

Pflaumen-Rezepte

Erfasst und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Beilagen	1
1.1	Pflaumen à la Betty	1
1.2	Pflaumen-Früchte Chutney	1
1.3	Pflaumenklöße	1
1.4	Pflaumenkraut	2
1.5	Sherry-Pflaumen im Speckmantel	3
2	Brot, Aufstrich	5
2.1	Baguettescheiben mit Pflaumenkompott	5
2.2	Brot mit Vanille-Zwetschgen	5
2.3	KÄSEBROT MIT SPECK UND ZWETSCHGEN	6
2.4	Pflaumenstange mit Marzipanflocken	6
2.5	Reife Pflaumen mit Weinkäse auf karamellisierten Vollkornschnitten	7
2.6	Roggenbrot mit Zwetschgen	7
2.7	Weißbrot mit Zwetschgen	8
2.8	WEISSBROT MIT ZWETSCHGEN	8
2.9	Westfälisches Leberwurstbrot mit Balsamico-Pflaume und Majoran	9
2.10	Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini	9
3	Dessert, Süßspeisen	11
3.1	Apenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis	11
3.2	Aprikosensorbet mit Minze	11
3.3	Auflauf mit Pflaumen	12
3.4	Auflauf mit Sommerfrüchten	12
3.5	Bayerische Creme mit Pfirsichen	13
3.6	Bayerische Zwetschgenknödel	13
3.7	Bellini-Sorbet	14
3.8	Beschwipste Vanille-Pflaumen	14
3.9	Brotpudding mit Backpflaumen	15
3.10	Brotrösti mit Pfirsichen	15
3.11	Brotrösti mit Zwetschgen	16
3.12	Buchteln mit Powidlfüllung	16
3.13	Buchteln mit Zwetschgen	17
3.14	Bühler Zwetschgen-Reis	18
3.15	Bunter Obstauflauf	18
3.16	Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen	19
3.17	Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas	19
3.18	Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott	20
3.19	Clafoutis - Bettelmann	20

3.20	Clafoutis mit Pflaumen	21
3.21	Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel	21
3.22	Creme brûlée mit Pfirsichen	22
3.23	Dampfnudeln mit Zimtpflaumen	23
3.24	Dampfnudeln mit Zwetschgen	23
3.25	Engelslocken	24
3.26	Erdbeer-Pfirsich-Quark	24
3.27	Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne	25
3.28	Espresso-Creme mit Pfirsichspalten	25
3.29	Ewige Liebe	26
3.30	Feines Parfait mit Pflaumen	26
3.31	Flambiertes Pfirsich-Omelett	27
3.32	Französische Zwetschgen-Omelettchen	28
3.33	Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem	28
3.34	Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen	29
3.35	Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott	29
3.36	Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott	30
3.37	Gebrannte Zwetschgencreme	31
3.38	Gebratene Grießschnitten mit Zwetschgen	31
3.39	Geeiste Melone	32
3.40	Gefüllte Pfirsiche	32
3.41	Gefüllte Weinblätter mit Feigen	33
3.42	Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien	33
3.43	Gelatine mit Pfirsichen	33
3.44	Germknödel mit Pflaumenkompott	34
3.45	Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen	35
3.46	Götterspeise	36
3.47	Gratinierte Pfirsiche	36
3.48	Gratinierte Pfirsiche	37
3.49	Grießauflauf mit Pfirsichen	37
3.50	Grießflammeri mit Zimtpflaumen	38
3.51	Grießflammerie mit Karamellzwetschgen	38
3.52	Grießschnitten mit Pfirsichkompott	39
3.53	Großmutter's Auflauf	39
3.54	Gurken-Pfirsich-Kaltschale	40
3.55	Hafergrütze mit Butter, Zimt und Pflaumen	40
3.56	Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis	41
3.57	Himbeer-Pfirsich-Creme	41
3.58	Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum	42
3.59	Honigweinzwetschgen	43
3.60	Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen	43
3.61	Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich	44
3.62	Kaiserschmarren mit Zwetschgen	44
3.63	KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER	45

3.64	Karamell-Creme mit Pfirsich	46
3.65	Karamellcreme mit Rum-Pflaumen	46
3.66	Karamellisierte Frischkäseravioli auf Pflaumenkompott	47
3.67	Karamellpfirsiche mit Nüssen	48
3.68	Kokos-Crepes mit Pfirsichen	48
3.69	Kokoseis mit Obstsalat	49
3.70	Maisherzen mit Pfirsichsoße	49
3.71	Mandelknödel mit Pflaumenkompott	50
3.72	Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis	50
3.73	Maroniglacé	51
3.74	Marroniparfait mit Zwetschgenkompott	51
3.75	Marzipan-Pflaumen im Weinteig	52
3.76	Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott	53
3.77	Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtseis	53
3.78	Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis	54
3.79	Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott	55
3.80	Mokka-Flan mit Pfirsichen	56
3.81	Nuss-Pfirsich-Pizza	56
3.82	Obstsalat	57
3.83	Panna cotta mit Pflaumen	58
3.84	Panna cotta mit Pflaumenkompott	58
3.85	Pêche Melba mit Pfirsichglacé	59
3.86	PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP	59
3.87	Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche	60
3.88	Pfirsich im Knuspernest	60
3.89	Pfirsich Melba	61
3.90	Pfirsich Melba	61
3.91	Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße	62
3.92	Pfirsich-Aprikosen-Grütze	63
3.93	Pfirsich-Brunchcreme	63
3.94	Pfirsich-Carpaccio	63
3.95	Pfirsich-Charlotte	64
3.96	Pfirsich-Crumble	65
3.97	Pfirsich-Crumble mit Joghurt	66
3.98	Pfirsich-Dessert	66
3.99	Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits	67
3.100	Pfirsich-Joghurt-Creme	67
3.101	Pfirsich-Joghurt-Parfait	68
3.102	Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert	68
3.103	Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce	69
3.104	Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten	69
3.105	Pfirsich-Quark-Creme	70
3.106	Pfirsich-Schale	70
3.107	Pfirsich-Soufflé	71

3.108	Pfirsich-Soufflé mit Ricotta	71
3.109	Pfirsich-Tiramisu	72
3.110	Pfirsich-Tiramisu	72
3.111	Pfirsich-Wein-Gelee	73
3.112	Pfirsich-Zimt-Parfait	73
3.113	Pfirsichcreme	74
3.114	Pfirsichcreme mit Frischkäse	75
3.115	Pfirsichcreme mit Minze	75
3.116	Pfirsichcreme mit Vanilleeis	76
3.117	Pfirsiche in Rotwein	76
3.118	Pfirsiche in Rotwein	77
3.119	Pfirsiche in Sirup mit Zitrone	77
3.120	Pfirsiche mit Balsamico	78
3.121	Pfirsiche mit Joghurtsoße	78
3.122	Pfirsiche mit Mandel-Baiser	79
3.123	Pfirsicheis	79
3.124	Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree	79
3.125	Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum	80
3.126	Pfirsichmousse mit Sesamguetzli	81
3.127	Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse	81
3.128	Pfirsichrahmeis	82
3.129	Pfirsichschaum mit Mandelkekzen	82
3.130	Pfirsichsorbet	83
3.131	Pfirsichsorbet	83
3.132	Pflaumen im Mäntelchen	84
3.133	Pflaumen in Weingelee	84
3.134	Pflaumen in Weinschaumsauce	85
3.135	Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne	85
3.136	Pflaumen mit Karamell-Sahne	85
3.137	Pflaumen mit Marzipanfüllung	86
3.138	Pflaumen-Calzone mit Pumpernickel	86
3.139	Pflaumen-Crumble	87
3.140	Pflaumen-Crumble	87
3.141	Pflaumen-Marzipan-Knödel	88
3.142	Pflaumen-Mascarpone-Trifle	88
3.143	Pflaumen-Meringue-Parfait	89
3.144	Pflaumen-Quark-Dessert	90
3.145	Pflaumen-Quarkauflauf	90
3.146	Pflaumen-Überraschung	91
3.147	Pflaumeneis mit Zimtsoße	92
3.148	PFLAUMENGRATIN	92
3.149	Pflaumengrütze	92
3.150	Pflaumengrütze mit Maisgreißflan	93
3.151	Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt	93

3.152	Pflaumenklöße	94
3.153	Pflaumenknödel	94
3.154	Pflaumenkompott mit Sherry	95
3.155	Pflaumenkompott mit Vanilleeis	95
3.156	Pflaumenmousse	95
3.157	Pflaumenparfait	96
3.158	Pflaumenpudding	96
3.159	Pflaumensorbet	97
3.160	Pflaumensorbet mit Schuss	97
3.161	Pflaumensuppe mit Grießnocken	98
3.162	Plantainpuffer mit Camembert und Zwetschgenkonfit	99
3.163	Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta	99
3.164	Powidltascherln - Böhmisches Teigtaschen	100
3.165	Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott	101
3.166	Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit Kompott	101
3.167	Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren	102
3.168	Quarkgriesschnitte auf Zwetschgenkompott	102
3.169	Quarkklöße mit Vanillebutter auf Rotweinzwetschgen	103
3.170	Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen	104
3.171	Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott	104
3.172	Quarkmousse mit Armagnacpflaumen	105
3.173	Quarknocken auf Zwetschgenkompott	105
3.174	Quarkschmarrn mit Zwetschgenkompott	106
3.175	Quarksoufflé mit Pfirsichen	107
3.176	Reisköpfchen mit Zwetschgensauce	107
3.177	Reistorte mit Pfirsichen	108
3.178	Rosis Bühler Zwetschengrütze	108
3.179	Rumtopf für Weihnachten	109
3.180	Sablés aux Pruneau - Zwetschgen-Sables mit Zwetschgensauce	109
3.181	Saftige Zwetschgennudeln	110
3.182	Sahnereis mit Kompott	111
3.183	Salat mit Himbeeren und Kiwis	111
3.184	Sangria-Charlotte	112
3.185	Schlossbuben	113
3.186	Schoko-Pfirsich	113
3.187	Schokolade-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen	114
3.188	Schokoladen-Flan mit Pflaumen	115
3.189	Schokoladenschäum mit Pflaumen	115
3.190	Semmelaufauf	116
3.191	Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompott	116
3.192	Süße Ravioli mit Zimtzucker	117
3.193	Tee-Creme	118
3.194	Tee-Sahne-Eis mit Pflaumen	118
3.195	Topfenknödel mit Zwetschkenröster	119

3.196	Triangel mit Dörrpflaumenfüllung	119
3.197	Überbackene Früchte mit Quark	120
3.198	Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme	121
3.199	Vanilleeis mit Karamellsoße	121
3.200	Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube	122
3.201	Veille Prune Sabayon	122
3.202	Veille Prune Zwetschgen	123
3.203	Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze	123
3.204	Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet	124
3.205	Wein-Pfirsiche	124
3.206	WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA PECHES DE VIGNES AVEC GRANITE Ä L'ESTRAGON	125
3.207	Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott und zweierlei Zwetschgeneis	125
3.208	Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott	126
3.209	Zimt-Zwetschgenröster mit Vanilleeis	127
3.210	Zimtcreme mit Backpflaumenkompott	127
3.211	Zimtparfait mit Pflaumensoße	128
3.212	Zimtparfait mit Rotweinpflaumen	128
3.213	Zimtzwetschgen	129
3.214	Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen	129
3.215	Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße	130
3.216	Zwetschen-Auflauf	130
3.217	Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum	131
3.218	Zwetschen-Schichtspeise	132
3.219	Zwetschengratin	132
3.220	Zwetschenknödel	132
3.221	Zwetschenterrine mit Mandeln	133
3.222	Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis	133
3.223	Zwetschgen mit Korinthenpudding	134
3.224	Zwetschgen mit Zabaione	135
3.225	Zwetschgen-Brot-Auflauf	135
3.226	Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme	136
3.227	Zwetschgen-Lasagne	136
3.228	Zwetschgen-Mandelpavesen	137
3.229	Zwetschgen-Parfait	137
3.230	Zwetschgen-Parfait	138
3.231	Zwetschgen-Pie	139
3.232	Zwetschgen-Sorbet	139
3.233	Zwetschgen-Terrine mit Sauerrahmsauce	140
3.234	Zwetschgenauflauf	140
3.235	Zwetschgenauflauf	141
3.236	Zwetschgenbrägel	141
3.237	Zwetschgendessert	142

3.238	Zwetschgendessert mit Joghurt	142
3.239	Zwetschgengrütze	143
3.240	Zwetschgenknödel	143
3.241	Zwetschgenknödel	144
3.242	Zwetschgenknödel mit Himbeersoße	144
3.243	Zwetschgenknödel mit Kompott	145
3.244	Zwetschgenknödel mit Mandeln	146
3.245	Zwetschgenkompott	146
3.246	Zwetschgenkompott mit Tonkabohne	147
3.247	Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione	147
3.248	Zwetschgenkompott mit Zimtrahm	147
3.249	Zwetschgennudeln mit Puderzucker	148
3.250	Zwetschgenröster	148
3.251	Zwetschgenschober	149
3.252	Zwetschgentaler mit Likörsahne	149
3.253	Zwetschgenterrine	150
4	Eierspeisen	151
4.1	Schaumomeletts mit Früchten	151
5	Eingemachtes, Eingelegtes	153
5.1	Eingelegte Backpflaumen	153
5.2	Fruchtsalat	153
5.3	Gewürzzwetschgen	154
5.4	Pfirsich moitié-moitié	154
5.5	Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes	154
5.6	Pfirsich-Ingwer-Pästli	155
5.7	Pfirsiche in Zuckersirup	155
5.8	Pflaumen-Aprikosen-Chutney	156
5.9	Pflaumen-Aprikosen-Relish	156
5.10	Pflaumen-Chutney	157
5.11	Pflaumen-Chutney	157
5.12	Pflaumen-Chutney	158
5.13	Pflaumen-Chutney	158
5.14	Pflaumen-Renekloden-Kompott	159
5.15	PFLAUMENCHUTNEY MIT ZWIEBELN UND ÄPFELN	159
5.16	Pflaumenkompott	159
5.17	Pflaumenmus aus dem Römertopf	160
5.18	Powidl	160
5.19	Powidl	161
5.20	Rotweinzwetschgen	161
5.21	Süß-saure Zwetschgen	162
5.22	Süßsaure Zwetschgen	162
5.23	Süßsaure Zwetschgen - Vorrat für den Winter	162

5.24	Tomaten-Pfirsich-Chutney	163
5.25	Zwetschgen-Chutney	163
5.26	Zwetschgen-Sirup	164
5.27	Zwetschgen-Tomaten-Chutney	164
5.28	Zwetschgenmus	165
6	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	167
6.1	Brot-Zwetschgen-Auflauf	167
6.2	Mengmus	167
6.3	Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen	167
6.4	Zwetschenaufbau au Caramel	168
7	Fischgerichte, Meeresfrüchte	169
7.1	Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei	169
7.2	Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe	169
8	Fleischgerichte, Innereien	171
8.1	Filet Melba	171
8.2	Geschnetztes mit Pflaumen	171
8.3	Gratinierte Filets mit Pfirsichen	171
8.4	Gulasch mit Pfirsichen	172
8.5	Hirschrücken mit Pflaumensoße	173
8.6	Hirschschnitzel mit Pflaumensoße	173
8.7	Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre	174
8.8	Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich	174
8.9	Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten	175
8.10	Kalbsnuss mit Dörripflaumen	176
8.11	Kaninchen mit Backpflaumen	177
8.12	Kaninchenrücken mit Pflaumen	177
8.13	Kaninchentopf mit Zwetschgen	178
8.14	Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer	179
8.15	Kotelettbraten mit Pfirsichkruste	179
8.16	Lammkoteletten mit Pflaumen	180
8.17	Nackenschnitzel mit Pflaumen	181
8.18	Pfirsich-Rehrücken	181
8.19	Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel	182
8.20	RINDERRÜCKENSTEAK IN ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE	182
8.21	Rindfleisch mit Pflaumen	183
8.22	Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung	183
8.23	Schweinebraten mit Backpflaumen	184
8.24	Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinienkernen, Zimt und Chili	185
8.25	Schweinefilet in Pflaumensauce	185
8.26	Schweinefilet in Zwetschensauce	186
8.27	Schweinefilet in Zwetschensoße	186

8.28	Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung	186
8.29	Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen	187
8.30	Schweinemedailleurs in Pflaumensoße	188
8.31	Schweinemedailleurs mit Pflaumen	188
8.32	Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt	188
8.33	Schweinsfilet im Kartoffelmantel	189
8.34	Süßes Curry-Gulasch	190
8.35	Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße	190

9 Geflügelgerichte 193

9.1	Ente aus dem Rohr mit Pfeffer-Pflaumen und geschmortem Mangold	193
9.2	Entenbrust mit Pflaumen-Füllung und Portweinzwiebeln	193
9.3	Gänsekeule in Pflaumensoße	195
9.4	Geschnetzeltes mit Pfirsich	195
9.5	Hähnchen mit Chutney	196
9.6	Hähnchen mit Mango-Salsa	196
9.7	Hähnchen mit Pflaumenfüllung	197
9.8	Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce	198
9.9	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce	198
9.10	Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf Pflaumenchutney	198
9.11	Karibik-Filets	199
9.12	Pouletragout mit Pfirsich	200
9.13	Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich	200
9.14	Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika	201

10 Getränke 203

10.1	Armagnac-Pflaumen	203
10.2	Bellini	203
10.3	Bowle	203
10.4	Buttermilch-Pflaumendrink	204
10.5	Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich	204
10.6	Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies	204
10.7	Grüntee-Pfirsich-Bowle	205
10.8	Kinder-Sangria	206
10.9	Orangendrink mit Pfirsich	206
10.10	Pfirsich-Colada	206
10.11	Pfirsich-Eistee mit Basilikum	207
10.12	Pfirsich-Espresso-Shake	207
10.13	Pfirsich-Honig-Milch	208
10.14	Pfirsich-Melonen-Mix	208
10.15	Pfirsich-Minz-Molke	208
10.16	Pfirsich-Tonic	209
10.17	Pfirsichflip	209
10.18	Pflaume mit Pep	209

10.19	Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala	210
10.20	Pflaumen-Koriander-Smoothie	210
10.21	Pflaumen-Tomaten-Smoothie	211
10.22	Pflaumen-Zimt-Shake	211
10.23	Pirsich-Kokosnuß-Drink	211
10.24	Rote Sangria	212
10.25	Sangria-Bowle	212
10.26	Yellow Dream	212
10.27	Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne	213
11	Grundlagen, Informationen	215
11.1	Die Zwetsche	215
11.2	Infos zu Pfirsichen	216
11.3	Patentes Früchtchen, die Pflaume	216
11.4	Pfirsich	217
11.5	Pfirsiche	218
11.6	Pfirsiche	218
11.7	Pflaume	219
11.8	Pflaumen	219
11.9	Zwetschge	219
12	Käsegerichte	221
12.1	Brie mit Rotwein-Pflaumen	221
13	Kartoffel-, Gemüsegerichte	223
13.1	Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel	223
13.2	Zwetschenknödel	223
14	Kuchen, Gebäck, Pralinen	225
14.1	'Radfahrertorte'	225
14.2	Amaretto-Pflaumen-Kuchen	225
14.3	Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom	226
14.4	Apfel-Zwetschgen-Wähe	226
14.5	Backpflaumentorte	227
14.6	Beckumer Pflaumenkuchen mit Streuseln	227
14.7	Bienenstich gefüllt mit Frischkäse und hausgemachtem Zwetschgenmus	228
14.8	Blechkuchen mit Pflaumen und Rahmguss	229
14.9	Brombeer-Pfirsich-Torte	229
14.10	Brownies mit Pflaumen	230
14.11	Bühler Pflaumentorte	230
14.12	Bunter Obstkuchen	231
14.13	Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren	232
14.14	Dörripflaumen-Törtli	232
14.15	Dreierlei Prassel-Blech	233

14.16	Duftige Zwetschgen-Brioche	234
14.17	Einfacher Pflaumenkuchen	234
14.18	Erdbeer-Baiserschnitten	235
14.19	Espressotörtchen	236
14.20	Far aux pruneaux (Backpflaumenkuchen)	236
14.21	Flockentorte mit Mini-Windbeuteln	237
14.22	Florentiner-Kuchen	238
14.23	Friesische Pflaumentorte	239
14.24	Friesischer Pflaumenstreifen	239
14.25	Fruchtiger Weihnachtstraum	240
14.26	Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen	241
14.27	Früchtekuchen mit Pistazien	241
14.28	Früchtetorte mit Mascarpone-Creme	242
14.29	Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen	243
14.30	Gedeckter Zwetschenkuchen	243
14.31	Gedeckter Zwetschenkuchen	244
14.32	Gedeckter Zwetschgenkuchen	245
14.33	Gefüllte Pflaumen	245
14.34	Georgia-Pfirsich-Pie	245
14.35	Gestürzte Zwetschgentarte mit Schmand	246
14.36	Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien	247
14.37	Hefe-Zwetschgenkuchen mit Mandelstreuseln	247
14.38	Hefeteigschnecken	248
14.39	Himbeer-Pfirsich-Torte	248
14.40	Italienische Pflaumen-Tarte mit Cantuccini-Bröseln	249
14.41	Joghurtschnitten	250
14.42	Karins Friesentorte	250
14.43	Kirmesfladen	252
14.44	Klassischer Zwetschen-Hefekuchen	252
14.45	Klecksel-Kuchen	253
14.46	Kleine Pfirsich-Tartes Tatin	254
14.47	Knusperschnitten mit Rum	254
14.48	Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme	255
14.49	Kürbis-Pflaumenkuchen	256
14.50	Ländlicher Zwetschgenstrudel	256
14.51	Mandelküchlein mit Pflaumensoße	257
14.52	Marmorierte Fruchtschnitten	258
14.53	Marmorkuchen als Tellergericht	258
14.54	Marroni-Zwetschgen-Törtli	259
14.55	Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen	260
14.56	Marzipan-Pflaumenkuchen	261
14.57	Marzipankuchen mit Pflaumen	261
14.58	Mürbeteig-Schichttorte	262
14.59	Nasser Zwetschgenkuchen	263

14.60	Nektarinen-Pfirsichtorte	264
14.61	Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen	265
14.62	Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin	265
14.63	Patzerlgugelhupf	266
14.64	Pfannkuchentorte	267
14.65	Pfirsich Limetten Torte	267
14.66	Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte)	268
14.67	Pfirsich-Baiserkuchen	269
14.68	Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme	269
14.69	Pfirsich-Blätterteig-Teilchen	270
14.70	Pfirsich-Blechkuchen	271
14.71	Pfirsich-Blechkuchen	271
14.72	Pfirsich-Brombeer-Kuchen	272
14.73	Pfirsich-Charlotte auf Brandteig	273
14.74	Pfirsich-Creme-Torte	274
14.75	Pfirsich-Eierlikör-Kuchen	274
14.76	Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig	275
14.77	Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen	275
14.78	Pfirsich-Käsekuchen	276
14.79	Pfirsich-Käsekuchen	277
14.80	Pfirsich-Knusperkuchen	277
14.81	Pfirsich-Kuchen	278
14.82	Pfirsich-Mandel-Biskuit	278
14.83	Pfirsich-Mandel-Torte	279
14.84	Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte	280
14.85	Pfirsich-Maracuja-Torte	281
14.86	Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum'	281
14.87	Pfirsich-Papaya-Torte	282
14.88	Pfirsich-Plunder	283
14.89	Pfirsich-Puddingcreme-Torte	284
14.90	Pfirsich-Quark-Torte	285
14.91	Pfirsich-Sahne-Torte	285
14.92	Pfirsich-Schnitten	286
14.93	Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte	287
14.94	Pfirsichbiskuit	288
14.95	Pfirsichcremetorte	288
14.96	Pfirsichkuchen	289
14.97	Pfirsichkuchen mit Brombeeren	289
14.98	Pfirsichkuchen mit Haube	290
14.99	Pfirsichtarte	291
14.100	Pfirsichtarte mit Mascarpone	291
14.101	Pfirsichtarte mit Schokostreuseln	292
14.102	Pfirsichtorte	292
14.103	Pfirsichtorte	293

14.104 Pfirsichtorte	293
14.105 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne	294
14.106 Pfirsichtorte mit Ricotta	295
14.107 Pfirsichtorte mit Vanillesahne	296
14.108 Pfirsichtorte nach steirischer Art	296
14.109 Pflaumen-Blechkuchen	298
14.110 Pflaumen-Blechkuchen	298
14.111 Pflaumen-Buchteln mit Vanillepudding	299
14.112 Pflaumen-Eier-Likörtorte	300
14.113 Pflaumen-Friesentorte	300
14.114 Pflaumen-Gitterkuchen	301
14.115 Pflaumen-Gugelhupf	301
14.116 Pflaumen-Hefekuchen	302
14.117 Pflaumen-Hefestücke	303
14.118 Pflaumen-Käse-Kuchen	303
14.119 Pflaumen-Kopenhagener	304
14.120 Pflaumen-Kopenhagener	305
14.121 Pflaumen-Kuchen	305
14.122 Pflaumen-Kuchen mit Schmand-Guss	306
14.123 Pflaumen-Mandel-Cookies	306
14.124 Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser	306
14.125 Pflaumen-Millefeuille	307
14.126 Pflaumen-Nuss-Kuchen	309
14.127 Pflaumen-Nusstorte	309
14.128 Pflaumen-Plunder	310
14.129 Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln	311
14.130 Pflaumen-Sables	311
14.131 Pflaumen-Schnitten mit Amarettini	312
14.132 Pflaumen-Schoko-Muffins	313
14.133 Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte	313
14.134 Pflaumen-Streusel-Blechkuchen	314
14.135 Pflaumen-Streusel-Kuchen	314
14.136 Pflaumen-Tarte mit Vanille-Honig-Creme	315
14.137 Pflaumen-Tarteletts	316
14.138 Pflaumen-Teile mit Quarkfüllung	316
14.139 Pflaumen-Torte mit Makronen-Kranz	317
14.140 Pflaumenbrownies	318
14.141 Pflaumenchüechli	318
14.142 Pflaumencookies	319
14.143 Pflaumendatschi mit Mandelstreuseln	319
14.144 Pflaumenkrapfen	320
14.145 Pflaumenkuchen	320
14.146 Pflaumenkuchen	320
14.147 Pflaumenkuchen mit Baiserhaube	321

14.148	Pflaumenkuchen mit Baiserwellen	322
14.149	Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und - Walnußkrokant	322
14.150	Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant	323
14.151	Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß	324
14.152	Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant	324
14.153	Pflaumenkuchen mit Marzipangitter	325
14.154	Pflaumenkuchen mit Marzipanguss	325
14.155	Pflaumenkuchen mit Nussbaiser	326
14.156	Pflaumenkuchen mit Rahmguss	327
14.157	Pflaumenkuchen mit Rahmguss	327
14.158	Pflaumenkuchen mit Vanillesoße	328
14.159	Pflaumenkuchen mit Ziegenfrischkäse	329
14.160	Pflaumenkuchen vom Blech	329
14.161	Pflaumenkuchen vom Blech	330
14.162	Pflaumenmakronen	330
14.163	Pflaumenstreuselkuchen	331
14.164	Pflaumenstreuselkuchen	332
14.165	Pflaumentäschchen	332
14.166	Pflaumentörtchen mit Pflaumenlikör	333
14.167	Pflaumentorte	333
14.168	Pflaumentorte	334
14.169	Pflaumentorte	334
14.170	Pflaumentorte mit Gewürzen	335
14.171	Pflaumentorte mit Walnuss-Creme	337
14.172	Pflaumentorte mit Weinbrand-Sahnecreme	337
14.173	Pflaumentorte mit Zimt-Krokant	338
14.174	Pflaumentorte mit Zitronencreme	338
14.175	Pflaumenwähe mit Zimtzucker	339
14.176	Pflaumenwein-Törtchen	340
14.177	Pirsich-Multivitamin-Torte	341
14.178	Pistazien-Pfirsich-Tarte	341
14.179	Puddingkuchen mit Zwetschgen und Johannisbeeren	342
14.180	Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen	343
14.181	Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott	343
14.182	Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen	344
14.183	Quarktörtchen mit Rotwein-Pflaumensauce	344
14.184	Raffinierte Pflaumentarte	345
14.185	Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich	346
14.186	Rosettenkuchen mit Pflaumen	346
14.187	Saftige Pfirsich-Tarte	347
14.188	Saftige Pflaumen-Taschen	348
14.189	Saftige Pflaumentarte	348
14.190	Saftiger Zwetschenkuchen	349
14.191	Schmand-Zwetschgenkuchen	350

14.192	Schmandtorte mit Kullerpfirsichen	350
14.193	Schnelle Pfirsich-Donauwellen	351
14.194	Schneller Zwetschkuchen	351
14.195	Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen	352
14.196	Schokoroulade mit Pfirsichen	353
14.197	Schokosplitter-Torte mit Pfirsich	353
14.198	Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen	354
14.199	Straßburger Zwetschkuchen	355
14.200	Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber	356
14.201	Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume'	356
14.202	Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber	357
14.203	Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel)	358
14.204	Strudelbonbons	359
14.205	Traubenwähe	359
14.206	Tutti-Frutti-Torte	360
14.207	Vollwertkuchen mit Steinobst	361
14.208	Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit	362
14.209	Zimtwaffeln mit Backpflaumen	363
14.210	Zwetschen-Streuselkuchen	363
14.211	Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant	364
14.212	Zwetschen-Zimtbaiser-Kuchen	365
14.213	Zwetschkuchen mit Buttercreme - und Portweinguß	365
14.214	Zwetschkuchen mit Sahneguß	366
14.215	Zwetschenpastetli	367
14.216	Zwetschgen-Birnen-Kuchen	367
14.217	Zwetschgen-Blätterteig-Törtchen	368
14.218	Zwetschgen-Carre	369
14.219	Zwetschgen-Gitter	370
14.220	Zwetschgen-Grießkuchen	370
14.221	Zwetschgen-Ingwer-Torte	371
14.222	Zwetschgen-Käsekuchen	372
14.223	Zwetschgen-Kokos-Muffins	372
14.224	Zwetschgen-Kuchen	373
14.225	Zwetschgen-Mandelherz	373
14.226	Zwetschgen-Marzipan-Kuchen	374
14.227	Zwetschgen-Muffins	375
14.228	Zwetschgen-Nusskuchen	375
14.229	Zwetschgen-Post	376
14.230	Zwetschgen-Reiskuchen	376
14.231	Zwetschgen-Schnecke	377
14.232	Zwetschgen-Streuselkuchen	378
14.233	Zwetschgen-Zimt-Törtchen	378
14.234	Zwetschgenbisse	379
14.235	Zwetschgendatschi	379

14.236	Zwetschgendatschi	380
14.237	Zwetschgenkuchen	381
14.238	Zwetschgenkuchen	381
14.239	Zwetschgenkuchen	382
14.240	Zwetschgenkuchen	382
14.241	Zwetschgenkuchen	383
14.242	Zwetschgenkuchen mit Knusperstreuseln	384
14.243	Zwetschgenkuchen mit Kokosstreusel	384
14.244	Zwetschgenkuchen mit Marzipan	385
14.245	Zwetschgenkuchen mit Marzipan	385
14.246	Zwetschgenkuchen mit Quark	386
14.247	Zwetschgenkuchen mit Rahm-Guss	387
14.248	Zwetschgenkuchen nach Bühler Art	387
14.249	Zwetschgenkuchen nach Bühlerart	388
14.250	Zwetschgenkuchen vom Blech	388
14.251	Zwetschgenkuchen vom Blech	389
14.252	Zwetschgenpäckli	390
14.253	Zwetschgenstrudel	390
14.254	Zwetschgenstrudel	391
14.255	Zwetschgenstrudel	392
14.256	Zwetschgentorte	393
14.257	Zwetschgentorte	393
14.258	Zwetschgenwähe	394
14.259	Zwetschgenwähe	395
14.260	Zwetschgenwähe	395
15	Marmeladen, Konfitüren	397
15.1	Apfel-Zwetschen-Konfitüre	397
15.2	Betörende Pfirsichkonfitüre	397
15.3	Blitz-Pfirsichkonfitüre	397
15.4	Campari-Pfirsich-Konfitüre	398
15.5	Campari-Pfirsich-Marmelade	398
15.6	Dreifruchtgelee	399
15.7	Dreifruchtkonfitüre mit Wein	399
15.8	Gewürzte Pflaumenkonfitüre	399
15.9	Himbeer-Pfirsich-Konfitüre	400
15.10	Himbeer-Pfirsich-Marmelade	400
15.11	Mehrfruchtkonfitüre	401
15.12	Melonen-Pfirsich-Konfitüre	401
15.13	Pfirsich Melba	401
15.14	Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre	402
15.15	Pfirsich-Birne mit Vanille	402
15.16	Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen	403
15.17	Pfirsich-Campari-Konfitüre	403

15.18	Pfirsich-Holunder-Konfitüre	404
15.19	Pfirsich-Kokos-Konfitüre	404
15.20	Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer	404
15.21	Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen	405
15.22	Pfirsich-Marmelade	405
15.23	Pfirsich-Marmelade	406
15.24	Pfirsich-Marmelade mit Pistazien	406
15.25	Pfirsich-Melonen-Marmelade	407
15.26	Pfirsich-Orangen-Konfitüre	407
15.27	Pfirsich-Pistazien-Konfitüre	407
15.28	Pfirsichkonfitüre	408
15.29	Pfirsichkonfitüre	408
15.30	Pfirsichkonfitüre	409
15.31	Pfirsichkonfitüre mit Ingwer	409
15.32	Pfirsichkonfitüre mit Likör	409
15.33	Pfirsichkonfitüre mit Melone	410
15.34	Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft	410
15.35	Pfirsichmarmelade mit Kürbis	411
15.36	Pflaumen-/Zwetschenmus	411
15.37	Pflaumen-Cassis-Marmelade	411
15.38	Pflaumen-Konfitüre	412
15.39	Pflaumen-Konfitüre mit Portwein	412
15.40	Pflaumen-Konfitüre mit Schuss	412
15.41	Pflaumen-Mandel-Konfitüre	413
15.42	Pflaumen-Marmelade mit Zimt	413
15.43	Pflaumenkonfitüre	414
15.44	Pflaumenkonfitüre	414
15.45	Pflaumenkonfitüre mit Schokolade	414
15.46	Pflaumenmus mit Basilikum	414
15.47	Pflaumenmus Thüringer Art	415
15.48	Rote Pflaumenkonfitüre	415
15.49	Selbstgemachte Zwetschgenmarmelade	415
15.50	Zitronige Zwetschen-Konfitüre	416
15.51	Zwetschenkonfitüre mit Grapefruits	416
15.52	Zwetschgen-Konfitüre	416
15.53	Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen	417
15.54	Zwetschgenkonfitüre mit karamelisierten Walnüssen	417
16	Mehlspeisen, Nudeln	419
16.1	Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney	419
16.2	Buchweizen - Pflaumenkuchen	419
16.3	Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und Zwetschgen	420
16.4	Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung	420
16.5	Pfirsich-Pfannkuchen	421

16.6	Pflaumen-Eierkuchen	422
16.7	Pflaumen-Gnocchi	422
16.8	Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme	423
16.9	Pflaumentüten	424
16.10	Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie	424
16.11	Quetschekuche (Zwetschgenkuchen)	425
16.12	Rheinische Altbieraschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße	425
16.13	Serviettenknödel mit Pflaumen und Pancetta	426
16.14	Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle	427
16.15	Zwetschgen a ma Facon	427
16.16	Zwetschgenpfannkuchen	428
17	Pasteten, Terrinen	431
17.1	Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung	431
18	Salate	433
18.1	Hobelkäserollen mit Salat	433
18.2	Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen	433
18.3	Pfirsich - Geflügel - Salat	434
18.4	Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse	434
18.5	Radicchiosalat mit Pflaumen und Roquefort-Käse	435
18.6	Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten	435
18.7	Rotkohlsalat mit Dörrozweitschen	436
18.8	Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi	436
18.9	Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich	437
18.10	Zwiebel-Zwetschen-Salat	437
19	Saucen, Marinaden	439
19.1	Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem Pfeffer	439
19.2	Pfirsich-Aprikosen-Chutney	439
19.3	Pfirsich-Senf-Dip	440
19.4	Pflaumen-Chutney	440
19.5	Pflaumen-Dip	440
19.6	Pflaumen-Sauce	441
19.7	Pflaumen-Sauce	441
19.8	Scharfe Pfirsich-Salsa	441
19.9	Tomaten-Chili-Chutney	442
19.10	Zwetschensauce	442
20	Sonstiges	445
20.1	Fruchtgelee	445
20.2	Früchtetopf-mit Fahrplan	445
20.3	Gefüllte Datteln und Pflaumen	446

20.4	Pflaumen-Paste	446
20.5	Pflaumenchutney mit Zwiebeln und Äpfeln	447
20.6	Speckzwetschgen	447
20.7	Tomaten-Pflaumen-Chutney	448
20.8	Zwetschgen im Metzgerhemd	448
21	Vegetarisches, Vollwert	449
21.1	Pfirsichmüsli mit Leinsamen	449
22	Vorspeisen, Suppen	451
22.1	Bananen und Dörrzwetschken im Speckmantel	451
22.2	Fischcocktail	451
22.3	Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise	452
22.4	Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen	452
22.5	Pfirsich-Käse-Schnittchen	452
22.6	Pflaumen im Speckmantel	453
22.7	Pflaumen im Speckmantel	453
22.8	Pflaumen im Speckmantel	453
22.9	Serrano-Pflaumen mit Tomaten-Paprika-Dip	454
22.10	Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen (Pinchitos con dátiles, ciruelas con bacon)	454

1 Beilagen

1.1 Pflaumen à la Betty

250 g Delikatesspflaumen, gedörrt	1 EL Zitronensaft
1 dl Wasser	1 EL Zwetschgenwasser, nach Belieben
1 EL Zucker	

Wasser, Zucker, Zitronensaft aufkochen, über die Pflaumen gießen. Zwetschgenwasser darüber verteilen, zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren nur noch heiß werden lassen.

1.2 Pflaumen-Früchte Chutney

<i>Pflaumenchutney:</i>	wie Pfeffer, Salz, Zimt, Ingwer
1000 g entkernte Pflaumen	1 1/2 l milder Weinessig
500 g Äpfel	175 g Rohrzucker
500 g Zwiebeln	<i>Äpfel- oder Birnenchutney:</i>
500 g getrocknete Aprikosen	1500 g Früchte,
1 TL Gewürzmischung	dazu Zutaten wie oben

Die geschälten Früchte in kleine Stücke schneiden und mit 1/3 des Essigs und den Gewürzen ohne Zucker in den Topf geben. Etwa eine Viertelstunde kochen, bis die Früchte weich sind; ist die Mischung trocken, so gibt man etwas mehr Essig hinzu. Den Zucker in dem restlichen Essig auflösen und zufügen. Ständig kochen, bis die Mischung die Festigkeit einer dicken Marmelade hat. In heiße Gläser gießen und verschließen.

Hinweis zum Äpfel- oder Birnenchutney: weitere Zutaten grüne Tomaten, Rhabarber, Stachelbeeren. Man kann auch Rosinen oder Sultaninen zufügen. Für süßeren Chutney nimmt man etwa 500 g Zucker.

Zum Gebrauch: Zu kaltem Fleisch, Käse, zu servieren mit Curry etc.

Zum Variieren: a) 2-3 Tl Senf mit anderen Gewürzen für einen schärferen Chutney mischen und ganz wenig Chilipulver hinzugeben. b) Mehr Zucker verwenden - siehe Hinweis bei süßerem Chutney. c) Mehr Fruchtarten mischen, z.B. Brombeeren und Äpfel.

Mengenangabe: 2 kg Mus

Kochzeit: 2 Stunden

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

1.3 Pflaumenklöße

6 Vollreife Pflaumen (etwa 200 g)	1 Ei und
6 Stücke Würfelzucker	2 Eigelb (1-3)
1 kg Pellkartoffeln (am Vortag gekocht)	50 g Butter
Mehl zum Ausrollen und	30 g Semmelbrösel
200 g Weizenmehl (Type 405)	1 TL Zimt
Salz	

Gewaschene Pflaumen halbieren, entsteinen und in jede Hälfte 1/2 Stück Würfelzucker drücken. Gepellte Kartoffeln auf der Kartoffelreibe direkt auf die bemehlte Arbeitsfläche reiben. Mit Mehl, Salz, Ei und Eigelb verkneten (mit bemehlten Händen), bis der Teig glatt ist. Eine Rolle daraus formen und abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Während der Teig ruht, reichlich Salzwasser in einem breiten Topf zum Kloßkochen aufsetzen.

Messer in Mehl tauchen, Rolle in 12 Scheiben schneiden. In jede Teigscheibe eine Mulde drücken, jeweils eine gefüllte Pflaume hineinlegen. Teig über der Pflaume zusammendrücken und mit eingemehlten Händen einen Kloß daraus formen. Einen Probekloß in sprudelnd kochendes Salzwasser geben, die Hitze zurückschalten, Kloß in etwa 15 Minuten darin garen. Wenn der Kloß nach oben schwimmt, ist er fertig, weil die Pflaume gar ist (sonst kommt der Kloß nicht hoch). Wenn der Probekloß perfekt ist, die anderen Klöße ins sprudelnd kochende Wasser geben und auf milder Hitze in etwa 15 Minuten garen.

Während die Klöße garen, Butter schmelzen, Semmelbrösel und Zimt zugeben, einmal aufschäumen lassen. Klöße mit der Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen und beim Anrichten mit Butterbröseln überschäumen.

Mengenangabe: 6 Portionen: (12 Klöße)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: etwa 15 Minuten

Pro Portion: 433 kcal / 1813 kJ; E 9 g, F 10 g, KH 71 g

1.4 Pflaumenkraut

750 g Rotkohl	2 EL Honig
500 g Wirsingkohl	1 TL Zimt
1 kg entsteinte Pflaumen	Salz
100 g Butter	Pfeffer
1/4 l Rotwein	

Rotkohl, Wirsingkohl, entsteinte Pflaumen in Streifen schneiden. Butter schmelzen, Rotkohl und halbe Menge Pflaumen zugedeckt 20 Min. darin garen. Wirsing, Rotwein, Honig, Zimt zugeben. Weitere 20 Min. schmoren. Salzen, pfeffern und die restlichen Pflaumen kurz darin erhitzen.

Mengenangabe: 6 Portionen

1.5 Sherry-Pflaumen im Speckmantel

20 Backpflaumen ohne Stein	Speck
5 EL Sherry	20 Zahnstocher
10 Scheib. geräucherter durchwachsener	

Pflaumen mit Sherry übergießen und zugedeckt mehrere Stunden marinieren, ab und zu umrühren. Speckscheiben halbieren, Pflaumen darin einwickeln, mit Zahnstochern feststecken und auf einen Teller legen. Offen 5 bis 7 Minuten bei 600 Watt garen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2 Brot, Aufstrich

2.1 Baguettescheiben mit Pflaumenkompott

Für das Pflaumenkompott:

125 ml Pflaumensaft
 125 ml Rotwein (ersatzweise roter Johannisbeersaft)
 2-3 Sternanis
 2 EL Zucker
 750 g Pflaumen
 2 TL Speisestärke

Für die Baguettescheiben:

1 Baguette
 4 Eier
 125 ml fettarme Milch
 50 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 75 g Margarine

Pflaumensaft und Rotwein in einen Topf geben. Zimt, Sternanis und Zucker zufügen und etwa 5 Minuten leise köcheln lassen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und im Saft 5 Minuten dünsten, Speisestärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und unter Rühren zu den Pflaumen geben. Einmal aufkochen. Abkühlen lassen. Die Baguette in Scheiben schneiden. Eier mit Milch, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Baguettescheiben darin eintauchen und etwas voll saugen lassen. Margarine portionsweise in einer großen beschichteten-Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin von beiden Seiten knusprig braun braten. Zusammen mit dem Pflaumenkompott anrichten.

Mengenangabe: 4 PORTIONEN

PRO PORTION: 507 kcal / 2112 kJ; E 12 g, F 22 g, KH 60 g

2.2 Brot mit Vanille-Zwetschgen

8 Scheib. Weißbrot
 frische Minze
 500 g Naturquark
 1 Vanilleschote

4 EL Zucker
 500 g Zwetschgen
 160 g Süßrahmbutter

Die Weißbrotscheiben mit je 15 g Butter bestreichen. Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Vanilleschote aufschneiden und ausschaben. 40 g Butter mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, bis die Butter flüssig ist. Die Vanille und die Zwetschgen zugeben und karamellisieren. Minze fein hacken und mit dem Quark vermengen. Den Quark auf den Broten verteilen, die Zwetschgen darauf geben und mit Minzblättern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

2.3 KÄSEBROT MIT SPECK UND ZWETSCHGEN

200 g Zwetschgen und Stachelbeeren	1 Bd. Brunnenkresse
1 EL Zucker	8 Scheib. Roggenbrot
16 Scheib. geräucherten Rauchspeck	80-120 g Butter
320 g Allgäuer Bergkäse	2 EL Leinsamen

Zwetschgen waschen, halbieren und mit den Stachelbeeren vierteln. Zucker leicht karamellisieren, die Früchte zugeben und vom Herd nehmen. Speck in einer Pfanne kross braten, Bergkäse in dünne Scheiben schneiden, Brunnenkresse waschen und putzen. Das Roggenbrot mit Butter bestreichen und abwechselnd mit den restlichen Zutaten wie eine Lasagne aufschichten. Am Schluss schräg halbieren und mit Leinsamen bestreuen.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

2.4 Pflaumenstange mit Marzipanflocken

<i>Brotteig:</i>	15 g Salz
500 g Weizenmehl, Type 550	250-300 ml Wasser
20 g Zucker	250 g entkernte und geviertelte feste Pflaumen
20 g Butter	
25 g Hefe	150 g Marzipanflocken (-Stücke-)

Vorbereitung: Das Marzipan in kleine Flöckchen zupfen und vor dem Verarbeiten im Teig auf einem Teller gut kühlen (1-2 Stunden im Kühlschrank). Pflaumen entkernen und vierteln. Bitte darauf achten, dass die Früchte schön fest sind. Es hilft sehr beim Unterarbeiten der Früchte (Keine Sorge: Die Pflaumen werden beim Backen angenehm weich).

Zubereitung: Zuerst das Wasser, die Hefe und den Zucker in die Knetschüssel geben und alles kurz verrühren. Dann das Mehl, die Butter und das Salz dazu geben. Rund drei bis vier Minuten lang bei langsamer Stufe gut verkneten und danach bei schneller Stufe weitere vier Minuten gut auskneten. Erst jetzt die Marzipanflocken aus dem Kühlschrank kurz unterarbeiten. Das hat den Grund, dass sie zwar im Teig gut verteilt sind, aber das Brot drei Geschmackskomponenten entwickelt: Erstens, den Brotteig. Zweitens, die Marzipanflocken und drittens, die Pflaumenstücke, die dem Teig später noch zugeführt werden. Alle drei Komponenten sollen - wenn möglich - getrennt zu schmecken sein. Nachdem der Teig fertig ist, bitte auf eine gemahlte Arbeitsplatte geben und flach (aber nicht völlig platt) drücken. Den Teig mit den Pflaumenvierteln bestücken und den Teig immer wieder einmal zusammen falten, so dass sich die Pflaumenstücke vorsichtig und gleichmäßig im Teig verteilen. Den fertigen Teig in drei Teile teilen und mit etwas Mehl bestäuben. Alles zusammen 25 Minuten ruhen/reifen lassen. Durch das Unterarbeiten der Pflaumen kann es durchaus sein, dass Pflaumenstücke aus dem Teig heraus schauen - das ist

gewünscht. Falls es beim Rundwirken des Brotes etwas zu feucht ist, bestäuben Sie einfach die Hände mit etwas Mehl. Die Pflaumenbrote in eine längliche Form bringen und diese Stangen danach auf das Backblech legen. Dann mit einem Küchentuch abdecken und ca. 25 Minuten ruhen lassen. Vor dem Schieben kurz 'baguetteartig- einritzen, aber bitte ganz vorsichtig, da keine tiefen Schnitte entstehen sollen. Die Brote werden bei 200 Grad in den Ofen geschoben und auch bei 200 Grad ausgebacken - und zwar 35 Minuten lang.

Tipp: Bitte achten Sie beim Kauf der Pflaumen auf feste, aber reife Früchte. Gerade, weil sie noch entkernt und untergeknetet werden müssen, ist es klug, wenn sie nicht so weich sind.

Serviervorschlag: Nach dem Backen das noch heiße Brot mit Vanillesahne abstreichen. Das macht das Brot angenehm saftig.

2.5 Reife Pflaumen mit Weinkäse auf karamellisierten Vollkornschnitten

5 Scheib. Vollkornbrot
150 g Zucker

125 g Weichkäse
20 reife Pflaumen

Die Pflaumen seitlich aufschneiden und den Kern entfernen. Den Weinkäse in 20 gleiche Teile schneiden und in die Pflaumen füllen. In einem Topf mit dickem Boden den Zucker schmelzen lassen, bis er hellbraun wird. Die Brotscheiben vierteln und mit Hilfe einer Gabel Vorder- und Rückseite in den Karamell tauchen. Abkühlen lassen. Die Weinkäsepflaumen auf den Karamell-Krusteln anrichten. Ein Glas bukettreiche Morio-Muskat-Spätlese harmoniert mit dem fruchtigen Aroma der Pflaumen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

431 kcal / 0 kJ

2.6 Roggenbrot mit Zwetschgen

Zwetschgen

700 g Zwetschgen, entsteint, (ergibt ca. 650 g), in dünnen Streifen

6 EL Zucker

1-2 EL Zwetschgenschnaps oder Zitronensaft

Brot

400 g Roggenmehl

600 g Halbweißmehl

2 3/4 TL Salz

1 Pkg. Sauerteigextrakt
(ca. 15 g)

2 Pkg. Trockenhefe

6 dl Wasser, ca.

beiseite gestellte Zwetschgen

wenig Milch oder Kaffeerahm zum Bestreichen

Zwetschgen und Zucker in einer beschichteten Bratpfanne mischen, unter Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Zwetschgenschnaps

beigeben, ca. 1 Min. mitkochen, Zwetschgen herausnehmen, auskühlen, beiseite stellen.

Brot: Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser beigeben, mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick, rechteckig auswallen, Zwetschgen darauf verteilen, Teig aufrollen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 80 Min. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Formen: Teigrolle quer halbieren, 2 ovale Brote formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen. Teig mit einem Messer mehrmals schräg einschneiden.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, dann ca. 25 Min. bei 180 Grad fertig backen. Herausnehmen, mit Milch bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: Dieses Brot enthält sehr viel Feuchtigkeit. Deshalb vor dem Backen nicht mit Wasser bestreichen und auch kein Förmchen mit Wasser aufs Blech stellen.

Passt zu: Käse oder Trockenfleisch.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: 1 Std. 40 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro 100 g: 189 kcal / 792 kJ; E 6 g, F 1 g, KH 39 g

2.7 Weißbrot mit Zwetschgen

21 entsteinte Zwetschgen	etwas Zimt
100 ml Wasser	2 Brötchen
4 EL Zucker	60 g Butter
2 EL Rum	etwas geschlagene Sahne

20 Zwetschgen mit Wasser, Zucker, Rum und Zimt aufkochen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen zerfallen sind und eine dickflüssige Masse entstanden ist. Abkühlen lassen. Brötchen aufschneiden, rösten und großzügig mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte etwas von der Fruchtmasse geben, mit Sahne und je 1/2 Zwetschge garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

2.8 WEISSBROT MIT ZWETSCHGEN

22 entsteinte Zwetschgen	etwas Zimt
100 ml Wasser	2 Brötchen
4 EL Zucker	60 g Butter
2 EL Rum	geschlagene Sahne

20 Zwetschgen mit Wasser, Zucker, Rum und Zimt aufkochen. Etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis die Zwetschgen zerfallen sind und eine dickflüssige Masse entstanden ist. Abkühlen lassen. Brötchen aufschneiden, rösten und großzügig mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte etwas von der Fruchtmasse geben, mit Sahne und je zwei halbe Zwetschgen garnieren.

Mengenangabe: 2 PERSONEN:

2.9 Westfälisches Leberwurstbrot mit Balsamico-Pflaume und Majoran

<i>Vorbereitung:</i>	350 g Roggenmehl, Type 1150
100 ml Balsamico-Essig	20 g Salz
1 EL Honig	30 g Hefe
250 g Trockenpflaumen	750 ml Wasser
<i>Brotteig:</i>	150 g Sauerteig
650 g Weizenmehl, Type 550	30 g Majoran, frisch
	250 g grobe Leberwurst (mit Stücken)

Vorbereitung: Balsamico-Essig und Honig verrühren. Klein geschnittene Trockenpflaumen unterheben. Das Ganze eine Nacht lang ziehen lassen.

Zubereitung: Wasser, Hefe, Roggen- und Weizenmehl in die Knetschüssel geben, den Sauerteig und das Salz oben auf. Alles etwa vier Minuten langsam kneten. Nun den geschnittenen Majoran und die Leberwurst dazugeben und noch einmal vier Minuten im Schnellgang gut auskneten. Die eingelegten Pflaumenstücke langsam unterheben. Nun den Teig auf eine gemehlte Arbeitsplatte geben, in zwei Hälften teilen und jeweils einmal kurz rundwirken. Anschließend eine Teigruhe von 15 bis 20 Minuten einhalten, in der beide Teigstücke noch zweimal rundgewirkt werden. Beide Brotlaibe auf ein Backblech geben, mit etwas Mehl bestäuben und nach einer weiteren Ruhezeit von etwa 15 Minuten mit einem scharfen Messer leicht kreuz und quer einritzen. Nach einer letzten Ruhezeit von fünf bis zehn Minuten die Brote bei 230 Grad Celsius in den Ofen geben. Nach zehn Minuten die Temperatur auf 210 Grad Celsius herunter stellen und die Brote 35 bis 40 Minuten ausbacken. Serviervorschlag: Ein kühles Bier, frisches Gänseschmalz und dazu kross gebratene Zwiebeln aus der Pfanne!

2.10 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini

1 Ciabatta	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl	1/2 Topf Basilikum
300 g Ziegenfrischkäse	4 Spritzer Grenadine
7 Pfirsiche	1 Flasche Bio-Prosecco

1. Ciabatta in schräge, ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, leicht mit Olivenöl beträufeln, im 180 Grad heißen Ofen ca. 3 Min. grillen. 2. Ziegenfrischkäse auf die Brotscheiben streichen. 3. 3 Pfirsiche halbieren, Steine entfernen, Hälften in schmale Spalten schneiden, auf der Bruschetta anrichten, mit Pfeffer würzen und Basilikum garnieren. 4. Für den Bellini die restlichen Pfirsiche überbrühen, häuten. Fruchtfleisch vom Stein lösen, mit der Grenadine im Mixer pürieren. 5. Pfirsichpüree auf 4 Sektgläser verteilen mit eisgekühltem Prosecco vorsichtig auffüllen, zusammen mit der Bruschetta servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Grillzeit: ca. 3 Min.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

3 Dessert, Süßspeisen

3.1 Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis

Biberglace ergibt ca. 5 dl

1 Ei
1 Eigelb
3 EL Zucker
1 klein. Biber
(75 g; z.B. Appenzeller Bärli Biber, gefüllt)
ca. 1 Std. tiefgekühlt, fein gerieben
1 EL Lebkuchengewürz
1 Eiweiß

1 EL Zucker
2 dl Rahm, steif geschlagen

Zwetschgen-Coulis

150 g tiefgekühlte Zwetschgen, aufgetaut
1 dl Portwein
1 Zimtstange
1 EL Zucker
4 Meringue-Körbli

Ei, Eigelb und Zucker schaumig rühren, bis die Masse heller ist. Biber und Lebkuchengewürz darunterühren. Eiweiß steif schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mit Schlagrahm sorgfältig unter die Eimasse rühren.

Gefrieren: Die Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren.

Zwetschgen-Coulis: Zwetschgen mit Portwein, Zimtstange und Zucker aufkochen, auf kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, etwas abkühlen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

Servieren: Zwetschgen-Coulis auf Tellern verteilen, Meringue-Körbli daraufsetzen. Aus der Biberglace mit einem Glaceportionierer 4 Kugeln formen und in die Körbli verteilen. Sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Biberglace 1 Woche im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Zwetschgen-Coulis 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4 Personen

Gefrieren: ca. 5 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

pro Person: 399 kcal / 1668 kJ; E 7 g, F 22 g, KH 41 g

3.2 Aprikosensorbet mit Minze

250 g Aprikosen (oder Pfirsiche), felsaft),
40 g Zucker, 1/2 Bd. Minze oder Zitronenmelisse,
1/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Ap- 2 EL Zitronensaft

Obst schälen und in Würfel schneiden. Mit Zucker und einem Achtelliter Wein weich kochen. Im Mixer pürieren und mit der fein gehackten Minze oder Zitronenmelisse

mischen. Das Ganze in eine Metallschüssel geben und in den Gefrierschrank stellen. Das Sorbet alle 20 Minuten mit dem Schneebesen kräftig durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Sobald das Sorbet fest ist, mit einem Eisportionierer oder mit einem Esslöffel Kugeln abstechen und in hohe Gläser verteilen. Mit dem restlichen, gut gekühlten Wein aufgießen und sofort servieren.

3.3 Auflauf mit Pflaumen

etwas Zitronenmelisse	10 Scheib. Toastbrot (entspr. 250g)
50 g Butter	25 g Butter zum Einfetten der Form
1 Pkg. Vanillezucker	etwas Salz
50 g Zucker	1 Zimtstange
200 g Schlagsahne	Schale einer unbehandelten Zitrone
1/2 l Milch	100 g Zucker
4 Eier	400 g Backpflaumen
4 EL Kochflüssigkeit der Pflaumen	

Die Backpflaumen mit 1/4 Liter Wasser, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Pflaumen herausnehmen und abtropfen lassen. Eine rechteckige Auflaufform ausbuttern und mit Toastbrotscheiben auslegen. Darauf die Pflaumen verteilen. Wieder mit Toastbrotscheiben bedecken. Die Kochflüssigkeit der Pflaumen darüberträufeln. Eier, Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker verquirlen und so über den Auflauf gießen, dass die oberen Toastscheiben gut getränkt sind. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen, 200 °C, Gas Stufe 3, auf der unteren Schiene etwa 45 Minuten backen. Mit Zitronenmelisse dekoriert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

3.4 Auflauf mit Sommerfrüchten

4 Pfirsiche	4 EL Zucker
8 Pflaumen	30 g Crème fraîche
250 g Brombeeren	1 TL abger. Bio-Zitronenschale
250 g Mascarpone	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pfirsiche und die Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Brombeeren in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Dann alle Früchte vorsichtig mischen und in eine flache Auflaufform geben. Den Mascarpone mit 2 EL Zucker, Crème fraîche und Zitronenschale

verrühren und die Masse gleichmäßig über die Früchte geben. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Dann den Auflauf im vorgeheizten Back-ofen etwa 10 Minuten überbacken, bis der aufgestreute Zucker zu bräunen beginnt. Den Obstauflauf noch warm servieren. Tipp: Dazu passt prima Vanilleeis.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.5 Bayerische Creme mit Pfirsichen

1/2 l Milch,	1/4 unbehandelten Zitrone, abgeriebene Schale von
1 Vanilleschote,	400 g Sahne,
8 Blatt weiße Gelatine,	3 Pfirsiche,
2 Eigelb,	2 EL Johannisbeergelee,
50 g Puderzucker,	Raspelschokolade zum Bestreuen
2 EL Orangenlikör oder Orangensaft,	

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit der Messerspitze herauskratzen und mit der Schote in die Milch geben. Milch aufkochen und auf der abgeschalteten Kochstelle 20 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Eigelb mit Puderzucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Heiße Milch, Orangenlikör oder -saft und Zitronenschale unter ständigem Schlagen zugeben. Gelatine ausdrücken, zufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme für 30 bis 40 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie halb fest ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen und in kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen. Diese 5 Stunden kühlen, bis sie sich stürzen lassen. Zum Servieren die Creme mit einer Messerspitze rundherum vom oberen Rand der Förmchen lösen. Förmchen einige Sekunden in heißes Wasser tauchen. Creme auf Teller stürzen. Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Schnitze teilen. Creme damit umlegen, Johannisbeergelee erwärmen, bis es flüssig ist und über die Pfirsiche träufeln. Creme mit Raspelschokolade bestreuen.

3.6 Bayerische Zwetschgenknödel

250 g Mehl	750 g Zwetschgen
1/2 P, Hefe	30 Stücke Würfelzucker, evtl. mehr
1/8 l Milch, knapp	1 l Wasser
1 EL Zucker	1 TL Salz
40 g Butter oder Margarine	40 g Butter
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von	5 EL Zucker
1 Ei	60 g Haselnüsse, gehackte
Salz	

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig im Backofen aufgehen lassen. Zwetschgen halbieren und entkernen. In jede Zwetschge ein Stück Würfelzucker geben. Teig zu einer Rolle formen (0 3 cm), gleichmäßige Teigstücke abschneiden, jeweils eine Zwetschge hineindrücken, zu einem Kloß formen und in Salzwasser auf Automatik-Kochstelle 4-5 garziehen lassen. Klöße sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Klöße herausnehmen, mit zwei Gabeln aufreißen, mit flüssiger Butter begießen, mit Zucker und gehackten Haselnüssen bestreuen. Dazu schmeckt eine Vanillesoße.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 714 kcal / 2993 kJ

3.7 Bellini-Sorbet

<i>Sirup</i>	500 g weiße Pfirsiche, geschält, in Würfeln
1 dl Wasser	1/2 Zitrone, nur 1 El Saft
100 g Zucker	4 dl Prosecco, kalt

Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, etwas abkühlen. Pfirsiche und Zitronensaft begeben, pürieren, durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen. Masse zugedeckt ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmäßig gefrorenes Sorbet entsteht. Danach Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren. Servieren: Mit dem Glaceportionierer kleine Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten, mit Prosecco auffüllen.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Mengenangabe: 6 dl

Gefrieren: ca. 5 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 229 kcal / 959 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 40 g

3.8 Beschwipste Vanille-Pflaumen

1 Glas (720 ml) Pflaumen	200 ml trockener Rotwein
1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille-Geschmack' (z. Kochen; für 1/2 l Milch)	3-4 Gewürznelken
	1 Stück unbeh. Zitronenschale

2 EL Zucker
 evtl. Zitronenecken, -raspel und

Melisse zum Verzieren

Pflaumen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen und evtl. mit Wasser auf 1/4 l Flüssigkeit auffüllen. Pflaumen halbieren.

5 EL Saft und Soßenpulver glattrühren. Übrigen Saft, Wein, Nelken, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Angerührtes Soßenpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Pflaumen unterheben, Zitronenschale herausnehmen und das Dessert auskühlen lassen.

Das Pflaumen-Kompott in Gläser füllen und evtl. mit Zitronenecken, -raspeln und Melisse verzieren. Dazu schmeckt Knuspergebäck mit Mandeln.

Tipp: Wer keinen Rotwein verwenden möchte, oder wenn Kinder mitessen: einfach stattdessen Pflaumen- oder Kirschsafte nehmen. Die Nelken können Sie durch 1 Beutel Glühweingewürz ersetzen. Im heißen Fruchtsaft vor dem Binden ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 220 kcal / 920 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 42 g

3.9 Brotpudding mit Backpflaumen

2 Scheib. Schwarzbrot (125g)	65 g Butter
1/4 l Rotwein	60 g Mehl
1/2 TL Zimt	350 g Backpflaumen ohne Stein
6 Eier	100 g gehackte Mandeln
125 g Puderzucker	

Schwarzbrotsscheiben zerkrümeln, in Rotwein einweichen, nach 15 Minuten abtropfen lassen. Zimt, Eigelb, Puderzucker und 50 g Butter verrühren. Brot, Mehl, klein geschnittene Backpflaumen und Mandeln zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen und in die mit der restlichen Butter gefettete Form füllen. 1 1/4 Stunden im Wasserbad kochen, Deckel abnehmen und anschließend, falls der Pudding noch feucht ist, geöffnet im mäßig warmen Backofen trocken lassen. Pudding auf eine runde Platte oder einen Teller stürzen und mit Obst umlegen. Dazu passt eine Weinschaumsoße (Für die Weinschaumsoße 100 ml Wein und 3 Eigelb in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schaumig aufschlagen. 100 g Butter in Flöckchen nach und nach zugeben bis alles gelöst ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.)

3.10 Brotrösti mit Pfirsichen

Bratbutter zum Rösten	800 g Pfirsiche, entsteint (ergibt ca. 700 g),
300 g Maisbrot vom Vortag, in ca. 3 mm	in ca. 1 cm breiten Schnitzen
dicken Scheiben, geviertelt	3 EL Zucker
4 EL Mandelstifte	1 1/2 dl Pfirsichsaft
1 EL Butter oder Margarine	

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Brot mit den Mandeln portionenweise hellbraun rösten, im leicht geöffneten Ofen warm stellen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Pfirsichschnitze mit dem Zucker begeben, kurz andämpfen. Pfirsichsaft dazugießen, Schnitze zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich köcheln. Brot und Mandeln sorgfältig darunter mischen, Brotrösti auf den vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 380 kcal / 1590 kJ; E 10 g, F 13 g, KH 67 g

3.11 Brotrösti mit Zwetschgen

Bratbutter zum Rösten	1 kg Zwetschgen, entsteint, in Vierteln
300 g Zopf vom Vortag,	3 EL Zucker
in ca. 1 cm dicken Scheiben, in feinen Strei-	1/2 TL Zimt
fen	1 dl Wasser
1 EL Bratbutter	3 EL Zitronensaft

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Zopf portionenweise hellbraun rösten, im leicht geöffneten Ofen warm stellen. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwetschgen, Zucker und Zimt begeben, kurz andämpfen. Wasser und Zitronensaft dazugießen, Zwetschgen zugedeckt ca. 4 Min. knapp weich köcheln. Brot sorgfältig darunter mischen, Brotrösti auf den vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren.

Dazu passt: Zimtzucker, Vanillesauce.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Person: 460 kcal / 1925 kJ; E 9 g, F 13 g, KH 75 g

3.12 Buchteln mit Powidlfüllung

<i>Buchtelteig (Hefeteig)</i>	1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
500 g Mehl	1 TL Vanillinzucker
1 1/2 TL Salz	80 g Zucker

80 g Margarine, weich	20 TL Powidl
1 Ei, verklopft	(österreichischtschechisches Zwetschgen-
20 g Hefe	mus,
1/4 l Milch	auch Zwetschgen- oder Aprikosenkonfitüre)
25 g Margarine oder Butter, flüssig, zum Bestreichen	Margarine zum Einfetten der Form
<i>Füllung</i>	Puderzucker zum Bestäuben

Hefeteig zubereiten: Alle Zutaten aufs Mehl geben, Hefe mit der Milch angerührt. Erst jetzt alles mit einer Kelle zu einem weichen Teig zusammenfügen, kneten, bis er gleichmäßig und geschmeidig ist. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Formen der Buchteln: Den aufgegangenen Hefeteig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschließend auf bemehlter Unterlage ca. 1/2 cm dick auswallen, in Quadrate von 8-10 cm Seitenlänge schneiden, in die Mitte eines jeden Quadrates 1 Teelöffel Powidl oder Konfitüre geben.

Quadrate zur Hälfte zusammenfalten und das Teigstück von der schmalen Seite her locker aufrollen, darauf achten, dass nicht alle Füllung herausgepresst wird. Niedrige ofenfeste Form reichlich mit Margarine einfetten.

Die so geformten Teigrollen mit den offenen Kanten nach oben in die vorbereitete Form nebeneinander einschichten. Bei Zimmertemperatur 15 Minuten aufgehen lassen, vor dem Backen mit flüssiger Margarine oder Butter bestreichen.

Backen: 30-40 Minuten (je nach Form) auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Oberfläche ab und zu mit flüssiger Margarine oder Butter bestreichen. Evtl. das Gebäck nach der halben Backzeit mit Alufolie bedecken, damit es nicht zu braun wird. Servieren: warm oder kalt, mit Puderzucker bestreut. Nach Belieben Kompott oder Vanillesauce dazureichen.

3.13 Buchteln mit Zwetschgen

500 ml Rotwein	55 g Butter
140 g Zucker	1/2 Würfel Hefe
1 Zimtstange	125 ml lauwarme Milch
2 Gewürznelken	1 Eigelb
1 TL Orangenzesten	250 g Mehl
1 kg Zwetschgen (TK oder Pflaumen aus dem Glas)	1 Prise Salz
	1 EL Vanillezucker

Rotwein, 100 g Zucker, Gewürze und Orangenzesten aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Die TK- Zwetschgen ca. 15 Min. darin auftauen, die Früchte aus dem Glas nur ca. 5 Min. darin erwärmen. Herausnehmen, den Sud sirupartig einköcheln lassen. Über die Früchte gießen.

30 g Butter zerlassen. Hefe in Milch auflösen, mit Eigelb, Mehl, Salz, 40 g Zucker,

geschmolzener Butter glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen. Zur Rolle formen, in 2 cm dicke Scheiben teilen, in eine gefettete, mit Vanillezucker ausgestreute Auflaufform setzen. 15 Min. gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Übrige Butter schmelzen, Buchteln damit bestreichen. Im Ofen ca. 35 Min. backen. Mit den Zwetschgen servieren. Eventuell mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Vanillesoße.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit: 55 Min.

pro Person: 470 kcal; E 7 g, F 10 g, KH 73 g

3.14 Bühler Zwetschgen-Reis

1 Tas. Reis	etwas Zucker
3 Tassen Milch	etwas Vanillezucker
1 Tas. Schlagsahne	gestiftelte Mandeln
1 Tas. Zwetschgenmus	

Eine Tasse Reis in 3 Tassen siedender Milch, die mit Vanillezucker gesüßt wurde, körnig kochen. Nach dem Erkalten eine Tasse geschlagenen Rahm und eine Tasse Zwetschgenmus daruntermischen. Mit gestiftelten Mandeln, die mit etwas Zucker geröstet wurden, bestreuen und recht kalt servieren.

3.15 Bunter Obstauflauf

4 Pfirsiche	4 EL Zucker
8 Pflaumen	30 g Creme fraîche
250 g Brombeeren	1 TL abger. Bio-Zitronenschale
250 g Mascarpone	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Pfirsiche und Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und würfeln. Die Brombeeren in einem Sieb abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Früchte mischen und in eine Auflaufform geben.

