Pflaumen-Tarte



Mit Pflaumen kann man ja schöne Obstkuchen zubereiten.

Man entkernt sie, schneidet sie in Hälften und legt sie auf einem fertigen Tortenboden aus. Dann kommt ein Tortenguss darüber.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Ich bin hier einen anderen Weg gegangen und habe eine Tarte mit Pflaumen zubereiten.

Leider gelingt diese Tarte nur bedingt.

Die Pflaumen geben beim Garen im Backofen doch etwas Flüssigkeit ab.

Und somit wird die Füllmasse nicht komplett fest und steif.

Man bewahrt die Tarte daher am besten im Kühlschrank auf und verspeist sie schnell.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

Pfannen-Allerlei mit Gnocchi



Alles zusammen in der Pfanne gegart

Gnocchi bereitet man am besten frisch zu. Der Aufwand ist nicht sehr groß.

Man kann sie dann auch portionsweise einfrieren und für die weitere Verwendung in Gnocchi-Gericht zubereiten.

Muss es aber schnell gehen, da man wenig Zeit hat, kann man durchaus auch auf Gnocchi aus der Packung zurückgreifen.

Hat man ein gutes Produkt gewählt, schmecken diese durchaus

und man hat in relativ kurzer Zeit ein schmackhaftes Gericht.

In diesem Rezept wird alles in der Pfanne gebraten.

Zu den Gnocchi kommen noch Gemüse und Bauchspeck.

Auf diese Weise kann man auch schön noch Resteverwertung betreiben und eben alles verwenden, was der Kühlschrank noch hergibt.

Gewürzt wird mit einer Gewürzsalz-Mischung.

Und verfeinert mit viel frischem Basilikum.

Für 2 Personen

- 800 g frische Gnocchi (Packung)
- 1 Stange Lauch
- 2 Süßkartoffeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Topf Basilikum
- Gewürzsalz-Mischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Resteverwertung

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi, Gemüse und Speck darin etwa 8–10 Minuten kräftig anbraten.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Vollkorn-Penne-Rigate mit Rote-Beete-Pesto



Leckere Vollkorn-Pasta

Und wieder wird ein Brotaufstrich zweckentfremdet und eine leckerer Sauce daraus zubereitet.

Man muss den Brotaufstrich aus dem Glas einfach noch mit einem Wein verlängern.

Damit es auch gut mit der Farbe passt, verwende ich einen Chianti.

Diese Mal für Pasta. Und zwar Penne Rigate. Aber als Vollkorn-Version. Somit in schön brauner Farbe.

Für 2 Personen

- 350 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 180 g Rote-Beete-Brotaufstrich (1 Glas)
- Chianti
- Salz

- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 9 Min.



Mit leckerem Rote-Beete-Pesto

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parallel dazu Brotaufstrich in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Chianti ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pesto abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Ich habe als Foodblogger den Newsletter einer amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich Bloglovin nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche mit Rezepten und Foodfotos auf Englisch per Mail zugedandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bäääh, es

wurde tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver im Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen muss, um diese dann weiter zu verwenden. Sondern mit dem man auf Instant-Art die Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährtenTortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es zwei Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder ist Handarbeit angesagt und Sie verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine

sämige Masse ohne Klumpen haben. Oder Sie verwenden einfach einen Pürierstab und pürieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann.

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- ½ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten

- ½ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gemelli in Hummer-Sauce



Benötigt etwas längere Garzeit

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder

Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce für Pasta, Reis oder Klöße verwenden. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage italienische Gemelli.

Für 2 Personen

- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 350 g Gemelli
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.



Rötlich durch Hummerbutter

Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierte Kartoffel-Schupfnudeln mit süß-sauerer Sauce



Kross und knusprig frittiert

Schupfnudeln sind schnell zubereitet. Sei es aus Kartoffeln oder mit Weizenmehl. Nur das Ausrollen der Schupfnudeln mit der Hand benötigt dann doch etwas Zeit.

Manchmal kann man sich auch schnell mit industriell gefertigten Schupfnudeln aus der Packung behelfen. Hat man ein gutes Produkt gekauft, schmecken diese auch sehr gut. Wenn man sich nicht daran stört, dass jede Schupfnudel der anderen in der Form gleich aussieht.

