

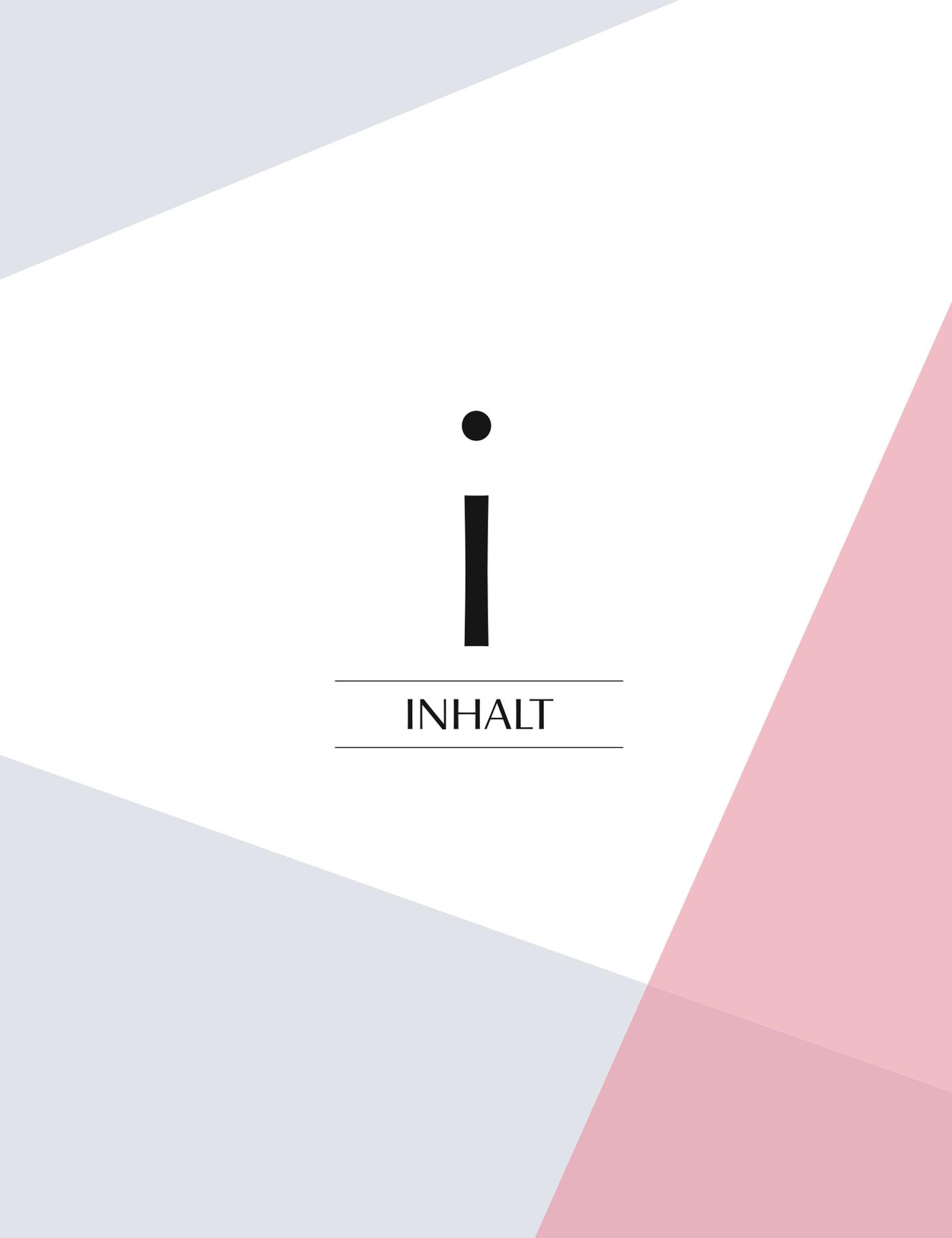
NICOLE STICH

Sweets

HIMMLISCHE VERFÜHRUNGEN FÜR DEN GANZEN TAG



G|U



i

INHALT

6

FRÜHSTÜCK: Genussvoll in den Tag starten
Mit Schokowaffeln, Müsli und French Toast, Pancakes,
Scones und Früchtebecher

30

SNACKS: Gutes für zwischendurch
Mhhmm-Vorrat anlegen an Granola, Cookies, Muffins,
Powerkugeln und Reistöpfchen

52

MITTAGESSEN: Alles zum Sattessen
Marillenknödel zum Verlieben, Germknödel, Pfannkuchen, Strudel
und herrliche Nockerl

74

TEATIME: Mußestunden am Nachmittag
Naschereien zu Tee oder Kaffee – Madeleines und Cupcakes,
kleine Krapfen, Biskuit und Pralinentarte