Mascarpone mit 2 EL Zucker, Creme fraîche sowie Zitronenschale verrühren und gleichmäßig über die Früchte geben. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. gratinieren, bis der aufgestreute Zucker zu bräunen beginnt. Den Obstauflauf noch warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 405 kcal; E 9 g, F 23 g, KH 39 g

3.16 Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen

1 Prise Salz	20 g Zucker
1 Glas Rotwein	80 g feingeriebener Butterkäse
2 EL Zucker	4 Eier
2 Nelken	10 g Butter
1 Zimtstange	50 g Hartweizengrieß
Zitronensaft	125 ml Milch
400 g Pflaumen	

Milch, Salz und Zucker langsam zum Kochen bringen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Eigelb und Butter unterrühren, abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Butterkäse unter die Grießmasse heben. Die Masse in gefettete und gezuckerte feuerfeste Förmchen füllen und im Backofen bei 180° C im Wasserbad 20 Minuten garen. Den Wein mit den Gewürzen erhitzen, die Pflaumen hinzufügen und darin erkalten lassen. Grießsoufflé mit beschwipsten Pflaumen servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

378 kcal / 1582 kJ

3.17 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas

1 Bd. Minze oder Zitronenmelisse	200 g Mehl
450 g Pfirsiche	5 Eier, kühl-schränkkalt
200 g Joghurt	abgeriebene Schale einer Orange
500 g Buttermilch	200 g Marzipan
Weiche Butter und Zucker für die Gläser	160 g Zucker
Salz	250 g Butter
2 TL Backpulver	1/2 Zitrone, Saft von
100 g Mandelgrieß	120 g Honig
80 g Speisestärke	250 g Himbeeren

Butter und Zucker mit einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer Orange in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Marzipan reiben oder durch eine Kartoffelpresse drücken und unterrühren. Die kühl-schränkkalten Eier verschlagen und nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen und schnell unterheben. 8 dickwandige Gläser mit 0,2 l Inhalt ausbuttern und mit Zucker auskleiden. Den Teig einfüllen und auf dem Ofenblech bei 175 °C in 30-40 Minuten backen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und im Zitronensaft wälzen. Mit der Hälfte der Himbeeren, dem Joghurt, der Buttermilch und dem Honig im Mixglas mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Minze (oder Zitronenmelisse) zupfen, die Blätter fein schneiden und mit den restlichen Himbeeren unter den Joghurt mischen. In vorgefrorene Gläser füllen. Tipp: Ein

Schuss Amaretto im Pfirsichdrink darf nach 17 Uhr auch sein und schmeckt genial.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

3.18 Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott

Minze	3 Blätter Gelatine
Stärke zum Binden	150 ml Sahne, geschlagen
1 Prise Zimt und Sternanis	100 ml Zitronensaft
200 ml Rotwein	60 g Zucker
100 g Zucker	250 ml Buttermilch
500 g Pflaumen	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Buttermilch vermengen und kühl stellen. Ab und zu umrühren und warten, dass die Masse anzieht. Dann die mit Zucker steif geschlagene Sahne vorsichtig unter heben und für mind. 3 Std. kühl stellen. Später Nocken ausstechen oder vorher direkt in Förmchen portionieren. Pflaumen halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen und Zimt + Sternanis zufügen. Aufkochen lassen und zur Hälfte einkochen. Pflaumen in den Topf geben und bei schwacher Hitze etwas köcheln lassen. Mit der angerührten Stärke etwas binden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

3.19 Clafoutis - Bettelmann

Reste von Brioche, Gugelhupf oder	1 Pkg. Vanillezucker
8 klein. Milchbrötchen	1 kg Zwetschgen
3/4 l Milch	50 g Rosinen
150 g Zucker	1 EL Butter
4 Eier	3 EL Weckmehl
etwas Zimt	

Briocestücke mit heißer Milch übergießen, erkalten lassen. Mit der Hand oder einer Gabel zu einem Brei verarbeiten. Zucker, Eier, Zimt und Vanillezucker beifügen, gut vermengen und die entsteinten Zwetschgen und die Rosinen dazugeben. Eine ausgebutterte Auflaufform wird mit etwas Weckmehl bestäubt. Der Teig wird in die Form gefüllt, mit Weckmehl bestreut und Butterflöckchen darüber verteilt. Die Form kommt für 1 Stunde in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen. Mit einer Stricknadel oder mit einem Messer

wird geprüft, ob der Auflauf gar ist. Bleibt die Nadel nach dem Einstechen trocken, ist der Bettelmann fertig. Er wird entweder warm oder kalt gegessen. Bei der Grossmutter gab es eine Suppe dazu.

Mengenangabe: 6 Personen

3.20 Clafoutis mit Pflaumen

500 g entsteinte reife Pflaumen	von
30 g Puderzucker	1/8 l Milch
4 EL Zwetschgenwasser	4 Eiweiß
4 Eigelb	40 g Zucker
40 g Zucker	100 g Mehl
1/2 Vanilleschote, herausgeschabtes Mark	Puderzucker

Pflaumen mit Puderzucker bestreuen, mit Zwetschgenwasser beträufeln und zugedeckt etwa 60 Minuten ziehen lassen.

Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Milch schaumig schlagen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eiweiß und Mehl locker unter die Eigelbmasse heben.

Ein Drittel der Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, Pflaumen mit dem entstandenen Saft dazu geben und mit der restlichen Masse bedecken. In den Backofen setzen.

E: unten. T: 175°C/ 40 bis 45 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Mengenangabe: 6-8 Personen

3.21 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel

2 dl Milch	150 g Zucker
1 dl Vollrahm	3 Eier
2 Zweiglein Lavendel oder Rosmarin	2 Eigelbe
2 Pfirsiche, in Würfeln	6 EL fein gemahlener Rohrzucker
2 EL Brandy	

Milch, Rahm und Lavendel aufkochen, von der Platte nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen, Lavendel entfernen. Pfirsiche mit dem Brandy fein pürieren, beiseite stellen. Zucker, Eier und Eigelbe in einer Schüssel verrühren, Milch nach und nach unter Rühren begeben. Pfirsichpüree begeben, mischen. Förmchen auf einen Lappen in eine ofenfeste Form geben, Masse in die Förmchen gießen.

Garen im Wasserbad: Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens (oder siehe Dampfgartipp). Herausnehmen, aus der Form nehmen, auskühlen. Ca. 2 Std. zugedeckt kühl stellen.

Je 1 El Zucker gleichmäßig auf der Creme verteilen. Mit dem Bunsenbrenner (siehe «Gewusst wie») Zucker sorgfältig caramolisieren.

Dampfgartipp: Förmli zugedeckt ca. 25 Min. bei 90 Grad im Steamer oder Dampfgerar garen, dann 5 Min. im ausgeschalteten Gerät stehen lassen, herausnehmen, auskühlen.

Gewusst wie: Zucker lässt sich mit der Flamme eines Bunsenbrenners für die Küche einfach und schnell caramolisieren. Alternativ die Creme ca. 2 Min. unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Grill caramolisieren, bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat.

Mengenangabe: 6 ofenfeste Förmchen von je ca. 1 1/2 dl

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Garen im Wasserbad: ca. 35 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Person: 324 kcal / 1353 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 45 g

3.22 Creme brûlée mit Pfirsichen

250 ml Milch

200 ml Likörwein

100 ml Sahne

3 feste Pfirsiche

280 g Zucker

3 Amaretti (große, weiche Makronen)

6 Eidotter

1 Zitrone, Schale von

1 Vanilleschote

1 Stück Zimt

Pfirsich halbieren, entsteinen und schälen. Fruchtfleisch in Stücke schneiden und mit 80 g Zucker und dem Likörwein in eine Kasserolle geben. Deckel auflegen und bei niedriger Hitze fünf Minuten garen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Pfirsiche mit dem Schaumlöffel aus dem Sirup nehmen. In sechs Schälchen die Amaretti zerbröseln und die abgetropften Pfirsiche drauflegen. In einem kleinen Topf Milch mit der Zitronenschale, Vanille und Zimt aufkochen.

Wenn die Milch beginnt zu kochen, Topf vom Herd nehmen und Sahne zugießen. In einer Schüssel 90 g Zucker mit den Eidottern schaumig schlagen. Die Milch durch einen Filter zugießen.

Schüssel in ein heißes, nicht kochendes Wasserbad tauchen und unter ständigem Rühren die Creme eindicken lassen. Creme gleichmäßig auf die Pfirsiche verteilen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Grill des Backofens vorheizen. Die Schälchen unter die Hitzequelle und den Zucker karamellisieren lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Bis zum Zeitpunkt des Servierens ins Tiefkühlfach stellen.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 30 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

3.23 Dampfnudeln mit Zimtpflaumen

1 St. Stangenzimt	100 g Zucker
1 Pkg. Trockenhefe	80 g Butter
1 Prise Salz	1/2 l Milch
1 Prise Salz	80 g Butter
1 EL Zucker	2 Eier
2 EL gemahlene Haselnüsse	3 EL Zucker
100 g Butter	1/4 l lauwarme Milch
100 g Zucker	500 g Mehl
1 kg Pflaumen	

Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel gründlich mischen. Milch, Zucker, Salz, Eier und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Nochmals gut durchschlagen und 12 bis 14 gleichmäßige, eigroße Klöße daraus formen. Auf ein bemehltes Backbrett legen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals 20 Minuten gehen lassen. Zum Dämpfen die Milch erwärmen und Butter, Zucker und Salz darin auflösen. Je die Hälfte der Mischung in zwei großen, breiten Töpfen zum Kochen bringen und jeweils 6 bzw. 7 Dampfnudeln hineinlegen. Auf jeden Topf einen gut schließenden Deckel legen (Evtl. ein Tuch zwischen Topf und Deckel spannen, es darf kein Dampf entweichen). Die Dampfnudeln etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze garen (die Milch soll ganz aufgesogen sein). Ist nur ein entsprechend großer Topf vorhanden, die Dampfnudeln nacheinander in zwei Parteien in jeweils der Hälfte der Milch garen. Für die Zimtpflaumen das Obst inzwischen waschen, halbieren, entsteinen, mit 100 g Zucker und dem Stangenzimt zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze weich dünsten. Vor dem Servieren die Butter bräunen, Haselnüsse und Zucker mischen. Dampfnudeln mit der Butter übergießen und mit der Haselnuss-Zuckermischung bestreuen. Pflaumenkompott lauwarm dazu reichen.

Mengenangabe: 5 Portionen

Zubereitungszeit (in Min.): 105

3.24 Dampfnudeln mit Zwetschgen*Hefeteig*

300 g Mehl
1/2 TL Salz
2 EL Zucker
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt
40 g Butter, weich, in Stücken
1 1/2 dl Milch
1 Ei

Guss

2 dl Milch
3 EL Zucker
30 g Butter

Füllung

16 Zwetschgen (siehe Tipp)
150 g Backmasse mit Mandeln
3 EL Mandelstifte

Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Guss: Milch mit Zucker und Butter warm werden lassen, gut verrühren. Die Hälfte in die vorbereitete Form gießen, restlichen Guss zugedeckt beiseite stellen.

Füllung: Zwetschgen zur Hälfte aufschneiden, Steine herausnehmen. Mandelmasse in 16 Portionen teilen, Zwetschgen damit füllen.

Dampfnudeln formen: Den Teig in 16 gleich große Portionen teilen, zu Kugeln formen. Kugeln flach drücken, je eine gefüllte Zwetschge darauflegen, Teigrand hochziehen, gut zusammendrücken. Kugeln mit dem Verschluss nach unten in die vorbereitete Form setzen. Zugedeckt ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Backen: 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 Grad erhöhen, zwei Drittel des beiseite gestellten Gusses über die Dampfnudeln gießen, Mandeln darauf verteilen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, restlichen Guss darübergießen, sofort servieren.

Tipp: Schmeckt ebenso gut mit Aprikosen.

Dazu passen: Zimt- oder Zwetschgenglace, Vanillesauce.

Mengenangabe: 1 ofen

Backen: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 1/2 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Pro Person: 733 kcal / 3068 kJ; E 17 g, F 29 g, KH 100 g

3.25 Engelslocken

24 Scheib. Vanilleeis

Schokostreusel

2 Dos. Pfirsiche

200 ml Sahne

Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Saft pürieren. Die restlichen Pfirsiche in kleine Stückchen schneiden und unter das Pfirsichmus mischen. Das Pfirsichmus auf 4 Teller verteilen. Die Sahne steif schlagen. Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel Locken aus Vanilleeis ziehen und je 6 Locken auf das Mus setzen. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen rings um die 'Engelslocken' setzen. Mit Schokostreuseln garnieren.

Tipp: Den Eisportionierer oder den Esslöffel vor dem Portionieren in heißes Wasser tauchen.

3.26 Erdbeer-Pfirsich-Quark

2 Eier

100 ml Sahne

50 g Puderzucker

6 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau) oder

250 g Quark

Orangensaft

200 g Erdbeeren	160 g Löffelbiskuits
3 Pfirsiche	100 ml Orangensaft

Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL Puderzucker über dem heißen Wasserbad hellschaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen, Quark unterrühren. Sahne sowie Eiweiß mit übrigem Puderzucker getrennt steif schlagen. Beides mit 3 EL Likör unter die Quarkcreme ziehen. Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Pfirsiche häuten und in Spalten schneiden. Löffelbiskuits, bis auf 2 Stück, nebeneinander in 4 Schälchen legen. Orangensaft mit übrigem Likör verrühren und Biskuits damit beträufeln. 2/3 Früchte darauf verteilen und mit Creme bestreichen. 30 Min. kühlen. Mit restl. Obst und den 2 zerbröckelten Löffelbiskuits garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 480 kcal; E 13 g, F 13 g, KH 65 g

3.27 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne

500 g Erdbeeren	2 EL Orangenlikör od. -saft
1 geh. EL + 1 TL Zucker	100 g Schlagsahne
1 säuerlicher Apfel	1/2 Vanilleschote, Mark von
6 EL Limetten- oder Zitronensaft	evtl. Zitronenmelisse
3 reife Pfirsiche	und Limettenscheiben zum Verzieren
1 EL Aprikosen-Konfitüre	

Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Mit 1 EL Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Apfel waschen, vierteln, entkernen. Apfel in dünne Spalten schneiden und mit 1-2 EL Limettensaft beträufeln. Pfirsiche waschen, halbieren, Stein entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden. Konfitüre evtl. durch ein Sieb streichen. Mit restlichem Limettensaft und Likör verrühren. Mit den vorbereiteten Früchte mischen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sahne, Vanillemark und 1 TL Zucker leicht an schlagen. Erdbeer-Pfirsich-Teller evtl. mit Melisse und Limettenscheiben verzieren. Vanillesahne dazureichen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 210 kcal / 880 kJ; E 2 g, F 9 g, KH 26 g

3.28 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten

8 Eigelb	4 Pfirsichhälften (aus der Dose)
8 EL Zucker	60 g Mandelstifte
300 ml kalter Espresso	Minzeblättchen für die Garnierung
500 ml Sahne	

Eigelbe, 6 EL Zucker in einer Metallschüssel cremig rühren. Die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen und den Espresso langsam angeben. So lange mit dem Schneebesen einarbeiten, bis eine luftige Creme entsteht.

Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und in Eiswasser setzen. Die Masse unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne sowie 2 EL Zucker steif schlagen und unterziehen.

Creme in Dessertschalen füllen. Pfirsichhälften in Spalten teilen. Dekorativ auf die Espresso-Creme legen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Auf die Creme streuen und mit Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 830 kcal; E 17 g, F 53 g, KH 62 g

3.29 Ewige Liebe

1 Pkg. Vanillepudding	1 Glas Kirschen
2 Pkg. Vanillezucker	1 Glas Erdbeeren
1/2 l Milch	1 Glas Birnen
2 Eier	1 Dos. Pfirsiche

ingelegtes Obst aus dem Glas, z.B.

Die Gläser öffnen und das Obst über einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann die Früchte in kleine Stücke schneiden. Die Eier sorgfältig trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Pudding nach Anleitung kochen etwas abkühlen lassen. Dann die Eigelbe und den Vanillezucker unterrühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Die geschnittenen Obststücke in einer Schüssel vermischen und den Pudding darüber verteilen. Wenn man möchte, kann man diesen Vorgang beliebig wiederholen, so dass mehrere Schichten entstehen.

Dann den Schichtpudding abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

3.30 Feines Parfait mit Pflaumen

<i>Für den Krokant:</i>	3 Eigelb,
120 g Zucker,	80 g Zucker,
50 g Mandelstifte	3 cl Orangenlikör,
<i>Für das Parfait:</i>	1 unbeh. Orange, abger. Schale und Saft

von	125 ml Portwein,
400 ml Sahne	1 Sternanis,
	1/2 EL Stärke
<i>Für die Pflaumensoße:</i>	
400 g Pflaumen,	<i>Für die Verzierung:</i>
50 g Zucker,	einige Minzezweige

Für den Krokant Zucker in eine Metallpfanne oder Stielkasserolle geben und unter Rühren karamellisieren lassen. Mandelstifte zufügen und unterziehen. Die Masse sogleich auf ein Stück Backpapier geben und verstreichen. Sobald sie abgekühlt ist, den Krokant in gleich große Stücke teilen.

Eigelbe, Zucker, Likör und Hälfte der Orangenschale sowie des Safts in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad dicklich aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Creme mit 2/3 vom Krokant in Förmchen füllen und für 3 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Die Pflaumen abrausen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Mit Zucker, Portwein, 75 ml Wasser, Sternanis, übriger Orangenschale sowie restlichem -saft ca. 7 Min. dünsten. Stärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Das Pflaumenkompott abkühlen lassen.

Die Förmchen kurz in ein heißes Wasserbad stellen. Den Rand mit einem spitzen Messer vorsichtig lösen. Parfait auf Teller stürzen und mit dem Pflaumenkompott anrichten. Restlichen Krokant auf das Parfait geben. Mit abgebrauster Minze, evtl. Zitronen- oder Orangenzesten verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

pro Person: 780 kcal; E 8 g, F 42 g, KH 86 g

3.31 Flambiertes Pfirsich-Omelett

6 Pfirsiche	300 g Vollmilchjoghurt
8 Eier	4 EL Sahne
80 g Zucker	2 Pkg. Vanillezucker
1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale	8 cl Orangenlikör
80 g Butter	1 EL Puderzucker

Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. 4 Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, übrige Früchte fein würfeln.

Eier mit Zucker, Zitronenschale und 4 EL Wasser verquirlen. 1/4 der Pfirsichspalten in einer kleinen Pfanne in 20 g Butter andünsten, mit 1/4 der Eimasse bedecken. Bei schwacher Hitze auf jeder Seite ca. 3 Min. backen, Pfanne dabei ab und zu rütteln, damit nichts anbrennt. Herausnehmen, warm stellen. Aus restlichen Pfirsichspalten, Eimasse sowie Butter auf diese Weise weitere 3 Omeletts backen.

Joghurt mit Sahne und Vanillezucker verrühren. Omeletts mit Orangenlikör beträufeln und sofort flambieren. Mit Joghurt-Sahne und Pfirsichwürfeln anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca.25 Min.

Vorbereiten ca. 25 Min.

pro Pers. ca.: 645 kcal; E 18 g, F 35 g, KH 54 g

3.32 Französische Zwetschgen-Omelettchen

ZWETSCHGENSAUCE

500 g tiefgekühlte Zwetschgen
1 dl Apfelsaft
2 EL Honig
1 EL Zitronensaft

FRANZÖSISCHE OMELETTCHEN

5 frische Eier
5 EL Apfelsaft
1 Prise Salz
2 EL Margarine oder Butter zum Backen

Etwa 6 leicht angetaute Zwetschgenhälften in Schnitze schneiden. Im Apfelsaft kurz aufkochen, bis sie aufgetaut sind. Aus der Flüssigkeit nehmen, gut abtropfen lassen.

Die restlichen Zwetschgen in den Apfelsaft geben, weich kochen. Im Mixer mit Honig und Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb in die Pfanne streichen. Einkochen, bis die Sauce dicklich ist, warm zu den Omelettchen servieren.

Für die Omelettchen Eier, Apfelsaft und Salz mit dem Schwingbesen gut vermischen. Zuletzt die zur Seite gestellten Zwetschgenschnitze daruntermischen. Margarine oder Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen.

Einen runden Ausstecher (Metall) von 9-10 cm Durchm. in die Pfanne stellen. 4-5 El der Eimasse hineingießen. Sobald die Unterseite gebacken ist, Masse mit einem Messer vom Formenrand lösen, Ring wegnehmen, Omelettchen wenden, zweite Seite backen. Auf Teller oder Platte gleiten lassen. Zugedeckt warm halten. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Die Omelettchen nach Belieben überschlagen und mit Sauce servieren.

Tipp: Backen ohne Förmchen: 2 El Eimasse in die Pfanne geben. Auf kleinem Feuer die Omelettchen auf der Unterseite leicht fest werden lassen. Dabei mit dem Löffel den Teig in Form bringen. Dann in die Mitte jedes Omelettchens nochmals 2 El Eimasse geben, diese etwas fest werden lassen. Wenden, nochmals kurz backen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Es können jeweils 4 Portionen auf einmal gebacken werden.

Mengenangabe: 12 Stück

3.33 Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem

4 Kiwis	etwas Zitronensaft
1 klein. Ogenmelone	Puderzucker
1 klein. Ananas	1 Hauch geriebene Muskatnuss
4 Pfirsiche	125 g Himbeeren
125 g Erdbeeren	1 Pkg. Pistazien-Eiskrem (500 ml)

Kiwis, Ogenmelone und Ananas schälen. Die Pfirsiche waschen, den Stein entfernen, zwei in Scheiben schneiden. Restliche Früchte würfeln. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, halbieren; einige grünen Blättchen dran lassen.

Die restlichen Pfirsiche pürieren, mit Zitronensaft, Puderzucker und Muskatnuss abschmecken. Himbeeren abtupfen.

Alle Früchte auf sechs Teller verteilen, Pistazien-Eiskrem dazu anrichten, die Sauce separat dazu reichen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Pro Portion: ca.: 252 kcal / 1058 kJ

3.34 Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen

15 reife Aprikosen,

Zucker

Die Aprikosen werden halbiert, die Kerne herausgenommen und die Haut abgezogen. Mit Zucker bestreuen und eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Anrichten werden die Aprikosen in den Backteig auf französische Art getaucht und im schwimmenden Fett goldgelb ausgebacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Zwetschgen Gleiche Zubereitungsart wie bei den Aprikosen, nur ist zu bemerken, dass reife Früchte besser schmecken. (Johann Rottenhöfer, 'Anweisung in der feinen Kochkunst', Verlag Lothar Borowsky

3.35 Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott

1 l Milch	1 EL Speisestärke
1 Prise Salz	2 Pfirsiche
250 g Grieß	3 EL Butter
50 g Zucker	1 EL Honig
2 Eier	1 TL Vanillemark
500 g Sauerkirschen (Glas)	

Milch mit Salz aufkochen. Grieß unter Rühren darin bei milder Hitze ca. 5 Min. quellen lassen. 30 g Zucker und Eier einrühren. Grießbrei ca. 1,5 cm dick auf ein nasses Brett streichen, ca. 60 Min. erkalten lassen. Dann Kreise (Ø ca. 8 cm) ausstechen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Stärke mit 2 EL Saft anrühren. Restl. Kirschsafte mit 20 g Zucker aufkochen. Kirschen und Stärke zufügen, aufkochen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Pfirsiche abrausen, vierteln, entsteinen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 EL Butter, Honig, Vanillemark erwärmen, die Pfirsiche damit bepinseln, ca. 10 Min. im Ofen überbacken. Grießplätzchen in der übrigen Butter anbraten. Mit den Pfirsichen und Kompott anrichten. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 15 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 665 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 102 g

3.36 Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott

1 TL Kartoffelstärke	1/2 Zimtstange
Minze	1/2 EL Pistazien
1 1/2 EL Butterschmalz	1/2 EL Zitronat
6 EL Semmelbrösel	1/2 EL Orangeat
2 EL Mehl	1 TL Vanillezucker
1 Ei	1 1/2 EL Zucker
1/8 l Johannisbeersaft	200 ml Milch
1/16 l Rotwein	40 g Quark
2 Nelken	60 g Grieß
1 Lorbeerblatt	8 Zwetschgen

Zwetschgen säubern, entkernen und in Spalten schneiden. Orangeat und Zitronat in kleine Würfel schneiden; Pistazien grob hacken. Ei verschlagen; Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen. Milch aufkochen, Zucker, Vanillezucker zufügen, Grieß einlaufen lassen, glatt rühren und in eine Schüssel umfüllen. Quark in die heiße Masse unterheben, Orangeat, Zitronat und Pistazien mit einrühren. Die Masse in eine Auflaufform füllen, glatt streichen und auskühlen lassen, im Kühlschrank kalt stellen. Kartoffelstärke mit kaltem Wasser anrühren. Die Pfanne erhitzen, etwas Zucker schmelzen lassen; mit Rotwein ablöschen, Johannisbeersaft auffüllen, Zimtstange, Lorbeerblatt, Nelken zugeben und köcheln lassen. Die Zwetschgen hinein geben und im Fond baden, bis zum Garpunkt ziehen lassen, mit ganz wenig Stärke binden. Die Grießmasse aus der Folie stürzen, Stäbchen schneiden, mehlieren, durchs Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden. In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Das Zwetschgenkompott auf flachem Teller anrichten, Grießstäbchen darauf setzen und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

3.37 Gebrannte Zwetschgencreme

1 Scheib. getrocknete Chilischote,	100 ml Weißwein
4 EL Zucker	200 g Zwetschgen, entkernt und geviertelt
4 EL Kakaopulver	Zucker zum Karamellisieren
800 ml Vollmilch	1/2 Vanilleschote
250 g Brombeeren	400 ml Sahne
Butter zum Ausstreichen der Förmchen	3 Eigelbe
50 g Zucker	50 g Zucker

Zubereitung Zwetschgencreme: Die Zwetschgen mit dem Weißwein und dem Zucker aufkochen, 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend den Saft abgießen. Ofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen und die Zwetschgen hineingeben. Den Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen. Die Sahne und die Vanilleschote in einen Topf geben und erhitzen. Die Vanillemilch durch ein feines Sieb unter ständigem Rühren in die Eimasse gießen. Die Masse sofort in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 120 °C (Heißluft) ca. 45 Minuten pochieren. Die Crème abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Crème gut durchgekühlt ist, auf jedes Förmchen 1-2 Esslöffel Zucker streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren, bis sich eine hellbraune Kruste gebildet hat. Sofort servieren.

Tipp: Wenn Sie keinen Bunsenbrenner haben, können Sie die Crème auch unter dem Backofengrill karamellisieren. Dieser sollte so heiß wie möglich vorgeheizt sein. Stellen Sie die Crème auf die oberste Schiene und karamellisieren Sie den Zucker binnen 30- 60 Sekunden.

Zubereitung Brombeer-Schokoladenshake: Alle Zutaten mit dem Pürierstab mixen und genießen.

Tipp: Alle Zutaten mixen. Gießen Sie die Masse durch ein feines Sieb gießen, wenn Sie die Brombeerkerne nicht mögen.

Mengenangabe: 4 Personen

3.38 Gebratene Grießschnitten mit Zwetschgen

Stärke zum Binden	3 Eigelb
Nelke, Zimt	Zitronenabrieb
500 g Zwetschgen	1 Zimtstange
100 ml Rotwein	60 g Zucker
3 EL Zucker	2 EL Butter
Zimt-Zucker zum Bestreuen	450 ml Milch
Butterschmalz zum Braten	150 g Grieß

Die Milch mit Butter, Zucker, Zimt, Zitronenabrieb und etwas Salz zum Kochen bringen. Den Grieß einrühren und quellen lassen. Etwas abkühlen lassen und die Eigelb unterrühren.

Den fertigen Grießbrei ca. 1,5 cm dick auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech streichen. Nach dem Erkalten in Stücke schneiden. Diese in Butterschmalz goldgelb braten und mit Zimt-Zucker bestreuen. Zwetschgen putzen, entsteinen und vierteln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Gewürze und Zwetschgen zufügen und etwas einkochen lassen. Gegebenenfalls noch mit etwas angerührter Stärke binden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

3.39 Geeiste Melone

1 Melone (Netz- oder Honigmelone)	2 Birnen
1 Zitrone, Saft von	einige halbierte Cocktailkirschen
125 g blaue Weintrauben	50 g Mandelstifte
125 g grüne Weintrauben	6 EL weißer Curacao
1 klein. Dose Ananasschnitzel	Zucker und Zitronensaft nach Geschmack
2 Pfirsiche	

Von der Melone einen Deckel abschneiden und sie so weit aushöhlen, dass ein 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das Innere der Melone mit Zitronensaft bepinseln. Das Melonenfleisch würfeln, gewaschene Weintrauben halbieren und entkernen. Pfirsiche und Birnen schälen und würfeln. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne auf mittlerer Gasflamme goldbraun rösten. Alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchziehen lassen. Zum Servieren den Obstsalat in die Melone füllen und auf Eiswürfeln anrichten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

3.40 Gefüllte Pfirsiche

4 Pfirsiche	Honig
2 EL Preiselbeeren aus dem Glas oder Johannisbeerkonfitüre	50 g Mandelblättchen
2 EL Crème fraîche	8 Zahnstocher

Pfirsiche häuten, halbieren und die Kerne herausnehmen. Preiselbeeren und Crème fraîche verrühren. Je eine Pfirsichhälfte mit der Masse füllen, andere Hälfte aufsetzen und mit zwei Zahnstochern fixieren. Die Schnittkanten mit Honig einpinseln und in Mandelblättchen rollen. Die Pfirsiche auf einer geölten Grillschale von beiden Seiten jeweils 3-5 Minuten grillen. Dabei ab und zu leicht hin und her bewegen.

3.41 Gefüllte Weinblätter mit Feigen

4 Feigen	50 g gehackte Pistazien
4 Pfirsiche	4 EL Honig
8 EL gehackte Mandeln	24 Weinblätter

Feigen und Pfirsiche abspülen, halbieren und Steine entfernen. Mandeln, Pistazien und Honig verrühren, auf die Obsthälften streichen.. Die Hälften wieder aufeinander legen, jeweils mit drei Weinblättern umwickeln und Küchengarn zusammenbinden. Bei kleiner Hitze 15 Minuten garen, dabei mehrmals wenden.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit 15 Minuten

Zubereitung 30 Minuten

3.42 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien

Minze	2 EL Honig
4 Johannisbeerträubchen	4 Aprikosen
1 EL Pistazien	2 Nektarinen
2 EL Apfelsaft	2 Pfirsiche

Vorbereitung: Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Pistazien grob hacken. Honig und Apfelsaft gut vermengen.

Zubereitung: Alles Obst auf den Grill geben und kurz beidseitig anrösten. Auf flachem Teller anrichten und mit Honig-Apfelsaft-Gemisch gut beträufeln. Mit Johannisbeerträubchen und Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.43 Gelatine mit Pfirsichen

100 g Zucker	<i>Zum Dekorieren:</i>
1 EL Gelatinepulver	1 Pfirsich
1 EL Pfirsichgelatine	einige Minzeblättchen
2 EL Zitronensaft	<i>Zum Servieren:</i>
4 Pfirsiche	Buttercreme

Pfirsiche waschen und abtrocknen, schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden.

Drei EL kaltes Wasser in eine feuerfeste Form geben und Gelatine hineinrieseln lassen.

Einige Minuten aufweichen lassen, dann im Wasserbad auflösen.

Zucker, Pfirsichgelatine und 250 ml Wasser in einen Topf geben. Sanft erhitzen, bis Zucker und Gelatine vollständig geschmolzen sind. Zitronensaft und aufgelöste Gelatine zugeben. Eine Schicht Gelatine in eine rechteckige Form geben und mit einem Teil der Pfirsichstückchen bedecken. Form in den Kühlschrank stellen und Gelatine fest werden lassen. Mit einer weiteren Schicht Gelatine und Pfirsichstücken bedecken und wieder in den Kühlschrank stellen. Mit den restlichen Zutaten weiter so verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Mit Gelatine abschließen. Zum Schluss die Gelatine 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren den Pfirsich für die Dekoration waschen und abtrocknen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Buttercreme auf vier Teller verteilen. Gelatine auf einen Teller stürzen und in Scheiben schneiden. Jeweils zwei Scheiben Gelatine pro Teller auf die Buttercreme legen und mit Pfirsichscheiben und Minzeblättchen dekorieren. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

Im Kühlschrank: 12 Stunden

3.44 Germknödel mit Pflaumenkompott

<i>Für das Kompott:</i>	200 g Mehl
12 frische Pflaumen	15 g frische Hefe
2 EL brauner Zucker	3 EL Zucker
1 Vanilleschote (Mark)	75 ml lauwarme Milch
1 Bio-Orange (Abrieb und Saft)	50 g Butter
100 ml Rotwein	2 Eigelb
50 ml Pflaumensaft	etwas Mehl zum Arbeiten
frischer Pfeffer	2 EL Butter
<i>Für die Germknödel:</i>	3 EL Mohn

Für das Kompott die Pflaumen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Nochmals halbieren und in Stückchen schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Pflaumen, das Mark der Vanilleschote, den Abrieb und den Saft der Orange hinzufügen. Mit dem Rotwein und dem Pflaumensaft ablöschen und 8-10 Minuten sämig einköcheln lassen. Mit etwas frischem Pfeffer würzen und beiseite stellen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in das Mehl drücken. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker darüberstreuen und die Milch ergänzen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Die Butter schmelzen lassen und zusammen mit den Eigelben dazugeben. Durchkneten, weitere 30 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln kneten, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Weitere ca. 25 Minuten gehen lassen.

Einen breiten Topf mit ca. 2 cm Wasser befüllen und einen passenden Siebeinsatz einhängen. Das Wasser leicht zum Sieden bringen. Die Germknödel in den Siebeinsatz legen und ca. 20 Minuten dämpfen.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen 2 lassen, den Mohn einstreuen. Die Knödel aus dem Dämpfeinsatz nehmen und auf op Tellern mit der Mohnbutter übergießen. Das Pflaumenkompott daneben S anrichten und servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Dämpfen: ca. 20 Min.

Gehzeit: 1 Std. 25 Min.

Zubereitungszeit: 45 Min.

3.45 Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen

1 Glas (370 ml) Pflaumen	1/4 l halbtrockener Weißwein
2 TL Speisestärke	(z. B. Gewürztraminer)
1 EL + 40-50 g Zucker	evtl. je
1 Zimtstange	1 Msp. Gemahlener Anis und
1 Stück unbeh. Zitronenschale	Kardamom
4 Blatt weiße Gelatine	150-200 g Schlagsahne
2 frische Eigelb (Gr. M)	evtl. Minze zum Verzieren
1 Pkg. Vanillin-Zucker	

Pflaumen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 2 EL Saft und Stärke glattrühren. Übrigen Saft, 1 EL Zucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen. Mit angerührter Stärke binden. Pflaumen unterheben und abkühlen lassen. Zimt und Zitronenschale entfernen. Gelatine einweichen. Eigelb, 40-50 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Wein und Gewürze unterrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Erst mit etwas Eigelbcreme verrühren, dann in die übrige Creme rühren. Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben. Kompott und Creme in Gläser schichten und im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen. Mit Minze verzieren.

Tipps fürs Dessert: Für die Creme eignet sich gut halbtrockener oder lieblicher Gewürztraminer mit seinem kräftigen Bukett das an Rosenduft erinnert. Sie können den Wein durch Traubensaft ersetzen Dann aber nur 1-2 EL Zucker nehmen und mit Zitronensaft abschmecken.

Als Menü im Dezember 1997: VORSPEISE: Bouillon mit Pfifferlingen HAUPTGERICHT: Entenbrust mit Kartoffelbällchen DESSERT: Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 5 g, F 15 g, KH 34 g

3.46 Götterspeise

<i>KOMPOTT</i>	3 1/2 EL Maizena
1 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint	6 dl Milch
4 EL Zucker	4-5 EL Zucker
1/2 dl Wasser	1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
2 EL Amaretto (Bittermandel-Likör) oder einige Tropfen Bittermandelaroma	2 frische Eier
<i>CREME</i>	150 g Vollkornzwieback, ca. 100 g Amaretti, ca.

Kompott: Zwetschgenhälften nochmals halbieren. Mit Zucker, Wasser und Amaretto oder Bittermandelaroma in eine weite Pfanne geben. Aufkochen, auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich kochen, zwischendurch sorgfältig umrühren. Kompott leicht auskühlen.

Creme: Alles bis und mit Eiern in einer weiten Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuten weiterrühren. Vanillestängel entfernen.

Einschichten: Den Boden der Schüssel mit einer dünnen Schicht heißer Creme überziehen. Mit der Hälfte des Zwiebacks belegen, 1/3 Kompott darüber verteilen, 1/3 Creme darübergießen. Alle Amaretti darauf verteilen. Das 2. Drittel Kompott darübergeben und mit dem 2. Drittel Creme bedecken. Mit dem restlichen Zwieback, Kompott und der heißen Creme abschließen. Vor dem Servieren 1-2 Stunden kühl stellen.

Tipps: - Mit Schlagrahm und frischen Zwetschgen garnieren. - Anstatt Amaretto Maraschino verwenden.

Mengenangabe: 1 Schüssel von ca. 2 Liter

3.47 Gratinierte Pfirsiche

2 Pfirsiche	2 Eigelb
250 g Johannisbeeren	40 g Puderzucker
60 ml Cassis oder schwarzer Johannisbeer- saft	1 TL Zitronensaft
4 EL Zucker	20 g Speisestärke
250 g Mascarpone	2 Eiweiß

Pfirsiche abbrausen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Johannisbeeren abbrausen, abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Früchte mit Cassis bzw. Johannisbeersaft sowie 2 EL Zucker mischen und ca. 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Den Mascarpone mit Eigelben, Puderzucker, Zitronensaft und Speisestärke glatt rühren. Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen und behutsam unterheben.

Fruchtmischung in feuerfeste Schälchen geben und Mascarpone­masse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Min. gratinieren. Nach Wunsch mit Zitronenmelisse und Johannisbeeren verziert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 6 Min.

Marinieren ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 450 kcal; E 12 g, F 24 g, KH 45 g

3.48 Gratinierte Pfirsiche

50 g Mandeln ungeschälte

2 Eiweiß

4 Pfirsiche reife

1 EL Puderzucker

1 EL Honig

0.5 TL Zimtpulver

1 EL Pfirsichlikör nach Belieben

1. Die Mandeln überbrühen, häuten und fein mahlen. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken und die Schale abziehen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Wölbung nach unten in eine feuerfeste Form setzen. Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

2. Den Honig mit dem Likör verrühren und die Pfirsiche auf der Innenseite damit beträufeln.

3. Die Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Zimt steif schlagen. Die Mandeln vorsichtig unterheben. Den Schnee auf den Fruchthälften verteilen.

4. Die Form auf dem Rost in den Backofen (Mitte) stellen und die Pfirsichhälften etwa 10 Minuten gratinieren.

5. Die Pfirsiche etwas abkühlen lassen, aber noch warm servieren. Dann schmecken sie am besten.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

660 kJ

3.49 Grießauflauf mit Pfirsichen

2 Eier

etwas Butter zum Fetten

5 EL Zucker

2-3 Pfirsiche

500 g Quark

etwas Puderzucker zum Bestäuben

4 EL Hartweizengrieß

einige Minzblättchen zum Garnieren

Eier und 3 EL Zucker glatt rühren (nicht schlagen). Den Quark und den Grieß dazugeben und alles gut verrühren. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten und den Teig hineingeben. Pfirsiche blanchieren, enthäuten, entsteinen und in Spalten schneiden, auf den Teig legen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Den Auflauf ca. 15 Minuten backen, dann 20 Minuten bei 160 °C Ober-/Unterhitze weiterbacken. Den Auflauf lauwarm mit Puderzucker bestäubt und mit Minzblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitung 60 Min.

3.50 Grießflammeri mit Zimtpflaumen

500 g Pflaumen/Zwetschen	1/2 l Milch
5-6 EL Zucker	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Zimtstange	60 g Grieß
1 EL Speisestärke	1 Ei
3 EL Walnusskerne	Salz
1 EL Butter	

Pflaumen waschen, entstielen und entsteinen. Früchte je nach Größe vierteln. Mit 1/8 l Wasser, 2-3 EL Zucker und Zimt aufkochen. Zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Stärke mit 2-3 EL Wasser glatt rühren. Pflaumen damit binden. Nochmals kurz aufkochen. Kompott auskühlen lassen. Zimt entfernen.

Nüsse grob hacken und in heißer Butter anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Milch, 3 EL Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen. Nochmals aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Ab und zu umrühren.

Ei trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb in den heißen Grieß rühren. Eischnee und Nüsse unterheben. Warm oder kalt mit den Pflaumen anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

pro Portion: 360 kcal; E 15 g, KH 43 g

3.51 Grießflammerie mit Karamellzwetschgen

Minze	260 ml Milch
200 ml Johannisbeersaft	150 ml Sahne
2 EL brauner Zucker	1/2 Vanilleschote
2 Eigelbe	1 Zitrone unbehandelt
30 g Grieß	4 Blatt Gelatine
70 g Zucker	200 g Zwetschgen

Vorbereitung: Zwetschgen säubern, entkernen und in Spalten schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. Zitronenschale fein abreiben. Vanilleschote längs halbieren und Mark ausstreichen. Sahne steif schlagen. Puddingförmchen oder Kaffeetassen kalt ausspülen. Milch, Zucker, Vanillemark und abgeriebene Zitronenschale aufkochen. Grieß einrühren, Gelatine unterheben und die Masse etwas abkühlen lassen.

Zubereitung: Eigelbe unter die Grießmasse einrühren und geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Masse in Puddingförmchen oder Kaffeetassen ziemlich schnell abfüllen. Am besten über Nacht oder 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen. Braunen Zucker in heißer Pfanne leicht schmelzen lassen, mit Johannisbeersaft ablöschen und köcheln lassen. Zwetschgenspalten zufügen und darin baden bis die Flüssigkeit leicht bindet. Flammerie kurz ins heiße Wasser tauchen und danach stürzen.

Anrichten: Karamellzwetschgen als Bett auf tiefem Teller anrichten. Grießflammerie darauf setzen und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 35

3.52 Griebschnitten mit Pfirsichkompott

1 l Sojamilch

1 Prise Salz

250 g Grieß

50 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

4 Pfirsiche

100 ml Pfirsichsaft

2 EL Margarine

2 EL gehackte Pistazien

Sojamilch mit Salz aufkochen, Grieß einrühren und unter Rühren ca. 5 Min. quellen lassen. Vom Herd nehmen. 30 g Zucker mit Vanillezucker sowie Eiern verrühren und unter den Grießbrei ziehen. Masse auf ein mit Folie belegtes Backblech streichen. Erkalten lassen.

Pfirsiche häuten, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. 20 g Zucker karamellisieren lassen, Pfirsichsaft angießen und einkochen lassen. Die Pfirsichspalten darin ziehen lassen.

Grießbrei in Rauten schneiden und in der Margarine rundum goldbraun braten. Mit dem Pfirsichkompott anrichten und mit den Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 6 Personen

Garen ca. 5 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 540 kcal; E 34 g, F 24 g, KH 47 g

3.53 Großmutter's Auflauf

750 g Pflaumen	250 ml Milch
5 Brötchen vom Vortag	250 ml Schlagsahne
75 g geriebene Mandeln	4 Eier
4 EL Zucker	1 Prise Salz
Zimt	20 g Butter
3 EL Zucker	

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Streifen schneiden. Brötchen in Scheiben schneiden. Eine gefettete Auflaufform mit einer Schicht Brotscheiben auslegen, darauf einen Teil der Pflaumen verteilen und mit Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen. Die zweite Schicht Brotscheiben daraufgeben und so weiter verfahren, bis alles eingeschichtet ist. Die letzte Schicht sollen Brotscheiben sein. Zucker mit Milch, Schlagsahne, Eiern und Salz verrühren und über die Auflaufmasse gießen. Auflauf mit Butterflöckchen belegen und im Backofen backen.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen 45-50 Minuten

Heiß oder kalt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.54 Gurken-Pfirsich-Kaltschale

3 Stangen Minze	80 g Zucker
Puderzucker zum Abschmecken	400 ml Pfirsichnektar
2 Salatgurken	4 Pfirsiche (à ca.150 g)
1-2 TL Speisestärke	

Pfirsiche waschen, häuten, dann die Früchte halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in 1-2 cm breite Spalten schneiden. Den Pfirsichnektar mit Zucker aufkochen. Die Pfirsichspalten darin 3-5 Minuten weich garen, dann mit einer Schaumkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit geben und diese 1 Minute unter Rühren andicken, dann abkühlen lassen. Die Gurken schälen, pürieren oder kalt entsaften. Gurkensaft oder -püree mit der abgekühlten Pfirsichflüssigkeit mischen und mit Puderzucker abschmecken. Blättchen von 2 Stielen Minze abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit den Pfirsichspalten zur Suppe geben und kühl stellen. Kaltschale vor dem Servieren mit den übrigen Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

3.55 Hafergrütze mit Butter, Zimt und Pflaumen

1 Prise Salz	200 g Hafergrütze
4 EL Honig	500 ml Milch
500 g Pflaumen	125 g Butter
1 Zimtstange	

Zimtstange, Milch, 1/2 l Wasser, Salz, Hafergrütze und Zimtstange aufkochen. Bei niedrigster Stufe 30 - 40 Minuten ausquellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Zimtstange aus der Hafergrütze entfernen. 80 g Butter unterrühren. Die Hafergrütze mit den Pflaumen, dem Honig, einem Stück der restlichen Butter und Zimt bestreut anrichten.

Tipps: - Gesalzene Butter spart die Prise Salz. - Kalt gewordene Hafergrütze mit etwas Milch oder Wasser geschmeidig rühren und in der Mikrowelle erwärmen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

438 kcal / 1834 kJ

3.56 Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis

3 Pfirsiche	600 ml Stracciatella-Eis (siehe Rezept)
125 ml süße Sahne	1 EL gehackte Pistazien.
2 Herzwaffeln (siehe Rezept)	

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen und in Spalten schneiden. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Pfirsichspalten auf vorgekühlten Desserttellern anrichten, die Waffeln dazulegen und das Eis neben die Waffeln portionieren. Die Sahne mit einem Spritzbeutel (Sterntülle) aufspritzen. Das Dessert mit Pistazien bestreuen und die restlichen Waffeln gesondert dazureichen.

Mengenangabe: 6 Portionen

3.57 Himbeer-Pfirsich-Creme

1 Dos. Pfirsiche (Abtropfgewicht etwa 470 g)	2 EL Zucker
4 EL Pfirsichlikör	6 Blatt weiße Gelatine
500 g Himbeeren	400 g süße Sahne
	20 g Pistazien, gehackt

Pfirsiche abtropfen lassen, pürieren und Likör unterrühren. Himbeeren pürieren und Zucker unterrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und je zur Hälfte unter das Pfirsich- bzw. Himbeerpüree rühren. Kühl stellen, bis die Fruchtpurees halb steif sind.

Sahne steif schlagen und jeweils zur Hälfte unter die beiden Fruchtpürees heben. Cremes zusammen in Glasschalen anrichten. Mit einer Gabel jeweils einmal durchziehen, so daß sie sich leicht vermengen. Mit Pistazien garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.58 Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum

<i>Hippenmasse</i>	1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter	1 Eigelb (Größe M)
50 g Puderzucker	1 EL Honig
1 Prise Salz	1 Prise Salz
etwas Vanillearoma	etwas Vanillearoma
50 g Eiweiß (ca. 2 Größe M)	5 Blatt Gelatine
40 g Mehl	250 g Sahne
ggf. flüssige Lebensmittelfarben zum Einfärben	2 Lavendelzweige
etwas aufgelöstes Kokos- oder Palmfett	2 weiße Pfirsiche
	etwas Butter
<i>Pfirsich-Lavendelschaum</i>	1 TL Honig

Hippenmasse: Die weiche Butter mit Puderzucker und den Gewürzen verrühren. Nach und nach das flüssige Eiweiß hinzugeben. Zum Schluss das Mehl unterziehen. Die Masse in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die vorbereitete Masse hält sich im Kühlschrank vier bis sechs Tage. Vor dem Gebrauch die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.

Anfertigen einer Schablone: Auf einer Pappe von ca. zwei Millimeter Stärke wird von einer Vorlage z.B. eine sternförmige Blume aufgemalt und dann das Innere herausgeschnitten. Mit einem Schaber oder einen kleinen Palette wird die Hippenmasse gleichmäßig dick mittels der Schablone auf eine Silikonbackmatte gestrichen. Den Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen. Die Hippenblüten sofort nach dem Aufstreichen auf mittlerer Schiene drei bis vier Minuten anbacken und wieder aus dem Ofen nehmen. Nach weiteren zehn Minuten die Hippenblüten wieder in den Ofen schieben und goldbraun (nach Sicht) backen. Durch das zweifache Backen wird eine gleichmäßigere Bräunung erreicht.

Unmittelbar nach dem Backen die Hippenblüte in noch heißem Zustand mit einem Spachtel von der Matte lösen und z.B. in ein Glas drücken. Nur in heißem Zustand kann die Hippenmasse in die gewünschte Form gebracht werden. Sie erstarrt beim Auskühlen sofort und bricht dann. Die vorbereiteten Hippenblätter dünn mit aufgelöstem Kokosfett bepinseln. Durch ihren hohen Zuckergehalt ziehen die Hippenblätter die Luftfeuchtigkeit an und werden weich.

Pfirsich-Lavendelschaum: Das Ei mit Eigelb, Honig und den Gewürzen im heißen Wasserbad aufschlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und leicht ausgedrückte Gelatine unter die warme Eiermasse rühren. Die Eiermasse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Sahne mit den Lavendelblüten erhitzen, durch ein Sieb gießen und im Gefrierfach

erkalten lassen, bis sich eine dünne Eisschicht auf der Oberfläche gebildet hat. Nun die Sahne herausnehmen, aufschlagen und anschließend vorsichtig unter die Eiermasse heben. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Nun die Pfirsiche in ca. ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Teflonpfanne erhitzen, den Honig darin auflösen und die Pfirsichwürfel kurz anbraten. Herausnehmen und kalt stellen.

Anrichten des Desserts: Die Hippenblüten je nach Form in Schalen oder Gläsern stellen, die Pfirsiche darin aufteilen und den Lavendelschaum mit einem Spritzbeutel einfüllen. Mit Lavendelzweigen und Pfirsichspalten dekorieren.

3.59 Honigweinzwetschgen

1 kg Zwetschgen	fein geschnitten
7 1/2 dl Rotwein	4 Stück Sternanis
1 Zimtstange	100 g Zucker
1 Gewürznelke	150 g flüssiger Honig
2 Stück Ingwer aus dem Zuckersirup,	

Die gewaschenen, abgetropften Zwetschgen mit Stecknadel oder Kartoffelgäbeli mehrmals einstechen.

Wein, Gewürze und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, Zwetschgen zugeben und 2-3 Minuten köcheln, bis die Haut zu reißen beginnt. Früchte herausnehmen und in Schüssel oder Glas füllen.

Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, vom Feuer nehmen, Honig zugeben und darin auflösen. Lauwarm über die Zwetschgen gießen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen. Die Zwetschgen sind im Kühlschrank aufbewahrt bis zu einer Woche haltbar.

Servieren als Kompott oder z.B. zu Glace, Reis-, Griessköpfchen oder Dampfnudeln.

Tipp: Zum längeren Aufbewahren können die Honigweinzwetschgen heiß eingefüllt werden. Vorgewärmte Gläser mit Zwetschgen füllen. Flüssigkeit kochendheiß randvoll drübergießen. Sofort verschließen.

3.60 Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen

4 Blatt weiße Gelatine	1/2 TL Zimt
300 g Sahnejoghurt	1/2 unbeh. Zitrone, Schale von
50 g + 50 g Zucker	1-2 Sternanis, evtl.
4 EL Amaretto-Likör	1 TL Speisestärke
100 g Schlagsahne	2 EL Mandelblättchen
500 g Pflaumen/Zwetschen	1-2 TL Puderzucker
1/2-1 Zimtstange oder ca.	

Gelatine kalt einweichen. Joghurt, 50 g Zucker und Likör verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit 2-3 EL Joghurt verrühren, dann unter den restlichen Joghurt rühren. Kalt stellen, bis die Masse halb fest wird. Sahne steif schlagen und unterziehen. In 4 kalt ausgespülte Förmchen (à ca. 1/8 l Inhalt) füllen. Mind. 4 Stunden kalt stellen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit 1/8 l Wasser, 50 g Zucker und Gewürzen zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Stärke und 3 EL Wasser glatt rühren. Kompott damit binden. Abkühlen lassen. Evtl. Gewürze entfernen. Mandeln ohne Fett rösten. Die Creme stürzen: erst vom Rand lösen; evtl. Form zur Hälfte kurz in heißes Wasser tauchen. Mit dem Kompott anrichten. Mit Mandeln und Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit mind. 4 Std.

pro Portion ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 7 g, F 19 g, KH 29 g

3.61 Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich

5 Blatt weiße Gelatine	1 Zitrone, Saft von
200 g Mascarpone	1-2 TL Speisestärke
200 g Magenmilch-Joghurt	200 ml Kirschsaff
4 EL + 1 EL Zucker	1 Dos. Pfirsiche (425 ml)
1 Pkg. Vanillin-Zucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt, 4 EL Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft glatt verrühren.

Gelatine ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen und zunächst mit 2 EL Mascarpone-Creme verrühren. Dann alles unter die restliche Creme rühren. Die Masse in eine flache Form (ca. 500 ml) füllen, Zugedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Stärke mit 2 EL Kirschsaff verrühren. Rest Saft und 1 EL Zucker aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, erneut aufkochen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Form in heißes Wasser tauchen, Creme stürzen. In Tortenstücke schneiden. Mit Pfirsichen und Soße anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Wartezeit mind. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 380 kcal / 1590 kJ; E 6 g, F 22 g, KH 36 g

3.62 Kaiserschmarren mit Zwetschgen

150 g Mehl	Puderzucker zum Bestäuben
40 g Puderzucker	<i>Zwetschgenröster</i>
1 Prise Salz	500 g Zwetschgen, halbiert, entsteint (ergibt ca. 400 g)
2 dl Milch	2 EL Wasser
6 frische Eigelbe	1 Zimtstange
80 g Rosinen (siehe Tipp)	1/2 unbehandelte Zitrone, in Schnitzen
6 frische Eiweiße	1 TL Maizena, mit
2 Msp. Salz	1 EL kaltem Wasser angerührt
Bratbutter zum Backen	

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Milch auf einmal dazugießen, glatt rühren. Eigelbe und Rosinen darunter rühren. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, portionenweise mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Teig ziehen.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Teig ca. 1 cm hoch einfüllen. Hitze reduzieren, Teig backen, bis sich die Unterseite löst, wenden und fertig backen. Mit 2 Bratschaufeln in kleine Stücke zupfen, warm stellen. Restlichen Teig gleich zubereiten.

Zwetschgenröster: Zwetschgen und alle Zutaten bis und mit Zitrone in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt köcheln, bis die Zwetschgen weich sind. Zwetschgen mit einer Schaumkelle herausnehmen, in eine Schüssel geben, Zimtstange und Zitronen entfernen. Maizena aufrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Kochflüssigkeit geben, ca. 3 Min. kochen, zu den Zwetschgen geben, sorgfältig mischen. Zwetschgenröster zum Kaiserschmarren servieren.

Tipps - Rosinen mit 3 El Rum oder Orangenlikör mischen, ca. 2 Std. ziehen lassen. - Schlagrahm dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person mit Zwetschgenröster: 454 kcal / 1899 kJ; E 17 g, F 13 g, KH 63 g

3.63 KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

150 g Weizenmehl	4 EL Teutoburger Raps-Kernöl
50 g Zucker	50 g Rosinen
1/2 Pkg. Vanillezucker	Puderzucker
1 Prise Salz	1 Glas eingemachte Pflaumen (Füllmenge 680 g)
2 Eier	1 Stange Zimt
1/4 l Milch	2 Nelken
1 TL Zitronensaft	
1-2 Tropfen Bittermandelaroma	

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben, gut mischen, Eier und Milch

zugeben und zu einem glatten, klumpenfreien Teig verrühren. Den Teig 10 Minuten quellen lassen, erst dann Zitronensaft und Bittermandelaroma zugeben. 2 Esslöffel Raps-Kernöl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges und die Hälfte der Rosinen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Den 'Schmarren' mit zwei Kochlöffeln in kleine Stücke zerreißen. Die Stücke noch einmal wenden und vermengen. Nochmals 2 EL Öl erhitzen und den Rest des Teigs genauso verarbeiten. Den Kaiserschmarren anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Für die Zwetschgenröster die eingemachten Pflaumen mit der Aufgussflüssigkeit in einen Topf geben, mit den Gewürzen kurz aufkochen und zum Kaiserschmarren servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

3.64 Karamell-Creme mit Pfirsich

50 g + 50 g Zucker	100 g Magerquark
2 EL Mandelstifte	4 Pfirsichhälften (Dose)
etwas Öl für die Alufolie	evtl. Melisse
2 EL Milch	Alufolie
125 g Mascarpone	

Für den Krokant 50 g Zucker goldbraun karamellisieren. Mandelstifte unterrühren. Alles auf ein Stück leicht geölte Alufolie streichen und auskühlen lassen.

50 g Zucker unter Rühren goldbraun karamellisieren. Milch einrühren und kurz köcheln. Etwas abkühlen. Mascarpone und Quark verrühren. Unter den Karamell rühren. Evtl. in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

Pfirsichhälften fächerartig aufschneiden und auf vier Dessertteller verteilen. Die Creme auf die Teller spritzen oder als Klecks darauf setzen. Krokant in Stückchen brechen und darüber streuen. Evtl. mit Melisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 6 g, F 16 g, KH 36 g

3.65 Karamellcreme mit Rum-Pflaumen

<i>Für die Creme:</i>	<i>Für die Rum-Pflaumen:</i>
230 g Zucker	500 g Pflaumen
1 Vanilleschote	50 ml Rum
500 ml Milch	75 g Zucker
1 Msp. abgeriebene Orangenschale	1 EL Speisestärke
6 Eigelb	

In einem Topf 150 g Zucker goldbraun karamellisieren lassen. In 4 feuerfeste Förmchen beziehungsweise Tassen (à 150 ml Inhalt) füllen, erkalten lassen. Vanilleschote längs aufritzen, das Mark herausschaben. Beides mit Milch sowie Orangenschale aufkochen.

Die Eigelbe mit 80 g Zucker schaumig schlagen. Die Vanillemilch durch ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. In dünnem Strahl unter die Eigelbmasse ziehen. Vorsichtig in die Förmchen bzw. Tassen füllen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die Förmchen mit Alufolie bedecken. Eine Auflaufform bis zur halben Förmchenhöhe mit Wasser füllen. Die Förmchen hineinstellen und die Creme 50-60 Min. im Ofen garen, bis sie fest ist. Erkalten lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Pflaumen abbrausen, entsteinen. In Rum, Zucker 4 Min. dünsten. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren, Früchte damit binden, abkühlen lassen. Creme mit einem Messer vom Formrand lösen, auf Tellerstürzen, mit Rum-Pflaumen anrichten. Evtl. mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Garen ca. 35 Min.

Kühlen ca. 8 Std.

560 kcal; E 10 g, F 15 g, KH 87 g

3.66 Karamellierte Frischkäseravioli auf Pflaumenkompott

1/2 EL Basilikum	2 gelbe Pflaumen
Melisse	20 g Butter
Jodsalz	1 TL Vanillezucker
1 TL Kartoffelstärke	1 1/2 EL Zucker
1 Lorbeerblatt	1 Eigelb
2 Nelken	1 TL Honig
1/4 Zimtstange	1/8 l Apfelsaft
1/8 l Johannisbeersaft	1 Ei
1/16 l Rotwein	1 TL Öl
1/2 EL Rosinen	150 g Mehl (Type 405)
1/2 EL Haselnüsse	4 EL Frischkäse
2 Mirabellen	6 Pflaumen

Pflaumen entkernen, Spalten schneiden. Mirabellen und gelbe Pflaumen entkernen, Würfel schneiden. Haselnüsse grob hacken. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Basilikum abzupfen, feine Streifen schneiden. Aus Mehl, Ei und etwas Wasser, etwas Öl, Vanillezucker, Prise Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, entspannen und ruhen lassen. Frischkäse, gelbe Pflaumen, Mirabellen, Haselnüsse, Basilikum, Rosinen, etwas Honig gut vermengen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Teig auf mehliertem Brett dünn ausrollen, mit Eistreiche äußeren Rand einpinseln und quer einstreichen. Käsemasse im ersten Drittel vom Nudelteig anhäufeln. Teig durchschneiden, Enden überlappen, Rand mit

mehlierter Gabel festdrücken. Ravioli in sprudelndem Wasser mit etwas Öl kochen. Pfanne erhitzen, etwas Zucker schmelzen lassen, mit Rotwein ablöschen, mit Johannisbeersaft auffüllen, Lorbeer, Zimt und Nelke zugeben, Pflaumen zum Garpunkt ziehen lassen und mit etwas Stärke binden. Butter in erhitzter Pfanne schmelzen lassen, Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen, glatt rühren. Ravioli einlegen und baden lassen. Pflaumenkompott auf flachem Teller anrichten, Ravioli darauf setzen und mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

3.67 Karamellpfirsiche mit Nüssen

3 EL Walnusskerne	2 EL Butter
3 EL Mandelkerne ohne Haut	5 EL Pfirsichlikör oder
4-6 mittelgroße Pfirsiche	Orangensaft
oder Nektarinen	evtl. Bio-Limettenscheiben
1 Limette	und Minze zum Verzieren
2-3 geh. EL Puderzucker	

Walnüsse und Mandeln hacken. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsiche in Spalten schneiden. Limette auspressen.

Nüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten. Zucker darüberstreuen und goldgelb schmelzen. Butter zugeben. Mit Limettensaft und Likör ablöschen. Rühren, bis sich der Karamell gelöst hat.

Pfirsiche im Karamell schwenken. Alles 2-3 Minuten köcheln. Nach Belieben abkühlen lassen. Mit Limettenscheiben und Minze verzieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Portion ca.: 250 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 21 g

3.68 Kokos-Crepes mit Pfirsichen

4 Pfirsiche und	3 EL (50 g) Mehl
200 ml Orangensaft oder	100 ml Milch
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	1 Ei (Gr. M)
4 EL Zucker	1 Prise Salz
4 EL (40 g) Kokosraspel	1 TL Öl, ca.
50 g Butter/Margarine	

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und häuten (Pfirsiche aus der Dose abtropfen, 200 ml Saft auffangen). Pfirsiche in Spalten schneiden. 3 EL Zucker goldbraun

schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Saft unter Rühren zum Zucker gießen und den Karamell auflösen. Pfirsiche zufügen. Abkühlen.

2. Kokosraspel goldbraun rösten, herausnehmen. Fett schmelzen, abkühlen lassen. Mehl, Milch, Ei, 1 EL Zucker und Salz verrühren. Fett unterrühren. 3 EL Kokosraspel unterheben. 3. Eine beschichtete Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Ca. 1/4 Teig darin verstreichen und von beiden Seiten goldbraun backen. Crepes aus der Pfanne nehmen, sofort zusammenlegen und warm stellen.

4. Aus dem übrigen Teig 3 weitere Crepes ebenso backen. Kokos-Crepes und Pfirsiche anrichten. Mit Rest Kokosraspeln bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Pro Portion: 430 kcal / 1800 kJ; E 6 g, F 21 g, KH 52 g

3.69 Kokoseis mit Obstsalat

50 g Kokosraspel	1 groß. Mango
250 g Sahnejoghurt	3 Pfirsiche
1 Pkg. Vanillin-Zucker	3 Nektarinen
200 g Schlagsahne	6 Aprikosen
3 Bio-Limetten	1-2 EL Zucker
250 g Kirschen	500 ml Vanilleeis

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Joghurt und Vanillin-Zuckerverrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen.

1 Limette waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. 2 Limetten auspressen. Kirschen waschen und entsteinen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Pfirsiche, Nektarinen und Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Obst und Limetten-saft mischen. Mit Zucker abschmecken. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Eis zu Kugeln formen oder in große Würfel schneiden. In den Kokosraspeln wenden. Mit Obstsalat und Joghurtsahne anrichten.

Bestandteil eines Indischen Abends für 8 Personen.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Portion ca.: 310 kcal; E 5 g, F 19 g, KH 28 g

3.70 Maisherzen mit Pfirsichsoße

MAISHERZEN

3 dl Milch
 60 g feiner Mais- oder Weizengrieß
 50 g Zucker
 1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale
 150 g Halbfettquark

PFIRSICHAUCE

2 reife Pfirsiche, in Stücken
 1-2 EL Puderzucker
 1 TL Zitronensaft
 1 Pfirsich, in Scheiben,
 einige Brombeeren, für die Garnitur

Vorbereiten: Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Pfanne beiseite stellen, Quark darunter mischen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, ca. 1 cm dick ausstreichen, leicht abkühlen. 2-3 Std. zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Formen: Masse mit dem Backpapier auf den Tisch gleiten lassen, Herzen ausstechen oder beliebige Stücke schneiden.

Pfirsichsoße: Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft pürieren.

Servieren: Maisherzen und Pfirsichsoße auf Tellern verteilen, garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.71 Mandelknödel mit Pflaumenkompott

110 g gewaschene und entsteinte Pflaumen	Salz
1 klein. Stück Schale +	1 TL (5 g) Butter/Margarine
3 EL Saft von	1 TL (5 g) gehackte Mandeln
1 unbehandelten Zitrone	60 g Magermilch-Joghurt
etwas flüssiger Süßstoff	etwas Zimt
1 Kartoffelknödel halb + halb im Kochbeutel	evtl. etwas abgeriebene Zitronenschale

1. Pflaumen in Spalten schneiden. Zitronenschale, Zitronensaft und 5-7 EL Wasser aufkochen. Pflaumen darin 5-8 Minuten dünsten. Zitronenschale entfernen. Kompott abkühlen lassen und mit Süßstoff abschmecken.

2. Kartoffelknödel in kaltes, leicht gesalzenes Wasser geben, aufkochen und ca. 1 Minute kochen. Im offenen Topf bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen Fett erhitzen. Mandeln darin goldbraun rösten und herausnehmen.

4. Knödel aus dem Beutel lösen. Mit Kompott anrichten. Joghurt mit Süßstoff und Zimt abschmecken. Aufs Kompott geben. Knödel mit Mandeln, Kompott mit abgeriebener Zitronenschale bestreuen.

Mengenangabe: 1 Person:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Portion ca. 31/2 BE: 280 kcal / 1170 kJ; E 6 g, F 9 g, KH 43 g

3.72 Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis

500 g Pflaumen	1 kl. Ogenmelone
50 g Puderzucker	500 ml Pistazieneis
3 EL Cassis (Likör aus schwarzen Johannisbeeren)	Pistazienkerne (gehackt)
2 EL Himbeergeist	6 Zweige Zitronenmelisse
250 g Brombeeren	1/4 l Schlagsahne, eventuell

Pflaumen waschen, entsteinen und längs vierteln. 200 g davon mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Püree durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker, Cassis und Himbeergeist verrühren. Brombeeren verlesen, in stehendem Wasser waschen, im Sieb abtropfen lassen. Ogenmelone halbieren, Kerne mit einem Löffel herausschaben, Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aus der Schale lösen. Zum Servieren die Früchte mit Fruchtpüree auf gekühlten Tellern anrichten und Pistazieneis draufgeben. Mit Pistazienkernen bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren. Eventuell Schlagsahne dazu reichen.

Mengenangabe: 6 Portionen

3.73 *Maroniglace*

1 klein. Dose Pfirsiche, abgetropft	200 g Vanilleglace, angetaut
200 g Kastanienpüree	

Pfirsiche in feine Schnitze schneiden und den Boden der Förmchen damit belegen. Restliche Pfirsichschnitze zur Seite legen. Das Kastanienpüree in einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken, mit der weichen Vanilleglace vermischen, sorgfältig in die Förmchen füllen. Im Tiefkühler 2-3 Std. gefrieren.

Zum Stürzen die Förmchen ins heiße Wasser tauchen, Rand mit einem Messer lösen, auf einen Teller stürzen, mit den Pfirsichen garnieren, sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Savarin- oder Souffleförmchen von ca. 9 cm Ø

3.74 *Marroniparfait mit Zwetschgenkompott*

<i>Parfait</i>	<i>Zwetschgenkompott</i>
150 g Kastanienpüree (Vermicelles)	1 Orange, groß
1 dl Milch	2 dl Rotwein
50 g Zucker	60 g Zucker
2 Blatt Gelatine	0.5 Zimtstängel
80 g Schokolade, dunkel	500 g Zwetschgen, (evtl. 400 g tiefgekühlte Früchte)
2 Eiweiß	
2 dl Rahm	

Eine kleine beschichtete Cakeform, eine Terrinenform oder 6 Portionen-Souffléförmchen mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt. Formen in den Tiefkühler stellen und vorgefrieren lassen. In einer Schüssel das Kastanienpüree mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Wenn sie zusammengefallen ist, herausnehmen und tropfnass in einem Pfännchen auf kleinem Feuer schmelzen lassen. Von der Herdplatte nehmen. Einige Löffel Kastaniencreme dazurühren, dann diese Mischung unter die restliche Kastanienmasse rühren. Die Schokolade in Stücke bröckeln und fein hacken. Die Eiweiß steif schlagen. Den Rahm ebenfalls steif schlagen. Alle diese Zutaten nacheinander unter die Kastaniencreme ziehen. In die vorbereitete(n) Form(en) füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Für das Kompott den Saft der Orange auspressen. Mit dem Rotwein, dem Zucker und der Zimtstange in eine mittlere Pfanne geben, aufkochen und 5 Minuten leicht kochen lassen. Inzwischen die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Tiefgekühlte Früchte können noch gefroren verwendet werden. Die Zwetschgen in den Sud geben und knapp weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Schüssel anrichten. Den Sud gut zur Hälfte einkochen lassen, dann über die Zwetschgen gießen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Dann aus der Form stürzen, falls nötig in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit Zwetschgenkompott garnieren.

11 ProPoints- Für den Kleinhaushalt 3 Portionen: Zutaten halbieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Pro Portion: 417 kcal / 1746 kJ; E 5 g, F 17 g, KH 54 g

3.75 Marzipan-Pflaumen im Weinteig

30 g zerlassene Butter	1 Vanilleschote
250 ml Rapsöl	500 ml Milch
einige gehackte Pistazien	25 g Zucker
1 steif geschlagenes Eiweiß (Größe L)	1 Pkg. Soßenpulver Vanillegeschmack
nach Belieben Minzeblättchen zum Garnieren	15 cl Wasser
nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben	4 EL Weißwein
20 g Puderzucker	1 TL Zucker
100 g Marzipanrohmasse	1 Prise Salz
450 g Pflaumen	125 g Mehl

Mehl mit Salz und Zucker in eine große Rührschüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Butter, Wein und Wasser zufügen und alles mit einem Schneebesen nur so lange schlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Masse zugedeckt für ca. eine Stunde an einem warmen Platz stehen lassen und Eischnee erst kurz vor der Verwendung unterheben. Soßenpulver mit Zucker mischen, mit etwas von der Milch glatt rühren. Vanilleschote längs aufschneiden, mit übriger Milch zum Kochen bringen. Schoten aus der Milch nehmen,

übriges Mark in die Milch schaben und angerührtes Soßenpulver einrühren. Pudding unter Rühren aufkochen lassen. Pflaumen waschen und entsteinen. Marzipan mit Puderzucker verkneten zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und jede Pflaume in ein Stück davon einwickeln. Pflaumen in den Weinteig tauchen, sofort in heißem Rapsöl goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vanillesoße mit warmen Pflaumen servieren und mit Pistazien, Puderzucker und Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.76 Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott

Öl, für die Form	500 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
<i>PARFAIT</i>	1 dl Rotwein
70 g Meringeschalen	2 EL Honig
200 g Mascarpone (Raumtemperatur)	1 Zimtstange
1.8 dl Rahm, steif geschlagen	<i>für die Garnitur</i>
<i>ZWETSCHGEN-KOMPOTT</i>	wenig Meringekrümel,
	Zimt und Zitronenmelissenblätter,

Vorbereiten: Form mit Öl ausstreichen, ganz mit Klarsichtfolie auslegen, glatt streichen.

Parfait: Meringeschalen in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz grob zerkrümeln. Mascarpone kurz durchrühren, mit den Meringekrümeln mischen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen, zugedeckt 4-5 Std. tiefkühlen.

Zwetschgen-Kompott: Alle Zutaten bis und mit Zimtstange in einer weiten Pfanne aufkochen, bei kleiner Hitze zugedeckt 5-10 Min. knapp weich köcheln. Ab und zu sorgfältig umrühren. Pfanne von der Platte ziehen, Zimtstange entfernen.

Servieren: Form kurz in kaltes Wasser tauchen, stürzen, Folie entfernen. Parfait in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden, diagonal halbieren, auf Tellern verteilen. Kompott warm oder kalt daneben anrichten, garnieren.

Tipp: Masse in kleine Soufflé-Förmchen füllen, zum Servieren stürzen.

