

Desserts

MARTIN KINTRUP





Praxistipps

- 4 Dessertbasics – das gehört in den Vorrat
- 5 Clevere Helfer für die Dessertküche
- 6 So gelingen luftige Desserts
- 7 Grundrezept Vanillepudding
- 64 Ganz easy dekorieren

Umschlagklappe hinten:

- Unwiderstehliche Dessertsaucen
- Dreimal blitzschnelle Eiscreme

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für verführerische Dessertträume

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

8 So cremig

- 9 Panna cotta mit Waldbeeren
- 10 Tiramisu classico
- 12 Crispy Cherry Fool
- 12 Ziegenfrischkäse-Trifle
- 13 Blaubeer-Baiser-Becher
- 13 Apfel-Mokkamisu

22 Alles Schoko

- 23 Mousse au chocolat
- 24 Schoko-Ingwer-Küchlein mit Himbeercoulis
- 26 Weißes Schoko-Soufflé mit Physalissauce

34 Richtig fruchtig

- 35 Pfeffer-Ananas mit Joghurtknocken
- 36 Bananenquark mit Nüssen
- 36 Mango-Joghurt-Creme
- 37 Mandelquark mit Stachelbeeren
- 37 Orangen-Limettenjoghurt
- 38 Himbeer-Holunder-Grütze

48 Heiß auf Desserts

- 49 Kaiserschmarrn
- 50 Flambierte Mango-Zitronen-Crêpes
- 52 Bratapfel
- 52 Glühweinbirne

- 14 Mascarponetörtchen mit Erdbeeren
- 16 Aprikosen-Crème-brûlée
- 18 Grießpudding mit Knusperkruste
- 19 Kokosmilchreis mit Passionsfruchtsauce
- 20 Joghurteis mit Beeren
- 20 Erdnusseis

- 28 Balsamico-Trüffel-Creme
- 30 Mokka-Cupcakes
- 31 Schokotöpfchen
- 32 Schokoladenparfait schwarz-weiß

- 40 Marzipanbuchteln mit Marillenröster
- 42 Erdbeer-Limetten-Sorbet
- 42 Orangengranita
- 44 Apfeltartelettes mit Mokka-Sabayon
- 46 Obstsalat mit Pecorino
- 46 Obstsalat mit Weinschaum

- 54 Birnen-Cranberry-Crumble
- 55 Beeren-Kokos-Cobbler
- 56 Topfen-Kirsch-Knödel mit Nugatsauce
- 58 Mini-Käsekuchen mit Baiserhaube

Dessertbasics – das gehört in den Vorrat



1



2



3

Ohne **Zucker** geht in der Dessertküche gar nichts. Neben einfachem Kristallzucker sind feiner Backzucker, brauner Zucker und Puderzucker wichtige Zutaten. Da sie nahezu unbegrenzt haltbar sind, sollten stets alle vorrätig sein. Flüssige Alternativen sind Honig, Ahornsirup oder Agavendicksaft, aber auch verschiedene Fruchtdicksäfte.

Milchprodukte wie Milch, Sahne und Quark sind die Basis von Puddings, Cremes und Eis. Zum Aufbewahren gehören sie in den Kühlschrank und sind nur begrenzt haltbar, insbesondere wenn sie geöffnet sind. Clevere Ergänzungen sind Joghurt, Crème fraîche, Frischkäse und Mascarpone.

Eier machen Mousse luftig, Eis cremig und sind auch für Crêpes und Gebäck obligatorisch. Verwenden Sie stets frische Eier, wenn möglich in Bio-Qualität. Das gilt besonders bei Desserts, in denen die Eier roh bleiben. Kaufen Sie möglichst kleine Mengen, achten Sie auf das Verfallsdatum und bewahren Sie die Eier immer im Kühlschrank auf.

Mehl, Grieß und **Speisestärke** finden in Puddings, Mehlspeisen und Gebäck Verwendung und sind lange haltbar. Ebenfalls in den Vorrat gehören Kakao-pulver, Kuvertüre, gemahlene Mandeln und Haselnüsse sowie Kokosflocken.

Nugat, Krokant, Marzipan und Rosinen ergänzen den Grundvorrat (Bild 1).

Das typische **Dessertgewürz** ist die Vanille. Kaufen Sie am besten ganze Schoten. Gute Alternativen sind Bourbon-Vanillezucker mit echter Vanille und Pulver aus dem Bioladen. Auch Zimt spielt in der Dessertküche eine wichtige Rolle. Zur Herstellung wird die getrocknete Rinde des Ceylon-Zimtbaums zermahlen. Achten Sie darauf, dass nicht der billigere Cassia-Zimt verwendet wird, da dieser eventuell gesundheitsschädlich ist. Weitere Ergänzungen sind Ingwerpulver, gemahlener Kardamom und Sternanis.

