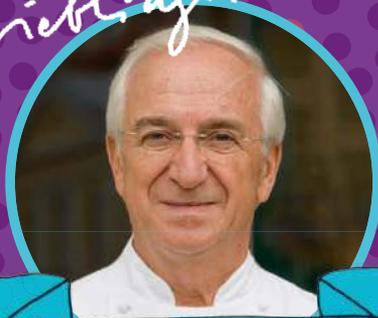


meine
Lieblingsrezepte



EWALD PLACHUTTA
PRÄSENTIERT

SÜSSES & DESSERTS

40 JAHRE
KÜCHENRATGEBER

LIMITIERTE
AUSGABE

G|U

KÜCHENRATGEBER



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Ums

Im 7. Saucen-Himmel

4 Kuvertüre richtig schmelzen

6 Süße Styling-Ideen

64 Bananen-Eistorte mit Schoko-Granola

Ums

Auf Wiedersüß!

8 CREMIGE VERFÜHRER

10 Eierlikörcreme mit Beerenragout

12 Tiramisu

13 Grießflammeri mit Schokosauce

14 Parfait von gebrannten Mandeln

16 Holunderblüten-Pannacotta

18 Crème brûlée mit Passionsfrucht

20 Bayerische Creme mit Kirschsauce

21 Milchreis mit Erdbeersauce



22 SÜSSE SCHOKOTRÄUME

- 24 Schokoküchlein mit Überraschung
- 26 Mousse au Chocolat
- 27 Schokoladenterrine
- 28 Mohr im Hemd
- 30 Schokoladentartes
- 32 Weißes Schoko-Soufflé mit Physalissauce

34 FRECHE FRÜCHTCHEN

- 36 Melonensalat mit Minzesirup
- 38 Pfirsichgranité
- 39 Mango-Kokos-Sorbet
- 40 Kirschsorbet mit Mandelstreifen
- 42 Bratäpfel mit Mandeln
- 43 Rote Grütze
- 44 Cassis-Törtchen

46 HIMMLISCHE MEHLSPEISEN

- 48 Kaiserschmarren
- 50 Apfelkücherl mit Zimtzucker
- 51 Süße Ofenfingerudeln
- 52 Sachertorte
- 54 Salzburger Nockerl
- 55 Topfenpalatschinken
- 56 Mozarttorte
- 58 Marillenknödel
- 60 Register
- 62 Impressum



EIERLIKÖRCREME MIT BEERENRAGOUT

Ob als Cocktail-, Kuchen- oder Tortenzutat – Eierlikör ist ein Allroundtalent. Hier wird er in eine köstliche Creme verwandelt und bekommt beerenstarke Unterstützung.

Für das Beerenragout:

150 g Erdbeeren
30 g Staubzucker
etwas Zitronensaft
ca. 250 g gemischte Beeren
(z. B. Him- und Heidelbeeren)

Für die Eierlikörcreme:

500 g Schlagobers
3 ½ Blatt weiße Gelatine
2 Dotter
60 g Staubzucker
125 ml Eierlikör

Sommer-Hit

Für 4 Personen |
35 Min. Zubereitung |
2 Std. Kühlen
Pro Portion ca. 610 kcal,
7 g EW, 43 g F, 41 g KH

1 Für das Beerenragout die Erdbeeren waschen und putzen, mit Staubzucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Die Beeren mit dem Stabmixer cremig pürieren, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Dann die gemischten Beeren mit dem Erdbeerpüree mischen.

2 Für die Eierlikörcreme das Schlagobers mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und kühl stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Dotter mit dem Staubzucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf mit wenig Wasser auflösen und den Likör zügig unterrühren. Dann die Dottermasse unterrühren. Ein Drittel des geschlagenen Schlagobers mit dem Schneebesen unter die Creme mischen, restliches Schlagobers vorsichtig unterheben.

3 Die Eierlikörcreme in gekühlte Gläser füllen und die Beeren darauf verteilen. Vor dem Servieren mind. 2 Std. kühl stellen.