Lässt sich vorbereiten: Parfait im voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Kompott 1 Tag im voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Menüvorschlag: Vorspeise: Kürbis auf orientalische Art Hauptgericht: Ofen-Coquelets mit Kartoffeln und Tomaten Dessert: Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott

Mengenangabe: 1 Cakeform von 15 cm

3.77 Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis

1000 ml Vollmilch, 3,5 %	600 g Backpflaumen, ohne Steine, pro Portion 4 Stk.
100 ml Apfelsaft	4 Eier (M)
300 g Zucker	100 ml Bier, Weihnachtsbier
2 Zimtstangen	150 g Mehl, Typ 405
1 Vanilleschote	20 ml Rapsöl
10 Eigelbe (M)	40 g Puderzucker
1 Vanilleschote	50 g Kartoffelstärke
800 g Dickmilch	40 Holzspieße
150 g Zucker	300 g Schokolade, dunkel, Streusel
20 ml Zitronensaft	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Zimt gemahlen)
250 g Marzipan, Rohmasse	
20 g Puderzucker	
10 ml Rum	

Milch, Apfelsaft und Zucker mit Prise Salz, Zimtstangen, gemahlenem Zimt, Vanilleschote und -mark erwärmen. Eigelbe verrühren, heiße Milch in kleinen Mengen auf Eigelbmasse geben, verrühren, unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse sämig ist. Dabei nicht kochen lassen! Eimasse passieren, erkalten lassen und in einer Eismaschine zu Speiseeis verarbeiten. Vanillemark zu Dickmilch und Zucker in eine Schüssel geben, glatt rühren. Zitronensaft zugeben und kalt stellen. Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Rum verkneten, kleine Kugeln abdrehen. Backpflaumen damit füllen. Eier trennen. Bier und Mehl mit Rapsöl verrühren, Eigelbe unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Biermischung heben. Gefüllte Backpflaumen zuerst in der Kartoffelstärke wälzen, gut abklopfen und einzeln auf Holzspieße stecken, durch Backteig ziehen und in 180 °C heißem Fett goldbraun ausbacken. Herausnehmen, kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen, dann in Schokolade wälzen.

Anrichtehinweis: Weihnachtseis-Nocken mit Dickmilchsauce anrichten. Backpflaumen zugeben und mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 894 kcal / 3742 kJ

3.78 Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis

8 Pfirsiche	6 Eigelb
Beeren	375 g Rahm
Zitronenmelisse	Zitrone
<i>Rahmeis:</i>	Orange
375 ml Milch	Vanille
150 g Zucker	<i>Knödel:</i>
40 g Glykose	60 g Butter

60 g Puderzucker	3 aufgeschlagene Eigelb
1/2 l Zitronensaft	250 g Weißbrot ohne Rinde,
etwas Zitronenabrieb	800 g ausgedickten Torfen-Quark
3 Eier	100 g Mohn

Zitronenmelisse in einen Knödel drücken und rund abdrehen, anschließend in Salzwasser zugedeckt ca. 10- 13 Min. kochen. Dann in süßen Bröseln rollen.

Beim Rahmeis den Zucker, Glykose und Eigelb schaumig gerührt, danach kommt die heiße Milch darauf und man rührt die Masse bis zur Rose. Auf Eis abkühlen und den Rahm hinzugeben. In einer Eismaschine abdrehen.

Aus den Pfirsichschalen mit Weißwein und Zucker einen Fond kochen. Danach abpassieren und die Pfirsichspalten hinzugeben. Leicht z.B. mit Mondamin abbinden.

Knödel: Butter, Puderzucker, Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb schaumig schlagen, Eier und aufgeschlagene Eigelb zusammen langsam unterrühren. Weißbrot ohne Rinde, fein würfelig schneiden, dazugeben und 1/2 Std. quellen lassen, ausgedickten Torfen-Quark sowie Mohn zugeben.

Mengenangabe: 4 Personen

3.79 Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott

750 g Zwetschgen, TK	500 ml Milch, 1,5 %
250 g Äpfel, z. B. Cox Orange	38 g Mohnsamen
100 ml Apfelsaft, naturtrüb	120 g Butter
60 g Honig	0.5 Bd. Zitronenmelisse
10 Eier	Puderzucker zum Bestäuben
40 g Zucker	10 Stk. Gewürzpauschale (Salz)
100 g Mehl, Typ 405	

Zwetschgen je nach Größe halbieren oder vierteln. Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Apfelsaft, Honig und ca. 50 ml Wasser erhitzen, Zwetschgen und Apfelwürfel hineingeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker und einer Prise Salz verquirlen. Anschließend Mehl und lauwarmer Milch hinzufügen und etwa 20 Min. quellen lassen. Mohnsamen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne leicht rösten. Unter den gequollenen Teig vorsichtig den Eischnee und die abgekühlten Mohnsamen heben. In einer Pfanne Butter erhitzen, etwas vom Teig hineingeben. Etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze stocken lassen bis die Unterseite des Teiges leicht Farbe genommen hat, danach wenden. Mit zwei Gabeln den gebackenen Teig in nicht zu kleine Stücke teilen. Die jeweils fertigen Portionen im Backofen bei ca. 60 °C warm halten. Vor jedem neuen Backvorgang den Teig nochmals verrühren, damit die Mohnsamen sich nicht absetzen.

Anrichtehinweis: Mohnschmarrn und Kompott auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 10 Personen
je Portion: 355 kcal / 1486 kJ

3.80 Mokka-Flan mit Pfirsichen

125 ml Milch	2 Blatt Gelatine
200 ml kalter, starker Kaffee	24 Pfirsichhälften (aus der Dose)
35 g Vanillinzucker	weiße Schoko-Dekorblättchen
40 g Zucker	Zitronenmelisse
6 Eigelbe	

Milch mit Kaffee, Vanillinzucker, Zucker und Eigelben in einer Metallschüssel verrühren. Diese in ein warmes Wasserbad setzen und die Mischung schaumig schlagen.

Die Gelatine in lauwarmem Wasser einweichen. Ausdrücken und unter die warme Creme ziehen. 4 Flan- Förmchen fetten und die Creme einfüllen. Etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die Pfirsichhälften abtropfen lassen. 12 davon im Mixer fein pürieren, die restlichen in Spalten teilen.

In 4 flache Cocktailschalen je einen Püree-Spiegel gießen. Förmchen in heißes Wasser tauchen und die Flans auf das Püree stürzen. Mit Fruchtspalten, Schokoblättern, Melisse, evtl. Johannisbeeren garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Kühlen ca. 20 Min.

pro Person: 500 kcal; E 12 g, F 11 g, KH 81 g

3.81 Nuss-Pfirsich-Pizza

50 g Baiser	450 g TK-Pizzateig
50 g gehackte Haselnüsse	100 g Magerquark
1 EL Haferflocken	80 g Mascarpone
1 EL geschmolzene Butter	2 EL Schlagsahne
1 Eigelb	1 EL Puderzucker
3 Pfirsiche (etwa 250 g)	1/2 Bd. Minze
1 EL Zitronensaft	

Baiser zerkrümeln und mit Haselnüssen, Haferflocken, Butter und Eigelb vermengen. Pfirsiche vom Stein lösen, in Spalten schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln. Pizzateig nach Anweisung ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Magerquark auf den Teig streichen, Pfirsichspalten darauf legen. Mandelmasse darauf verteilen und im

Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Mascarpone mit Sahne cremig rühren und mit Puderzucker abschmecken. Von den Minzeblättern einige zum Garnieren beiseite legen, restliche Minze hacken. Pizza in Stücke schneiden, jeweils mit Mascarponecreme beträufeln und mit Minze bestreuen bzw. garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.82 Obstsalat

2 Pfirsiche	1 EL Zucker
1 Nektarine	2 EL Birnendicksaft (aus dem Reformhaus)
3 Aprikosen	100 g Haselnüsse
1/2 Honigmelone	50 g Walnüsse
1/2 Pfund Blaubeeren	50 g Cashew-Kerne (Bruch)
1/2 Pfund rote Johannisbeeren	50 g Pinienkerne

Wie außergewöhnlich dieser Obstsalat schmecken wird, liegt vor allem daran, wie reif die Obstsorten sind, und daran, wie sorgfältig Sie bei der Zubereitung vorgehen. Zuerst alle Obstsorten - bis auf die Melone - waschen und abtropfen lassen. Dann die Melone halbieren und schälen, das Fruchtfleisch einer Hälfte in Würfel von ungefähr 1 cm Kantenlänge schneiden. Pfirsiche, Nektarine und Aprikose halbieren, entkernen und in ähnlich große Stücke schneiden wie die beiden anderen Obstsorten. Die Johannisbeeren von den Zweigen 'strippen', die Datteln in sehr kleine Würfel schneiden. Jetzt alles zusammen mit einem Esslöffel Zucker in einer großen Schüssel ordentlich vermischen.

Auch die Nüsse müssen sorgfältig zubereitet werden, sonst wird dieser Obstsalat nicht so sensationell wie er sein könnte. Also zuerst die Haselnüsse in einer trocknen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis sie deutlich duften, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Haselnüsse darin kalt werden lassen. Wenn Sie die Haselnüsse nun zwischen beiden Händen gegeneinander reiben, löst sich die Schale ab, jedenfalls das meiste davon. Jetzt die Nüsse grob hacken, aber wirklich nur grob. Die Walnusskerne mit den Händen durchbrechen und zusammen mit den Cashewkernen wie beschrieben rösten, solange bis sie leicht gebräunt sind, dann abkühlen lassen. Bei den Pinienkerne müssen Sie vorsichtig rösten, die bräunen sehr schnell, außerdem sollten Sie die während des Röstens leicht salzen.

Zum Schluss den Birnendicksaft mit einem Esslöffel Wasser erhitzen bis er ganz flüssig geworden ist, sonst vermischt er sich nicht gut mit dem Obst. Über den Obstsalat gießen, sehr gründlich unterheben. Zum Schluss die Nüsse zugeben und dann noch einmal alles gründlich verrühren. Jetzt den Salat noch etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und evtl. noch einmal mit etwas Zucker abschmecken.

3.83 Panna cotta mit Pflaumen

Für das Kompott

400 g Pflaumen
125 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat

Für die Panna cotta

1 Vanilleschote
500 ml Sahne
60 g Zucker
4 Blatt Gelatine

Für das Kompott Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten teilen. Mit 50 ml Wasser aufkochen, Zucker, Zimt und Muskat unterrühren. Zugedeckt ca. 5 Min. kochen. Abkühlen lassen und dann je 1 Pflaumenstück aus dem Kompott in vier Förmchen (à 125 ml Inhalt) legen.

Für die Panna cotta Vanilleschote längs aufritzen, Mark herauskratzen und beides mit Sahne und Zucker in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, dann vom Herd ziehen und ca. 5 Min. abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Gelatine ausdrücken und in der Vanillesahne auflösen. Dann in die Förmchen geben und zugedeckt ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna cotta mit einem scharfen Messer vom Rand lösen, auf Dessertteller stürzen. Mit Kompott anrichten. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 3 Std.

Vorbereiten ca. 25 Min.

pro Pers. ca.: 600 kcal; E 5 g, F 38 g, KH 60 g

3.84 Panna cotta mit Pflaumenkompott

6 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
500 ml Sahne
3 EL Kaffeebohnen

70 g Zucker
400 g gelbe Pflaumen
150 ml Apfelsaft

Für die Panna cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufritzen, das Mark herausschaben. Sahne, Kaffeebohnen, 50 g Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen. Herd ausschalten und die Kaffeebohnen 15 Min. ziehen lassen.

Gelatine ausdrücken, in der warmen Flüssigkeit auflösen. Durch ein Sieb gießen. Anschließend in 4 kalt ausgespülte Förmchen füllen. Mindestens 6 Std. kühlen.

Für das Kompott die Pflaumen abbrausen, entsteinen, in Spalten teilen. Übrigen Zucker karamellisieren, Apfelsaft angießen und loskochen. Vom Herd nehmen, Pflaumen hineingeben und 10 Min. ruhen lassen.

Formen kurz in heißes Wasser tauchen, Panna cotta auf Teller stürzen und mit dem Kompott anrichten.

Die Panna cotta mit Espressopulver, Kakao oder Schokoraspeln bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 6 Std.

Ruhen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 510 kcal; E 3 g, F 39 g, KH 36 g

3.85 *Pêche Melba mit Pfirsichglace*

500 g Pfirsiche, in Stücken	1 dl Süsswein
50 g Zucker	1 EL Zucker
2 EL Wasser oder Süsswein	4 Saturn-Pfirsiche
1 Vanillestängel, Mark von	250 g Himbeeren
2 dl Rahm	50 g Puderzucker
1 dl Doppelrahm	2 EL Mandelblättchen, geröstet

Glacé: Pfirsiche mit Zucker, Wasser und Vanillesamen zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren (ergibt ca. 4 1/2 dl), auskühlen. Rahm steif schlagen, mit dem Doppelrahm unter das Püree ziehen, zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei Masse 3-mal durchrühren. Wein mit dem Zucker aufkochen. Pfirsiche beigeben, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, Pfirsiche in der Flüssigkeit auskühlen. Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen. 1 El Kochflüssigkeit darunterühren. Pfirsiche in die Gläser geben, Püree darüber-gießen. Aus der Pfirsichglace Kugeln formen, auf die Pfirsiche setzen, mit Mandelblättchen verziern.

Mengenangabe: 7 1/2 dl

Gefrieren: ca. 4 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Portion: 547 kcal; E 4 g, F 31 g, KH 59 g

3.86 *PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP*

4 reife, weiße Pfirsiche	1/8 l Weißwein
(sie sind aromatischer als die gelben!)	1 Stück Zitronenschale
150 g Zucker	1 Stück Zimtstange

Die geschälten, halbierten und entsteinten Pfirsiche in einen möglichst kleinen Topf setzen, damit man nicht so viel Flüssigkeit braucht, um sie zu bedecken.

Zucker, Wein, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen. Über die Pfirsiche gießen. Sie nunmehr zugedeckt etwa 10 Minuten darin ziehen und schließlich in diesem Sud wieder abkühlen lassen. Den Sud abgießen und um die Hälfte einkochen, bis er sirupartig glänzt.

Die Pfirsichhälften, Rundung nach oben, auf Desserttellern anrichten und mit dem Sirup dick überziehen .

Mengenangabe: 4 PERSONEN

3.87 Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche

4 reife, feste weiße Pfirsiche (am besten Weinbergpfirsiche)	1 EL Kakaopulver
Butter für die Form	1 Eigelb
80 g Amaretti (italienische Mandelmakro- nen)	50 ml Rum
2-3 EL Zucker	Butterflöckchen
	Puderzucker zum Bestreuen

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form ausbuttern und die Pfirsichhälften darin nebeneinander anrichten. Die Amaretti zerbröseln (z. B. in eine Gefriertüte füllen und mit einem Nudelholz darüber rollen). 2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zucker, Kakaopulver, Eigelb, Rum und Amarettibrösel miteinander vermengen. Die Mischung über die Pfirsichhälften verteilen. Jeweils 1 Butterflöckchen darauf setzen. 3. Die Pfirsiche im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm servieren. Garnieren: mit Zweigen von Zitronenmelisse

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 35 Min.

Pro Portion ca.: 0 kcal

3.88 Pfirsich im Knuspernest

1 Pkg. Strudelteig (ca. 120 g)	1/2 Bio-Zitrone,
20 g Butter, flüssig	abgeriebene Schale und Saft
1 EL gemahlene geschälte Mandeln	25 g Zucker
2 Pfirsiche, halbiert, in Scheibchen	4 EL Pfirsichkonfitüre
50 g Butter, flüssig	1 EL Zitronensaft

Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Blatt mit wenig Butter bestreichen. Alle Blätter aufeinanderlegen, vierteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigviertel etwas zusammenraffen, sodass rundum ein breiter, schöner Rand entsteht. Mandeln auf den Strudelteigböden verteilen. Pfirsichscheibchen ziegelartig auf die Teigmitten legen. Butter, Zitronenschale und -saft sowie Zucker verrühren, sorgfältig darübergießen. Backen: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Konfitüre und Zitronensaft in einer kleinen Pfanne warm

werden lassen, evtl. durch ein Sieb streichen. Tartelettes damit bestreichen. Tipp: Schmeckt lauwarm am besten.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 18 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Portion: 338 kcal; E 3 g, F 18 g, KH 42 g

3.89 Pfirsich Melba

1/4 l Wasser
4 EL Zucker
4 Pfirsiche
250 g Himbeeren

4 Portionen Vanilleeis
1/2 B. Schlagsahne
Pistazien

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, die Pfirsiche hineinlegen und im geschlossenen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 in ca. 5 Min. weichkochen. Danach die Pfirsiche häuten, halbieren, die Steine entfernen. Himbeeren pürieren. Vanilleeis auf 4 Dessertteller verteilen, die abgekühlten Pfirsichhälften mit der Wölbung nach oben darauf legen. Das pürierte Himbeermark über die Pfirsiche füllen, mit geschlagener Sahne garnieren, mit grob gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.90 Pfirsich Melba

Für die karamellisierten Pfirsiche

1 Dos. Pfirsiche
1 TL Zucker
1/2 TL Butter

Für den Vanille-Sahne-Pudding:

125 ml Milch
125 ml Sahne
1 Eigelb von einem Ei mittlerer Größe
1/2 Pkg. Vanille-Pudding-Pulver
20 g Zucker

Für das Himbeer-Gelee:

250 g gefrorene Himbeeren
40 g Puderzucker
4 g Blattgelatine
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Mousse au Chocolat:

225 g Sahne
60 g Zartbitter Schokolade mit 70% Kakao-
gehalt
1 Prise Salz
Etwas Vanillearoma

karamellisierten Pfirsiche: Zucker in einer Teflonpfanne karamellisieren und die Butter dazugeben. Die in ein Zentimeter große Würfel geschnittenen Pfirsich-Hälften darin schwenken, herausnehmen und abtropfen lassen.

Vanille-Sahne-Pudding: Den Vanillepudding gemäß den Angaben des Herstellers zubereiten.

Himbeer-Gelee: Himbeeren auftauen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und leicht ausdrücken. Drei EL Himbeermark in einem Topf über heißem Wasserbad erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das restliche Himbeermark dazugeben, gut durchrühren und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Mousse au Chocolat: Sahne mit Salz und Vanille einmal aufkochen und den Topf vom Herd nehmen. Die klein gehackte Schokolade unter die heiße Sahne rühren und mit dem Mixstab homogenisieren bis diese sich aufgelöst hat. Die Schokoladenmasse über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag leicht aufschlagen.

Aufbau des Desserts - im Glas serviert: 1. Heller Biskuitboden (fertig gekauft). 2. Karamellierte Pfirsiche. 3. Vanille-Sahne-Pudding. 4. Himbeer-Gelee. 5. Mousse au Chocolat. 6. Kakaopuder. 7. Dekor.

Zusammensetzen des Desserts: Den ausgestochenen Biskuit als Boden in ein Glas legen und ggf. mit etwas Grand Marnier beträufeln. Karamellierte Pfirsiche darauf legen und knapp einen Zentimeter dick mit dem Pudding bedecken. Den leicht gelierten Himbeergelee auf den Pudding gießen und zum Anstocken in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss den aufgeschlagen Schokoladenmousse mit dem Spritzbeutel einfüllen und mit Kakaopulver bestreuen. Mit fertigem Schokoladen-Dekor oder Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.

3.91 Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße

1/4 l Johannisbeersaft (z. B. schwarzer) oder roter Traubensaft	100 g + 3 EL Schlagsahne
2-3 TL Zucker	1 TL Creme fraîche
1 TL Speisestärke	4 Kugeln (à ca. 40 g) Bourbon-Vanille- Eiscreme
1 Dos. (425 ml) Pfirsiche	Minze zum Verzieren
2 EL Mandelblättchen	1 Holzspießchen

Saft und Zucker unter Rühren aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren. Soße damit binden. Etwas abkühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen, evtl. halbieren.

Mandeln ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. 100 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 1 TL Creme fraîche und 3 EL Sahne glatt rühren.

Pfirsiche und je 1 Kugel Vanilleeis auf 4 Dessertteller setzen. Die Soße darum verteilen. Flüssige Sahne als Tupfen auf die Soße geben und mit einem Holzspießchen durchziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen, mit Sahnetuffs und Minze verzieren.

Mengenangabe: 4 pro Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

290 kcal / 1210 kJ; E 3 g, F 16 g, KH 31 g

3.92 Pfirsich-Aprikosen-Grütze

500 g Pfirsiche	5 EL Zitronensaft
500 g Aprikosen	250 g Schmand
375 ml Pfirsichsaft	20 g Puderzucker
1 Vanilleschote, Mark von	1 1/2 EL Zitronenschale (unbeh.)
20 g Vanillepudding-Pulver	

Pfirsiche und Aprikosen kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und entsteinen. Die Früchte grob würfeln. Saft und Vanillemark auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, Puddingpulver mit 3 EL Zitronensaft verquirlen. Unterrühren, die Früchte dazugeben, 1 Min. auf 0 kochen. Auskühlen lassen. Für die Soße 2 EL Zitronensaft mit Schmand, Puderzucker und 1 EL Zitronenschale verrühren. Mit 1/2 EL Zitronenschale garniert servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

3.93 Pfirsich-Brunchcreme

12 Blatt Gelatine	von
1 Dos. Pfirsiche (825 g)	1 Pkg. Vanillezucker
500 g Vollmilchjoghurt	200 g Schlagsahne
200 g Brunch	2 EL Zucker
1 unbehandelten Zitrone, Saft und Schale	Schokoflocken und Minze zum Garnieren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche mit dem Saft pürieren. Das Mus mit Joghurt, Brunch, dem Saft und der Schale der Zitrone verrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 auflösen. Etwas von der Creme unter die Gelatine rühren. Danach in die restliche Creme rühren und solange kalt stellen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Zum Schluss die mit Zucker steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Pfirsich-Brunchcreme in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit Schokoflocken und Minzeblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

3.94 Pfirsich-Carpaccio

<i>Für den Grießflammeri</i>	1 Pkg. Vanillezucker
500 ml Milch	70 g Grieß
30 g Butter	2 Eier

35 g Zucker

2 EL Creme fraîche

Für das Pfirsich-Carpaccio

1 EL Pfirsichlikör

4 Pfirsiche

Amarettini und

2 EL brauner Zucker

Melisseblättchen zum Garnieren

Für den Flammeri Milch, Butter und Vanillezucker in einen Topf geben, erhitzen und 1-mal aufwallen lassen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren dick auskochen. Den Topf vom Herd ziehen. Die Eier trennen, die Eigelbe unter den heißen Brei ziehen. Anschließend abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Vorsichtig nach und nach unter die abgekühlte Grießmasse heben. Kalt ausgespülte Portionsförmchen damit füllen und den Flammeri ca. 3 Std. kühl stellen.

Den Grill vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten teilen. Auf 4 Teller verteilen, mit dem braunen Zucker bestreuen und unter dem Grill ca. 5 Min. gratinieren, bis die Pfirsiche etwas Farbe angenommen haben. Die Flammeris darauf stürzen: dazu die Förmchen kurz in heißes Wassertauchen und mit einem spitzen Messer die Grießmasse lösen. Creme fraîche mit Likör verrühren und über die Früchte träufeln. Mit Amarettini und Melisse garnieren. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen**Gratinieren:** ca. 5 Minuten**pro Person ca.:** 390 kcal; E 12 g, F 18 g, KH 47 g

3.95 Pfirsich-Charlotte

Rouladenbiskuit

2 EL Zitronensaft

40 g Zucker

Pfirsichcreme

2 Eigelbe

2 dl Milch

1 EL heißes Wasser

1/2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

2 Eiweiße

2 frische Eier

1 Prise Salz

3 EL Zucker

2 EL Zucker

7 Blatt Gelatine,

60 g Mehl

ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, ab-
getropft*Pfirsichpüree*

700 g Pfirsiche, entsteint, in Stücken

2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

100 g Zucker

Rouladenbiskuit: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, Rest begeben, kurz weiterschlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig rechteckig ca. 5mm dick

(ca. 30x40cm) auf einem mit Backpapier belegten Blechrücken ausstreichen.

Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein neues Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem umgekehrten Blech zudecken, auskühlen.

Pfirsichpüree: Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, zugedeckt aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Pfirsiche mit der Kochflüssigkeit pürieren, durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 6dl Püree). 2dl davon in die Pfanne zurückgeben, auf 1 1/2 dl einköcheln, zum Füllen der Roulade beiseite stellen. Allesauskühlen.

Pfirsichcreme: Milch mit Vanillestängel und Samen, Eiern und Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Gelatine unter die heiße Masse rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, 2dl des Pfirsichpürees darunterrühren. Abkühlen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren. Schlagrahm darunterziehen.

Füllen: Biskuitränder gerade schneiden, Biskuit mit dem eingekochten Pfirsichpüree bestreichen, quer halbieren, von der Längsseite her satt aufrollen. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die vorbereitete Form dicht mit den Rouladenscheiben auslegen. Creme in die Form gießen, glatt streichen. Der Biskuitrand sollte nicht mehr als 1 cm über die Creme herausragen. Biskuitrand evtl. leicht herunterdrücken. Charlotte zugedeckt ca. 5 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: Charlotte ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine Platte stürzen, Folie sorgfältig entfernen, restliches Pfirsichpüree dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Charlotte 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 1 Schüssel von ca.18cm0, mit Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie

Kühl stellen: ca. 5 Std.

Backen: ca. 4 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Pro Portion (1/12): 221 kcal / 923 kJ; E 5 g, F 10 g, KH 28 g

3.96 Pfirsich-Crumble

1 dl Prosecco	40 g Mehl
2 EL Zucker	1 Prise Salz
80 g Butter, weich	80 g Zucker
100 g Macadamia-Nüsse, grob gehackt	800 g Pfirsiche, halbiert
40 g gemahlene geschälte Mandeln	

Prosecco und Zucker in die Form geben, verrühren. Butter und alle Zutaten bis und mit Zucker mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist. Masse in die Pfirsichhälften verteilen, in die Form legen. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten

Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Dazu passt: Fior-di-Latte-Glace.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 Litern

Backen: ca. 25 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Portion: 608 kcal; E 7 g, F 40 g, KH 53 g

3.97 Pfirsich-Crumble mit Joghurt

1 groß. Dose Pfirsiche (850 ml)	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g weiche Butter	150 g Vanillejoghurt
200 g Mehl	1 Msp. Zimt
75 g Zucker	

Die Pfirsiche in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Früchte in Spalten schneiden und in eine flache, gefettete Auflaufform legen.

Butter, Mehl, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit 2 Gabeln zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Streusel auf den Pfirsichen verteilen und in ca. 30 Min. goldgelb backen. Crumble auf Teller verteilen und evtl. mit Minze garnieren.

Für die Soße den Vanillejoghurt mit Zimt cremig rühren und zum Crumble servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Person: 650 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 100 g

3.98 Pfirsich-Dessert

100 g Amarettini (italienische Mandelkekse)	1 EL Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
50 g weiche Butter	6 Pfirsiche
12 Stück Alufolie	

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis kleine Brösel entstanden sind. Diese mit Butter rasch zu Streuseln verkneten.

Je 3 Stücke Alufolie aufeinanderlegen. Die oberste Folie mit etwas Öl bestreichen. Pfirsiche abrausen, trockentupfen, halbieren und Steine auslösen. Je 3 Pfirsichhälften auf die Alufolie legen. Die Amarettinistreusel darauf verteilen und die Folie zu Päckchen verschließen. Die Pfirsich-Päckchen mit den Streuseln nach oben auf den heißen Grill legen und ca. 10 Min. backen. Päckchen vom Grill nehmen, öffnen und die Früchte auf Tellern anrichten. Den Dessert-Genuss perfekt macht eine Kugel cremiges Vanille-Eis oder

mit Vanillezucker aromatisierte Schlagsahne.

Mengenangabe: 4 Personen:

Grillen ca. 10 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Person ca.: 295 kcal; E 3 g, F 15 g, KH 37 g

3.99 Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits

700 g Pfirsiche

12 Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

3 Eiweiß

1 Prise Salz

4 EL Zucker

3 EL Mandelblättchen

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Tarteform (0 22 cm) fetten. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln. Das Marzipan ebenfalls zerbröseln, mit den Löffelbiskuits mischen und in die Form geben. Die Pfirsichspalten darauf verteilen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Baisermasse vorsichtig auf den Pfirsichen verteilen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im Backofen 15-20 Min. backen. Das Gratin eventuell mit Alufolie abdecken, damit das Baiser nicht zu braun wird.

Mengenangabe: 4 Personen

pro Person ca.: 370 kcal; E 12 g, F 13 g, KH 52 g

3.100 Pfirsich-Joghurt-Creme

3 Becher Joghurt

500 g Pfirsiche aus der Dose

1/4 l Pfirsichsaft

60 g Zucker

1 Pkg. Vanillin-Zucker

6 Blatt Gelatine, weiß

1/4 l Sahne

Pfirsiche auf ein Sieb zum Abtropfen geben, pürieren, mit Pfirsichsaft und Joghurt gut vermischen. Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen. Aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, steifgeschlagene Sahne unterheben und in Gläser oder Schälchen füllen. Kalt stellen und mit steifgeschlagener Sahne und Früchten garnieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

3.101 Pfirsich-Joghurt-Parfait

3 Eigelb (Gr. M)	+ 2 EL Saft
90 g + 1 geh. EL (20 g) Zucker	100 g Schlagsahne
1/8 l Milch	150 g Vollmilch-Joghurt
3-4 Pfirsiche (ca. 400 g)	Klarsichtfolie
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	

Eigelb und 90 g Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren. Milch im Topf aufkochen, nach und nach unter die Eigelbmasse rühren. Zurück in den Topf gießen, unter Rühren erhitzen, bis die Creme dicklich wird (nicht kochen!). In einer Schüssel im kalten Wasserbad kalt rühren. 1-2 Pfirsiche (ca. 200 g) einritzen, überbrühen und abschrecken. Früchte häuten, entsteinen und pürieren. Zitronenschale zufügen. Sahne steif schlagen. Joghurt und Zitronensaft unter die Eicreme rühren. Sahne unterheben. Eine Kastenform (20 cm lang) mit Folie auslegen oder eine Gefrierdose (1 l Inhalt) bereitstellen. Parfait und Püree im Wechsel einfüllen. Mind. 6 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren. Übrige Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden, 1 geh. EL Zucker karamellisieren. Mit 5-8 EL Wasser ablöschen, aufkochen. Pfirsiche ca. 1 Minute darin köcheln. Auskühlen lassen. Parfait stürzen, Folie entfernen. Hälfte Parfait in 4 Scheiben schneiden, Rest wieder einfrieren. Alles anrichten.

Tipp: Damit sich das Parfait leichter löst: Form kurz mit einem feuchten heißen Tuch abdecken.

Menü des Monats August: - Vorspeise: Käse-Cremesuppe mit Zucchini - Hauptgericht: Putenröllchen mit Tomaten - Dessert: Pfirsich-Joghurt-Parfait

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Wartezeit mind. 6 Std.

Portion ca.: 230 kcal / 960 kJ; E 4 g, F 10 g, KH 29 g

3.102 Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert

4 Pfirsiche	200 g Mascarpone
1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale von	200 g Joghurt
3 EL Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
100 ml trockener Weißwein	2 EL Pistazienkerne

Pfirsiche waschen und trocken reiben, dann halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit Zitronenschale, Zucker und Wein aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. In eine gekühlte Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Mascarpone mit Joghurt und Vanillezucker glatt rühren. Die Pistazien grob hacken. Die Hälfte der Mascarponecreme auf 4 Gläser verteilen. Anschließend die Hälfte der abgekühlten Pfirsichwürfel auf die Creme geben. Abwechselnd die restliche Mascarponecreme

und die Pfirsichwürfel in die 4 Gläser schichten und mit den gehackten Pistazienkernen garnieren.

Tipp: Anstelle von Pfirsichen können Sie nach Belieben auch Pflaumen, Aprikosen oder Beeren verwenden.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitung 20 Min.

3.103 Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce

3 weiße Pfirsiche	250 g Schlagsahne
3 cl Apricot Brandy	1 Pkg. tiefgekühlte Himbeeren (300 g)
1 Vanilleschote	3 EL Puderzucker
3 Eigelb (Eier: Größe W)	Minzeblättchen zum Garnieren
3 EL Zucker	

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. 1 Pfirsich in kleine Würfel schneiden, die restlichen Früchte mit Apricot Brandy pürieren. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und 2 EL Wasser in einer Schüssel verrühren. Über dem Wasserbad etwa 5 Minuten zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Zum Abkühlen die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse weitere 5 Minuten rühren. Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Creme heben. Von der Creme die Hälfte abnehmen, die Pfirsichstücke unterheben. Unter die restliche Creme das Pfirsichpüree heben. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Zuerst die glatte Creme ohne Früchte einfüllen, danach die Creme mit Fruchtstücken. Die Kastenform mit Folie bedecken und mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Himbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Kastenform kurz in heißes Wasser stellen, das Parfait auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Parfait in Scheiben schneiden. Auf Tellern mit Himbeersauce und nach Belieben mit Minzeblättchen anrichten. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Pro Portion: 260 kcal / 550 kJ

3.104 Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten

1 Vanilleschote	4 cl Kirschwasser
250 ml Milch	200 g Pfirsichfruchtfleisch
6 Eigelb	200 g Karambolefruchtfleisch
200 g Zucker	Pfirsichspalten und Sternfruchtscheiben
350 ml Sahne	zum Garnieren

Schote aufritzen, Mark herausschaben. Beides in der Milch aufkochen. Eigelbe und Zucker dickcremig rühren. Heiße, nicht mehr kochende Milch unterrühren. Bei geringer Hitze dick aufschlagen. Durchsieben, kalt rühren. Sahne steif schlagen, wie Kirschwasser unterziehen. Creme halbieren. Je 1/4 von Pfirsich, Karambole würfeln, Rest pürieren.

Je Püree, Würfel einer Fruchtart unter die Cremes heben. Kastenform mit Folie auslegen. Pfirsichcreme einfüllen und 30 Min. frosten. 2. Creme zufügen, 8 Std. frosten. Garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Min.

Frosten ca. 8 Std.

pro Person: 690 kcal; E 11 g, F 40 g, KH 65 g

3.105 Pfirsich-Quark-Creme

5 Pfirsiche

1 Pkg. Vanillezucker

100 g brauner Zucker

500 g Quark

4 Pfirsiche schälen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf geben, mit 80 g Zucker und Vanillezucker vermengen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den übrigen Pfirsich entsteinen, in sehr kleine Würfel schneiden und beiseitelegen. Die abgekühlten Pfirsiche in den Kalten Quark geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Creme in Gläser portionieren, mit dem gewürfelten Pfirsich garnieren, mit dem restlichem Zucker bestreuen und servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitung 30 Min.

3.106 Pfirsich-Schale

4 Pfirsiche

1 TL Zitronensaft

80 g Zucker

100 ml Sekt

400 ml süßer Dessertwein (z. B. Sauternes) Johannisbeeren und Minze

4 EL Apfelsaft

Pfirsiche kreuzweise einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen, abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen, dann unter Rühren den Dessertwein zufügen. Die Pfirsichspalten in den Sirup geben und zugedeckt ca. 1 Min. garen. Mit Apfelsaft sowie Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Ca. 2 Std. kühl stellen.

Zum Servieren den Sekt angießen und das Dessert in gekühlte Schalen geben. Mit

Johannisbeeren und Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 2 Std.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Person ca.: 180 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 34 g

3.107 Pfirsich-Soufflé

1 Prise Salz	40 g Zucker
Butter für die Förmchen	120 ml Milch
3 Eiweiß	4 EL Orangenlikör oder Kirschwasser
3 Eidotter	1 EL Zucker
20 g Markenbutter	4 reife Pfirsiche
2 EL Mehl	

2 Pfirsiche in Würfel schneiden und mit dem Pürierstab pürieren. Die restlichen Pfirsiche würfeln, mit Zucker bestreuen und mit Orangenlikör oder Kirschwasser begießen. Milch mit Zucker (bis auf 3 EL) und Salz aufkochen. Mehl mit der restlichen kalten Milch glattrühren und in die heiße Milch geben, noch ca. 3 Minuten kochen lassen. Butter schmelzen und in die Milch einrühren, dann vom Herd nehmen. Eidotter nach und nach zufügen, dann das Pfirsichpüree und zuletzt das mit einer Prise Zucker sehr steif geschlagene Eiweiß unterheben, nicht mehr rühren. Förmchen mit Butter einpinseln, Pfirsichwürfel und Pfirsich-Ei-Masse einfüllen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten backen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

3.108 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta

400 g Pfirsiche	500 g Ricotta (oder gut abgetropfter Magerquark)
4 Eier	6 EL Puderzucker
1 Stange(n) Vanille	Fett für die Form
5 EL Zucker	2 EL gemahlene Mandeln zum Ausstreuen
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	

1. Die Pfirsiche überbrühen, eiskalt abschrecken und häuten. Quer halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Den Backofen auf 200 ° vorheizen.
3. Die Eier trennen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen, hellgelben Masse schlagen. Das Vanillemark

und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.

4. Den Ricotta esslöffelweise unter die Eiercreme rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.
5. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker dabei dazurieseln lassen. Den Eischnee mit den Pfirsichwürfelchen gleichmäßig unter die Eier-Ricotta-Masse mischen.
6. Eine große Soufflé- oder Auflauf-Form einfetten und mit den gemahlenden Mandeln ausstreuen. Die Soufflémasse so einfüllen, dass noch ein etwa 3 cm breiter Rand freibleibt, damit das Soufflé aufgehen kann.
7. Das Soufflé im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1600 kJ

3.109 Pfirsich-Tiramisu

8 Löffelbiskuits (60 g)	2-3 EL Zucker
6-8 EL kalter Kaffee	1 TL Bourbon-Vanillezucker
4 Pfirsichhälften +	1-2 EL Amaretto-Likör
3-5 EL Pfirsichsaft (Dose)	etwas Kakao und Puderzucker zum Bestäuben
150 g Schlagsahne	evtl. Minze zum Verzieren
125 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)	
150 g Vollmilch-Joghurt	

Löffelbiskuits auf eine Platte legen und mit Kaffee beträufeln. Pfirsiche gut abtropfen lassen und in schmale Spalten schneiden. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Likör und Saft mit einem Schneebesen cremig verrühren. Sahne unterheben und die Creme evtl. kalt stellen. Löffelbiskuits auf 4 Teller verteilen und mit den Pfirsichspalten belegen. Die Creme darüber geben. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben. Mit Minze verzieren.

Tipps: Sie können alle Zutaten wie für das klassische Tiramisu auch in eine große Form einschichten, nach Belieben einige Stunden durchziehen lassen und servieren. Wer auch beim Dessert auf die schlanke Linie achten möchte, ersetzt den Mascarpone durch Magerquark oder leichten Frischkäse.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 5 g, F 27 g, KH 27 g

3.110 Pfirsich-Tiramisu

700 g Pfirsiche (am besten Weinbergpfirsiche)	2 Eier (Größe M)
5 EL Zitronensaft	250 g Mascarpone
6 EL Pfirsichlikör	100 g Joghurt
4 EL Zucker	150 g Löffelbiskuits
2-3 Blatt Gelatine	2 EL gehackte Pistazienkerne

Pfirsiche waschen, halbieren oder vierteln, dabei jeweils den Stein entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden und mit 3 EL Zitronensaft, 1 EL Pfirsichlikör sowie Zucker vermischen. Kalt stellen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit 2 EL Pfirsichlikör und übrigem Zitronensaft (2 EL) in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb. !. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Creme auflösen. Mascarpone und Joghurt unter die Eigelbcreme rühren. Eischnee unterheben. Löffelbiskuits mit übrigem Pfirsichlikör (3 EL) beträufeln. Biskuits, Creme und marinierte Pfirsiche in eine passende Form schichten. Pfirsich-Tiramisu kühl gestellt mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Zum Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Kühlzeit mind. 2 Stunden

Zubereitungszeit: 8 Minuten

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

pro Portion: 655 kcal / 2760 kJ; E 17 g, F 36 g, KH 65 g

3.111 Pfirsich-Wein-Gelee

6 Blatt Gelatine	1/4 l Rose-Wein
4 Pfirsichhälften (Dose)	1 Zitrone, Saft
1/4 l Pfirsichsaft	evtl. Sahne zum Verzieren.
3 EL Zucker	

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Pfirsichsaft und Zucker erhitzen, die Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, Rose-Wein und Zitronensaft zugeben. Gut abgetropfte Pfirsichhälften in Glasschalen legen, mit der Gelatine-Wein-Flüssigkeit übergießen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden erstarren lassen, mit Sahne verzieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.112 Pfirsich-Zimt-Parfait

1 Dos. (425 ml) Pfirsiche	50 g Zucker
1 gestr. TL Zimt	400 g Schlagsahne
1 Pkg. Vanillin-Zucker	1 EL gehackte Pistazien
2 EL Zitronensaft	evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren
2 frische Eier (Gr. M)	Pergamentpapier

Aus dem Papier 4 Streifen (à ca. 10 x 35 cm) schneiden. Je einen Streifen um ein Soufflé-Förmchen (150 ml Inhalt; ca. 9 cm Ø) legen, sodass er ca. 5 cm über dem Formrand steht. Festkleben oder -binden. Pfirsiche abtropfen lassen. Bis auf 2 Hälften fein pürieren. Mit Zimt, Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb zufügen und unterziehen. Sahne steif schlagen. Erst Eimasse, dann Sahne unter das Pfirsichpüree heben. In die Förmchen füllen und mind. 4 Stunden einfrieren. Papier entfernen. Parfait-Rand evtl. mit einem Messer glätten. Übrige Pfirsiche halbieren und in Fächer schneiden. Parfait mit übrigen Pfirsichen, Pistazien und evtl. mit Melisse verzieren.

EXTRA-TIPP Das Parfait können Sie problemlos 2-3 Wochen vorher zubereiten und in Folie verpackt einfrieren.

Mengenangabe: 4 Portion ca.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit: mind. 4 Std.

480 kcal / 2010 kJ; E 7 g, F 36 g, KH 29 g

3.113 Pfirsichcreme

1 klein. Dose Pfirsiche (ca. 400 g)	2 EL heißes Wasser, evtl. mehr
8 EL Rum	250 g süße Sahne
6 Blatt weiße Gelatine	<i>Zum Verzieren:</i>
3 frische Eigelbe	Schokoladenraspel.
80 g Zucker	

Die Pfirsiche gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden und mit 2 El. Rum übergießen. Den restlichen Rum mit dem Pfirsichsaft auf 1/4 l auffüllen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren und unter weiterem Rühren den Pfirsichsaft dazugeben. Die Gelatine ausdrücken und in heißem Wasser auflösen. Mit einigen Löffeln der Creme verrühren, dann erst langsam unter die restliche Creme mischen. Die Creme kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme fest zu werden beginnt, die Pfirsichstücke und die Hälfte der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Creme heben. Die Creme auf die fertigen Waffeln geben und mit der restlichen geschlagenen Sahne und nach Geschmack mit Schokoladenraspel verzieren. Passt z.B. zu Sektwaffeln.

Mengenangabe: 8 Portionen**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.**Je Portion: ca.:** 270 kcal**3.114 Pfirsichcreme mit Frischkäse**

1 Dos. Pfirsiche (425 ml)	2 EL Zucker
250 g Vollmilchjoghurt	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g Frischkäseaufstrich	6 Blatt Gelatine
1/2 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale von	100 ml Sahne

Pfirsiche samt Saft in eine Schüssel geben und mit dem Schneidstab pürieren. Mit Joghurt, Frischkäseaufstrich, Zitronensaft, -schale, Zucker, Vanillinzucker verrühren.

Gelatine einweichen, auflösen, ausdrücken, in dünnem Strahl unter die Creme ziehen, in den Kühlschrank stellen.

Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Pfirsichcreme in 4 hohe Stielgläser füllen, ca. 2 Std. kühlen. Evtl. mit Schokospänen, Minze garnieren und mit Cantuccini (Mandelgebäck) servieren.

Mengenangabe: 4 Personen**Zubereitung** ca. 45 Min.**pro Person:** 320 kcal; E 6 g, F 10 g, KH 51 g**3.115 Pfirsichcreme mit Minze**

200 g passierter Topfen (20% F.i.T.)	2 cl Pfirsichlikör
200 g Schlagsahne (schwach 1/4 l)	2 EL Honig
100 g Puderzucker	einige frische Minzeblätter
300 g reife Pfirsiche	Pfirsichspalten und Minzeblättchen zum Verzieren
1/2 Zitrone, Saft von	

Den Topfen mit der Hälfte des gesiebten Staubzuckers und dem Zitronensaft glattrühren; die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, mit kaltem Wasser abschrecken, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden; die Hälfte der Pfirsichspalten mit dem übrigen Staubzucker, dem Honig und dem Pfirsichlikör im Mixer fein pürieren; die restlichen Pfirsichspalten in kleine, gefällige Stückchen schneiden.

Die Minzeblättchen waschen und fein hacken. Die Sahne steif aufschlagen, mit den Minzeblättchen und dem Pfirsichpüree zugleich unter die Topfenmasse mischen und in einen Dressiersack (ohne Tülle) füllen. Vier Portionsgläser abwechselnd mit dieser Creme und den Pfirsichstücken füllen; zuletzt verziert man mit Pfirsichspalten und Minzeblättchen.

Dieses erfrischende Dessert wird vor dem Auftragen zum Durchkühlen ca. eine Stunde in den Kühlschrank gestellt.

Mengenangabe: 4 Personen

3.116 Pfirsichcreme mit Vanilleeis

<i>Zutaten</i>	1 EL Maizena
4 klein. reife Pfirsiche	4 Kugeln Vanilleeis
100 g Zucker	1 EL Pistazienkerne
350 ml Apfelsaft	

3 El. Apfelsaft mit Maizena anrühren. Den restlichen Saft auf 3 oder Automatik-Kochplatte 12 erhitzen, die Kochplatte ausschalten. Mit dem angerührten Maizena binden, einmal aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, danach sofort die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, den Kern herausnehmen. Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Mixer oder dem Zerkleinerungsstab pürieren, zuckern, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. Beides unter die abkühlende Apfelsaftspeise rühren. In Portionsschalen verteilen und kalt stellen. Vor dem Servieren jeweils eine Eiskugel dazugeben und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen. 27 g Eiweiß, 20 g Fett, 278 g Kohlenhydrate, 5811 kJ, 1387 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.117 Pfirsiche in Rotwein

6 groß. Pfirsiche	2 Gewürznelken
750 ml trockener Rotwein	Minze zum Garnieren
70 g Zucker	Vanilleeis
1 Stückchen Zimtstange	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, Steine entfernen. Früchte in eine Auflaufform setzen.

Rotwein, 50 g Zucker, Zimt, Gewürznelken unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Wein über die Pfirsiche gießen. Die Form mit Alufolie abdecken. 30 Min. im Ofen garen. Früchte nach 15 Min. wenden. Folie, Gewürze entfernen.

Pfirsichhälften mit 20 g Zucker bestreuen, unter dem Backofengrill 2 Min. karamellisieren, dann im Sud erkalten lassen.

Pfirsiche auf Teller setzen, etwas Sud angießen mit Minze garnieren. Mit Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 30 Min.

pro Person: 150 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 18 g

3.118 Pfirsiche in Rotwein

1/2 l Rotwein

100 g Zucker

3 Nelken

1 klein. Zimtstange

4 Pfirsiche

Rotwein mit Zucker, Nelken und Zimt in einem breiten Topf aufkochen.

Pfirsiche zugeben und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf acht Minuten kochen. Abkühlen lassen. Pfirsiche im Sud gut gekühlt servieren.

Die Früchte nehmen mehr Aroma aus Wein und Gewürzen auf, wenn ihr sie vor dem Garen mehrmals mit einer Gabel einstecht. Wer die Pfirsiche nicht mit der Haut essen mag, kann sie vor dem Garen überbrühen, abschrecken und abziehen. In beiden Fällen die Garzeit auf fünf Minuten verkürzen. Anstatt Pfirsiche könnt ihr auch Aprikosen, Nektarinen oder Birnen nehmen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.119 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone

6 Pfirsiche

1/2 Zitrone

12 dünne Zitronenscheiben

8 EL Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1 Prise Zimt

Zum Dekorieren:

6 Zweige frische Minze

Pfirsiche waschen. Eine halbe Zitrone auspressen. Sechs Zitronenscheiben in einen großen Topf geben. Einen Pfirsich auf jede Scheibe stellen, Zitronensaft, sechs EL Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und fünf EL Wasser zugeben. Deckel auflegen und bei sanfter Hitze sechs Minuten garen, je nach Reifegrad der Pfirsiche.

Danach Topf vom Herd nehmen und mit einem Schaumlöffel Pfirsiche und Zitronenscheiben herausnehmen. Pfirsiche abziehen und Zitronenschalen entfernen.

Topf zurück auf den Herd stellen und unter leisem Köcheln, Sirup auf sechs EL einkochen. Den Sirup beiseite stellen.

Restlichen Zucker in den Topf geben, zwei EL Wasser zugeben und vier Minuten kochen, bis der Karamell etwas braun wird. Die sechs restlichen Zitronenscheiben in den Karamell geben und zwei Minuten bräunen lassen. Zitronenschalen auf sechs Kuchenteller legen. Pfirsiche ebenfalls auf die Teller verteilen und mit dem Sirup begießen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren, Minzeblätter waschen und vorsichtig abtrocknen. Jeweils einige Blätter auf jedem Pfirsich dekorieren. Sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Im Kühlschrank: 2 Stunden

3.120 Pfirsiche mit Balsamico

4 EL Zucker	längs halbiert, entsteint, in ca. 1 cm breiten
2 EL Wasser	Schnitzen
1 EL Butter	1 TL Aceto balsamico
4 gelbe Pfirsiche,	1.8 dl Rahm, flaumig geschlagen

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Pfanne von der Platte ziehen, Butter und Pfirsiche begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln.

Pfirsiche herausnehmen, zugedeckt warm stellen. Kochflüssigkeit auf ca. 3 El einköcheln, Aceto begeben, auskühlen. Pfirsiche auf Tellern anrichten, Rahm darauf verteilen, mit Balsamico-Caramel beträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Person: 237 kcal / 991 kJ; E 2 g, F 18 g, KH 17 g

3.121 Pfirsiche mit Joghurtsoße

1 kg Pfirsiche	Zucker
100 g Zucker	Zitronensaft
2 Becher Joghurt	125 g Schlagsahne
1 Pkg. Vanillinzucker	

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, kurz in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten.

Pfirsichhälften in Scheiben schneiden, mit 100 g Zucker weich dünsten, erkalten lassen und gut abgetropft in eine Glasschale geben. Joghurt und Vanillinzucker verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die steifgeschlagene Sahne unterheben und alles über die Pfirsiche verteilen. Pfirsichsaft dazureichen.

3.122 Pfirsiche mit Mandel-Baiser

250 g Himbeeren (frisch oder TK)	2 frische Eiweiß (Gr. M)
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	1 gehäufter EL Zucker
4 klein. reife Pfirsiche oder	2 EL Mandelblättchen
8 Pfirsichhälften aus der Dose	nach Belieben etwas Minze zum Verzieren

Himbeeren verlesen, evtl. waschen und abtropfen lassen (TK-Beeren in einer Schale auftauen lassen). Himbeeren und Vanillezucker fein pürieren.

Pfirsiche waschen oder nach Belieben überbrühen und häuten. Halbieren und entsteinen (Dosenpfirsiche abtropfen lassen und den Saft anderweitig verwenden). Pfirsiche in eine kleine feuerfeste Form setzen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Mandeln, bis auf einige zum Verzieren, unterheben. Eischnee auf die Pfirsiche verteilen. Die übrigen Mandeln daraufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200-225 °C/ Umluft: 175-200 °C / Gas: Stufe 3-4) 8-10 Minuten goldbraun überbacken. Mit Himbeersoße und evtl. Minzeblättchen auf Desserttellern anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Portion: 110 kcal / 460 kJ; E 5 g, F 3 g, KH 16 g

3.123 Pfirsicheis

150 g Pfirsiche	etwas gemahlenem Sternanis
60 g Zucker	1/2 EL Vanillezucker
100 ml Wasser	70 g Sahne
100 ml Weißwein	20 ml Pfirsichlikör

Pfirsiche halbieren, entsteinen und grob würfeln. Zusammen mit Zucker, Wasser, Weißwein, etwas gemahlenem Sternanis und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Pfirsiche weich sind. Vom Herd nehmen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Dann auskühlen lassen.

Eiercreme zur Rose abziehen Die Eismasse in der vorbereiteten Eismaschine gefrieren lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

3.124 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree

<i>Zutaten</i>	1/4 l Schlagsahne
4 Pfirsiche (ca. 500 g)	1 Vanilleschote
125 g Himbeeren	1 EL Zucker
30 g Puderzucker	15 g Pistazienkerne

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Pfirsiche halbieren, Steine herauslösen. Von jeder Hälfte eine dünne Spalte abschneiden und zum Garnieren beiseite legen. 2. Himbeeren verlesen und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Puderzucker verrühren. 3. Schlagsahne steif schlagen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Mark und Zucker unter die Sahne rühren, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Pfirsichhälften spritzen.

4. Himbeermark darauf verteilen. Je eine der beiseite gelegten Pfirsichspalten daraufsetzen. Pistazien hacken und darüberstreuen. Pro Portion ca. 4 g E, 22 g F, 26 g KH = 321 kcal (1348 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Kohlrabisuppe Hauptspeise: Spinatgratin mit Schinkenkruste Nachspeise: Pfirsichhälften mit Schlagsahne und Himbeerpüree

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

3.125 Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum

1 Dos. halbe Pfirsiche, abgetropft (ca. 500g)	2 EL Likör, z. B. Maraschino, Grand Mar- nier, Portwein oder Sherry
4 EL Pfirsichsaft	
2 EL Zitronensaft	
5 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	<i>Himbeerschaum</i>
2 Eigelb	250 g tiefgekühlte Himbeeren
2 EL Zucker	2 EL Rotwein oder Wasser
2 Becher saurer Halbrahm (je 180 g)	2 EL Himbeergelee
6 Haselnuss- oder Mandelmakrönli	2 Eiweiß
	2 EL Puderzucker

Pfirsiche in Stücke schneiden, mit je 2 Esslöffeln Pfirsich- und Zitronensaft im Mixer pürieren.

Gelatine mit dem restlichen Pfirsichsaft im Wasserbad flüssig werden lassen, unter das Püree schwingen, ca. 30 Minuten ins kalte Wasser stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist, das Pfirsichpüree und den sauren Halbrahm darunterziehen. In die Förmchen verteilen. Je ein Makrönli mit der Oberseite leicht in die Masse drücken, mit Likör beträufeln. Mindestens 2-3 Stunden kühl stellen.

Für den Himbeerschaum Beeren, Rotwein oder Wasser und Gelee im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Vor dem Servieren das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen und unter das Himbeerpüree ziehen.

Zum Anrichten die Pfirsichköpfchen dem Rand entlang lösen, die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen. Den Himbeerschaum daneben geben.

Tipp: Pfirsichköpfchen können 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mengenangabe: 6 Förmchen von 1 dl Inhalt

3.126 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli

500 g gelbe Pfirsiche, in Stücken	2 frische Eiweiße
4 EL Zucker	1 Prise Salz
2 EL Wasser	5 EL Zucker
3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32cm O)
2 dl Vollrahm, steif geschlagen	2 EL Sesam
	1 EL Zucker

Pfirsiche mit dem Zucker und dem Wasser zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln, pürieren. Gelatine gut unter das heiße Püree rühren, etwas abkühlen. Schlagrahm sorgfältig unter das Püree ziehen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Pfirsichmasse ziehen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen. Sesamguetzli: Teig mit dem Sesam und dem Zucker bestreuen, darüberwallen. Rondellen von je ca. 6 cm O ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen, Guetzli dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 12 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

pro Portion: 678 kcal; E 9 g, F 36 g, KH 82 g

3.127 Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse

600 g Pfirsiche	1/4 l Obers
1/4 l Joghurt	1 Bd. Zitronenmelisse
120 g Zucker	Pfirsichspalten zum Garnieren
5 Blatt Gelatine	6-8 Förmchen

Pfirsiche waschen, schälen, halbieren und entkernen; 350 g Pfirsiche mit Joghurt und Zucker im Mixer pürieren; 250 g Pfirsiche in gleichmäßige kleine Würfel schneiden; restliche Pfirsiche zum Garnieren bereithalten. Zitronenmelisse waschen und trockentupfen; Blättchen von den Stielen abzupfen; den Großteil fein hacken; restliche Blättchen für die

Garnierung bereithalten; Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gelatine gut ausdrücken; 1/8 l des Pfirsich-Joghurtpürees in einer kleinen Kasserolle erwärmen; Gelatine darin auflösen; mit einem Schneebesen rasch unter das restliche Pfirsichpüree ziehen; Obers steif aufschlagen und mit Zitronenmelisse und Pfirsichwürfeln unter die Pfirsich-Joghurtmasse heben. Die Parfaitmasse in die Förmchen füllen; Förmchen mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, auf Teller stürzen und mit Pfirsichspalten und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 6-8 Portionen

3.128 Pfirsichrahmeis

200 g Pfirsiche
500 ml süße Sahne

80 g Zucker
20 ml Pfirsichlikör.

Pfirsiche entsteinen und dann pürieren. Sahne mit Zucker halbsteif schlagen. Alle Zutaten vorsichtig mit dem Schneebesen mischen und dann in eine Form oder Schüssel einfüllen. In der Tiefkühleinrichtung gefrieren.

Mengenangabe: 700 ml

3.129 Pfirsichschaum mit Mandelkekse

4 Blatt weiße Gelatine
200 g abgetropfte Pfirsichhälften aus der Do-
se
2 frische Eier
75 g Zucker

250 g Sahne
3 EL Orangenlikör
250 g Cantuccini-Kekse
2 Stiele Minze

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche mit dem Stabmixer pürieren. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 8-10 Min. cremig schlagen. Das Fruchtpüree und evtl. den Likör unterrühren.

Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen, aber nicht erhitzen. Etwas von der Pfirsichmischung zur Gelatine geben und verrühren. Gelatinemischung zur restlichen Pfirsichmischung geben und verrühren. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die Pfirsichcreme anfängt fest zu werden, Sahne unterheben. Cantuccini-Kekse grob zerbrechen und mit der Creme in eine Schüssel schichten. Mit einigen Keksen und mit Minzeblättchen verzieren.

Zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.130 Pfirsichsorbet

500 ml warmer Pfirsichtee	1500 ml Weißwein
1 unbehandelte Zitrone	2 Eiweiß
Einige Pfefferminzblättchen	1 Pfirsich
70 g Zucker	

Pfirsichtee in einen Behälter gießen Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Zitronestreifen, Pfefferminzblättchen und Zucker mit dem Tee verrühren. Abkühlen lassen und anschließend Wein zugießen. In einen Behälter geben und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Das Sorbet herausnehmen, die Eismasse aufschlagen und durchrühren Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben und alles wieder gut durchrühren. Eine Stunde ins Gefrierfach stellen, anschließend nochmals gut durchrühren. Weitere 2 Stunden ins Gefrierfach stellen, bis die Masse fest wird.

Vor dem Servieren in Schalen anrichten, mit Pfefferminzblättchen und einigen Pfirsichspalten verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung 30 Minuten

3.131 Pfirsichsorbet

1 1/2 dl Tonic-Water (z. B. Schweppes)	2 EL Zitronensaft
50 g Zucker	4 dl Prosecco, evtl.
500 g Pfirsiche, in Stücken	

Zuckersirup zubereiten: Tonic-Water mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln, in einen Messbecher gießen Die Pfirsiche mit dem Zitronensaft begeben, pürieren. Püree durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel streichen, auskühlen.

Gefrieren: Sorbet-Masse ca. 1 Std. anfrieren. Schüssel herausnehmen, Sorbet mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren. Diesen Vorgang 3-mal nach jeder weiteren Stunde wiederholen, damit ein gleichmäßig gefrorenes Sorbet entsteht. Danach Sorbet herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Servieren: Mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, in gekühlten Gläsern anrichten.

Tipp: Wenig Prosecco über das Sorbet gießen.

Lässt sich vorbereiten: Sorbet ca. 1 Monat im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Ca. 15 Min. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Mengenangabe: 6 dl

Gefrieren: ca. 5 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Pro Person: 544 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 30 g

3.132 Pflaumen im Mäntelchen

1/2 Bd. Minze	Puderzucker
1/2 Pkg. Filoteig	375 g Marzipanrohmasse
1 Stk. Eigelb (M)	20 g Speisestärke, Instant
1 Stk. Vanilleschote	1100 g Pflaumen
30 g Kuvertüre, dunkel	100 g Puddingpulver
30 g Pistazien, gehackt	500 ml Milch, 3,5 %

Etwas kalte Milch mit Puddingpulver verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, mit übriger Milch zum Kochen bringen. Vanilleschote aus der Milch nehmen und übriges Mark in die Milch schaben und angerührtes Saucenpulver einrühren. Pflaumen waschen, entsteinen und mit Stärke bestäuben. Marzipan mit Puderzucker verkneten, zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und jede Pflaume in einem Stück davon einwickeln. Jeweils 2 Filoteigseiten übereinander legen und in 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 3 in Marzipan geschlagene Pflaumen in die Mitte der Quadrate legen, Ränder mit etwas Eigelb bestreichen. Das Ganze zu Beuteln formen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 10 bis 15 Min. backen. Anrichtehinweis: Vanillesauce mit warmen Pflaumen servieren, mit Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Geschmolzene dunkle Kuvertüre mit einem kleinen Löffel über die einzelnen Teller sprenkeln. Zum Schluss mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

455 kcal / 1712 kJ

3.133 Pflaumen in Weingelee

8 Blatt weiße Gelatine	1 Zimtstange
1/4 l Rotwein	750 g entsteinte Pflaumen
1/4 l Wasser	1 EL Zwetschenschnaps
150 g Zucker	1/2 B. Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rotwein, Wasser, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen, entsteinte Pflaumen zugeben, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 im geschlossenen Topf in 3 - 4 Min. weichkochen. Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen, die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen, Zwetschenschnaps und die Pflaumen zugeben, in Gläser füllen und abgekühlt in den Kühlschrank stellen, erstarren lassen. Mit geschlagener Sahne garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.134 Pflaumen in Weinschaumsauce

400 g reife Pflaumen	4 Eigelbe
Puderzucker z. Bestäuben	2 EL Zucker
1 unbehandelte Zitrone	125 ml Weißwein, halbtrocken

Pflaumen waschen, abtrocknen, entsteinen und halbieren oder vierteln. Pflaumen in Schälchen anrichten und mit Puderzucker übersieben. Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen.

Die Eigelbe und den Zucker in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann den Weißwein und den Zitronensaft zugießen, alles unter ständigem Schlagen erhitzen. Sobald die Masse cremig -dicklich geworden ist, den Topf vom Herd nehmen. Sauce über die Pflaumen löffeln und die Zitronenstreifen darüberstreuen.

Zubereitungszeit 30 Minuten

Pro Portion: 120 kcal / 500 kJ

3.135 Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne

750 g Pflaumen oder Zwetschen	2 Pkg. Vanillin-Zucker
1/8 l roter Traubensaft	1 EL gehackte Pistazien
1 EL (10 g) Speisestärke	2 EL Pfefferminz-Likör, evtl.
1 EL Zitronensaft	200 g Schlagsahne
etwas gemahlener Zimt	4-6 Schoko-Mint-Täfelchen
5 EL Zucker	evtl. Minze zum Verzieren
300 g Magermilch-Joghurt	

Pflaumen putzen, waschen, halbieren und entsteinen. 2 EL Traubensaft und Stärke glatt rühren. Rest Saft, Zitronensaft, Zimt und Zucker aufkochen. Pflaumen zufügen und 3-5 Minuten (je nach Reife) köcheln. Mit angerührter Stärke binden und ca. 1 Minute weiterköcheln. Abkühlen lassen. Joghurt, Vanillin-Zucker, Pistazien und evtl. Likör verrühren. Sahne steif schlagen und darunter heben. Pflaumen und Joghurtsahne in eine große Dessertschale einschichten. Mit Schoko-Mint-Täfelchen und Minzeblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min. (ohne Wartezeit)

pro Portion ca.: 380 kcal / 1590 kJ; E 4 g, F 19 g, KH 45 g

3.136 Pflaumen mit Karamell-Sahne

100 g Zucker
250 g Schlagsahne
1 Zimtstange, evtl.

750 g Pflaumen oder Zwetschen
nach Belieben kleine Baiserschalen und
Minze zum Verzieren

Für die Karamell-Sahne den Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen. Sahne unter Rühren angießen. Die Zimtstange zufügen und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze alles köcheln, bis sich der Karamell gelöst hat. Dann die Zimtstange herausnehmen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, auf Dessertteller verteilen und mit der Karamell-Sahne anrichten. Nach Belieben mit Baiser und Minze verzieren.

Tipps: Beim Karamellisieren Zucker bei milder Hitze bräunen, dann vorsichtig mit Flüssigkeit ablöschen und loskochen. Zucker nicht zu dunkel karamellisieren, sonst schmeckt er bitter. In hellem Kochgeschirr kann man den Bräunungsgrad sehr gut erkennen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 5 g, F 19 g, KH 32 g

3.137 Pflaumen mit Marzipanfüllung

12 groß. Pflaumen
Marzipan-Rohmasse

etwas Zwetschgenwasser oder Amaretto

Pflaumen waschen, aufschlitzen, nicht halbieren und die Kerne entfernen. Anstatt des Kernes ein Stück Marzipan hineingeben und die Pflaumen wieder zudrücken.

Die Pflaumen in eine Auflaufform geben. Wenn keine Kinder mitessen, kann auch noch etwas Zwetschgenwasser dazugegeben werden. Kurz vor dem Servieren im auf 175°C vorgeheizten Ofen garen, bis sie leicht Saft ziehen und weich werden.

Sofort servieren als Beilage zu Eis, Flan, Mascarponecreme oder Mousse. Besonders mag ich die Pflaumen zu Zimteis oder Zimtmousse.

Ein herbstliches Dessert das verblüffend einfach zuzubereiten ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.138 Pflaumen-Calzone mit Pumpernickel

für den Teig

500 g Weizenmehl, Type 550
100 g Vanillezucker
15 g Salz
30 g Hefe
100 g Butter

1 Ei

200 ml Joghurt

für den Vanillepudding

50 g Vanille Puddingpulver
50 g Zucker

1 Ei	<i>für die Füllung</i>
500 ml Milch	350 g Pumpernickel
(Pudding kochen, wie auf der Packung beschrieben)	400 g Pflaumen, entkernt

Joghurt, Hefe, Zucker und Ei in eine Knetschüssel geben. Mehl, Butter und Salz darüber geben. Alles etwa Minuten bei langsamer Stufe verkneten und etwa vier Minuten bei schneller Stufe auskneten. Den fertigen Teig auf eine gemehlte Arbeitsplatte geben und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in der Zeit zwei bis drei Mal zusammenfalten bzw. rund wirken.

Den gereiften und angegangenen Teig auf drei etwa 300 g schwere Teigstücke aufteilen, rund ausrollen oder mit der Hand flach drücken, so dass ein rundes Teigstück von ungefähr 25 cm Durchmesser entsteht. Die Hälfte der Teigplatte mit etwas Pudding bestreichen und darauf den Pumpernickel verteilen. Die Pflaumen halbieren und auf dem Pumpernickel verteilen. Jetzt die frei gebliebene Hälfte des Teiges darüber schlagen und an den Seiten gut festdrücken. Alles mit etwas Wasser oder einem mit der Gabel verquirlten Ei bestreichen. Wer möchte, kann zur Deko auch gestiftete Mandeln auf die Ei bestrichene Calzone geben. Nach 30 Minuten Ruhezeit im Ofen bei 210 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten goldgelb ausbacken.

Mengenangabe: 3 Stück

3.139 Pflaumen-Crumble

170 g Butter	250 g Mehl
120 g Zucker	100 g Mandeln (gemähten)
1 EL Zimt (gemahlen)	30 g Puderzucker
1 kg Pflaumen	

Eine große, ofenfeste Form mit 10 g Butter ausstreichen, mit 20 g Zucker und etwas Zimt austreuen. Pflaumen halbieren, entsteinen und nebeneinander in die Form legen. Restliche Butter zerlassen. Mit restlichem Zucker, Mehl und Mandeln vermischen und als Streusel über die Pflaumen krümeln. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) in 30 Minuten knusprig backen. Den Puderzucker darüber sieben. Dazu passt Schlagsahne.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

3.140 Pflaumen-Crumble

<i>Früchte:</i>	80 g gemahlene Mandeln
500 g blaue Pflaumen (oder Zwetschgen)	125 g Mehl
1 TL Zimt	1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Zucker	75 g flüssige Butter
<i>Streusel:</i>	Zimt nach Geschmack

Pflaumen entsteinen und halbieren, mit Zimt und Zucker vermischen und in eine flache Auflaufform legen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten, dann alle Streusel-Zutaten in einer Schüssel miteinander krümelig vermischen. Auf die Pflaumen geben, im Backofen bei 200 Grad etwa eine halbe Stunde backen (bis die Streusel anfangen braun zu werden). Warm servieren, am besten mit kalter Vanille-Sahne oder Vanilleeis.

Mengenangabe: 6 Personen:

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

3.141 Pflaumen-Marzipan-Knödel

400 g mehlig kochende Kartoffeln	1 Ei
Salz	3-4 EL Butter
8 Pflaumen/Zwetschen	4-5 EL Paniermehl
50 g Marzipan-Rohmasse	1-2 EL gehackte Pistazien
8 EL + etwas Mehl	evtl. Minze zum Verziern

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Pflaumen waschen und entsteinen. Aus dem Marzipan 8 kleine Kugeln formen. In jede Pflaume eine Marzipankugel stecken, zusammendrücken.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 8 EL Mehl, Ei, 1 EL Butter und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden. In jede Scheibe eine Pflaume drücken. Teig um die Pflaume zum Knödel formen.

Knödel in reichlich kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze 18-20 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen.

Rest Butter in einer Pfanne erhitzen. Paniermehl darin etwas bräunen. Pistazien zufügen. Über die Knödel verteilen. Mit Minze verzieren. Dazu passt Vanillesoße.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 330 kcal; E 9 g, F 13 g, KH 43 g

3.142 Pflaumen-Mascarpone-Trifle

1 TL Speisestärke	350 g Pflaumen
200 ml Traubensaft	250 g Mascarpone
1 Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von	1 EL flüssiger Honig
1/2 TL Zimtpulver	100 ml Sahne
25 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
	125 g Wiener Boden (Fertigprodukt)

Speisestärke mit 2 EL Traubensaft anrühren. 150 ml Traubensaft mit der Hälfte des Zitronensaftes und der Zitronenschale, Zimt und Zucker aufkochen.

Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen und würfeln. In der Saftmischung ca. 5 Min. garen. Mit der Speisestärke binden.

Mascarpone mit Honig, übriger Zitronenschale und restlichem Zitronensaft verrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Zugedeckt kühlen.

Wiener Boden in Stückchen schneiden, je eine Lage in 4 Dessert-Gläser legen. Mit dem übrigen Traubensaft beträufeln. Kompott, Biskuit und Mascarponecreme abwechselnd einschichten, ca. 60 Min. kühlen. Nach Wunsch mit Schokospänen und Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 5 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 35 Min.

pro Pers. ca.: 525 kcal; E 10 g, F 28 g, KH 57 g

3.143 Pflaumen-Meringue-Parfait

<i>Meringuesböden</i>	100 g Zucker, (1)
30 g Eiweiß	1 Zitrone, Saft
0.5 TL Zitronensaft	2 EL Pflümliwasser, ersatzweise Kirsch
60 g Zucker	1 Beutel Schokoladeglasur, weiß
0.5 TL Zimt, gemahlen	2 Eier
<i>Parfait</i>	50 g Zucker, (2)
400 g Pflaumen	2 dl Rahm

Für die Böden die Meringuemasse auf die gleiche Art wie im Grundrezept beschrieben herstellen; anstelle von Vanille fügt man jedoch mit der letzten Portion Zucker den Zimt bei. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle von 5 mm Durchmesser füllen und 3 Böden in der Größe der Parfaitform (1,2 Liter Inhalt) auf das Blech spritzen. Die Böden im auf 100 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 1-1 1/2 Stunden trocknen lassen; dabei die Ofentüre immer einen Spalt weit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Sollten die Böden anfangen zu bräunen, die Temperatur auf 90 Grad oder sogar 80 Grad reduzieren. Inzwischen für das Parfait die Pflaumen halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden. Mit der ersten Portion Zucker (1) und dem Zitronensaft in eine Pfanne geben und auf kleinem Feuer zugedeckt

10 Minuten im eigenen Saft dünsten. Anschließend im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Pflümli oder Kirsch beifügen und das Püree auskühlen lassen. Die Glasur nach Anleitung auf der Packung schmelzen. Die gebackenen Meringuesböden damit auf allen Seiten bestreichen und fest werden lassen. Eine Cakeform mit Klarsichtfolie auslegen; am besten geht dies, wenn man die Folie mit Wasser benetzt. Im Tiefkühler vorgefrieren lassen. Die Eier mit der zweiten Portion Zucker (2) zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das erkaltete Pflaumenpüree unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen. 1 Meringueboden auf den Boden der vorbereiteten Form legen und 1/4 der Creme darauf ausstreichen. Diese mit dem 2. Boden belegen, die restliche Creme darübergeben und mit dem 3. Boden decken. Das Pflaumen-Meringues-Parfait im Tiefkühler mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht gefrieren lassen. 20 Minuten vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank leicht antauen lassen. Dann auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.

