

# Schweinebauch mit Schwarzwurzeln in Buttersauce



Knusprig und kross gebratener Schweinebauch

Haben Sie schon einmal Schwarzwurzeln zubereitet? Es ist das Wintergemüse als Pendant zum Spargel als Frühlings- oder Sommergemüse.

Optisch ähneln Schwarzwurzeln auch dem Spargel. Geschmacklich sind sie natürlich ein Unterschied, denn der Spargel ist ja die Königin des Gemüses. Aber die Schwarzwurzeln, richtig zubereitet, schmecken auch sehr lecker.

Viele Menschen bereiten aber Schwarzwurzeln nur sehr ungern zu. Das hat einen einfachen Grund. Wie der Name schon sagt, sind Schwarzwurzeln eben schwarz, also sehr erdig. Und man holt sich beim Waschen und Schälen eben leider recht dreckige Finger. Deswegen sind Schwarzwurzeln auch beim Discounter oder Supermarkt nicht so verbreitet und bei den Kunden auch nicht

so beliebt.

Aber das ist ein Trugschluss. Man nimmt gern ein wenig Aufwand und auch schmutzige Hände in Kauf, wenn man ein solch schmackhaftes Wintergemüse bekommt und es zubereiten kann. Versuchen Sie es ruhig aus!

*Für 2 Personen:*

- 4 Scheiben Schweinebauch
- 500 g Schwarzwurzeln
- 1 Schuss Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Zucker
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.*



Schwarzwurzeln in sämiger, weißer Sauce

Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser und einem Schuss Essig bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Für die Sauce eine Mehlschwitze zubereiten. Dazu Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und leicht unter Rühren anbraten und dann einen guten Schluck Milch dazugeben. Solange rühren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Schwarzwurzeln in die Sauce geben, darin erhitzen und alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parallel dazu Schweinebauchscheiben mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf jeweils beiden Seiten würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Scheiben darin auf jeder Seite 1–2 Minuten bei mittlerer Temperatur kross und

knusprig anbraten.

Jeweils zwei Scheiben auf einen Teller geben. Schwarzwurzeln mit Sauce dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

---

## Kaki-Milch-Torte

Wenn Sie ab und zu einmal recht exotische Früchte gekauft und somit vorrätig haben, können Sie damit auch eine sehr leckere Torte zubereiten.



Mit Schokoladenraspeln dekoriert

In diesem Fall kommen drei Kaki-Früchte in die Füllmasse der Torte. Sie werden einfach geputzt und in der Küchenmaschine zu einem Brei püriert. Dieser kommt in einen Liter Milch. Vorher kommt natürlich für Festigkeit und Stabilität Gelatine in die Milch.

Alles zusammen kommt auf den Tortenboden in der Backform. Nach 6 Stunden oder über Nacht erhalten Sie eine sehr schmackhafte Torte.

Dekoriert wird die Torte noch vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenraspeln.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l vegane Milch
- 3 Kakifrüchte
- 14 Blätter Gelatine

*Für das Dekorieren:*

- Schokoladenraspeln

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





Milch mit etwas Frucht

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Kakifrüchte putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine zu einem Brei pürrieren.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

500 ml Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine mit der Hand auspressen, nach und nach in die Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Restliche Milch dazugeben.

Kakifrüchtebrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Mit den Schokoladenraspeln dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren.

Guten Appetit!

---

# Birnentarte mit Schokoladenraspeln

Es gibt eine einfache Möglichkeit, einen Überrest von Birnen zu verwerten. Sie können das auch. Es geht ganz einfach.



Sie bereiten einfach mit den geputzten, geschälten und kleingeschnittenen Birnen eine Tarte zu.

Dazu brauchen Sie Milch und Eier für den Eierstich, der als Füllmasse fungiert, in den Sie die Birnen geben und der dann die kompakte Masse der Tarte auf dem Mürbeteigboden abgibt.

Schon haben Sie eine leckere, fruchtige Obsttarte, die ja eine

flache, französische Version eines (Obst-)Kuchens darstellt, schnell gemacht ist und immer gut schmeckt. Sie braucht auch im Backofen bei 180 °C nur 30 Minuten.

Nach dem Backen, Abkühlen und vor dem Servieren dekorieren Sie die Tarte noch mit Raspelschokolade aus der Packung. Fertig ist eine wohlschmeckende Tarte mit Birne und Schokolade.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 6 Birnen
- 4 Eier
- 200 ml Milch

*Zum Dekorieren:*

- Raspelschokolade (Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 180 °C*





Mit leckerer Raspelschokolade dekoriert  
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, nochmals längs halbieren und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Milch dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen. Zu den Birnen geben.

Masse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Obige Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Raspelschokolade dekorieren. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Trauben-Beeren-Torte

Für den Feiertag sollte es eine Torte geben. Meinen Sie nicht auch? Um ihn entsprechend zu würdigen. Beim Frühstück und beim nachmittäglichen Kaffeetrinken.



