Mandarinentorte

Sie lesen hier selbst, dies ist eine einfache Torte. Schnell zubereitet. Da auf eine Zutat aus der Dose zurückgegriffen wird. Mandarinen. In einer großen Konservendose mit etwa 800 ml Füllung.



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert
Und das zuckerhaltige Einweichwasser der Mandarinen verwende ich ebenfalls als Grundlage für einen Kakaotrunk. Denn Mandarine und Schokolade passen gut zusammen.

Und somit kommen auch noch Schokoladenstreusel zum Dekorieren auf die Torte.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 große Konservendose Mandarinen (etwa 800 g)
- 7 Blätter Gelatine
- Kakaotrunkpulver (entsprechend der Menge des Einweichwassers gemäß der Angabe auf der Packung, sicherlich aber etwa 20 TL)

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Mandarinenspalten aus der Dose
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Menge des Einweichwassers der Mandarinen abmessen (vermutlich 500–600 ml).

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einweichwasser in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Wasser geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Mandarinenspalten auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit daraufgießen und ebenfalls verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank behalten.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pomelo-Red-Torte



Mit Schokoladenstreuseln dekoriert

Diese Ostsorte ist Ihnen vielleicht aus Ihrem Discounter oder Supermarkt bekannt. Sie sieht aus wie eine Melone. Ist aber eine Grapefruit. Und kommt aus asiatischen Gefilden.

Sie hat eine sehr dicke, aber weiche Schale. Und eine einzige Pomelo Red reicht für die Füllmasse einer ganzen Torte aus.

Grapefruit und Schokolade passen ja gut zusammen. Also habe ich für den flüssigen Teil der Füllmasse Kakaopulver für einen Schokoladentrank verwendet. Und natürlich die fertige Torte auch noch kräftig mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Ich hatte bisher manchmal Probleme, wenn ich eine Flüssigkeit und kein festeres Milchprodukt für die Füllmasse verwendet habe. Die für die Gelatine erwärmte Flüssigkeit löst den Tortenboden leicht auf und lässt Teile der Toastbrotwürfel nach oben diffundieren. Das Ergebnis ist keine attraktive Torte.

Hier habe ich mir mit einem Trick beholfen. Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine kommt für eine Stunde in den Kühlschrank. Darauf werden die Grapefruitstückchen verteilt. Und erst darauf kommt der flüssige Kakaotrunk mit der Gelatine. Die Grapefruit beschwert zum einen den Tortenboden. Und zum anderen verhindert sie das direkte Aufgießen der Flüssigkeit auf den Tortenboden. Ergebnis: Komplett gelungene, schmackhafte Torte.



Sehr schöne Torte

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 Pomelo Red
- 500 ml Hafermilch
- Kakaogetränkepulver (entsprechend der Angabe auf der Packung, sicherlich etwa 20–25 TL)
- 6 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Grapefruit schälen, putzen und in einzelne Spalten zerteilen. Diese Spalten dann quer in schmale Streifen oder Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Milch geben, mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Kakaogetränkepulver dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verquirlen.

Grapefruitstücke auf dem Tortenboden verteilen. Flüssigkeit darüber gießen und verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte herausnehmen und mit Schokoladenstreuseln dekorieren. Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pizza Calzone oder Strudel

Was genau ist das jetzt?



Pizza? Strudel?
Eine Pizza Calzone? Also eine Pizza mit einem runden Pizzateig, zur Hälfte gefüllt, dann zusammengeklappt und gebacken?

Oder doch eher ein Strudel? Aber dafür verwendet man normalerweise einen rechteckigen Teig, füllt ihn längs und rollt ihn eben zu einem Strudel in Form eines länglichen, dicken Röllchens zusammen.

Entscheiden Sie selbst. Als Pizza Calzone, wie auf dem Foodfoto abgebildet, geht das Gericht bei einem echten Italiener sicher nicht durch. Und ein richtiger Strudel ist es auch nicht.

Die ganze Misere ist eigentlich dadurch entstanden, dass ich beim Einkaufen nicht aufgepasst hatte. Ich wollte einen rechteckigen, fertigen Teig kaufen, wie ich es bisher immer für Strudel getan habe. Als Pizza-, Flammkuchen- oder Blätterteig ist da einerlei. Aber als ich zuhause angekommen war und meine Einkäufe auspackte, sah ich, dass ich einen

runden Teig gekauft hatte.

Zumindest ist aber die Füllung sehr lecker. Sie besteht aus Schweinebauch und vielen Gemüsesorten. Wichtig ist eine gute und ausreichende Würzung mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver, denn die Pizza respektive der Strudel bekommt sonst auf andere Weise keine Würzung mehr.