7 ProPoints-

Mengenangabe: 8-10 Personen

Pro Portion: 279 kcal / 1168 kJ; E 3 g, F 13 g, KH 34 g

3.144 Pflaumen-Quark-Dessert

Zutaten

500 g Pflaumen

5 EL Zucker

4 Blatt weiße Gelatine

1 Ei (Gew.-Kl. 2)

2 TL Zimt 500 g Speisequark

1/8 l Schlagsahne

100 g Pumpernickel

1. Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Pflaumenviertel mit 3 EL. Zucker bestreuen, beiseite stellen. 2. Gelatine mit kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Zimt schaumig schlagen. Quark unterheben. 3. Gelatine tropfnaß in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen. Unter die Quarkmasse rühren. 4. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter den Quark heben. 5. Pumpernickel würfeln. Pflaumen auf ein Sieb geben, abtropfenden Saft über die Pumpernickelwürfel gießen. 6. Pflaumen, Quark und Pumpernickel in eine Glasschüssel schichten und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Dann servieren. Pro Portion (bei 6 Portionen) ca. 16g E, 12g F, 33g KH = 315 kcal (1315 kJ) Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Sellerierohkost Hauptspeise: Karamelisiertes Fenchelgemüse mit Dill Nachspeise: Pflaumen-Quark-Dessert

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

3.145 Pflaumen-Quarkauflauf

125 g Fadennudeln	25 g Zucker
3 Eigelbe	300 g Zwetschgen
25 g Zucker	50 g Butter (in Würfelchen)
250 g Magerquark	50 g Zucker
100 g Frischkäse	1/2 TL Zimt
3 Eiweiße	50 g Mandelblätter

Die Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest garen (bei den dünnen Nudeln maximal drei Minuten). Eigelbe mit Zucker dick cremig aufschlagen, Quark und Frischkäse unterrühren. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls unterheben. Eine Auflaufform fetten und zunächst die Nudeln und dann die Hälfte der Auflaufmasse hinein geben. Die Pflaumen entsteinen, halbieren und darauf verteilen. Die restliche Masse verteilen und glattstreichen.

Auf den fertig eingefüllten Auflauf die Butterstückchen streuen. Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen, zum Schluss die Mandelblätter darüber geben und bei 190 Grad etwa 30 Minuten backen.

Unsere Tipps: - Mit Vanilleeis genießen. Nach Belieben zuvor das Eis kurz antauen lassen und mit Zimt aufschlagen, dann wieder einfrieren. - Man kann den Auflauf auch in kleine Förmchen oder Tassen füllen und wie ein kleines Soufflé servieren oder als Dessert anrichten.

3.146 Pflaumen-Überraschung

4 Scheib. Stracciatella-Eis (à 150 ml, ca. 75 g)	2 Eiweiß
1 Glas Pflaumen (395 g Abtropfgewicht)	50 g kernige Haferflocken
50 g Puderzucker	20 g Butter
1 TL Zitronensaft	20 g Zucker
	Öl für die Alufolie

Zucker und Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Die Haferflocken locker hineinstreuen und unter sanftem Rühren karamellisieren lassen. Das Haferflocken-Karamell auf ein Stück geölte Alufolie geben und abkühlen lassen. Anschließend grob zerbröseln. Die Pflaumen durch ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Saft aufheben und - gut gekühlt - pur oder mit Mineralwasser vermischt trinken. Eiweiß und Zitronensaft mit dem elektrischen Handrührgerät sehr steif schlagen und erst zum Schluss nach und nach den gesiebten Puderzucker unterschlagen. Eis auf vier vorgekühlte feuerfeste Porzellanschälchen geben, die Pflaumen darauf verteilen. Alles mit dem Haferflocken-Eischnee bedecken und sofort unter dem heißen Grill ca. 3-5 Minuten hellbraun überbacken.

Mengenangabe: 4 Personen

440 kcal / 1850 kJ

3.147 Pflaumeneis mit Zimtsoße*Eis:*

4 Eigelb
 150 g Zucker
 100 ml Milch
 750 g (1 Glas) pürierte Pflaumen
 2 EL Zitronensaft
 100 g Sahne
 4 Eiweiß

Zimtsoße:

50 ml Pflaumensaft
 1/2 TL Zimt
 1 EL Puderzucker
 150 g Sahne
 Puderzucker
 Zimt

Eis: Eigelb, Zucker und Milch verrühren, auf Herdplatte abschlagen, bis die Masse bindet und abkühlen lassen. Pflaumen, Zitronensaft, steif geschlagene Sahne und Eischnee (aus 4 Eiweiß) unter die Masse mischen und Tiefgefrieren.

Zimtsoße: Pflaumensaft mit Zimt, Puderzucker und halbsteif geschlagener Sahne vermischen. Die Soße auf Dessertteller verteilen, Eisnocken abstechen und darauf anrichten. Mit Puderzucker und Zimt garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.148 PFLAUMENGRATIN

1 EL Butter
 500 g Pflaumen
 135 g Zucker
 5 EL Zwetschgenwasser
 Fett für die Form

3 Eigelb
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 TL gem. Koriander
 150 g Schlagsahne
 Puderzucker zum Besieben

Butter zerlassen. Die Pflaumen halbieren und entkernen, mit 75 g Zucker und 3 EL Zwetschgenwasser zufügen und bei schwacher Hitze 5-10 Minuten dünsten. Eigelb, restliches Zwetschgenwasser, den restlichen Zucker, Vanillezucker und Koriander über dem heißen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und kalt rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. In eine gefettete Auflaufform füllen, die Pflaumen mit dem Sud darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene 5 -10 Minuten goldgelb backen. Mit Puderzucker besieben und servieren.

Mengenangabe: 4 PERSONEN:

3.149 Pflaumengrütze

750 g Pflaumen	1 Zimtstange
1/4 l Apfelsaft	1 Nelke
1/4 l Wasser	125 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelten, Saft und Schale von	35 g Mondamin
	Sahne

Gewaschene Pflaumen entkernen, mit Apfelsaft, Wasser, Zitronensaft, 1 Spirale Zitronenschale, Zimt und Nelke auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, danach die Kochstelle ausschalten und die Pflaumen garziehen lassen, bis sie leicht zerfallen. Mit Zucker süßen, mit in Wasser angerührtem Mondamin binden, d.h. noch einmal aufkochen lassen. Danach in eine Glasschüssel füllen und kalt stellen. Mit flüssiger Sahne servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.150 Pflaumengrütze mit Maisgrießflan

<i>Pflaumengrütze</i>	1 l Milch
1 Glas Pflaumen	3 EL brauner Zucker
1 Pkg. rote Grützepulver	100 g Maisgrieß
<i>Maisgrießflan</i>	1 EL Butter
	1 TL Zimt

Die Butter in einen Topf geben, den Zucker dazu und mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Dann den Grieß einrieseln lassen und kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Bei ausgeschalteter Platte zugedeckt quellen lassen. Zum Schluß den Zimt unterrühren, in kalt ausgespülte Tassen (noch feucht) füllen und kaltstellen. Pflaumen abgießen und den Saft nach Packungsvorschrift mit dem Grützepulver andicken. Die Pflaumen wieder zugeben, durchziehen lassen und auf Tellern anrichten. Den Grieß aus den Tassen stürzen und in die Pflaumengrütze setzen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.151 Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt

500 g frische oder	4 EL Früchte-Müsli
1 Glas (720 ml) Pflaumen	300 g Sahnejoghurt
1/2 bzw. 1/4 l roter Johannisbeersaft	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1-2 EL Zucker	evtl. gemahlener Zimt
2 EL Speisestärke	evtl. Minze zum Verzieren

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden (Pflaumen aus dem Glas abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen). 1/2 l Johannisbeersaft (oder Pflaumensaft

und 1/4 l Johannisbeersaft) und Zucker aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glattrühren. Unter Rühren in den Saft gießen und aufkochen. Pflaumen unterheben. Die Grütze abkühlen lassen. Müsli evtl. in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Joghurt, Vanillin-Zucker und etwas Zimt glattrühren. Grütze mit dem Joghurt anrichten. Mit Müsli bestreuen und mit Minze verzieren.

Als Menü im September 1997: VORSPEISE: Tomaten-Salat-Teller HAUPTGERICHT: Gefüllte Pfannkuchen DESSERT: Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 20 Min. (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca.: 300 kcal / 1260 kJ; E 4 g, F 7 g, KH 54 g

3.152 Pflaumenklöße

Kartoffeln kochen, schälen, durchpressen, Mit Mehl, etwas Salz und einem Ei Klöße formen. Jede Pflaume aufschneiden, den Stein entfernen und durch 1 Stück Würfelzucker ersetzen, dann im Kloß verstecken. Die Klöße kochen, bis sie schwimmen und 10 Minuten ziehen lassen. Unterdessen Butter und Margarine zerlassen, geriebene Semmel darin rösten und die fertigen Klöße darin walzen, zuletzt mit Zimt und Zucker bestreuen und Kompott dazu reichen.

3.153 Pflaumenknödel

250 g Magerquark

60 g Butter

2 Eigelb

1 EL Puderzucker

1 Pkg. Vanillin

300 g Mehl

500 g reife Pflaumen

Zum Bestreuen:

60 g Butter

6 EL Semmelmehl

4 EL Zucker

Quark mit Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mehl drüberstreuen, unterkneten und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Pflaumen waschen, trocknen und entsteinen. Jeweils 1 Esslöffel Teig in etwas Mehl wälzen und flachdrücken. Auf jedes Teigstück eine Pflaume legen und zu einem Knödel formen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf sprudelnd kochen, die Hälfte der Knödel hineingeben und auf mittlerer Gasflamme gar ziehen lassen. Wenn die Knödel oben schwimmen sind sie gar. Butter erhitzen, Semmelmehl darin goldbraun rösten, mit Zucker mischen und die Knödel darin wälzen. Sofort warm servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten pro Partie

3.154 Pflaumenkompott mit Sherry

3 EL Zucker	500 g Pflaumen, geachtelt
1 EL Wasser	8 Butterguetzli
1 1/2 dl Sherry Medium Dry	(z. B. Walkers Butterscotch Shortbread
3 EL Wasser	Rings)

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Sherry, Wasser und Pflaumen begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. zugedeckt köcheln, auskühlen.

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

pro Person: 331 kcal / 1386 kJ; E 5 g, F 9 g, KH 48 g

3.155 Pflaumenkompott mit Vanilleeis

1 1/2 kg Pflaumen	200 g Schlagsahne
1/4 l Rotwein	1 Pkg. Vanillezucker
100 g brauner Zucker	1 Msp. Zimt
1 Zimtstange	1 l Vanilleeis
3 Nelken	3 Zweige Minze
1-2 EL Zwetschgenwasser	

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Zusammen mit Rotwein, Zucker, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben. Zugedeckt etwa 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen, Zimtstange und Nelken entfernen. Mit Zwetschgenwasser verfeinern. Kompott über Nacht kalt stellen. Schlagsahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Kompott jeweils mit einer Kugel Vanilleeis und einem Klecks Schlagsahne servieren. Mit Minze garnieren. Tipp: Servieren Sie das Pflaumenkompott heiß zum Eis. Es schmeckt übrigens auch zu Walnuss-Eis oder Stracciatella-Eis sehr gut.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Pro Portion: 415 kcal / 1735 kJ

3.156 Pflaumenmousse

200 g Dörrpflaumen (mit Stein)	2 EL Einweichwasser oder Zwetschenwasser (Branntwein)
Wasser	

50 g weiche Butter
 1 EL brauner Zucker
 1 TL Vanillinzucker oder ausgeschabtes Vanillemark
 150 ml Sahne

Dörrpflaumen über Nacht bedeckt mit Wasser stehen lassen danach abtropfen lassen, entsteinen und klein schneiden. Pflaumen, Zwetschenwasser, Butter, Zucker und Vanille im Mixer der Küchenmaschine pürieren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Pflaumenmasse rühren. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit einem Eiskugelformer Kugeln abstechen und in Schälchen anrichten. Dazu schmeckt eine kalte Zwetschensauce.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.157 Pflaumenparfait

<i>Krokant</i>	750 g Pflaumen oder Zwetschgen
40 g Butter	50 ml Orangensaft (frisch gepresst)
100 g Honig	80 g brauner Zucker
100 g gehackte Mandeln	2 cm Zimtstange
1/2 TL Zimt	40 g Ingwerwurzel (in Scheiben)
1/2 TL gemahlener Ingwer	1 Pkg. Vanille-Eis
<i>Kompott</i>	Minzblättchen zum Garnieren

1. Butter, Honig und Mandeln in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Mandeln gebräunt und der Honig karamellisiert sind, dabei gelegentlich umrühren. Zimt und Ingwer unterrühren. Den fertigen Mandelkrokant auf ein geöltes Blech schütten, erkalten lassen und mit einem Rollholz grob zerdrücken.

2. Die Pflaumen in Spalten vom Stein schneiden. Orangensaft, Zucker, Zimt und Ingwer in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Pflaumenspalten dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt 8-10 Minuten sanft garen, bis sie weich, aber nicht zerfallen sind. Ingwer und Zimt entfernen, das Kompott abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank eiskalt werden lassen.

3. Das Eis für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen (es lässt sich dann leichter portionieren). Je 3 Vanille- Eiskugeln mit Pflaumenkompott und Krokant in 6 vorgekühlte Glaskelche schichten und als Dessert servieren. Mit Minzblättchen dekorieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Pro Portion: 357 kcal / 1492 kJ; E 4 g, F 16 g, KH 43 g

3.158 Pflaumenpudding

1/4 l Rotwein	2 unbeh. Zitronen, Schale und Saft von
2 Pkg. helle Gelatine	1 Msp. Zimt
2 Pkg. Vanillezucker	200 g Zucker
1 Becher Sahne	700 g Pflaumen

Zunächst 500 g Pflaumen waschen, entsteinen, klein schneiden und zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rotwein ca. 20 Minuten leise köcheln lassen. Dabei öfter umrühren und anschließend mit dem Pürierstab zerkleinern. Zitronenschale und -saft hinzufügen. Gelatine in etwas Wasser quellen lassen und unterrühren. Püree unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis sich die Gelatine gelöst hat. Nun die restlichen Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und unter die Masse rühren. Alles in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform geben und kalt stellen. Pudding stürzen und mit Sahnetuffs garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.159 Pflaumensorbet

2 Blatt weiße Gelatine	1 Msp. Zimt
100 g Zucker	250 ml Vanillesoße
30 ml Wasser	8 Armagnacpflaumen
500 g Pflaumen	Minzeblätter
2 EL Zitronensaft	Zimt

Gelatine nach Anweisung einweichen.

Zucker mit Wasser auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) ankochen und 3 Min. im offenen Kochtopf sirupartig einkochen lassen.

Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Stücke schneiden und fein pürieren. Pflaumenpüree durch ein Sieb streichen. Zuckersirup, Zitronensaft und Zimt unterrühren. Gelatine im Topf über kleinster Gasflamme oder Gaskochzone 1 (E-Herd auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3) schwenken und auflösen. Etwas von der Sorbetmasse unter die Gelatine rühren, danach mit der restlichen Sorbetmasse verrühren. Masse in eine Eismaschine geben und 20 - 25 Min. cremig kalt rühren lassen.

Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf vorgekühlte Teller spritzen. Mit Vanillesoße, Armagnacpflaumen und Minzeblättern garnieren und mit Zimt bestäuben.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.160 Pflaumensorbet mit Schuss

350 g Pflaumen	2 EL Zitronensaft
(ohne Stein aus dem Glas)	200 ml Sekt
150 g Zucker	125 ml Pflaumenaperitif

Die Pflaumen abgießen, den Saft dabei auffangen. Früchte in einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Mit Zucker und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Schneidstab pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit Sekt, Pflaumensaft sowie -apéritif verrühren. Die Pflaumenmasse in eine Edelstahlschüssel geben und für 4-5 Std. in das Tiefkühlgerät stellen. Dabei stündlich mit einem Schneebesen gründlich aufschlagen, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Vom Sorbet mit Hilfe eines Eis-portionierers oder mit 2 Teelöffeln Kugeln abstechen und in gut gekühlten Cocktailgläsern anrichten. Nach Wunsch jeweils mit 1 Pflaumenspalte garnieren.

Bereiten Sie das Sorbet einmal mit Lychees zu. An Stelle des Pflaumenaperitifs schmeckt dann Pfirsichlikör.

Mengenangabe: 4 Personen

Frosten ca. 5 Std.

Zubereitung ca. 10 Min.

pro Pers.: 370 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 67 g

3.161 Pflaumensuppe mit Grießnocken

300 g Pflaumen	1/4 l Milch
1 Dos. (425 ml) Aprikosen	Salz
3/8 l roter Johannisbeersaft	3-4 EL (50 g) Grieß
evtl. 1 Stück Zimtstange	1 EL Zitronensaft, ca.
3 EL Zucker	1 frisches Ei
1 EL Speisestärke	2 TL gehackte Pistazien

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 3 EL Saft beiseite stellen.

Aprikosen in Spalten schneiden. Aprikosen-, Johannisbeersaft, Zimtstange und 1 EL Zucker aufkochen. Stärke und 3 EL Aprikosensaft glattrühren. In die Suppe rühren, aufkochen und kurz köcheln lassen. Früchte zufügen und 2-3 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Milch und 1 Prise Salz aufkochen. Grieß und 1 EL Zucker einrühren. Ca. 5 Minuten quellen lassen.

Suppe mit Zitronensaft abschmecken. Ei trennen. Eiweiß und 1 EL Zucker steif schlagen. Eigelb verquirlen, mit Pistazien unter die Grießmasse rühren. Eiweiß unterheben. Nocken abstechen und mit der Pflaumensuppe anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 30 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 0 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 60 g

3.162 **Plantainpuffer mit Camembert und Zwetschgenkonfit**

Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 EL ganze Pistazien
2 EL Blattpetersilie, gehackt	1 EL Mandelstifte, geröstet
400 g Camembert	1 Zimtstange
Rapsöl zum Braten	100 g Pflaumenmus
2 EL Maismehl (Weizenmehl)	1 EL Rotweinessig
1 Kochbanane (Plantain), reif	40 ml Mandellikör
1 TL Ingwerwurzel, fein gerieben	400 ml Rotwein, trocken
1 TL Schalotten, gewürfelt	100 g Gelierzucker
1 Knoblauchzehe, gehackt	300 g Zwetschgen, gewürfelt

Zwetschgenkonfit: Die Zwetschgen mit dem Gelierzucker versetzen und 1 Stunde ziehen lassen. Die restlichen Zutaten, bis auf Mandeln und Pistazien, in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen lassen. Die Zimtstange entfernen, die Zwetschgen zugeben und nochmals 3 min. kochen lassen. Abkühlen und die Mandeln und Pistazien unterheben.

Plantainpuffer: Knoblauch, Schalotten, Ingwer und Pfeffer aus der Mühle mit etwas Salz in einen Mörser geben und zerdrücken. Die Kochbanane pürieren und alle Zutaten gut miteinander vermengen. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Bananenpüree löffelweise in das heiße Öl geben und flach drücken. Sobald die Puffer außen goldbraun knusprig und innen weich sind, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Puffer mit dünnen Camembertscheiben und der Petersilie belegen und im 220 °C heißen Backrohr gratinieren.

Anrichten: Jeweils einen Puffer auf den Teller setzen und das Zwetschgenkonfit separat dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.163 **Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta**

<i>Pot de Crème</i>	1 TL Amaretto
250 g Ricotta (abgetropft)	<i>Rotweinpflaumen</i>
100 g Mascarpone	100 g Zucker
2 Eier (Kl. M)	30 schwarze Pfefferkörner
1 Eigelb (Kl. M)	2 Zimtstangen
1 TL Weizengrieß	250 ml trockenen Rotwein
1 TL abgeriebene Zitronenschale	1 TL Speisestärke
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)	500 g Pflaumen
70 g Zucker	25 g Mandelblättchen

Ganz einfach zuzubereiten, am besten ein Tag vorher. Wenn die Gäste da sind muss es nur noch auf den Tellern angerichtet werden.

Ricotta, Mascarpone, Eier, Eigelb, Grieß, abgeriebenen Zitronenschale, Vanillemark, Zucker und Amaretto verrühren. Masse in 4 ofenfeste Förmchen (à 175 ml Inhalt) geben.

Die Förmchen in eine ausreichend große ofenfeste Form (oder in einen Bräter) geben. Die Form mit kochend heißem Wasser füllen und im vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten setzen. Pudding bei 140° 40 Minuten garen (Gas 1, keine Umluft). Die Puddingtöpfchen herausnehmen, abkühlen lassen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch halbieren und in eine Schüssel geben.

Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Pfefferkörner und Zimt dazugeben und sofort mit Rotwein ablöschen. Karamell so lange kochen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Speisestärke in kaltem Wasser glatt rühren. Den kochenden Karamell mit der Stärke leicht binden und über die Pflaumen geben. Bis zum Servieren bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Mandelblättchen unter dem Grill in einer ofenfesten Schale leicht bräunen.

Die Förmchen in heißes Wasser tauchen, Pudding mit einem Messer vom Formenrand lösen, aus den Förmchen auf Teller stürzen, mit den Pflaumen anrichten und mit Mandeln garnieren.

Auf dem Bild ist eine frühlingshafte Variation mit Erdbeer-Himbeer-Sauce und frischen Erdbeeren zu sehen.

Mengenangabe: 4-6 Portionen

3.164 Powidltascherln - Böhmisches Teigtaschen

<i>Teig:</i>	250 g Pflaumenmus
250 g Mehl	1 Eiweiß
2 Eier	1 l Wasser, evtl. mehr
1 Eigelb	Salz
2 EL Wasser	30 g Butter oder Margarine
1/2 TL Salz	50 g Paniermehl
<i>Füllung:</i>	Zucker
	50 g gebräunte Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Nudelteig bereiten und etwa 60 Minuten ruhen lassen. Nudelteig dünn zu zwei gleich großen Platten ausrollen. Auf eine Platte in gleichmäßigen Abständen Pflaumenmushäufchen setzen. Ränder und Zwischenräume ringsum mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Nudelplatte drüberlegen, andrücken und mit dem Rädchen so ausrädeln, dass sich die Füllung in der Mitte des Powidltascherl befindet.

Wasser mit Salz ankochen, Tascherln einlegen und 12 bis 15 Minuten garziehen lassen, bis sie hochsteigen.

Butter oder Margarine erhitzen, Paniermehl darin rösten.

Powidltascherln auf eine Platte legen, mit Zucker und Paniermehl bestreuen und mit Butter beträufeln.

Je nach Geschmack können die Tascherln auch z.B. mit Aprikosen, Heidelbeeren, Zwetschgen, geriebenen Nüssen oder Quarkmasse gefüllt werden.

3.165 Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott

2 EL Grappa	1 Eigelb
4 EL Rosinen	4 EL Zitronensaft
375 ml Milch	4 Pfirsiche
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	6 EL Pfirsichlikör
4 EL Zucker	250 g Speisequark (40% Fett)
40 g Grieß	etwas Minze zum Garnieren

Grappa leicht erwärmen. Die Rosinen darin einige Min. einweichen. Milch mit Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Erst den Zucker, dann den Grieß unter Rühren einstreuen. Den Topf vom Herd nehmen und den Grießbrei ca. 4 Min. quellen lassen. Eigelb mit Zitronensaft verquirlen und unter den Brei rühren. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Pfirsiche kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Die Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Pfirsichlikör in einem Topf erhitzen. Die Pfirsiche darin ca. 2 Min. dünsten und danach abkühlen lassen.

Die Grappa-Rosinen unter den Quark rühren, dann das Ganze unter den Grießbrei heben. Die Quark-Grieß-Creme auf 4 Dessertgläser verteilen. Die Pfirsiche darauf anrichten und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

pro Person: 360 kcal; E 12 g, F 12 g, KH 45 g

3.166 Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit Kompott

2 TL Speisestärke	200 g Mehl
1 Pkg. Vanillezucker	175 ml Milch
200 ml Pflaumensaft	1 Pkg. Vanillezucker
500 g Pflaumen	80 g Zucker
Butterschmalz zum Backen	2 Eier (M)
30 g Rosinen	250 g Magerquark

Zuerst für das Kompott Pflaumen abspülen, entsteinen und in einen Topf geben. Pflaumensaft und Vanillezucker zufügen. Die Pflaumen etwa 5 Minuten dünsten. Speisestärke

in wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter die Pflaumen rühren und einmal aufkochen. Auskühlen lassen. Quark gut abtropfen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl unterrühren. Den Teig 20-30 Minuten quellen lassen. Eischnee und Rosinen unterheben. Portionsweise in einer beschichteten Pfanne in wenig heißem Butterschmalz kleine Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen zu Türmchen stapeln und mit dem Kompott anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Wartezeit

Pro Portion ca.: 554 kcal / 2319 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 89 g

3.167 Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren

200 ml Milch	1 Nelke
1 Semmel, altbacken	60 g Himbeeren
200 g Quark	4 Aprikosen
1/2 EL Kartoffelstärke	2 Pfirsiche
Melisse	200 ml Apfelsaft
1 EL Butterschmalz	1 Ei
1/2 Vanilleschote	1 EL Zucker
1/2 Zimtstange	

Pfirsich und Aprikosen entsteinen, in Spalten schneiden. Semmel in lauwarmer Milch einweichen, danach ausdrücken. Eigelb vom Weiß trennen, Eiweiß steif schlagen; Zitronenschale mit Zestenreißer abziehen; Melisse in Streifen schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark austreichen. Quark etwas Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Vanillemark, Melisse, Semmel und etwas Kartoffelstärke gut vermengen, zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben. Apfelsaft mit Nelke und Zimtstange aufkochen, Pfirsich und Aprikosen zugeben, auf den Punkt ziehen lassen, im letzten Moment Himbeeren unterheben und kurz mitziehen lassen. Beschichtete Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, mit dem Esslöffel von der Quarkmasse kleine Häufchen in die Pfanne geben, flach drücken, beidseitig goldbraun ausbacken. Das Kompott auf flachen Teller anrichten, Frikadellen darauf setzen, leicht mit Puderzucker bestäuben, mit Melissesträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

3.168 Quarkgriesschnitte auf Zwetschgenkompott

Klarsichtfolie	1/2 Zimtstange
Auflaufform	1 TL Kartoffelstärke
1 1/2 EL Zimtucker	10 Zwetschen
Minze	1 unbehandelte Zitrone
1 1/2 EL Butterschmalz	1/2 EL Vanillezucker
1/8 l Johannisbeersaft	1 1/2 EL Zucker
1/16 l Rotwein	200 ml Milch
1 Lorbeerblatt	60 g Gries
2 Nelken	40 g Quark

Milch aufkochen, Zucker, Vanillezucker zugeben, Grieß einlaufen lassen, glatt rühren - in eine Schüssel umfüllen. Quark in die heiße Masse unterheben, Zitronenschale fein darüber reiben, mit einrühren. Auflaufform kalt ausspülen, Folie einlegen, Masse in die Form füllen, glatt streichen, auskühlen lassen und im Kühlschrank kalt stellen. Zwetschen säubern, entkernen, in Spalten schneiden. Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Pfanne erhitzen, etwas Zucker schmelzen lassen, mit Rotwein ablöschen, mit Johannisbeersaft auffüllen. Zimt, Lorbeer, Nelke zugeben und köcheln lassen. Zwetschen zufügen, im Fond baden und bis zum Garpunkt ziehen lassen - mit ganz wenig Stärke binden. Grießmasse aus der Folie stürzen, in Schnitten oder Rauten schneiden, in heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb braten. Lorbeer, Nelke, Zimt aus dem Kompott nehmen. Zwetschenkompott auf flachen Teller anrichten, Grießschnitten darauf setzen, mit Zimtucker bestreuen und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

3.169 Quarkklöße mit Vanillebutter auf Rotweinzwetschgen

2 Scheib. Sahnepuddingpulver (à 40 g)	200 ml Rotwein
1 Vanilleschote, Mark von	700 g Zwetschgen
100 g Butter	2 Eigelb
Salz	220 g Zucker
1-2 EL Speisestärke	1 kg Magerquark

Den Quark in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken, so dass ca. 750 g Quark übrig bleiben. Den Quark mit Puddingpulver, 100 g Zucker und Eigelb verrühren. 20-30 Minuten zugedeckt quellen lassen. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. 80 g Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen, Wein dazugießen und unter Rühren kochen, bis sich der Zucker darin löst. Die Zwetschgen dazugeben und 3-5 Minuten garen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren, Rotweinzwetschgen damit leicht andicken, dann etwas abkühlen lassen. Aus der Quarkmasse 12 Klöße formen und diese in einem weiten Topf in siedendem, leicht gesalzenen Wasser 10-12 Minuten garen. Das Wasser darf nicht kochen, sonst zerfallen die Klöße. Die Klöße herausheben und gut abtropfen lassen. Die Butter zerlassen, den übrigen Zucker sowie das ausgekratzte

Mark der Vanilleschote zugeben und erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Die Klöße auf den Rotweinzwetschgen anrichten und mit Vanillebutter beträufeln.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Rotwein durch Zwetschgensaft oder -nektar ersetzen.

3.170 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen

100 g Süßrahmbutter	1 Prise Salz
30 g Zucker	2 Pfirsiche
3 Eier	1 EL Puderzucker
1 Eigelb	1 EL Zitronensaft
250 g Quark	100 g Süßrahmbutter
60 g Grieß	1 EL Puderzucker
60 g Semmelbrösel	30 ml starker Espresso
50 g Mehl	frische Minzblätter zur Dekoration

Die Butter mit Zucker, Eiern, Eigelb und Quark schaumig rühren. Grieß, Semmelbrösel, Mehl und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und in Spalten teilen. Mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz zugeben. Aus dem Knödelteig mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und diese ca. 15 Minuten im Salzwasser sieden lassen. Butter schmelzen, Puderzucker und Espresso zugeben. Die fertigen Knödel mit den marinierten Pfirsichspalten auf Tellern anrichten und mit der Kaffeebutter beträufeln. Mit Minzeblättern dekorieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

275 kcal / 1151 kJ

3.171 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott

4 Scheib. Kastenweißbrot	geölte Marmor- oder Steinplatte
200 ml Johannisbeersaft	4 Minzesträufchen
400 g Zwetschgen	2 EL brauner Rübenzucker
1 EL Weizengrieß	1 EL Haselnusskerne
2 EL Zucker	1 EL Walnusskerne
3 Eier	4 Nelken
400 g Quark	1/2 Zimtstange

Vorbereitung: Zwetschgen säubern, entkernen, vierteln. Nüsse grob hacken, Weißbrot-scheiben entrinden und würfeln. Quark mit Eiern und Zucker gut verrühren, Weizengrieß unterheben und mit Brotwürfeln gut vermengen, die Masse 8 -10 Minuten quellen lassen,

danach Knödel abdrehen.

Zubereitung: Etwas Zucker in der Pfanne angehen lassen, leicht karamellisieren, mit Johannisbeersaft ablöschen, Zimtstange, Nelken zugeben, Zwetschgen zufügen, kurz aufkochen und auf den Biss garen lassen. Pfanne erhitzen, braunen Zucker zum Schmelzen bringen, Nüsse zugeben, kurz unterheben, karamellisieren, auf eine geölte Marmor- oder Steinplatte geben, erkalten lassen und grob zerstoßen. Wasser mit etwas Zucker, Zimtrinde zum Kochen bringen, Knödel hinein geben, ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen.

Anrichten: Zwetschgenkompott auf tiefem Teller als Bett anrichten, Knödel darauf setzen, mit Karamellnüssen bestreuen und mit Minzsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

3.172 Quarkmousse mit Armagnacpflaumen

<i>Für die Quarkmousse</i>	3/8 l roter Portwein
250 g Magerquark	3/8 l Rotwein
100 g Zucker Salz	100 ml Armagnac
1 unbeh. Limette, abger. Schale von	65 g Akazienhonig
1 Vanilleschote, Mark von	1 Vanilleschote, längs halbiert
500 g Sahne	1 Zimtstange
150 g Eiweiß (von ca. 5 Eiern, je nach Größe)	1 Orangen- und
	1 Zitronenscheibe (unbehandelt)
<i>Für die Armagnacpflaumen:</i>	250 g Backpflaumen

Für die Quarkmousse am Vortag Quark mit Zucker, Salz, Limettenabrieb und Vanillemark verrühren. Sahne und Eiweiß steif schlagen und der Mousse unterheben. In einem Tuch die Mousse über Nacht abhängen und gekühlt abtropfen lassen. (Dazu die Masse in ein Baumwolltuch geben und dieses in ein Sieb legen. Sieb über eine Schüssel hängen.) Am nächsten Tag die Mousse in eine Schüssel füllen. Für die Armagnacpflaumen den Portwein mit dem Rotwein zur Hälfte einkochen. Die restlichen Zutaten bis auf die Pflaumen dazugeben und aufkochen. Backpflaumen in ein Einmachglas geben und den heißen Fond darübergießen. Das Glas verschließen und bei 80° C 20 Minuten einwecken. Dazu das Glas im vorgeheizten Backofen bei 80° C im heißen Wasserbad aufrecht 20 Minuten stehen lassen. Die Pflaumen können sofort serviert werden, sind aber im Glas verschlossen mindestens 4 Wochen haltbar und werden von Tag zu Tag aromatischer. Die Backpflaumen in 4 tiefen Tellern anrichten und je einen Klecks Quarkmousse daraufgeben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus 12 Stunden Abtropfzeit

3.173 Quarknocken auf Zwetschgenkompott

Minze für die Deko	100 g Semmelbrösel
Zimt, Nelke	1 Prise Salz
10 g Stärke	1 Vanillestange
150 ml Rotwein	1/2 Orangenschale
100 g Zucker	3 Eier
400 g Zwetschgen	4 EL Mehl
60 g Butter	60 g Hartweizengrieß
1 Pkg. Vanillezucker	500 g Magerquark

Den Quark in einem Küchentuch gründlich ausdrücken. Eier und Vanillemark verquirlen, Quark, Mehl, Orangenschale, Salz und Hartweizengrieß zufügen und vermengen. Einen großen Topf mit Wasser und 2 TL Zucker zum Kochen bringen. Dann die Temperatur runter schalten. Mit zwei feuchten Löffeln Nocken aus der Quarkmasse formen und diese in das siedende Wasser geben. Sobald die Nocken an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig. Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter und Vanillezucker etwas anrösten. Die fertigen Quarknocken darin wenden, mit Zucker und etwas Zimt bestäuben und sofort servieren. Zwetschgen waschen, putzen und entsteinen. Den Zucker (100 g) in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und die Gewürze zufügen. Die Zwetschgen mit dazu geben und etwas einkochen lassen. Mit der angerührten Stärke abbinden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

3.174 Quarkschmarrn mit Zwetschgenkompott

Puderzucker Bestäuben	trone
3 EL Butter	4 EL Speisequark
1 TL Zimtpulver	Mehl, Milch, 1 Prise Salz
1 Vanilleschote	6 EL Zucker
abgeriebene Schale je einer Orange und Zi-	4 Eier

Die Eier trennen, die Eigelb mit 2 EL Zucker und einer Prise Salz verrühren. Mehl einrühren bis die Masse leicht zäh ist, mit Milch wieder glatt rühren, dann den Quark einrühren. Mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, sowie der Orangen- und Zitronenschale und Zimtpulver aromatisieren. Das Eiweiß mit 1 EL Zucker mehr cremig als steif schlagen und nach und nach unter die Quarkmasse heben. In einer flachen Pfanne die Butter erhitzen, den restlichen Zucker einstreuen, leicht karamellisieren lassen und die Quarkmasse hineingießen. Leicht anbacken und dann im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit zwei Löffeln in Stücke reißen. Auf flachen Tellern anrichten.

Tipp: Im Herbst passt ein Kompott aus Zwetschgen, im Sommer kann das auch ein Kompott aus Sauerkirschen sein.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

3.175 Quarksoufflé mit Pfirsichen

80 g Speisequark (20 %)	100 g Zucker
2 Pfirsiche	2 Eier
4 EL Orangenlikör	20 g Speisestärke
40 g Butter oder Margarine	1 EL Puderzucker

Den Speisequark in ein Tuch geben und kräftig ausdrücken.

1 Std. vordem Servieren die Pfirsiche waschen, in dünnen Spalten von den Steinen schneiden. 3 EL Likör mit 1 EL Wasser verrühren, die Pfirsichspalten darin marinieren. 6 Förmchen oder Tassen (à 1/8 l Inhalt) ausfetten und mit 40 g Zucker austreuen.

Das Eigelb und 40 g Zucker mit dem Handrührgerät etwa 5 Min. dickschaumig aufschlagen. 1 EL Likör und den Quark unterrühren. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Etwa 1/3 vom Eischnee unter die Quarkmasse rühren. Dann die Stärke unterrühren und den restlichen Eischnee unterheben.

Masse auf die Förmchen verteilen, in eine mit 2 l heißem Wasser gefüllte Fettpfanne setzen. Im heißen Backofen backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 180 - 200°, Umluftbackofen 12 - 15 Minuten

Sofort aus den Förmchen lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit den Pfirsichen servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

Pro Portion: 217 kcal / 911 kJ

3.176 Reisköpfchen mit Zwetschgensauce

<i>Reisköpfchen</i>	in Würfelchen
5 dl Milch	1 1/2 dl Rahm
100 g Reis, Vialone oder Arborio	<i>Zwetschgensauce</i>
1 Prise Salz	500 g reife Zwetschgen, halbiert, entsteint
1/2 Vanillestängel, aufgeschnitten	2 EL Zitronensaft
50 g Zucker	50 g Puderzucker
3 Blatt Gelatine,	1/4 TL Zimt
kurz in kaltes Wasser eingelegt, abgetropft	1 Gläschen Zwetschgenwasser, nach Belieben
200 g Zwetschgen, halbiert, entsteint,	ben

Für das Köpfchen Milch, Reis, Salz und Vanillestängel unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln, bis ein dicker Brei entstanden ist.

Vom Feuer nehmen, Vanillestängel entfernen. Zucker und Gelatine unter Rühren mit dem Schwingbesen im heißen Reis auflösen. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, dann glattrühren. Zwetschgenwürfelchen und zuletzt den steif geschlagenen Rahm drunterziehen. Förmchen kalt ausspülen, Masse einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Sauce die Zwetschgen mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Püree mit den restlichen Zutaten vermischen.

Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Reisköpfchen ringsum lösen, auf Teller stürzen. Sauce dazu servieren.

Mengenangabe: 6 Förmchen 1 1/2 dl Inhalt

3.177 Reistorte mit Pfirsichen

200 g Risotto-Reis	2 EL Milch
1 l Milch	4 gelbe Pfirsiche
125 g Zucker	2 EL Aprikosengelee
1/2 Vanilleschote	1 EL Brandy
1 EL Butter	

Den Reis in Milch mit der Vanilleschote kochen Vanilleschote herausnehmen und Butter einrühren.

Topf von der Kochstelle nehmen, Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen, zum Reis geben und alles gut verrühren.

Reis in eine leicht befeuchtete, runde Tortenform geben und gleichmäßig darin verteilen. Pfirsiche abspülen, trocken tupfen, halbieren, Steine entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Torte damit belegen. Das Aprikosengelee im heißen Brandy auflösen und die Torte damit bestreichen. Vor dem Servieren Reistorte etwa eine Stunde ruhen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit 30 Minuten

Zubereitung 30 Minuten

3.178 Rosis Bühler Zwetschgengrütze

800 g Zwetschgen,	2 Pkg. Vanillezucker,
2 Tassen Rotwein,	2 EL Speisestärke,
2 Tassen Wasser,	40 ml Zwetschgenwasser,
1 TL Zimtpulver,	1 Dos. Sahne
150 g Zucker,	

Zwetschgen waschen, gut abtropfen lassen. Früchte halbieren und entsteinen. Rotwein, Wasser, Zimt, Zucker und Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die halbierten

Früchte dazugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit Wasser glatt rühren und die Grütze damit binden. Zwetschgenwasser unterrühren und im Kühlschrank erkalten lassen. Mit flüssiger Sahne servieren.

3.179 Rumtopf für Weihnachten

4 Vanilleschoten	500 g Himbeeren
Rum (45%), um die Früchte damit jedes Mal zu bedecken	500 g Pflaumen
1 l Rum (80%)	500 g Pfirsiche
1 kg brauner Zucker	500 g Aprikosen
1 kg Vanillezucker	500 g Kirschen
500 g Blaubeeren	500 g Erdbeeren
500 g Brombeeren	Rumtopf aus Keramik mit Deckel

Vanilleschoten aufschneiden, in den weißen Zucker stecken. Erdbeeren mit Grün waschen, gut trocknen, das Grün abzupfen. Kirschen waschen, auf Küchentrepp trocknen, Stiel entfernen, entkernen. Aprikosen mit Küchentrepp abreiben, halbieren, entkernen. Pfirsiche mit Küchentrepp abreiben, entsteinen, vierteln. Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, entsteinen. Von Brombeeren, Himbeeren und Blaubeeren nur einwandfreie, trockene Früchte verwenden.

Zubereitung: Man gibt die Erdbeeren und Kirschen in den Topf, bestreut sie mit 500 g halb braunem, halb Vanillezucker, gießt 80%igen Rum darüber, bis die Früchte vollkommen bedeckt sind. Den Topf stellt man gut verschlossen so lange an einen kühlen Ort, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Am Anfang schüttelt man die Früchte täglich behutsam um. Im Laufe des Sommers legt man je nach Saison und Reife der Früchte Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Blaubeeren dazu. Pro 500 g Obst gibt man als Zugabe 250 g halb Vanille- und halb braunen Zucker. Mit 45%igem Rum wird aufgefüllt, bis die Früchte komplett bedeckt sind - gut abdecken!

Tipp: Mit dem Einlegen der Früchte beginnt man sobald die ersten Früchte wie Erdbeeren und Kirschen reif sind.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

3.180 Sablés aux Pruneau - Zwetschgen-Sables mit Zwetschgensauce

<i>Sableteig</i>	1 Prise Salz
150 g Margarine oder Butter	1 klein. Ei
60 g Puderzucker	200 g Mehl
1/2 Päckli Vanillinzucker	<i>Mandelmasse</i>

30 g Puderzucker	<i>Zwetschgensauce</i>
1 1/2 EL Honig	300 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
1 EL Maraschino	2 EL Wasser
1/4 TL Zimt	2 EL Honig
100 g Mandeln, geschält, gemahlen	1 Zitrone, nur Saft
1/2 Eiweiß, verklopft	1/4 TL Zimt
18 Zwetschgen, halbiert, entsteint Mandelblättchen	4 EL Maraschino

Für den Sableteig Margarine oder Butter weich rühren, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz darunterrühren. Das Ei begeben und rühren, bis die Masse hell ist. Das Mehl zugeben, alles rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Auf ein Stück Alufolie geben und zu einer ca. 7 cm dicken gleichmäßigen Rolle formen, eingewickelt kühl stellen, bis der Teig fest geworden ist, evtl. einmal nachrollen.

Für die Mandelmasse alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen. Die fest gewordene Teigrolle in 18 ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein gefettetes Blech legen. In die Mitte jeder Rondelle 1 Tl Mandelmasse geben. Für jedes Sable 2 Zwetschgenhälften mit einem scharfen Messer in möglichst feine Schnitze schneiden und diese fächerartig auflegen, so dass sie sich in der Mitte überlappen. Mandelblättchen in die Mitte zwischen die Zwetschgenschnitze stecken.

Backen: Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Zwetschgensauce: Die Zwetschgen mit dem Wasser auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 10 Minuten weichdämpfen. Mit den übrigen Zutaten pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Zu den Sables servieren.

Tipp: Auch tiefgekühlte Zwetschgen eignen sich.

Mengenangabe: 18 Stück

3.181 Saftige Zwetschgennudeln

7 Würfel Hefe	100 g weiche Butter
250 ml lauwarme Milch	1 Ei
500 g Mehl 'Salz	100 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker	75 groß. Zwetschgen
1 Pkg. Vanillinzucker	3 EL Puderzucker

Hefe mit der Milch verrühren. Mit Mehl, Salz, Zucker, Vanillinzucker, 50 g Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

Marzipan in 15 Stücke teilen. Zwetschgen waschen, entsteinen, mit Marzipan füllen. Übrige Butter in einer ofenfesten, eckigen Form auf dem Herd schmelzen, beiseite stellen.

Teig gut durchkneten, in 15 Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen, mit je 1 Zwetschge füllen und wieder verschließen. Teigklöße mit etwas Abstand zueinander in die geschmolzene Butter setzen, nochmals 15 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwetschgennudeln ca. 30 Min. backen, bis sie aufgegangen und gebräunt sind. Herausnehmen, etwa 5 Min. stehen lassen, danach auf eine Platte stürzen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Erst nach dem Abkühlen vorsichtig voneinander lösen und servieren.

Extra-Tipp Sie können das Gericht auch als Dampfnudeln in einem breiten Topf zubereiten. Ca. 300 ml Milch mit 50 g Zucker aufkochen, Hefeklöße hineingeben und den Topf schließen. Nudeln bei mäßiger Hitze ca. 35 Min. garen.

Mengenangabe: 15 Stü

Zubereitung: 30 Min.

Ruhen: 80 Min.

Backen: 30 Min.

Pro Stück: 250 kcal; E 6 g, F 9 g, KH 35 g

3.182 Sahnereis mit Kompott

625 ccm Milch

1 Prise Salz

1 Pkg. 5-Minuten-Reis (250 g)

1 Glas Pflaumenkompott (680 g EW)

2 TL Speisestärke

1 Zimtstange

70 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

3 Birnen (ca. 500 g)

1 Becher Schlagsahne (250 g)

40 g Butter

100 g Zucker und

1 TL Zimt zum Bestreuen

Milch mit Salz zum Kochen bringen. Reis dazugeben und offen bei milder Hitze 5 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals umrühren. Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Stärke mit 2 El Wasser verrühren. Pflaumensaft mit der Zimtstange aufkochen, angerührte Stärke unterrühren, noch einmal aufkochen lassen. Reis mit Zucker und Vanillinzucker süßen. Zum Abkühlen auf ein Blech streichen, kalt stellen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse und Stiel entfernen. Birnenhälften quer in dünne Scheiben schneiden, zum Saft geben, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Pflaumen unter das Birnenkompott heben. Zimtstange herausnehmen. Die Butter bräunen. Reis in eine Schale geben, steif geschlagene Sahne unterheben. Zucker und Zimt mischen. Reis und Kompott portionsweise anrichten. Mit brauner Butter und Zimtzucker servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Pro Portion etwa: 1023 kcal / 4280 kJ; E 13 g, F 35 g, KH 157 g

3.183 Salat mit Himbeeren und Kiwis

4 EL Sonnenblumenkerne geschälte	1 EL Zitronensaft
500 g Himbeeren	2 EL Honig flüssiger
2 Pfirsiche große	150 g Sahnejoghurt
3 Kiwis	1 Msp. Zimtpulver
1 Banane	8 Blätter Zitronenmelisse

1. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann abkühlen lassen.
2. Die Himbeeren in stehendem Wasser rasch schwenken und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
3. Die Pfirsiche mit einer Gabel rundherum einstechen, mit kochendheißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren. Die Steine entfernen und die Früchte in Spalten schneiden.
4. Die Kiwis schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Die Banane schälen, längs halbieren, ebenfalls in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
5. Den Honig mit dem Joghurt und dem Zimt verrühren. Die Masse dann unter die vorbereiteten Früchte heben und mit den geschälten Sonnenblumenkernen bestreuen.
6. Die Melisseblätter waschen, trockentupfen, streifig schneiden und auf dem fertigen Salat verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

1800 kJ

3.184 Sangria-Charlotte

<i>Zutaten für 1 Form von 2 l Inhalt</i>	120 g Zucker
2 Blatt Gelatine weiße	50 g Himbeeren tiefgefrorene
1 Pfirsich festfleischiger	200 g Sahne
0.25 l Sangria (Fertigprodukt)	150 g Löffelbiskuits
1 TL Zitronensaft	<i>Zum Bestreuen:</i>
2 cl Cointreau (1 Schnapsglas)	50 g Puderzucker
5 Eigelb	

1. Die Gelatine mit kaltem Wasser bedeckt quellen lassen.
2. Den Pfirsich halbieren, schälen und vom Stein befreien. Das Fruchtfleisch klein würfeln.
3. Die Pfirsichwürfel in der Sangria in knapp 5 Minuten weich kochen. Die Sangria mit dem Zitronensaft und dem Cointreau mischen. Die gegarten Pfirsichwürfel herausnehmen und beiseite stellen.
4. Die Eigelbe mit 100 g Zucker in einem Wasserbadeinsatz ohne Hitzezufuhr zu lockerem Schaum schlagen, die Sangria auf einmal dazugeben und alles im heißen Wasserbad zu lockerem Schaum aufschlagen (mit den Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes langsame bis mittlere Geschwindigkeit). Sobald der Schaum dampft, immer wieder einen

El. in die Masse tauchen. Wenn der Schaum am Löffel haften bleibt, den Einsatz aus dem Wasserbad nehmen. Die Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen und etwas ausdrücken, unter den heißen Schaum rühren, bis sie sich aufgelöst haben.

5. Die Pfirsichwürfel und die gefrorenen Himbeeren zu dem Schaum geben. Nach 2 - 3 Minuten umrühren, dabei sollen die Himbeeren zerfallen und die Masse abkühlen. Die Masse weiter bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.

6. Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und nach und nach vorsichtig, doch gründlich unter den Sangriaschaum mischen.

7. Die Form mit den Biskuits auslegen. Die Eismasse langsam und vorsichtig (am besten mit einem großen Löffel oder einer Kelle) einfüllen. Das Gefäß sofort ins Gefriergerät stellen und die Charlotte in 7 - 9 Stunden gefrieren lassen. Eine Servierplatte vorkühlen.

8. Zum Servieren die Form umgedreht auf eine Servierplatte stellen. Ein Küchentuch in heißes Wasser tauchen, ausdrücken und für etwa 30 Sekunden um die Form legen. Die Form nach oben wegziehen. Die Charlotte in 16 'Tortenstücke' schneiden. Beim Servieren jedes Stück mit Puderzucker besieben.

Mengenangabe: 16 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Gefrierzeit 480 Minuten

990 kJ

3.185 Schlossbuben

Puderzucker zum Bestäuben	1 EL Zucker
Butterschmalz zum Ausbacken	1/8 l helles Bier (Pils)
24 geschälte Mandeln	6 EL Mehl
24 reife Zwetschgen	2 EL Butter
Zimt	2 Eier

Butter zerlassen. Mehl, Bier, Eier, zerlassene Butter, Zucker und Zimt verquirlen, ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Zwetschgen waschen, entsteinen und dafür jeweils eine Mandel hineinstecken. Die Zwetschgen einzeln durch den Teig ziehen und in erhitztem Butterschmalz schwimmend goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren. Nach Wunsch Vanillesauce dazu reichen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

334 kcal / 0 kJ

3.186 Schoko-Pfirsich

4 Pfirsiche, längs halbiert, entsteint 2 EL Mandelstifte
 4 Schokoladekugeln (z.B. Lindor) 4 Stück Alufolie (je ca. 25x25cm)

Je eine Schokoladekugel in vier Pfirsichhälften legen, Mandelstifte ringsum in die Schnittflächen stecken. Mit den restlichen Hälften verschließen, Pfirsiche satt in Alufolie einpacken.

Grillieren: Pfirsiche ca. 5 Min. in die schwache Glut legen, wenden, ca. 5 Min. fertig grillieren.

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Pro Stück: 119 kcal / 498 kJ; E 2 g, F 7 g, KH 12 g

3.187 Schokolade-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen

<i>Schoko-Biskuit</i>	125 ml Armagnac einweichen.
135 g Zartbitterschokolade	<i>Mousse au chocolat</i>
1 klein. Ei	50 g Zucker
3 Eigelb	5 Eigelb
110 g Butter	250 g Zartbitterschokolade (mind. 55 %
100 g Zucker	Kakao)
1 EL Kakaopulver	500 g Sahne
5 Eiweiß	<i>Glasur</i>
40 g Mehl	2 Blatt Gelatine
<i>Backpflaumen</i>	60 g Sahne
100 g Backpflaumen,	90 g Zucker
über Nacht (oder möglichst länger) in	20 g Kakaopulver

Biskuit: Für den Biskuit schmelze ich die Schokolade auf dem Wasserbad und verquirle Ei und Eigelb. Ich schlage die weiche Butter mit den Eiern, 50 Gramm vom Zucker und Kakao schaumig. Ich rühre die geschmolzene Schokolade hinein. Mein Eiweiß schlage ich mit dem restlichen Zucker zu einer festen Baisermasse und ziehe sie mit dem gesiebten Mehl darunter. Ich lege ein Backblech mit Backpapier aus, streiche den Teig darauf und backe ihn bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) acht Minuten. Den abgekühlten Biskuitteig halbieren. Den ersten Boden etwa einen Zentimeter dick mit der kühlen Schokoladenmousse bestreichen, den zweiten drauflegen, eine Schicht von zwei Zentimetern Mousse darauf streichen. Zum Festwerden ins Tiefkühlfach stellen.

Mousse: Aus Zucker und 80 Milliliter Wasser einen Sirup kochen. Eigelb verquirlen und auf dem Wasserbad unter ständigem Rühren den heißen Zuckersirup dazugeben. So lange weiterrühren, bis die Eimasse cremig und halbfest wird. Auf dem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Schokolade schmelzen und behutsam einrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben, die Mousse kalt stellen.

Glasur: Zum Glasieren weiche ich die Gelatine ein. Ich koche Sahne, Zucker und 70

Milliliter Wasser auf. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen einrühren, dann das Kakaopulver. Nach dem Abkühlen streiche ich meine Glasur mit einem Spachtel dünn auf die Torte und schneide sie schön exakt in 18 Quadrate (Messer zwischendurch in lauwarmes Wasser tauchen!). Wenn-s schneller gehen soll, verzichte ich auf die Glasur und stäube einfach dick Kakao auf die Carres. Backpflaumen:

Die Pflaumen in die Schokolade tauchen, so dass sie halb bedeckt sind und anschließend zum Trocknen auf ein Stück Backpapier legen. Die Schokoladen-Schnitten mit den Schokoladenpflaumen garnieren.

Mengenangabe: 18 Carres

3.188 Schokoladen-Flan mit Pflaumen

150 g getrocknete Pflaumen ohne Stein,	2 Eigelb
200 ml Dessertwein	2 cl Cognac
3 Blatt weiße Gelatine	600 ml Sahne
250 g Vollmilchkuvertüre	Minze zum Garnieren
1 Ei	

Die Pflaumen grob zerkleinern und ca. 20 Min. im Dessertwein marinieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Ei, Eigelbe im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Flüssige Kuvertüre einrühren, Gelatine in einer Suppenkelle im heißen Wasserbad auflösen, unter die Schoko-Ei-Masse ziehen. Lauwarm abkühlen lassen. Cognac unterziehen. Sahne halbfest schlagen und unterheben.

Einige Pflaumen fein hacken, unter die Schokomasse rühren. In 6 kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen, und 4 Std. kühlen. Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, auf Dessertteller stürzen, mit übrigen Pflaumen, Wein, Minze anrichten.

Mengenangabe: 6 Personen

Kühlen ca. 4 Std.

Marinieren ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Pers.: 640 kcal; E 8 g, F 36 g, KH 54 g

3.189 Schokoladenschaum mit Pflaumen

250 g halbbittere Kuvertüre	200 ml Armagnac
3 Eier, getrennt	200 g Trockenpflaumen, entsteint
6 EL Zucker	einige Blätter Zitronenmelisse
250 ml Schlagsahne	

Kuvertüre klein schneiden und im Wasserbad schmelzen. Nicht zu heiß werden lassen. Eigelb mit 4 Esslöffel Zucker cremig rühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Die Kuvertüre mit einem Schneebesen nach und nach unter die Eigelbcreme rühren. Schlagsahne und Eischnee unterheben. Schokoladenschaum in eine Schüssel füllen, abgedeckt im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden kalt stellen.

Armagnac mit dem restlichen Zucker und den Pflaumen aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Pflaumen in der Marinade abkühlen lassen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken aus dem Schokoladenschaum stechen, auf Portionsteller legen. Mit den Pflaumen und der Marinade anrichten. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

3.190 Semmelauf

5 Milchbrötchen, süße (in Scheiben)	1 Vanilleschote, Mark von
90 g Butter oder Margarine	3 Eier
500 g Zwetschgen (entsteint)	3 Eigelb
1/2 l Milch	Pistazien (gehackt)
75 g Zucker	Hagelzucker

Brötchen im Fett auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 rösten. Zwetschgen in Spalten schneiden.

Alle übrigen Zutaten außer Pistazien und Hagelzucker mit dem Handrührgerät verrühren. Brötchen und die Zwetschgen mischen, in eine gerettete Auflaufform (28 cm ø) setzen. Soße darübergießen und im Backofen backen.

Schaltung: 200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170 - 190°, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten

Mit gehackten Pistazien und Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Pro Portion: 434 kcal / 1823 kJ

3.191 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompot

2 feste Birnen	400 ml Wasser
600 g reife Pflaumen	2 EL Honig
4 Sternanis	2 Vanilleschoten, Mark von
200 ml Pflaumensaft	200 g Bandnudeln
2 Limetten, Saft von	3 Kokospäne (z.B. aus dem Reformhaus)
2 TL Speisestärke	2 Stiele frische Zitronenmelisse
400 ml fettarme Milch	

Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Pflaumen waschen und entsteinen. Sternanis, Pflaumen- und Limettensaft erhitzen. Pflaumen und Birnen darin circa 4 Minuten zugedeckt dünsten. Das Obst entnehmen und den übrigen Saft mit Speisestärke glatt rühren. Dann das Obst wieder zugeben und das Kompott abkühlen lassen.

Milch, 400 ml Wasser, Honig und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die Nudeln darin nach Packungsanweisung bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren garen (Achtung, kann leicht anbrennen).

Nudeln abtropfen lassen und mit dem Kompott auf vier Tellern anrichten. Kokospäne in einer trockenen Pfanne anrösten und über die Nudeln streuen. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 min

Nährwerte pro Portion: 403 kcal / 1686 kJ; E 11 g, F 4 g, KH 79 g

3.192 Süße Ravioli mit Zimtucker

Für den Teig

260 g Vollkornmehl

etwas Salz

2 Eier

1 Eigelb

50 g gehackte Mandeln

2 EL Pflaumengeist

1 TL gemahlener Zimt

1 EL Ahornsirup

Für die Füllung

250 g frische Pflaumen

1 Vanilleschote

Außerdem

1 Eigelb zum Bestreichen

200 g Butter

Zucker und Zimt nach Geschmack

Mehl mit Salz, Eiern und Eigelb zu einem glatten Nudelteig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Die Pflaumen halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem Schmortopf mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote, den gehackten Mandeln und dem Pflaumengeist vermischen, mit Zimt und Ahornsirup verfeinern und bei schwacher Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Nudelteig dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat ein kleines Häufchen von Füllung geben, Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, Taschen zusammenklappen und Ränder gut festdrücken.

Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser in wenigen Minuten garen und mit einem Schaumlöffel herausheben, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die angerichteten Ravioli damit übergießen und mit Zimtucker bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 2 Std.

3.193 Tee-Creme

Zutaten

4 EL schwarzer Tee
 5 Blatt weiße Gelatine
 400 g Trockenpflaumen
 100 ml Weinbrand
 3 EL Rotwein
 1 EL Zitronensaft
 abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten

Zitrone

75 g Zucker
 3 Eigelb
 100 ml Milch
 1/2 Vanilleschote
 375 ml Schlagsahne
 etwas Zimtpulver

1. Tee mit 1/8 l Wasser brühen, 10 Minuten ziehen lassen, im Sieb ausdrücken. 2. Gelatine kalt einweichen. Pflaumen vierteln, ein paar ganz lassen. Weinbrand, Rotwein, Zitronensaft und -schale mit 25 g Zucker erhitzen. 1 Blatt Gelatine darin auflösen, Pflaumenviertel zugeben, in einer Schale abkühlen lassen.

3. Restlichen Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Milch, Tee und aufgeschlitzte Vanilleschote aufkochen, Schote herausnehmen. Restliche Gelatine in der Milch auflösen, in die Eigelbmasse rühren, kalt stellen. 4. Sahne steif schlagen, 1/3 beiseite stellen. Sowie die Eimasse geliert, 2/3 der Creme auf die Pflaumen geben. 5. Restliche Sahne mit dem Spritzbeutel als Tupfen auf die Creme setzen. Tee-Creme zum Servieren mit Pflaumen und Zimtpulver verzieren.

Als Menüvorschlag: Vorspeise: Krabbensalat Hauptspeise: Lammschulter in Zitronen-Kapern-Sauce Dessert: Tee-Creme

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

3.194 Tee-Sahne-Eis mit Pflaumen

gehobelte Mandelblättchen
 1 cl Zwetschgenwasser
 200 g Pflaumen im Glas
 200 g Schlagsahne
 20 ml Rum
 120 g Zucker

4 frische Eigelb
 1 EL ostfriesische Teemischung
 1/2 l Milch
 1/2 Vanilleschote
 1 l aufgegossener und abgeseihter Tee
 20 Backpflaumen

Die Backpflaumen mit dem heißen, frisch aufgegossenen Tee überbrühen und eine Nacht stehen lassen. Das Mark der Vanilleschote herausschaben. Zur Milch geben. Milch mit der ostfriesischen Teemischung kurz aufkochen und durch ein Sieb gießen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Teemilch dazugießen und im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Dann in Eiswasser kaltrühren. Den Rum zur Creme geben. Die Sahne schlagen und etwa 1/3 davon unter die Creme rühren, den Rest locker unterheben. 4 Portionsförmchen mit den halbierten Pflaumen auslegen und die Creme einfüllen. 3-4 Stunden tiefkühlen. Form in heißem Wasser kurz erwärmen und stürzen. Eingelegte Pflaumen mit Zwetschgenwasser aromatisieren und mit dem Mixstab pürieren. Das Eis mit dem Pflaumenmus und mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 500

3.195 Topfenknödel mit Zwetschkenröster

750 g Zwetschen/Pflaumen	100 g+ 25 g Butter
50 g + 1 TL Zucker	125 g Magerquark (Topfen)
Salz	50 g Mehl
1 Pkg. Vanillin-Zucker	30 g Mandelblättchen
1 Stck. unbeh. Zitronenschale	2 EL Paniermehl
1 Zimtstange	2 EL Puderzucke
1 geh. EL Speisestärke	

Zwetschen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit 1/8 l Wasser, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Zimt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Schale und Zimtstange entfernen. Stärke und etwas Wasser verrühren. Kompott damit binden. Auskühlen.

100 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mit Quark, 1 TL Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Mehl löffelweise unterrühren. Die Masse ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Ca. 1 l leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen ca. 12 kleine Knödel formen. Im Salzwasser bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Mandeln rösten, herausnehmen. 25 g Butter schmelzen. Paniermehl darin goldbraun rösten. Knödel abtropfen und in der Brösel-Butter schwenken. Mit dem Kompott anrichten. Mit Mandeln und Puderzucker bestreuen. Getränk: kühler Weißwein, z. B. ein Traminer.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 40 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 540 kcal / 2260 kJ; E 8 g, F 30 g, KH 55 g

3.196 Triangel mit Dörripflaumenfüllung

FÜLLUNG

200 g entsteinte Dörrpflaumen
 5 dl siedendes Wasser
 1 EL Zucker
 1 TL Lebkuchengewürz
 2 EL Zwetschgenwasser
 200 g gemahlene Mandeln
 50 g Zucker

1 dl Halbrahm

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
 2 rechteckig ausgewallte Blätterteige

GARNITUR

3 EL Zwetschgenkonfitüre, erwärmt,
 durchs Sieb gestrichen
 Puderzucker zum Bestäuben
 Mandelblättchen für die Garnitur

Vorbereiten: Die Dörrpflaumen mit dem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 1 Std. quellen lassen, Wasser abgießen. Pflaumen fein hacken oder durchs Passe-vite treiben. Zucker, Lebkuchengewürz und Zwetschgenwasser mischen, begeben, Masse auskühlen. Die restlichen Zutaten bis und mit Zitronenschale separat zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Formen: Den ersten Teig mit dem Backpapier auf einen Blechrücken legen. Zuerst die Pflaumen-, dann die Mandelmasse darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen, diesen mit Wasser bestreichen. Den zweiten Teig als Deckel darüberlegen, gut andrücken. Teigdeckel mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen.

Backen: Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen trocknen, herausnehmen, auskühlen. Gebäck längs halbieren, jede Hälfte in ca. 7 Dreiecke schneiden.

Garnieren: Dreiecke je zur Hälfte mit Konfitüre bestreichen und mit Puderzucker bestäuben, mit Mandelblättchen belegen.

Dazu passt: Flaumig geschlagener Rahm, mit Lebkuchengewürz bestäubt.

Mengenangabe: 14 Stück

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Backen: ca. 30 Min.

3.197 Überbackene Früchte mit Quark

0.5 Zitrone unbehandelt
 2 Eier
 1 Pkg. Vanillezucker
 2 EL Zucker
 250 g Speisequark

1 EL Haselnüsse gemahlene
 Fett für die Form
 1 Pfirsich
 100 g Pflaumen
 100 g Brombeeren

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen.

2. Die Eier trennen, das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Vanillezucker und 1 El. von dem Zucker einrieseln lassen.

3. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker verquirlen. Den Quark, die Haselnüsse, die Zitronenschale und den Zitronensaft unterziehen, dann den Eischnee unterheben. In eine

breite, gefettete Gratinform umfüllen.

4. Den Pfirsich und die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Brombeeren verlesen, nur falls nötig waschen.

5. Die Früchte in der Form arrangieren. Im Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten gratinieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 45 Minuten

930 kJ

3.198 Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme

1 kg Pfirsiche

100 g Mehl

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Zucker

1 TL Zimt

125 g Butter

Für die Creme

250 g Mascarpone

1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker

1 Pr. Salz

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen, in Spalten schneiden, in eine gefettete ofenfeste Form geben.

Mehl, Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Butter zerlassen, zugeben. Zuerst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln kneten. Streusel auf den Früchten verteilen. Bei 180°C ca. 30 Min, im Backofen backen.

Für die Creme: Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Salz miteinander verrühren, kühlstellen. Creme zu den gebackenen Pfirsichen servieren. Schmeckt heiß und kalt.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.199 Vanilleeis mit Karamelloße

8 halbe Pfirsiche

Himbeergeist

1 Pkg. Vanilleeis

200 g Zucker

10 g Butter

3 EL Pfirsichsaft

6 EL Wasser

Pfirsiche in Portionsgläser verteilen, mit etwas Himbeergeist beträufeln und einen Würfel Vanilleeis daraufgeben.

Für die Soße Zucker im Topf auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) unter Rühren karamellisieren, Butter, Pfirsichsaft und Wasser zufügen, etwas einkochen lassen, dann heiß über das Eis gießen und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.200 Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube

<i>Für das Kompott:</i>	100 g Puderzucker
4 Pfirsiche	4 EL gemahlene Mandeln
1 Vanilleschote	1 Prise Zimt
80 g Zucker	<i>Zum Servieren:</i>
1 Prise Salz	250 g Himbeeren
20 g Butter	1-2 EL Puderzucker
<i>Für die Baiserhaube:</i>	1-2 TL Zitronensaft
3 Eiweiß	150 ml Sahne

Die Pfirsiche circa 8 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann kalt abrausen, häuten und vierteln. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark ausschaben und mit der Schote unter den Zucker mischen. 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen, den Vanillezucker dazugeben und bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Pfirsiche dazugeben und 3-4 Minuten im Sirup garen. Die Butter unterrühren und das Kompott in kleine, ofenfeste Gläser geben.

Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und den Puderzucker langsam dazu rieseln lassen. Weiter schlagen, bis eine schnittfeste, glänzende Masse entsteht. Die Mandeln und den Zimt unterheben und die Masse auf dem Kompott verteilen. Etwa 5-10 Minuten im Ofen hellbraun überbacken.

Die Himbeeren verlesen, falls nötig kurz abrausen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft fein pürieren. Die Soße abschmecken. Die Sahne steif schlagen. Die Himbeersoße auf den Törtchen verteilen, die Sahne daraufgeben und sofort servieren.

Mengenangabe: 6-8 kleine Gläser

Garzeit: 25 Min.

Zubereitungszeit: 60 Min.

3.201 Veille Prune Sabayon

4 St. Dörrpflaumen, fein geschnitten	70 g Zucker
30 g Veille Prune	75 g Weißwein
3 Eigelbe	Zimt

Die Dörrpflaumen mit dem Veille Prune für 10 Minuten marinieren. Die marinierten Pflaumen auf 2 hohe Gläser verteilen. Eigelbe, Weißwein, Zucker, etwas Zimt und Veille Prune vom marinieren im Wasserbad zu einer cremigen Sabayone aufschlagen. Auf die 2 Gläser verteilen und sofort servieren. Zu diesem Dessert reicht man Löffelbisquit.

Mengenangabe: 2 Portionen

Marinieren 10 Min.**Vorbereiten** 5 Min.**Fertigstellen** 5 Minuten**3.202 Veille Prune Zwetschgen**

1500 g Zwetschgen, frisch oder TK gefrier-	100 g Veille Prune
telt	20 g Maizena
500 g Wasser	50 g Portwein
500 g Zucker	

Wasser und Zucker aufkochen. Maizena mit dem Portwein anrühren und den Zuckerfond damit abbinden. Den Veille Prune zugeben und alles über die Zwetschgen geben. Abgedeckt und Kühl mindestens 12 Stunden durchziehen lassen.

Verwendung Zu Zimtpartfait als Garnitur, oder als eigenständiges Dessert z.B. mit Vanille oder Zimtglace.

Mengenangabe: 20 Portionen**Marinieren** 12 Std.**Kochen** 10 Minuten**3.203 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze**

2 Blatt weiße Gelatine,	4 Pfirsiche
2 Eier	50 g Zucker
80 ml Waldmeistersirup	200 ml Riesling-Sekt
150 g geschlagene Sahne	2-3 EL Pfirsichlikör

Creme muss 4 Stunden tiefkühlen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, zugeben, darin auflösen. Das Ganze auf Eis stellen, Waldmeistersirup zufügen und kalt rühren. Sahne vorsichtig unter die leicht gelierte Waldmeistercreme heben. Creme in eine Gefrierdose ca. 3 cm hoch einfüllen. Mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Inzwischen Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Mit Sekt ablöschen, Pfirsichstücke zugeben, bei kleiner Hitze in ca. 5 Minuten weich kochen. Fertige Grütze mit Likör abschmecken und erkalten lassen. Das gefrorene Parfait in etwa 10 cm lange und 3 cm breite Balken schneiden, diese auf Spieße stecken und zusammen mit der Pfirsichgrütze anrichten. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Als Menü: - Schnittlauchnocken in Rote-Bete-Bouillon - Rahmspinat mit Ei im Nudelnest
- Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze

Mengenangabe: 4 Portionen

3.204 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet

750 ml Weißwein (Riesling)	150 g Zucker
100 ml Holunderblütensirup	250 g Erdbeeren
1 Zitrone, Saft von	2 Pfirsiche
2 Eiweiß	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Rhabarber	

BITTE BEACHTEN: SORBET MUSS EINIGE STUNDEN GEFRIEREN

300 ml Wein mit Holunderblütensirup, Zitronensaft und Eiweißen verrühren und in einer Eismaschine in ca. 1/2 Stunden cremig-fest gefrieren lassen. Oder Sorbet im Tiefkühlfach gefrieren lassen (siehe Tipp unten). Für die Consomme Rhabarber waschen, Fäden abziehen, klein würfeln. Mit übrigem Wein und Zucker in einen Topf geben. Einmal aufkochen, dann bei kleiner Hitze 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Pfirsiche halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Erdbeeren und Pfirsiche mischen und in tiefe Teller verteilen. Consomme durch ein Tuch pressen und noch warm zu den Obststücken in die Teller gießen. Je 1 Kugel Sorbet darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP: Wenn Sie keine Eismaschine zu Hause haben, gefrieren Sie Ihr Sorbet einfach im Tiefkühlfach. Dafür Wein mit Sirup und Zitronensaft mischen, in ein flaches Gefäß gießen und unter gelegentlichem Umrühren etwa 2 Stunden anfrieren lassen. Dann Eiweiße steif schlagen, unter die angefrorene Masse rühren und noch mal 1 Stunde gefrieren lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.205 Wein-Pfirsiche

4 Pfirsiche	wenig Zimt
4 dl süßer Weißwein	2 dl Doppelrahm
100 g Zucker	1 EL Rosenwasser
1/2 EL Rosenwasser	ungespritzte Rosenblätter, für die Garnitur

Pfirsiche waschen. Wein und Zucker aufkochen. Rosenwasser und Zimt zufügen. Pfirsiche hineingeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20-30 Min. weich garen, nach der halben Garzeit wenden.