Mit viel Obst

So bin ich für Neujahr verfahren. Und habe eine prächtige Torte zubereitet. Für das Obst habe ich ein Pfund rote Trauben verwendet, die einfach nur geputzt und halbiert werden. Und zusätzlich kommt eine kleine Packung Beerenmix hinein, mit Heidelbeeren, Himbeeren und Physalis.

Die flüssige Füllmasse liefert ein halber Liter Milch und ein Becher Skyr. Da das Obst vielleicht ein wenig Flüssigkeit mitbringt, bin ich auf der sicheren Seite gewandelt und habe anstelle 10 Blatt Gelatine für 1 l Flüssigkeit doch lieber 12

Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte gelingt. Sie ist groß und prächtig. Und schmeckt herrlich fruchtig und frisch. Unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, kalt schmeckt sie noch besser. Und der Feiertag ist gerettet.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 ml Milch
- 500 ml Skyr (1 Becher)
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g rote Trauben
- 1 Packung Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Physalis, 150 g)

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



## Prächtige Torte

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben von den Stielen befreien, einmal halbieren und in eine Schüssel geben. Beerenmix darunter mischen.

Milch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen. Nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Skyr dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen verrühren.

Masse zum Obst geben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen. Auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben und gut verteilen.

Torte am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

# Eiskaffeeorte

Sie wundern sich, warum dieses Rezept ohne Foodfotos veröffentlicht wird? Ich habe dieses Mal keine Fotos von der Torte gemacht. Ich möchte Ihnen nicht den Appetit verderben. Denn diese Torte war ein Reinfall und somit Misserfolg.

Woran es denn nun definitiv lag, kann ich so genau nicht erklären. Eine gute Überlegung war vorab jedoch sicherlich, das Obst, das ich zerkleinert in die Torte geben wollte, nicht dazugegeben habe. Ich hatte Honigmelone und Physalis vorrätig. Und beides passt sehr gut zu einer Torte mit Eiskaffee. Allerdings hatte die Füllmasse schon etwa 1,6 l. Und wie erwartet, füllte dies die Springbackform mit dem Toastbrottortenboden fast bis an den Rand der Backform. Da nicht an allen Stellen das Backpapier so hoch reichte, lief ein wenig von der Füllmasse auch aus und sammelte sich auf der Külschrankablage. Wenn ich das Obst noch hinzugegeben hätte, hätte ich eine viel zu mächtige Masse gehabt und die Hälfte davon wäre übrig geblieben. Also, das war die eine, gute Überlegung.

Ja, und der eigentliche Grund für den Misserfolg mit der Torte? Ich hatte eine Dose mit 500 g Getränpulver erhalten, mit dem man sich zusammen mit kalter Milch Eiskaffee zum Trinken zubereiten kann. Ich hätte jedoch auf diese Art und Weise diese Dose niemals aufgebraucht. Also überlegte ich, dass dies eine gute Möglichkeit für eine Eiskaffeeorte sei. Für das ganze Pulver mit 500 g benötigte man 1,6 l Milch, so habe ich schnell im Koof ausgerechnet.

Es lief zunächst auch alles gut, genügend Gelatine habe ich



auch verwendet. Aber ich nehme einfach an, dass die Füllmasse insgesamt zu flüssig war. Es war eben kein Joghurt, Quark oder Skyr in der Füllmasse, der diese ein wenig sämig macht. Und so geschah mir das Missgeschick, dass beim vorsichtigen Einfüllen der flüssigen Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform sich die Toastbrotwürfel nach und nach langsam lösten und an die Oberfläche der Torte schwammen. Man könnte somit sagen, die Verhältnisse haben sich umgedreht: Die gelierte Eiskaffeemasse befindet sich am Boden der Torte und der Tortenboden, der eigentlich nach unten gehört, befindet sich oben. Also, optisch kein schöner Anblick und somit nicht wert, als Foodfoto aufgenommen zu werden. Operation gelungen, Patient tot.

Nach anfänglichen Überlegungen, die Torte zu entsorgen, dachte ich mir aber, sie ist ja nicht ungenießbar. Nur schwimmen eben die Toastbrotwürfel an der Oberfläche der Füllmasse und sitzen nicht wie gewohnt am Boden der Torte. Aber genießbar ist sie dennoch. Also entschloss ich mich, diesen Misserfolg hier zu veröffentlichen. Um Sie davor zu warnen, nicht den gleichen Fehler wie ich zu begehen. Und bei Füllmassen, die sehr flüssig sind, sehr vorsichtig zu sein. Oder sie möglichst zu vermeiden.