TIPP

Die Erdbeersaison ist vorbei? Wenn es keine frischen Beeren gibt, können Sie auch tiefgekühlte Früchte verwenden.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEPT

Good Food





TIRAMISU

150 ml frisch gebrühter, nicht zu starker Espresso | 50 ml Amaretto (ital. Mandellikör, ersatzweise Mandelsirup) | 3 Eier | 250 g Mascarpone | 200 g Frischkäse | 50 g Zucker | 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker | Salz | 200 g Löffelbiskuits | 2–3 EL Kakaopulver

Everybody's Darling

Für 4–6 Personen | 25 Min. Zubereitung | mind. 4 Std. Kühlen
Pro Portion (bei 6 Portionen) ca. 740 kcal, 20 g EW, 42 g F, 67 g KH

1 Den Espresso mit dem Likör verrühren und lauwarm abkühlen lassen. Für die Creme die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit Mascarpone, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Creme ziehen.

2 Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) legen und mit der Hälfte der Espresso-Likör-Mischung tränken. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die restlichen Löffelbiskuits darauf verteilen. Mit der übrigen Espresso-Likör-Mischung tränken und die übrige Creme daraufstreichen. abgedeckt im Kühlschrank mind. 4 Std. durchziehen lassen.

3 Das Tiramisu in 4 bzw. 6 Portionen teilen und auf Tellern anrichten. Vor dem Servieren jeweils mit reichlich Kakaopulver bestäuben.

TIPP

Garnieren Sie das Tiramisu nach Belieben mit frischen Him- oder Brombeeren. Und für echtes Italien-Feeling servieren Sie dazu noch einen frisch gebrühten Espresso.



GRIESSFLAMMERI MIT SCHOKOSAUCE

550 ml Milch | Salz | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | 50 g Butter | 120 g Weichweizengrieß | 2 Eier | 60 g Puderzucker | 150 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil) | 100 g Sahne | 1–2 TL Zucker | Butter für die Förmchen | 20 g Vollmilchschokolade zum Dekorieren (nach Belieben) | 4 Förmchen (à ca. 250 ml Inhalt)

An die Löffel, fertig, los!

Für 4 Personen | 45 Min. Zubereitung |
4 Std. Kühlen

Pro Portion ca. 675 kcal, 15 g EW, 42 g F, 58 g KH

1 500 ml Milch mit 1 Prise Salz, Zitronenschale und Butter aufkochen. Den Grieß einrühren und unter Rühren bei kleiner Hitze 5–10 Min. ausquellen lassen. Anschließend ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe nachein-

ander unter den Grießbrei rühren. Ca. 1 Std. abkühlen lassen, dabei Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

2 Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter den abgekühlten Grießbrei heben. Die Förmchen mit Butter einfetten und die Grießmasse einfüllen. abgedeckt mind. 3 Std. kühl stellen.

3 Für die die Sauce die Schokolade in Stücke brechen. Mit Sahne, übriger Milch und Zucker in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Flammeris auf Teller stürzen und mit der Schokosauce servieren. Nach Belieben mit dem Sparschäler von der Schokolade Späne abhobeln und über die Flammeris streuen.

MOHR IM HEMD

Am besten schmeckt der Schokoladenauflauf mit einer großen Portion Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis – dann ist es ein »verkühlter Mohr«.

Für den Auflauf:

50 g Zartbitterkuvertüre
3 Eier
50 g zimmerwarme Butter
50 g gemahlene Walnüsse
25 g Semmelbrösel
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Salz

Für die Sauce:

250 g Schlagobers
190 g Kuvertüre

Außerdem:

6 ofenfeste Förmchen
(à ca. 150 ml Inhalt)
Butter und Zucker für
die Förmchen
200 g Schlagobers

Schoko trifft Sahne

Für 6 Personen |
35 Min. Zubereitung |
35 Min. Backen
Pro Stück ca. 630 kcal,
7 g EW, 51 g Fett, 35 g KH

1 Die Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen, überschüssigen Zucker ausschütteln. Die Förmchen kühl stellen. Den Backofen auf 170° vorheizen und ca. 1 l Wasser aufkochen.

