum
75g Rübenkraut

Dezember 2019

Bratapfel mit Vanillesoße

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen, mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Die Vanillesoße warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.

4 Äpfel, am besten Boskoop
50g Mandelsplitter
50g Rosinen
4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig
1 Prise Zimt
Margarine

1 EL Speisestärke
1 Eigelb
½ Liter Milch
20g Zucker
1 TL Vanillezucker