Mit einem Trick doch noch gelungen

**Nachtrag:** Ich habe festgestellt, dass die flüssige Füllmasse anscheinend tatsächlich den Toastbrotortenboden komplett aufgelöst hat. Und die Toastbrotwürfel nun oben schwammen, wogegen die Füllmasse nach unten sank. War die Füllmasse zu heiß geworden und ich habe das nicht beachtet? Die Feststellung gab mir aber folgende Möglichkeit: Da der Tortenboden nun oben, die Füllmasse unten war, habe ich die Torte mit zwei gleichgroßen Tortenplatten einfach gewendet. Sozusagen vom Kopf auf die Füße gestellt, um es mit Marx und Heidegger zu sagen. Somit habe ich eine recht normale Torte wiederhergestellt. Boden unten und Füllmasse oben. Nicht vorenthalten will ich Ihnen auch, dass die Eiskaffee-Füllmasse hervorragend nach Kaffee schmeckt. Wirklich lecker. Und aufgrund dieser Wendemethode gibt es dann doch noch einige Foodfotos für Sie. ☐



Leckerer Kaffeeengeschmack

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 g Eiskaffe-Getränkepulver (1 Dose)
- 1,6 l Milch
- 18 Blatt Gelatine

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

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Einen halben Liter Milch in einem Topf leicht erhitzen.

Gealtine mit der Hand auspressen, langsam in die Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Getränkpulver dazugeben und ebenfalls gut vermischen. Restliche Milch dazugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse vorsichtig auf den Tortenboden in der Backform im Kühlschrank geben.

Torte über Nacht im Kühlschrank belassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. „Guten Appetit!“ ☐

---

## Kartoffel-Kürbis-Tortilla

Kochen Sie täglich? Für sich oder die Familie? Dann sind Sie an neuen Rezepten sicherlich auch immer interessiert. Haben Sie schon einmal daran gedacht, Newsletter per Mail mit aktuellen Rezeptvorschlägen zu abonnieren? Vielleicht von führenden Supermarktketten? Die Sie dann direkt zuhause erhalten?





### Unbekanntes Rezept

Ich habe dieses Rezept für Tortillas vom Supermarkt REWE erhalten. Es hat mich angesprochen, weil ich diese Zubereitung in dieser Art nicht kannte. Meistens ist man ja in seinen eigenen Zubereitungsweisen eher gefangen, bereitet seine Speisen immer auf die gleiche Weise zu und kommt beim Kochen nicht immer auf neue Ideen. Da ist so ein Schubs mit einem neuen Rezept immer ganz hilfreich.

Ich habe das Rezept abgewandelt. Denn wer kommt schon wie im Originalrezept von REWE auf die Idee, eine Masse aus Eiern und Milch zum Überbacken mit dem Pürrierstab aufzuschlagen? Da nimmt doch verständlicherweise einfach den Schneebesen.

Und auch die merkwürdige Art, den Kürbis anzubraten, aus der Pfanne herauszunehmen, dann die Kartoffeln anzubraten, Kürbis wieder hineinzugeben und dann nochmals braten, halte ich für sehr verwirrend und merkwürdig. Ich brate zuerst die Kartoffeln an, gebe dann den Kürbis hinzu, brate beides weiter an und gare dann alles zusammen bei zugedeckter Pfanne bei geringer Temperatur noch einige Zeit.



Außerdem hatte ich gerade keinen Hokkaidokürbis vorrätig, also nahm ich den Butternusskürbis aus dem Kühlschrank. Das Rezept gelingt auch damit und schmeckt sehr gut und ist lecker. Kochen Sie es einfach einmal nach!

*Für 2 Personen:*

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 800 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskatnuss
- ein Bund Petersilie
- 6 Eier
- 6 EL Milch
- Rapsöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.*



## Leckere Tortilla

Kerngehäuse des Kürbis entfernen. Kürbis zerteilen und in kurze, schmale und dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und ebenfalls in solche Scheiben schneiden.

Beides in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und in eine Schale geben.

Öl in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen, Kartoffeln darauf verteilen und unter Rühren 5 Minuten kross anbraten. Dann den Kürbis auf die beiden Pfannen verteilen und alles weitere 5 Minuten kross anbraten.

Herdplatten auf niedrige Temperatur stellen und Inhalt der Pfannen zugedeckt nochmals 10 Minuten garen.

Inhalt der Pfannen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen.

Petersilie auf die beiden Pfannen verteilen und untermischen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier in eine Schale aufschlagen, Milch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss würzen und alles mit dem Schneebesen verquirlen.

Eier-Milch-Masse auf die beiden Pfannen verteilen, darüber gießen und in der Masse verteilen.

Im Backofen auf zwei mittleren Ebenen 20 Minuten nur noch stocken lassen.

Pfannen aus dem Backofen nehmen, Tortillas vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden lösen und auf zwei Teller gleiten lassen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Kräuter-Pfannkuchen mit BBQ-Sauce



Krautig und frisch

Bei Pfannkuchen denken Sie sicherlich auch immer mal wieder daran, wie Sie sie variieren können. Denn sonst schmeckt der gewöhnliche Pfannkuchen doch etwas dröge, eben nach Mehl, Eiern und Milch.