Der Rand des halben Teigs, auf den man die Füllung gibt, wird mit einem verquirlten Ei zwecks besserer Haftung eingepinselt. Und da man davon noch einiges übrig hat, bekommt das Gebilde obenauf vor dem Backen auch noch einen Ei-Bestrich.

Das Rezept ist übrigens für zwei Personen mit richtig großem Appetit. Und keinesfalls für ein Gericht mit zusätzlicher Vor- und Nachspeise. Hat man nur geringeren Appetit, halbiert man die in der Rezepteliste angegeben Zutaten, verwendet nur einen runden Pizzateig, bäckt nur eine solche Pizza respektive Strudel, halbiert diese wie im Foodfoto und serviert jeder Person eben einen halben davon.



Mit leckerer Füllung mit Schweinebauch und Gemüse
Für 2 Personen:

- 2 runde Pizzateige, Durchmesser 26 cm (2 Packungen)
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 2 Scheiben Bauchspeck
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine Gurke
- ein Stück Zucchini
- 10 Zuckerschoten
- 2 braune Champignons
- 2 kleine, rote Spitzpaprika
- ein Stück Bio-Ingwer
- ein Bund Petersilie
- Salz
- bunter Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 15 Min. bei 220 °C Umluft

Schwarte des Schweinebauchs abschneiden. Schweinebauchscheiben längs in schmale Streifen schneiden, dann quer in kleine Würfel. in eine Schüssel geben.

Bio-Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schüssel reiben.

Das ganze Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleingeschnitten dazugeben.

Die Füllung sehr kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Die Hälfte der Füllung jeweils halbkreisförmig auf eine Hälfte des runden Pizzateigs geben. Einen kleinen halbkreisförmigen Rand freilassen. Diesen mit einem Backpinsel mit den in einer Schale verquirlten Eiern bestreichen. Teig zusammenklappen und Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.

Gebilde mit dem Backpinsel mit den Eiern obenauf ebenfalls bestreichen.

Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Bratpaprika mit Champignons

Was soll ich zu diesem Rezept schon schreiben? Sie lesen die Zutaten ja direkt in der Überschrift. Außer Gewürzen kommt da nichts weiter hinzu.



Einfach Paprika und Pilze
Also ein einfaches, schnelles Gericht aus der Pfanne. Das zudem noch vegan und sehr schmackhaft ist. Und das man immer einmal wieder auf den Speiseplan stellen kann.

Aus diesem Grunde erläutere ich deswegen hier auch nichts weiter. Alles ist eigentlich schon beschrieben.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen grüner Bratpaprika (à 250 g)
- 1 Packung braune Champignons (à 500 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10–15 Min.



Lecker gewürzt ein Genuss
Stiele der Paprika quer abschneiden.

Champignons vierteln.

Eine große Portion Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Paprika und Pilze darin unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten kross anbraten. Vor allem die Paprika sollen schöne Röstaromen bekommen.

Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit! Ein Stück Baguette oder Chiabatta passt dazu.

Spaghettoni aglio e olio

Ein klassisches Rezept zur Zubereitung von Pasta. Fünf Zutaten. Mehr nicht. Pasta, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer.



Einfach und gut
Ich habe dieses Rezept schon einige Male zubereitet und auch im Foodblog veröffentlicht. Sie werden jetzt fragen, warum ich es ein wiederholtes Mal veröffentliche?

Das hat den einfachen Grund, um einmal auf eines der Hauptprodukte dieses Gerichts hinzuweisen. Mit aktuellen Daten vom Frühjahr 2024. Dem Olivenöl. Zu dem ich auch gesellschaftspolitisch etwas äußern will.

Ich habe die letzten Monate kein Olivenöl mehr gekauft. Und somit ein Gericht damit zubereitet. Der Grund: Die Preise für Olivenöl sind in die Höhe geschossen. Ein Grund ist die in den letzten Monaten hohe Inflation, verursacht durch Krieg in der

Ukraine, gestiegene. Energiekosten usw. Ein weiterer Grund liegt im Klimawandel. Denn aufgrund der verheerenden Waldbrände in Griechenland letzten Sommer wurden sehr viele Olivenbaumplantagen und Olivenbäume zerstört. Resultat? Die Ernte fällt niedriger aus. Es wird weniger Olivenöl produziert und nach Deutschland importiert. Und bei weniger Angebot, aber gleichbleibender Nachfrage gehen die Preise eben nach oben. Einfache Marktwirtschaftslehre.

Und somit kostet eine Flasche mit einem halben Liter Olivenöl selbst beim Discounter fast schon einen zweistelligen Eurobetrag, oder geht sehr nah an diesen heran. Und daneben steht dann das Raps- und Sonnenblumenöl, für 1,40 €. Der Liter, wohlgemerkt. Zu welchem Öl greift man somit? Nun, wie ich oben schrieb, habe ich die letzten Monate auf Olivenöl verzichtet. Nun aber doch wieder ein solches gekauft. Und will Ihnen daher dieses leckere Gericht nicht vorenthalten.