Schupfnudeln kann man in kochendem Wasser garen. Oder in Fett in der Pfanne braten.

Man kann sie aber auch frittieren, wie ich jetzt feststellen musste. Sie haben eine gewisse Anmutung wie frittierte Pommes frites. Oder auch wie frittierte Käsestangen, die man manchmal beim Discounter im Tiefkühlfach bekommt.

Aber sie schmecken gut. Kross und knusprig. Wie sie sein sollen.

Bei mir gibt es dazu einfach eine süß-sauere Sauce zum Würzen und Garnieren.

Für 2 Personen

- 1 kg Kartoffel-Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- süß-sauere Sauce
- Salz

Zubereitungszeit: 5 Min.



Mit süß-sauerer Sauce

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Schupfnudeln darin 5–6 Minuten kross frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit süß-sauerer Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Grießklöße mit Vanille-Sauce



Mit viel frisch zubereiteter Vanille-Sauce

Grießklöße bereitet man am besten nach dem Grundrezept zu.

In diesem Fall, da für ein Dessert konzipiert, gibt man in die Grießmasse gern noch etwas Zucker.

Grießklöße schmecken lecker, vor allem mit frischer Vanille-Sauce, aber sie sind auch sehr mächtig und sättigend.

Vanille-Sauce bereitet man auch am besten frisch zu. Aus nur vier Zutaten.

Sahne, Eigelb, Zucker und Vanille. Gern kann man bei letzterem auch ausnahmsweise zu einem Päckchen industriell hergestelltem Vanillezucker greifen.

Mein Rat: Verwenden Sie eine frische Vanille-Schote für die Sauce, dann zerteilen sie die Vanilleschoten-Hälften quer in zwei Teile und stecken sie sie in ein Vorratsglas mit Zucker. Dieses zugeschraubt einige Wochen stehen lassen. Schon hat man

selbst hergestellten Vanillezucker, den man vielseitig für Kuchen, Tartes, Torten, Gebäck oder Desserts verwenden kann.

Noch ein Rat: Geben Sie vor dem Anrichten der fertig gegarten Klöße etwas Butter auf einen Teller, schmelzen sie sie in der Mikrowelle und streuen sie etwas Semmelbrösel oder auch Paniermehl darüber. Dann wälzen Sie die Grießklöße darin.

Ich habe leider bei der Zubereitung dieses Gerichts diesen letzten Schritt in der Eile der Zubereitung völlig vergessen. Und es ist mir erst wieder nach dem Verspeisen der Klöße eingefallen.

Grießklöße



Sowohl süß als auch herzhaft zuzubereiten
Grießklöße bereitet man zu wie Kartoffelklöße. In diesem Fall aus Grieß. Und einigen weiteren Zutaten.

Sie sind aus der österreichischen Küche entlehnt, in der sie oft zubereitet werden. Bei uns sind ja eher die frischen Kartoffelklöße beheimatet.

Man kann sie herzhaft verwenden, als Beilage für Fleisch oder Fisch mit einer passenden Sauce.

Oder man bereitet sie süß mit etwas Zucker zu und verwendet sie dann als Dessert, mit frischer Vanille-Sauce oder ähnlichem.

Ich habe bisher noch sehr wenige Produkte aus Grieß zubereitet. Sieht man einmal von frischer Pasta ab, die normalerweise nur aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser hergestellt werden. Und die ich schon oft hergestellt habe.

Und in letzter Zeit habe ich mich einmal an Grießpudding versucht, der auch gut schmeckte. Demnächst kommt noch ein Rezept von Grießknödeln in süßer und in pikanter Verwendung.

Nur an Grießbrei habe ich mich noch nicht versuch, aber das muss ja auch nicht sein. Brei ist nicht so mein Ding.

Grießknödel frisch zubereitet schmecken sehr lecker. Man kann auch gleich eine größere Menge herstellen und sie portionsweise einfrieren.

Aber sie sind doch auch sehr mächtig und sehr sättigend.

Dies ist ein Grundrezept für die Zubereitung von Grießknödeln. Wie Sie sie dann weiter verwenden, entscheiden Sie selbst.

Für 2 Personen (6 Klöße)

- 230 ml Milch
- 50 g Butter

- 170 g Hartweizengrieß
- 2 EL Quark
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Milch in einem kleinen Topf erhitzen.