Vielleicht ist dieses Rezept etwas für Sie. Denn hier werden viele frische Kräuter verwendet und zum Pfannkuchenteig hinzugefügt. Man könnte fast sagen, der Teig besteht mehr aus kleingeschnittenen Kräutern denn aus den anderen, restlichen

Zutaten.

Die Pfannkuchen schmecken dann auch etwas anders als gewöhnlichen Pfannkuchen ohne Kräuter. Sie sind kräftig und frisch. Und wirklich lecker.

Verwenden Sie für die BBQ-Sauce zum Dippen der Pfannkuchenstücke eine Sauce, die keinen zu starken Eigengeschmack hat, sie würde sonst den feinen, krautigen Geschmack der Pfannkuchen übertönen.

Alles in allem ein leckeres, vegetarisches Gericht, bei dem man eben auch einmal gern als Alternative auf Fleisch verzichten kann.

*Für 2 Personen:*

- 14 gehäufte EL Mehl
- 4 Eier
- 200 ml vegane Milch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 Bund krause Petersilie
- 30 g frischer Rosmarin (2 Päckchen à 15 g)
- 30 g frischer Koriander (2 Päckchen à 15 g)
- Rapsöl
- BBQ-Sauce

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.*





Leckere, knusprige Pfannkuchen

Blättchen des Rosmarin abzupfen und in eine Schale geben.

Rosmarinblättchen, Koriander und Petersilie auf einem großen Schneidebrett mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Milch ebenfalls hinzugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Kräuter zu der Masse geben und ebenfalls alles gut vermischen.

Sehr viel Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Mit dem Schöpflöffel jeweils ein Viertel der Masse in die Mitte der Pfannen geben und etwas nach außen verstreichen, so dass man runde Pfannkuchen hat. Pfannkuchen auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur etwa 3–4 Minuten kross und knusprig braten. Die Pfannkuchen dürfen ruhig in dem Rapsöl schwimmen. Ab und zu mit dem Pfannenwender immer unter den Pfannkuchen schauen, ob er gut angebraten ist.



Pfannkuchen wenden und nochmals 3–4 Minuten braten. Auf zwei große Teller geben und warmhalten.

Prozedere in der gleichen Weise ein zweites Mal durchführen.

Die zweiten Pfannkuchen auf die ersten Pfannkuchen geben.

BBQ-Sauce in zwei kleine Schälchen geben. Zu den Pfannkuchen servieren.

Guten Appetit!

---

## Obsttorte mit verschiedenem Obst



Einfache Obsttorte

Sie haben sicherlich ab und zu auch Obst vorrätig, das anderweitig nicht mehr gegessen wird und somit zügig verbraucht werden muss, da es sonst verdirbt.

Diese Obsttorte ist geschmacklich nichts besonders. Sie ist handwerklich gut zubereitet. Und schmeckt, wonach eine Torte aus einem Milchprodukt und verschiedenem Obst eben schmecken soll. Nach Milch, durch die Gelatine verfestigt. Und nach Obst. Besonders die Fruchtigkeit und Süße der Trauben und Johannisbeeren ist hierbei hervorzuheben.

Also eine für den Spätsommer sehr geeignete Torte, die frisch und fruchtig schmeckt und am besten gut gekühlt gegessen werden sollte.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 1 l Milch
- 12 Blatt Gelatine
- 500 g weiße Trauben (1 Packung)
- 250 g Johannisbeeren (1 Schale)
- 1 große Zwetschge
- 2 Kaktusfrüchte
- 2 Limetten (Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.*



Das Obst bringt Süße mit  
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trauben putzen, von den Stielen befreien und im Ganzen in eine  
Schüssel geben.

Das Gleiche mit den Johannisbeeren durchführen.

Zwetschge entkernen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Kaktusfrüchte schälen, kleinschneiden und in eine Schale  
geben.

Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach  
mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem  
Schneebsen gut verrühren. Früchte und Limettensaft dazugeben  
und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Torte am

besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

## Fruchttorte mit Pfirsichen und Kirschen

Begehen Sie nicht die gleichen Fehler wie ich. Vor einiger Zeit habe ich ein Rezept für die mir bisher am besten gelungene Torte veröffentlicht. Es war eine Fruchttorte mit pürrierter Wassermelone, Honigmelone und Mango. Diese Torte war wirklich perfekt gelungen und geschmacklich eine richtige Fruchtbombe.



Brot mit Frucht

Diese Torte ist jedoch eher das Gegenteil, denn sie ist nicht so richtig gelungen. Es ist eher ein Weißbrot mit Fruchtbelag wie bei einem Frühstück.

Fangen wir von vorne an. Zunächst einmal sorgen Sie dafür, dass Sie nur reife Früchte kaufen. Gern auch überreife. Ich hatte leider nur etwas unreife Früchte, was ich aber erst nach der Zubereitung und dem ersten Essversuch merkte. Die Pfirsiche waren noch hart. Und die Kirschen zwar schön schwarz, aber sie hätten noch ein paar Wochen am Baum und somit mehr Süße vertragen können. Also schon einmal die Zutaten sind nicht so sonderlich klug gewählt.