Ich muss sagen, es ist für einen Pastaliebhaber immer wieder ein Labsal, wenn man ein gutes Pastagericht mit guten Zutaten genießen kann. Und dieses Gericht mit einem guten, nativen Olivenöl extra zubereiten kann, wenn man monatelang nur Rapsöl gegessen hat. Wie ein einfaches Gericht doch auch lecker und schmackhaft sein kann. Dieses Essen hat mir sehr gemundet!



Einfach lecker!
Für 2 Personen:

- 350 g Spaghettoni
- 12 Knoblauchzehen
- eine große Portion natives Olivenöl extra
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.

Spaghettoni in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

5 Minuten vor Ende der Garzeit der Spaghettoni eine große Portion Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch hineingeben und einige Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Der Knoblauch soll im Öl schwimmen.

Spaghettoni mit der Nudelzange in die Pfanne heben oder durch ein Nudelsieb geben und dazugeben.

Salzen und pfeffern. Spaghettoni gut durch Olivenöl und Knoblauch ziehen.

Spaghettoni auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kurzes Statement zum Backen von Rührkuchen mit Gemüseanteil

Ich backe ab und zu gerne Rührkuchen, in dessen Teig ich verschiedene Gemüsesorten – in der Küchenmaschine feingeraspelt – untermische. Ich habe schon Wurzeln (norddeutsch für Möhren), Pastinaken, Petersilienwurzeln, Zucchini und diverses anderes dazu verwendet.

Ich gebe meistens 300 g feingeriebenes Gemüse hinzu, lasse den gleichen Anteil an Weizenmehl weg und verwende somit nur 200 g Mehl für den Rührteig.

Ich habe nun die folgenden Feststellungen bei dieser Art von Kuchen gemacht, die ich gerne mit Ihnen teilen will, falls das Thema für Sie von Belang ist. Ich hatte Fragen hierzu auch schon an Kollegen gestellt, bisher aber noch keine Antworten erhalten. Ich bin zwar kein ausgebildeter Konditor, aber einige meiner Fragen dazu kann ich mir mittlerweile selbst beantworten.

Ich habe zunächst einmal vor kurzem einen gewöhnlichen

Rührkuchen mit 500 g Mehl gebacken.

1. Das Backpulver treibt den Teig beim Backen sehr, sehr kräftig aus, so dass der Kuchen am Ende der Backzeit gut 10 cm über die Backform ragte. Das macht das Weizenmehl und das darin enthaltene Gluten, der Kleber im Mehl.

Backe ich einen der oben beschrieben Rührkuchen mit Gemüseanteil, passiert folgendes:

2. Der Rührteig wird durch das Backpulver nicht ausgetrieben.

3. Nach dem Backen und dem Erkalten sackt der Kuchen sogar ins sich zusammen.

4. Des weiteren ist beim Backen das geriebene Gemüse nach unten gesackt und das Mehl nach oben gewandert.

Der Rührteig hat weniger Mehl und weniger Gluten und kann per se somit gar nicht so aufgehen wie ein gewöhnlicher Rührteig. Das geriebene Gemüse ist grob, schwer und feucht und hat kein Gluten.

5. Somit ist der Kuchen auch immer recht kompakt, feucht und fett, da das Gemüse auch nicht wie Mehl die verwendete Margarine binden kann.

Das sind so meine Schlussfolgerungen zum Thema Rührkuchen mit Gemüseanteil.

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder

Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch und Shiitakepilze in Teriyakisauce auf Mienudeln

Shiitakepilze bieten sich ja geradezu für ein asiatisches Gericht an. Stammt der Pilz doch aus Japan, ist aber auch in China verbreitet.



Mit Mienudeln

In diesem Rezept wird der Pilz als Hauptzutat verwendet und hat von der Menge her somit den größten Anteil an den Zutaten. Dazu kommt nur noch etwas Schweinebauch.

Passenderweise wird das Gericht im Wok zubereitet. Angebraten wird in Sesamöl. Und die Sauce wird gebildet mit Fischsauce und Teriyakisauce. Nur etwas verlängert mit einer halben Tasse Wasser.

Parallel zum Braten der Zutaten werden Mienudeln gegart. Diese kommen dann in den Wok zu den anderen Zutaten und werden untergemischt.

Traditionell isst man das Gericht aus Schälchen mit Essstäbchen. Ich war jedoch so frei, habe es eingedeutscht und in einem tiefen Teller mit der Gabel gegessen. Hat auch geschmeckt.

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 250 g Shiitakepilze (1 Schale)
- 2 Portionen Mienudeln
- Fischsauce
- Teriyakisauce
- 1/2 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Und Schweinebauch und Shiitakepilzen
Schweinebauchscheiben quer in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Shiitakepilze grob zerkleinern, kleine Pilze im Ganzen lassen und Pilze in eine Schale geben.