2 Für den Auflauf die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen (siehe S. 4). Die Eier trennen. Butter hellcremig rühren, zuerst die Kuvertüre unterziehen, dann die Dotter nach und nach unterrühren. Die Walnüsse und die Semmelbrösel mischen. Die Eiweiße mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz zu cremig-steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und die Nussbrösel unter die Butter-Kuvertüre-Mischung heben.

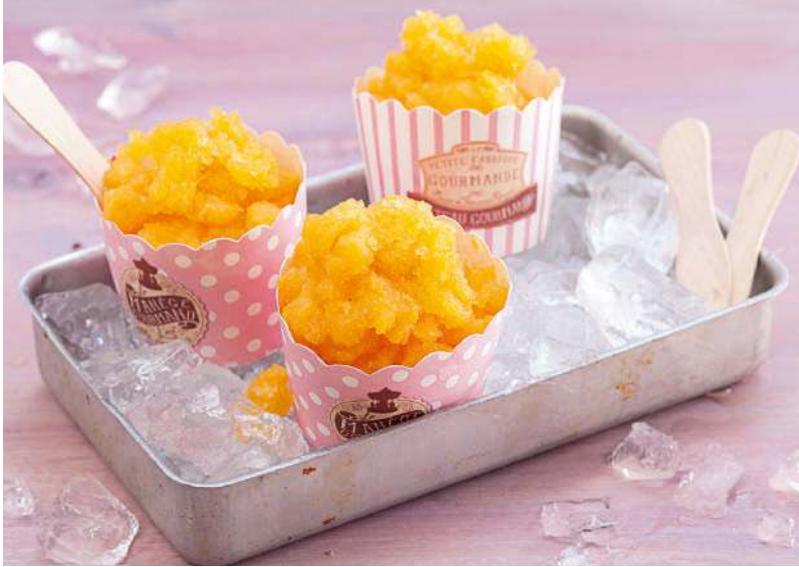
3 Die Förmchen zu jeweils drei Viertel mit der Masse füllen, das geht am besten mit einem Spritzbeutel. Eine große Auflaufform mit Küchenpapier auslegen, die Förmchen daraufsetzen und das Blech in den Ofen schieben. Vorsichtig das kochende Wasser angießen, sodass es nicht in die Förmchen schwappt. Die Aufläufe abgedeckt im Ofen (unten) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, die Oberfläche etwas flacher drücken.

4 Inzwischen für die Sauce Schlagobers aufkochen. Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen, unter ständigem Rühren im Schlagobers schmelzen, einmal aufkochen. Übriges Schlagobers mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Aufläufe auf Teller stürzen und mit der warmen Schokoladensauce überziehen. Mit Schlagobers servieren.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEPT

Carola Pleschke





PFIRSICHGRANITÉ

60 g Zucker | 300 g reife gelbe oder weiße Pfirsiche | 200 ml Sekt | 4 EL Pfirsichlikör | flache Form (ca. 18 × 30 cm)

Mit Schuss

Für 4 Personen | 30 Min. Zubereitung | 12 Std. Tiefkühlen

Pro Portion ca. 145 kcal, 1 g EW, 1 g F, 27 g KH

1 Die Form ins Tiefkühlfach stellen. Den Zucker mit 150 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 2–3 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei gelegentlich umrühren.

2 Inzwischen die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften in grobe Stücke schneiden. Die Pfirsichstücke in den Zuckersirup legen und in 3–4 Min. weich kochen. Pfirsiche und Sud

in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein mixen. Das Pfirsichpüree durch ein Sieb streichen und vollständig auskühlen lassen.

3 Das Pfirsichpüree mit Sekt verrühren und den Pfirsichlikör unterziehen. Die Mischung in die gefrostete Form gießen und ins Tiefkühlfach stellen.

4 Nach ca. 2 Std. mit einer Gabel oder einem Schneebesen durchrühren. Diesen Vorgang noch drei- bis viermal alle 30 Min. wiederholen. Sobald das Granité fester wird, nur noch mit der Gabel auflockern. Das Granité mind. 8 Std. (oder am besten über Nacht) durchfrieren lassen. Das Pfirsichgranité mit einem Löffel von der Oberfläche abschaben und portionsweise servieren.