Als weiteres machen Sie bitte den Tortenboden nicht so hoch. Ich hatte kein Toastbrot oder Sandwiches vorrätig, sondern bediente mich eines großen, langen Weißbrotes. Das Resultat war leider, dass es viel zu viel Brot war. Und der Tortenboden damit sehr dick und hoch wurde. Das sieht zum einen nicht schön aus. Zum anderen schmeckt es nicht so sonderlich gut. Und es hat noch einen dritten Nebeneffekt, der aber sehr wesentlich ist. Der Tortenboden ist also sehr hoch. Das bedeutet auch, dass das eingelegte Backpapier aufgrund dessen an manchen Stellen nicht sehr viel über den Tortenbodenrand hinausragt. Denn Backpapier reicht meistens nie ganz bis an den oberen Rand der Back-Springform.

Dies wieder bedeutet das folgende: Zunächst einmal saugt sich das Weißbrot – anders als ein dünnerer Toastbrot- oder Sandwichboden – stark mit der Flüssigkeit der Füllmasse voll.

Und die Spring-Backform ist nie ausreichend dicht genug, um die Füllmasse aus Milch, Gelatine und Früchten zusammenzuhalten. Und da das Backpapier an manchen Stellen mit dem Tortenboden abschließt, läuft ein Teil der flüssigen Füllmasse über das Backpapier hinaus. Und läuft aus der Backform im Kühlschrank unten heraus.

Sie haben damit eben einen aufgeweichten Tortenboden. Darauf



das kleingeschnittene Obst. Einen kleinen Rest der Flüssigkeit mit der Gelatine, die das Obst gerade so zusammenhält. Und sehr viel Flüssigkeit im Kühlschrank auf den Ablageböden, so dass Sie dort erst einmal aufwischen dürfen.

Perfekt und schmackhaft geht anders.

Wenn Sie diese Ratschläge beherzigen und die Fehler abstellen, also zum einen reife Früchte kaufen und zum anderen den Tortenboden in gewohnter Manier dünn aus Toastbrot oder Sandwich zubereiten, dann steht einem gelungenen Ergebnis dieser Fruchttorte nichts im Weg!



Nicht unbedingt gelungen

*Für den Tortenboden:*

- Grundrezept

Anstelle des Toastbrotes ein langes Weißbrot verwenden

*Für die Füllmasse:*

- 1 l vegane Milch
- 4 Pfirsiche
- 500 g Kirschen
- 2 TL Agar-Agar (etwa 10 g)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle des Toastbrottes ein langes Weißbrot verwenden.

Pfirsiche putzen, entkernen, vierteln und dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Kirschen putzen, entkernen und im Ganzen in eine Schüssel geben.

Milch in einem Topf erhitzen. Agar-Agar dazugeben, verrühren und 2 Minuten kochen lassen.

Obst dazugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf dem Tortenboden verteilen.

Torte in der Backform in den Kühlschrank geben. Mindestens 3 Stdn. im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Himbeerpudding



Mit veganer Milch

Sie essen sicherlich ab und zu nach einem ausgefallenen Mahl auch gern ein Dessert. Ich mache das auch gern. Und eines der einfachsten Desserts, die man selbst zubereiten kann und das immer schmeckt, ist ein Pudding.

Man bereitet ihn aus vier Grundzutaten zu: Milch, Stärke, Eigelb und Zucker. Mehr braucht es nicht.

Ich habe bei diesem Rezept versuchsweise Pudding aus veganer Milch, und zwar aus Erbsenprotein, zubereitet.

Gleich vorab die gute Nachricht, der Pudding gelingt, die Stärke quillt beim Kochen der Puddingmasse gut auf und der Pudding bindet im Kühlschrank gut ab und erhärtet.

Die nachteilige Nachricht ist, Sie können mit der veganen Milch dennoch keinen veganen Pudding zubereiten, denn Sie verwenden ja auch ... genau, Eigelbe. Also ist es eben nur ein vegetarisches Dessert. Aber das wäre es mit tierischer Milch auch geworden. Aber es ist eben einen Versuch wert, was man

mit veganer Milch so alles zubereiten kann. Und vor allem, ob das dann auch schmeckt.



Mit ganzen Himbeeren

Verfeinert habe ich den Pudding noch mit ganzen Himbeeren, die ich nach dem Aufkochen der Puddingmasse mit dem Kochlöffel einfach unter diese untergehoben habe. Dann in die Puddingformen, ab in den Kühlschrank, einige Stunden warten, herausholen und auf einen Dessertteller stürzen und ... genießen.

Bereiten Sie den Pudding einfach nach dem Grundrezept für Pudding zu. Ersetzen Sie die tierische Milch durch die vegane Milch. Und geben Sie, wie oben erwähnt, noch die Himbeeren hinzu. Fertig.