96

GARTENFEST: Kühle Überraschungen
Was unter freiem Himmel am allerbesten schmeckt – Eis am Stiel der
Extraklasse, rote Grütze, Limonade und Melonensalat

116

DESSERTS: Das Beste zum Schluss
Macht Abendessen noch feiner – Gefrorenes und Ofenfrisches,
zarte Cremes und gefüllte Törtchen

138

BETTHUPFERL: Kleine Leckerbissen
Mitbringsel im Miniformat – Schokokekse und Pralinen, Karamellen,
Trüffel und Makronen

4 Vorwort | 5 Tipps & Tricks | 154 Register | 160 Impressum

Wenn ich Freunde zum Frühstück eingeladen habe, dann kann ich bei diesen Pancakes gar nicht schnell genug für Nachschub sorgen. So als kleine Warnung ...

Pancakes

mit Bananen und Heidelbeeren

MENGE ca. 16 Stück | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min., davon aktiv 30 Min.
SAISON ganzjährig | SCHWIERIGKEITSGRAD ***

150 g Mehl
1 EL (Vanille-)Zucker | ½ TL Backpulver
1 Prise Salz
½ TL Natron | 175 ml Milch
50 g Quark (mit 20 % oder 40 % Fett)
1 Ei (M) | 1 kleine Banane
50 g Heidelbeeren* (frisch oder TK)

Außerdem: Butterschmalz für die Pfanne
Ahornsirup, Butter oder Zimtucker zum Servieren

1 Das Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Natron in der Milch auflösen. Dann den Quark und das Ei mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis alles eben gerade vermengt ist. Die Banane längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2 Den Milch-Quark-Mix in die Schüssel mit der Mehlmischung gießen und mit dem Schneebesen kurz unterrühren, bis kaum mehr Klümpchen zu sehen sind. Die Bananenscheiben dazugeben und untermengen. Den Teig ca. 15 Min. quellen lassen. Inzwischen die Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen (TK-Beeren können direkt gefroren verwendet werden).

3 Eine große, beschichtete Pfanne erhitzen und 1 TL Butterschmalz darin schmelzen lassen. Den Teig nochmals kurz durchrühren.

4 Mit einer Schöpfkelle nach und nach wenig Teig mit genug Abstand in die Pfanne gießen, sodass kleine Pancakes entstehen. Jeweils einige Heidelbeeren darauf verteilen. Pancakes bei höchstens mittlerer Hitze langsam goldbraun backen. Sobald vermehrt Luftblasen an die Oberfläche steigen, kann man sie wenden und auch auf der anderen Seite fertig backen (die immer rascher bräunt!) Den restlichen Teig genauso verarbeiten.

5 Am besten schmecken Pancakes frisch aus der Pfanne. Man kann sie aber auch im 50° heißen Backofen warm halten. Mit Ahornsirup, einem Stückchen Butter oder Zimtucker servieren.

** Wer die Möglichkeit hat, sollte unbedingt die kleineren, wilden Heidelbeeren verwenden. Die größeren Kulturheidelbeeren (sie besitzen im Gegensatz zu ihren wilden Verwandten farbloses Fruchtfleisch) können geschmacklich leider nicht mithalten.*



Natürlich schmeckt dieses Müsli auch zu jeder anderen Jahreszeit. Aber die Kombination aus typischen Herbstfrüchten, vielen Nüssen und ein wenig Ahornsirup kann es eben besonders gut mit kälteren Morgen aufnehmen.

Herbstmüsli

mit Ahornsirup und Nüssen

MENGE ca. 500 g | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min. plus 30 Min. Backen
SAISON ganzjährig | SCHWIERIGKEITSGRAD ***

25 g Butter
1 EL brauner Zucker
75 ml Ahornsirup
je 100 g zarte und kernige Haferflocken
50 g gepuffter Reis (z. B. Rice Krispies)
25 g Mandelblättchen
50 g Pekan- oder Walnüsse
¼ TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
75–100 g Trockenfrüchte (z. B. Cranberrys, Äpfel, Feigen)

1 Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, dabei dürfen die Ränder gut ein wenig überstehen.

2 Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen, vom Herd nehmen und den Ahornsirup einrühren. Die anderen Zutaten (bis auf die Trockenfrüchte) in einer großen Schüssel mischen. Sirupbutter darübergießen und alles mit einem Kochlöffel gründlich vermengen, bis die trockenen Zutaten gleichmäßig mit der Sirupbutter überzogen sind.

3 Müslimischung auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Dabei alle 10 Min. mit einem Pfannenwender durchmischen, damit das Müsli gleichmäßig bräunt. Nicht zu dunkel werden lassen, sonst bekommt es eine bittere Note.