Butter darin schmelzen.

Grieß dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Bei ausgeschalteter Herdplatte zugedeckt etwa 5 Minuten garen oder quellen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Grießmasse etwas erkalten lassen. Das zugegebene Ei soll ja nicht gerinnen, sondern bei den Klößen für Bindung sorgen.

Quark unterrühren.

Ei aufschlagen und dazugeben.

Alles gut vermischen.

Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank quellen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Wasser soll nicht kochen, sondern nur sieden.

Aus der Grießmasse 6 Klöße formen. Dabei die Hände leicht bemehlen, dann geht das Formen besser.

Mein Rat: Geben Sie erst einen Kloß in das siedende Wasser, um zu sehen, ob er zerfällt oder nicht. Im ersteren Fall müssen Sie in die Grießmasse noch etwas zusätzlichen Grieß hinzugeben.

Klöße in das siedende Wasser geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen und in einem pikanten oder süßen Gericht verwenden. Oder portionsweise auf Vorrat einfrieren.

Quark-Torte mit Apfel, Whiskey-Rosinen und Mandeln



Leckere, quarkige Torte

Manchmal kann man Zutaten, die man für ein bestimmtes Gebäck verwendet hat, auch bei einem anderen verwenden.

So verwende ich die Zutaten Äpfel, Rosinen und Mandeln, die ich vor kurzem für einen Apfelstrudel verwendet habe, dieses Mal einfach für eine Torte.

Äpfel werden einfach geputzt, geschält, entkernt und dann kleingeschnitten. Die festen und ungegarten Äpfel geben der Torte Biss und Crunch.

Die Rosinen werden ausnahmsweise einmal in Whiskey eingelegt. Allerdings schmeckt man diesen bei der fertigen Torte nicht mehr heraus.

Und die Mandeln kommen wieder in die Küchenmaschine und werden fein gehäckselt. Sie geben zusätzlichen Crunch bei der fertigen Torte.

Der Tortenboden besteht wie im Grundrezept beschrieben aus Toastbrot und Fett.

Die Füllmasse besteht aus Quark, Sahne und Gelatine.

Die Torte gelingt gut, sie ist sehr fest und kompakt und schmeckt sehr quarkig.

Trauben-Quark-Torte



Sehr schmackhaft und frisch

Frisches Obst wie Beeren, Äpfel, Birnen oder anderes bietet sich immer dafür an, für eine Torte verwendet zu werden.

Meistens belegt man einen Tortenboden mit dem Obst und gibt dann eine Füllmasse aus Sahne, Quark oder Frischkäse darüber.

Hier wird das Ganze etwas abgewandelt. Die Trauben werden in der Küchenmaschine fein zerhäckselt, dass man einen Traubensud hat.

Die Kerne der Trauben belasse ich darin, denn zerhäckselt geben sie ein wenig Crunch beim Essen der Torte.

Diese Traubenmasse wird mit Quark und Sahne gemischt.

Blattgelatine dient zum Verfestigen der Tortenmasse über Nacht.

Die Torte schmeckt anders, als wenn ich für die Füllmasse Jogurt verwende. Aber der Quark verbindet sich gut mit der Sahne und Gelatine und schmeckt nicht bröselig, wie man Quark kennt.

Die Torte schmeckt sehr fruchtig und frisch und hat eine leichten Geschmack nach dem verwendeten Quark. Sehr fein!

Torte mit Melone, Feige und Himbeere



Fruchtig-frisch

Torten kann man mit den unterschiedlichsten Obstsorten zubereiten und herstellen.

Auch ausgefallene Kombinationen sind dabei möglich.

Für diese Tortenmasse werden Melone, Feige und Himbeere verwendet.

Jeweils alles frische Obstsorten.

Kleingeschnitten und vermengt.

Der Tortenboden wird wieder in der kalten Zubereitung im Kühlschrank aus Toastbrot und Fett zubereitet.

Und für die Füllmasse mit den Obstsorten wird ausnahmsweise einmal Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Dazu Sahne und Blattgelatine.

Garniert wird die fertige Torte mit feingehäckselten Sonnenblumenkernen.