*Für 3 Puddinge:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- Anstelle tierischer Milch 500 ml vegane Milch (aus Erbsenprotein)
- 125 g Himbeeren (1 Schale)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit einige Stunden*

---

# Schokoladenmilchreis mit Vanillezucker



Mit wenigen, guten Zutaten

Sie gönnen sich sicherlich ab und zu auch einmal etwas Süßes. Das macht ja jeder. Auch wenn es sich dann später bei den Kilogramm vom Körpergewicht auf der Waage zeigt. Aber bei Niedergeschlagenheit oder Trauer tut das gut. Oder wenn man



sich für etwas Belohnen möchte. Es tut einfach der Seele gut.

Dieses Rezept ist nun wahrlich nicht besonderes. Milchreis haben Sie bestimmt schon einmal zubereitet. Es ist nur eine kleine Variante eines gewöhnlichen Milchreises, der mir sehr gut geschmeckt hat und den ich Ihnen deswegen nicht vorenthalten will.

Ich habe einfach in den gegarten Milchreis einige Esslöffel Schokoladenstreusel untergerührt. Diese schmelzen im heißen Milchreis und machen ihn schön schokoladig.

Und für zusätzliche Süße gebe ich noch einige Teelöffel selbst hergestellten Vanillezucker hinzu. Also mit Zucker und ausgekratzten, halbierten Vanilleschoten hergestellt, das alles muss einige Wochen in einem verschlossenen Glas ziehen. Und schon haben Sie leckeren Vanillezucker und können den industriell hergestellten Vanillezucker aus der Tüte in die Tonne treten. Und Sie werden es auch am Milchreis schmecken, sowohl Schokolade als auch Vanillezucker schmecken ...

*Für 2 Personen:*

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL Schokoladenstreusel
- 4 EL Vanillezucker

*Zubereitungszeit: 30 Min.*



Lecker schokoladig

Milch in einen Topf geben und erhitzen. Milchreis dazugeben. Alles einmal aufkochen. Milchreis gut durchrühren. Milchreis auf kleiner Temperatur zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Schokoladenstreusel und Vanillezucker dazugeben und unterrühren.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Schokoladenstreuseln garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Meerrettich-Sauce



Lässt sich einige Zeit im Kühlschrank aufbewahren

Eine Meerrettich-Sauce z.B. für Braten bereitet man am besten frisch zu. Mit einer Meerrettich-Wurzel.

Sie lässt sich gut im Voraus für mehrere Gerichte und somit in einer größeren Menge zubereiten und in einem großen Vorratsbehälter wie einem Schraubglas gut einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Außerdem hat man so eine wirklich frische Sauce aus frischen Zutaten und keine industriell gefertigte Sauce, die sicherlich mit den diversesten Zusatzstoffen wie Bindemittel, Konservierungsstoffen oder Emulgatoren daherkommt.

Eine gute Meerrettich-Sauce basiert auf einer Mehlschwitze. Oder noch genauer, eigentlich auf einer Béchamel-Sauce. Denn die wichtigsten Zutaten außer dem frisch geriebenen

Meerrettich sind Butter, Mehl und Milch.

Gewürzt wird die Sauce noch kräftig mit Salz und dezent mit Pfeffer. Die Sauce ist schon allein durch den Meerrettich scharf, aber der Pfeffer fungiert hier nicht als Mittel zum zusätzlichen Schärfen. Sondern wie auch das Salz haben beide Gewürze auch die Funktion eines Geschmacksverstärkers.

Meerrettich-Sauce ist natürlich unabdingbar für einen geschmorten Tafelspitz, aber auch andere Braten gewinnen durch diese Sauce sehr stark an Gehalt und schmecken dann wirklich wundervoll und schön abgerundet.

*Für die Sauce (für etwa 5 Gerichte für 2 Personen):*

- 1 Meerrettich-Wurzel
- ein großes Stück Butter
- 2  $\frac{1}{2}$  EL Mehl
- 300–400 ml Milch
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit leichter Schärfe

Wurzel schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mit dem Kochlöffel eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit Milch ablöschen und eine Béchamel-Sauce daraus herstellen. Gut mit dem Schneebesen verrühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen.

Meerrettich dazugeben.

Salzen und pfeffern.

Alles gut vermischen. Die Sauce sollte ein wenig dickflüssig sein. Bei Bedarf gern noch etwas Milch dazugeben.

Sauce unter gelegentlichem Rühren bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen, der Meerrettich soll etwas gegart werden und seine Schärfe freisetzen.

Sauce abschmecken.



Heiß zu einem geeigneten Gericht reichen oder in Vorratsbehälter(n) im Kühlschrank aufbewahren.

---

# Ofenschlupfer mit Äpfeln und Vanille-Sauce



Leckeres Dessert

Ofenschlupfer ist eine beliebte Süßspeise aus Süddeutschland und ein schwäbisches Original. Da passt es ja ganz gut, dass ich dieses Dessert zubereite, denn ich stamme gebürtig aus Baden bzw. der Kurpfalz. Angrenzend an Schwaben. Und mütterlicherseits bin ich auch halber Schwabe.