Servieren: Pfirsiche evtl. schälen, auf Teller geben. Flüssigkeit sirupartig einkochen, über die Pfirsiche gießen. Doppelrahm und Rosenwasser verrühren, auf Teller geben, garnieren.

Hinweis: Rosenwasser ist in Drogerien und Apotheken erhältlich.

Mengenangabe: 4 Personen

3.206 WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA PECHES DE VIGNES AVEC GRANITE À L'ESTRAGON

8 reife, rotfleischige Weinbergpfirsiche	1 Gewürznelke,
150 g Zucker	1/4 l Wasser
1/2 l Rotwein,	3-4 Estragonstiele
1 Lorbeerblatt	

Die Pfirsiche überbrühen, pellen und entsteinen. Für den Sirup die Hälfte des Zuckers in einem Topf schmelzen, mit Wein ablöschen, die Gewürze zufügen und alles zehn Minuten kochen. Die Pfirsichhälften in diesem Sud aufkochen, zugedeckt vom Feuer ziehen und abkühlen lassen. Für die Granite das Wasser mit dem restlichen Zucker aufkochen, den Estragon darin ziehen lassen, bis der Sirup abgekühlt ist. In einer Eiswürfelschale gefrieren. Vor dem Servieren die gefrorenen Würfel im elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Je kälter sie waren, desto duftiger wird die Granite! Die gut gekühlten Pfirsiche in ihrem Rotweinsud in tiefen Tellern anrichten. In die Mitte einen Klecks Granite setzen.

Hinweis: Für die Granite braucht man unbedingt anis-aromatischen französischen Estragon!

Mengenangabe: 4 Personen

3.207 Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott und zweierlei Zwetschgeneis

250 g Butter	60 ml Läuterzucker
70 g Zucker	2 cl Zwetschgenwasser
12 Eigelbe (M)	250 g Kuvertüre, weiß
6 Eiweiß (M)	500 ml Milch, 3,5 %
70 g Zucker	500 ml Sahne, 30 %
150 g Schwarzbrot, gerieben	150 g Zucker
300 g Nüsse, gerieben, geröstet	10 Eigelb (M)
50 g Weizenpuder	2 cl Zwetschgenwasser
300 g Apfelwürfel	150 g Zwetschgen
6 cl Zwetschgenwasser	250 g Zucker
500 g Zwetschgen	1 Sternanis
1 Zimtstange	1 cl Zwetschgenwasser
1 Nelke	10 Stk. Gewürzpauschale
1 Zitrone	(Nelke, Sternanis)
20 ml Zitronensaft	

Bettelmann: Timbälformen entsprechend der Portionenzahl ausbuttern und zuckern. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Geriebenes Schwarzbrot, geriebene Nüsse und Weizenpuder vermengen und in die erste

Masse einsieben (unterheben). Apfelwürfel und Zwetschgenwasser vorsichtig unter die Grundmasse heben. Eischnee vorsichtig unterheben. Heißes Wasser in einen großen Bräter füllen und bei 220 °C in den Backofen geben. Masse in die Timbalförmchen geben, in den Bräter setzen. Aufpassen, dass kein Wasser in die Timbalförmchen läuft! Im Wasserbad 15 bis 20 Minuten garen. Während der 'Bettelmann' gart, die Tür nicht öffnen.

Rotes Zwetschgeneis: Zwetschgen, Zimtstange, Nelke, Schale der Zitrone, Zitronensaft und Läuterzucker miteinander verkochen, passieren und mit etwas Zwetschgenwasser abschmecken. Masse in eine Form geben und einfrieren.

Weißes Zwetschgeneis: Weiße Kuvertüre zur Rose abziehen, Milch und Sahne erhitzen, vorsichtig in die Kuvertüre geben und schluckweise einrühren. Zucker und Eigelb schaumig rühren und zur Rose abziehen, ebenfalls einrühren. Mit etwas Zwetschgenwasser abschmecken. Masse in eine Form geben und einfrieren.

Zwetschgenröster: Zwetschgen entsteinen und sechsteln. Zucker karamellisieren, Zwetschgenstreifen darin schwenken, Sternanis hinzufügen und sofort vom Herd nehmen. Mit Zwetschgenwasser abschmecken.

Anrichtehinweis: Bettelmann seitlich, Zwetschgenkompott entgegengesetzt auf Desserttellern platzieren. Je eine Nocke Eis ansetzen. Mit Sternanis oder schwarzer Nuss bzw. Minze garnieren.

Mengenangabe: 10

je Portion: 1069 kcal / 4475 kJ

3.208 Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott

200 ml Apfelsaft	600 g Pflaumen, TK
150 g Zucker	200 ml Apfelsaft
50 g Honig, flüssig	200 ml Wasser
20 ml Zitronensaft	1 Zimtstange
15 Blatt Gelatine, weiß	10 g Puddingpulver, Vanille
400 ml Buttermilch	20 g Pistazien, gehackt
100 g Butter	10 Stk. Gewürzpauschale (Zimt, gemahlen)
100 g Zucker	

Apfelsaft in einen Kochtopf geben und leicht erwärmen. Zucker, Honig, Zitronensaft, Zimt zugeben und abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser 15 Minuten einweichen, ausdrücken und zum Apfelsaft geben, etwas erkalten lassen, Buttermilch hinzugeben, glatt rühren. Terrinenformen mit kaltem Wasser ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen und mit Buttermilch ausgießen. Buttermilchterrinen für 12 Std. ins Kühlhaus stellen. Butter in einem Kochtopf schmelzen und mit Zucker bestreuen, Zucker karamellisieren. Pflaumen hinzugeben und anschwitzen. Pflaumen mit Apfelsaft, Wasser auffüllen und Zimtstange hinzugeben, aufkochen. Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren, Pflaumen damit abbinden. Terrine vorsichtig aus der Form stürzen und in gleichmäßige Tranchen schneiden (je Gast 2 Stück).

Anrichtehinweis: Das erkaltete Kompott auf Tellern platzieren, Tranchen anlegen. Dessertteller mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 286 kcal / 1197 kJ

3.209 Zimt-Zwetschgenröster mit Vanilleeis

1 unbeh. Zitrone	1 EL feines Rapsöl
4 Kugel(n) Vanilleeis	1 Zwiebel
rosa Pfeffer aus der Mühle	1 TL frischer Ingwer, gehackt
4 EL Rotweinessig	200 g Zucker
4 EL Rotwein	1 Zimtstange
4 EL Zucker	800 g Zwetschgen
800 g Zwetschgen	

Zubereitung Zwetschgenröster: Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Alle Zutaten vermischen und in eine feuerfeste Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C abgedeckt ca. 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen. Vanilleeis auf Teller geben und Zwetschgen lauwarm dazu servieren. Tipp: Um frische Zwetschgen für die kalte Jahreszeit einzufrieren, die Früchte halbieren, entkernen und ausgebreitet auf einem Blech einfrieren. Erst nach dem Anfrieren die Zwetschgen in einen Beutel füllen.

Zubereitung Zwetschgenchutney: Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und diese in einem Topf mit Rapsöl bei mittlerer Hitze dünsten. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwetschgen und Zucker zugeben, mit Rotwein ablöschen und 8 Minuten köcheln lassen. Mit dem Essig und Pfeffer abschmecken. Tipp: Servieren Sie den Zwetschgenchutney zu gebratener Hähnchenbrust oder gegrilltem Fleisch.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.210 Zimtereme mit Backpflaumenkompott

5 Scheib. Weinbrand	180 g Zucker
5 Blätter weiße Gelatine	1 Zitronenscheibe
50 g weiße Schokolade	1 Nelke
2 EL gemahlener Zimt	1 Zimtstange
5 Eier	250 ml Rotwein
1 TL Speisestärke	375 ml Schlagsahne
300 g gemischte Trockenfrüchte (Aprikosen, Pflaumen, Kirschen)	100 g Butter

Rotwein mit Zimtstange, Nelke, Zitronenscheibe und 90 g Zucker kurz aufkochen und abkühlen lassen. Früchte über Nacht im Rotweinsud einweichen. Früchte im Sud kurz erwärmen und mit Speisestärke binden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb mit restlichem Zucker, Weinbrand, und Zimt sehr schaumig schlagen. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter schmelzen und mit der Schokolade verrühren. Buttermasse in die Eiercreme rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine tropfnass auflösen und in die Creme rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Creme mindestens 4 Stunden kaltstellen und anschließend mit Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

892 kcal / 3732 kJ

3.211 Zimtparfait mit Pflaumensoße

2 Eier	300 g entsteinte Pflaumen
250 ml Schlagsahne	50 ml Rotwein
120 g Zucker	1/2 Stange Zimt
1 Vanilleschote, Mark von	1 EL Zwetschenwasser
1 TL Zimt	

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Sahne steif schlagen. Eigelb mit 70 g Zucker hell rühren. Zum Schluss das Vanillemark und Zimt dazugeben. Eiweiß und Sahne unterheben. Die Masse sofort in eine gefrier geeignete Form geben und durchfrieren lassen. Das Parfait vor dem Servieren antauen lassen.

Für die Soße entsteinte Pflaumen, Rotwein, 50 g Zucker und die Zimtstange in einem Topf auf höchster Einstellung zum Kochen bringen. Die Früchte einmal aufkochen lassen und danach auf ausgeschalteter Kochstelle 10 Min. zugedeckt ziehen lassen. Die Soße mit dem Schnellmixstab pürieren, mit Zwetschenwasser abschmecken und zum Parfait servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.212 Zimtparfait mit Rotweinpflaumen

<i>Zimtparfait</i>	3 dl Rahm
1 Ei	<i>Rotweinpflaumen</i>
2 Eigelb	2 dl Rotwein
5 EL Zucker	2 EL Zucker
1 TL Zimt	1 Zimtstange
1/2 Vanillestängel,	2 Nelken
aufgeschnitten, ausgekrazte Samen, oder	1 Msp. Ingwer
1/2 TL Vanille-Extrakt	100 g entsteinte Dörripflaumen, weich

Das Parfait ist für 6 Förmchen von 1 1/4 dl oder 4 Förmchen von 1 1/2 dl Inhalt berechnet. Vorbereiten der Förmchen: Aus Pergament- oder Blechreinpapier 2-3mal längs gefaltete Streifen herstellen. Diese müssen 2-3 cm länger als der Förmchenumfang und so breit sein, dass sie die Höhe der Förmchen um ca. 3-4 cm überragen. Zum Fixieren an je einer Breitseite 2-3 cm mit Margarine oder Butter bestreichen. Die Streifen um die Förmchen legen. Breitkanten gut andrücken.

Für das Parfait Ei, Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren, dann im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schlagen, bis die Masse schaumigfest ist, herausnehmen, im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Zimt und Vanille daruntermischen. Rahm steif schlagen. Sorgfältig darunterziehen. Die Masse bis 2 cm unter den Papierrand der Förmchen einfüllen, sofort tiefkühlen.

Für die Rotweinpflaumen Wein, Zucker und Gewürze aufkochen, Früchte zugeben, Hitze reduzieren und ca. 15 Minuten köcheln. Vom Feuer nehmen und die Pflaumen in der Flüssigkeit erkalten lassen.

Zum Servieren die Pflaumen aus der Flüssigkeit nehmen, neben den Parfaits anrichten, Flüssigkeit abgießen, über Parfait und Pflaumen geben.

Anrichten: Den Papierrand von den Souffleförmchen entfernen, Parfait mit einem ins heiße Wasser getauchten und abgetrockneten Messer vom Formenrand lösen, evtl. die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, Parfaits auf Teller stürzen, evtl. nochmals bis zum Servieren in den Tiefkühler stellen.

Tipps - Parfait und Früchte können am Vortag zubereitet werden. - Ohne Manschetten werden die Parfaits flacher und somit weniger hübsch. Manschetten oder hohe Timbaleförmchen verleihen ihnen ein schöneres Aussehen.

3.213 Zimtzwetschgen

1 klein. Glas (230 g) entsteinte Zwetschgen	2 EL Vanillinzucker
1-2 EL Zwetschgenwasser, evtl.	5 EL Puderzucker
Zimt	1-2 EL Mandelblättchen
1 Eiweiß	

Zwetschgen gut abtropfen lassen, evtl. in Zwetschgenwasser und Zimt marinieren. Eiweiß steif schlagen, dabei Vanillin- und 3 EL Puderzucker einrieseln lassen. Je zwei Zwetschgenhälften zusammensetzen, in die Mitte etwas Eischnee spritzen und mit Mandelblättchen bestreuen. Ganz kurz unterm Grill überbacken. Auf vier Desserttellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

3.214 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen

6 weiße Pfirsiche
 2 Zitronen, Saft von
 500 ml helles Bier
 50 ml Ahornsirup

4 Kugeln Zitroneneis
 Limettenzesten und einige Minzeblättchen
 für die Garnierung

Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen. Dann eiskalt abschrecken und mit einem Messer vorsichtig die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, entsteinen und in feine Spalten schneiden.

Zitronensaft, Bier, Ahornsirup verrühren und die Pfirsichspalten darin einlegen. Ca. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder mischen.

Die Obststückchen dekorativ kreisförmig auf 4 Tellern anrichten. Die Marinade darüber träufeln und in die Mitte je 1 Kugel Zitroneneis setzen. Das Dessert mit Zesten und abgebrausten, trockengetupften Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Marinieren ca. 1 Std.

pro Person: 260 kcal; E 4 g, F 3 g, KH 48 g

3.215 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße

50 g Mehl
 Fett für die Form
 1 Dos. Pfirsiche
 2 EL Pfirsichlikör
 100 g Butter

150 g Puderzucker
 4 frische Eier
 1 Zwiebel
 Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen

Weiche Butter und Puderzucker cremig rühren. Eier trennen, dem Eigelb unbehandelte Zitronenschale und den Zitronensaft zufügen und unterrühren (dabei flockt die Masse aus). Mehl zufügen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In 4 gefettete ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 18 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Pfirsiche mit einigen Esslöffeln Flüssigkeit pürieren, mit Pfirsichlikör abschmecken. Soufflé mit der Soße servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

580 kcal / 2424 kJ

3.216 Zwetschen-Auflauf

1 kg Zwetschen,	4 Eigelb
30 g Butterkekse	100 g Haselnüsse
2 Pkg. Vanillezucker	50 g Mehl
70 g Butter oder Margarine	2 EL Amaretto (Mandellikör)
70 g Zucker	4 Eiweiß

Gewaschene Zwetschen halbieren, entsteinen. Butterkekse in eine gefettete Auflaufform geben. Zwetschen mit 1 P. Vanillezucker süßen, auf die Kekse legen. Fett, Zucker, 1 P. Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. 75 g Haselnüsse mahlen, zusammen mit Mehl und Amaretto unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter den Teig heben und auf die Zwetschen streichen. Restliche Nüsse hacken, über den Auflauf streuen. Goldbraun backen. Dazu schmeckt eine Vanillesauce. Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u. 170-190°, Umluftbackofen 60-65 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

3.217 Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum

Salz	1/16 l Weißwein
1/2 EL Öl	3 Eier
150 g Mehl	1/16 l Campari
2 Minzsträußchen	1/16 l Rotwein
15 g Butter	2 EL Preiselbeeren
1/2 TL Zimt	150 g Frischkäse
1 1/2 TL Honig	12 Zwetschen
1 1/2 EL Zucker	

Aus Mehl, Ei, etwas Öl, etwas Wasser und einer Prise Salz einen Ravioliteig herstellen - etwas ruhen lassen, dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Zwetschen säubern, halbieren, entkernen, 4 Zwetschen klein würfeln. 2 Eigelbe vom Weiß trennen; Frischkäse mit etwas Honig und etwas Zimt, anmachen, Zwetschenwürfel unterheben. Den Außenrand der Teigkreise mit Eiweiß bestreichen, Frischkäsemasse darauf anhäufeln, Teig überlappen und mit mehliertem Gabel den Rand gut andrücken. Ravioli in sprudelndem Wasser mit einer Prise Zucker kurz aufkochen, gar ziehen und gut abtropfen lassen. Preiselbeeren in erhitzter Pfanne angehen lassen, mit Campari und Rotwein angießen, köcheln lassen, Zwetschen dazugeben, leicht ziehen und baden lassen. Ravioli in Butter beidseitig goldgelb anbraten. Eigelbe mit etwas Weißwein über einem Wasserbad anschlagen, Zucker zufügen, schaumig schlagen, etwas Zimt zugeben und unterheben. Zimtschaum auf flachem Teller anrichten, Ravioli darauf setzen, Camparizwetschen rundum anrichten - mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.218 Zwetschen-Schichtspeise

500 g frische oder	1 Stück Zimtstange
1 Glas (720 ml) Zwetschen	2 EL Mandelstifte
250 ml Kirschsafte, evtl.	200 g Schlagsahne
1 1/2 EL Speisestärke	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1-2 TL Zucker, evtl.	100 g Löffelbiskuits
1 Stück unbehandelte Zitronenschale	

FrISCHE Zwetschen waschen, halbieren und entsteinen (Zwetschen aus dem Glas abtropfen lassen und den Saft auffangen).

4 EL Kirsch- bzw. Zwetschensaft und Stärke verrühren. Rest Saft, Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und frISCHE Zwetschen aufkochen (Früchte aus dem Glas erst nach dem Binden zufügen) und ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Zitronenschale und Zimt entfernen. Kompott abkühlen lassen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Biskuits grob zerbröseln.

Kompott, Sahne und Biskuitbrösel in 4 Dessertgläser schichten. Schichtspeise mit den gerösteten Mandeln verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

pro Portion ca.: 370 kcal / 1550 kJ; E 5 g, F 20 g, KH 41 g

3.219 Zwetschengratin

750 g Zwetschen	<i>zum Bestäuben</i>
150 g Creme double	Zimt
100 g Zucker	Puderzucker
Butter für die Form	

Die entsteinen Zwetschen in eine feuerfeste gebutterte Form dachziegelförmig einschichten. Die Creme double mit dem Zucker gut verrühren und über die Zwetschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 15 - 20 Minuten backen und erkalten lassen. Kalt servieren und mit dem vermischten Zimt und Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.220 Zwetschenknödel

300 g Mehl	1 EL Zucker
75 g Mondamin	gut 1/8 l Milch
20 g Hefe	1 -2 Eier
1 Prise Salz	1 kg frischer Zwetschen oder
30 -50 g Butter oder Margarine	500 g getrocknete Zwetschen

Einen geschmeidigen Hefeteig Kneten, daraus kleine Klöße formen und in deren Mitte je eine frische oder eine eingeweichte getrocknete Zwetsche stecken. Die gut aufgegangenen Klöße in Salzwasser ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und mit Zwetschenkompott servieren.

Die Klöße können auch auf dem Kompott bei schwacher Mittelhitze 30-40 Minuten im geschlossenen Topf garen.

3.221 Zwetschenterrine mit Mandeln

1 kg Zwetschen	10 Blatt Gelatine
180 g Zucker	5 cl Zwetschenwasser
2 Zimtstangen	100 g grob gehackte Mandeln

Entsteinte Zwetschen mit Zucker und Zimtstangen kochen. Nach dem Kochen Zimtstangen entfernen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darunterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zwetschenwasser und grob gehackte Mandeln dazugeben und in eine Terrine oder Kastenform füllen. Im Kühlschrank einen Tag erkalten lassen. Die Terrine in Scheiben schneiden und mit Vanille- oder Zimteis auf einem Spiegel flüssiger Sahne mit etwas durchzogenem Pflaumensaft servieren und mit Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.222 Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis

<i>Für die Zwetschgen</i>	(gibt's in der Apotheke)
2 1/2 kg entsteinte Zwetschgen	<i>Für das Vanilleeis:</i>
1 kg Zucker	4 Eier (Gr. M)
1/2 l Rotwein	500 g Schlagsahne
1/4 l Himbeeressig	1 Vanilleschote
1 Zimtstange	100 g Zucker
1/8 l 96 %itger Alkohol	

Zwetschgen in ein Glas oder einen Steintopf geben, Zucker, Rotwein und Essig aufkochen. Heiß über die Zwetschgen gießen. Am nächsten Tag abgießen, Sud auffangen. Aufkochen, wieder über die Früchte gießen. Am folgenden Tag den Vorgang wiederholen.

Am 4. Tag Zwetschgen samt Sud und Zimt aufkochen. Dann zurück in das Glas oder den Steintopf füllen. Mit Alkohol übergießen, gut verschließen.

Für das Eis Eier trennen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Sahne und Eischnee unterheben.

Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kastenform (1 l Inhalt) füllen. Mind. 4 Stunden einfrieren. Ca. 15 Minuten vorm Servieren herausnehmen. Stürzen und in Scheiben schneiden. Je 1 Scheibe und 1 kleine Kelle Zwetschgen mit Sud portionsweise anrichten. Das übrige Eis einfrieren.

Mengenangabe: 10-12 Personen

Wartezeit ca. 3 Tage

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Portion (6 Portionen) ca.: 170 kcal / 710 kJ; E 2 g, F 3 g, KH 32 g

3.223 Zwetschgen mit Korinthenpudding

500 g Zwetschgen	40 g Korinthen
150 g Zucker	50 ml Rum
400 ml Weißwein	2 Eier
1 Vanilleschote, Mark von	50 g Butter
1 Zimtstange	50 g gem. Mandeln
5 g gem. Gelatine	50 g zerbröselte Löffelbiskuits

Zwetschgen waschen, entsteinen. 4 Früchte beiseite legen, Rest mit 100 g Zucker, Wein, Vanillemark, Zimt ca. 10 Min. köcheln lassen.

300 ml Sud abgießen, separat aufkochen. Gelatine in etwas kaltem Wasser anrühren. Im Sud auflösen, diesen wieder zu den Früchten geben. Zimt entfernen, ca. 60 Min. kühlen.

Korinthen ca. 20 Min. im Rum einweichen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Butter mit 50 g Zucker und Eigelben cremig rühren. Rum- Korinthen, Mandeln, Biskuitbrösel unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Masse in gefettete Förmchen füllen. Im Wasserbad ca. 30 Min. garen. Pudding auf Teller stürzen, mit dem Zwetschgenkompott anrichten. Mit übrigen Früchten garnieren.

Extra-Tipp Quarkklößchen sind eine feine Variante zum Korinthenpudding. Hierfür 2 EL Butter, 1 EL Zucker, 250 g Magerquark, 90 g Grieß und 1 EL gehackte Melisse verrühren. Nocken formen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 35 Min.

Garen: 40 Min.

Kühlen: 60 Min.

Marinieren: 20 Min.

Pro Person: 600 kcal; E 9 g, F 21 g, KH 64 g

3.224 Zwetschgen mit Zabaione

500 g Zwetschgen,	4 Eigelb,
100 g Zucker,	4 EL trockener Weißwein,
1 Pkg. Vanillezucker,	4 EL Marsala oder anderer Süßwein,
1/4 l Wasser,	4 TL Zucker

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen, vierteln. Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen, köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zwetschgen begeben. 10 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren ein Wasserbad bereiten. Einen ca. 1 l Inhalt fassenden Kochtopf in einen etwas größeren Kochtopf stellen. Diesen mit so viel heißem Wasser füllen, dass es nicht überläuft. In den kleineren Kochtopf die restlichen Zutaten geben, auf mittlerer Flamme langsam erhitzen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren bis die Masse cremig wird.

Die Zwetschgen in 4 Dessertschalen verteilen, Zabaione darübergeben.

3.225 Zwetschgen-Brot-Auflauf

5 EL gemahlene Haselnüsse	<i>Guss</i>
50 g Butter, weich	5 dl Milch
2 EL Rohrzucker (siehe Tipp)	180 g Zwetschgen-Joghurt
1 Nussbrot (ca. 400 g),	4 Eier
vom Vortag, in ca. 1 cm dicken Scheiben	4 EL Rohrzucker
1 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint	1 Prise Salz
(ergibt, ca. 900 g)	Puderzucker zum Bestäuben

Nüsse auf den vorbereiteten Formenboden streuen. Butter und Zucker mischen, Brotscheiben damit bestreichen, quer halbieren. Mit den Zwetschgen ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.

Guss: Alle Zutaten bis und mit Salz gut verrühren, Guss über Brot und Zwetschgen gießen, sofort backen.

Backen: 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Auflauf mit Alufolie bedecken, damit das Brot nicht zu dunkel wird. Ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: statt Rohrzucker 2 El Zwetschgensirup (siehe Rezept) verwenden.

Mengenangabe: 1 ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Backen: ca. 50 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Pro Person: 861 kcal / 3604 kJ; E 25 g, F 43 g, KH 91 g

3.226 Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme

600 ml Sahne	100 g braunem Zucker
75 g Zucker	2 TL Zimtpulver
1 Prise Vanille	200 g Kokoszwieback
500 g Jogurt	50 g Mehl
100 g Holunder-Cassis	100 g Butter
1200 g Zwetschgen	1 Ei

Sahne steif schlagen. Zucker, Vanille, Jogurt und Holunder-Cassis verrühren und die Sahne unterheben. In die Eismaschine füllen und anschließend zu dem Crumble servieren. Zwetschgen putzen und mit braunem Zucker Zimtpulver mischen. Kokoszwieback im Mixer fein zerbröseln und mit Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen und mit Ei zu den Bröseln geben. Zwetschgen in eine Auflaufform geben, mit den Streuseln bedecken und bei 180 Grad ca. 25 Min. backen.

Als Menü im September: - Kürbis-Apfel-Salat - Kartoffelsuppe mit Äpfeln und Waldpilzen - Auberginentaler - Perlhuhn mit Trauben-Walnuss-Sauce Spitzkohlrisotto - Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eis

3.227 Zwetschgen-Lasagne

<i>Für die Lasagne:</i>	1 TL Zimt
8 Lasagneblätter	<i>Für die Vanillecreme</i>
750 g frische Zwetschgen	600 ml Milch
150 g getrocknete Pflaumen	60 g braunen Zucker
50 g Haselnüsse (oder Sonnenblumenkerne)	1 Ei
1 EL Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
	1/2 Pkg. Vanillepulver

Die Lasagneblätter in kochendes Salzwasser geben und weich kochen. Abgießen und im kalten Wasser liegen lassen.

Für die Vanillecreme alle Zutaten unter Rühren kurz aufkochen. Dann die frischen Zwetschgen und die getrockneten Pflaumen vierteln und die Nüsse bzw. Sonnenblumenkerne grob hacken.

Eine viereckige Auflaufform mit Butter einfetten und dann alle Zutaten darauf schichten. Mit einer Schicht Lasagne beginnen, abschließen sollte man mit der Vanillecreme. Nun die Zwetschgen-Lasagne in den vorgeheizten Ofen geben und bei 180 Grad für etwa 25 Minuten backen. Zimt und Zucker miteinander vermischen und über die Lasagne geben.

3.228 Zwetschgen-Mandelpavesen

12 Scheib. Weißbrot (Kastenbrot)	1 TL Zucker
60 ml Milch	1/2 TL Vanillezucker
60 ml Sahne	4 Eier
2 Msp. Zimt	6 EL Pflaumenmus
6 EL gehobelte Mandeln	1 EL Puderzucker
3 EL feines Rapsöl	

Zubereitung Zwetschgen-Mandelpavesen: Weißbrotscheiben großzügig mit Pflaumenmus bestreichen und jeweils 2 Scheiben zusammenklappen. Eier mit Sahne, Vanillezucker und Zucker gut verschlagen. Die Ei-Sahnemasse in einen tiefen Teller geben und die Weißbrotscheiben darin wenden, anschließend in den Mandeln wälzen. Die panierten Weißbrotscheiben in heißem Rapsöl beidseitig goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zum Servieren mit Zimt und Puderzucker bestreuen, schräg durchschneiden und warm servieren. Dazu passt hervorragend Vanillesoße.

Zubereitung Pflaumenmus mit Minze: Pflaumen waschen, vom Stein lösen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Minzeblätter zupfen (nicht schneiden) und unter die Pflaumen mischen. Den Gelierzucker und Zitronensaft zugeben und alles zum Kochen bringen. Solang kochen lassen bis die Gelierprobe gelingt und anschließend rasch in vier gründlich ausgewaschene und in Zwetschgenwasser geschwenkte 250 g Gläser heiß einfüllen. Die Gläser sofort verschließen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen, danach wie gewohnt abkühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.229 Zwetschgen-Parfait

<i>ZWETSCHGENPÜREE</i>	<i>PARFAIT</i>
750 g Zwetschgen, entsteint, halbiert	2 frische Eier
1 dl Rotwein oder Traubensaft	4 EL Ahornsirup
1 Zimtstange	2 dl Rahm, steif geschlagen mit
4 EL Ahornsirup	2 TL Vanillezucker

Zwetschgenpüree: Alle Zutaten ca. 10 Minuten köcheln, bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange entfernen, Zwetschgen mit dem Saft im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Die Hälfte des Pürees zugedeckt kühl stellen.

Parfait: Eier und Ahornsirup mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis eine luftige helle Masse entstanden ist. Die Hälfte des Zwetschgenpürees daruntermischen. Den Schlagrahm darunterziehen. Masse in eine mit Folie ausgekleidete Cakeform gießen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.

Servieren: Parfait 15 Minuten vor dem Genuss aus dem Tiefkühler nehmen, in Scheiben

geschnitten auf Teller anrichten und mit dem beiseite gestellten Zwetschgenpüree servieren.

Die Menu-Idee für den August: - Kalte Gurkensuppe - Moussaka - Zwetschgen-Parfait

Mengenangabe: 4 Personen

3.230 Zwetschgen-Parfait

Parfait

120 g Dörripflaumen, entsteint, in Würfeli
4 EL roter Portwein oder roter Traubensaft
500 g Zwetschgen, entsteint (ergibt ca.400 g), in Würfeli
3 EL Puderzucker
3 frische Eigelbe
4 EL Puderzucker
2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

3 frische Eiweiße
1 Prise Salz
3 EL Puderzucker

Kompott

2 EL roter Portwein oder roter Traubensaft
1/2 EL Zucker
250 g Zwetschgen, halbiert, entsteint (ergibt ca. 200 g)

Cakeform mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie ausgelegen.

Dörripflaumen mit dem Portwein ca. 1 Std. marinieren. Zwetschgen mit dem Puderzucker fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Eigelbe mit dem Puderzucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Zwetschgenpüree, marinierte Dörripflaumen und Schlagrahm sorgfältig daruntermischen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen. Parfait in die vorbereitete Form gießen, zugedeckt ca. 6 Std. gefrieren.

Kompott: Portwein mit dem Zucker aufkochen. Zwetschgen begeben, ca. 3 Min. weich köcheln. Leicht abkühlen.

Servieren: Parfait ca. 20 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, auf ein Brett stürzen, Folie entfernen. Parfait in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Mit dem Kompott anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Parfait ca. 1 Woche im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Menü für 6 - Pilz-Tatar - Catalogna-Süppchen - Rehrücken mit Zimtsauce - Zwetschgen-Parfait

Mengenangabe: 1 Cakeform von ca. 25 cm (ca. 1 1/2 Liter)

Gefrieren: ca. 6 Std.

Marinieren: ca. 1 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Person: 361 kcal / 1509 kJ; E 6 g, F 18 g, KH 39 g

3.231 Zwetschgen-Pie

80 g Zwieback	1 Msp. Zimt
750 g Zwetschgen, halbiert, entsteint	1/2 Orange, nur abgeriebene Schale
100 g Marzipan	75 g Baumnüsse, grob gehackt
1 dl Kaffeerahm	1 klein. Paket Kuchenteig (ca. 250 g)
2 Eier	1 Eiweiß
1 EL Zucker	1 Eigelb
1 Päckli Vanillinzucker	1 EL Wasser

Den Boden der Form mit Zwieback auslegen. Die Zwetschgen darauf verteilen. Marzipan, Kaffeerahm, Eier, Zucker, Gewürze und Orangenschale im Mixer pürieren. Masse über die Zwetschgen verteilen. Baumnüsse drüberstreuen.

Den Teig so auswallen, dass er den Formenrand um 2 cm überragt. Evtl. aus Resten Garnituren ausstechen. Den äußeren Formenrand mit Eiweiß bestreichen, den Teig über Füllung und Form legen, Rand gut andrücken. Teig mit Wasser verdünntem Eigelb bestreichen. Garnituren auflegen, ebenfalls bestreichen, mit der Gabel einstechen.

Backen: 20-25 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Die Zwetschgen-Pie schmeckt lauwarm am besten. Zum Servieren aus dem Teigdeckel Kuchenstücke schneiden, Rest mit einem Löffel portionieren.

Dazu z. B. Vanilleglace oder mit Zimt aromatisierte Vanillesauce servieren.

Mengenangabe: 1 Pie-Form

3.232 Zwetschgen-Sorbet

1 Rezept Zwetschgenröster	2 EL Rum
(siehe Rezept; sehr weich gegart)	50 g Zucker

Den Zwetschgenröster mit 300 ml Wasser, dem Rum und dem Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Das Zwetschgenpüree in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. In eine gefrierfeste eisgekühlte Schüssel füllen und mit Backpapier bedecken, das Papier sollte dabei auf der Eismasse liegen. Bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Für Aprikosensorbet den Aprikosenröster (siehe Seite) mit 300 ml Wasser, 2 EL Marillenbrand und 50 g Zucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Das Sorbet wie in Schritt 2 beschrieben fertig stellen.

Alfons Schuhbeck: Wer ein glattes Sorbet ohne Stückchen möchte, streicht das Fruchtpüree vor dem Gefrieren durch ein Sieb.

Mengenangabe: 4-6 Personen

3.233 Zwetschgen-Terrine mit Sauerrahmsauce

TERRINE

750 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
 75 g Zucker
 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
 1 dl Rotwein oder Wasser
 5 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
 1/2 dl Marc oder Zwetschgenwasser, nach

Belieben

SAUCE

1 EL Maizena
 2 dl Milch
 2-3 EL Zucker
 1/2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
 1 Becher saurer Halbrahm (180 g)

Vorbereiten: Form mit Klarsichtfolie auslegen.

Terrine: Zwetschgen mit Zucker, Zitronenschale und Wein oder Wasser in eine weite Pfanne geben. Aufkochen, auf kleinem Feuer ohne Deckel knapp weich kochen. Die Früchte mit dem Abtropflöffel herausheben, erkalten lassen. Den Saft aufkochen, die Gelatineblätter dazugeben, unter Rühren auflösen. Marc oder Zwetschgenwasser beifügen. Zwetschgen in die Terrinenform geben. Ausgekühlten Saft darübergießen. Mindestens 6 Stunden zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Sauce: Alles bis und mit Vanillestängel in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuteniterrühren. Auskühlen, Vanillestängel entfernen. Sauren Halbrahm darunterrühren.

Servieren: Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen. Terrine mit einem in heißes Wasser getauchten scharfen Messer in Scheiben schneiden, auf flache Teller anrichten. Die Sauce dazu servieren.

Mengenangabe: 1 Terrinen- oder Cakeform von ca. 1 Liter

3.234 Zwetschgenauflauf

150 g Weizenmehl
 4 Eigelb
 1 Prise Salz
 0.35 l Milch, ca.
 1 cl Armagnac

4 Eiweiß
 75 g Zucker
 500 g Zwetschgen
 Butter für die Form
 10 g Butterflocken

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken, Eigelbe und das Salz hineingeben. Alles miteinander verrühren und so viel Milch hinzufügen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Zum Schluss den Armagnac dazugeben.

Die Eiweiße mit dem Zucker sehr steif schlagen und unmittelbar vor dem Backen unter den Teig ziehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen, halbieren, locker unter den Teig mischen und die Masse in eine gut ausgebutterte Springform oder eine Auflaufform füllen. Die Butterflocken

auf der Oberfläche verteilen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen 40-45 Min. backen. Am besten noch lauwarm mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

Tipp: Anstelle von Armagnac kann man auch Zwetschgenwasser verwenden. Der Auflauf lässt sich ebenso gut mit Aprikosen zubereiten.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.235 Zwetschgenauflauf

1-1.5 kg Zwetschgen	140 g Grieß
130 g Zucker	1 Pkg. Vanillepudding
1/2 TL Zimt	500 g Quark (halbfett)
1 Pkg. Vanillezucker	Butter für die Form und Flöckchen
1 Zitrone	2 EL Semmelbrösel
4 Eier	2 TL Backpulver

Zwetschgen waschen, entsteinen und mit 30 g Zucker, Zimt, 1/2 Päckchen Vanillezucker und Zitronensaft ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Eier trennen, das Eigelb mit Grieß, restlichem Zucker und Vanillezucker, Backpulver, Vanillepudding und Quark verrühren. Anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. 2/3 der Zwetschgen locker unter den Teig heben und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Die restlichen Zwetschgen auf dem Teig verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflöckchen besetzen. Bei 180 °C ca. 60-80 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

847 kcal / 3539 kJ

3.236 Zwetschgenbrägel

<i>Zwetschgen</i>	<i>Zopfwürfel</i>
800 g entsteinte Zwetschgen, in Vierteln	80 g Butter oder Margarine, weich
3 EL Zucker	1 TL gemahlener Sternanis
1 EL Mehl	300 g altbackener Zopf,
1 Prise Salz	in ca. 1/2 cm großen Rhomben oder Würfeln
1 EL Butter oder Margarine, weich	

Zwetschgen: Zwetschgen und Zucker in eine Pfanne geben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. Saft ziehen lassen, Zwetschgen herausnehmen. Mehl, Salz und Butter oder Margarine verkneten, portionenweise unter Rühren zum Saft geben, aufkochen. Zwetschgen beifügen, heiß werden lassen.

Zopfwürfel: Butter oder Margarine und Sternanis gut mischen, portionenweise in einer

Bratpfanne warm werden lassen. Zopf portionenweise goldgelb rösten. Bis zum Servieren warm stellen.

Servieren: Zwetschgen und Zopfwürfel zusammen servieren. Hinweis: Gemahlener Sternanis ist in Drogerien und Reformhäusern erhältlich.

Tipp: Statt Sternanis Zimt verwenden.

3.237 Zwetschgendessert

1 walnussgroßes Stück Ingwer	50 g Zucker
2 Stängel Zitronengras	2 Sternanis
600 g Zwetschgen	2 EL Pistazienkerne
200 ml trockener Weißwein	200 ml Vanilleeis
1 Stück Zitronenschale	

Ingwer schälen, in feine Streifen schneiden. Zitronengras abrausen, trockenschütteln. Die äußeren, harten Blätter entfernen, Rest in Stücke teilen.

Zwetschgen abrausen, halbieren und entsteinen. Weißwein mit 200 ml Wasser, Zitronenschale und Zucker in einen Topf geben. Zitronengras, Ingwer, Sternanis zufügen, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren in ca. 25 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Die Zwetschgen zufügen und ca. 3 Min. mitdünsten. Die Früchte mit einer Schöpfkelle herausheben und in eine Schüssel geben.

Sud durch ein Sieb gießen, Zitronengras, Ingwer und Sternanis entfernen. Sud über die Zwetschgen geben, im Kühlschrank ca. 2 Std. ziehen lassen.

Pistazien in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu duften beginnen. Das Eis in Scheiben teilen. Mit dem Zwetschgenkompott und den Pistazienkernen in Dessertgläsern anrichten. Evtl. mit Ingwerstreifen und Sternanis garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Person: 280 kcal; E 4 g, F 8 g, KH 0 g

3.238 Zwetschgendessert mit Joghurt

150 g Mehl	1/2 TL Zimt
80 g Butter	600 g Zwetschgen
1 Eigelb	50 g Mandeln, gehobelt
1 EL Milch	1 EL brauner Zucker
450 g Naturjoghurt	1 EL Butterflöckchen
100 g Honig	

Aus Mehl, 80 g Butter, Eigelb und Milch einen festen Teig kneten und in eine gefettete Backform geben, bei 180 °C 10 Minuten backen. Joghurt mit Honig und Zimt verrühren

und auf den Teig geben. Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und über den Teig verteilen. Bei 200 °C ca. 1 Stunde backen. Mit den Mandelblättchen bestreuen, den Zucker darübergeben und mit den Butterflöckchen karamellisieren lassen (am besten kurz unter den Grill stellen). Dazu passt Schlagsahne.

Mengenangabe: 5

Zubereitungszeit (in Min.): 90

3.239 Zwetschgengrütze

1.5 kg reife Zwetschgen	1 Stange Zimt
3/4 l Wasser	70 g Speisestärke
250 g Zucker	3 Schnapsgläschen Zwetschgenwasser
2 Pkg. Vanillezucker	1/2 l Sahne

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Mit Wasser, Zucker und dem Zimt in einen großen Topf füllen und 5 Minuten kochen.

Die Stärke mit dem Zwetschgenschnaps glattrühren, unter die heißen Zwetschgen rühren. Einmal aufkochen lassen und vom Feuer nehmen.

Grütze in eine große Schüssel füllen. Mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. Die Grütze mit flüssiger oder ganz leicht angeschlagener Sahne servieren.

3.240 Zwetschgenknödel

etwas Milch oder Sahne (Creme)	200 g getrocknete Pflaumen/Zwetschgen
50 g Zucker (Creme)	200 g Mehl
1 Vanilleschote (Creme)	1/2 TL Salz
Saft einer Zitrone (Creme)	100 ml lauwarme Milch
300 g Quark (Creme)	1 Eidotter
100 g Lebkuchen	150 g Butterschmalz
100 g Würfelzucker	100 g Quark (20% Fett),

Den Quark auf Küchenpapier abtropfen lassen. 50 g Butterschmalz schaumig rühren, das Eidotter, 100 g Quark, lauwarme Milch und Salz darunterrühren. Das Mehl dazusieben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes solange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. 1 Stunde ruhen lassen. Die Trockenpflaumen in einer Schüssel ca. 30 Minuten mit Wasser bedeckt vorquellen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche 3-4 mm dick ausrollen und in ca. 20 Quadrate schneiden. Jedes Quadrat mit einer (abgetropften) Pflaume und einem Zuckerwürfel darin belegen und es zu einem Knödel drehen, so dass der Teig das Obststück umgibt. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, jeweils die Hälfte der Knödel in kochendes Wasser einlegen und 10 Minuten

sieden lassen. Das restliche Butterschmalz erwärmen, die Lebkuchen auf einer großen Reibe zerkleinern. Knödel herausnehmen, abtropfen, auf Küchenpapier legen, warmhalten. Lebkuchenbrösel im Butterschmalz rösten, die Knödel darin wälzen. Für die Creme 300 g Quark mit Zitronensaft, Vanillemark, Zucker und etwas Milch oder Sahne verrühren und zu den Knödeln servieren.

Zubereitungszeit (in Min.): 40

3.241 Zwetschgenknödel

1 kg Kartoffeln (festkochend)	160 g Mehl
3 Scheib. Toastbrot	20 g Speisestärke
50 g Zucker	Salz
100 g Butter	1 Ei
12 Zwetschgen	1 Eigelb
12 Stck. Würfelzucker	Puderzucker

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, durchpressen und auskühlen lassen.

Toastbrot entrinden, im Mixer zerkrümeln. Krümel mit Zucker in der Butter auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 goldbraun rösten.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Jeweils zwei Zwetschgenhälften mit einem Stück Zucker dazwischen zusammensetzen.

Kartoffeln, gesiebtes Mehl, Speisestärke, 1 Prise Salz, Ei und Eigelb mit dem Handrührgerät gut verkneten. Kartoffelteig mit jeweils einer Zwetschge in der Mitte zu 12 glatten Knödeln formen. Leicht gesalzenes Wasser aufkochen, Klöße hineingehen und 12 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 garziehen lassen.

Kartoffelknödel mit den Butterbröseln und Puderzucker bestreuen. Dazu paßt Pflaumenmus.

Mengenangabe: 4 Portionen

Pro Portion: 765 kcal / 3201 kJ

3.242 Zwetschgenknödel mit Himbeersoße

Melisse	1 1/2 EL Semmelbrösel
1 EL Himbeergeist	40 g Butter
Jodsalz	1 EL Zucker
1 TL Puderzucker	80 g Himbeeren
1 TL Stärke	1 Ei
4 Würfelzucker	3 Kartoffeln (mittlere)
1/2 TL Zimt	4 Zwetschgen

Zwetschgen zur Hälfte aufschneiden, entkernen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Himbeeren mixen und durch ein Sieb streichen, mit Himbeergeist und Zucker verfeinern. Kartoffeln schälen, fein raffeln und gut ausdrücken. Mit Eigelb, Stärke, einer Prise Salz und Zucker würzen und vermengen. Halbierte Zwetschgen mit Zimt würzen, einen Würfelzucker ins Kernhaus legen und zuklappen. Die Zwetschgen mit Kartoffelteig nicht zu dick ummanteln und in leichtem Salzwasser ca. 8 - 10 Minuten köcheln lassen. Butter schmelzen, die Semmelbrösel dazu, ebenso etwas Zimt-Zucker dazu und aufschäumen lassen. Mit Himbeersoße auf Tellermitte einen Spiegel angießen, Knödel darauf setzen und mit Butterbröseln überziehen. Das Ganze mit etwas Puderzucker abstauben und mit Melissenblatt garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

3.243 Zwetschgenknödel mit Kompott

Für die Knödel

600 g Kartoffeln
Salz
140 g Butter
1/2 Vanilleschote, Mark von
1 Ei
120 g Mehl
12 entsteinte Zwetschgen

12 St. Würfelzucker
120 g Semmelbrösel
Für das Kompott
400 g Pfirsiche
150 ml Weißwein
50 g Zucker
1/4 TL Ingwerpulver
2 cl Pfirsichlikör

Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 25 Min. gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Presse drücken. Mit 60 g weicher Butter, Grieß, Salz, Vanillemark und Ei vermengen. Mehl darüber sieben, alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 15 Min. ruhen lassen. Zwetschgen mit je einem Stück Würfelzucker füllen. Für das Kompott Pfirsiche häuten, halbieren und den Stein entfernen. 100 g Fruchtfleisch klein würfeln, den Rest grob zerkleinern. Den Wein erhitzen, den Zucker darin auflösen. Ingwerpulver und die grob zerkleinerten Pfirsiche zufügen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, dann pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Evtl. etwas Weißwein angießen. Den Liköreinhören und die Pfirsichwürfel untermischen. Knödelteig in 12 Portionen teilen, jeweils mit bemehlten Händen flach drücken und je 1 gefüllte Zwetschge darin einrollen. Knödel in leicht gesalzenem Wasser in 10-12 Min. gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen lassen. Semmelbrösel in der übrigen geschmolzenen Butter rösten, Knödel darin wenden. Mit dem Pfirsichkompott anrichten, evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

pro Person ca.: 425 kcal; E 7 g, F 16 g, KH 58 g

3.244 Zwetschgenknödel mit Mandeln

600 g Kartoffeln, mehlig kochende Sorte	1 Msp. Zimt
150 g Hartweizen, fein gemahlen (alternativ: Weizen, Dinkel)	1 Msp. Zitronenschale, fein gerieben
1 Ei	12 Zwetschgen
20 g Butter	12 Mandeln
40 g Honig	4 EL gemahlene Mandeln
1 Prise Meersalz	1 Msp. Zimt
	20 g Butter

Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken, ausdampfen lassen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Mit Mehl, Ei, Butter, Honig, Salz, Zimt und Zitronenschale verkneten und abschmecken. Der Teig sollte trocken wirken und nicht kleben (bei Bedarf noch ein wenig Vollkornmehl unterkneten).

Zwetschgen entsteinen (nicht durchschneiden) und jeweils mit einer Mandel füllen. Aus dem Teig eine Rolle formen und 12 gleich große Stücke abschneiden. Jedes Teigstück zu einem Kreis ausrollen und je eine Zwetschge darin einwickeln. Knödel in leicht siedendem und schwach gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen. Knödel herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Gemahlene Mandeln mit Zimt vermischen und über die Knödel streuen. Knödel noch mit einem Stich Butter belegen und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

3.245 Zwetschgenkompott

750 g Zwetschgen	schält)
150 g rotes Johannisbeergelee	2 TL Speisestärke
2 Gewürznelken	3 EL Johannisbeerlikör, schwarzer
1 Zimtstange	2 EL Zitronensaft
1/4 Zitrone, unbeh. Schale von (dünn abge-	100 g Preiselbeeren

Die Zwetschgen putzen, waschen, vierteln und entsteinen. Das Gelee mit Gewürznelken, Zimtstange und Zitronenschale auf 3 oder Automatik- Kochstelle 12 aufkochen. Dann 250 g Zwetschgen zugeben und zugedeckt etwa 10 Min. auf 0 kochen lassen.

Die Gewürze entfernen, die Masse mit dem Schneidstab fein pürieren, durch ein Haarsieb passieren und zurück in den Topf geben. Speisestärke mit Likör und Zitronensaft glattrühren und zum Püree geben. Das Püree unter Rühren aufkochen und 1 Min. kochen lassen. Die restlichen Zwetschgen und die abgetropften Preiselbeeren dazugeben, abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind.

Mit Vanilleeis servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten**Pro Portion:** 263 kcal / 1105 kJ**3.246 Zwetschgenkompott mit Tonkabohne**

400 g Zwetschgen	2 EL Waldhonig
3 EL Wasser	1 Tonkabohne

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit Wasser und Waldhonig in eine Pfanne geben. Tonkabohne dazureiben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln.

Hinweis: Tonkabohnen sind in größeren Spezialitätenläden erhältlich.

Mengenangabe: 4 Personen**3.247 Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione***KOMPOTT*

500 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
 1 dl Orangensaft
 2 EL Birnendicksaft oder flüssiger Honig
 1 Zimtstange, halbiert

ZABAIONE

1 1/2 dl Weißwein
 3 frische Eigelb
 2 1/2 EL Zucker
 1 TL Zimt
 2 EL Pistazien, gehackt

Kompott: Alle Zutaten in eine weite Pfanne geben. Aufkochen, auf kleinem Feuer zugedeckt knapp weich kochen, zwischendurch sorgfältig umrühren. Auskühlen, Zimtstange entfernen, Kompott auf vier Teller verteilen.

Zabaione: Alle Zutaten bis und mit Zimt in eine Schüssel geben und diese ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Schwingbesen 5-10 Minuten kräftig rühren, bis ein fester Schaum entstanden ist. Sofort zum kalten Kompott anrichten. Mit Pistazien garnieren und servieren.

Tipp: Statt Zabaione Sauerrahmsauce dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen**3.248 Zwetschgenkompott mit Zimtrahm***Kompott*

1 Pkg. tiefgekühlte Zwetschgen (ca. 450 g)
 1/2 dl Wasser
 1/2 Zimtstange
 1 EL Zitronensaft

1 EL Zucker oder Honig

Zimtrahm

1 dl Rahm
 1 EL Zucker
 1/4 TL Zimt

Kompott: Gefrorene Zwetschgen mit den restlichen Zutaten bis und mit Honig in eine Pfanne geben, zugedeckt auf mittlerem Feuer aufkochen, Hitze reduzieren, die Flüssigkeit etwas einköcheln. Zimtstange herausnehmen. Vom Feuer nehmen, auskühlen lassen, anrichten.

Zimtrahm: Rahm flaumig schlagen, Zucker und Zimt daruntermischen, über die Zwetschgen verteilen. Sofort servieren.

Tipp: Eingemachtes Zwetschgenkompott verwenden.

Mikrowelle: Kompott: Zwetschgen mit den restlichen Zutaten bis und mit Honig in eine Schüssel mit passendem Deckel geben. Kochen: Zugedeckt 5 Min./600 W., dann 3 Min./150 W. Standzeit: 5 Minuten.

Mengenangabe: 2 Personen

3.249 Zwetschgennudeln mit Puderzucker

1/2 Würfel Hefe	1 Ei
250 ml lauwarme Milch	500 g Mehl
50 g Zucker	1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillinzucker	100 g Marzipanrohmasse
100 g Butter	15 groß. Zwetschgen

Hefe mit Milch verrühren. Mit Zucker, Vanillinzucker, 50 g Butter, Ei, Mehl und Salz in eine Schüssel geben, verkneten. Zugedeckt 60 Min. gehen lassen.

Marzipan in 15 Stücke schneiden. Zwetschgen waschen, entsteinen, mit Marzipan füllen. Übrige Butter zerlassen, in eine Auflaufform gießen. Teig kneten, in 15 Portionen teilen, Bällchen formen, flach drücken. Je 1 Zwetschge damit umhüllen, zur Kugel formen. In die Form setzen, ca. 30 Min. gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ca. 30 Min. backen. Evtl. mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 15 Stück

Zubereitung ca. 50 Min.

Ruhen ca. 90 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Stück: 230 kcal; E 5 g, F 9 g, KH 32 g

3.250 Zwetschgenröster

500 g Zwetschgen	1/2 Vanilleschote
70 g Zucker, ca.	50 ml kräftiger Rotwein
1/2 Zitrone, Saft von	30 ml Portwein
1/2 Zimtrinde	1 TL Speisestärke

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nochmals halbieren. Die Zwetschgenviertel in einer ofenfesten Form mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Vanilleschote mischen. Den Rotwein und den Portwein dazugießen.

Die Zwetschgen im Ofen auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten nicht zu weich garen, dabei öfter durchrühren. Den Zwetschgenröster aus dem Ofen nehmen und den Zimt und die Vanilleschote entfernen. Den Weinsud durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Die Zwetschgenviertel wieder in die Form geben.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Den Weinsud aufkochen lassen, die Stärke untermischen und 2 Minuten sanft köcheln lassen. Den Sud auf die Zwetschgen gießen und den Zwetschgenröster zugedeckt mehrere Stunden ziehen lassen.

Alfons Schuhbeck: Je reifer und somit süßer die Früchte sind, desto weniger Zucker benötigen Sie für den Röster. Für einen Zwetschgenröster ohne Alkohol die Zwetschgen wie oben vorbereiten. 60 g Zucker mit 1/2 TL Zimtpulver mischen, die Zwetschgenviertel damit bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Zwetschgenröster auf einem Backblech im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten garen, dabei öfter durchrühren.

Mengenangabe: 4 Personen

3.251 Zwetschgenschober

60 g Zwetschgen (frische Früchte oder aus dem Glas)	1/2 Zitrone, Saft und Schale
80 g Butter	150 g Grieß
80 g Zucker	1 Becher saure Sahne
2 Eigelb	1/4 l Milch
	2 Eiweiß

FrISCHE Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Früchte aus dem Glas gut abtropfen lassen. Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Zitronensaft, geriebene Schale, Grieß, saure Sahne und Milch dazugeben und rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Diese Masse schichtweise mit den Zwetschgen in eine gefettete Auflaufform einfüllen. Oberste Schicht - Grießmasse. In den Gasbackofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 3 (200° C)

Backzeit: 50 - 60 Minuten

3.252 Zwetschgentaler mit Likörsahne

500 g Zwetschgen	2 Pkg. Vanillinzucker
50 ml Rotwein	8 EL Milch
1 Zimtstange	6 EL Öl
100 g Zucker	Salz
150 g Magerquark	300 g Mehl

Zwetschgen abbrausen, entsteinen, würfeln. Mit Rotwein, Zimtstange und 30 g Zucker ca. 5 Min. dünsten, abkühlen lassen.

Quark, 1 Pck. Vanillinzucker, 70 g Zucker, 5 EL Milch, Öl, Salz verrühren. Mehl, Backpulver einarbeiten. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 12 Taler aus dem Teig formen, auf ein gefettetes Blech legen. Kompott in die Mitte der Taler geben. 3 EL Milch auf die Ränder streichen, Mandeln aufstreuen, 20 Min. backen.

Taler mit Zimtzucker bestäuben. Sahne mit 1 Pck. Vanillinzucker, Likör steif schlagen.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitung ca. 40 Min.

Backen ca. 20 Min.

pro Stück: 300 kcal; E 6 g, F 13 g, KH 38 g

3.253 Zwetschgenterrine

5 Blätter weiße Gelatine	1/2 TL gemahlener Zimt
50 g gehackte Mandeln	1/2 TL gemahlener Zimt
2 EL Zwetschgenwasser	70 g Zucker
Saft von 1 Limette (ersatzweise 1/2 Zitrone)	500 g Zwetschgen (oder Pflaumen)

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, mit Zucker mischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Gelatine einweichen. Zwetschgen mit Zimt, Limettensaft und 150 ml Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze knapp weich garen, so dass die Früchte ihre Form bewahren. Vom Herd nehmen, Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform schichten. Gelatine ausdrücken und im Sud auflösen. Zwetschgenwasser und gehackte Mandeln (bis auf 2 EL zum Garnieren) unterrühren, über die Zwetschgen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Terrine zum Servieren stürzen, mit restlichen Mandeln bestreuen und in Scheiben schneiden. Dazu passt Vanille- oder Zimteis.

4 Eierspeisen

4.1 Schaumomeletts mit Früchten

Omelettmasse:

6 Eigelb
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
60 g Zucker
6 Eiweiß

Butter zum Backen
50-70 g Puderzucker

Füllung:

1 2/3- Glas Kaiserkirschen
1 2/3- Dos. Pfirsiche

Eigelb leicht schlagen, Salz, Zitronenschale und Zucker zufügen und gut unterrühren. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Am besten in 2 Pfannen sofort backen. Butter in der Pfanne erhitzen, Temperatur zurückstellen, einen Teil der Schaummasse hineingießen, Deckel auf die Pfanne geben und bei niedrigster Temperatur 8 bis 10 Minuten aufziehen lassen. Das Omelett muss gar und auf der Unterseite goldgelb sein. Eine Hälfte mit gut abgetropften Kirschen und den in Streifen geschnittenen Pfirsichen belegen, die andere Hälfte überklappen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Stück, 0 16 cm

5 Eingemachtes, Eingelegtes

5.1 Eingelegte Backpflaumen

500 g Backpflaumen ohne Kerne	1/2 Orange in Scheiben
250 g Zucker	1/2 Zitrone in Scheiben
1/2 l Rotwein	2 Zimtstangen
3 cl Weinbrand	2 Nelken ganz
3 cl Pflaumengeist (Slibowitz)	

Zucker in einem Topf vorsichtig schmelzen. Rotwein, Gewürze, Pflaumen, Orangenscheiben und Zitronenscheiben zugeben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Schnäpse zugeben. Pflaumen in Gläser füllen. Schmecken gut als Kompott oder zum Füllen für Desserts.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.2 Fruchtsalat

<i>SIRUP</i>	200 g Äpfel
5 dl Wasser	150 g weiße Trauben
200 g Zucker	200 g Orangen
2 Zitronen, nur Saft	200 g Birnen
<i>FRÜCHTE</i>	200 g Pfirsiche

Zucker und Wasser (Sirup) in einer weiten Pfanne aufkochen, 10 Minuten köcheln, danach Zitronensaft und beifügen.

Die Früchte rüsten und beliebig zerkleinern. Die einzelnen Fruchtarten, je nach Reifegrad, portionenweise im Sirup köcheln. Das Einmachglas in einer zweiten Pfanne im heißen Wasserbad bereitstellen. Beim Einfüllen nach jeder Fruchtart den Deckel aufs Glas legen. Früchte bis 2 cm unter den Rand einfüllen. Zuletzt den siedendheißen Sirup darübergießen und sofort Verschließen.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen. Vorsichtig kontrollieren, ob die Deckel gut schließen. Löst sich der Deckel, den Inhalt nochmals erhitzen und kochend heiß einfüllen. Die Gläser etikettieren, kühl und dunkel lagern. Gelegentlich kontrollieren.

Mengenangabe: 1 3/4-Liter-Glas

5.3 Gewürzzwetschgen

600 g Zwetschgen	1/4 TL Kardamompulver
4 EL Rotweinessig	2 Nelken
125 g Zucker	1/2 TL Chilipulver

Zwetschgen halbieren. entsteinen. mit den restlichen Zutaten in einer weiten Pfanne auf kleinem Feuer 5 Minuten köcheln. Randvoll ins Glas einfüllen und Verschließen.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen.

Anmerkung: Diese Zwetschgen schmecken besonders gut zu Siedfleisch, kaltem Braten und Fleischfondue.

Mengenangabe: 1 1/2-Liter-Glas

5.4 Pfirsich moitié-moitié

600 g Pfirsiche	1.5 dl weißer Traubensaft
<i>SIRUP</i>	1.5 dl roter Traubensaft
	1 Zitrone, nur Saft

Pfirsiche kurz in siedendes Wasser tauchen, schälen und halbieren, entsteinen. Traubensaft aufkochen, Zitronensaft beifügen, die Pfirsiche darin zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Randvoll ins Glas einfüllen und Verschließen. Mit Sirup auffüllen.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen.

Mengenangabe: 1 1/2-Liter-Glas

5.5 Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes

2 EL Zitronensaft	500 g Brombeeren
auf 1 l Wasser 300 g Einmachzucker	1.5 kg Pfirsiche (mit Stein gewogen)

Pfirsiche waschen, entsteinen und in Hälften teilen. Brombeeren verlesen. Den Zucker im Wasser ganz auflösen, dazu aufkochen. Das vorbereitete rohe Obst in Einmachgläser geben, und die Gläser mit der Zuckerlösung auffüllen, bis die Früchte bedeckt sind. Auf den sauberen Glasrand den nassen Gummiring legen. Den Deckel auf dem Glas mit einer Kunststoffklammer befestigen. Ein 1-l-Glas wird bei 600 Watt ca. 9 Minuten lang erhitzt. Variante: Apfel-Birnen-Kompott mit Kardamom.

5.6 Pfirsich-Ingwer-Pästli

400 g gelbe Pfirsiche, entsteint, in Stücken (ergibt etwa 380 g)	1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
1 1/2 dl Weißwein	450 g Gelierzucker
1 1/2 EL Zitronensaft	evtl. Zucker zum Verzieren

Pfirsiche mit Wein in einer weiten Pfanne zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Durchs Passe-vite treiben (ergibt etwa 350 g Mus). Das Mus mit Zitronensaft, Ingwer und Zucker unter Rühren in derselben Pfanne aufkochen, unter ständigem Rühren ca. 6 Min. sprudelnd kochen, sofort in die Eiswürfelbehälter gießen.

Trocknen: bei Raumtemperatur ca. 3 Tage. Aus den Förmchen nehmen, evtl. in Zucker wenden, auf einem Gitter ca. 2 Tage weitertrocknen, 1-mal wenden.

Hinweis: die Vertiefungen der Eiswürfelbehälter dürfen nicht tiefer als 1 1/2 cm sein, die Pästli trocknen sonst nicht genügend.

Tipp: Masse statt in die Eiswürfelbehälter in ein rundes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech von ca. 30 cm Ø gießen. Trocknen, in beliebige Formen schneiden, evtl. in Zucker wenden, weitertrocknen.

Haltbarkeit: gut verschlossen, lagenweise durch Klarsichtfolie getrennt, ca. 1 Monat.

Mengenangabe: 3 Eiswürfelbehälter mit je ca. 10 Vertiefungen, mit Öl bestrich

Trocknen: ca. 5 Tage

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro 100 g: 231 kcal / 964 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 54 g

5.7 Pfirsiche in Zuckersirup

1 kg Pfirsiche, halbiert, entsteint	1 Zitrone, Saft von
1 l Wasser	150 g Zucker

Gläser vorbereiten: Gläser und Deckel gründlich waschen, heiß abspülen, in eine Pfanne mit ca. 70 Grad heißem Wasser legen. Gummidichtungen kontrollieren, evtl. erneuern. Ebenfalls gründlich waschen.

Pfirsiche ca. 30 Sek. in siedendem Wasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, sofort in Eiswasser auskühlen. Haut mit spitzem Messer abziehen. Wasser zusammen mit Zitronensaft und Zucker in einer zweiten Pfanne aufkochen. Die halbe Portion der vorbereiteten Früchte darin knapp weich kochen, satt bis ca. 2 cm unter den Rand in das im Wasserbad stehende Glas füllen.

Zuckersirup nochmals aufkochen, siedend heiß bis zum Überlaufen über die Pfirsiche gießen, Glas sofort verschließen. Zweite Portion gleich zubereiten.

Auf isolierender Unterlage auskühlen.

Eignet sich auch für: - Blanchiert, Haut entfernt, halbiert, entsteint: Aprikosen, Pfirsiche. - Geschält, Kerngehäuse entfernt: Äpfel, Birnen, Quitten. - Halbiert, entsteint: Nektarinen,

Zwetschgen. - Kirschen, Mirabellen und Pflaumen, sind entsteint etwas weniger lang haltbar und sehen weniger hübsch aus. Mit Stein sind die Früchte schöner, müssen jedoch vor dem Servieren meist noch entsteint werden.

Vakuumprobe Gläser mit Klammerverschluss: Nach dem Auskühlen Klammern entfernen, der Deckel muss fest sitzen (Vakuum). Klammern wieder befestigen. Lässt sich ein Glas leicht öffnen, Inhalt erneut heiß einfüllen wie oben. Gläser mit Schraubdeckel: Der Deckel soll sich in der Mitte leicht nach unten wölben und auf Druck nicht nachgeben. Haltbarkeit: ca. 12 Monate.

Mengenangabe: 2 Einmachgläser von je ca. 5 dl

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

5.8 Pflaumen-Aprikosen-Chutney

500 g Pflaumen	3 EL Öl
500 g Aprikosen	200 g brauner oder weißer Zucker
2 mittelgroße Zwiebeln	150 ml Rotwein-Essig
1-2 Knoblauchzehen, evtl.	1 EL Senfkörner
1 kl. Stück frischer Ingwer	1 TL Salz

1. Früchte waschen. Aprikosen evtl. kreuzweise einritzen, überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit vorbereiteten Zutaten, Zucker, Essig, Senfkörnern und Salz aufkochen. Alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Danach ohne Deckel ca. 15 Minuten dicklich einkochen lassen. Dabei öfter umrühren.

3. Chutney nochmals abschmecken. In saubere Gläser füllen und verschließen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 250 ml:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Haltbarkeit 6-8 Wochen.

5.9 Pflaumen-Aprikosen-Relish

500 g getrocknete entsteinte Pflaumen	8 EL Weinessig
400 g getrocknete Aprikosen	5 EL Weißwein
3/8 l Wasser	Salz
3 EL Zitronensaft	Koriander
abgeriebene Schale von 1 Zitrone	2 EL Cognac

Alle Zutaten in einem offenen Kochtopf aufkochen und 10 Minuten fortkochen. Obst pürieren, erneut im offenen Topf aufkochen und 10 Minuten fortkochen. Cognac unterrühren und abschmecken. Relish in Gläser füllen, verschließen und kühl stellen.

Tip: Das Pflaumen-Aprikosen-Relish hält sich etwa 3 Monate. Es schmeckt zu kaltem Braten Wild und Fondue.

Mengenangabe: 1 Portion

5.10 Pflaumen-Chutney

1 Zwiebel	100 g Apfel (entkernt)
1 EL Rapskernöl	1/2 TL Speisestärke
50 ml Rotwein	100 ml Traubensaft
200 g entsteinte Pflaumen	1 EL Blütenhonig

Zwiebel fein würfeln, im Öl goldbraun braten. Mit Rotwein ablöschen, in 3 Minuten leicht einkochen lassen. Pflaumen und Apfel (entkernt) würfeln, zur Zwiebel-Rotweimischung geben, 15 Minuten mitkochen. Speisestärke mit Traubensaft verrühren, unter das Chutney rühren, aufkochen lassen. 1 EL Blütenhonig untermischen. Mit Salz abschmecken.

5.11 Pflaumen-Chutney

1 kg Pflaumen	1 Zimtstange
1 Apfel	2 Nelken
2 Zwiebeln, gehackt	1/2 Esslöffel Ingwerpulver
70 g Mandelblättchen	1/2 TL Salz
1 Zitrone, abgeriebene Schale und	Cayennepfeffer
2 EL Saft	300 g Zucker
1 EL helle Senfsamen	2 1/2 dl Apfelessig
1 EL Senf	150 g schwarze Johannisbeeren

Früchte vorbereiten: Pflaumen halbieren und entsteinen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden.

Aufkochen: Früchte und alle Zutaten bis und mit Zucker in eine große, weite Pfanne geben, mischen, 1 dl Essig dazugießen und unter Rühren aufkochen, dann Hitze reduzieren.

Einkochen: Während ca. 1 1/4 Stunden unter gelegentlichem Rühren zu einer dicken Masse einköcheln. Dabei nach und nach den restlichen Essig zugeben. Zuletzt die schwarzen Johannisbeeren beifügen, 5 Minuten weiterköcheln.

Einfüllen: Die dicklich gewordene Masse heiß in saubere vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen.

Aufbewahren: Chutney kühl und dunkel lagern. Nach jedem Gebrauch wieder gut verschließen, sonst trocknet der Inhalt aus und wird hart. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren.

Servieren: Passt als Beilage zu Fleischfondue, kaltem Braten, grilliertem oder gebratenem Fleisch.

5.12 Pflaumen-Chutney

300 g brauner Zucker (Kandisfarin)	2 Knoblauchzehen
1/4 l Rotweinessig	500 g Zwiebeln
1 EL Salz	1 kg Boskoop-Äpfel
1 EL Senfkörner	1 kg Pflaumen
50 g frischer Ingwer	

Die Pflaumen vierteln und entsteinen. Die Äpfel schälen, entkernen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen fein hacken, den Ingwer schälen und fein würfeln. Pflaumen, Äpfel, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Senfkörner und Salz auf kleiner Flamme aufkochen und 30 Minuten simmern lassen, bis die Zutaten weich sind. Den Essig und den Zucker dazugeben, und das Chutney 30-45 Minuten kochen lassen, bis es dicker wird und der Essig ganz aufgesogen ist. Ab und zu umrühren. Heiß abfüllen und an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 6 Wochen ruhen lassen. Variante: Rhabarber-Chutney mit Chilis.

5.13 Pflaumen-Chutney

1 kg Pflaumen	1 EL Senfkörner
1 kg Boskop-Äpfel	1 EL Salz
500 g Zwiebeln	250 ml Rotweinessig
2 Knoblauchzehen	300 g brauner Zucker
50 g frischer Ingwer	

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und grob hacken. Zwiebeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe fein hacken, Ingwer schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit Senfkörnern und Salz in einem großen Topf vermengen, auf großer Gasflamme zum Kochen bringen und 30 Minuten auf kleiner Gasflamme köcheln lassen, bis die Zutaten weich sind. Dann Essig und Zucker unterrühren und das Chutney dicklich einkochen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Ca. 6 Wochen ruhen lassen.

Vorbereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kochzeit: ca. 40 Minuten

5.14 Pflaumen-Renekloden-Kompott

2 Scheib. Zwetschgenwasser	500 g Zucker
2 Stangen Zimt	1 kg Renekloden
1 TL Gewürznelken	2 kg Pflaumen

Früchte waschen und entkernen. Zucker, Gewürze, Zwetschgenwasser und 1 l Wasser aufkochen und die Früchte darin 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in mit kochendem Wasser ausgespülte Einmachgläser schichten. Mit der heißen Flüssigkeit bedecken, dabei die Gewürze gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Die Gläser mit angefeuchtetem Gummiring, Deckel und Klammer verschließen.

Einmachen im Einkochtopf: Gläser in einen Einmachtopf stellen und so viel Wasser in den Topf füllen, dass die Gläser zu 3/4 im Wasser stehen. Zum Kochen bringen und, vom Zeitpunkt des Kochens an, Gläser 30 Minuten bei 90 °C sterilisieren.