MANGO-KOKOS-SORBET

120 g Zucker | 2 Limetten (davon 1 Bio-Limette) | 1 große, reife Mango (ersatzweise 250 g ungesüßter Mangopulp, aus der Dose) | 200 g Kokosmilch | $\frac{1}{4}$ TL gemahlene Vanille | $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ TL fein gemahlener grüner Pfeffer

Ein Hauch Karibik

Für 4 Personen | 20 Min. Zubereitung | 6 Std. Tiefkühlen

Pro Portion ca. 245 kcal, 1 g EW, 9 g F, 38 g KH

- 1 Den Zucker in einem kleinen Topf mit 120 ml Wasser erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 2 Die Bio-Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Beide Limetten auspressen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom

Stein schneiden und im Mixer fein pürieren. Falls die Mango Fasern enthält, das Püree durch ein Sieb streichen. 250 g Mangopüree abwiegen.

- 3 Das Mangopüree, die Kokosmilch und die Zuckerlösung gründlich verrühren. So viel Limettensaft dazugeben, bis die Mischung ausgewogen süßsauerlich schmeckt. Dann Limettenschale, Vanille und Pfeffer untermischen.

- 4 Die Mangomischung in eine Metallschüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und ins Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 1 Std. die Mischung vom Rand aus umrühren. Dies alle 30 Min. wiederholen, bis die Masse in 4–6 Std. cremig-fest gefroren ist. Das fertige Sorbet in gekühlten Gläsern oder Glasschalen anrichten.

KAISERSCHMARREN

Einer Legende nach haben wir diesen Klassiker dem Hofkoch von Kaiser Franz Josef I. zu verdanken. Die figurbewusste Kaiserin Sissi soll ihn aber nicht goutiert haben.

120 g Mehl
250 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
Salz
4 Eier
60 g Zucker
50 g Butter
30 g Rum-Rosinen
30 g Staubzucker zum
Karamellisieren
Staubzucker zum Bestäuben

Wahrhaft kaiserlich

Für 4 Personen |
20 Min. Zubereitung |
12 Min. Backen
Pro Portion ca. 445 kcal,
12 g EW, 19 g F, 56 g KH

1 Den Backofen auf 210° vorheizen. Das Mehl mit Milch, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Eier trennen, die Dotter unter den Teig rühren.

2 Die Eiweiße mit dem Zucker zu cremig-steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne zerlassen. Den Teig in die Pfanne geben und die Rosinen darüberstreuen.

3 Im Ofen (unten) ca. 9 Min. backen. Dann den Teig mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und in ca. 3 Min. fertig backen. Den Schmarren mit zwei Gabeln in ungleichmäßige Stücke reißen. Mit Staubzucker bestäuben und im Ofen goldbraun karamellisieren lassen. Mit Staubzucker bestäubt servieren.

TIPP

Dazu schmeckt Zwetschgenröster: 500 g Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. ½ Zimtstange zerkleinern und mit 4 Nelken in ein Gewürzsäckchen geben. Zwetschgen mit 2 EL Wasser, 60 g Zucker und 1 EL Zitronensaft langsam erhitzen. Gewürzsäckchen hinzufügen und die Zwetschgen kernig-weich dünsten, dabei öfter umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser dazugießen. Gewürzsäckchen entfernen.

MEIN
LIEBLINGS-
REZEPT
Carola Hübner



EINFACH HIMMLISCH!

Zu einem rauschenden Geburtstagsfest gehören Eiscreme, duftende Kuchen und süße Desserts. Wer wüsste das besser als Spitzenkoch und Mehlspeisenkünstler **Ewald Plachutta**? Er präsentiert ausgewählte Süßspeisen-Rezepte und steuert damit zu dieser Geburtstags-Edition ein paar Extrazuckerl bei.

Die Küchenratgeber feiern ihren 40. Geburtstag – feiern Sie mit und genießen die besten Rezepte für Süßes und himmlische Desserts.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5058-5



9 783833 850585



€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U