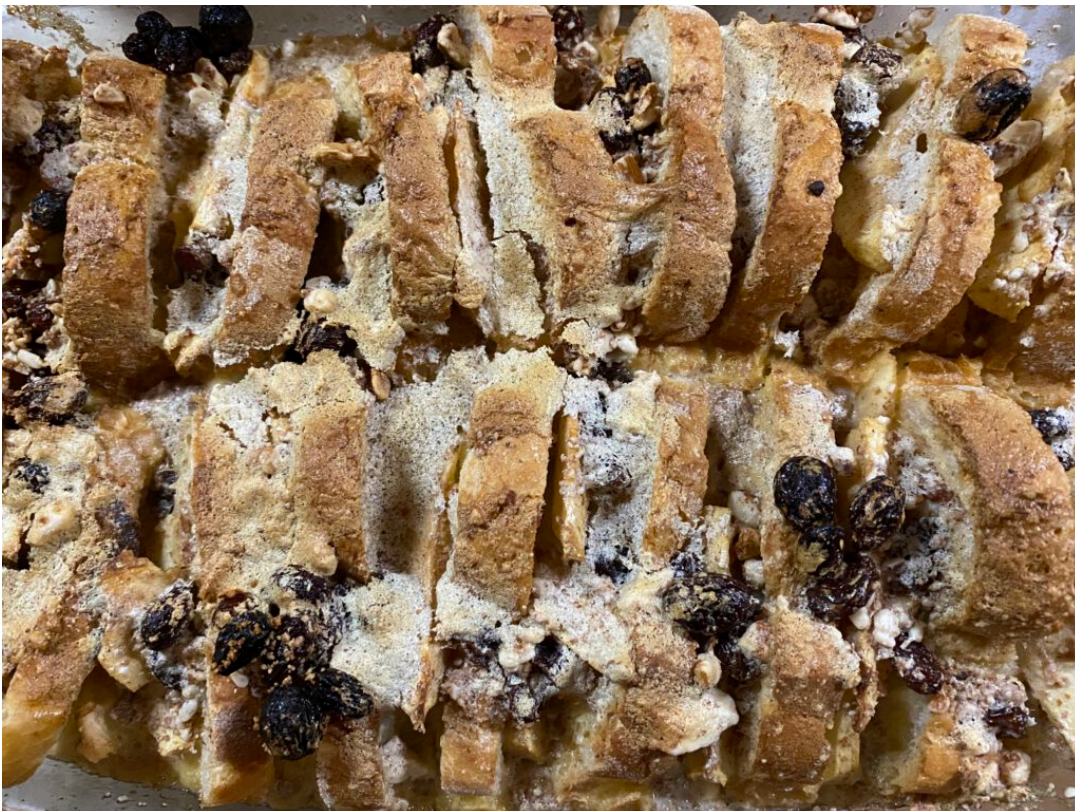
Meine Mutter, 92 Jahre alt, sagte mir am Telefon, ihr sei der Ofenschlupfer durchaus bekannt, aber sie habe ihn nie selbst zubereitet. Auch nicht ihre Mutter, gebürtig aus dem Schwabenland stammend. In Mannheim selbst, wo meine Mutter

lebt und wo ich herkomme, sagt man in der Mundart auch „Ofenschlupfer“ dazu.

Ich selbst habe mir nur überlegt, warum dieses Gericht eigentlich Ofenschlupfer heißt? Vielleicht weil hier doch einige Resteverwertung stattfindet und so manche Zutat in den Ofen „schlupft“?

Ofenschlupfer kommt somit aus dem Schwabenland und ist dort eine beliebte Süßspeise aus dem Ofen. Er besteht traditionell aus altem, vertrocknetem Brot oder Brötchen – in Hamburg sagt man Schrippen –, Äpfeln, Rosinen, Mandeln und einer cremigen Sahne-Ei-Mischung. Frisch aus dem Ofen zergeht dieser Brotauflauf auf der Zunge. Man isst ihn gern als Dessert oder zum Kaffee.

Es gibt aber auch herzhaftes Ofenschlupfer, zum Beispiel mit Lachs und Spinat. Recherchieren Sie gerne mal danach.



Fertig gebacken in der Auflaufform

Der Ofenschlupfer gelingt hervorragend und schmeckt sehr

lecker. Der Puderzucker obenauf gibt Süße, dazu die saftig gebackenen Apfelspalten und schließlich der Crunch der kross gebackenen Schrippen. Und dann kommt noch das Vanille-Aroma der Vanille-Sauce dazu. Und nicht zu vergessen der Zimt-Geschmack. Wenn man den Ofenschlupfer noch warm aus dem Ofen serviert, braucht man auch die Vanille-Sauce nicht zusätzlich erhitzen.