Mienudeln in kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem Wok erhitzen und Schweinebauch und Pilze darin unter Rühren anbraten. Mienudeln dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit Fischsauce und Teriyakisauce ablöschen. Wasser dazugeben. Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Apfelmus-Heidelbeer-Torte mit Schokoladenstreuseln

Am überraschendsten bei dieser Torte dürfte für Sie sein, dass man Apfelmus auch fest bekommt. Das gelingt tatsächlich. Apfelmus aus dem Glas oder der Packung ist ja flüssig und sämig. Mit einer guten Portion Blattgelatine und dem Kühlschrank bekommt man es fest. Und es ist somit eine geschmacklich Überraschung und Neuentdeckung, Apfelmus in dieser festen Form zu genießen.



Mit festem, stabilem Apfelmus

Geschmacklich ist diese Torte nach meiner Beurteilung eher Mittelmaß. Das Apfelmus ist lecker. Die ganzen Heidelbeeren geben beim Essen ein wenig Crunch, wenn man auf die ganzen Beeren beißt. Und die Schokoladenstreusel geben noch ein wenig

schokoladigen und süßen Geschmack dazu. Aber mein Geschmack ist nicht der von jedem, Ihnen kann diese Torte eventuell auch super schmecken. Probieren Sie es aus und backen Sie sie nach!

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1,4 kg Apfelmus (2 Packungen à 700 g)
- 250 g Heidelbeeren (1 Packung)
- 15 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Und ganzen Heidelbeeren
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Eine Packung Apfelmus in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in das Apfelmus geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Restliches Apfelmus dazugeben.

Heidelbeeren im Ganzen dazugeben und untermischen.

Füllmasse auf den fertigen Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen.

Torte 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen und Schokoladenstreuseln darüber verteilen. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Da hat mir doch vor vielen Jahren ein befreundeter Foodblogger-Kollege für die Zubereitung von Rouladen geraten, die Rouladen vor dem Garen in Gemüsefond oder einer Sauce einzeln auf allen Seiten in Fett im Topf anzubraten und den Rouladen somit noch mehr Geschmack durch die entstehenden Röststoffen zu geben.



Mit einfacher Sättigungsbeilage
Und dieser Rat ist mir glücklicherweise beim Zubereiten der Rouladen eingefallen. Und ich habe ihn natürlich sofort in die Tat umgesetzt. Und tatsächlich bekommen die Rouladen deutlich mehr Geschmack als wenn man sie nicht vorher anbrät.

Klassische Rouladen bereitet man ja eigentlich mit Weißkohl zu. Dessen Blätter sind auch groß genug, dass ein Blatt für eine Roulade reicht.

Ich hatte einen Wirsing vorrätig, der nicht so groß geraten war. Und da reichte ein Blatt für eine Roulade nicht aus. Also habe ich für jede Roulade zwei Blätter verwendet, die Füllung jeweils in ein Blatt gegeben, dann mit dem zweiten Blatt zugedeckt, alles etwas zusammengerollt und mit Küchengarn verschlossen. Die Rouladen gelingen auch so.

Wichtig ist vor allem, dass man bei den Blättern ein wenig den dicken, weißen Blattstiel ein- und herausschneidet. Er ist so dick, fest und hart, dass er eventuell beim Garen der Rouladen nicht oder nur schwer durchgart. Außerdem lassen sich die

Rouladen mit dem dicken Blattstiel nur schwer zusammenrollen.

Als Sättigungsbeilage gibt es einfach und klassisch Salzkartoffeln dazu.



Vor dem Schmoren angebraten
Und als Sauce für die Rouladen und die Beilage verwende ich den Gemüsefond, in dem ich die Rouladen gare.

Für 2 Personen:

- 8 große Wirsingblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Bioingwer
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Butter
- Küchengarn
- 2 Tassen Gemüsefond
- 10 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel geben. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe mit Schale hineinreiben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Jeweils den dicken Blattstiel der Wirsingblätter spitz ein- und wegschneiden. 4 Wirsingblätter auf ein großes Schneidebrett legen und Füllung auf die Blätter verteilen, jeweils ein weiteres Blatt darüber legen, Rouladen zusammenrollen, Ränder einschlagen und jeweils mit Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Rouladen einzeln auf jeder Seite kurz anbraten, damit sie Röstspuren bekommen.