4 Das Müsli aus dem Ofen nehmen und mithilfe des Backpapiers (alle vier Ecken zur Mitte hin zusammenfassen) zum Auskühlen auf die Arbeitsfläche legen. Die Trockenfrüchte nicht zu fein hacken und überm kalten Müsli verteilen. In luftdicht verschlossenen Behältern hält es sich mehrere Wochen.



R3

№ 5

Germknödel

mit Vanillesauce und Mohnzucker

MENGE 6–8 Stück | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 ½ Std., davon aktiv 45 Min.

SAISON ganzjährig | SCHWIERIGKEITSGRAD ***

Für die Knödel: 250 g Mehl | 10 g frische Hefe | ⅛ l Milch
25 g Butter | 1 Eigelb (M) | 2 EL Zucker | 1 Prise Salz | ca. 125 g Pflaumenmus

Für den Mohnzucker: 50 g gemahlener Mohn | 25 g Puderzucker

Für die Sauce: 1 Vanilleschote | ½ l Milch | 60 g Zucker | 1 Prise Salz | 4 Eigelb (M)

Außerdem: Mehl zum Arbeiten

1 Für die Knödel Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (alternativ Handrührgerät nehmen), eine Vertiefung in die Mitte drücken und Hefe hineinkrümeln. Die Milch lauwarm erhitzen, die Hälfte über die Hefe gießen und umrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, bis sich erste Blasen an der Oberfläche zeigen. Butter in die übrige Milch geben und schmelzen lassen. Für den Mohnzucker den Mohn mit dem Puderzucker in einem Blitzhacker vermengen.

2 Dann nacheinander Milch, Eigelb, Zucker und Salz zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken 5 Min. kneten, bis der Teig beginnt, sich von der Schüssel zu lösen (ist er zu klebrig, esstöffelweise noch etwas Mehl zugeben). An einem warmen Ort abgedeckt 1 Std. gehen lassen, der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

3 Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Luft behutsam herausdrücken und den Teig in 6–8 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke mit den Fingern zu ca. 1 cm dicken Scheiben formen. Je 1–2 TL Pflaumenmus mittig daraufsetzen, Teigländer darüber schließen und gut zusammendrücken.

4 Die Knödel mit der Naht nach unten auf ein bemehltes Brett legen, 15 Min. abgedeckt gehen lassen. Einen weiten, großen Topf, in den ein Dämpfkorb passt, mit so viel Wasser füllen, dass das Dämpfgut nicht im Wasser steht, und zum Kochen bringen. Die ersten Germknödel mit ausreichend Abstand in den Dämpfkorb setzen und im Topf bei geschlossenem Deckel 12–16 Min. garen.

5 Inzwischen für die Sauce Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herauskratzen. Beides mit Milch, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Eigelbe in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verschlagen, nacheinander 4–5 EL der heißen (nicht mehr kochenden!) Milch unterrühren, dann die Eiermilch zurück zur restlichen Milch geben. Topf zurück auf den Herd stellen und die Sauce bei geringer bis mittlerer Hitze unter Rühren langsam eindicken lassen (nicht kochen!). Die Schote entfernen.

6 Vanillesauce durch ein Sieb gießen und über die fertigen Knödel geben. Noch etwas Mohnzucker drüber servieren! Restliche Knödel wie beschrieben garen.

Es soll ja Menschen geben, die nur aus einem einzigen Grund zum Wandern oder Skifahren gehen: Wegen der Essenspausen auf einer urigen Berghütte, Germknödel stehen dort hoch im Kurs. Bei meiner ausgeprägten Vorliebe für Mehlspeisen aller Art ist mir das aber zu selten, außerdem ist das Selbermachen leichter als man denkt!



Zeitaufwand ist kein Kriterium und es darf ein wenig ausgefallener sein? Dann ist ein Dessert aus verschiedenen Komponenten die richtige Wahl. Hier trifft eine cremige Mousse auf knusprige Sesamwaffeln und exotische Früchte.



Kokosmousse

mit Sesamwaffeln

MENGE 4 Portionen | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. plus 12 Std. Kühlen und 15 Min. Backen
SAISON ganzjährig | SCHWIERIGKEITSGRAD ***

Für die Mousse: ½ Vanilleschote | 150 ml cremige Kokosmilch | 1½ Blatt weiße Gelatine
3 Eigelb (M oder L) | 40 g Zucker | 175 g Sahne

Für die Waffeln: 25 g Butterschmalz

2–3 EL Sesamsamen (geschälter weißer, schwarzer oder beides gemischt) | 25 g Mehl
40 g Zucker | 1 TL gemahlener Ingwer | 2 Prisen feines Meersalz | 1 Eiweiß (M)

Außerdem: Silikon-Backmatte (Backpapier geht auch, ruscht aber beim Bepinseln)
exotische Früchte (je nach Saison und Verfügbarkeit z. B. Granatapfelkerne, Mangoschnitze,
Passionsfruchtmark, Ananasstückchen) für die Dekoration

1 Für die Mousse die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in einem kleinen Topf mit der Kokosmilch aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Min. ziehen lassen, dann Schote entfernen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker in 3–5 Min. mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine hell und cremig aufschlagen.