*Für 2 Personen:*

*Für den Ofenschlupfer:*

- 3 Äpfel
- 3 Schrippen vom Vortag
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 100 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 25 g gehobelte Mandeln
- 25 g Rosinen
- 1 TL Zimt
- Margarine
- Puderzucker

*Für die Vanille-Sauce:*

- [Grundrezept](#)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 35–45 Min.*





Eine schwäbische Spezialität

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schrippen in fingerdicke Scheiben schneiden.

Eine große Auflaufform einfetten. Schrippen und Apfelspalten schräg in zwei Lagen nebeneinander in der Auflaufform nacheinander schichten. Mandeln und Rosinen darüber verteilen.

Eier aufschlagen und trennen.

Milch mit Eigelben, Sahne, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Eiweiße in einer Küchenmaschine steif schlagen und mit dem Backlöffel vorsichtig unter die Milch-Sahne-Masse unterheben.

Die flüssige Mischung über die Schrippen und Äpfel gießen.

Ofenschlupfer im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 35–45 Minuten goldgelb backen.

Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und warm aus der Form mit warmer oder kalter Vanille-Sauce servieren.

---

## 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 bewährten Tortenboden 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.

---

## 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 herzhafte 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 versucht, 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 siedend.

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

*Mein Rat:* Geben Sie erst einen Klob 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.

---

# Grießpudding mit Vanille-Sauce



In Vanille-Sauce ertränkt

Ich habe in meinem Leben noch nie einen Grießpudding zubereitet. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern.

Ich kann auch keine schönen Erinnerungen an Grießpudding aus meiner Kindheit beisteuern. Denn auch meine Mutter hat mir nie einen Grießpudding zubereitet. Meine Oma übrigens auch nicht.

Also kann ich leider nicht schreiben, ja, das war früher so schön und der Pudding so lecker ...

Hartweizengrieß in meiner Küche ist mir nur bei der Zubereitung von frischer, selbst zubereiteter Pasta bekannt.



Aber dann fiel mir neulich ein, einen Grießpudding zuzubereiten. Keinen Grießbrei. Auf Brei stehe ich nicht so besonders und so ganz betagt bin ich nun auch noch nicht, dass ich Grießbrei essen müsste.

Also habe ich nach einem Rezept für Grießpudding recherchiert. Gefunden habe ich ein Rezept, das nur die vier Zutaten Milch, Grieß, Ei und Zucker enthielt. Aber ehrlich gesagt war es für mich fraglich, wie man nur mit dem Grieß einen Pudding zubereiten sollte, der nach dem Abkühlen im Kühlschrank erhärtet und dann gestürzt werden kann. Denn in normalen Pudding kommt Stärke. Und die war bei diesem gefundenen Rezept nicht enthalten.

In einem anderen Rezept wurde zumindest das Hinzugeben von etwas Blattgelatine zum Verfestigen des Grießpuddings angeraten. Und das erschien mir dann doch etwas sinnvoller.

Außerdem habe ich den Grießpudding mit etwas Vanille verfeinert. Ich hatte zwar keine echte Vanilleschote vorrätig. Aber bei der geringen Menge Zucker, die in den Grießpudding kommt, ist ein Päckchen Vanillezucker dann schon echt viel. Und er gibt dem Grießpudding ein feines Aroma.

Als süße Zutat zu dem Pudding habe ich eine Vanille-Sauce verwendet. Aber nicht frisch zubereitet, sondern als Convenience-Produkt.

Das Dessert ist sehr lecker. Der Grießpudding schmeckt leicht nach Vanille, hat eine leicht grobe Konsistenz und schmeckt hervorragend. Auch die Vanille-Sauce dazu.

Für 3 Personen:

- 600 ml [Milch](#)
- 100 g Hartweizen-Grieß
- 1 [Ei](#)
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanille-Zucker

- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Vanille-Sauce (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min. |  
Wartezeit 12 Std.



Viiiiiel Sauce

Milch in einem Topf erhitzen und Grieß sowie die Hälfte des Zuckers [einrühren](#).

Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten [köcheln](#) lassen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

[Ei](#) aufschlagen und trennen.

Eiweiß in der Küchenmaschine steif schlagen und dabei die zweite Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker einrieseln lassen.

Grießbrei etwas abkühlen lassen. Auf die Gelatine achten, sie

braucht zwar 50 Grad Celsius Temperatur, um zu schmelzen, darf jedoch nicht über 80 Grad Celsius erhitzt werden, weil sie dann ihre Fähigkeit zum Verfestigen verliert. Ebenso muss man auf das Eigelb achten, das man unterrührt, es soll ja kein Rührei geben.

Eigelb mit 1–2 EL des heißen Grieß in einer Schale glattrühren und dann unter den Grießbrei rühren.

Gelatine dazugeben, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen.

Eischnee vorsichtig unter den heißen Grießbrei heben.

Grießpudding in drei Puddingformen geben.

Puddingformen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag jeweils einen Pudding auf einen Dessertteller stürzen.

Großzügig Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!