Alle Rouladen in den gleichen Topf geben, Gemüsefond dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und 15 Minuten vor Ende der Garzeit in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Rouladen mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf ein Arbeitsbrett geben. Küchengarn entfernen. Rouladen auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln dazugeben. Gemüsefond abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Fond über Rouladen und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

So heben Sie Ihr Restaurant von der Konkurrenz ab

Ein erfolgreiches Restaurant zu führen, ist eine Kunst für sich. Da kommt es nicht nur auf leckeres Essen und freundliches Servicepersonal an. Es bedarf ebenso eines durchdachten Marketings und einer fundierten Zielgruppenanalyse. Gleichzeitig muss man sich stetig weiterentwickeln, denn die Konkurrenz schläft bekanntlich nie. Eine gewisse Experimentierfreude gehört ebenfalls dazu, wenn Sie sich mit Ihrem Restaurant von anderen gastronomischen Einrichtungen abheben möchten. Doch wie genau schaffen Sie Alleinstellungsmerkmale, die durch rege Kundschaft honoriert werden? Anbei sechs Tipps.

1. Die Fähigkeiten der Mitarbeiter unter die Lupe nehmen

Die größte Expertise finden Sie für gewöhnlich in Ihrer Belegschaft. Schließlich wählen Sie Ihre Mitarbeiter nicht ohne Grund aus und genau darin liegen viele qualitative Unterschiede zwischen Restaurants begründet. So braucht es nicht nur erfahrene Mitarbeitende in der Küche, sondern auch freundliches Personal, das von der Begrüßung bis zum Bezahlen den Gästen stets mit einem Lächeln zur Seite steht. Ziehen Sie daher Ihre Mitarbeiter aktiv in Ideenfindungs- und Entscheidungsprozesse ein, um eine einheitliche kulinarische Linie, aber auch Alleinstellungsmerkmale zu identifizieren. Die gemeinsame Gestaltung motiviert und lässt alle an einem Strang ziehen. Scheuen Sie sich auch nicht, in Weiterbildungen Ihrer Angestellten zu investieren.

2. Ihre Stärken aus Sicht Ihrer Stammgäste

Eine weitere wichtige Überlegung ist, was Ihre Stammkunden am meisten an Ihrem Restaurant schätzen. Es liegt natürlich auf der Hand, dass sie Ihr Lokal nicht bloß wegen des hübschen Ambientes aufsuchen, aber was begeistert Ihre Kundschaft eigentlich am meisten? Ist es das Essen, die günstigen Preise oder von allem etwas? Führen Sie Umfragen durch oder sammeln Sie Feedback in persönlichen Gesprächen, um herauszufinden, was sie besonders anzieht und was sie gerne verbessert sehen würden. Oft erhalten Sie dadurch auch einen Einblick darin, was Ihren Gästen an der Konkurrenz missfällt bzw. besser gefällt als bei Ihnen.

Indem Sie diese Informationen nutzen, können Sie gezielt darauf hinarbeiten, Ihre Stärken zu betonen und gleichzeitig eventuelle Schwachstellen zu verbessern.

3. Das eigene Angebot mit dem der Konkurrenz vergleichen

Untersuchen Sie, welche Angebote und Konzepte in Ihrer Umgebung bereits existieren und überlegen Sie, wie Sie sich davon abheben können. Befinden sich beispielsweise bereits drei italienische Restaurants in der unmittelbaren Umgebung, wird es schwer, ebenfalls mit typisch italienischen Gerichten zu punkten. Möchten Sie exklusiv wahrgenommen werden, könnten Alleinstellungsmerkmale darin liegen, eigene Kreationen anzubieten, z. B. hausgemachte Limonaden, eigene Salatkreationen oder ein geheimes Soßenrezept. Bei VehGro erhalten Sie alles, was Sie benötigen, um Ihren Gerichten die nötige sprichwörtliche Würze zu verleihen.

4. Die Schwächen der Mitbewerber

ermitteln

Neben Ihren Mitarbeitern sind vor allem Ihre Kunden wertvolle Feedbackgeber. Das betrifft natürlich nicht nur das eigene Angebot, sondern auch die Leistungen konkurrierender Etablissements. Bitten Sie daher um ehrliches Feedback, um nicht dieselben Fehler zu begehen wie Ihre Konkurrenten. Dies gilt umso mehr, wenn Sie um dieselbe Zielgruppe buhlen, also eine ähnliche Küche mit denselben oder vergleichbaren Gerichten anbieten.

5. Nischen finden und besetzen

In einem gastronomisch stark umkämpften Feld sind Nischen äußerst begehrt. Sie sind praktisch der Inbegriff von Alleinstellungsmerkmalen, wenngleich sie nicht unbedingt garantieren, dass mehr Gäste kommen. Dennoch ist es ungemein wichtig, für neue Ideen, Trends und Innovationen offen zu sein. Bestehen Nachfragen, die bisher noch niemand bedient hat? Wenn ja, könnte dies eine einzigartige Gelegenheit sein, Ihr Restaurant von der Konkurrenz abzuheben

Seien Sie kreativ und experimentieren Sie mit neuen Konzepten, Speisen oder Dienstleistungen, um die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Gäste noch besser zu erfüllen. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Anpassung können Sie sicherstellen, dass Ihr Restaurant immer auf dem neuesten Stand bleibt und seine Position als führende gastronomische Einrichtung festigt.