Gnocchi in Whiskey-Sahne-Sauce mit Zitrone und Pfeffer



Einfach, schnell, schmackhaft

Dips ebenso wie Brotaufstriche kann man gut verwenden, um daraus Saucen zuzubereiten oder sie als Zutat für eine Sauce zu verwenden.

Am besten eignen sie sich als Saucen für Pasta oder Reis.

Man verlängert sie einfach mit Wasser, Gemüsebrühe, Wein oder einer anderen Spirituose. Oder verwendet sogar Sahne, Schmand oder Crème fraîche dafür.

Bei diesem Rezept habe ich einen Zitrone-Pfeffer-Dip in einem Glas vorrätig. Im Grunde ist es kein Dip. Sondern ein Pulver für einen Dip.

Laut Zutaten-Beschreibung besteht es unter anderem aus Kurkuma, das für die gelblich-orange Farbe zuständig ist. Dann zu 12,5 % aus gemahlener Zitronenschale und zu 7,5 % aus schwarzem und 5 % aus weißem Pfeffer. Auch die restlichen Zutaten klingen vielversprechend. Es sind zumindest keine Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel enthalten.

Zubereitet wird der Dip aus dem Pulver mit Mayonnaise, Crème fraîche, Schmand, Quark oder Butter. Ich habe mir die Freiheit genommen und stattdessen Sahne verwendet.

Und um dem Ganzen noch einen gewissen Pfiff zu geben, kommt ein guter Schluck Scotch-Whiskey hinein.

Aber die Hauptzutat sind frische Gnocchi, allerdings nicht selbst zubereitet, auch wenn dies normalerweise einfach und schnell geht. Aber ich habe ein gutes, frisches Produkt aus der Packung verwendet.

Somit ist dies eher ein Rezept mit Convenience-Produkten, auch wenn einige frische Zutaten hinzukommen.

Für 2 Personen

- 750 g frische Gnocchi (Packung)
- 4 TL Zitrone-Pfeffer-Dip-Pulver
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 5 Min.



Gelbliche Farbe durch Kurkuma

Sahne in eine Schüssel geben.

Dip-Pulver dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

30 Minuten ziehen lassen.

Einen guten Schluck Whiskey dazugeben und nochmals verrühren.

Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen lassen.

Gnocchi in ein Küchensieb geben und Wasser abschütten.

Sauce im gleichen Topf erhitzen.

Gnocchi dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce



Mit viel frischer Vanille-Sauce

Strudel kann man herzhaft oder süß zubereiten.

Man benötigt dazu nur einen Blätterteig. Der Einfachheit halber kann man durchaus auf einen industriell gefertigten Teig auf Backpapier in der Packung zurückgreifen.

Strudel sind schnell zubereitet. Man braucht nur den Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Füllung darauf verteilen und den Strudel zusammenrollen.

Dann einfach noch eine knappe halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen backen.

Hier habe ich das erste Mal in meinem Leben einen Apfelstrudel zubereitet.

Man benötigt nicht viele Zutaten dazu. Äpfel, Mandeln und

Rosinen. Dazu als Gewürz Zimt und Zucker. Und noch ein Eigelb zum Bepinseln des Strudels.

Interessanterweise schmeckt der Apfelstrudel nach dem Backen und Abkühlen auch leicht nach Marzipan. Das kommt von den fein gehäckselten Mandeln, die sich mit dem Zucker verbinden. Das sind eben die beiden Zutaten, aus dem Marzipan zubereitet wird.

Als Zulage zum Apfelstrudel bereite ich die Vanille-Sauce natürlich selbst zu. Eigelbe, Sahne, Zucker und Vanilleschote. Mehr bedarf es nicht für eine leckere Sauce. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen

Für den Apfelstrudel:

- 3 Äpfel (Pink Lady)
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb

Für die Vanille-Sauce:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 25 Min.



Mit leckerer, süßer Füllung

Rosinen in einer Schale mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung längs auf dem Blätterteig ausbreiten.

Blätterteig zusammenrollen. Enden leicht verschließen.

Mit dem Eigelb mit einem Backpinsel den Strudel bestreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Parallel dazu Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Strudel aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Sauce im heißen Wasserbad auf dem Herd unter Rühren mit dem Schneebesen leicht erhitzen.

Apfelstrudel stückweise anschneiden und jeweils die Hälfte des Strudels in Stücken auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!