Einmachen im Backofen: Gläser in die Fettpfanne des Ofens stellen, diese 1 cm hoch mit Wasser füllen. In den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben. Wenn in den Gläsern Perlen aufsteigen, Ofen ausschalten und Gläser 30 Minuten sterilisieren.

5.15 PFLAUMENCHUTNEY MIT ZWIEBELN UND ÄPFELN

1.25 kg Pflaumen (entsteint gewogen)	1 TL Salz
375 g Äpfel	1 TL Pfeffer
375 g Zwiebeln	1/2 TL gem. Ingwer
250 g Rosinen,	1/2 TL gem. Piment
250 ml Rotweinessig	500 g Gelierzucker 2:1

Pflaumen waschen, vierteln, entsteinen. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln. Vorbereitete Zutaten mit Rosinen, Essig und Gewürzen zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 40-45 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Etwas abkühlen lassen, Gelierzucker zufügen und unter Rühren wieder zum Kochen bringen. Etwa 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Chutney sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Nicht ganz randvoll gefüllte Gläser 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Mengenangabe: 7-8 GLÄSER à 450 ML:

5.16 Pflaumenkompott

5 dl Apfelsaft	2 Nelken
1/2 Zitrone, in Scheiben	1 kg Pflaumen, halbiert, entsteint, geviertelt
1 Zimtstange	

Kompott: Alle Zutaten bis und mit Nelken aufkochen, Hitze reduzieren, Pflaumen zugeben. Sorgfältig erhitzen, kurz köcheln.

Servieren: Passt warm oder kalt zu Glace, Reis-, Grießköpfchen oder Dampfnudeln.

Zum Haltbarmachen: Vorgewärmte Gläser mit Pflaumen füllen. Flüssigkeit kochendheiß randvoll drübergießen. Sofort verschließen.

In der Mikrowelle: Nur 4 dl Apfelsaft mit den restlichen Zutaten bis und mit Nelken in eine ofenfeste Schüssel von ca. 27 cm Ø geben. Aufkochen: 5-6 Min./600 W. Pflaumen zugeben. Garen: Offen 6 Min./600 W, dann 2 Min./300 W. (Je nach Reife der Früchte Zeit um 1-2 Minuten reduzieren.) Standzeit: 5 Minuten.

5.17 Pflaumenmus aus dem Römertopf

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1 EL Weinbrand
1/2 TL Zimt
2 Gewürznelken

Saft von 1 Zitrone
600 g Zucker (am besten grobkörniger Einmachzucker)
2 kg Zwetschgen

Römertopf 15 bis 30 Minuten gründlich wässern. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. 3/4 der Früchte mit dem Pürierstab fein zerkleinern, restliche Zwetschgen halbieren. Früchte mit 500 g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Gewürzen, und Weinbrand verrühren. In den abgetrockneten Römertopf geben, zudecken und in den Backofen schieben. 200 °C einstellen. 4-5 Stunden kochen lassen, dabei jede Stunde einmal umrühren. Gründlich das am Rand hängende Mus wieder unterrühren, damit es nicht ansetzt. Nach 1 Stunde restlichen Zucker unterrühren. Um zu testen, ob das Mus fertig ist, zwei EL voll in ein Schüsselchen geben. Abgekühlt sollte es dickflüssig sein. Fertiges Pflaumenmus sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

5.18 Powidl

etwas Stangenzimt
1 kg Einmachzucker

5 kg Pflaumen (mit Steinen gewogen)

Pflaumen entsteinen und zur Hälfte in einen großen Topf füllen, 500 g Zucker darüber streuen. Dann die zweite Hälfte der Pflaumen dazugeben und mit dem Rest Zucker bestreuen. Über Nacht ziehen lassen, nicht umrühren. Am nächsten Tag den Topf auf den Herd stellen, mit Zimt aufkochen lassen, den Deckel abnehmen und bei kleiner Hitze fünf Stunden langsam köcheln lassen, ohne umzurühren. Sobald man umrührt, die Masse an und macht dann ein ständiges Umrühren erforderlich. Nach fünf Stunden vom Herd nehmen, abkühlen lassen, mit einem Schneebesen oder einem Handmixer durchschlagen, warm in

Gläser füllen und sofort verschließen.

5.19 Powidl

3 kg reife Zwetschgen, halbieren, entsteinen 5 dl Wasser

Wasser und Früchte zusammen in einer großen Pfanne, zugedeckt (unter gelegentlichem Rühren) zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist.

Den Deckel abnehmen und bei schwacher Hitze während 1 Stunde zu Mus einkochen, dann durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren und die Masse nochmals 1 Stunde, unter gelegentlichem Rühren, eindicken. Den Powidl siedend heiß in vorgewärmte Einmachgläser randvoll einfüllen, sofort verschließen. Kühl und dunkel aufbewahren (wie Konfitüre). Ca. 6-8 Monate haltbar.

Tipps zur Verwendung von Powidl - Pro Person 3 El Powidl und 1 El Wasser in einem Pfännchen unter Rühren erwärmen und nach Belieben süßen. Mit Rum und/oder Zimt abschmecken. Die heiße Sauce über Vanilleglace anrichten und servieren. - Powidl wie oben beschrieben süßen und abschmecken und mit flüssigem oder flaumig geschlagenem Rahm oder Vanillecreme servieren. - Joghurt oder Rahmquark mit wenig Zitronensaft, Zucker und Powidl verrühren und als erfrischende Dessertcreme servieren. - Powidl eignet sich auch als Füllung für Krapfen, Berliner und Hefengebäcke. Bei einer Linzer Torte lässt sich die Konfitüre durch gesüßtes Powidlmus ersetzen. Gedämpfte Halbpäpfel oder Birnen als Beilage zu Wildgerichten lassen sich ebenfalls mit dem Zwetschgenmus füllen.

5.20 Rotweinzwetschgen

SIRUP

2.5 dl Rotwein

3 EL Zucker

1 Zimtstängel

2 Nelken

Sonstiges

900 g Zwetschgen

Zutaten für den Sirup aufkochen. Zwetschgen halbieren, entsteinen, portionenweise ca. 4 Minuten köcheln. Ohne Sirup ins heiße Glas füllen. Zwischendurch den Deckel darauflegen. Mit Sirup randvoll auffüllen. Es soll beim sofortigen Verschließen etwas Sirup über den Glasrand fließen. So entsteht ein Vakuum, was für die Haltbarkeit entscheidend ist.

Auskühlen: Gläser auf den Kopf gestellt, auf einer isolierenden Unterlage, z.B. einem Tuch oder Holzbrett, vor Zugluft geschützt, auskühlen lassen. Vorsichtig kontrollieren, ob die Deckel gut schließen. Löst sich der Deckel, den Inhalt nochmals erhitzen und kochend heiß einfüllen. Die Gläser etikettieren, kühl und dunkel lagern. Gelegentlich kontrollieren.

Mengenangabe: 1 3/4-Liter-Glas

5.21 Süß-saure Zwetschgen

1 1/2 kg feste Zwetschgen,	1 Zimtstange,
1/4 l Weinessig,	3 Nelken,
1/8 l Weißwein,	1 klein. Lorbeerblatt
750 g Zucker,	

Die Zwetschgen sollten noch fest und nicht zu reif sein. Am besten verwendet man Spätzwetschgen. Zwetschgen trockenreiben und auf einer Seite zum Kern einschneiden. In einem Topf Essig, Weißwein, Zucker und die Gewürze aufkochen. Die Zwetschgen in den kochenden Sud geben. Das Ganze noch einmal aufkochen, dann die Zwetschgen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Einmachgläser oder Steinguttopf füllen. (Einmachgläser und Steinguttopf müssen gut gewaschen und ausgebrüht werden). Den Zuckeressig durch weiteres Kochen eindicken und dann über die Zwetschgen gießen. Dann die Zwetschgen abkühlen lassen, Cellophanpapier zum Sterilisieren durch Zwetschgenwasser oder 90%igen Weingeist ziehen, über den Steinguttopf oder die Gläser legen und zubinden.

5.22 Süßsaure Zwetschgen

1 kg Zwetschgen,	6 EL Zucker,
250 ml Rotweinessig,	6 Gewürznelken,
250 ml Weißweinessig,	1/2 Stange Zimt

Die Zwetschgen waschen, entstielen, mit Küchenpapier trockenreiben, mit einer Stricknadel ringsum einige Male einstechen. Rot- und Weißweinessig (man kann auch nur eine Essigsorte dafür verwenden), Zucker, Gewürznelken und Zimtstange miteinander aufkochen. Auf ganz kleinem Feuer 5 Minuten köcheln lassen. Die Zwetschgen in mit heißem Essig-Salzwasser (2 EL Essig, 2 EL Salz auf 1 l kochendes Wasser) ausgespülte Gläser geben. Den Sud gut zur Hälfte einkochen lassen, abseihen, nochmals aufkochen, über die Zwetschgen geben. Sofort verschließen. ('Kathrin Rüeeggs pikante Einmachküche', Müller-Rüschlikon Verlags AG)

5.23 Süßsaure Zwetschgen - Vorrat für den Winter

1 1/2 kg feste Zwetschgen,
 1/4 l Weinessig,
 1/8 l Weißwein,
 750 g Zucker,
 1 Zimtstange,
 3 Nelken,

1 klein. Lorbeerblatt,
 etwas Zwetschgenwasser oder 90%igen
 Weingeist
 (um das Cellophanpapier keimfrei zu ma-
 chen)

Die Zwetschgen sollten noch fest und nicht zu reif sein. Am besten verwendet man Spätzwetschgen. Zwetschgen trocken reiben und auf einer Seite zum Kern einschneiden. In einem Topf Essig, Weißwein, Zucker und die Gewürze aufkochen. Die Zwetschgen in den kochenden Sud geben. Das Ganze noch einmal aufkochen, dann die Zwetschgen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Einmachgläser oder einem Steinguttopf füllen. (Einmachgläser und Steinguttopf müssen gut gewaschen und ausgebrüht werden.) Den Zuckeressig durch weiteres Kochen eindicken und über die Zwetschgen gießen. Dann die Zwetschgen abkühlen lassen. Cellophanpapier durch Zwetschgenwasser oder 90%igen Weingeist ziehen (um es keimfrei zu machen), über den Steinguttopf oder die Gläser legen und zubinden.

5.24 Tomaten-Pfirsich-Chutney

4 Pfirsiche
 1 Bd. Frühlingszwiebeln
 Tomaten (Obst und Gemüse vorbereitet
 gewogen = insgesamt 700 g)
 175 ml Kräuteressig
 100 ml Apfelsaft
 75 g Rosinen

250 g Gelierzucker 2 1/2:1
 Salz
 Pfeffer
 Curry
 Paprika
 Zimt

Pfirsiche, Frühlingszwiebeln und Tomaten in feine Würfel schneiden, Essig, Apfelsaft, Rosinen und Gelierzucker unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprika und Zimt würzen. Masse unter Rühren ankochen und 10 Minuten sprudelnd fortkochen. Chutney kochend heiß randvoll in Twist-off-Gläser füllen und diese sofort verschließen.
 Als Beilage zu Grilladen servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

5.25 Zwetschgen-Chutney

1 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint, in feinen Streifen	1/2 TL Zimt
2 mittl. Zwiebeln, halbiert, in feinen Streifen	1/4 TL Cayennepfeffer
2-3 EL Rosinen	wenig frischer Ingwer, geschält, fein gehackt
3/4 TL Salz	200 g Rohrzucker
wenig Pfeffer aus der Mühle	1 dl Rotweinessig
wenig Nelkenpulver	1/2-1 dl Rotweinessig, evtl.

Chutney: Alle Zutaten bis und mit 1 dl Rotweinessig in eine weite Pfanne geben, mischen, unter Rühren aufkochen. Auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren 1 Stunde kochen. Je nach gewünschter Säure nach und nach den restlichen Essig begeben. Randvoll in vorbereitete heiße Gläser füllen, sofort verschließen. Gläser kurz auf den Kopf stellen, umdrehen und auf einer isolierenden Unterlage erkalten lassen.

Hinweise: - Chutney passt zu Grilliertem, zu kaltem Braten, Siedefleisch und zu asiatischen Reisgerichten. - Einmal geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Mengenangabe: 4-5 Gläser von je 21/2 dl

5.26 Zwetschgen-Sirup

1.6 l Wasser	400 g Zucker
1 kg Zwetschgen, entsteint (ergibt 900 g)	

Wasser mit den Zwetschgen aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, auf der ausgeschalteten Platte ca. 10 Min. ziehen lassen.

Flüssigkeit durch ein feines Tuch oder den Geleesack gießen, nur abtropfen, nicht ausdrücken, so bleibt der Saft klar.

Den Saft mit dem Zucker unter Rühren aufkochen, ca. 20 Min. kochen, abschäumen. Sirup siedend heiß bis knapp unter den Rand in eine saubere, vorgewärmte Flasche füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf eine isolierende Unterlage stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, die Flasche im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

Mengenangabe: 8 dl

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Pro dl: 252 kcal / 1052 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 60 g

5.27 Zwetschgen-Tomaten-Chutney

600 g Tomaten	1 geh. Peperoni
500 g Zwetschgen	100 g Rosinen
150 g geh. Zwiebeln	1 EL Zitronenschale

300 ml Balsamico-Essig	Salz
1/2 TL gem. Zimt	250 g Gelierzucker 1:1
1/2 TL gem. Nelken	

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln. Kerne entfernen, diese durch ein Sieb streichen, ergibt ca. 100 ml Tomatensaft. Tomatenfruchtfleisch würfeln. Zwetschgen waschen, entsteinen, würfeln. Tomaten, -saft, Zwetschgen, Zwiebeln, Peperoni, Rosinen, Zitronenschale, Balsamico-Essig, Zimt, Nelken, Salz in einem Topf ca. 45 Min. köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Gelierzucker zufügen, 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Abschmecken. In Gläser füllen, schließen

Mengenangabe: 6-7 Gläser à 250 ml

5.28 Zwetschgenmus

2 kg reife Zwetschgen	2 TL gemahlener Zimt
1 kg Zucker	2 EL Kirschgeist

Zwetschgen waschen, entsteinen und im Topf mit dem Zucker weich kochen. Zwetschgen pürieren und 2-4 Stunden bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Rühren zu einem dicken Mus einkochen lassen.

Zimt unterrühren. Kirschgeist kurz vor dem Einfüllen unterrühren. Das Mus sofort in gut gesäuberte Gläser oder einen Steintopf füllen.

Mengenangabe: 5 Gläser à 250 ml:

Zubereitungszeit ca. 5 Std.

6 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

6.1 Brot-Zwetschgen-Auflauf

50 g Margarine oder Butter, weich	2 EL Zucker
1 TL Zimt	50 g Mandelblättchen
1 Maisbrot mit Rosinen (ca. 200 g) oder Einback, Toast- oder dunkles Brot	<i>Guss (Omelette-Masse)</i>
500 g tiefgekühlte Zwetschgen, angetaut	6 Eier
2 EL Zitronensaft	3 EL Zucker
	1 1/2 dl Milch, evtl. mehr

Vorbereiten: Margarine oder Butter und Zimt mischen.

Brot in dünne Scheiben schneiden, mit der Zimt-Butter bestreichen, Scheiben halbieren.

Zwetschgen: Die Zwetschgenhälften nochmals halbieren, mit Zitronensaft, Zucker und Mandelblättchen mischen.

Einfüllen: Brot und Zwetschgenmasse abwechselnd in eine gefettete Gratinform füllen.

Guss: Alle Zutaten verrühren, drübergießen.

Backen: 30-35 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Zum Antauen die gefrorenen Zwetschgen beim Vorheizen kurz in den Backofen geben.

6.2 Mengmus

Man nehme zwei Drittel Kartoffeln, ein Drittel frische Pflaumen oder Backpflaumen, Speck, Salz, Zucker und einige Tropfen Essig. Die Kartoffeln kochen und abgießen, dann quetschen. Die gekochten Pflaumen und das Kartoffelwasser unterrühren. Dann den Speck in Streifen schneiden und ausbraten, das Fett in die Suppe geben. Zum Schluß salzen sowie mit Zucker und Essig abschmecken. Es können auch Pflaumen aus dem Glas verwendet werden.

6.3 Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen

1 Rotkohl, ca. 1,5 kg	3/4 l Brühe
800 g Lammfleisch	500 g Kartoffeln
1 Zwiebel	250 g Backpflaumen
3 EL Rapsöl	3 EL Essig
Salz, Pfeffer	Petersilie

Rotkohl waschen, vierteln, Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden. Fleisch würfeln, Zwiebel kleinschneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebel und Rotkohl kurz mitschmoren, Brühe angießen und alles ca. 40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und würfeln und Backpflaumen halbieren. Beides Rotkohl geben und nochmals ca. 20 Minuten weiterschmoren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.) 90

6.4 Zwetschenaufbau au Caramel

<i>Füllung</i>	30 g Margarine
1 1/4 kg Zwetschgen	2 dl Rahm
100 g Haselnüsse, gemahlen	4 Eigelb
3 EL Rum	4 EL Zucker
60 g Zucker	4 Eiweiß
<i>Biskuitmasse</i>	1 Prise Salz
60 g Zucker	100 g Mehl

Für die Füllung Zwetschgen halbieren, entsteinen, mit den restlichen Zutaten mischen, in eine gefettete Auflaufform füllen. Für die Biskuitmasse Zucker und Margarine in einer Chromstahlpfanne zusammen hellbraun karamellisieren, Pfanne vom Feuer nehmen, Rahm dazugießen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat, etwas auskühlen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Karamellrahm druntermischen, vollständig auskühlen lassen. Eiweiß und Salz zusammen steifschlagen, lagenweise mit dem Mehl unter die Karamellmasse ziehen, über die Zwetschgen verteilen. Nach Belieben mit Zwetschgen garnieren. Backen: 50-60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Nach 25 Minuten Hitze auf 160 Grad reduzieren

7 Fischgerichte, Meeresfrüchte

7.1 Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei

100 g Backpflaumen mit Stein	2 EL Rotweinessig
100 ml leichter Rotwein	2 Prisen Safran, pulverisiert
150 g Schalotten	1 Zimtstange
150 g Möhrchen	250 g saure Sahne
100 g Staudensellerie	50 g Butter
Butter für die Form	Salz
4 Forellen von je 280 - 300 g	

Backpflaumen über Nacht in Rotwein einweichen. Schalotten pellen und je nach Größe halbieren. Möhren dünn schälen und in Stifte schneiden. Staudensellerie schräg in Streifen schneiden. Alles zusammen kurz blanchieren und kalt abschrecken. Küchenfertige Forellen je viermal an der Oberseite einschneiden und von innen salzen. Nebeneinander in eine breite, flache feuerfeste und gebutterte Form legen. Mit Essig beträufeln. Alle vorbereiteten Gemüse, Pflaumen und Zimtstange drumherum legen. Sahne mit Safranpulver verrühren und die Fische damit begießen. Mit Butterflöckchen besetzen und mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 200 °C backen. Dazu gebuttertes und überbackenes Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

7.2 Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe

3 Stängel Basilikum	100 ml Weißwein
60 ml Olivenöl, ca.	etwas Salz, Pfeffer
2 Pfirsiche	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 rote Peperoni	2 Rotbarben, geschuppt oder 4 Rotbarbenfilets
2 EL Zucker	

Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. In einen Mixbecher geben und ca. 40 ml Olivenöl darüber gießen, mit dem Pürierstab fein pürieren, evtl. das Basilikumöl durch ein feines Sieb passieren. Die Pfirsiche kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und die Haut abziehen, dann halbieren, den Stein auslösen und die Frucht in Spalten schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit Wein ablöschen und 1 EL Olivenöl zugeben. Wenn die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist,

die Pfirsichspalten und Peperoni zugeben und in der Pfanne kurz schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Rotbarben filetieren. Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, mit dem Basilikumöl beträufeln und das Pfirsichragout dazu reichen.

Mengenangabe: 2 Personen

8 Fleischgerichte, Innereien

8.1 Filet Melba

750 g Schweinefilet	1 EL Orangenlikör
Salz	1 Becher Crème fraîche
Pfeffer	1 Dos. Pfirsichhälften
Zwiebelsalz	gekörnte Brühe
2 EL Butterschmalz	1/2 TL Curry

Das Filet mit Salz, Pfeffer und Zwiebelsalz einreiben und rundum in heißem Butterschmalz anbraten. In der geschlossenen Pfanne noch 15 Minuten schmoren lassen. Dann herausnehmen und warmstellen. Den Fond mit Orangenlikör, Crème fraîche und etwas Pfirsichsaft verrühren, mit gekörnter Brühe und Curry abschmecken. 6 bis 8 Pfirsichhälften in der Sauce erhitzen. Das Fleisch in Stücke schneiden, mit den Pfirsichen auf einer Platte anrichten. Die Sauce separat reichen.

8.2 Geschnetzeltes mit Pflaumen

Bratbutter zum Anbraten	1 TL Salz
600 g geschnetzeltes Schweinefleisch	wenig Pfeffer
1 Zwiebel, fein gehackt	1 Bd. Basilikum, in Streifen
400 g süße Pflaumen, entsteint geviertelt	150 g griechisches Joghurt nature
1 EL Curry	

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, warm stellen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Wenig Bratbutter begeben, Zwiebel bei mittlerer Hitze andämpfen. Pflaumen begeben, ca. 4 Min. weiterdämpfen, würzen, Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen. Basilikum und Joghurt daruntermischen.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

pro Person: 295 kcal / 1228 kJ; E 36 g, F 10 g, KH 14 g

8.3 Gratinierte Filets mit Pfirsichen

2 Pfirsiche	Pfeffer
6 Stiele Thymian	600 g Schweinefilet
1 Zwiebel	3-4 EL Mandeln (ohne Haut)
1 EL Butter/Margarine	2 EL Öl
200 g Reis	8 TL Mango-Chutney
Salz	4 Scheib. (100 g) Raclettekäse

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, häuten. Früchte halbieren und entsteinen. Thymian waschen, Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen.

Zwiebel schälen, würfeln. Fett im Topf erhitzen. Zwiebel und Reis darin andünsten. Gut 400 ml Wasser und Salz zufügen. Aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen.

Filet trocken tupfen, in 8 Stücke schneiden, etwas flacher drücken. Mandeln in einer ofenfesten Pfanne rösten, herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Filetstücke mit Chutney bestreichen und mit Thymian bestreuen. Je 2 Stücke zusammenschieben, mit je 1 Pfirsichhälfte und Käsescheibe belegen. Unterm vorgeheizten Backofengrill 5-6 Minuten überbacken. Mandeln unter den Reis heben. Alles anrichten, garnieren. Getränk: kühler Weißwein.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 560 kcal; E 47 g, F 23 g, KH 37 g

8.4 Gulasch mit Pfirsichen

700 g Schweinegulasch	1/4 l klare Brühe (Instant)
2 EL Butterschmalz oder Öl	4 Pfirsiche
100 g Schalotten oder kleine Zwiebeln	1/2 B. (100 g) Sahne
Salz	1 EL Maizena (evtl. mehr)
Pfeffer	50 g Cashewkerne
2 EL Mangochutney (a.d. Glas)	1/2 Bd. Schnittlauch
2 EL Dijonsenf (evtl. mehr)	

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Schalotten oder Zwiebeln pellen. Fett im Topf erhitzen, das Fleisch portionsweise auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen. Anschließend die Schalotten oder Zwiebeln anbraten, das Fleisch wieder zufügen, Mangochutney und Senf dazugeben, mit heißer Brühe ablöschen und ca. 1 Stunde auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 im geschlossenen Topf schmoren. In der Zwischenzeit die Pfirsiche vorbereiten. Sahne und Maizena verquirlen, das Gulasch damit binden, d.h. einmal aufkochen, Pfirsiche zufügen. Gulasch pikant abschmecken, Cashew-Kerne in einer trockenen Pfanne auf 3

oder Automatik-Kochstelle 1 2 unter Wenden goldbraun rösten. Gewaschenen Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden. Beides über das Gulasch streuen. Dazu Reis oder Nudeln servieren.

150 g Eiweiß, 127 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 9274 kJ, 2213 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 95 Minuten

8.5 Hirschrücken mit Pflaumensoße

600 g Hirschrücken oh. Knochen	12 Wacholderbeeren
300 g Pflaumenmus	1 Zweig Rosmarin
100 g Rübensirup	3 EL Öl
6 EL Balsamessig	100 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	300 g Pflaumen
1 EL Koriander	

Pflaumenmus, Sirup, Essig und 1 Prise Salz verrühren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hirschfilets trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und grob zerstoßenem Koriander würzen. Die Filets mit dem Wacholderbeeren und dem Rosmarinzweig in dem Öl bei starker Hitze im Bräter 1 Min. anbraten. Den Bräter in den Backofen stellen und 10-12 Minuten weiter garen. Die Filets aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit der Fleischbrühe ablöschen und zur Pflaumensoße geben. Die Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. In die Soße geben und kurz darin köcheln lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße zusammen servieren.

8.6 Hirschschnitzel mit Pflaumensoße

350 g Pflaumen	Honig
4-5 cm Ingwer	Salz
1 Schalotte	Pfeffer, frisch gemahlen
500 ml Rotwein	8 Hirschschnitzel ä ca. 150 g
Butterflocken	Butterschmalz zum Braten
eiskalt	

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen, dann vierteln. Den Ingwer und die Schalotte schälen, fein hacken und in etwas Butter sanft andünsten, dann mit dem Rotwein ablöschen. Die Pflaumen dazugeben und die Soße auf kleiner Flamme stark einreduzieren lassen, bis diese leicht sämig und die Früchte weich sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und die Soße mit der eiskalten Butter binden. Die Hirschschnitzel waschen und trocken tupfen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hirschschnitzel

von beiden Seiten goldbraun braten. Mit der Pflaumensoße auf Tellern anrichten und sofort servieren. Dazu passt ein frischer Salat aus Blattsalaten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit: 40 Minuten

8.7 Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre

4 Hüftsteaks à 250 g	2 cl Johannesbeeressig (oder ein anderer Obstessig)
4 rote Zwiebeln	Salz
500 g Zwetschgen	Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter	2 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	

Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Zwiebeln in Butter andünsten. Zucker darüber verteilen und unter Wenden leicht karamellisieren lassen. Mit Johannesbeeressig ablöschen, die Zwetschgen hinzufügen und alles einige Minuten schmoren. Anschließend salzen und pfeffern. Inzwischen die Steaks mit grobem Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen und die Steaks hineinlegen. Nach etwa 1 Minute wenden und die andere Seite 1 Minute scharf braten. Die Hitze herunterschalten und die Steaks von jeder Seite noch 4 Minuten braten. Die Steaks vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten abgedeckt warm stellen. Den herausgetretenen Fleischsaft zu den Zwiebeln geben. Das Fleisch salzen und pfeffern und mit der Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre anrichten.

Dazu: Kartoffel-Gratin

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.8 Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich

<i>Fleisch</i>	Salz, Pfeffer
1 kg Kalbskotelett	ein Eigelb
etwas Mehl	<i>Weinbergpfirsich</i>
<i>Petersilienkruste</i>	3 Weinbergpfirsiche rot
100 g Butter (weich)	1 TL Senfpulver
50 g Paniermehl (vom Bäcker)	Pfeffer
1 Bd. Petersilie glatt, fein gehackt	etwas Butter
1 Zitrone, etwas Saft von	

Die Koteletts salzen und in Mehl wenden. Dann von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten und im Ofen bei 160 Grad etwa zehn Minuten garen.

Petersilienkruste: In einem Topf parallel die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen, dann Petersilie, Paniermehl, Salz und Pfeffer zugeben und mit der Zitrone abschmecken. Die Kruste auf das Fleisch geben und im Ofen (Grillstufe) etwas Farbe ziehen lassen.

Weinbergpfirsich: Die Pfirsichhaut einschneiden und in eine Schüssel mit heißem Wasser geben. Haut abziehen und in Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und die Pfirsichwürfel zu einem leichten Mus kochen. Mit dem Senfpulver und dem Pfeffer abschmecken.

Mengenangabe: 4 Personen

8.9 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten

Für das Selleriepüree:

800 g Knollensellerie

500 ml Sahne

500 ml Milch

etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas frisch geriebene Muskatnuss

250 g Butter

etwas Zitronensaft

Für die geschmorten Schalotten:

2 Schalotten

1 EL Butter

1 TL brauner Zucker

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für den Pfefferpfirsich:

2 Pfirsiche

4 Blätter Salbei

2 EL Butter

1 Prise brauner Zucker

etwas Pfeffer aus der Mühle

Für die Kalbsleber:

500 g küchenfertig vorbereitete Kalbsleber

etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Mehl

2 EL Butter

Sellerie schälen, abrausen, abtropfen lassen und in grobe Würfel schneiden.

Sahne, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben. Zucker überstreuen und alles sacht weich schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen.

Salbei abrausen und trocken schütteln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen.

Zucker, Pfirsichhälften und Salbei zugeben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Selleriewürfel in ein Sieb geben, abtropfen lassen. Sellerie und Butter in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Püree mit etwas Salz und Zitronensaft abschmecken.

Leber kalt abrausen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Leberstücke darin je Seite ca. 2 Minuten rosa braten.

Selleriepüree in Nocken auf Tellern setzen. Mit Leber, Pfirsichen und Schalotten anrichten und servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Dauer 45 Minuten

pro Portion: 0 kcal / 3381 kJ; E 29 g, F 66 g, KH 23 g

8.10 Kalbsnuss mit Dörrpflaumen

Rotweinbeize

7 dl Rotwein (z.B. Pinot noir)
1 Zwiebel, halbiert
1 Knoblauchzehe, halbiert
200 g entsteinte Dörrpflaumen
1 Gewürznelke
1/2 Zimtstange
1 TL schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
700 g Kalbsbraten (z. B. runde Nuss)
1 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
2 EL Mehl

Bratbutter zum Anbraten
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Duchesse-Tännchen

700 g mehlig kochende Kartoffeln, in Würfeln
Salzwasser, siedend
25 g Butter
2 Eigelbe
1/4 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskat
1 Eigelb zum Bestreichen

Wein mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer aufkochen, abkühlen. Fleisch in ein tiefes Glas-, Porzellanoder Chromstahlgefäß geben, die kalte Beize über das Fleisch gießen, es soll vollständig damit bedeckt sein, zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. beizen, Fleisch gelegentlich wenden. Fleisch herausnehmen, trocken tupfen. Beize beiseite stellen. Fleisch würzen und mit Mehl bestäuben. Bratbutter in einem Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch rundum ca. 8 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett auftupfen, Beize begeben, aufkochen. Hitze reduzieren. Fleisch begeben.

Schmoren: Zugedeckt ca. 40 Min. bei kleinster Hitze. Braten nach der Hälfte der Schmorzeit wenden. Braten herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Pflaumen herausnehmen, in einer kleinen Schüssel zugedeckt beiseite stellen. Sauce absieben, in die Pfanne zurückgießen, aufkochen, auf ca. 2 1/2 dl einkochen. Würzen, beiseite gestellte Pflaumen begeben, nur noch heiß werden lassen. Fleisch quer zur Faser tranchieren, auf Tellern anrichten. Sauce dazu servieren.

Duchesse-Tännchen: Kartoffeln offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen, Kartoffeln abtropfen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Butter und Eigelbe unter das Kartoffelpüree rühren, würzen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben.

Formen: 12 Tännchen von ca. 7 cm Länge auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, mit wenig Eigelb bestreichen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Lässt sich vorbereiten: Duchesse-Tännchen 1/2 Tag im Voraus formen, zugedeckt kühl

stellen. Kurz vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 20 Min.

Schmoren: ca. 40 Min.

Beizen: ca. 12 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

pro Person: 590 kcal / 2465 kJ; E 47 g, F 15 g, KH 56 g

8.11 Kaninchen mit Backpflaumen

1 Kaninchen,	400 g eingeweichte Backpflaumen,
4 EL Butter,	Salz,
1/4 l Rotwein,	Pfeffer
1/8 l Wasser,	

Kaninchen in Teile zerlegen und bei mittlerer Hitze in Butter goldbraun braten. Backpflaumen mit der Flüssigkeit dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 40 bis 45 Minuten im geschlossenen Topf schmoren.

8.12 Kaninchenrücken mit Pflaumen

2 Kaninchenrücken im Ganzen	Salz
2 Pflaumen	Sahne
<i>Nudelteig</i>	<i>Pflaumenspalten</i>
250 g Mehl	2 Pflaumen
50 g Hartweizengries, grob	1 TL Zucker
3 Eier	100 ml Rotwein
20 g Olivenöl	30 g Butter
10 g Salz	<i>Balsamico-Sauce</i>
<i>Farce</i>	500 g Kaninchenknochen (gewaschen, grob gehackt)
165 g Hähnchenbrust	1 EL Öl
150 ml Sahne	100 g Zwiebeln
Salz	4 Schalotten
Muskat	50 g Staudensellerie
Weißer Pfeffer aus der Mühle	2 Karotten
<i>Karottencreme</i>	3 Pfefferkörner
4 Karotten	1 Lorbeerblatt
40 g Butter	Salz
Zucker	

1 TL Tomatenmark
150 ml Rotwein
80 ml Madeira

2 l Wasser
1 Spritzer Balsamico-Essig
1 Flocke Butter

Kaninchenrücken vom Knochen lösen und die dünne Haut abziehen.

Für den Nudelteig: Alle Zutaten miteinander mischen und so lange kneten, bis der Teig vollkommen glatt ist. Zu einer Kugel formen, unter Klarsichtfolie fest verschließen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Jetzt den Teig ausrollen und in ca. 16 cm große Quadrate schneiden. Diese werden im kochenden Salzwasser gegart und anschließend im Eiswasser abgeschreckt. Auf einem Tuch zum Trocknen ablegen.

Für die Farce: Die Hähnchenbrust klein schneiden, leicht salzen, in die Moulinette geben und kurz zerkleinern. Nach und nach Sahne einarbeiten. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Farce sollte eine festere Konsistenz haben, weil die Pflaumen noch Eigenfeuchtigkeit mitbringen.

Die Teigplatte dünn mit der Farce bestreichen und die Kaninchenrücken salzen, pfeffern und darauf legen. Mit den entkernten Pflaumen belegen und in den Nudelteig einwickeln. Die Rollen in Klarsichtfolie einschlagen und zur Seite stellen.

Für die Karottencreme: Pflaumen in Spalten schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren, Pflaumen dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Pflaumen aufkochen lassen und mit Butter abbinden.

Für die Balsamicosauce: Die Knochen in einem Bräter mit dem Öl bei 200 °C anrösten. Unter ständigem Rühren rösten bis sie rund herum gebräunt sind. Die Hitze auf 160 °C herunter schalten, das Gemüse zerkleinert hinzugeben. Gewürze und eine Flocke Butter dazugeben und das Ganze sanft braten lassen. Das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein und Madeira ablöschen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen. Alles in einen Topf umfüllen, mit Wasser auffüllen und 2 Stunden köcheln lassen, ab und zu abschäumen. Sobald der gewünschte Geschmack erreicht ist, den Fond passieren, mit wenig Butter binden und mit Balsamico verfeinern.

Garen und Anrichten: Die Kaninchenrolle in der Klarsichtfolie bei 80 °C im Wasserdampf 8 bis 10 Minuten garen. Karottenpürée und Pflaumen auf dem Teller platzieren, Balsamicosauce in die Mitte geben und 2 Scheiben Kaninchen darauf setzen, mit Kerbel garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

8.13 Kaninchentopf mit Zwetschgen

250 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
1 dl Cognac
1 1/2 kg Kaninchenragout
1 TL Salz
1/2 TL Streuwürze

Pfeffer
3 EL Öl
2 dl Rotwein
2 EL Senf, grobkörnig
12 Saucenzwiebeli, geschält

Die Zwetschgen über Nacht im Cognac einlegen. Kaninchenragout würzen, im heißen

Öl in einer Bratpfanne anbraten. Angebratenes Fleisch ohne Öl in den Tontopf geben, Rotwein, Senf und Saucenzwiebeln beifügen.

Tontopf zugedeckt in die Mitte des kalten Ofens schieben, Temperatur auf 220 Grad einstellen.

Schmorzeit: Je nach Größe der Ragoutstücke ca. 60 Minuten. Nach 45 Minuten Ragout wenden, dann die eingelegten Zwetschgen mit dem Cognac dazugeben.

Variante: Anstelle von frischen Zwetschgen können auch tiefgekühlte oder in Cognac eingeweichte gedörrte Zwetschgen verwendet werden. Die eingeweichten Zwetschgen können von Anfang an mitgekocht werden, sie verkochen vollständig, und die Sauce wird dadurch etwas dicker.

8.14 Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer

20 ml Weinbrand	1/2 kg Kasseler ohne Knochen
1 Dos. Pfirsiche	2 Lorbeerblätter
frisch gemahlener weißer Pfeffer	1 TL Rosmarinnadeln
Salz	1/2 Sellerieknolle (etwa 200 g)
3 EL grüner Pfeffer	2 Knoblauchzehen
1/2 Becher Crème fraîche	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz	

Zwiebeln und Knoblauch schälen und feinhacken. Sellerieknolle waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Mit Weinbrand, Rosmarinnadeln, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Knoblauch mischen. Kasseler in eine Schüssel geben und die Marinade darübergießen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Rundherum in heißem Bratfett anbraten. Die Marinade zugießen und im geschlossenen Topf 60 Minuten schmoren lassen. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Fond durch ein Sieb passieren und in den Topf zurückgießen, Crème fraîche zugeben und etwas einkochen lassen. 1 EL grünen Pfeffer zerdrücken und mit dem restlichen grünen Pfeffer in die Soße geben. Pfirsichhälften ohne Flüssigkeit in der Soße erwärmen. 2 EL Saft dazugeben und die Soße mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Kasseler in Scheiben schneiden, mit der Soße und den Pfirsichhälften anrichten. Dazu passen Kartoffelkroketten und grüner Salat.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

8.15 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste

125 g Mandeln gehackte	0.5 TL Gewürznelken, gemahlen
2 EL Semmelbrösel	Salz
3 EL Obstschnaps oder Wasser	schwarzer Pfeffer , frisch gemahlen
3 EL Pfirsichmarmelade	1 Msp. Cayennepfeffer
1.5 EL Senf scharfer, körniger	1.5 kg Kotelettbraten vom Schwein am Stück mit Knochen
0.5 TL Piment, gemahlen	

1. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Von den Mandeln 1 El. abnehmen und beiseite legen. Die restlichen Mandeln mahlen und mit den Semmelbröseln mischen.
 2. Den Obstschnaps, die Pfirsichmarmelade, den Senf, das Piment und die Nelken hinzufügen und alles zu einer dicken Paste verrühren. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Cayennepfeffer abschmecken.
 3. Das Fleisch salzen, pfeffern und dick mit der Pfirsichpaste bestreichen.
 4. Den Bratrost mit Alufolie auslegen, den Braten darauf legen und im Backofen (Mitte) etwa 45 Minuten garen. Wenn die Kruste braun ist, mit den restlichen Mandeln bestreuen und locker mit Alufolie abdecken. Weitere 45 Minuten braten.
- Dazu passt Kräuterreis.

Mengenangabe: 6 Portionen
Zubereitungszeit 105 Minuten
 1700 kJ

8.16 Lammkoteletten mit Pflaumen

8 klein. Lammkoteletts	Zwiebeln
250 g getrocknete Pflaumen	Pfeffer
2 TL eingemachte Aprikosen oder Marmelade,	Salz
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	30 g Mehl oder Kartoffelmehl
1/2 TL Zitronensaft oder Essig	1 gute Prise Paprika
evtl. etwas Zucker	1 gute Prise getrocknete oder frische Kräuter.
60 g Fett	<i>Zum Garnieren:</i>
8 klein. in dünne Scheiben geschnittene	Petersilie

Pflaumen über Nacht einweichen und kochen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Die Pflaumen aus der Flüssigkeit nehmen, die Flüssigkeit einkochen lassen, bis etwa 12 Tl übrigbleiben. Jetzt die Aprikosen, die geriebene Zitronenschale und den Saft zufügen. Es sollte ein halbsüßer Geschmack sein. Das Fett erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln goldbraun braten. Die Lammkoteletts waschen, abtrocknen, mit den Gewürzen einreiben, in Mehl wenden und zu den Zwiebeln geben. Braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zuletzt die Pflaumen und den Pflaumensaft zufügen, alles noch einmal kurz aufkochen und sehr heiß servieren.

Zum Servieren: Mit gehackter Petersilie garnieren, dazu schmecken am besten grüne

Butterbohnen.

Mengenangabe: 4 Personen

Kochzeit: Etwa 1 Stunde.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten.

8.17 Nackenschnitzel mit Pflaumen

außerdem: Holzspießchen	2 Nelken
1/8 l Fleischbrühe	1 Zimtstange
2 EL Butter	6 EL Zucker
2 EL Mehl	1 kg Pflaumen
1 TL Salz	4 dicke Nackenschnitzel à 200 g

Die dicken Nackenschnitzel von der schmalen Seite aus mit einem spitzen Messer so einschneiden, dass eine Tasche entsteht. Pflaumen halbieren und entsteinen. Zucker, 3 EL Wasser, zerbrochene Zimtstange und Nelken in einer tiefen Pfanne unter Rühren aufkochen. Pflaumen hineingeben und 1 Minute darin schwenken. Schnitzel mit einem Teil der Pflaumen füllen und mit Holzspießchen zustecken, salzen und in Mehl wenden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur aufschäumen lassen, bis der Schaum sich legt. Die übrigen Pflaumen zugeben und Fleischbrühe angießen. Im Backofen bei 180 °C in der offenen Pfanne noch 15 Minuten schmoren. In der Pfanne servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

8.18 Pfirsich-Rehrücken

1 Rehrücken (1500 g)	1/4 l Fleischbrühe
2 EL Öl	<i>Für die Glasur:</i>
schw. Pfeffer	1/8 l Weißwein
2 EL Butter	1/8 l Wasser
Salz	250 g Zucker
6 Pfirsiche	1/2 Zitrone (Saft)
2 cl Cognac	10 g gemahlene Gelatine

Den gut gehäuteten Rehrücken abspülen und sorgfältig trocknen. Öl und Butter erhitzen und den Rehrücken darin rundum kräftig anbraten. 4 Pfirsiche halbieren, entkernen und im Mixer pürieren. Den Rehrücken mit Cognac begießen, anzünden und ausbrennen lassen. Dann das Pfirsichpüree zufügen, salzen und pfeffern und den Rehrücken mit der Fleischbrühe im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten leise schmoren. Dann herausnehmen

und abkühlen. Den erkalteten Rehrücken von den Knochen lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden, wieder auf den Knochen anrichten. Die restlichen Pfirsiche in Spalten zerteilen und auf dem Rehrücken garnieren. Für die Glasur Wasser mit Wein, Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin unter Rühren auflösen und abkühlen lassen. Kurz bevor sie zu gelieren beginnt. Rehrücken und Pfirsiche damit zweimal überziehen. Dabei die zweite Schicht erst dann auftragen, wenn die erste völlig erstarrt ist. Mit Cumberlandsoße (gibt's fertig zu kaufen) und Preiselbeerkompott servieren. Als Beilage passen sehr gut Essig- oder Senfrüchte dazu, die man als Garnierung mit auf die Platte legen kann.

8.19 Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel

20 g Butter	1 Ei
1/8 l braune Grundsauce	1 EL Butterschmalz
1 Frühlingszwiebel	1 EL Rapsöl
Jodsalz, Pfeffer, Muskat	2 Kartoffeln
2 TL Krokettenspulver	60 g Blauschimmelkäse
1 TL Schnittlauch	1 Pfirsich
1 EL Petersilie	4 Rinderfilets (à 80 g)
1 EL Brunnenkresse	

4 Rinderfilets mit Jodsalz und Pfeffer würzen. In den Pfirsich einen Kreuzschnitt machen, blanchieren, Haut abziehen, Pfirsich halbieren und in Ecken schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grobraffeln. Petersilie und Schnittlauch feinschneiden. Eigelb vom Eiweiß trennen. Geraffelte Kartoffel mit Eigelb, Petersilie, Schnittlauch, Jodsalz, Pfeffer und Muskat gut mischen. Frühlingszwiebeln säubern und vierteln. Filet in Butterschmalz mit etwas Öl scharf anbraten, Pfirsichschnitze darauf legen, Käse darübergeben. Etwas Kartoffelmasse rundformen, Filet mit Pfirsich daraufsetzen, mit restlicher Kartoffelmasse bedecken und rundum andrücken. Das Ganze in ein Pfännchen setzen und im Backofen ca. 10-12 Minuten bei 160° Grad garen. Frühlingszwiebeln in Öl-Butter ansautieren, glasig gehen lassen, mit brauner Grundsauce angießen - Butterflocke dazu einschwenken. Rinderfilets aus dem Ofen nehmen und schräg halbieren. Frühlingszwiebelsauce auf Tellermitte angießen, Rinderfilets darauf setzen und mit Brunnenkresse garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

8.20 RINDERRUCKENSTEAK IN ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE

2 EL Trockenpflaumen ohne Stein	Salz
125 ml Rotwein	frisch geschroteter Pfeffer
1 EL Butterschmalz	1 Bd. Lauchzwiebeln
450 g Rinderrückensteak	2 EL kalte Sauerrahmbutter

Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft 180 °C). Pflaumen in Streifen schneiden und mit dem Wein in eine kleine Schüssel geben. Butterschmalz in einer schweren, ofenfesten, nicht zu großen Pfanne erhitzen. Das Steak mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in der Pfanne etwa 5-6 Minuten von allen Seiten anbraten. Die Pfanne mit dem Steak auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und 8-10 Minuten fertig garen (wenn Sie ihr Steak durchgebraten bevorzugen, dauert es 5-6 Minuten länger). Währenddessen die Lauchzwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Die Lauchzwiebeln schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Rinderrückensteak aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller kurz ruhen lassen. Lauchzwiebeln in die Pfanne geben und auf dem Herd bei großer Hitze 2 Minuten braten. Rotwein mit den Pflaumen zugeben und um drei Viertel einkochen. Die Butter in kleinen Stückchen in die Sauce schwenken, abschmecken. Das Steak in dünne Scheiben schneiden und mit der süßsauren Rotweinsauce servieren.

Mengenangabe: 2 PERSONEN:

PRO PORTION: 615 kcal / 2570 kJ; E 51 g, F 36 g, KH 13 g

8.21 Rindfleisch mit Pflaumen

1 kg durchwachsenes Rindfleisch	3 groß. Zwiebeln
1 kg Kartoffeln	40 g Butter
1 Bd. Suppengrün	1 EL Mehl
1 Bd. Schnittlauch	etwas körnige Brühe
300 g Backpflaumen	Salzkartoffeln

Fleisch mit Suppengrün und einer aufgeschnittenen Zwiebel aufsetzen, abschäumen und dann langsam kochen. Eingeweichte Pflaumen in etwas Rindfleischbrühe dünsten. Für die Soße restliche Zwiebeln klein hacken, in Butter goldgelb braten und Mehl dazugeben. Mit Rindfleischbrühe aufgießen und mit körniger Brühe abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Backpflaumen und der Zwiebelsoße servieren. Dazu: Salzkartoffeln

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.22 Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung

4 Kalbs-Rouladenscheiben aus der Oberschale oder Kugel (je etwa 120 g)	Möhre, Lauch) 20 g Tomatenmark 100 ml Rotwein
8 Trockenpflaumen etwas Feigensenf	400 ml Fleischfond (Rind, Kalb oder Huhn), etwas erwärmen etwas zerstoßener Pfeffer, Lorbeer, Wacholder
8 Scheib. Pancetta 4 Schalotten Zahnstocher oder Küchengarn	<i>Beilage</i>
Salz, Pfeffer 50 ml Traubenkernöl	300 g gekochte gelbe Bete etwas Butter und Brühe
1 gewürfelte Gemüsezwiebel 200 g gewürfeltes Schmorgemüse (Sellerie,	1 Spritzer Himbeeressig Salz, Pfeffer und Muskat

Rouladenscheiben mit einem Fleischhammer leicht anklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Feigensenf einstreichen, je zwei Scheiben Pancetta auf die Roulade legen, die Pflaume mit der Schalotte füllen und fest in die Roulade einrollen. Mit Küchenband oder Zahnstochern fixieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen einlegen und scharf von allen Seiten anbraten. Rouladen herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel- und Schmorgemüsewürfel in einen Topf geben und anrösten. Tomatenmark dazugeben und kurz abbrennen, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit Fleischfond auffüllen. Zerstoßene Gewürze in einen Kaffeefilter geben, zubinden und in den Fond legen. Rouladen in den heißen Fond geben (sie sollten bis zur Hälfte bedeckt sein) und 60 bis 70 Minuten bei 70 bis 80 Grad im Backofen schmoren. Eventuell mit warmem Wasser auffüllen. Soße durch ein Sieb gießen, nachschmecken, mit Butter oder Speisestärke binden und beim Anrichten über die Rouladen gießen.

Beilage: Als Gemüse schneiden wir gekochte gelbe Bete in Scheiben und erhitzen sie in einem Topf mit etwas Butter und Brühe. Abgeschmeckt werden sie mit einem Spritzer Himbeeressig sowie Salz, Pfeffer und Muskat. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Personen

8.23 Schweinebraten mit Backpflaumen

1 kg Schweinebraten (Nacken oder Kotelettstück ohne Knochen)	Salz Pfeffer
100 g Backpflaumen ohne Stein	evtl. Ingwerpulver
1 saurer Apfel	

Fleisch mit einem spitzen, langen Messer der Länge nach durchbohren, mit einem Holzlöffelstiel das Loch vergrößern. Fleisch innen und außen mit Salz, Pfeffer und evtl. Ingwerpulver würzen. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würflich schneiden und mit Backpflaumen in die Fleischtasche schieben. An beiden Seiten mit einem Rouladenhölzchen verschließen. Den Braten im offenen Bräter oder auf dem Rost im Backofen

garen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen pro cm Höhe 15 Minuten

Mengenangabe: 4-6 Portionen

8.24 Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinienkernen, Zimt und Chili

Salz, Pfeffer	2 groß. Zwiebeln
Chilipulver oder eine getrocknete und gestoßene Chili	1/2 l Apfelwein
etwas Zimtpulver	50 g Pinienkerne, geröstet und gehackt
2 EL Öl	150 g Backpflaumen, feingehackt
	1 kg Schweinenacken

Die feingehackten Backpflaumen, geröstete und zerhackte Pinienkerne, Zimt und Chili miteinander vermengen. In die Mitte des Schweinenackens mit einem langen, schlanken Messer eine Tasche schneiden und die Masse einfüllen. Den Nacken gut mit Pfeffer und Salz würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die großen Zwiebeln achteln, in die Pfanne geben und anbraten. Das Ganze mit dem Apfelwein angießen und im Ofen bei 180 °C bei häufigem Übergießen ca. 2-2,5 Stunden garen. Den sich ergebenden Fond durch ein feines Sieb seihen und als Sauce binden. Braten in Scheiben geschnitten und servieren. Dazu passen gebackene Semmelknödel und gedünstete Rübchen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

8.25 Schweinefilet in Pflaumensauce

800 g Schweinefilet	1/4 l trockener Rotwein
Salz	1/8 l Sahne
Pfeffer	100 g Kurpflaumen ohne Stein
40 g Butter	

Rotwein in einem offenen Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Schweinefilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Filets auf 2 oder Automatik-Kochplatte 8-9 rundherum anbraten, mit reduziertem Rotwein ablöschen, 12-15 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 schmoren lassen. In den letzten 8 Min. Sahne und halbierte Kurpflaumen zugeben. In der geschlossenen Pfanne fertiggaren. Filets vor dem Anscheiden ein paar Minuten ruhen lassen. Sauce gegebenenfalls noch ein wenig einkochen lassen, abschmecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.26 Schweinefilet in Zwetschensauce

500 g Zwetschen	1 Nelke
800 g Schweinefilet	2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln	6 cl Zwetschenwasser
2 Karotten	125 g Creme Double
etwas Butter	Salz
3 EL Tomatenmark	Pfeffer
1/2 l Weißwein	

Zwiebeln und Karotten fein hacken und in einem Topf in etwas Butter andünsten. Das Tomatenmark zugeben, mit dem Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Die Gewürze und die entsteinten Pflaumen dazugeben; ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Mixstab (oder im Mixer) pürieren. Das Zwetschenwasser und die Creme double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinefilet würzen und in einer Pfanne in Butter rosa braten. Das Filet in dünne Scheiben schneiden, und die Zwetschensauce darüber geben. Dazu passen Bandnudeln und ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.27 Schweinefilet in Zwetschensoße

500 g Zwetschen	2 Lorbeerblätter
2 Zwiebeln	6 cl Zwetschenwasser
2 Karotten	125 g Creme double (1 Becher)
etwas Butter	Salz
3 EL Tomatenmark	Pfeffer
1/2 l Weißwein	800 g Schweinefilet
1 Nelke	

Zwiebeln und Karotten fein hacken und in einem Topf in etwas Butter andünsten. Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Gewürze und die entsteinten Zwetschen zugeben, ca. 30 Minuten köcheln lassen und mit dem Mixstab pürieren. Zwetschenwasser und Creme double zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet würzen und in einer Pfanne in Butter rosa braten. Das Filet in dünne Scheiben schneiden und die Zwetschensoße darübergeben. Dazu schmecken Nudeln und ein gemischter Blattsalat.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.28 Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung

2 Stk. Schweinefilet, küchenfertig	1 EL Butter
20 Backpflaumen	1 Schuss Weißwein
Öl zum Braten	100 ml Brühe
4 Stk. Chicorée	80 ml Milch / Sahne
1 EL Butter	2 EL Blauschimmelkäse
1 TL Honig	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	

In das Fleisch der Länge nach eine Tasche schneiden und diese mit den Pflaumen füllen. Nun in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann in Scheiben aufschneiden. Den Chicorée putzen, vierteln und in einer Pfanne mit etwas Butter goldgelb angehen lassen. Den Honig zufügen, darin glacieren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel pellen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit Butter angehen lassen. Mit Wein ablöschen, verkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Sahne und Käse zufügen und unter Rühren aufkochen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

8.29 Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen

450 g Schweinefilet	7 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 EL Pflaumen- oder Pfirsichkonfitüre
4 rote Pflaumen	2 EL Sherry (ersatzweise Apfelsaft oder Wasser)
4 Pfirsiche	Salbeiblätter
1 Zwiebel	

Ofengrill vorheizen. Schweinefilet trockentupfen, salzen, pfeffern und unter dem Backofengrill von allen Seiten goldbraun grillen. Das Filet anschließend in Alufolie wickeln und im Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) ca. 40 Min. fertiggaren.

In der Zwischenzeit Pflaumen und Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Fruchtspalten dazugeben und unter Rühren bei milder Hitze 2-3 Min. andünsten. Das Obst mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Konfitüre mit dem Sherry verrühren und kurz erhitzen, bis sie ganz flüssig ist. Das Fleisch von allen Seiten damit bestreichen, pfeffern, in Scheiben teilen und mit dem noch warmen Obst auf einer Platte anrichten. Mit Salbeiblättern garnieren und servieren. Dazu schmecken grüne Bohnen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

pro Person ca.: 245 kcal; E 26 g, F 6 g, KH 18 g

8.30 Schweinemedallions in Pflaumensoße

4 Lauchzwiebeln	125 ml Madeira
4 Schweinefiletstücke (à ca. 125 g)	1/2 TL Zimt
4 Scheib. Bacon	2 EL dunklen Soßenbinder
300 g Pflaumen	rosa Pfeffer
2 EL Pflanzenöl	Zucker

Lauchzwiebeln abbrausen, putzen, ca. 1 Min. blanchieren. Fleisch abbrausen, trockentupfen und leicht flach drücken. Mit Speck und blanchierten Lauchzwiebeln umwickeln. Mit Küchengarn zusammenbinden.

Pflaumen abbrausen, halbieren und entsteinen. Fleisch im heißen Öl von beiden Seiten je 6-8 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Pflaumen im Bratfett andünsten, Madeira sowie 150 ml Wasser angießen und etwa 5 Min. garen. Zimt sowie Basis für dunkle Soße unterziehen und kurz aufkochen. Soße mit rosa Pfeffer sowie Zucker abschmecken und mit den Schweinemedallions anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 550 kcal; E 31 g, F 37 g, KH 16 g

8.31 Schweinemedallions mit Pflaumen

4 breite, blanchierte Lauchblätter	Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter	200 g Pflaumen oder Zwetschgen
750 g Schweinefilet	3 EL Weinbrand

Schweinefilet in Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit längs halbierten Lauchstreifen umwickeln. Mit Hölzchen zusammenhalten. In heißer Butter etwa 10 Minuten braten. Dabei den Weinbrand zufügen. Medallions herausheben, auf eine vorgewärmte Platte legen. Entkernte Pflaumen im verbleibenden Bratensatz kurz schmoren und mit den Medallions servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

8.32 Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt

4 Scheib. Gouda	8 Schweinenackensteaks à ca. 100 g
4 Pfirsiche	1 EL Thymianblätter, gehackt
100 g getrocknete Steinpilze	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser kurz waschen, Wasser weggießen und in neuem lauwarmem Wasser 1/2 Std. einweichen. Die Pfirsiche halbieren, entkernen, das Fleisch in Achtel schneiden. Die eingeweichten Steinpilze ebenfalls kleinschneiden und mit den Pfirsichen und dem Thymian mischen, salzen und pfeffern. Die Schweinenackensteaks dünn plattieren, mit der Mischung belegen, mit Käse abdecken und die Fleischscheiben zusammenklappen. An den drei offenen Seiten mit Holzstäbchen verschließen und kurz auf dem Grill bei hoher Hitze grillen. Tipp: Die Holzstäbchen sollten Sie vorher in Wasser legen, dann verbrennen sie nicht so schnell auf dem Grill.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

8.33 Schweinsfilet im Kartoffelmantel

Marinade

1 EL Aceto balsamico
wenig Pfeffer aus der Mühle
2 Schweinsfilets (je ca. 400 g)
Öl zum Anbraten
3/4 TL Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
800 g fest kochende Kartoffeln, grob gerieben
1/2 TL Salz
1 Ei, verklopft

1/4 TL Muskat
wenig Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter, flüssig

Dörrpflaumensauce

150 g entsteinte Dörrpflaumen, grob gehackt
1 dl Rotwein
1 1/2 dl Fleischbouillon
wenig Cayennepfeffer
Salz, nach Bedarf

Aceto und Pfeffer gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, trockentupfen. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, etwas abkühlen. Kartoffeln mit dem Salz mischen, zugedeckt ca. 15 Min. stehen lassen, Kartoffeln abtropfen, gut ausdrücken. Ei daruntermischen, würzen. Die Hälfte der Masse so in einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, dass 2 Streifen in der Größe der Filets entstehen. Filets darauflegen, mit restlicher Masse bedecken, gut andrücken, mit Butter beträufeln. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 65 Grad betragen). Herausnehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. In ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten, Dörrpflaumensauce dazu servieren.

Dörripflaumensauce: Pflaumen mit dem Wein in einer kleinen Pfanne mischen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Pflaumen aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Bouillon dazugießen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weiterköcheln, Sauce würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Backen: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 2 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

pro Person: 584 kcal / 2441 kJ; E 51 g, F 14 g, KH 59 g

8.34 Süßes Curry-Gulasch

50 g Rosinen	Pfeffer
500 g Schweinenacken ohne Knochen	1/8 l Brühe
1 Zwiebel	1 Dos. Pfirsiche
3 EL Öl	(Abtropfgewicht etwa 320 g)
2 TL Curry (evtl. mehr)	50 g Mandelblätter
Salz	3 EL süße Sahne

Rosinen mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Fleisch in 1 cm breite Streifen, Zwiebel in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten. Zwiebel hinzufügen und ebenfalls braten. Curry, Salz, Pfeffer und Brühe dazugeben, aufkochen und 30 Minuten schmoren. Pfirsiche abtropfen lassen, in Viertel schneiden und mit abgetropften Rosinen und Mandelblättern zum Fleisch geben. Sahne hinzufügen und nochmals abschmecken. Beilage: Bandnudeln.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.35 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße

400 g Tagliatelle (aus Eierteig)	1 Glas Rotwein
4 Hasen- oder Kaninchenkeulen	1 EL Rosmarin, Salbei, Majoran und Thymian, gehackt
300 g getrocknete Pflaumen	4 EL Olivenöl
200 g Zwiebel	Salz
100 g Schalotte	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g Butter	

Pflaumen (entkernt) in Rotwein aufweichen.

Kräuter mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen, Keulen damit einreihen und in eine flache Bratpfanne legen. Mit Alufolie schließen und für ca. 40 Minuten in einem auf 180° vorgeheizten Ofen braten.

Zwiebeln und Schalotte in Scheiben schneiden. Mit 20 g Butter in einer Pfanne glasig dunsten. Pflaumen, Rotwein und eine Prise Salz dazugeben. Bei kleiner Flamme solange garen bis die Pflaumen weich sind.

Tagliatelle in sprudelndem Salzwasser kochen und mit restlicher Butter mischen.

Hasenfond mit Pflaumensoße mischen.

Fleisch, Nudeln und Soße auf einzelnen, vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

9 Geflügelgerichte

9.1 Ente aus dem Rohr mit Pfeffer-Pflaumen und geschmortem Mangold

<i>Ente</i>	100 ml Pflaumensaft
1 Nantaiser Ente	Etwas eingelegter grüner Pfeffer, Rosen
(Wildentenart. Alternativ geht auch eine normale Ente)	Pfeffer
300 g Grüner (roher, unbehandelter) Speck, in dünne Scheiben geschnitten.	Etwas Zimt
(Alternativ normaler Speck.)	1-2 Nelken
Etwas Pfeffer und Salz	2 EL Speisestärke
<i>Pfeffer-Pflaumen</i>	<i>Geschmorter Mangold</i>
200 g frische Pflaumen	1 Mangold
150 g Zucker	150 g durchwachsenen Speck im Würfeln
200 ml Rotwein	50 g Butter
	250 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
	Etwas Salz, Pfeffer und Muskat

Ente: Die Ente salzen und pfeffern, mit grünem Speck (auch normaler Speck möglich) belegen und mit Küchengarn binden. Von allen Seiten anbraten und zehn Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Danach bei 75 Grad 20 Minuten ziehen lassen. Zum Anrichten die Haut noch mal krossen und Brust und Keulen mit Sauerkraut und Trauben anrichten.

Pfeffer-Pflaumen: Die Pflaumen entkernen und waschen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Rotwein und dem Pflaumensaft ablöschen und anschließend damit auffüllen. So lange kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann die Pflaumen hinzufügen. Wenn diese frisch sind, empfehle ich, sie für drei bis vier Minuten köcheln zu lassen. Den Fond mit dem Pfeffer und Gewürzen abschmecken, Speisestärke zum Andicken hinzugeben.

Geschmorter Mangold: Den Mangold waschen und die Stiele in Stäbe, die Blätter in Streifen schneiden. Alles zusammen mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen und so lange schmoren, bis der Mangold weich ist. Aus den Stäben und den Blätterstreifen kleine Päckchen formen und zum Anrichten warm stellen.

Mengenangabe: 4 Personen

9.2 Entenbrust mit Pflaumen-Füllung und Portweinzwiebeln

<i>Entenbrust</i>	4 (von weiblichen Enten, à ca. 180 g) Entenbrustfilets
200 ml Rotwein	2 EL Olivenöl
300 ml roter Portwein	
6 Trockenpflaumen	<i>für die Polenta:</i>
50 g Butter	800 ml Hühnerbrühe
750 g geschälte Perlzwiebeln	150 g Polenta
1 EL brauner Zucker	20 g Butter
Meersalz	2-3 EL frisch geriebener Parmesankäse
Pfeffer aus der Mühle	1 TL Rosmarinnadeln
einige Zweige Thymian	Fleur de sel
3 Cantuccini	Pfeffer aus der Mühle
15 g Pistazienkerne	

Entenbrust: Portwein erhitzen. Über die Pflaumen gießen und zwei bis drei Stunden ziehen lassen. Pflaumen abtropfen lassen, den Portwein auffangen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen. 30 Gramm Butter aufschäumen lassen und Zwiebeln darin ringsherum anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian hinzufügen, den aufgefangenen Portwein angießen, etwa fünf Minuten einkochen lassen. Wein dazugießen, aufkochen lassen und Zwiebeln in eine ofenfeste Form geben und zugedeckt im Backofen etwa 30 Minuten garen.

Pflaumen und Cantuccini grob hacken und mit Pistazien mischen. Entenbrustfilets waschen und trockentupfen. Die Haut mehrmals diagonal einritzen, jeweils seitlich eine Tasche hineinschneiden. Pflaumenmischung in die Filets füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zustecken.

Tipp: Besonders gut zum Einritzen der Entenhaut eignet sich ein Teppichmesser (aus dem Baumarkt) mit scharfer Klinge.

Filets leicht salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Entenbrust darin bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten auf der Haut goldbraun anbraten. Wenden, auf der Fleischseite einige Minuten anbraten.

Die fertig gegarten Portweinzwiebeln aus dem Ofen nehmen. Ofen auf 140 Grad herunter-schalten. Die angebratene Entenbrust auf den Rost legen und mit einem Blech darunter im Ofen etwa zehn Minuten fertig braten.

Portweinzwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen, den Sud in einen Topf geben und sämig einkochen lassen. Zwiebeln wieder hinzugeben, vom Herd nehmen und die restliche (20 g) Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Polenta: Brühe aufkochen, Grieß einstreuen und bei schwacher Hitze 30-40 Minuten ausquellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Falls die Mischung zu dick wird, noch etwas Brühe (oder Milch hinzugießen).

Zum Fertigstellen der Polenta Butter, Parmesan und den feingehackten Rosmarin unterheben, mit Fleur de sel und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrust schräg halbieren und mit der Polenta und den Portweinzwiebeln anrichten. Dazu passt in Olivenöl kurz angebratener Radicchio.

Mengenangabe: 4 Personen

9.3 Gänsekeule in Pflaumensoße

1 Glas Perlzwiebeln (abgetropft)	2 getrocknete Chilischoten
Feines Rapsöl zum Braten	1/2 Zimtstange
Brösel von einem Viertel Weißbrot	100 g Rosinen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	3 EL Pflaumenmus
80 g Butter	2 Lorbeerblätter
2 Eier	1 l Rotwein
175 g Mehl	4 Gänsekeulen
5 Nelken	

Die Haut der Gänsekeulen entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Keulen salzen und pfeffern. Rapsöl in einem Schmortopf erhitzen und die Gänsekeulen darin rundherum anbraten. Rotwein dazugießen und etwas einkochen lassen. Pflaumenmus, Rosinen, Nelken, Zimtstange, getrocknete Chilischoten und Lorbeerblätter dazugeben. Im Ofen bei 160 ° C ca. eine Stunde schmoren lassen, dabei immer wieder mit dem Bratfond begießen. In der Zwischenzeit Mehl und Eier zu einem glatten Teig verkneten und in drei Stücke teilen. Diese auf einer Arbeitsfläche zu einer etwa ein Zentimeter dicken Rolle ausrollen. Davon kleine Nocken reißen und etwa 5 Minuten in Salzwasser abkochen. Wenn die Gänsekeulen weich sind, diese aus dem Schmortopf nehmen und die Soße in einen Topf, wenn nötig, noch etwas reduzieren. Die Gänsekeulen wieder in die Soße geben. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die feingeschnittene Haut darin rösten. In einer anderen Pfanne die Butter bräunen und die Brösel von einem Viertel Weißbrot darin rösten. Die Nocken in dieser Butter erhitzen und mit Gänsekeulen und der Soße servieren. Mit der knusprigen Haut bestreuen. Tipp: Die gezupften Nocken haben die schönste Konsistenz, wenn sie direkt aus dem Wasser in die Bröselbutter kommen. Kochen Sie deshalb die Nocken erst kurz vor dem Anrichten ab, so sind sie am lockersten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

9.4 Geschnetzeltes mit Pfirsich

500 g Hähnchenfilet	3 Pfirsiche
50 g Butterschmalz	250 g süße Sahne
1 Msp. Kurkuma	4 EL Pfirsichlikör
1 Msp. gemahlene Nelken	Salz
3 Zwiebeln	Pfeffer

Fleisch in feine Streifen schneiden. Butterschmalz erhitzen, Fleisch portionsweise darin anbraten würzen, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln in Würfel schneiden, im Bratfett glasig dünsten. Pfirsiche überbrühen, abziehen, in Spalten schneiden, mit Sahne und Pfirsichlikör zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Fleisch in die Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beilage: Reis.

Mengenangabe: 4 Portionen

9.5 Hähnchen mit Chutney

2 Zwiebeln	2 rote Chilischoten
4 EL Öl	4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 200 g)
Salz	500 g Pfirsiche
Pfeffer	2 unbeh. Orangen; Saft und abger. Schale von
1 EL Worcestersoße	4 EL Essig
1 TL Senf	2 EL geh. Ingwer
1 EL Zitronensaft	
Paprikapulver	

Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. 1 Zwiebel mit Öl, Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Senf, Zitronensaft und Paprikapulver verrühren. Chilischoten abbrausen, putzen, entkernen, in Ringe schneiden und unterrühren.

Fleisch abbrausen, trockentupfen und in der Marinade ca. 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen, würfeln. Mit Orangenschale, -saft, Essig, übriger Zwiebel und Ingwer bei geringer Hitze einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch auf dem Grill je Seite ca. 10 Min. garen, dabei mit Marinade bestreichen. Eventuell mit Chilistreifen anrichten. Chutney dazu servieren, evtl. mit Pfirsichen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Min

pro Person: 400 kcal; E 49 g, F 13 g, KH 19 g

9.6 Hähnchen mit Mango-Salsa

2 Hähnchen (à ca. 1,2 kg)	4 Pfirsiche
6 Limetten, Saft von	1 rote und
6 EL Öl	1 grüne Paprika
Salz, Pfeffer	2 rote Zwiebeln
2 TL Cayennepfeffer	1 Zitrone, Saft von
4 Knoblauchzehen	4 EL Öl
1 Mango	Salz, Pfeffer

Hähnchen abbrausen, trocken tupfen, in je 6 Stücke teilen. Limettensaft mit Öl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren. Knoblauchzehen abziehen, dazupressen. Hähnchenteile in der Marinade über Nacht ziehen lassen.

Mango schälen, Fleisch vom Stein schneiden, fein würfeln. Pfirsiche abbrausen, entsteinen, klein schneiden. Paprika putzen, abbrausen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, fein hacken. Mango, Pfirsich, Paprika und Zwiebel mischen, mit dem Zitronensaft, Öl, Salz sowie Pfeffer anmachen.

Hähnchen aus der Marinade nehmen, ca. 30 Min. grillen, ab und zu wenden. Mit Mango-Salsa anrichten und mit Limettenspalten garnieren. Lecker dazu: gegrillte Frühlingszwiebeln.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Marinieren ca. 8 Std.

pro Person ca.: 575 kcal; E 48 g, F 36 g, KH 14 g

9.7 Hähnchen mit Pflaumenfüllung

600 g Pflaumen	2 Knoblauchknollen
200 g Aprikosen	250 ml Hühnerbrühe
2 EL Zitronensaft	200 ml Rot- oder Roséwein
Pfeffer aus der Mühle	1 Vanilleschote
1 Msp. gemahlene Nelken	1 EL Apfelsaft
1 Hähnchen	2 EL Apfelgelee
(ca. 1 1/2 kg, küchenfertig)	Satz
Butter zum Ausfetten	

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen und Aprikosen waschen, halbieren, die Steine entfernen, das Fruchtfleisch grob hacken. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Nelken würzen, das Hähnchen damit füllen. Mit Holzspießchen verschließen. Das Hähnchen in eine ausgefettete Bratreine setzen, die restlichen Früchte und die halbierten Knoblauchknollen darum herum legen. Brühe und Wein zugießen und das Hähnchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten garen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauschaben und mit Apfelsaft sowie Apfelgelee verrühren, Das Hähnchen damit einstreichen, salzen, pfeffern und die Vanilleschote in die Bratflüssigkeit legen. Das Hähnchen weiter ca. 15 Minuten bräunen, dann aus der Bratflüssigkeit nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Bratflüssigkeit durch ein Sieb abgießen, nach Belieben binden.