6. Neue Kunden ansprechen, ohne alte zu vergraulen

Selbst gut laufende Restaurants müssen sich zwangsläufig mit der Frage auseinandersetzen, wie sie ihren Kundenkreis noch erweitern können, ohne bestehende Gäste zu vergraulen. Hier kommt es vor allem auf einen cleveren Marketing-Mix an. Nutzen Sie lokale Werbemöglichkeiten, Social Media oder initiieren

Sie spezielle Aktionen und Events.

Eine gut gestaltete Website und positive Bewertungen auf Online-Plattformen können ebenfalls dazu beitragen, Aufmerksamkeit zu erregen und neue Kunden anzulocken. Denken Sie daran, Ihre Einzigartigkeit und Besonderheiten herauszustellen, um potenzielle Gäste zu überzeugen, Ihr Restaurant zu besuchen.

Gefüllte Mangoldblätter mit Couscous-Mangold-Gemüse

Mögen Sie Mangold? Ich liebe Mangold. Er ist so vielseitig einsetzbar. Und schmeckt so gut und knackig. Er kann als Spinatersatz dienen und grob oder püriert als solch ein Gemüse zubereitet werden. Sie können ihn deutsch oder auch asiatisch zubereiten. Und: Sie können ihn füllen.



Auch mit Mangold kann man Rouladen zubereiten
Sie lesen richtig. Die Mangoldblätter mit dem üppigen Grün sind groß genug, um das daraus Mangoldrouladen zu machen. Keine großen Rouladen, eher kleine Rouladen, aber sie gelingen. Und mit der richtigen Füllung gelingen diese auch perfekt und schmecken hervorragend.

Schneiden Sie die Mangoldblätter am besten einmal quer in der Mitte durch, nehmen Sie so den groben, festen, weißen Stiel weg und verarbeiten Sie nur den großen, grünen Blattteil für die Rouladen. Ein Esslöffel einer beliebigen Füllung passen da immer in jedes Blatt.

Und damit auch der weiße Stiel Verwendung findet, schneiden Sie sie klein, garen Sie sie in kochendem Wasser und mischen Sie sie mit Couscous als Sättigungsbeilage.

Und schon haben Sie alle Teile des Mangold verwertet.



Leckere, würzige Rouladen
Tipp: Wenn Sie anstelle von Hackfleisch gegarten Couscous für die Füllung verwenden, haben Sie ein komplett veganes Gericht!

Für 2 Personen:

Für die gefüllten Mangoldblätter:

- 12 große Mangoldblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine, rote Spitzpaprika
- 1/2 kleine Zucchini
- 8 Shiitakepilze
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- gemischter Pfeffer
- Zucker

- 1 Tasse Gemüsefond

Für das Gemüse:

- weiße Strünke der für die Füllung verwendeten Blätter
- 1 Tasse Couscous
- Butter
- Curry
- Salz
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles mit der Hand vermischen.

Mangoldblätter auf ein großes Schneidebrett legen, einmal in der Mitte quer durchschneiden und somit den großen, weißen Stiel vom grünen Teil des Blattes trennen. Die weißen Stiele kleinschneiden und in eine Schale geben.

Grüne Blätter in kochendem Wasser bei geringer Temperatur 5 Minuten garen. Vorsichtig mit dem Schaumlöffel wieder herausheben.

Grüne Mangoldblätter erneut auf dem Schneidebrett ausbreiten. Jeweils etwa ein Esslöffel der Füllung auf ein Blatt geben, dieses zusammenrollen, die Ränder einschlagen und alle Rouladen vorsichtig auf einen Teller geben.

Rouladen auf den Boden eines großen Topfes legen.

Eine Tasse Gemüsefond darüber gießen und Rouladen bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu weiße Stiele des Mangolds in kochendem Wasser 10

Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schale geben.

Couscous in das gleiche kochende Wasser geben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Kochwasser abschütten. Mangoldstiele dazugeben. Mit Curry, Salz und einer Prise Zucker würzen. Ein großes Stück Butter dazugeben und unterheben.

Rouladen vorsichtig mit dem Schaumlöffel aus dem Gemüsefond heben, auf zwei Teller verteilen und kreisförmig am Rand anordnen. Couscous-Mangold-Gemüse in die Mitte des Kreises geben. Etwas von dem Gemüsefond über den Couscous geben.

Servieren. Guten Appetit!

Bärlauch in Sahnesauce mit Fusilli Bucati Corti

Es ist Frühling! Und es ist Bärlauchzeit!