2 Von der heißen Kokosmilch 3–4 EL abnehmen und unter die Eiercreme rühren. Dann die Eiercreme zu der heißen Kokosmilch geben und bei mittlerer Hitze und unter konstantem Rühren merklich eindicken lassen (Geduld!) – sie darf aber nicht kochen. Topf vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen. Creme durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.

3 Sobald die Creme nur mehr handwarm ist, Sahne steif schlagen und erst ein Drittel davon, dann den Rest unter die Creme heben. In Gläschen füllen und abgedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen.

4 Für die Waffeln Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit der Backmatte auslegen. Schmalz schmelzen, kurz abkühlen lassen. 1 EL Sesam im Blitzhacker oder Mörser fein mahlen. Mehl, Zucker, Ingwer, gemahlene Sesam und Salz in einer Schüssel mischen. Schmalz dazugießen, alles mit einer Gabel zu einem zähen Teig verarbeiten. Eiweiß mit einer Gabel nur schaumig schlagen, dann unter den Teig arbeiten.

5 Den Teig nach und nach mit einem Backpinsel in kleinen Kreisen oder großen Rechtecken so dünn und gleichmäßig wie möglich auf die Matte streichen, mit übrigem Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 5–7 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, sofort in Streifen schneiden oder in Form biegen, auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. (In einem luftdichten Behälter halten sie ein paar Tage, an der Luft werden sie schnell weich).

6 Die exotischen Früchte dekorativ auf der Kokosmousse anrichten. Die Sesamwaffeln dazu reichen.

Geht das nur mir so? Liegegebliebene Post hat mich nach dem Abendessen doch noch mal vor den Computer gelotst, im Nu ist es kurz vor Mitternacht und plötzlicher Heißhunger auf was Süßes treibt mich in die Küche. Ein Stück Schokolade würde zwar helfen, aber diese Brownies (natürlich mit einem Glas eiskalter Milch) spielen in einer ganz anderen Liga ...

Baileys-Brownies

mit Nusskruste

MENGE 16 Stück | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. plus 28–30 Min. Backen

SAISON ganzjährig | SCHWIERIGKEITSGRAD ***

200 g Zartbitterschokolade (50–65 % Kakaoanteil)
150 g Butter
½ TL lösliches Kaffeepulver
3 Eier (M)
150 g hellbrauner Rohrohrzucker (z. B. Muscovado)
50 g weißer Zucker
¼ TL gemahlener Zimt
¼ TL feines Meersalz
125 g Mehl
25 g schwach entöltes Kakaopulver
60 ml Baileys (Whiskey-Sahne-Likör)
50 g gehackte Haselnüsse

Außerdem: Brownieform (20 x 20 cm)

1 Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen, die Brownieform mit Backpapier auslegen. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter und dem Kaffeepulver in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.

2 Eier in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine kurz aufschlagen, beide Zuckersorten dazugeben, in mind. 3 Min. cremig rühren. Schokobutter, Zimt und Salz unterrühren, dann Mehl und Kakao darübersieben, den Baileys dazugeben und nur so lange weiterrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

3 Den Teig in die Form gießen, glatt verstreichen und die Nüsse gleichmäßig darüberstreuen. Im Ofen (Mitte) 28–30 Min. backen.* Herausnehmen, nach 10 Min. die Gebäckplatte mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Dann in 16 gleich große Stücke schneiden.

** Brownies sollten nicht ganz durchgebacken werden, sonst verlieren sie ihre Saftigkeit. Die bewährte Stäbchenprobe ist deshalb wenig nützlich – bleibt das Holzstäbchen nämlich sauber, waren sie eigentlich schon zu lange im Ofen. Hilfreicher ist hier eine Fingerprobe: Sanft in die Mitte des Gebäcks drücken – es darf sich noch nicht ganz fest bzw. durchgebacken anfühlen.*





Naschen erlaubt!

Erdbeerbutter zum Frühstück, Marillenknödel zum Sattessen, zwischendurch Knusperecken, Powerkugeln, Smoothies; Pralinentarte zu Kaffee und Tee, Kokosmousse zum Dessert, Trüffel als Betthupferl – eine paradiesische Auswahl süßer Sünden. Nicole Stich (www.deliciousdays.com) frönt ihrer großen Leidenschaft für Leckereien und verrät in diesem Buch ihre besten süßen Rezepte.

GU

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2892-8



9 783833 828928



PEFC
PEFC/04-32-0928

€16,99 [D]
€17,50 [A]

www.gu.de