Mengenangabe: 4 Personen:

Schmorzeit 1 Stunden

Zubereitungszeit: 30 Minuten

9.8 Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce

Zutaten

2 Pfirsiche
1 Zwiebel
30 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft

Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Curry
4 Hähnchenbrustfilets (600 g)
1 EL Öl

Pfirsiche (frische) häuten und in Spalten schneiden. Zwiebel fein gewürfelt in Fett glasig dünsten. Pfirsiche, Wein und Sahne zugeben und 10 Minuten kochen. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Curry würzen. Einige Pfirsichspalten aus der Sauce nehmen, die restlichen in der Sauce mit dem Schindestab pürieren. Spalten wieder in die Sauce geben. Hähnchenfilets in heißem Öl anbraten, 8 Minuten weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfond mit in die Sauce geben, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu paßt körniger Reis.

Mengenangabe: 4 Portionen

9.9 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce

2 Pfirsiche
1 Zwiebel
30 g Butter
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Curry
4 Hähnchenbrustfilets (600 g)
1 EL Öl

Pfirsiche (frische) häuten und in Spalten schneiden. Zwiebel fein gewürfelt in heißer Butter glasig dünsten. Pfirsiche, Wein und Sahne zugeben und 10 Min. köcheln. Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Curry würzen. Einige Pfirsichspalten aus der Sauce nehmen, den Rest in der Sauce mit dem Schneidstab pürieren. Spalten wieder in die Sauce geben. Hähnchenbrustfilets im heißen Öl anbraten, 8 Minuten weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfond mit in die Sauce geben, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu paßt Reis.

Mengenangabe: 4 Portionen

9.10 Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf Pflaumenchutney

20 Stk. Metall- oder Holzspieße	Thymian, Rosmarin
200 g Zwiebeln	100 ml Rapsöl
Cayennepfeffer	300 g Champignons, klein
Sternanis	300 g Zwiebeln, rote
Nelken, gemahlen	500 g Paprika ,rote oder gelbe
Zimt	300 g Zucchini
Salz, Pfeffer	1600 g Hähnchenbrustfilet
150 g Zucker	500 g Tomaten
150 ml Apfelessig	60 g Rosinen, eingeweicht
100 ml Apfelsaft	200 g Äpfel
1000 g Pflaumen, entsteint	200 g Möhren

Pflaumen klein schneiden und mit Apfelsaft, -essig, Zucker und Gewürzen aufkochen. Dann Zwiebel-, Möhren-, Apfelwürfel und Rosinen dazugeben und alles 10 bis 15 Min. unter Rühren kochen lassen, bis alles gleichmäßig gegart ist. Zuletzt Tomaten zufügen, alles nochmals aufkochen lassen und mit Gewürzen abschmecken. Hähnchenbrust waschen, von Fett, Haut und Sehnen befreien und in gleichmäßige Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen und in Stücke schneiden. Paprika putzen waschen und in 2 x 2 cm Rauten schneiden. Rote Zwiebeln abziehen und achteln. Champignons putzen. Gemüsestücke kurz in wenig Öl und mit Kräutern kurz in der Pfanne anbraten und dann abwechselnd mit der Hähnchenbrust auf die Spieße stecken. Spieße erst in der Pfanne in etwas Rapsöl anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 10 bis 12 Min. fertig garen.

Anrichtehinweis: Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pflaumenchutney anrichten.

Mengenangabe: 10 Personen

350 kcal / 1470 kJ

9.11 Karibik-Filets

1 TL Honig	3 Pfirsiche
Curry	1 rote Paprikaschote
3 EL Zitronensaft	1 Chilischote
Pfeffer	2 Zwiebeln
Thymian	150 ml Brühe
5 EL Öl	Salz
4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 160 g)	Zucker

Honig, Curry, 2 EL Zitronensaft, Pfeffer, 1 TL Thymian, 3 EL Öl verrühren. Filets abbrausen, trockentupfen und darin ca. 3 Std. marinieren.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und würfeln. Paprika- sowie Chilischote halbieren, entkernen und abbrausen. Zwiebeln abziehen und wie Paprika sowie Chili würfeln. Gemüse in 2 EL Öl andünsten. Pfirsiche dazugeben, Brühe angießen. Ca. 5 Min. garen.

Mit Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, Zucker würzen. In einer Aluschale auf dem Grill kurz aufwärmen.

Filets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und je Seite ca. 5 Min. grillen.

Mengenangabe: 4 Personen:

Grillen ca. 15 Min.

Marinieren ca. 3 Std.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Person ca.: 340 kcal; E 41 g, F 15 g, KH 9 g, BE 0

9.12 Pouletragout mit Pfirsich

200 g Basmatireis	wenig Cayennepfeffer
4 dl Wasser	1 TL Salz
500 g Pouletbrüstli	2 dl Gemüsebouillon
360 g Pfirsiche	1 dl Halbrahm
360 g Zwiebeln	2 EL Zitronensaft
Öl zum Braten	1 Bd. Zitronenmelisse

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser spülen, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern. Pouletbrüstli in ca. 2 cm große Würfel, Pfirsiche in Schnitze, Zwiebeln in Ringe schneiden. Poulet portionenweise im heißen Öl ca. 3 Min. braten, herausnehmen, Cayennepfeffer darüberstreuen, salzen. Zwiebeln in wenig Öl ca. 3 Min. andämpfen. Pfirsiche ca. 2 Min mitdämpfen. Bouillon, Rahm und Zitronensaft dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Poulet wieder begeben, nur noch heiß werden lassen. Melisse grob schneiden, unter den Reis mischen. Ergänzen mit: Blattsalat En

Mengenangabe: 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

pro Portion: 477 kcal; E 38 g, F 12 g, KH 54 g

9.13 Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich

1/16 l Sahne	1/2 Chilischote
125 g Mehl	2 klein. Pfirsiche
40 g gekochter Schinken	1 TL grüne Pfefferkörner
1/16 l Weißwein	4 Rosmarinzweige
1/8 l Pfirsichsaft	4 Putenbrustfiletscheiben (à 80 g)
1/2 EL Honig	Muskat
1 EL Pfefferminze	Jodsalz, Pfeffer

1 TL Currypulver
1/2 TL Backpulver

2 klein. Eier

Putenbrustfilet mit etwas Rapsöl, grünen Pfefferkörnern und Rosmarinzweige über Nacht marinieren. Pfirsiche mit Küchenkrepp abreiben, entsteinen, Spalten schneiden. Chilischote in feine Röllchen schneiden, Minzblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Schinken in feine Würfel schneiden. Mehl, Sahne, Eier, Backpulver zu einem zähflüssigen Teig verrühren, Schinken zugeben, mit Jodsatz und Muskat würzen. Putenfilet mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Grill mit etwas Öl bestreichen. Waffeleisen auf höchste Stufe schalten, Waffelteig aufgießen, Waffel goldbraun ausbacken, Herzstücke schneiden. Putenfilets auf den Grill legen, beidseitig saftig durchgaren, Rosmarinzweige darauflegen, um den Geschmack zu verfeinern. Chilischoten in etwas Rapsöl glasig angehen lassen, Pfirsich mit angehen lassen, ebenso Honig und grünen Pfeffer zufügen. Das Ganze mit Curry bestäuben, mit Pfirsichsaft angießen und einköcheln lassen, Weißwein hineingeben, zum Schluss Minze unterheben. Waffelherzen auf flachen Teller auflegen, Putenfiletscheiben darauflegen, Currypfirsiche darauf häufeln, Soße rundum angießen und mit Minzsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

9.14 Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika

750 g Putenkeule	Zucker, Paprikapulver
4 Zwiebeln gewürfelt	2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen fein gehackt	2 gelbe und
3 Chilischoten in feine Ringe geschnitten	2 rote Paprika
1 l Geflügelbrühe	3 groß. reife Pfirsiche
2 EL Apfelessig	1 Bd. Frühlingslauch
Salz, Pfeffer	etwas Öl

Zu Beginn wird die Putenkeule mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt und von allen Seiten in einem großen Topf angebraten. Jetzt kommen die Zwiebeln, der Knoblauch und die Chilischoten mit etwas Zucker hinzu und werden ohne dass sie bräunen angeschwitzt. Nun wird mit der Brühe aufgefüllt und der Essig zugegeben. Die Putenkeule lässt man jetzt mit den anderen Zutaten etwa eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln.

In der Zwischenzeit werden die anderen Gemüse vorbereitet: Die Selleriestangen werden mit dem Sparschäler geschält und in ca. 1 cm. Große Stücke geschnitten. Die Paprikaschoten werden von Strunk und Samen befreit und in etwa 3 cm. Große Dreiecke geschnitten. Die Pfirsiche werden kurz in wallend kochendem Wasser gebrüht und dann in sehr kaltem Wasser abgeschreckt. Jetzt wird die Haut abgezogen, der Pfirsich halbiert und vom Kern befreit. Aus den Pfirsichhälften werden Spalten geschnitten. Der Frühlingslauch wird in etwa 2 cm. Lange Stücke geschnitten. Wenn die Putenkeule weich gekocht ist, wird sie aus

der Brühe genommen; Jetzt kommen die Gemüse und der Pfirsich in den Sud und werden 10 min. weiterhin auf kleiner Flamme mitgeköchelt. In dieser Zeit wird Das Fleisch von der Keule gelöst und mundgerecht zerkleinert. Das Fleisch wird nun wieder in den Topf gegeben. Der Eintopf wird jetzt mit Salz, Zucker und evtl. mit etwas Essig abgeschmeckt.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

je Portion: 468 kcal / 1959 kJ

10 Getränke

10.1 Armagnac-Pflaumen

1 kg Pflaumen	3 Gewürznelken
1 kg Zucker oder Kandis	1 l Armagnac
1 Stange Zimt	

Pflaumen unter lauwarmem Wasser gründlich waschen und danach abtrocknen. mit einer Nadel rundherum einstechen, damit der Armagnac später gut ins Fruchtfleisch einziehen kann.

Abwechselnd mit Zucker und Gewürzen in einen großen Steinguttopf schichten, Alkohol darübergießen. Mit einem Korken oder Einmachhaut gut verschließen. 6-8 Wochen ruhen lassen.

Mengenangabe: 1 Portion

10.2 Bellini

1 Pfirsich reifer frischer	<i>Was Sie sonst noch brauchen:</i>
Sekt eiskalter	1 Sektkelch
2 Tropfen Grenadinesirup	Küchenmaschine oder Mixer
	Barlöffel

1. Den Pfirsich dünn schälen. Das Fruchtfleisch des Pfirsichs in Spalten vom Kern schneiden und durch ein Küchensieb, in der Küchenmaschine oder im Mixer pürieren.

2. Das Fruchtpüree in den Sektkelch geben und das Glas mit Sekt auffüllen. Sekt und Pfirsichpüree mit dem Grenadinesirup verrühren.

Mengenangabe: 1 Drink

10.3 Bowle

200 g Himbeeren und/oder Walderdbeeren	80 g Zucker
2 Pfirsiche, geschält, Stein entfernt, in 1 cm großen Würfeln	1 Limette oder Zitrone, Saft
2 Kiwi, geschält, in 2-3 mm dicken Scheiben	1 1/2 l Weißwein
2 Limetten oder Zitronen, in feinen Scheiben	1/2 l Sekt

Die Früchte mit dem Zucker und dem Limetten- oder Zitronensaft 2-3 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren den gut gekühlten Wein und Sekt zugießen.

Varianten - Nach Belieben andere Früchte wie z. B. Aprikosen, Orangen, Ananas, Melonen usw. begeben. Bei Früchten aus der Dose weniger Zucker verwenden. - Die Früchte mit dem Zucker und zusätzlich einigen gehackten Zitronenmelissen- oder Pfefferminzblättern ziehen lassen. - Statt Weißwein Apfelsaft, Apfelwein oder weißen Traubensaft verwenden. Der Sekt kann durch Champagner oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser ersetzt werden. - Bowle vor dem Servieren mit wenig Likör parfümieren.

10.4 Buttermilch-Pflaumendrink

20 ml Cassislikör	160 ml Joghurt
4 Bd. Minze	1 1/2 EL Honig
300 ml frische Vollmilch	6 Pflaumen
250 ml Buttermilch	

Zubereitung: Pflaumen säubern, Kern entfernen und das Fruchtfleisch vierteln. Je drei Pflaumenspalten auf vier stecken. Die übrigen Pflaumen in den Mixer geben, Honig, Joghurt, Buttermilch, Milch und Cassis-Likör zufügen und gut aufmischen.

Anrichten: Den Shake in ein Longdrinkglas füllen, Pflaumenspießchen als Deko darüber legen und mit Minzesträußchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

10.5 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich

Eiswürfel	2 EL Pfirsichlikör
2 EL Kiwilikör	Trink 10 (Multivitaminsaft)

In ein großes Glas ein paar Eiswürfel, Kiwilikör und Pfirsichlikör geben. Mit kaltem Trink 10 (Multivitaminsaft) auffüllen.

Mengenangabe: 1 großes Glas

10.6 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies

<i>Power-Basis</i>	4 Aprikosen
500 g Frühstücksjoghurt	Minze zum Garnieren oder
200 ml Frühstücksmilch	250 g Heidelbeeren
1 EL Braunhirse	oder
2 EL feine Haferflocken	300 g Erdbeeren
1 EL Honig, Zucker oder Ahornsirup	oder
<i>Für die Varianten</i>	250 g Himbeeren
1 Mango	oder
oder	2 Pfirsiche

Die Frühstücksmilch mit der Braunhirse und den Haferflocken in einen Mixbecher geben. Honig, Zucker oder Ahornsirup nach Geschmack zufügen und fein pürieren. Den Frühstücksjoghurt zufügen, durchmischen und in zwei hohe Gläser füllen. Die Fruchtzubereitung darauf verteilen und unterrühren. Das Glas mit der vorbereiteten Garnitur dekorieren und gleich servieren.

Mango: 1 Mango waschen, entkernen, zwei Spalten abschneiden und für die Garnitur bei Seite legen. Die übrige Frucht schälen, klein schneiden und mit 1 bis 2 EL Ahornsirup fein pürieren.

Aprikosen: 4 Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und mit 1 bis 2 EL Zucker pürieren. Den Smoothie mit je einem Minzeblatt garnieren.

Heidelbeeren: 250 g Heidelbeeren waschen, einige Heidelbeeren für die Garnitur auf zwei Spieße stecken und mit Minze verzieren. Die übrigen Heidelbeeren mit 1 EL Honig fein pürieren.

Erdbeeren: 300 g Erdbeeren waschen, 2 Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die übrigen putzen und mit 1 bis 2 EL Zucker fein pürieren.

Himbeeren: 250 g Himbeeren waschen, einige für die Garnitur auf zwei Spieße stecken. Restliche Himbeeren mit 1 EL Honig fein pürieren.

Pfirsich: 2 Pfirsiche waschen, entkernen, zwei Spalten für die Garnierung zurückhalten. Die übrigen Früchte mit der Schale und 1 bis 2 EL Zucker fein pürieren.

Mengenangabe: 2 Portionen

10.7 Grüntee-Pfirsich-Bowle

1 l Wasser	Pfefferminzblätter
4 Beutel Grüntee mit Pfefferminze	1 Flasche Schaumwein mit Pfirsicharoma
3 EL Zucker	(71/2 dl), kalt
2 reife Pfirsiche, in dünnen Schnitzen	

Wasser aufkochen, kurz abkühlen, den Grüntee damit übergießen, zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Beutel herausnehmen, Zucker unter Rühren auflösen, Tee auskühlen. Pfirsiche und Pfefferminze begeben, Bowle zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren den Schaumwein dazugießen.

HINWEIS: Grüntee mit Pfefferminze wird bei Großverteilern in Form von Beuteln oder Blättern angeboten. Verwenden Sie Blätter, so werden ca. 2 El benötigt. Nur ca. 1 Min. ziehen lassen, absieben.

TIPP: Statt Pfirsichschaumwein alkoholfreien Sekt und nach Belieben Pfirsichnektar verwenden oder die Hälfte des Schaumweins durch Mineralwasser ersetzen.

Mengenangabe: 6 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Kühlstellen: ca. 1 Std.

10.8 Kinder-Sangria

<i>Zutaten</i>	1/2 l Orangensaft
2 Orangen mit unbehandelter Schale	1 l roter Traubensaft
4 Pfirsiche	

Orangen spiralförmig so abschälen, daß die weiße Haut an der Frucht bleibt, Schalen beiseite stellen. Die weiße Haut ebenfalls abschälen, dann die Orangenfilets aus den Häuten schneiden und in einen Krug geben. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, pellen und halbieren. Pfirsichhälften in Filets teilen und in den Krug geben. Mit dem gut gekühlten Orangen- und Traubensaft auffüllen, die Orangenschale in den Krug hängen. (Wenn man Pfirsiche aus der Doase nimmt, läßt man die Früchte abtropfen und filiert sie anschließend.) Pro Portion ca. 1 g Fett, 0 g Eiweiß, 30 g Kohlenhydrate = 523 Joule

Mengenangabe: 10 Portionen

Vorbereitungszeit 20 Minuten

10.9 Orangendrink mit Pfirsich

Eiswürfel	2 EL Pfirsichlikör
4 EL Campari	Orangensaft

Eiswürfel in ein hohes Becherglas geben, Campari und Pfirsichlikör dazugießen. Mit Orangensaft auffüllen und umrühren.

Mengenangabe: 1 großes Glas

10.10 Pfirsich-Colada

4 dl Pfirsichnektar	100 g Crushed-Ice (siehe Tipp)
2 1/2 dl Kokosmilch	1 Pfirsich
1/2 EL Akazienhonig	2 EL Pfefferminzblätter

Pfirsichnektar mit Kokosmilch, Honig und Eis pürieren. Pfirsich in Würfeli schneiden, Pfefferminze fein schneiden, in Gläser verteilen, mit dem Pfirsich-Kokos-Saft auffüllen.
Tipp: Gefrierbeutel für Crushed-Ice verwenden.

Mengenangabe: 4 Gläser von je ca. 1 1/2 dl

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

pro Person: 199 kcal / 834 kJ; E 2 g, F 11 g, KH 23 g

10.11 Pfirsich-Eistee mit Basilikum

3 EL Schwarztee, z. B. Darjeeling oder As- sam	2 Handvoll Basilikumblätter 350 ml Pfirsichsaft
3 EL Minzeblätter	4 groß. Nektarinen
200 g Vollrohrzucker, ca.	Eiswürfel

Den Schwarztee in einen Topf geben. Die Minze waschen und mit dem Zucker dazugeben, ebenso eine Handvoll Basilikumblätter. 1,75 l Wasser zum Kochen bringen und über die Mischung gießen. 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und mit dem Pfirsichsaft mischen. Anschließend für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Basilikumblätter, Nektarinenwürfel und Eiswürfel in den gekühlten Tee geben.

Mengenangabe: 68 Gläser

10.12 Pfirsich-Espresso-Shake

Minzblättchen	100 ml kalter Espresso
4 EL Amaretto	2 reife Pfirsiche
400 ml Milch	

1 Pfirsich kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. 2-3 Minuten ziehen lassen. Kalt abschrecken und häuten. Pfirsich halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Pfirsich, Espresso, Milch und Amaretto in einen Mixer geben und fein pürieren. Übrigen Pfirsich abspülen und in Spalten schneiden. Pfirsichspalten in Gläser geben und den Milchshake einfüllen. Mit Minzblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

pro Person ca.: 223 kcal / 933 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 26 g

10.13 Pfirsich-Honig-Milch

350 g Pfirsiche	1/2 TL Mandelaroma
1 l Milch	500 ml Vanilleeis (siehe Rezept)
175 g flüssiger Honig	

Einen Pfirsich halbieren und eine Hälfte in Spalten schneiden. Die restlichen Pfirsiche häuten, entsteinen und würfeln. Die Fruchtwürfel mit der Milch, dem Honig, dem Aroma und der halben Menge Eis im Mixer pürieren und in vorgekühlte Gläser gießen. Das restliche Eis als Kugeln auf die Gläser setzen, mit Pfirsichspalten garnieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

10.14 Pfirsich-Melonen-Mix

3 reife Pfirsiche, halbiert, entsteint	2 dl Mineralwasser
250 g Wassermelone, entkernt, geschält, in Stücken	evtl. wenig Zucker
1 EL Zitronensaft	4 klein. Schnitze Wassermelone mit der Schale für die Garnitur

Früchte mit Zitronensaft und Mineralwasser pürieren. Evtl. Zucker begeben. Sofort in Gläser gießen, garnieren, servieren.

Mengenangabe: 8 dl

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

10.15 Pfirsich-Minz-Molke

3 Scheib. Molkepulver (50 g)	1/2 Bd. Minze
1 Msp. Kardamom	1/2 Zitrone
2 EL Honig	4 Pfirsiche

Pfirsiche waschen, halbieren und dabei vom Stein lösen. Zitrone auspressen, Minzblätter zupfen. Einige Blätter für die Verzierung des Drinks beiseitelegen. Eine Pfirsichhälfte klein würfeln und mit einigen Tropfen Zitronensaft mischen. Den Rest Zitronensaft und Pfirsiche mit den Minzblättern im Mixer fein pürieren. Molkepulver zugeben, mit ungefähr einem halben Liter Wasser zu einer Gesamtmenge von 1 Liter aufgießen. Etwas Honig unterrühren - je nach Geschmack und Reifegrad der Pfirsiche ändert sich die erforderliche Honigmenge. Mit Kardamom abschmecken, in Gläser füllen, die Pfirsichwürfel auf den Drinks verteilen

und servieren. Tipp: Sesamkrokant liefert Energie und passt gut zur Pfirsich-Molke: 3 Esslöffel Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne hell karamellisieren. 3 Esslöffel Sesam und 1 Teelöffel Butter zugeben, kurz verrühren, auf einem geölten Backpapier verstreichen und abkühlen lassen. Sobald der Krokant fest geworden ist, in Stücke brechen und servieren. Luftdicht verpackt bleibt der Sesamkrokant einige Tage knusprig.

Zubereitungszeit (in Min.): 5

252 kcal / 1054 kJ

10.16 Pfirsich-Tonic

8 EL guten Pfirsichnektar
4 EL Pfirsichlikör

eiskalter Tonic

8 EL guten Pfirsichnektar mit 4 EL Pfirsichlikör mischen und mit eiskaltem Tonic aufgießen.

Mengenangabe: 1 Glas

10.17 Pfirsichflip

4 Zweige Zitronenmelisse
1/4 l Mineralwasser
2 EL Zucker

1/2 l Multivitamin-Buttermilch
2 Orangen
4 frische, reife Pfirsiche oder Nektarinen

Pfirsiche waschen, halbieren, Kern herausnehmen. Zwei schöne Spalten schneiden und als Dekoration zur Seite legen, Rest in Stücke schneiden. Orangen halbieren und Saft auspressen. Zitronenmelisse waschen und zupfen. Pfirsichstücke und Orangensaft in den Mixer geben. Buttermilch und Zucker zugeben und alles kräftig durchmischen und die vorbereiteten Gläser halb voll füllen. Das Gemisch wird mit Mineralwasser aufgefüllt und umgerührt. Die Pfirsichspalten an den Glasrand stecken und mit Zitronenmelisseblättern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

10.18 Pflaume mit Pep

1 Msp. schwarzer Pfeffer frisch aus der Mühle
0.7 l Milch
6 Basilikumblätter

3 EL Apfel-Essig
2 Msp. gemahlene Nelken
2 EL Puderzucker
400 g reife Pflaumen

Pflaumen aufschneiden, entkernen und mit Puderzucker und Nelken bestreuen. Mit dem Apfel-Essig besprühen und bei kleiner Hitze 6 - 8 Minuten dünsten. Das ausgekühlte Fruchtmus mit der Milch im Mixer pürieren. Die Basilikumblätter von Hand in kleine Stückchen zupfen, zum Aromatisieren der Milch. In Gläser füllen und mit dem frisch gemahlene Pfeffer vorsichtig würzen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

10.19 Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala

nach Belieben Zitronenmelisse und	2 Pkg. Vanillezucker
Pflaumen (aufgetaut oder frisch)	6 EL Marsala
frisch geriebene Muskatnuss	300 g tiefgefrorene Pflaumen
2-3 TL Gin	500 g Joghurt

Joghurt mit Pflaumen, Marsala und Vanillezucker in einen Mixer geben. Zuerst auf der Intervallstufe, dann auf höchster Stufe pürieren. Mit Gin und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Sofort in Gläser geben und mit einer Prise frisch geriebener Muskatnuss bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und Pflaumen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Pro Portion ca.: 218 kcal / 912 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 19 g

10.20 Pflaumen-Koriander-Smoothie

nach Belieben frischer Koriander	100 g Schlagsahne
Cayennepfeffer	400 g Dickmilch
Salz	5 Stiele Koriander
2-3 TL Honig	1 walnussgroßes Stück Ingwer
300 g tiefgefrorene Pflaumen	

Ingwer schälen und reiben. Koriander abbrausen, die Blättchen abzupfen und grob zerschneiden. Dickmilch mit Sahne, Pflaumen, Ingwer und Koriander in einen Mixer geben. Zuerst auf Intervallstufe, dann auf der höchsten Stufe pürieren. Mit Honig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Sofort in Gläser geben und nach Belieben mit frischem Koriander garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Pro Portion ca.: 183 kcal / 766 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 15 g

10.21 Pflaumen-Tomaten-Smoothie

Cayennepfeffer	300 g tiefgefrorene Pflaumen
Salz	500 g Kefir
2 TL frische Thymianblättchen	50 g getrocknete Tomaten

Tomaten klein würfeln. Kefir, Tomaten, Pflaumen und Thymian in einen Mixer geben. Zuerst auf Intervallstufe, dann auf höchster Stufe alles pürieren. Die Masse pikant mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In Gläser füllen und sofort servieren.

Tipp: Ein dekorativer Spieß mit Cherrytomaten, Pflaumen und Thymian signalisiert eindrucksvoll die besondere Note des pikanten Smoothies.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Pro Portion ca.: 106 kcal / 443 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 14 g

10.22 Pflaumen-Zimt-Shake

1 l Milch	Zimt
Zucker	4 EL getrocknete Pflaumen

Bei diesem Shake wird dir warm ums Herz! Zuerst schneidest du die getrockneten Pflaumen klein und gibst sie in den Mixer. Als nächstes fügst du etwas Zimt und Zucker hinzu. Dann füllst du die Milch in den Mixer und schüttelst das Ganze gründlich durch. Je nach Belieben kannst du den Shake noch nachträglich mit etwas Zimt und Zucker süßen.

Mengenangabe: 4 Personen

10.23 Pirsich-Kokosnuß-Drink

1 Pirsich (ca. 250 g)	1 TL Puderzucker
2 EL Zitronensaft	100 ml ungesüßte Kokosmilch
2 EL weißen Rum	

Pirsich schälen, 2 Fruchtspalten abschneiden und beiseite legen. Restliche Fruchtfleisch pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, weißem Rum und Puderzucker verrühren. Kokosmilch zugeben, mit dem Stabmixer schaumig rühren. In ein Glas füllen, mit

Pfirsichspalten garnieren.

Mengenangabe: 1 Portion

10.24 Rote Sangria

2 Orangen (Schale unbehandelt)
2 Zitronen (Schale unbehandelt)
2 Pfirsiche
2 Äpfel mittelgroße, nicht zu saure
2 Bananen
2 l Traubensaft kalter roter

Was Sie sonst noch brauchen:

Bowlengefaß
Schöpfkelle
Bowlengläser
klein. Löffel

1. Die Orangen und die Zitronen waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Äpfel waschen und vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bananen schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.
3. Die Früchte in das Bowlengefaß geben und mit dem Traubensaft übergießen. Die Sangria etwa 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Sangria mit der Kelle in die Bowlengläser verteilen und mit kleinen Löffeln für die Früchte servieren.

Mengenangabe: 10 Drinks

10.25 Sangria-Bowle

4 Pfirsiche
1/2 Wassermelone
1 Bio-Zitrone

1/4 l Orangensaft
1 Flasche span. Rotwein
2 Flaschen span. Sekt (Cava)

Pfirsiche häuten. Mit Wassermelone würfeln, Bio-Zitrone in Scheiben schneiden. Orangensaft und Rotwein mischen. Gut kühlen. Zum Servieren mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Mengenangabe: 16 Gläser

10.26 Yellow Dream

500 g Bananen
3 EL Zitronensaft
60 g Blütenhonig
40 g Puderzucker

1 Pkg. Vanillinzucker
1 frisches Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Sahne

3 Pfirsiche	375 ml Milch
2 Papayas	8 Orangenscheiben zum Garnieren
100 ml Orangensaft	Zitronenmelisse zum Garnieren
300 ml Aprikosennektar	

Für das Eis die Bananen in Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Honig, den Puderzucker und den Vanillinzucker hinzufügen. Das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das Eiweiß, das Salz und die Sahne zur Bananenmasse geben, alles erneut mixen, in die Eismaschine füllen und 20-25 Minuten gefrieren lassen. Das Eis in eine Gefrierform umfüllen und in das Gefriergerät stellen.

Für den Cocktail die Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Papayas längs halbieren. Fruchtfleisch von der Schale lösen und in Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mit dem Saft und dem Nektar pürieren.

Die Milch und 8 Kugeln Bananeneis (etwa 400 ml) zum Fruchtpüree geben und alles noch mal kurz aufschlagen.

Den Cocktail in Longdrinkgläser füllen. Einige Eiswürfel hinzugeben und den Cocktail mit einer Orangenscheibe und Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Gefrierzeit: ca. 20 Min.

10.27 Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne

1 Stk. Zimtstange (2 cm)	1 Zitronenscheibe
1 lange Zimtstange für die Garnitur	3 Gewürz-Nelken
Zimtpulver	60 g brauner Zucker
100 ml Sahne	200 g frische Zwetschgen, alternativ TK-Früchte
400 ml Milch	

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und mit dem Zucker, der Zimtstange, den Nelken und der Zitronenscheibe in einem Topf zum Kochen bringen. 8 Minuten schmoren lassen. Die Zimtstange und die Nelken entfernen und im Tiefkühlschrank abkühlen lassen. Den Kompott mit der Milch im Mixer schaumig mixen und in die Gläser füllen. Die Sahne mit dem Zimtpulver leicht steif schlagen und auf den Shake geben. Mit etwas Zimtpulver bestreuen und mit der Zimtstange dekorieren. Tipp: Schmeckt auch warm sehr gut. Für Eilige: Zwetschgen aus dem Glas oder TK-Früchte verwenden.

Mengenangabe: 2 Personen

467 kcal / 0 kJ

11 Grundlagen, Informationen

11.1 Die Zwetsche

Die Kultur der Zwetsche... .. ist bis ins Altertum zurückzuverfolgen. Wer hätte schon gedacht, daß diese als 'typisch deutsch' bekannte Frucht ihre Wurzeln in Vorderasien hat? Von der 'Urpflaume', wie sie einst irgendwo zwischen Kaukasus und Kaspischem Meer wuchs, ist allerdings nicht mehr viel übriggeblieben. Denn seit der Pflaumenbaum auch in Europa Wurzeln schlug, wurde die Frucht immer wieder gekreuzt und veredelt. Heute zählt man eine Vielzahl unterschiedlicher Sorten, deren Anbau sich weltweit verbreitet hat. Markt- und absatzfähig sind vor allem rote und blaue Sorten. Im Bundesgebiet gibt es rund 20 bekannte, vorwiegend blaue Pflaumen- und Zwetschensorten. In Deutschland liegen die wichtigsten Anbaugebiete in Baden, in Württemberg, Rheinhessen, Thüringen, der Pfalz, Niedersachsen, Bayern, Schleswig-Holstein, Brandenburg, Mecklenburg- Vorpommern und Sachsen-Anhalt. Zwetsche oder Pflaume - wo liegt der Unterschied? Zwetschen sind im Gegensatz zu Pflaumen von länglich ovaler Form mit einem spitzen Ende ohne Fruchtnaht. Ihr Fruchtfleisch ist grünlich-gelb und im Vergleich zu Pflaumen von festerer Konsistenz. Pflaumen erkennt man an der rundlichen Fruchtform und ihrer ausgeprägten Bauchnaht. Die Steinlöslichkeit ist zum Teil nicht so gut wie bei Zwetschen. Und damit sind auch schon die wichtigsten Unterscheidungskriterien genannt; denn aufgrund der zahlreichen Kreuzungen ist eine strengere Unterscheidung zwischen Pflaumen und Zwetschen kaum möglich. Die wichtigsten und geläufigsten Sorten aus heimischem Anbau haben zum Teil sehr ungewöhnliche und regional bezogene Namen: 'Lützelsachser', 'Ersinger', 'Zimmers', 'Wangen-heimer', 'Ortenauer', Hauszwetsche', 'Stanley' oder 'President'. Die mit Abstand bekannteste und weitverbreitetste Zwetsche in Deutschland ist die sogenannte 'Bühler Frühzwetsche'. Sowohl frische Zwetschen als auch Pflaumen weisen einen mehr oder weniger starken, natürlichen weißen Reif, auch 'Duftfilm' genannt, auf. Dieser dient zum Schutz der Früchte vor dem Austrocknen und sollte daher auch erst unmittelbar vor dem Verzehr bzw. vor der Zubereitung abgewaschen werden. Er ist auch Kennzeichen für die schonende Behandlung und Unversehrtheit der Früchte.

Von Mitte Juli bis Oktober... .. werden die herrlich süßen, saftigen und aromatischen Früchte von den sommergrünen, dichtkronigen Bäumen gepflückt. Die Ernte erfolgt auch bei dieser Obstart per Hand. Frisch gepflückt werden die blau- violetten Früchte in Steigen, Körbe oder Schalen auf dem Markt oder im Handel angeboten.

Saisongenuß der wahren muß Von Juli bis September währt die Hauptsaison für Pflaumen und Zwetschen in Deutschland. Wem diese drei Monate nicht ausreichen, für den bietet sich die gute Möglichkeit, die blauen Früchte einzufrieren und sich so den ganzjährigen Zwetschengenuß zu erlauben. Hierzu eignen sich am besten die späten, festfleischigen Sorten, die aufgeschnitten und entsteint tiefgefroren werden sollten. Will man die Früchte später für Mus, Marmelade oder Kompott verwenden, so sollten sie vor dem Einfrieren bereits mit Zucker bestreut werden. Generell J halten sich tiefgefrorene Zwetschen und Pflaumen ein Jahr lang ohne Qualitätseinbußen. Genau so lange, bis die neue Ernte

herangereift ist.

Vielseitig zubereitet - Köstlich im Geschmack Kaum eine andere Frucht ist derartig vielseitig zuzubereiten und zu verzehren wie die Zwetsche. Zum Frischverzehr eignen sich besonders die frühen Zwetschensorten und die Pflaumen. Die späten Zwetschen mit ihrem festen, süßen Fruchtfleisch eignen sich hervorragend zum Kochen und Backen. Eine besondere Stellung nimmt die Bühler Frühzwetsche ein. Diese Frucht eignet sich im richtigen Reifestadium sowohl sehr gut zum Frischverzehr als auch zum Backen. Die Zubereitungsvarianten von Zwetschen reichen vom Kompott, Mus, Marmelade, als Kuchenbelag, im Zwetschenknödel, als fruchtige Bratenfüllung, in der dazu passenden Soße oder im Rumtopf - sozusagen alles ist möglich, von fruchtig-süß bis herzhaft-aromatisch. Zwetschen eignen sich auch hervorragend zum Einkochen und liefern einen phantastischen Saft, der sich für die verschiedensten Mixgetränke geradezu anbietet. Ganz oben auf der Hitliste der beliebtesten Zwetschengenüsse steht aber nach wie vor der Zwetschenkuchen, der am besten schmeckt, wenn er direkt, mit Zucker bestreut und noch warm vom Blech kommt.

Viel Inhalt - Große Wirkung Auch 'inhaltsch' können sich Zwetschen sehen lassen. Neben dem natürlichen Fruchtzucker sind besonders der Gehalt an Provitamin A und den Vitaminen B1, B2 und C hervorzuheben. Bekannt sind Zwetschen aber vor allem und schon lange für ihre verdauungsfördernde Wirkung. Pflaumen und Zwetschen haben nur 53 Kilo- Kalorien bzw. 222 Kilo-Joule pro 100 Gramm Fruchtfleisch.

11.2 Infos zu Pfirsichen

Pfirsiche werden schon seit etwa 4000 Jahren im Norden und in der mittleren Region Chinas als Obst kultiviert. Einen Großteil der Weltproduktion erzeugt China. Weitere wichtige Anbauländer sind Italien, die USA und Griechenland. Es gibt heute eine beinahe unübersehbare Zahl an Sorten, die man teilweise nur schwer unterscheiden kann. Allein 800 Sorten sind durch gezielte Züchtung in USA entstanden. Die Früchte variieren stark in Farbe und Größe von weiß-oder gelbfleischig (Safranpfirsich) bis gelb oder rot (Blutpfirsich). Samtig behaart ist der klassische Pfirsich (sog. Pelzpfirsich). Die Schale ist samtig und mehr oder wenig behaart. Je nach Sorte ist das Fruchtfleisch weiß oder gelb. Viele Feinschmecker behaupten, dass die kleinen heimischen Pfirsiche, die oft in den Weingärten angebaut werden, am besten schmecken. Weinbergpfirsiche sind aber keine eigene Sorte. Da diese Pfirsiche im klimatisch günstigen Weinbergklima wachsen, kriegen sie besonders viel Saft und Aroma. Aufgrund der beträchtlichen Nachfrage werden sie eigens im Badischen, im Rheinland und im Weinbaugebiet an der Elbe angebaut.

11.3 Patentes Früchtchen, die Pflaume

Eine Pflaume ist nicht einfach eine Pflaume. Mehr als 2000 Arten sind bekannt. Es gibt sie in grün und oval, lila und kugelrund, in klein und groß. Pflaume ist da nur der Obergriff für vier Untergruppen: die echte Pflaume, Zwetschge, Reneklode und Mirabelle. Unterschei-

dungsmerkmale sind Farbe, Form, Geschmack, Festigkeit des Fruchtfleisches wie auch Löslichkeit des Fruchtfleisches vom Stein. Geerntet wird, je nach Sorte, bis Mitte Oktober. Die echte Pflaume ist blau-violett und rundlich-oval, mit einer ausgeprägten Bauchnaht und einem eher bauchigen Stein. Das Fruchtfleisch ist grünlich-gelb bis goldgelb, weich, sehr saftig und süß, aber nicht immer steinlösend. Sie wird vor allem als Frischobst genossen, weil ihr weiches Fruchtfleisch beim Kochen zerfällt. Für die Küche eignen sich getrocknete Pflaumen bzw. Backpflaumen hervorragend. Auch Saucen bekommen durch Pflaumenmus eine fruchtige Note.

Zwetschge, Mirabelle und Reneklode: Zwetschgen sind länglicher als Pflaumen, haben spitze Enden und keine Fruchtnaht. Ihr Fruchtfleisch löst sich leichter vom Stein. Sie enthalten auch mehr Fruchtzucker und weniger Wasser als Pflaumen. Zwetschgen sind die beste Wahl für den Pflaumenkuchen. Die Mirabelle ist eine Edelpflaume. Die kirschgroße gelbe Frucht hat ein festes Fleisch, der Stein lässt sich leicht lösen. Sie schmeckt sehr süß. Mirabellen werden frisch gegessen, eignen sich aber auch bestens für Marmeladen und Säfte. Auch Renekloten sind Edelpflaumen. Ihre Schale ist grünlich, gelblich oder auch rötlich und der Fruchtkern lässt sich nur schwer herauslösen. Sie schmecken süß und verdanken ihren Namen einer französischen Königin (-Reine Claude-), die im 16. Jahrhundert lebte. Zwetschgen, Renekloten und Mirabellen eignen sich dank ihres vorzüglichen ausgeprägten Aromas gut für die Verarbeitung zu Kompott, Mus, Kuchen, Knödeln, Nasskonserven, Nektar, Wein und Likör.

Gesunde Vorteile: Pflaumen bestehen zu 85 Prozent aus Wasser und haben nur 51 kcal/213 kJ je 100 g. Sie Früchte enthalten eine ganze Reihe von Vitalstoffen, die in einem besonders ausgewogenen Verhältnis zueinander stehen. Neben Karotin enthalten Pflaumen die Vitamine B1 und B2, das Pro-Vitamin A, Vitamin C und E, reichlich Eisen, Kupfer, Zink, Kalium, Natrium, Phosphor, knochenstärkendes Kalzium sowie Anthozyane. Das ausgewogene Verhältnis an B-Vitaminen ist gut für die Nerven und soll Stress mindernd wirken. Zink und Kupfer verstärken diese Wirkung noch. Die violette Schale enthält wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, die abwehrfördernd und entzündungshemmend wirken und die Gefäße schützen. Auch eine krebsvorbeugende Wirkung wird diesen Stoffen nachgesagt, weil sie im Körper eine antioxidative Wirkung entfalten und freie Radikale binden. Frische oder getrocknete Pflaumen sorgen auch für Power im Darm. Ein bewährtes Hausmittel ist es daher, drei bis vier getrocknete Pflaumen abends in 200 ml Wasser einzulegen und am nächsten Morgen samt dem Wasser einzunehmen. Das regt die Verdauung auf sanfte Art an.

11.4 Pfirsich

Form, Farbe und Geschmack: Rundliche Frucht mit sichtbarer Bauchnaht. Gelborange bis dunkelrote Schalenfarbe und je nach Sorte gelbfleischiges über orangefarbenes bis rötliches Fruchtfleisch mit einem zum Teil schwer löslichen Stein. Von saftig süß bis mild säuerlich und flach im Geschmack.

Juni bis März mit kurzer Unterbrechung zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 45 Kalorien / 189 Joule. Vitamine C, B und A. Kalium, Magnesium, Phosphor, Kalk und Eisen.

Verwendung: Der Pfirsich wird gewaschen, geteilt und der Stein entfernt. Dann wird die Frucht frisch verzehrt, oder die Haut abgezogen - in Zuckerwasser gelegt, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird und für Bowlen, Püree und als Tortenbelag verwendet, oder in Milch-, Quark- oder Fruchtspeisen gegeben.

11.5 Pfirsiche

Gelbfleischige Pfirsiche sind vergleichsweise robust, deshalb sind sie im Handel am häufigsten zu bekommen Sie schmecken intensiv fruchtig.

Steckbrief: **BOTANIK:** Zählen zu den Rosengewächsen und sind Steinfrüchte. **HERKUNFT:** Im Sommer aus Spanien, Frankreich, Italien, Griechenland und deutschen Weinbaugebieten. Im Winter aus Chile und Südafrika. **SAISON:** Mai bis September sowie von Dezember bis März. **EINKAUF:** Pfirsiche und Nektarinen reifen nur wenig nach. Deshalb sollten sie beim Kauf keine grünen Stellen mehr haben und intensiv duften. Ein weiterer Hinweis für Top-Qualität ist die Verpackung: Vollreif geerntete Früchte werden zum Schutz einzeln eingebettet, Früchte in Kunststoffschalen dagegen meist unreif geerntet. Hat sich die Frucht am Stielansatz etwas geöffnet, ist der Stein gespalten. Feuchtigkeit und Schimmel können eindringen -besser liegen lassen! **LAGERUNG:** Im Kühlschrank ca. 2 Tage haltbar (1-2 Stunden vorm Essen herausnehmen). Die Früchte sollten sich nicht berühren, da sonst Druckstellen entstehen, die schnell faulen. Püree lässt sich 8-10 Monate einfrieren. **INHALTSSTOFFE:** Reich an B-Vitaminen, besonders Vitamin B2 und Niacin. Sie wirken entwässernd, regen durch ihren Gehalt an löslichen Ballaststoffen (Pektinen) die Verdauung an und senken den Cholesterinspiegel.

Pfirsich oder Nektarine? Die Nektarine ist die glattschalige Schwester des samthütigen Pfirsichs. Sowohl Pfirsich- als auch Nektarinenbäume werden bis 8 m hoch, im Erwerbsanbau jedoch auf einer Höhe von 2-3 m gehalten.

Weißfleischige Pfirsiche sind empfindlich, ihres feinen Aromas wegen aber im Trend. Begehrt und teuer: stark rot marmorierte, würzige Weinbergpfirsiche.

Nektarinen haben festes Fleisch und eignen sich deshalb gut für Gerichte, bei denen die Frucht nicht zerkochen soll. Es gibt weiß- und gelbfleischige Sorten.

Ufo- oder Flachpfirsiche sind eine Neuzüchtung mit süßem, festem Fleisch und sehr kleinem Stein, der sich leicht aus der Frucht lösen lässt.

So gehen Sie mit Pfirsichen & Nektarinen um: Früchte waschen und entlang der Kerbe rundherum einschneiden, Hälften gegeneinander drehen, bis sie sich lösen. Stein herausheben Pfirsiche häuten: Früchte kreuzweise einritzen, für einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken. Jetzt lässt sich die Haut mithilfe eines kleinen Messers ganz leicht abziehen. Dann Früchte halbieren, entsteinen und weiterverarbeiten

11.6 Pfirsiche

Vitamine: Beta-Carotin, C. Mineralstoffe: Calcium, Phosphor, Kalium. Spurenelement: Eisen. Pro 100 g essbarer Anteil: Ballaststoffe: 1,7 g. Energie: 38 kcal / 161 kJ.

Besonderheiten: Pfirsiche haben eine harntreibende und leicht abführende Wirkung.

11.7 Pflaume

Form, Farbe und Geschmack: Rundliche Frucht mit mehr oder weniger ausgeprägter Bauchnaht. Glatte Schale mit gelbgrüner über blauer bis tiefroter Farbe. Entsprechend vielfarbiges Fruchtfleisch mit schwer lösbarem Stein.

Durch Importe fast ganzjährig zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 62 Kalorien / 260 Joule. Vitamine C, B1, B2, B6. Hoher Kaliumgehalt. Phosphor und Calcium.

Verwendung: Die Pflaumen werden gewaschen und das Fruchtfleisch vom Stein gelöst. Zum Frischverzehr, für Kompotte und Fruchtsalate zu empfehlen. Es gibt weltweit ca. 2000 Pflaumen- und Zwetschgensorten, die im Laufe der Jahrzehnte immer wieder untereinander gekreuzt wurden. Deshalb können Sie heute viele gute, aber unterschiedliche Pflaumensorten kaufen.

11.8 Pflaumen

Inhaltsstoffe: Die saftigen Früchte sind prall gefüllt mit Carotin. Dieser Pflanzenstoff macht die Haut zart und unterstützt die Zellerneuerung. Entwässerndes Kalium schwemmt schädliche Substanzen aus dem Körper. Saison: von Juli bis Oktober. Einkauf: Ein weißer Duftfilm auf den Pflaumen zeugt von guter Qualität. Aufbewahrung: Reife Früchte halten sich einige Tage im Kühlschrank. Pflaumen ' lassen sich auch gut einfrieren. Allerdings sollte man sie zuvor entsteinen, da sie sonst bitter schmecken. Verwendung: unschlagbar als Kuchenbelag, toll für ein pikantes Chutney mit Ingwer und Chili, prima mit Speck umwickelt und im Ofen gegart.

11.9 Zwetschge

Form, Farbe und Geschmack: Länglich ovale bis eiförmige Frucht. Rot bis dunkelblau, bereifte Schale. Grüngelbes bis orangegelbes, saftiges Fruchtfleisch mit einem nicht essbaren Stein. Süß-säuerliches Aroma.

Juli bis Oktober zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 60 Kalorien / 252 Joule. Vitamine C, B1, B2 und B6. Sehr hoher Kaliumgehalt, Phosphor, Calcium und Pektin.

Verwendung: Zwetschgen werden gewaschen, mit einem Messer halbiert und der Stein entfernt. Spätzwetschgen eignen sich besonders zum Frischverzehr und zum Tiefgefrieren. Sie werden in der Hausbäckerei, zu Marmeladen, Säften, zur Verfeinerung von Soßen, als Dörrobst und für Brantwein verarbeitet.

12 Käsegerichte

12.1 Brie mit Rotwein-Pflaumen

1 Prise Ingwerpulver	6 EL halbtrockener Rotwein
200 g Brie	4 EL Quittengelee
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner	500 g Pflaumen (frisch oder eingekocht)

Frische Pflaumen waschen und entsteinen. Quittengelee und Rotwein in einem Topf verrühren und sirupartig einkochen. Die Pflaumen darin 2 - 3 Minuten dünsten. Bei Verwendung von eingekochten Pflaumen: Abtropfen lassen, ggf. entsteinen und in die heiße Soße geben (nicht mehr einkochen lassen). Grünen Pfeffer einrühren und mit Ingwerpulver abschmecken. Abkühlen lassen. Brie aufschneiden und zusammen mit den Pflaumen anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

270 kcal / 1259 kJ

13 Kartoffel-, Gemüsegerichte

13.1 Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel

250 g Kirschen	1 Prise Salz
750 g Pfirsiche	1/2 TL Zimt
200 g Butter	150 g grob gemahlene Mandeln
160 g Zucker	275 g Mehl
2 Pkg. Vanillezucker	

Kirschen waschen und entsteinen. Pfirsiche heiß überbrühen, Haut abziehen, halbieren und in je 6 Spalten teilen. Backofen auf 195 °C (Umluft 175 °C) vorheizen. Eine Pie- oder Tarteform gut mit Butter einfetten. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zimt, Mandeln und Mehl mit den Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Gut 3/4 der Streusel in die Form drücken, das vorbereitete Obst darauf verteilen und dann mit den restlichen Streuseln bestreuen. Kuchen ca. 40-45 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

443 kcal / 1856 kJ; E 6 g, F 25 g, KH 47 g

13.2 Zwetschenknödel

1 kg gegarte Kartoffeln	2 l Wasser
120 g Mehl	Salz
30 g Grieß	100 g Butter
Salz	3 EL Paniermehl
1 Ei	Zimt
24 entsteinte Zwetschen	Zucker

Kartoffeln noch heiß durchpressen, auskühlen lassen und mit Mehl, Grieß, Salz und Ei verknoten. Teig zu einer Rolle formen. Rolle in 24 Stücke schneiden und diese zu 3 bis 4 mm dicken Scheiben von 10 cm Y drücken. Teig möglichst schnell verarbeiten, da er sonst klebrig wird. Jede Zwetsche mit einer Scheibe Teig so umhüllen, daß ein Knödel entsteht. In einem großen Kochtopf Wasser mit Salz ankochen und Knödel hineinlegen. Nach dem Hochsteigen 3 bis 4 Minuten garziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter leicht bräunen, mit Paniermehl mischen und die Knödel darin wenden. Knödel mit Zimt und Zucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

14 Kuchen, Gebäck, Pralinen

14.1 'Radfahrertorte'

Für den Rührteig:

4 Eier
250 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1/8 l Speiseöl
150 ml Orangenlimonade
250 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver

Für den Belag:

2 Dos. Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)
600 ml Schlagsahne
3 Pkg. Sahnesteif
5 Pkg. Vanillinzucker
500 ml Schmand
3 EL Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt

Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Ein Backblech fetten, leicht bemehlen und den Teig darauf gießen. Den Teig etwa 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad Heißluft backen. Nach dem Auskühlen die Pfirsiche für den Belag abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Die Sahne mit Sahnesteif und drei Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. In einer anderen Schüssel den Schmand mit den restlichen beiden Päckchen Vanillinzucker glatt rühren und die klein geschnittenen Pfirsiche gut unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse auf den Rührteigboden streichen. Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen. Zucker und Zimt mischen. Die Torte erst kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipp: Die Torte lässt sich auch gut einen Tag im Voraus zubereiten. Zum Garnieren den Servierteller mit Zucker und Zimt bestreuen und evtl. frische Pfirsiche oder zusätzliche Pfirsichhälften aus der Dose in Spalten schneiden und neben die Tortenstücke legen.

14.2 Amaretto-Pflaumen-Kuchen

Fett fürs Blech	375 g Mehl
1.5 kg Pflaumen/Zwetschen	1 Pkg. Backpulver
100 g Amarettini (Italien. Mandelgebäck)	5 EL Milch
250 g weiche Butter/Margarine	5 EL Amaretto-Likör
200 g Zucker,	5 EL (50 g) Mandelblättchen
1 Prise Salz	1-2 EL Puderzucker
5 Eier (Gr. M)	1 groß. Gefrierbeutel

Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) fetten. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch und Amaretto unterrühren. Zum Schluss die Amarettini

unterrühren.

Rührteig auf das Backblech geben und glatt verstreichen. Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen. Mandelblättchen darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

Pflaumen-Kuchen auskühlen lassen. Kurz vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal / 1090 kJ; E 4 g, F 12 g, KH 32 g

14.3 Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom

75 g Butter	1/4 l Milch
600 g säuerliche Äpfel	150 g Mehl
350 g Pflaumen ohne Stein	30 g Mandelblättchen
1 Msp. gemahlene Kardamom	175 g Puderzucker
125 g Zucker	1 Eiweiß
1 Pkg. Vanillezucker	2 EL Pflaumensaft
3 Eier	Speiseöl für die Springform

Backofen vorheizen: 225° C (Gas Stufe 4)

Die Form mit 1 EL Öl einstreichen und die Mandelblättchen einstreuen. Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden, Pflaumen vierteln. Obst in die Form füllen. Aus Butter, Kardamom, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Milch und Mehl einen Teig rühren. Über das Obst gießen. Auf der 2. Schiebeleiste von unten etwa 30-35 Minuten backen. 125 g Puderzucker mit dem Eiweiß zu einer cremigen Glasur verrühren. Den restlichen Puderzucker mit Pflaumensaft zur dunklen Glasur anrühren. Zuerst den Kuchen ganz mit der weißen Zuckerglasur überziehen. Aus Back- oder Butterbrotpapier ein kleines Spritztütchen wickeln. Mit der Pflaumenglasur eine große Spirale auf die weiße Glasur spritzen. Mit einer Messerspitze von der Mitte aus, in gleichmäßigen Abständen, die dunkle Glasur nach außen verziehen.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm ø):

14.4 Apfel-Zwetschgen-Wähe

Teig und Blechgröße siehe Grundrezept	1/2 dl Milch
500 g Äpfel, geschält	4 Koriandersamen
400 g Zwetschgen, tiefgekühlt	1 klein. Lorbeerblatt
4 EL Haselnüsse, gemahlen	1 Stück Zitronenschale
<i>Gewürzguss</i>	1 Nelke
	1/4 TL Macis oder Muskat, gerieben

1 TL Maizena
1 Ei, verklopft

2 Esslöffel Zucker

Für den Guss Milch und Gewürze zusammen aufkochen, dann auf kleinem Feuer 5 Minuten köcheln, auskühlen lassen, absieben. Die restlichen Zutaten beifügen und gut verquirlen. Das Wähenblech auslegen, Teigboden einstechen, mit den Nüssen bestreuen. Die Äpfel in Schnitze schneiden und abwechselnd mit den gefrorenen Zwetschgenhälften darauf anordnen. Den Guss aufrühren, drübergießen, die Wähe sofort backen. Backen: 30-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

14.5 Backpflaumentorte

350 g Trockenpflaumen

100 g Weizenmehl

Marinade:

1 1/2 TL Backpulver

3/8 l Rotwein

3 EL Sahne

1 ungespr. Zitrone, abger. Schale von

Auf den Belag:

1/2 Zimtstange

2 EL Zitronensaft

Für den Teig:

1 Pkg. klarer Tortenguss

2 Eier

400 g Schlagsahne

150 g Zucker

1 geh. TL Zimt

1/2 Vanilleschote, Mark von

2 EL Puderzucker

1 Prise Salz

150 g gehackte Haselnüsse

100 g Butter

Butter für die Form

Backofen vorheizen: 175°C (Gas Stufe 2)

Trockenpflaumen mit Rotwein, Zimt und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt eine Nacht ziehen lassen. Für den Teig Eier, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig schlagen. Flüssige Butter untermischen. Mehl, Backpulver und 3 EL Sahne gut mit der Masse verrühren. Teig in die gebutterte Springform füllen und etwa 25 Minuten auf der zweiten Ein-schubleiste von unten backen. Abkühlen lassen. Gedünstete Pflaumen auf ein Sieb gießen, den Saft auffangen und mit Rotwein auf 1/4 l auffüllen. Den Tortenboden mit den abgetropften Pflaumen belegen. Tortenguss mit Rotwein und Zitronensaft nach Packungsangabe zubereiten und über die Pflaumen gießen. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, mit Zimt und Puderzucker aromatisieren. Zimtsahne auf den Kuchen häufen und den Rand bestreichen. Den Rand mit gehackten Haselnüssen dekorieren.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm ø):

14.6 Beckumer Pflaumenkuchen mit Streuseln

Pflaumenkuchen

450 g Mehl
 3 gestr. TL Backpulver
 200 g kalte Butter
 125 g Zucker
 1/2 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
 2 Eier

2 EL Milch
 2 kg Pflaumen

Streusel

125 g Zucker
 150 g Butter
 200 g Mehl
 Nach Belieben Zimt

Teig: Mehl und Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Zitronenschale, Eier und Milch hineingeben, mit Mehl bedecken und zu einer breiigen Masse rühren. Die in Stücke geschnittene Butter drauflegen, das Mehl darüber streuen und alle Zutaten von der Mitte her verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Pflaumen waschen, an der Spitze kreuzförmig einschneiden, aufschneiden und entsteinen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen. Die Pflaumen schuppenförmig auf dem Teig anordnen.

Streusel: Aus Mehl, Butter und Zucker mit zwei Gabeln Streusel formen und auf den Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) etwa 40 Minuten backen. Nach Belieben mit Kristallzucker bestreuen, besonders wenn die Pflaumen noch ein bisschen sauer sein sollten.

Mengenangabe: 1 Backblech

14.7 Bienenstich gefüllt mit Frischkäse und hausgemachtem Zwetschgenmus

250 ml Sahne	100 g Zucker (Belag)
250 ml Milch	150 g Butter (Belag)
40 ml Zwetschgenwasser	2 Eier
1 Prise Salz	50 g Butter (Teig)
150 g Zwetschgenmus	60 g Zucker (Teig)
400 g Frischkäse	40 g Backhefe
300 g gehobelte Mandeln	500 g Mehl

Aus Mehl, Hefe, 60 g Zucker und Milch einen Vorteig zubereiten und ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann 1 Prise Salz, 50 g Butter und 2 Eier unterarbeiten und gut durchkneten. Den Teig 30 Minuten ruhenlassen. Danach ausrollen und auf ein gebuttertes Backblech legen. Für den Belag restliche Butter in einem Topf schmelzen, restlichen Zucker zufügen, aber nicht bräunen. Danach die Sahne zugießen, aufkochen und mit den Mandeln vermengen. Die Masse auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren. Den Frischkäse mit dem Zwetschgenmus und dem Zwetschgenwasser glattrühren, auf den Boden streichen und den Deckel aufsetzen.

Mengenangabe: 6 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 90

14.8 Blechkuchen mit Pflaumen und Rahmguss

250 g Mehl	5 EL Semmelbrösel
4 Eier	1.5 kg Pflaumen
300 g Zucker	300 g Sauerrahm
2 Pkg. Zitronenaroma	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
150 g Butter	

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde hineindrücken und 1 Ei hineingeben. 150 g Zucker und 1 Pck. Zitronenaroma darüber streuen. Die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig in Folie wickeln und ca. 60 Min. kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe eines 25 x 23 cm großen Backbleches ausrollen, auf das gefettete und mit 4 EL Bröseln ausgestreute Blech legen. Einen Rand hochziehen. Übrige Brösel auf den Teigboden streuen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pflaumen waschen, gut abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Früchte auf den Mürbeteigboden schichten. Für den Rahmguss Sauerrahm mit 150 g Zucker, 1 Pck. Zitronenaroma, Vanillepuddingpulver, 3 Eiern in einer Schüssel verrühren. Den Rahmguss gleichmäßig über die Pflaumen verteilen. Den Kuchen etwa 50 Min. backen, dann herausnehmen, erkalten lassen und in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 15 Stücke
Backen ca. 50 Min.
Kühlen ca. 60 Min.
Zubereitung ca. 50 Min.
pro Person: 350 kcal; E 5 g, F 15 g, KH 48 g

14.9 Brombeer-Pfirsich-Torte

3 Lagen dunkler Wiener Boden	160 g Zucker
4 EL Pfirsichlikör	400 ml Sahne
9 Blatt Gelatine	4 EL Brombeerkonfitüre
800 g Pfirsiche	1 Pkg. klarer Tortenguss
200 g Brombeeren	80 g Schokoraspel
450 g Joghurt	

1 Biskuitboden mit einem Ring umstellen, mit dem Likör beträufeln. Gelatine einweichen. Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. 450 g Pfirsiche

auf den Biskuit legen. Brombeeren abrausen, 100 g pürieren. Joghurt mit 140 g Zucker, Brombeermark verrühren. Gelatine auflösen, unterziehen.

Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen. 3/4 davon unterheben. 2/3 der Creme auf die Pfirsiche streichen. 2. Boden auflegen, mit übriger Creme bestreichen. 3. Boden auflegen. Torte ca. 4 Std. kühlen.

Torte mit Konfitüre bestreichen. Übrige Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, mit 100 g Beeren auf die Torte legen. Gusspulver mit 20 g Zucker nach Anleitung zubereiten, Tortenoberfläche damit überziehen. Ring lösen. Tortenrand mit übriger Sahne, Schokoraseln verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: 35 Min.

Pro Stück: 305 kcal; E 5 g, F 11 g, KH 46 g

14.10 Brownies mit Pflaumen

1 Portion Teig (siehe Brownies-Grundrezept),
mit nur 100 g Zucker zubereiten
200 g Delikatesspflaumen, grob gehackt

Verzierung

3 EL Zwetschgenkonfitüre, durch ein Sieb gestrichen

1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

4 Delikatesspflaumen, in feinen Streifen

Pflaumen unter den fertigen Teig mischen, Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen/Haltbarkeit: siehe Brownies-Grundrezept.

Verzierung: Konfitüre unter die Schokoladeglasur mischen, glatt rühren. Den Boden der ausgekühlten Brownies damit überziehen, mit den Pflaumenstreifen verzieren.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück: 273 kcal / 1141 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 30 g

14.11 Bühler Pflaumentorte

4 Eier (Gr. M)

175 g + 50 g + 2 EL Zucker

100 g Mehl

100 g + 2 geh. EL (30 g) Speisestärke

2 TL Backpulver

4 EL (30 g) Kakao

600 g Pflaumen/Zwetschen

1/4 l Zwetschen-Nektar

7-8 EL Zwetschenwasser

50 g Halbbitter-Kuvertüre, ca.

600 g Schlagsahne

1 Pkg. Sahnefestiger

1 Pkg. Vanillin-Zucker

Backpapier

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 5 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 175 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und Kakao darauf sieben und unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 2 geh. EL Stärke und 4 EL Nektar verrühren. Rest Nektar, 50 g Zucker und Pflaumen aufkochen, 5-6 Minuten köcheln lassen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Ca. 16 Pflaumenspalten herausnehmen. Rest Kompott etwas abkühlen lassen.

Boden 2 x durchschneiden. Böden mit 5 EL Schnaps beträufeln. Formrand um unteren Boden legen. Kompott darauf verteilen, mit 2. Boden bedecken. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Von der Kuvertüre Späne abhobeln. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Vanillin-Zucker und 2 EL Zucker einrieseln lassen. 2-3 EL Schnaps unterziehen. Gut 1/3 Sahne auf den 2. Boden streichen. Mit 3. Boden bedecken. Torte mit 1/3 Sahne einstreichen und mit Rest Sahne, Zwetschenspalten und Kuvertüre-Spänen verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Stück ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 4 g, F 15 g, KH 36 g

14.12 Bunter Obstkuchen

125 g Butter weiche	1 TL abgeriebene Zitronenschale oder 10 Tropfen Zitronenöl
100 g Zuckerrohrgranulat bis 125 g, je nach Süße der Früchte	1 Banane
0.5 TL Vanille gemahlene	200 g Johannisbeeren oder Rhabarber
1 Prise(n) Salz	2 groß. Pfirsiche oder Nektarinen
3 Eier	1 EL Haferflocken oder geriebene Nüsse
150 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	<i>Für die Form und zum Bestreuen:</i>
150 g Hafer, mittelgrob geschrotet oder feine Vollkornhaferflocken	ungehärtetes Kokosfett oder Butter
2 TL Backpulver	2 EL Sonnenblumenkerne oder 100 g Mandelblättchen
3.5 EL Sahne oder Apfelsaft	

1. Die Butter mit dem Granulat, der Vanille und dem Salz mit den Quirlen des Rührgerätes in 1 - 2 Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren.

2. Das Mehl und den Haferschrot oder die -flocken mit dem Backpulver vermischen und in die Schüssel geben. Die Sahne oder den Apfelsaft und die Zitronenschale oder das -öl dazugeben und alles in wenigen Sekunden gründlich verrühren. Der Teig soll geschmeidig und streichfähig sein und schwer reißend vom Löffel gleiten.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne oder der Mandeln ausstreuen.

4. Die Banane schälen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen oder den Rhabarber waschen, wenn nötig, schälen und in etwa 2 cm lange Stücke teilen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, vom Kern drehen und in kleine Spalten oder Stücke schneiden.

5. Etwa drei Viertel des Teigs in die Form geben. Einen Teigschaber oder Löffel in Wasser tauchen und damit den Teig glatt streichen. Die Haferflocken oder die Nüsse darüber streuen. Die Fruchtstücke darauf verteilen. Den restlichen Teig in 5 - 6 Portionen darauf setzen. Die restlichen Sonnenblumenkerne oder Mandelblättchen darüber streuen.

6. Den Kuchen im Backofen (Mitte) in 35 - 40 Minuten goldbraun backen.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Zubereitungszeit 25 Minuten

Backzeit 40 Minuten

1300 kJ

14.13 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren

250 g weiche Butter/Margarine

250 g Zucker

4 Eier (Gr. M)

400 g Mehl

2 TL Backpulver

1/8 l Buttermilch

Fett und Mehl fürs Blech

1 Dos. (850 ml) Pfirsiche

250 g Heidelbeeren

Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Buttermilch unter den Teig rühren.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig daraufstreichen. Pfirsiche abtropfen lassen und halbieren. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pfirsiche und Heidelbeeren auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schmand oder Schlagsahne.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Stück ca.: 260 kcal / 1090 kJ; E 4 g, F 12 g, KH 32 g

14.14 Dörrpflaumen-Törtli

TEIG

150 g Mehl

1/4 TL Salz

wenig Zitronenschale, abgerieben

20 g Sesamsamen

75 g Margarine oder Butter, kalt, in Flöckli

2 EL Zucker

1/2 Ei, verklopft

Margarine / Butter für die Förmlü	2-3 EL Zucker
FÜLLUNG	1 Zimt Stange
25 Dörrpflaumen, ohne Stein, halbiert	1 unbehandelte Orange, ungeschält, in Scheiben
5 dl Rotwein	Rahm oder Vanilleglace, nach Belieben

Teig: Mehl, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter beigegeben, mit den Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. Zucker und Ei zugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Eine Kugel formen, diese flachdrücken und mit Klarsichtfolie bedeckt, mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Formen: Die Förmlü einfetten. Den Teig 2-3 mm dick auswallen, 9 Rondellen von 10 cm O ausstechen, in die Förmlü legen, Teigresten für die Verzierung verwenden. Die Teigbödeli mit einer Gabel dicht einstechen und kurz kühl stellen.

Füllung: In einer Pfanne alle Zutaten bis und mit Orangenscheiben mischen, mindestens 8 Stunden zugedeckt quellen lassen. Alles aufkochen, Pflaumen herausnehmen und den Sud einkochen, bis er sirupartig ist. Orangen und Zimtstange entfernen, erkalten lassen. Die ausgekühlten Pflaumen in die Teigbödeli verteilen und mit 1 El Sirup übergießen.

Backen mit Füllung: ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: nach Belieben flaumig geschlagenen Rahm oder je eine Kugel Vanilleglace auf die Törtli geben, sofort servieren.

Mengenangabe: 9 Förmchen von ca. 8 cm O

14.15 Dreierlei Prassel-Blech

350 g Sommerpflaumen	150 g Crème fraîche
350 g Rhabarber	150 g Lemon Curd (Glas)
500 g Butter	150 g Himbeer-Fruchtaufstrich
750 g Mehl	350 g Himbeeren
300 g brauner Zucker	Fett für das Backblech
1 Prise Salz	Puderzucker zum Bestäuben
3 Pkg. Vanillin-Zucker	

Pflaumen halbieren und Steine entfernen. Rhabarber in grobe Stücke schneiden. Butter schmelzen. Mehl, Butter, Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Crème fraîche und Rest Vanillin-Zucker verrühren.

Ca. 2/3 der Streusel auf einem gefetteten Backblech (ca. 32 x 39 cm) verteilen und zum Boden andrücken. Auf je ca. 1/3 der Teigfläche nebeneinander Lemon Curd, Crème-fraîche-Mix und Fruchtaufstrich streichen. Pflaumen auf Lemon Curd, Himbeeren auf Crème fraîche und Rhabarber auf Fruchtaufstrich verteilen. Rest Streusel gleichmäßig

darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Kuchen dritteln und je in ca. 6 Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Wartezeit: ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

14.16 Duftige Zwetschgen-Brioche

1/2 Gläser Zwetschgenmus	120 g Markenbutter
40 ml lauwarme Milch	50 g Zucker
20 ml Zwetschgenwasser	15 g Hefe
2 frische Eier	250 g Mehl
1/2 TL Salz	2 Eigelb zum Bestreichen

Grundrezept für Hefeteig: Eine große Schüssel durch Ausspülen mit heißem Wasser leicht anwärmen. Abtrocknen. Das Mehl hineinsieben. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln und hineingeben. Mit einer Prise Zucker überstreuen und mit etwa der halben Menge lauwarmen Milch übergießen. Mit etwas Mehl aus der Mulde zum Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis sich der Vorteig verdoppelt hat. Die weiche Butter in Flöckchen, Zucker, Salz, restliche Milch und Eier zugeben, gut vermengen und solange mit den Händen durchkneten, bis sich der Teig elastisch anfühlt und sich gut von der Schüssel löst. Den Teigballen herausnehmen und auf dem Teigbrett kräftig durcharbeiten. Die Teigschüssel mit Mehl ausstäuben und den Teig hineingeben. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Hefeteig nach dem Grundrezept herstellen bis auf das Einarbeiten der Butter.

Den Teig sehr kräftig bearbeiten und auf die Arbeitsplatte schlagen. Dann die weiche Butter einarbeiten, den Teig zur Rolle formen und in gut walnussgroße Stücke teilen. Die Teigkugeln mit der Handkante rollen und dabei in zwei verschieden große Stücke teilen. Mit dem Daumen eine Mulde in das größere Stück drücken. Zwetschgenmus und -wasser verrühren und in die Mulde einfüllen. Den Rand mit etwas Eigelb bestreichen, die kleinere Kugel aufsetzen und 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225 °C (Gas: Stufe 4) aufheizen. Die Brioche mit Eigelb bestreichen und goldbraun backen.

14.17 Einfacher Pflaumenkuchen

200 g weiche Butter
 200 g Zucker
 2 Pkg. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 4 Eier
 250 g Mehl (Type 405)
 1 EL Speisestärke

1/2 Pkg. Backpulver
 1 kg Pflaumen oder Zwetschgen

Außerdem:

Fett und Semmelbrösel für die Form
 gemahlener Zimt und Zucker zum Bestreuen

Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver dazusieben, alles gut verrühren. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form fetten und mit Bröseln austreuen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nochmals halbieren und vorsichtig unter den Teig mengen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte) 55-60 Min. backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Den noch warmen Kuchen mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Schlagsahne dazu servieren.

Tipp: Den Kuchen mit Zimtstreuseln backen. Dafür 150 g Mehl, 150 g Zucker, 1 TL gemahlene Zimt und 75 g Butter zu Streuseln verkneten. Auf den Pflaumen verteilen und wie beschrieben backen.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm O)

Backzeit: 1 Std.