Viel frischer Bärlauch

Sammeln Sie Ihren Bärlauch selbst? Ich mache das nicht. Ich habe da immer Bedenken, dass ich dann auch ein Kraut mitsammle, das vielleicht nicht genießbar ist. Und man landet dann sehr schnell im Krankenhaus zum Auspumpen des Magens.

Aber es gibt ja viele Landwirtschaftsbetriebe, die den Bärlauf für uns Konsumenten und Genießer zum Zubereiten und Verzehren anbauen.

Und so habe ich zwei große Portionen à 100 g von frischem Bärlauch gekauft und zubereitet.

Eigentlich ist es eine weiße Sauce, die ich da zubereite. Denn es kommen nur weiße Zutaten hinein. Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Austernpilze, Sahne, weißer Pfeffer, sogar geriebener Mozzarella.

Aber der Star der Zubereitung, der Bärlauch, bringt dann natürlich nicht nur den passenden Geschmack, sondern auch noch das farbliche I-Tüpfelchen in Grün in das Gericht hinein.

Die italienische Pasta, die ich für das Bärlauchgericht zubereite, ist von einem namhaften, italienischen Hersteller, den ich aber hier nicht nennen muss. Es ist eine besondere Form, denn auf der Packung steht in Italienisch „Besondere Formen für besondere Momente“. Na, dem stimme ich doch einmal unumwunden zu. Die Pasta ist sehr lecker und saucensüffig und somit schmeckt das Gericht sehr frühlingshaft und sehr lecker!



Hervorragende, saucensüffige Pasta

Für 2 Personen:

- 200 g Bärlauch (2 Portionen à 100 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Austernpilze
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- weißer Pfeffer
- gemahlener Kreuzkümmel
- Zucker

- eine Portion geriebener Mozzarella
- Butter
- 350 g Fusilli Bucati Corti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Austernpilze in kleine Würfelchen schneiden und in eine Schale geben.

Bärlauch putzen, quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und mit anbraten.

Bärlauch dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Mozzarella zum Bärlauch dazugeben und untermischen.

Sauce mit etwa 6 Esslöffeln des Kochwassers der Pasta verlängern.

Pasta auch zwei tiefe Pastateller verteilen. Bärlauch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Genießen. Guten Appetit?

Neues Kochbuch „Verfemte Rezepte“

Ich freue mich, dass ich Ihnen mitteilen kann, dass ich mich gerade an die Arbeit für ein neues Kochbuch gemacht habe. Es ist ein Innereien-Kochbuch. Innereien – von vielen gehasst, von wenigen geliebt. Ich gehöre zu dem letzteren Kreis der Anhänger von Innereien. Es drückt eine Wertschätzung gegenüber dem getöteten Tier aus, wenn man möglichst alle Teile eines Tieres verwertet und zubereitet.



Neues Kochbuch-Projekt

Das Kochbuch enthält angefangen bei der Zunge bis zum Schwanz eines Tiers etwa 100 Rezepte und mindestens so viele Foodfotos in insgesamt 18 Kapiteln. Anhand der Anzahl der Kapitel ersehen Sie, dass hier nicht einfach einige Rezepte zu den vier gängigsten Innereien wie Magen, Herz, Leber und Niere veröffentlicht werden. Diese Innereien erfahren in dem Kochbuch zwar auch ihre Würdigung, aber in einer Minderzahl. Es gibt so viel mehr an Innereien und somit Verwertbarem und Genießbarem, das ein Schlachttier zu bieten hat. Lassen Sie sich doch einfach überraschen!

Meine Erfahrung sagt mir, dass ich für dieses Kochbuch etwa dieses ganze Jahr benötige, um es fertig zu stellen. Ich gehe davon aus, dass es zur Weihnachtszeit 2024 fertig gedruckt sein wird. Und ich es Ihnen somit noch passend als mögliches Geschenk für Ihre Lieben präsentieren kann.

Ich muss mich um die folgenden Dinge kümmern:

- Sichtung und Sammlung von passenden Rezepten
- Sichtung und Sammlung der dazu gehörigen Foodfotos (im Originalformat)
- Zusammenstellung der Rezepte und dazugehörigen Fotos in einem Layout
- Gestaltung des Layouts des Buches
- Überarbeitung und teilweise Neuformulierung des zum jeweiligen Rezept gehörigen Textes
- Mehrfache Korrektur des Kochbuchs, eventuell Lektorat durch einen selbstständigen Lektor außerhaus
- Erzeugung der Druckversion des Kochbuchs, Prüfung derselben und Erteilung des Druckauftrags an meine Druckerei
- Spannendes Warten auf die Lieferung …

Drücken Sie mir die Daumen. Spannende Arbeiten warten auf mich!

Winter-Eintopf mit Kochwurst, Wirsing und Kartoffeln

In diesem Herbst und Winter hat es zumindest in unserer Region, also Großraum Hamburg, nur 1–2 Tage durchgehend den ganzen Tag Sonnenschein gegeben. Ansonsten war das Wetter immer bewölkt, und es hat sehr viel geregnet.