Obst gehört zu den saisonalen Produkten und sollte möglichst frisch nach Bedarf und Jahreszeit gekauft werden. Manche Sorten, z. B. Beeren, lassen sich auch tiefgekühlt gut verwenden (Bild 2). Mit ein paar Konserven und einer Auswahl an Trockenobst sind Sie auf alle Eventualitäten eingerichtet.

Spirituosen wie Rum, Sherry und nach Belieben Liköre wie Amaretto oder Orangenlikör sowie verschiedene Obstbrände geben hervorragendes Aroma und sind das i-Tüpfelchen in jedem Vorratsschrank (Bild 3). Wer südländische Originale liebt, benötigt zusätzlich Marsala, Vin Santo und einen feinen Port.

Clevere Helfer für die Dessertküche

Mixen und zerkleinern Zum Steifschlagen von Sahne und Eiweiß ist ein Handrührgerät unerlässlich. Nur sehr Ausdauernde greifen dafür zum Schneebesen. Gebraucht wird er trotzdem, z. B. zum Unterheben von Eischnee und Sahne unter Creme oder Teig. Fruchtepürieren klappt am besten mit einem Stabmixer. Ist er stabil, kann er auch Nüsse und Mandeln zerkleinern. Sonst lieber einen Blitzhacker oder die Küchenmaschine verwenden.

Rühren und frieren Für Eisfans lohnt sich die Anschaffung einer Eismaschine (Bild 1). Durch permanentes Rühren sorgt sie dafür, dass sich keine großen Eiskristalle bilden und das Eis schön cremig wird. Es gibt Modelle mit und ohne Kompressor. Solche mit sind zwar etwas teurer, verfügen aber über ein eigenes Kühlaggregat und müssen nicht über 24 Stunden im Tiefkühlfach vorgekühlt werden. So wird auch die spontane Eisproduktion möglich.

Messen und wiegen Leckere Desserts gelingen nur, wenn man präzise arbeitet. Küchenwaage und Messbecher sind dazu unerlässlich – denn nur wenn die Mengen genau stimmen, passt auch die Konsistenz.

Specials Pinsel, Palette, Teigspatel und Zestenreißer (Bild 2) gehören

unbedingt zur Dessertausstattung. Zum Bestäuben mit Puderzucker ist ein Einhandsieb der Klassiker. Ein Gasbrenner zaubert blitzschnell eine richtig knusprige Karamellkruste auf Crème brûlée. Spritzbeutel mit unterschiedlichen Tüllen machen Sie im Handumdrehen zum Deko-Weltmeister. Verfügen Sie obendrein über einen Schlagkessel aus Edelstahl zum Aufschlagen von warmen Eiercremes, zum Schmelzen von Kuvertüre und zum Kaltrühren von luftiger Mousse, haben Sie alles, was das Pâtissier-Herz begehrt.

Formen Für Cupcakes brauchen Sie Muffinförmchen oder Silikonbackformen in verschiedenen Formen und Größen (Bild 3). Es gibt mittlerweile eine große Auswahl, mit deren Hilfe Sie unterschiedlichste Dekoträume umsetzen können. Crumble, Cobbler, Tiramisu und Co. gelingen am besten in Auflaufformen oder kleinen Portionsförmchen. Soufflés und kleine Küchlein finden in ofenfesten Portionsförmchen aus Keramik oder Glas das passende Behältnis. Ein luftiges Parfait ist in einer Kastenkuchenform bestens aufgehoben. Mit ein wenig Improvisationstalent und Fantasie werden aber auch Espressotassen, Kaffeebecher und Einmachgläser zu ausgefallenen Fassungen für Ihre Dessertkreationen.



1



2



3

Kinderliebling | sommerlich

Joghurteis mit Beeren

100 g Schwarze Johannisbeeren

100 g Himbeeren

1 Ei

200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)

100 g Crème fraîche

90 g feinsten Zucker

Für 4 Personen

⌚ 15 Min. Zubereitung | mind. 4 Std. Kühlen

Pro Portion ca. 280 kcal, 4 g EW, 16 g F, 28 g KH

1 Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, dann von den Stielen zupfen. Mit den Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.

2 Das Ei trennen. Den Joghurt mit Crème fraîche, Eigelb, Zucker und dem Fruchtpüree glatt rühren und kühl stellen.

3 Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die erkaltete Mischung heben. Alles in die Eismaschine geben und darin gefrieren lassen. Alternativ die Masse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Stunden zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Minuten durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden.