Mit Kochwurst

Sie kennen das sicherlich auch, man macht sich an einem Sonntag bei noch gutem Wetter auf einen ausgedehnten Sonntagsspaziergang. Und dann gerät man unterwegs nicht nur einmal in einen kleinen Schauer, sondern gleich noch ein zweites Mal in dann anhaltenden Regen. Und natürlich hat man weder Regenjacke mit Kapuze noch den Regenschirm dabei.

Sie kommen nach Hause und haben erst einmal die Nase kräftig voll. Aber genau da bietet sich ein solcher Eintopf, wie er hier beschrieben ist, als Winter-Eintopf zum Entspannen und Genießen an. Wir Deutsche sind ja bekanntermaßen Weltmeister des Eintopfs und genießen diesen, so oft es geht. Alles kleinschneiden, in einen Topf mit Brühe geben, würzen, köcheln lassen, abschmecken und servieren. Lecker.

Für diesen Winter-Eintopf gibt es passenderweise Wintergemüse in Form von Wirsing. Dann einige große Kartoffeln für geschmackvollen, weichen Genuss. Und ebenfalls passenderweise zum Eintopf noch einige kleingeschnittene Kochwürste, die im Eintopf nur noch kurz gegart und erhitzt werden. Das Ganze mit einer frischen Gemüsebrühe, die man vorher schon portionsweise zubereitet und im Gefrierschrank eingefroren hatte.

Für 2 Personen:

- 800 ml Gemüsebrühe
- 4 Kochwürste
- 6 große Kartoffeln
- 8 Blätter Wirsing
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Leckeres Wintergericht
Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Bei den Wirsingblättern den großen, weißen Strunk jedes Blatts entfernen. Dann die Blätter in kurze, schmale Streifen schneiden.

Würste quer in dicke Scheiben schneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen. Kartoffeln dazugeben und 15 Minuten garen. Nach 5 Minuten Wirsing dazugeben und noch 10 Minuten mitgaren. Und 5 Minuten vor Ende der Garzeit Würstestücke dazugeben und nur noch erhitzen.

Eintopf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Ananas-Himbeeren-Rhabarber-Dessert

Sie wird sicherlich interessieren, was für ein Dessert dies denn nun ist. Mit diesen drei Obstsorten.



Sturzfähiges Dessert

Nun, es ist eine Art Pudding. Oder sagen wir besser, ein sturzfähiges Dessert mit drei Obstsorten. Gebunden durch eine große Portion Stärke.

Ich hatte eine frische Ananas vorrätig, mit der ich einen Kuchen, eine Tarte oder eine Torte zubereiten wollte. Als erstes habe ich den Strunk der Ananas bzw. den grünen Trieb oben abgeschnitten. Dann habe ich sie geschält, quer in feine Scheiben und dann die Scheiben in kleine Würfel geschnitten.

Wie sich jedoch herausstellte – ich habe noch eine Portion frische Himbeeren dazugegeben –, war die Obstmenge für alle drei oben genannten Sorten von Gebäck zu viel. Also habe ich einen Teil, der eben zu viel war, in eine Schüssel gegeben.

Ich habe dann in einem Topf mit Rhabarbersaft Stärke verrührt und aufgekocht, mit den Ananastücken und den Himbeeren vermischt und in Puddingformen gegeben. Nach einigen Stunden war das Dessert fest und sturzfähig. Und man konnte es servieren.

Und der Rhabarbersaft bietet sich wirklich sehr gut für solch ein Dessert an. Denn zusätzlich zu den anderen beiden Obstsorten bringt der Saft zusätzliche Fruchtigkeit und ein wenig Säure mit. Beides unterstützt das Dessert sehr und macht es wirklich sehr lecker.

Ich werde mir diese Zubereitung merken, denn beim Discounter warten ja Unmengen von verschiedenen Obstsäften oder Obtssaftmischungen, die sich zusammen mit Speisestärke gut für solche Desserts anbieten.

Für drei Desserts:

- Ein Viertel einer frischen Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)
- 1/2 l Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.



Ananas quer in dünne Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben.

Etwa 400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen.

Parallel dazu den Rest des Rhabarbersafts in eine Schale geben, die Speisestärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Rhabarbersaft im Topf von der Herdplatte nehmen, Saft mit Stärke dazugeben, mit dem Schneebesen erneut verquirlen und kurz auf der Herdplatte unter Rühren wieder zum Kochen bringen.

Masse zum anderen Obst geben und alles gut vermischen. In drei Puddingformen füllen. Im Kühlschrank mindestens drei Stunden erkalten lassen.

Herausnehmen, jeweils auf einen Teller stürzen und servieren. Guten Appetit!