4 Vom fertigen Eis mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Kugeln abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen. Wer mag, serviert dazu noch frische Beeren.

TIPP – JOGHURT PUR

Für pures Joghurteis die Früchte weglassen. Dafür 1 Ei, 250 g Joghurt, 200 g Crème fraîche und 100 g Zucker verwenden und wie ab Step 2 beschrieben zubereiten.

voll im Trend | Südstaaten-Style

Erdnusseis

200 g Sahne

100 ml Milch

30 g feinsten Zucker

1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker

150 g grobes Erdnussmus

(aus dem Bioladen)

2 Eigelb

Für 4 Personen

⌚ 20 Min. Zubereitung | mind. 4 Std. Kühlen

Pro Portion ca. 480 kcal, 14 g EW, 39 g F, 19 g KH

1 Sahne, Milch, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Erdnussmus hinzufügen und unter Rühren weiter erwärmen, bis es sich gelöst hat.

2 Die Eigelbe verquirlen und unter die Eismasse rühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, anschließend kühl stellen.

3 Die Creme in die Eismaschine geben und darin gefrieren lassen. Alternativ die Eismasse in eine Metallschüssel füllen, ca. 4 Stunden zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Minuten gründlich durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden.

4 Vom fertigen Eis mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Kugeln abstechen und in vier Becher oder Gläser setzen. Wer mag, serviert dazu noch Karamellsauce und streut grob gehackte gesalzene Erdnüsse darüber.



Landhausküche mit feinem Extra

Apfeltartelettes mit Mokka-Sabayon

Überraschen Sie Ihre Lieben mit diesen feinen Apfelmüchlein. Eine elegante Sabayon verleiht ihnen einen Hauch von französischem Savoir-vivre.

Für die Tartelettes:

2 Scheiben TK-Blätterteig
(ca. 20 x 10 cm, 150 g)
120 g Marzipanrohmasse
Puderzucker zum Ausrollen
40 g Aprikosenkonfitüre
2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
Zimtpulver

30 g Zucker

1 Eigelb

Für die Sabayon:

100 ml frisch gebrühter, starker Kaffee
4 Eigelb
40 g feinsten Zucker
1 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
½ TL Kakaopulver
1–2 EL Mokkalikör (nach Belieben)

Für 4 Personen

 45 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 515 kcal, 8 g EW, 25 g F, 64 g KH

- 1 Für die Tartelettes den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 2 Die Blätterteigscheiben etwas größer ausrollen und vier Teigkreise à 10–12 cm ausstechen. Die Marzipanrohmasse mit etwas Puderzucker dünn ausrollen und vier Kreise à 8 cm ausstechen. Die Mitte der Teigkreise dünn mit Aprikosenkonfitüre

bestreichen, mit den Marzipankreisen belegen, restliche Konfitüre darauf verteilen.

3 Die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in dünne Spalten schneiden. Je einen halben Apfel dachziegelartig überlappend auf einen Teigkreis legen. Die Tartelettes mit Zimt und Zucker bestreuen.

4 Das Eigelb verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Die Tartelettes auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Minuten backen.

5 Für die Sabayon den Kaffee lauwarm abkühlen lassen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker in eine Metallschüssel geben und mit dem Handrührgerät leicht schaumig aufschlagen. Den abgekühlten Kaffee und das Kakaopulver unterschlagen.

6 Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen, dabei darf der Boden das Wasser nicht berühren (Seite 6). Die Eiermasse mit dem Handrührgerät 8–10 Minuten zu einer luftigen Creme aufschlagen. Nach Belieben den Mokkalikör unterrühren.

7 Die Tartelettes aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf vier Teller verteilen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Die Sabayon dazu servieren. Wer mag, gibt noch je 1 Kugel Vanilleeis (Fertigprodukt) dazu.





Naschkatzen aufgepasst! Lieben Sie Klassiker wie cremige Panna cotta, verführerische Mousse au chocolat und köstlichen Kaiserschmarrn? Oder suchen Sie außergewöhnliche Kreationen wie fruchtige Pfeffer-Ananas mit Joghurtknocken, flambierte Mango-Zitronen-Crepes und edle Balsamico-Trüffel-Creme? Egal, ob **fruchtig, cremig, schokoladig, heiß oder kalt**: Diese Desserts, Mehlspeisen und Eiscremes versüßen Ihnen garantiert das Leben! **Mit den wichtigsten Grundtechniken, gelingsicheren Rezepten und praktischen Tipps** ist die Zubereitung ganz leicht – und Sie können **nach Herzenslust genießen**.



WG 455 Ratgeber Essen
ISBN 978-3-8338-2523-1



9 783833 825231



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de