Zubereitungszeit: 45 Min

14.18 Erdbeer-Baiserschnitten

Baisermasse:

6 Eiklar
 (die Eiweißmenge soll 1/4 l ergeben)
 200 g Feinkristallzucker
 150 g Staubzucker
 40 g Speisestärke
 Backpapier für das Backblech

Oberschreie:

1/4 l Schlagobers
 60 g Feinkristallzucker
 1 Pkt. Vanillezucker
 1 groß. Stamperl Cognac
 300 g schöne Erdbeeren
 1/2 Pkt. klares Tortengelee

Die Eiklar sehr steif schlagen und unter ständigem Rühren 200 g Feinkristallzucker einrieseln lassen; nochmals sehr steif schlagen, bis ein schnittfester Schnee entsteht; Speisestärke und Staubzucker über den Schnee sieben und vorsichtig unterziehen; diese Masse in einen Dressiersack (glatte Tülle, mit großer Öffnung) füllen; ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit der Baisermasse zweimal vier Längsstreifen so aufdressieren, dass diese die Böden für die Schnitten ergeben; darauf Ränder dressieren. Dann die Baiserböden im leicht geöffneten Backrohr bei ca. 80 Grad 3 Stunden trocknen lassen; danach über Nacht bei Zimmertemperatur den Trockenvorgang fortsetzen.

Die Baiserböden vom Backpapier lösen. Für die Oberschreie das Obers mit dem Feinkristallzucker und dem Vanillezucker steif schlagen und den Cognac unterrühren; diese

Oberscreme in einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und gleichmäßig auf die Baiserböden dressieren; die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und die Oberscreme damit belegen. Das Tortengelee laut Packungsvorschrift auflösen; mit Hilfe eines Pinsels die Erdbeeren damit überziehen; danach das gefüllte Baiser mit einem in heißes Wasser getauchten Messer vorsichtig in Schnitten aufschneiden.

Besonders zu beachten ist, dass der Baiserboden durch das Obers nach längerem Stehen leicht aufweicht und klebrig wird; daher ist es ratsam, nur so viele Portionen zuzubereiten, wie man gerade braucht. Den ungefüllten Baiserboden kann man an einem trockenen Ort wochenlang aufbewahren.

Mengenangabe: 10-12 STÜCK

14.19 Espressoörtchen

Minze	150 g brauner Zucker
3 Pfirsiche	190 g Markenbutter
2 EL Hagelzucker	2 Eigelb vom frischen Ei
3 EL gehackte Mandeln	125 g Markenbutter
3 EL Kaffeelikör	50 g Puderzucker
3 TL Espresso-Instantpulver	40 g Speisestärke
4-5 EL Mehl	250 g Mehl
6 EL Schlagsahne	

Mehl, Stärke, Puderzucker, Butter, Eigelb und 2-3 TL kaltes Wasser verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und gefettete Tortelett- Förmchen damit auskleiden, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 160/180 °C (Umluft/E-Herd) 10/15 Minuten vorbacken. Butter und Zucker schmelzen und 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Sahne mit Mehl mischen und zufügen, weitere 3 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen, das in 3 TL Wasser aufgelöste Espressopulver und Kaffeelikör zugeben. Die Masse auf die vorgebackenen Törtchen verteilen, mit gehackten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und weitere 5-10 Minuten backen. Espressoörtchen mit Pfirsichspalten und Minze garnieren.

14.20 Far aux pruneaux (Backpflaumenkuchen)

150 g Backpflaumen (ca. 12 Stück)	Salz
1/2 l frisch gekochter schwarzer Tee	75 g Mehl
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	1/2 Vanilleschote
1 Zimtstange (5-6 cm)	1-2 cl Rum
330 ml Milch	<i>Außerdem:</i>
100 g Zucker	Butter und Mehl für die Form
3-4 Eier	

Die Backpflaumen abbrausen. Im heißen Tee mit der Zitronenschale und Zimtstange 1-2 Std. quellen lassen. Milch mit Zucker erwärmen. In einer Schüssel Eier und Salz verquirlen, Mehl und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Mit dem herausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Rum verfeinern. Den Teig etwa 15 Min. ruhen lassen. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Pflaumen aus dem Tee nehmen, trockentupfen, am Stielende etwas einritzen und vorsichtig entsteinen. Pflaumen in der Form gleichmäßig verteilen. Den Teig langsam über die Pflaumen gießen, damit die Pflaumen an ihrem Platz bleiben. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, dann bei 175° (Umluft 160°) etwa 35 Min. weiterbacken, bis der Teig goldgelb aufgegangen ist. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Backofentür etwa 30 Min. abkühlen lassen. Den Kuchen in Portionsstücke schneiden und lauwarm oder zimmerwarm servieren.

Mengenangabe: 1 Keramikform (24 cm O)

Backzeit: 45 Min.

Ruhezeit: 15 Min.

Quellzeit: 2 Std.

Zubereitungszeit: 25 Min.

14.21 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
100 g Margarine
2 EL Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker

Für den Brandteig:

250 ml Wasser
50 g Butter
150 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver

5 Eier

Für die Füllung:

1 Dos. Pfirsiche (850 ml)
2 Pkg. heller Tortenguss
2 EL Zucker
1 l Sahne
4 Pkg. Sahnesteif
4 Pkg. Vanillinzucker
3 EL roter Johannisbeergelee
Puderzucker

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und eine gefettete Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für 15 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Boden bei ca. 200° ungefähr 15 Minuten backen. Er soll goldbraun sein.

Für den Brandteig Wasser und Butter in einem Topf (am besten ein Stieltopf) zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das mit der Speisestärke vermischte Mehl dazugeben. Mit einem Holzlöffel solange rühren, bis ein Kloß entsteht. Den Topf wieder auf die heiße Herdplatte setzen und weiter rühren, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht absetzt. Dann den Teigkloß in eine Rührschüssel umfüllen und sofort das erste Ei gründlich unterrühren. (Dazu können Sie Ihren Mixer benutzen, auf kleinster Stufe

und mit Knethaken; oder sie nehmen einen Holzlöffel.) Nacheinander jeweils einzeln die anderen Eier einarbeiten. Der Teig soll glänzen und zäh vom Löffel bzw. Knethaken reißen. Abkühlen lassen. Erst danach das Backpulver mit einem Holzlöffel unterrühren. Fünf Springformböden (ohne den Ring) fetten und mit Mehl bestäuben. Wenn Sie nicht so viele Formen haben, bereiten Sie sie nacheinander vor. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Auf den ersten Springformboden mit einer Spritztülle 14 kleine Häufchen spritzen (das werden die Mini- Windbeutel). Den restlichen Teig dünn und glatt auf die anderen 4 Böden streichen. Jeweils einen Boden bei 190° - 200° ca. 15 Minuten backen. Die Brandteigböden sollen eine schöne goldene Farbe haben. Auskühlen lassen. Stellen Sie beim Backen eine Tasse kaltes Wasser mit in den Ofen, das ist gut für den Teig.

Für die Füllung die Pfirsiche abtropfen lassen (den Saft dabei auffangen) und in kleine Stücke schneiden. 400 ml Flüssigkeit aufkochen. (Wenn der Pfirsichsaft nicht ganz ausreicht, den Rest mit Wasser auffüllen.) Dann den mit Zucker und Saft angerührten Tortenguss hineingießen, danach die Pfirsichstückchen dazugeben. Die Pfirsichmasse sofort auf drei der vier Brandteigböden verteilen. Den Mürbeteigboden mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif und den vier Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Von den Mini-Windbeuteln die Deckel abschneiden und sie mit Sahne füllen. Einen der Brandteigböden zerrupfen (für die Flocken).

Nun die Torte zusammensetzen: Auf den Mürbeteigboden den ersten Brandteigboden setzen und mit Sahne bestreichen, nun den nächsten Brandteigboden draufsetzen und so weiter verfahren, bis alle Böden zusammengesetzt sind. Auch die oberste Schicht und die Seiten mit Sahne bestreichen. Nun die Seite der Torte mit den Brandteigflocken verzieren. Auf der Oberseite 14 Stücke markieren. Auf jedes Tortenstück einen Mini- Windbeutel setzen. Dann den Windbeuteln wieder locker ihre Deckel aufsetzen. Nun die restlichen Flocken oben auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Flockentorte sollten sie möglichst am Tag des Verzehrs backen. Sie lässt sich am besten mit einem Elektromesser schneiden.

14.22 Florentiner-Kuchen

HEFETEIG

300 g Mehl (Weißmehl oder z.B. 100 g Hirsemehl
und 200 g feines Dinkelmehl)
1/2 TL Salz
75 g Zucker
50 g Margarine oder Butter in Stücken,
weich
1 Ei
2 1/2 dl Milch

1/2 Hefewürfel (20 g)

BELAG

1 kg entsteinte Zwetschgen

FLORENTINERMASSE

50 g Margarine oder Butter
50 g heller Honig
2-3 EL Zucker
100 g Mandelblättchen
50 g Orangeat

Hefeteig: Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter, Ei und

die mit der Milch angerührte Hefe aufs Mal zugeben, erst jetzt mischen, mit den Knethaken des Rührgerätes 3-4 Minuten kneten. Teig ins gefettete, bemehlte Blech gießen, verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur knapp bis unter den Blechrand aufgehen lassen.

Belag: Zwetschgen mehrmals so einschneiden, dass sie am einen Ende noch zusammenhängen. Ziegelartig auf den Teig legen.

Florentinermasse: Margarine oder Butter und Honig in eine Pfanne geben, unter Rühren warm werden lassen. Restliche Zutaten daruntermischen, über die Zwetschgen verteilen, sofort backen.

Backen: 40-45 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Hirse- und Dinkelmehl sind im Reformhaus, in Drogerien oder Warenhäusern mit Lebensmittelabteilung erhältlich.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30X33 cm

14.23 Friesische Pflaumentorte

Für die Böden:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 Pkg. Vanillinzucker
150 g Crème Fraîche
175 g Margarine

1 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
100 g Margarine

Für die Füllung:

3 Becher Sahne á 250g
3 Pkg. Vanillinzucker
3 Pkg. Sahnesteif
450 g Pflaumenmus

Für die Streusel:

150 g Mehl
75 g Zucker

Alle Zutaten für die Böden miteinander verkneten und kalt stellen.

Aus den Zutaten für die Streusel diese herstellen.

Den Knetteig in vier Teile aufteilen und vier dünne runde Böden ca. 28 cm ausrollen. Die Streusel darauf verteilen und bei 200° C Umluft etwa 15 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen.

Drei Böden mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen und schichten. Den vierten Boden in 12 Teile schneiden. Die Torte mit Sahne verzieren und die kleinen Stücke dazwischensetzen. Die fertige Torte mit Puderzucker bestreuen.

14.24 Friesischer Pflaumenstreifen

750 g Pflaumen/Zwetschen	1 Eigelb
1 Rolle (270 g) frischer Blätterteig	2 EL Milch
(auf Backpapier ausgerollt, ca. 24 x 42 cm; Kühlregal)	2 EL Hagelzucker
	350 g Pflaumenmus

300 g Schlagsahne
1 Pkg. Vanillin-Zucker

1 EL gehackte Haselnüsse

Pflaumen waschen und abtropfen lassen. Entstielen und die Steine herauslösen. Blätterteig samt Backpapier auf einem Backblech (ca. 40 cm breit) entrollen. Alle Kanten ca. 2 cm einrollen und mit einem Messerrücken einkerben, dabei etwas flacherdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. 1 EL Hagelzucker daraufstreuen. Pflaumenmus glatt rühren und auf den Teigboden streichen. Die Pflaumen aufgeklappt darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200°C/Gas: Stufe 4) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Locker auf die Früchte streichen. Mit Nüssen und 1 EL Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 6-8 Stücke

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 15 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 440 kcal; E 5 g, F 23 g, KH 49 g

14.25 Fruchtiger Weihnachtstraum

Für den Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

300 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 TL Zimt

Für die Füllung:

200 g getrocknete Pflaumen

75 ml Pflaumensaft

2 EL Pflaumenwasser

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Eiweiß

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt darüber sieben und unterkneten. Teig ca. 2 Stunden kühl stellen.

Pflaumen in Saft und Pflaumenwasser 30-60 Minuten einweichen. Dann mit der Flüssigkeit pürieren und mit den gemahlene Haselnüssen und dem Eiweiß verrühren.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig zwischen Folie zu einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) ausrollen, mit der Pflaumenmasse bestreichen, dabei an einer Längskante ca. 2 cm Teig frei lassen. Von der anderen Längsseite her mit Hilfe der Folie fest aufrollen, Enden gut festdrücken. In Folie 15 Minuten ins Gefrierfach oder 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei nicht zu sehr drücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, Pflaumenwasser durch Saft ersetzen.

Mengenangabe: 25 Stück
Zubereitungszeit (in Min.) 90
 164 kcal / 686 kJ

14.26 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen

200 g Butter	1 Prise Salz
200 g Puderzucker	1/2 Zitrone, abger. Schale von
210 g Mehl	200 g Marillen
1 Msp. Backpulver	200 g Pflaumen
4 Eier, getrennt	Butter und Mehl für die Form
etwas Vanillezucker	gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Die Butter auf Handwärme bringen und mit einem Drittel des gesiebten Puderzuckers, einer Prise Salz, sowie Zitronenschale und Vanillezucker, sehr schaumig rühren; nach und nach das Eigelb einrühren und wieder schaumig rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen, gesiebten Zucker einrühren; zu sehr festem Schnee schlagen und unter die Butter ziehen; zum Schluss das mit Backpulver versiebte Mehl löffelweise einarbeiten.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben; Früchte waschen, entstielen, halbieren und entkernen; die Masse in die Form füllen und mit dem Obst belegen; mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175-180 Grad etwa eine Stunde lang backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und nach zwei Stunden Ruhezeit portionieren.

Mengenangabe: 12 STÜCK

14.27 Fruchtekuchen mit Pistazien

20 g Hefe	2 klein. Pfirsiche
85 g Diabetiker-Streusüße	100 g Diät-Frischkäse
350 g Mehl	2 EL Milch (1,5%)
75 g Diät-Backmargarine	2 EL Zitronensaft
1 Eigelb	80 g abgetropfte Schattenmorellen
Salz	(Diabetiker-Konserve)
3 Birnen	25 g gehackte Pistazien

Die Hefe mit 1 TL Streusüße in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben. Aufgelöste Hefe, Margarine, Eigelb, übrige Streusüße sowie Salz zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Nochmals durchkneten, zu einem Kreis mit 0 ca. 30 cm ausrollen. Auf

ein gefettetes Blech legen.

Birnen schälen, halbieren, von Kerngehäusen befreien. Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Beides in schmale Spalten schneiden, auf dem Teig verteilen. 3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Frischkäse mit Milch sowie Zitronensaft verrühren Die Masse mit einem Esslöffel auf das Obst streichen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste des Ofens etwa 25 Min. backen. Etwa 10 Min. vor Ende der Backzeit die Schattenmorellen und die Pistazien darauf verteilen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 30 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Stück: 240 kcal; E 5 g, F 9 g, KH 34 g

14.28 Fruchtetorte mit Mascarpone-Creme

Für den Rührteig

125 g Butter

125 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

250 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

5 EL Amaretto

75 g geröstete und

25 g zerkleinerte Mandelblättchen

für die Creme

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

50 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

600 ml Sahne

6 TL 'san-apart'

2 EL Amaretto

100 g Himbeeren

2 Pfirsiche

für die Garnierung

Himbeeren,

Johannisbeeren,

Pfirsichspalten

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, mit Amaretto sowie gerösteten Mandeln unterrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten, mit zerkleinerten Mandeln ausstreuen. Teig einfüllen, ca. 30 Min. backen. Nach Ende der Backzeit Tortenboden aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, aus der Form lösen und oben gerade schneiden. Auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umschließen. Für die Creme Mascarpone, Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und alles verrühren. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Zum Schluss den Amaretto unterziehen. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und mit einer Teigkarte glattstreichen. Himbeeren verlesen. Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen, würfeln. Die Früchte auf der Creme verteilen. Den Rest der Creme wolkenartig darüber streichen. Die Torte etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Fruchtetorte vor dem Servieren mit Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsichspalten sowie nach Belieben mit frischen Minzeblättchen garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 400 kcal; E 7 g, F 27 g, KH 29 g

14.29 Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen

625 g Mehl	1 TL Citro-back
1 1/2 Würfel (ca. 60 g) Hefe	1.5 kg Pflaumen
300 ml Milch	1 TL Zimt
7 EL + 70 g Zucker	30 g gemahlene Mandeln
80 g + ca. 125 g Butter	2 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Ei (Gr. M)	

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Ca. 100 ml Milch und 2 EL Zucker erwärmen. Zur Hefe geben. Mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

80 g Butter schmelzen, Rest Milch zugeben. Mit Ei, 70 g Zucker und Citro-back zum Vorteig geben, glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. 1/2 Teig auf gefetteter, mit Mehl bestäubter Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Mit Pflaumen belegen. 2 EL Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen. Teig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Rest Teig auf Mehl in Fettpfannen-Größe ausrollen, mit Mehl bestäuben und auf die Pflaumen legen. Mit Fingern Mulden in den Teig drücken.

125 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mandeln, 3 EL Zucker und Vanillin-Zucker mischen, darüberstreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.

pro Stück ca.: 290 kcal / 1210 kJ; E 5 g, F 11 g, KH 0 g

14.30 Gedeckter Zwetschenkuchen

2 kg Zwetschen	1 Prise Salz
40 g Hefe	1/2 Zitrone, ungespritzten, abgeriebene Schale von
1/4 l Milch, lauwarmer	125 g Butter
1 Prise Zucker	2 Eier
750 g Mehl	Butter zum Einfetten
150 g Zucker	

100 g Mandeln gemahlene	1 TL Zimt
125 g Zucker	Puderzucker zum Bestäuben

Hefe in lauwarme Milch bröseln, Zucker hinzufügen und gehen lassen, bis das Hefestück sich verdoppelt hat. Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale vermischen. Nacheinander die Hefemilch, zerlassene, lauwarme Butter und die Eier zugeben und alles gut verkneten. Den Teig kräftig schlagen, dann aufgehen lassen. Inzwischen die Zwetschen halbieren und entsteinen. Ein Backblech einfetten, die Hälfte des Hefeteiges ausrollen, auf das Blech legen und am Rand etwas hochziehen. Die Mandeln darüberstreuen und die Zwetschen darauf verteilen. Zimt und Puderzucker mischen und über die Zwetschen streuen, den restlichen Teig ausrollen und als Deckel darüberlegen. Die Ränder mit Wasser anfeuchten und gut festdrücken. Den Kuchen mit einem Küchentuch bedeckt nochmals gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und warm mit heißer Vanillesoße servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

14.31 Gedeckter Zwetschenkuchen

375 ml Milch	240 g + 60 g weiche Butter
6 geh. EL (à 20 g) + 80 g Zucker	2 kg Zwetschen/Pflaumen
650 g Mehl	Fett für die Fettpfanne
1 Prise Salz	Mehl für die Arbeitsfläche
1 1/2 Würfel (ca. 60 g) frische Hefe	4 EL (40 g) Mandelblättchen

Milch und 1 geh. EL Zucker erwärmen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Milch zugießen, mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

80 g Zucker, 240 g Butter in Stückchen zum Vorteig geben. Alles glatt verkneten. Zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

Zwetschen waschen und entsteinen. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. 3/4 Teig durchkneten und auf der Fettpfanne ausrollen. Mit Zwetschen belegen und 3 geh. EL Zucker darüber streuen. Rest Teig durchkneten, auf wenig Mehl in Größe der Fettpfanne ausrollen. Auf die Pflaumen legen. Mit Fingern Mulden in den Teig drücken. Ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig mit Mandeln und 2 geh. H1 EL Zucker bestreuen. 60 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im heißen Backofen auf unterster Schiene (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen. Dazu schmeckt Sahne.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Stück ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 5 g, F 15 g, KH 44 g

14.32 Gedeckter Zwetschkuchen*Sie verwenden einen Mürbeteig*

(250 g Mehl,
3 EL Zucker,
125 g Butter,
1 Ei,
1 Msp. Salz) s.o.

Belag:

150 g geriebene Haselnüsse,
6 EL Zwetschgenmus,
300 g Zwetschgen (halbiert, entsteint, in
Viertel geschnitten),
1 Eigelb,
Puderzucker

Teig teilen. Eine Hälfte für den Boden auswallen, auf das Kuchenblech setzen, Rand etwas hoch ziehen. Darauf zuerst Haselnüsse streuen, dann das Zwetschgenmus darüber streichen und die Zwetschgenschnitze darauf verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und sorgfältig auf den Kuchen legen. Mit einem Teigrädchen in der Mitte kreuzweise einschneiden. Den Teig mit Eigelb bestreichen, dann die ausgerädelten Teigzipfel zurücklegen. Auf der untersten Schiene des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 1/2 Stunde backen. Vor dem Servieren die zurückgelegten Teigspitzen mit Puderzucker bestreuen.

14.33 Gefüllte Pflaumen

250 g entsteinte Dörrpflaumen (ca. 35 Stück) kühlt (ca. 35 Stück)
100 g Schokoladebrottaufstrich Kakao- oder Schokoladepulver
100 g geschälte Mandeln, geröstet, ausge-

Pflaumen so einschneiden, dass kleine Taschen entstehen. Nutella mit einem TL einfüllen, Mandeln hineinlegen, Pflaumen leicht zusammendrücken, kurz vor dem Servieren in Kakao- oder Schokoladepulver wenden.

Haltbarkeit: ca. 1 Woche, gut verschlossen im Kühlschrank.

Mengenangabe: 35 Stück

14.34 Georgia-Pfirsich-Pie

375 g Mehl
1 Prise Salz
140 g Butter
90-100 ml eiskaltes Wasser
3 Dos. (à 425 ml) Pfirsiche

Fett für die Form
2-3 EL Paniermehl
100 g Aprikosen-Konfitüre
1 Ei
1 TL Milch

Mehl und Salz mischen. Butter in Flöckchen zugeben und mit den Knethaken zu einer krümeligen Masse verkneten. Das eiskalte Wasser zufügen und alles mit den Händen rasch

zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsiche gut abtropfen lassen und in dicke Spalten schneiden. 2/3 des Teiges zu einem Kreis von ca. 32 cm ausrollen. Eine gefettete Pie-form (ca. 28 cm Ø) damit auslegen. Überstehenden Teig abschneiden. Teigboden mit Paniermehl bestreuen und mit Pfirsichen belegen.

Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen. Ei trennen. Restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Teigrand mit Eiweiß bestreichen. Die Streifen als Gitter über die Pfirsiche legen und am Rand gut andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Eigelb und Milch verrühren. Das Teiggitter nach ca. 30 Minuten damit bestreichen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 300 kcal / 1260 kJ; E 4 g, F 13 g, KH 39 g

14.35 Gestürzte Zwetschgentarte mit Schmand

4 Scheib. TK-Blätterteig	1/2 TL Zimtpulver
100 g Schmand	70 g Puderzucker
15 g Mandelblättchen	40 g Butter
etwas Mehl für die Arbeitsfläche	1 kg Zwetschgen

Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Kleine beschichtete Tarteformen mit der Butter austreichen und mit 50 g gesiebtm Puderzucker austreuen. Die Förmchen auf die heiße Herdplatte stellen und den Puderzucker erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren, dann von der Herdplatte nehmen. Die Zwetschgen dachziegelartig mit der Rundung nach unten auf den Karamell setzen, zurück auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen. Die Blätterteigplatten nacheinander auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, etwas größer als den Durchmesser der Formen ausstechen, den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, die Teigplatte über die Zwetschgen legen, den überstehenden Teigrand nach innen einschlagen und leicht andrücken. Die Tartes im vorgeheizten Backofen bei 200-220 °Grad Ober-/ Unterhitze auf der 2.Einschubleiste von unten ca. 10 Minuten backen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Tartes etwas abkühlen lassen und auf eine große runde Platte stürzen. Den restlichen Puderzucker mit dem Zimt mischen, auf die Tartes streuen, mit Mandeln bestreuen und einen Klecks Schmand daraufgeben. Tipp: Passen Sie auf, dass Sie wirklich Zwetschgen verwenden und keine Pflaumen. Pflaumen isst man besser roh, zum Kochen oder Backen sind sie meistens zu weich.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

14.36 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien

150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten	100 g Mehl
150 g Zucker	1 TL Backpulver
4-5 Pfirsiche	50 g Pistazienkerne, fein gemörsert
3 Eier	etwas Puderzucker

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (Ø 26 cm) mit geschlossenem Boden mit etwas Butter einfetten. Den Boden mit 50 g Zucker ausstreuen. Die Pfirsiche waschen, trocken reiben, halbieren und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Diese fächerartig auf dem gezuckerten Backformboden im Kreis anordnen.

Für den Teig weiche Butter und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und mit den Pistazien unter die Butter-Ei-Masse rühren. Den Teig auf die Pfirsiche geben und gleichmäßig verstreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine große Kuchenplatte stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren. Tipp: Je nach Geschmack kann dieser Pfirsichkuchen entweder lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis als feines Dessert gereicht werden oder ausgekühlt mit etwas geschlagener Sahne zum Kaffeetrinken.

Mengenangabe: 1 KUCHEN (Ø 26 CM)

Zubereitung 60 Min.

14.37 Hefe-Zwetschgenkuchen mit Mandelstreusel

<i>Hefeteig</i>	1.3 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint (ergibt ca. 1,2 kg)
600 g Mehl	
1/4 TL Salz	<i>Mandelstreusel</i>
3 EL Rohrzucker	150 g Mandelstifte
1 Pkg. Vanillezucker	100 g geriebene Mandeln
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt	50 g Mehl
60 g Butter, in Stücken, weich	3 EL Rohrzucker
3 1/2 dl Milch, lauwarm	100 g Butter, in Stücken, weich

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig etwas flach drücken, in der Größe des Blechs auswallen, in das vorbereitete Blech legen.

Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben darauflegen, leicht hineindrücken.

Mandelstreusel: Mandelstifte und alle restlichen Zutaten mischen, Streusel auf den Zwetschgen verteilen.

Backen: Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben, ca. 50 Min. bei 180 Grad backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Mengenangabe: 1 Backblech, mit Backpapier belegt

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 50 Min.

pro Stück (1/24): 275 kcal / 1151 kJ; E 6 g, F 15 g, KH 28 g

14.38 Hefeteigschnecken

500 g Mehl

120 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Trockenhefe

1/8 l Milch

100 g Butterschmalz

1 Eigelb (vom EL Gew.-Kl. 2)

Mehl zum Bearbeiten

250 g Pflaumenmus

1 unbeh. Zitrone, dünn abger. Schale von

30 g Butter

Zucker und Zimt zum Bestreuen

Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit der Hefe mischen. Milch und 1/8 l lauwarmes Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 25 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butterschmalz zerlassen, mit dem Eigelb unter den Teig kneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 48x40 cm ausrollen. Pflaumenmus gleichmäßig daraufstreichen, Zitronenschale darüberstreuen. Teig längs aufrollen und in 16 Scheiben schneiden. Mit der Hand etwas flach drücken, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und zugedeckt noch einmal ca. 20 Minuten gehen lassen. Die Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten goldgelb backen. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stück:

Umluft: 20 Min. bei 200 Grad

Backzeit: 15-20 Minuten

Vorbereitungszeit (mit Gehzeit): 1 Stunde

Pro Stück etwa: 293 kcal / 1226 kJ; E 4 g, F 9 g, KH 47 g

14.39 Himbeer-Pfirsich-Torte

4 Eier	10 Blatt Gelatine
225 g Zucker	600 ml Sahne
2 Pkg. Vanillezucker	1 Dos. Pfirsiche
Salz	500 g Magerquark
125 g Mehl	300 g Himbeeren
Backpulver	3 EL Zitronensaft

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker sowie 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit 3 gestr. TL Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

Einen Boden mit einem Tortenring umstellen. Für die Pfirsichcreme 5 Bl. Gelatine einweichen. 300 ml Sahne steif schlagen. Pfirsiche abtropfen lassen, mit 50 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker pürieren. 250 g Quark unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Pfirsichmasse verrühren. Unter die übrige Creme rühren und die Hälfte Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen, 2. Boden auflegen.

Für die Himbeercreme 5 Blatt Gelatine einweichen. Beeren verlesen, mit Zitronensaft und 75 g Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Püree mit 250 g Quark verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 EL Himbeercreme verrühren, unter die übrige Creme heben. Übrige Sahne unterziehen und die Creme auf den Biskuit streichen.

Boden auflegen. Ca. 6 Std. kühlen. Tortenring entfernen. 300 ml Sahne steif schlagen und die Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Torte nach Wunsch mit Himbeeren, Pfirsichen und Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 65 Min.

pro Stück ca.: 275 kcal; E 10 g, F 14 g, KH 27 g

14.40 Italienische Pflaumen-Tarte mit Cantuccini-Bröseln

450 g Mehl	2 EL Honig
300 g Butter	Vanille-Extrakt
150 g Zucker	2 Eier
750 g Pflaumen	2 Eigelb
60 g Cantuccini (harte Ital. Mandelkekse)	2 EL Puderzucker
500 g Crème fraîche	

Mehl, Butter in Flöckchen und den Zucker, evtl. 1-2 EL kaltes Wasser glatt verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 60 Min. kühlen.

Inzwischen Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Die Cantuccini im Blitzhacker oder mit dem Nudelholz im verschlossenen Gefrierbeutel fein mahlen. Crème fraîche, Honig, etwas Vanille, Eier, Eigelbe verquirlen.

Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Teig auf Backpapier ausrollen. Mit dem Papier in eine runde Pie-Form (Ø 32 cm) legen. Rand andrücken, den Boden mehrfach einstechen. Cantuccini-Brösel aufstreuen, die Honig-Creme daraufstreichen. Mit den Pflaumen belegen und 40 Min. backen. Nach dem Erkalten in der Pie-Form mit dem Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Backen: 40 Min.

Kühlen: 60 Min.

Zubereitung: 30 Min.

pro Stück: 415 kcal; E 5 g, F 27 g, KH 38 g

14.41 Joghurtschnitten

3 Eier	3 EL Pflaumenmus
100 g Zucker	500 g Zwetschgen (halbiert)
1 Bio-Zitrone, Saft und abger. Schale von	200 ml Sahne
60 g Speisestärke	1 Pkg. Cremepulver, Joghurt-Tortenhilfe
1 TL Backpulver	1 EL Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)

Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL warmem Wasser, 60 g Zucker, Zitronenschale schaumig schlagen. Eiweiß, Rest Zucker steif schlagen. Unter Eicreme heben. Mehl mit Stärke, Backpulver mischen, unter Teig heben. Teig auf mit Backpapier belegtes Blech streichen. Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 10 Min. backen. Biskuit sofort auf mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen, abkühlen. In der Mitte teilen. Eine Hälfte mit Pflaumenmus bestreichen, zweite darauflegen. Früchte im Zitronensaft ca. 5 Min dünsten, abkühlen, auf Biskuit verteilen. Sahne steif schlagen. Cremepulver mit 400 ml Wasser schaumig schlagen. Joghurt, Sahne, Likör unterrühren, auf Zwetschgen streichen. 60 Min. kühlen. Mit Zwetschgenscheiben garnieren.

Mengenangabe: 15 Stü

Arbeitszeit: ca. 55 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Kühlen: ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 5 g, F 6 g, KH 35 g

14.42 Karins Friesentorte

Mürbeteig:

300 g Mehl
 100 g Zucker
 150 g Butter
 1 Prise Salz
 1 Eigelb

Brandteig:

250 ml Wasser
 100 g Butter
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz
 150 g Mehl
 4 mittelgroße Eier

Krokant:

200 g Walnüsse, gehackt
 100 g Zucker

Pflaumenkompott:

300 g Pflaumen
 1 Stück Butter
 2 EL Zucker (oder mehr, je nach Geschmack)
 10 g Speisestärke
 1 Schuss Kirschwasser oder Pflaumenschnaps (wenn man mag)
 130 ml Wasser, ca.

Füllung:

4 Becher Sahne (jeweils 200 ml)
 4 Tüten Sahnesteif
 4 Tüten Vanillezucker
 1 Becher Pflaumenmus (400 g), ca.
 Puderzucker, zum Bestäuben

Mürbeteig: Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. Dann mit Hilfe einer Form auf etwa 26 cm Durchmesser dünn ausrollen, mit einer Gabel einstechen. Aus dem Teigrest können Sie Plätzchen ausstechen und ebenso wie den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze in etwa 25 bis 35 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Für die Brandteigböden: Wasser mit Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben, zum Kochen bringen, das Mehl hineinschütten und abrösten. Wenn sich auf dem Topfboden ein weißer Belag gebildet hat, den Teig in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen. Die Eier nach und nach mit einem Holzlöffel unterrühren. Drei Backpapierbögen vorbereiten und auf jeden Bogen jeweils einen Kreis von 30 Zentimetern Durchmesser aufzeichnen. Den Teig dünn und gleichmäßig darauf streichen. Jeden Boden bei 200°C in 15 bis 20 Minuten hellbraun backen. Anschließend noch warm jeweils mit einem Teigring (26 cm Durchmesser) ausstechen und abkühlen lassen. Die Abschnitte klein brechen, sie werden später noch verwendet.

Zubereitung Krokant: Zucker in einen Topf geben, hellbraun karamellisieren und die Walnüsse zugeben. Die Masse auf Backpapier auskühlen lassen und evtl. fein hacken.

Zubereitung Pflaumenkompott: Pflaumen waschen, entkernen und würfeln. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten (Wasser mit Vanillezucker aufkochen, Tortenguss unterrühren) die Pflaumen unterheben und mit dem Schnaps abschmecken. Erkalten lassen.

Zubereitung Füllung: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen.

Tortenaufbau: Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit etwas Pflaumenmus dünn bestreichen. Einen Tortenring (Durchmesser 26 cm) herumstellen und den ersten Brandteigboden darauf setzen. Boden dünn mit der halben Menge Pflaumenmus bestreichen. In die Mitte das Pflaumenkompott geben, einen Rand frei lassen. Dann ein Drittel der Sahne darüber streichen und ein Drittel Krokant darüber geben. Den zweiten Boden einsetzen, mit dem restlichen Pflaumenmus bestreichen. Ein weiteres Drittel Sahne

aufstreichen sowie ein weiteres Drittel Krokant darauf geben und den dritten Boden einsetzen. Auf diesen Boden die restliche Sahne verstreichen, den restlichen Krokant sowie die Teigabschnitte auf der Sahne verteilen. Die Torte in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Böden sowie den Krokant kann man gut einen Tag vorher zubereiten, die Torte schmeckt frisch am besten, aber auch noch am nächsten Tag. Und noch ein Tipp: Wenn es schneller gehen soll, kann man die Torte auch ohne Mürbeteigboden und ohne Pflaumenkompott zubereiten. Schmeckt auch sehr gut.

14.43 Kirmesfladen

<i>Teig</i>	1.5 kg Äpfel
350 g Mehl	Pflaumen
150 g Mondamin	Kirschen oder
25 g Hefe	Streuseln aus
reichlich 1/8 l Milch	250 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz	300 g Mehl
80 g Fett	100 g Mondamin
80 g Zucker	200 g Zucker
<i>Belag</i>	1 Pkg. Vanillinzucker
	1 TL Zimt

Aus Mehl, Mondamin, Hefe, Milch, Salz, Fett und Zucker einen geschmeidigen Hefeteig kneten, ausrollen und ein Blech damit belegen. Geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Äpfel oder gesäubertes, entsteintes, evtl. halbiertes Steinobst darauf verteilen. Den gut aufgegangenen Teig im vorgeheizten Ofen abbacken und sofort nach dem Backen mit Zucker bestreuen. Anstatt mit Obst kann der Teig auch mit Streuseln belegt werden. Hierfür Fett zerlassen, Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, mit Zucker, Vanillinzucker, Zimt und dem flüssigen Fett vermischen und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. Sehr gut schmeckt der Kuchen, wenn die Streusel noch über das Obst gelegt werden. Dann genügt jedoch das halbe Rezept.

14.44 Klassischer Zwetschen-Hefekuchen

75 g Butter/Margarine	Salz
1/4 l Milch	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
3-4 EL Zucker	1 Ei (Gr. M)
1 Würfel (42 g) frische Hefe	Fett für die Fettpfanne
400 g + etwas Mehl	1.5 kg Zwetschen/Pflaumen

Fett bei schwacher Hitze schmelzen. Milch und 1 EL Zucker lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. 400 g Mehl, 1 Prise Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Hefemilch, flüssiges Fett und Ei zufügen und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; mind. 3 cm hoch) fetten und mit Mehl ausstäuben. Zwetschen waschen, längs halbieren und entsteinen. Den Teig nochmals durchkneten, mit Mehl bestäuben, auf der Fettpfanne ausrollen und an den Rändern 2-3 cm hochdrücken. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Zwetschen dachziegelartig dicht an dicht auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Mit 2-3 EL Zucker bestreuen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Sahne.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Auskühlzeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 45 Min.

Gehzeit ca. 50 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 170 kcal; E 3 g, F 4 g, KH 29 g

14.45 Klecksel-Kuchen

100 g Zucker

100 g Mehl

250 g Schichtkäse

2 Eier

75 g saure Sahne

50 g Zucker

300 g feste Zwetschgenmarmelade

3 EL Rotwein

100 g Butter

80 g Zucker

1/4 l Milch

30 g Backhefe

400 g Mehl

400 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung eindrücken. Aus Mehl, Hefe und ein wenig Zucker einen Vorteig bereiten und in der Wärme etwa 20 Minuten gehen lassen. Mit 1/4 l Milch, 80 g Zucker und 100 g Butter einen elastischen Teig kneten und nochmal 30 Minuten gehen lassen. Teig etwa 1 cm stark auswellen, auf das gebutterte Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Streusel-Klecksel: Aus restlichem Mehl, 100 g Zucker und Butterflöckchen mit kühlen Händen Streusel formen. Quark-Klecksel: Schichtkäse mit 2 Eiern, 50 g Zucker und Sahne glatt rühren. Zwetschgen-Klecksel: Zwetschgenmarmelade mit Rotwein glatt rühren. Dann auf den Teig abwechselnd verschiedene Klecksel setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° Grad 30-40 Minuten goldfarbig backen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

14.46 Kleine Pfirsich-Tartes Tatin

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 42x25 cm)

2 EL Zitronensaft

BELAG

6 EL Zucker

50 g Butter oder Margarine, weich

Rosmarin- oder Salbeiblüten für die Verzie-

3-4 klein. Pfirsiche

rung

VORBEREITEN: aus dem Blätterteig 6 Rondellen von ca. 12 cm O ausstechen, mit einer Gabel dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

BELAG: den Boden der Förmchen mit Butter oder Margarine bestreichen, ca. 5 Min. kühl stellen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, in feine Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Je 1 El Zucker in die Förmchen verteilen, Pfirsichschnitze spiralförmig darauf legen. Die beiseite gestellten Teigfondellen auf die Schnitze legen, leicht andrücken.

BACKEN: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens (Heiß-/Umluftofen: 210 Grad). Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen.

SERVIEREN: Tartes Tatin noch heiß auf Teller stürzen, verzieren, sofort servieren.

HINWEIS: bei unbeschichteten Förmchen den Boden mit Backpapier belegen.

Mengenangabe: 6 beschichtete Förmchen von je 10 cm O

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 25 Min.

14.47 Knusperschnitten mit Rum

450 g Butter

Salz

2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche

750 g Mehl

1 Bio-Zitrone

2 TL Backpulver

350 g Zucker

1 Vanilleschote, Mark von

1 Pkg. Vanillin-Zucker

150 g Schokotröpfchen

7 Eier (Gr. M)

Fett und Mehl für die Form

3 EL brauner Rum

200 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen. 4 Hälften pürieren, übrige Pfirsiche fein würfeln. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker cremig rühren. 3 Eier trennen. Eigelbe und 3 Eier einzeln unterrühren. Pfirsichpüree, Zitronensaft und Rum unterrühren. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. 400 g Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Eischnee und Pfirsichwürfel unterheben. In ein gefettetes, bemehltes tiefes Backblech (35 x 40 cm) geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Für die Streusel 350 g Mehl, 150 g Zucker, Zitronenschale und Vanillemark mischen. 1 Ei und geschmolzene Butter zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit

den Händen zu Streuseln verkneten. Schokotropfen kurz unterkneten. Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im Ofen bei gleicher Temperatur 20-25 Minuten zu Ende backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Vanille-Schlagsahne.

Tipp: Perfekt zum Einfrieren: Wenn Sie den Kuchen nicht auf einmal essen, dann frieren Sie den Rest doch einfach für später ein. Am besten in Stücke geschnitten, diese können Sie bei Bedarf einzeln entnehmen und aufbacken. Damit die Stücke dabei nicht austrocknen, beträufeln Sie sie vorher mit Orangen- oder Apfelsaft.

Mengenangabe: 1 Backblech

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Pro Stück ca.: 390 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 49 g

14.48 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme

Teig:

2 Eiweiß
2 EL kaltes Wasser
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
2 Eigelb
30 g Mondamin Feine Speisestärke
30 g Mehl
1/2 TL Backpulver, gestrichener
50 g Kokosflocken

1/4 l Pfirsichsaft
50 g Zucker
8 Blatt weiße Gelatine
3 Becher Sahnejoghurt (à 150 g)
3 reife Pfirsiche oder
6 Pfirsichhälften aus der Dose
2 EL Zitronensaft, evtl. mehr

Zum Verzieren:

3 reife Pfirsiche oder
6 Pfirsichhälften aus der Dose
Kokosflocken
Zitronenmelisseblättchen

Pfirsichcreme:

25 g Mondamin Feine Speisestärke

Eiweiß und Wasser in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker unter Schlagen einrieseln lassen. Das Gerät auf die niedrige Schaltstufe umschalten. Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen und zuletzt das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver sowie Kokosflocken darunterheben.

Backblech gut zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Evtl. mit Alufolie einen stabilen Rand falten. Den Biskuitteig gleichmäßig darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Biskuitplatte auf ein Tuch stürzen und das Papier abziehen. Die Biskuitplatte nach dem Erkalten halbieren.

Eine Hälfte in eine rechteckige flache Form legen. Pfirsichcreme bis auf einen kleinen Rest darauf verteilen.

Die zweite Biskuitplatte darauflegen, mit der restlichen Creme bestreichen, mit Pfirsichspalten belegen und mit Kokosflocken bestreuen.

Biskuit im Kühlschrank etwa 4 Stunden kaltstellen. In Stücke schneiden und mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

Für die Pfirsichcreme Mondamin in genügend Pfirsichsaft anrühren. Restlichen Saft und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazu gießen und unter Rühren kurz kochen lassen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unter die heiße Creme ziehen. Unter Rühren erkalten lassen und Sahnejoghurt nach und nach dazugeben.

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, in Stücke schneiden und pürieren, Pfirsichpüree unter die Sahnejoghurtmasse geben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 10-12 Minuten G-Herd: 3-4 10-12 Minuten

Mengenangabe: 1 Kuchen

14.49 Kürbis-Pflaumenkuchen

Zutaten:

250 g Mehl	1 EL Öl
150 g Zucker	1 kg Kürbiswürfel 1x1 cm Sorte Pink Jum- po Banna
3-4 Eier	1 kg entsteinte Pflaumen
1 Pkg. Backpulver	2 TL Zimt und Zucker zum Bestreuen vor dem Backen
1 Pkg. Vanillezucker	
150 g Margarine	

Aus den oberen Zutaten einen Teig rühren. Auf einem Backblech, das mit etwas Öl eingerieben und mit Paniermehl bestreut ist, den Teig gut verteilen. Kürbiswürfel zuerst auf den Teig geben, darüber dann die halbierten Pflaumen, damit sie den Saft beim backen abgeben. zuletzt mit Zimt und Zucker bestreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 min backen. Denken Sie daran, für den Kuchen ein erhöhtes Backblech zu verwenden.

Mengenangabe: 8-10 Personen

14.50 Ländlicher Zwetschgenstrudel

Für den Teig:

1 EL Schweineschmalz	140 g Butter
1 Ei	100 g Semmelbrösel
1 Prise Salz	5 EL Zucker
250 g Mehl (Type 405)	1/2 Tasse Puderzucker

Für den Belag:

1 kg Zwetschgen	<i>Außerdem:</i> Butter oder Margarine fürs Blech
-----------------	--

Ein Backblech fetten. Das Schmalz zerlassen und mit 1/2 Tasse lauwarmem Wasser, dem Ei und dem Salz verquirlen. Nach und nach das gesiebte Mehl untermengen und aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einer Schüssel bedeckt 1 Std. ruhen lassen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln.

Den Strudelteig auf einem großen bemehlten Tuch möglichst dünn ausrollen. Den Teig anschließend von der Mitte aus über beide Handrücken nach allen Seiten dehnen, bis er papierdünn ist (siehe auch Seite 419). Reißt der Teig dabei ein, die Risse sofort fest zusammendrücken. Den ausgezogenen Teig aufs Tuch zurücklegen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Butter zerlassen, 2 EL davon zurückbehalten, den Rest mit den Semmelbröseln mischen und zwei Drittel des Teigs mit dem Butter-Brösel-Gemisch bestreichen. Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Den unbelegten Teig mit etwas Butter bestreichen und den Strudel durch Anheben des Tuches von der belegten Seite her zu einer Rolle formen. Den Strudel auf das Backblech legen, mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 40 Min. backen. Den Strudel mit dem Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Backzeit: 40 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Zubereitungszeit: 1 Std.

14.51 Mandelküchlein mit Pflaumensoße

Für die Soße:

500 g Pflaumen

1 unbehandelte Orange

50 g Zucker

150 ml Sherry

3 Eier

30 g Butter

30 g Zucker

3 cl Orangenlikör

70 g gemahlene Mandelkerne

30 g Mehl

1/2 TL Backpulver

50 g Mandelblättchen

Für die Küchlein:

80 g weiße Schokolade

Die Pflaumen abbrausen und entsteinen. Die Orange abbrausen, trockentupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Pflaumen mit Zucker, Sherry, Orangenschale und -saft zugedeckt in einem Topf ca. 10 Min. dünsten. Dann pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Pflaumensoße ganz abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Für die Küchlein die Schokolade in grobe Stücke hacken und in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier vorsichtig trennen. Die Butter mit Zucker sowie Orangenlikör verrühren und die Eigelbe nacheinander unterziehen. Die gemahlene Mandeln mit Mehl sowie Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse heben. 4 Portionsförmchen (ersatzweise 4 hohe, gerade Tassen) gut fetten und mit 2/3 der Mandelblättchen ausstreuen. Anschließend das Eiweiß in einer gut gekühlten Metallschüssel sehr steif schlagen. Den Eischnee unter den Mandelteig heben, in die Förmchen füllen. Mit den übrigen Mandelblättchen bestreuen. Auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 30 Min. backen. Aus den Formen stürzen. Noch warm mit der Soße anrichten. Evtl. mit Pflaumen und Mandelkernen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 40 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Person: 560 kcal; E 30 g, F 13 g, KH 0 g

14.52 Marmorierte Fruchtschnitten

Für den Boden

150 g Vollkornkekse

125 g Butter

Für den Belag

500 g Pfirsiche

250 g Himbeeren

1 Pkg. klarer Tortenguss

100 g Zucker

600 g Frischkäse

300 g Naturjoghurt

3 EL Zitronensaft

Vollkornkekse fein zerbröseln. Die Butter schmelzen lassen und mit den Keksbroseln vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form (18x18 cm) drücken.

Für den Belag die Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften in wenig Wasser ca. 5 Min. dünsten. Die Himbeeren verlesen, kurz abrausen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte davon fein pürieren.

Tortenguss nach Packungsanweisung mit 25 g Zucker und 250 ml Wasser zubereiten. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft sowie 75 g Zucker verrühren, Tortenguss unterziehen. Creme halbieren und das Himbeerpüree so unter eine Portion ziehen, dass ein Marmoruster entsteht.

Die Hälfte der weißen Creme in die Form füllen, Pfirsiche darauf verteilen und mit der restlichen weißen sowie der Himbeercreme bedecken. Torte ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann aus der Form lösen, in Stücke teilen und mit den restlichen Himbeeren verziert servieren.

Tipp: Wer die Kekse in einem Gefrierbeutel zerkrümeln möchte, sollte einen großen Beutel nehmen und nicht zu viele Kekse auf einmal hineingeben. Beutel nicht verschließen! Dann mit der Teigrolle mehrmals darüberfahren, bis die Kekse fein zerbröseln sind. Zwischendurch den Beutel leicht schütteln.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 380 kcal; E 8 g, F 29 g, KH 23 g

14.53 Marmorkuchen als Tellergericht

400 g Mehl

100 g Stärke

1 Pkg. Backpulver

40 g Kakaopulver

300 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier	350 g Beerenfrüchte, tiefgekühlt
200 g Milch	150 g Crème fraîche
1 Msp. Salz	etwas Puderzucker
20 g Stärke	1 Dos. Aprikosen
50 g Zucker	1 Dos. Pfirsiche
1 Msp. Salz	etwas Puderzucker
200 ml Kirschsafte	50 g Pistazienkerne, gehackt
1 Zimtstange	2 Zweige Pfefferminze
1 Zitronenschale, unbehandelt	Schaschlikspieße
1 Vanilleschote	

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach 4 Eier unterrühren. Milch und Salz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unter den Teig rühren. Eine Kuchenform ausfetten und die Hälfte des Teiges einfüllen. Unter die andere Hälfte das Kakaopulver rühren und auf die helle Hälfte in die Form füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teighälften ziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (E-Herd: 200 °C) auf mittlerer Schiene ca. 60 Min backen. Für die Rote Grütze die Stärke mit Zucker und Salz in den kalten Kirschsafte einrühren. Zimtstange, Zitronenschale und ausgekratzte Vanilleschote zufügen. Das Mark für die Vanillecreme zurückbehalten. Unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit bindet. Beerenfrüchte hinzufügen und nochmals kurz aufkochen. Erkalten lassen und Zimt, Zitronenschale und Vanilleschote entfernen. Für die Vanillecreme Crème fraîche mit etwas Puderzucker (Menge nach Geschmack) und dem Vanillemark verrühren. Dosenaprikosen samt etwa der Hälfte des Saftes mit einem Pürierstab zu einer Soße pürieren. Marmorkuchen in Würfel von etwa 4-5 cm Kantenlänge schneiden und wechselweise mit geviertelten Pfirsichhälften aus der Dose (oder beliebigen anderen Dosen- oder frischen Früchten) auf einen Schaschlikspieß aufspießen. Zum Anrichten ein bis zwei Esslöffel der Roten Grütze auf einen großen, flachen Teller geben. Den Spieß schräg darauflegen, mit etwas Puderzucker abstäuben, einige Pistazienkrümel darüberstreuen, etwas der Vanillecreme neben der Grütze 'arrangieren' und etwa einen Esslöffel der Aprikosensoße kunstvoll um den Spieß und die Grütze kleckern. Mit einem Pfefferminzblatt garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

14.54 Marroni-Zwetschgen-Törtli

Mürbeteig

200 g Mehl
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 unbeh. Zitrone, nur 1/2 abger. Schale
120 g Butter, in Stücken, kalt
1 klein. Ei, verklopft

Füllung

400 g Zwetschgen, in Schnitzen
2 EL Zucker
1 Pkg. Kastanien in Caramelsauce (ca. 250 g)
2 1/2 dl Rahm

Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beigegeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: Teig zwischen Frischhaltefolie und wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. 8 Rondellen mit gewelltem Rand von je ca. 12 cm O ausstechen, in die vorbereiteten Förmchen legen, dicht einstecken, ca. 30 Min. kühl stellen.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Füllung Zwetschgen mit Zucker in einer Pfanne zugedeckt ca. 5 Min. köcheln, auskühlen. Caramelsauce der Kastanien zum Rahm gießen, steif schlagen. Kastanien grob hacken, daruntermischen. Kastanienrahm in die Mürbeteigbödeli verteilen, glatt streichen, mit Zwetschgen garnieren, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Mürbeteigtörtli 1 Woche im Voraus backen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Mengenangabe: 8 Förmchen von je ca. 10 cm O, gefettet und bemehlt

Blindbacken: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück: 456 kcal / 1910 kJ; E 5 g, F 24 g, KH 53 g

14.55 Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen

3 Eier (Gr. M)	50 g gemahl. Mohn
75 g + 75 g Zucker	1 Glas (720 ml) Pflaumen
3 Pkg. Vanillin-Zucker	600 g Schlagsahne
50 g Mehl	2 Pkg. Sahnefestiger
25 g Speisestärke	1 Pkg. (400 g) 'Marzipan-Decke'
1 gestr. TL Backpulver	evtl. Gold- und Silberperlen,
2 Pckch. Puddingpulver 'Vanille'	Mohn und gemahlene Pistazien zum Verzie-
(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)	ren
400 ml Milch	Backpapier

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

1 Päckchen Puddingpulver und 5 EL Milch verrühren. Rest Milch, 75 g Zucker und Mohn aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Auskühlen.

Pflaumen abtropfen, Saft auf 0 fangen, evtl. mit Wasser auf 400 ml auffüllen. 5 EL Saft und 1 Päckchen Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren,

1 Minute köcheln. Pflaumen unterheben. Tortenring um den Boden legen. Kompott darauf streichen, auskühlen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Sahne steif schlagen, dabei Festiger und 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Mohnmasse glatt rühren. Sahne, bis auf 4 EL, portionsweise kurz mit dem Handrührgerät unter die Mohnmasse rühren. Aufs Kompott streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

Marzipan-Decke mit Folie nach oben auf die Torte legen. Folie abziehen, Marzipan an die Torte drücken. Evtl. überstehendes Marzipan abtrennen, daraus z. B. Sterne ausstechen. Torte mit Sternen, Sahne etc. verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 7 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Stück ca.: 410 kcal / 1720 kJ; E 6 g, F 22 g, KH 44 g

14.56 Marzipan-Pflaumenkuchen

1 l Milch

100 g Butter

450 g Mehl

1 Würfel Hefe

1 TL Honig

150 g Zucker

Salz

100 g Marzipan-Rohmasse (grob geraspelt)

2 Pkg. Karamell-Puddingpulver

800 g Pflaumen (halbiert und entsteint)

1 Pkg. Vanillezucker

5 EL Milch mit 125 ml Wasser erwärmen, 50 g Butter zugeben. 375 g Mehl in Schüssel sieben, Mulde reindrücken, Hefe hineinbröckeln. Honig, 50 g Zucker zugeben, Salz am Mehlsrand verteilen. Milchmischung zur Hefe gießen, ca. 8 Min. verkneten. Teig ca. 45 Min. gehen lassen. Marzipan, Rest Butter, 25 g Zucker, Rest Mehl zu Streuseln verkneten. Kühlen. 125 ml Milch mit Puddingpulver, Rest Zucker verrühren. Rest Milch aufkochen, Puddingpulver dazugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Teig ausrollen, in die mit Backpapier belegte Fettpfanne legen, einstechen. Pudding draufstreichen, mit Pflaumen belegen. Vanillezucker darüberstreuen, Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 35 Min. backen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Gehen: 45 Min.

Backen: ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 200 kcal; E 3 g, F 6 g, KH 30 g

14.57 Marzipankuchen mit Pflaumen

300 g Marzipanrohmasse	2 TL Backpulver
100 g Butter	800 g Pflaumen
3 EL Amaretto (Mandellikör)	150 g Pflaumenkonfitüre
1 Pkg. Zitronenaroma	1 Pkg. Tortenguss, klar
3 Eier	2 EL Zucker
75 g Mehl	75 g Krokantstreusel

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Für den Rührteig Marzipan würfeln, mit Butter, Amaretto und Zitronenaroma verrühren. Eier einzeln unterrühren,iterrühren, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Teigmasse sieben und unterrühren. Den Rührteig in die Form streichen, ca. 40 Min. backen. 15 Min. vor Ende der Backzeit Form mit Alufolie abdecken, damit der Boden hell bleibt. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten teilen. 500 ml Wasser in einem Topf aufkochen, die Pflaumenspalten dazugeben, ca. 1 Min. kochen. Abgießen, Saft auffangen, Früchte abkühlen lassen. Boden abkühlen lassen, auf eine Platte setzen, einen Ring darum stellen. Mit 2/3 der Konfitüre bestreichen. Abgetropfte Pflaumen darauf legen. Tortenguss mit Zucker und 250 ml Pflaumensud zubereiten, über die Früchte geben, erkalten lassen. Ring entfernen. Kuchenrand mit übriger Konfitüre bepinseln, mit Krokant bestreuen. Evtl. mit Lavendel verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 40 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 350 kcal; E 6 g, F 18 g, KH 38 g

14.58 Mürbeteig-Schichttorte

Für den Mürbeteig:

400 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Ei
1 EL Kakao
1 TL Espressopulver, Instant

Zum Bestreichen:

1 EL Orangenmarmelade

Für die Füllung:

500 g Pfirsiche
750 g Sahnequark
400 g Doppelrahmfrischkäse
1/2 Zitrone, unbehandelten, Saft und abgeriebene Schale
120 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
6 Blatt weiße Gelatine
1 EL Puderzucker

Für den Mürbeteig Mehl mit Fett, Zucker, Ei und Kakao mischen. Espressopulver mit 1 TL heißem Wasser verrühren, zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in 4 Teile teilen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. jedes Teigstück zwischen Folie zu einer runden Platte von 24 cm Ø ausrollen. Eine der Tortenplatten vor dem Backen in 12 Tortenstücke vorschneiden. Alle Teige mit einer Gabel mehrmals einstecken und auf

einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen (E-Herd: 200 ; Gasherd. Stufe 3) 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen. Marmelade aufkochen, die runden Teigplatten damit bepinseln, trocknen lassen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen, in Spalte schneiden. Quark, Frischkäse, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei milder Hitze auflösen, in die Creme rühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Böden mit je 1/3 der Pfirsichspalten belegen, je 1/3 der Creme darauf spritzen, zusammensetzen. Die in Stücke geschnittene Teigplatte fächerartig in die Creme stecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde

Pro Stück ca.: 600 kcal / 2520 kJ

14.59 Nasser Zwetschkuchen

Hefeteig:

250 g Mehl,
20 g Hefe,
6 EL Milch,
60 g Butter,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,
2 Eier

Belag:

Zwetschgen

Guss:

1/2 l Milch,
1 Vanillestange,
40 g Kartoffelmehl,
1 EL Zucker,
1 TL Butter,
1 Dos. Schmand,
2 Eier

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 EL Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen, aber nicht heiß werden lassen mit 5 EL Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben. Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Boden mit Semmelbrösel oder gemahlene Nüssen bestreuen und dicht mit Zwetschgen belegen.

Für den Guss die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen und in die kochende Milch rühren. Ebenso den Zucker und die Butter. Den so entstandenen Pudding etwas abkühlen lassen. Den Schmand und die Eigelb unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen. Den fertigen Guss auf dem belegten Kuchen verteilen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

14.60 Nektarinen-Pfirsichtorte*Tortenboden*

Löffelbiskuits
 3 Eigelbe
 35 g Zucker
 3 Eiweiße
 40 g Zucker
 40 g Mehl
 35 g Stärke

geschmorte Pfirsiche

3-4 reife Pfirsiche, je nach Größe
 Zucker
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian

Nektarinen

3-4 reife Nektarinen, je nach Größe
 50 ml Orangensaft
 10 ml Zitronensaft
 50 g Aprikosenmarmelade
 1 Zweig Thymian
 20 g Gelierzucker 3:1

Quarksahne

300 g Quark, Magerstufe
 3 Blatt Gelatine
 300 g Sahne
 2 Eiweiße
 90 g Zucker

Tortenboden: Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Stärke mischen, sieben und ebenfalls unterziehen. Mit einer Lochtülle fünf Zentimeter lange Streifen nebeneinander auf ein Backpapier spritzen (die einzelnen Streifen sollen sich berühren, so dass quasi ein fünf Zentimeter breites Löffelbiskuitband entsteht). Etwas Kristall- oder Puderzucker darüber streuen und bei 190 Grad Umluft ca. acht Minuten backen. Die Masse soll schön gebräunt, aber nicht zu trocken sein. Es sollten sich zwei blechlange Streifen ergeben, den Rest als 20 Zentimeter Boden aufspritzen und ebenfalls backen.

geschmorte Pfirsiche: Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften abwägen und von der Menge 20 Prozent Zucker verwenden (also z.B. 200 Gramm Zucker bei ein kg Pfirsichen). Den Zucker in einer Pfanne oder einem Topf golden karamellisieren lassen, die Pfirsiche dazugeben, Kräuter begeben, vom Herd nehmen und verschließen. Bei 160 Grad im Ofen ca. 30 bis 60 Minuten je nach Reifegrad der Pfirsiche schmoren lassen, bis sie schön weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Nektarinen: Die Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die restlichen Zutaten vermischen und aufkochen. Mit den Nektarinen vermischen und abdecken.

Quarksahne: Den Quark glattrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker auf einem Wasserbad erwärmen, bis die Eier ca. 60 Grad warm sind. Dann von der Hitze nehmen und solange schlagen, bis ein fester und kalter Eischnee entstanden ist. Die Gelatine auflösen und ein Drittel des Quarks begeben. Diese warme Masse zum restlichen Quark geben, gut verrühren und die Sahne sowie den Eischnee unterheben.

Zusammenbau: Einen 24-cm-Ring mit den Löffelbiskuits am Rand auslegen. Den Boden in die Mitte legen. Die geschmorten Pfirsiche noch einmal halbieren und auf dem Boden verteilen. Die Hälfte der Quarksahne darauf geben und verstreichen. Eventuelle Biskuitreste aufstreuen und die restliche Sahne aufstreichen. Die Nektarinenpalten dekorativ auflegen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

14.61 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen

Fett und Mehl für die Form	5 Pkg. Vanillin-Zucker
200 g Marzipan-Rohmasse	6 reife frische oder
4 Eier (Gr. M)	1-1 1/2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche
12 Blatt weiße Gelatine	3 EL Mandelkerne ohne Haut
750 g + 250 g Schlagsahne	2 EL Aprikosen-Konfitüre, ca.
100 g Zucker	evtl. Minze zum Verzieren

Springform (26 cm O) fetten, mit Mehl ausstäuben. Marzipan grob raspeln. Marzipan und Eier mit dem Handrührgerät 10-15 Minuten glatt und dickcremig schlagen. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E- Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen (nach ca. 15 Minuten abdecken). In der Form auskühlen.

Gelatine kalt einweichen. 750 g Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln. In eine Schüssel gießen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Auskühlen, dabei öfter umrühren.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen.

Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Die ausgekühlte Vanillesahne ca. 10 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 250g Sahne steif schlagen und unter die Vanillesahne heben. Auf den Tortenboden streichen. Pfirsiche darauflegen, etwas in die Creme drücken. Mind. 7 Stunden kalt stellen.

Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Vorm Servieren Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Torte damit bestreichen, mit Mandeln und Minze verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backzeit ca. 25 Min.

Auskühl-/Kühlzeit mind. 8 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4-td.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 5 g, F 26 g

14.62 Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin

100 g gemahlene Mandeln	6 Eier
150 g Mehl	1 Vanilleschote
2 TL Backpulver	3-4 Äpfel (saure Sorte, z.B. Boskop)
200 g weiche Butter	50-100 ml Apfelsaft
100 g Zucker	1-2 Zweige frischer Rosmarin
50 g Honig	

Vorab Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und beiseite stellen.

Die Butter mit Zucker und dem Honig schaumig rühren. Dann vier Eier jeweils einzeln dazugeben und 30-40 Sekunden lang unterrühren. Von den übrigen zwei Eiern das Eigelb dazugeben und wieder einzeln unterrühren. So wird der Teig locker und erhält zudem eine schöne gelbe Farbe. Danach die Vanilleschote öffnen, auskratzen und in den Teig geben. Nun die Mehl-Mandelmischung dazugeben und vorsichtig unterrühren.

Anschließend die Äpfel schälen, in kleine Stückchen schneiden und mit etwas Butter andünsten, so wie den Apfelsaft dazugießen. Die Früchte solange weiterdünsten, bis die Stückchen weich genug sind und anschließend in den Teig geben. Erst kurz vor dem Backen drei Teelöffel vom klein geschnittenen Rosmarin unter den Teig heben. Andernfalls geht der Duft und Geschmack verloren.

Zum Schluss die Masse in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben und 55 Minuten bei 160 Grad im Umlufttherd backen. Zur Dekoration eignet sich ein Stück vom Rosmarin.

14.63 Patzerlgugelhupf

Für die Quarkfüllung:

125 g Quark

1 EL Zucker

1 Eigelb

2 EL Rosinen

2 EL Zitronensaft

Für die Mohnfüllung:

100 g gemahlener Mohn

1 EL Zucker

2 EL Zwiebackbrösel

1 Prise Zimt

1 EL Rum

1/8 l heiße Milch

Für die Nussfüllung:

100 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Zwiebackbrösel

1 Prise Zimt

1 EL Zucker

1 EL Rum

1/8 l heiße Milch

Für die Pflaumenfüllung:

150 g Pflaumenmus

1 EL Zucker

1 Prise Zimt

Teig

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 l Milch

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 Pkg. Citro-back

Puderzucker

Für die 4 Füllungen in 4 Schüsseln die Zutaten jeweils vermischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Aus Mehl, Hefe und den übrigen Zutaten nach dem Grundrezept einen Hefeteig zubereiten. Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Durchkneten und nochmals gehen lassen.

Den Teig in 24 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Fläche einzeln dünne Platten ausrollen. Jeweils 6 Stücke mit der gleichen Masse füllen. Päckchenförmig zusammenfalten und abwechselnd in eine gebutterte Napfkuchenform setzen. Bei 50 Grad im Backofen gehen lassen, bis der Teig zweifingerbreit unter dem Formrand steht. Dann bei 200 Grad ca. 50

Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

14.64 Pfannkuchentorte

<i>Für die Pfannkuchen:</i>	150 g Zucker
50 g Mehl	2 TL abgeriebene Zitronenschale
30 g Kakao	1 TL abgeriebene Orangenschale
4 Eier	2 Pkg. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch	50 ml Zitronensaft
60 g Zucker	650 ml Sahne
50 g Butter zum Ausbacken	1 Pkg. Vanillinzucker
<i>Für Creme und Garnierung:</i>	Orangenfilets
450 ml Orangensaft	Sauerkirschen
	Schokoröllchen

Pfannkuchen: Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben. Die Eier trennen. Eigelbe mit der Milch verquirlen, dann die Mehlmischung unterrühren. Teig ca. 20 Min. quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. In einer Pfanne (Ø 24 cm) portionsweise 4 Pfannkuchen in der Butter ausbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Creme: 400 ml Orangensaft mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale aufkochen. Das Puddingpulver mit Zitronensaft und restlichem Orangensaft glatt rühren. Unter ständigem Rühren in die Saftmischung geben und aufkochen lassen.

pudding vom Herd nehmen und im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Evtl. mit etwas Zucker nachsüßen. 400 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

Fertigstellung: 1 Pfannkuchen auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. 2. Pfannkuchen darauf legen, mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Den 3. Pfannkuchen auflegen und mit der übrigen Creme bestreichen. Den 4. Pfannkuchen als Deckel darauf setzen.

250 ml Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel füllen und in Tupfen auf die Torte spritzen. Torte mit Orangenfilets, Kirschen und Schokoröllchen garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Ruhen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 360 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 27 g

14.65 Pfirsich Limetten Torte

Teig

3 Eier
 3 EL Wasser
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Pkg. Vanillin-Zucker
 1 Schale der Limette
 50 g Mehl
 50 g Speisestärke
 1 TL Backpulver

650 g Pfirsiche
 3-4 EL Pfirsichlikör

Sahne Creme

500 g Schlagsahne
 1 Pkg. Käse Sahne Tortencreme mit Dekor-
 zucker
 200 ml Wasser
 500 g Magerquark
 10 g gehakte Pistazien

Eier trennen, Eiweiß und Wasser steif schlagen. Zucker, Salz und Vanillin-Zucker ein rieseln lassen. Limettenschale zufügen. Eigelb nacheinander unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterziehen. Den Boden in eine Springform (Durchm. 26cm) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C, Gasherd: Stufe 2) 25-30 Min backen und auskühlen lassen. Pfirsiche heiß überbrühen, schälen, halbieren. Steine entfernen. Pfirsiche, bis auf 2 Hälften, in Spalten schneiden. Biskuit einmal durchschneiden, so dass der untere Boden etwas dicker als der obere ist. Böden mit Likör beträufeln. Tortenring um den dickeren Boden legen. Mit Pfirsichspalten belegen. Sahne steif schlagen. Cremepulver und Wasser mit einem Schneebesen etwa 1/2 Min. verrühren. Nach und nach Quark unterrühren. Sahne unterheben. Creme auf die Pfirsiche geben und glatt streichen. Mit dem übrigen Boden bedecken und ca. 3 Std. kühl stellen. Übrige Pfirsichhälften dritteln. Torte mit den Pfirsichhälften belegen, mit Dekorzucker sowie Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

14.66 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte)

Heller Rührteig

80 g Zucker
 100 g Mehl
 100 g Butter
 4 Eigelb
 1 Pkg. Vanillin-Zucker
 1 TL Backpulver

125 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)
 90 g Zucker
 4 Eiweiß

Belag

1 Dos. Pfirsiche (oder Mandarinen)
 600 g Schlagsahne

Nussteig

Rührteig: Aus den Zutaten verrühren und in eine Backform geben. Bei 195°C ca. 15-20 Min. Backen.

Nussteig: Eiweiß zu Eischnee schlagen, Zucker und die Nüsse unterheben und bei 175°C ca. 15-20 Min. Backen. Den hellen Boden (Rührteig) mit Pfirsichen (Mandarinen) belegen

und mit Tortenguss überziehen. Nach Erkalten geschlagene Sahne darauf geben und den Nussteig als Deckel aufsetzen. Nach Belieben mit Sahne und Pfirsichstückchen (Mandarinen) verzieren.

14.67 Pfirsich-Baiserkuchen

250 g Mehl	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
100 g Zucker	250 g Pfirsichhälften (Dose)
Salz	4 Eiweiß
175 g kalte Butter	200 g Puderzucker

Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Butter in Würfeln zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Teig ausrollen, Tarte-Form (Ø 24 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Backpapier auflegen, mit Hülsenfrüchte beschweren. Tarte im Ofen ca. 15 Min. backen. Pfirsichhälften abtropfen lassen, würfeln. Tarte aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Ofentemperatur auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) reduzieren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Früchte unterheben. Masse auf dem Tarte-Boden verteilen. Pfirsich- Baiserkuchen ca. 40 Min. im Ofen backen.

Hinweis Lothar: So schmeckt der Kuchen leider etwas blass. Etwas Zitronensaft und Zesten tun ihm sicherlich gut!

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 30 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 40 Min.

Pro Stück ca.: 300 kcal; E 4 g, F 12 g, KH 44 g

14.68 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme

Zutaten für den Teig:

100 g Butter
 100 g Zucker
 1 Beutel Zitronenschalenstreifen
 1 Prise Salz
 2 Eier
 2 Eigelb
 150 g Mehl
 2 TL Backpulver
 2 EL Milch

Zutaten für das Baiser:

2 Eiweiß
 1 TL Zitronensaft
 1 Prise Salz
 125 g Puderzucker
 50 g gehobelte Mandeln

Zutaten für die Creme:

1 Dos. Pfirsiche (480 g Einwaage)
 400 g Doppelrahm-Frischkäse
 250 g Vollmilchjoghurt

100 g Zucker	300 ml Sahne
1 klein. unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft	<i>Für die Dekoration:</i>
1 Orange, Saft von	1 Pkg. Schoko-Ornamente
8 Blatt Gelatine	Zitronenmelisseblättchen
	50 g gehobelte Mandeln

Für den Teig Butter, Zucker, Zitronenschalenstreifen und Salz weißschaumig rühren. Ei und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch einrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze, Umluft 155 Grad) vorheizen.

Eiweiß, Zitronensaft und Salz sehr steif schlagen. Den Puderzucker dann langsam einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse glänzt. Diese Baisermasse auf den Teig streichen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Den Boden 25 bis 30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen flexiblen Tortenring darum legen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und zwei Drittel der Früchte würfeln. Frischkäse mit Joghurt, Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Zitronen- und Orangensaft verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zum Abkühlen mit sechs Esslöffeln der Frischkäsemasse mischen. Diese Masse unter die Creme rühren. Wenn sie geliert, die Creme noch einmal durchrühren. Die Sahne steif schlagen und mit den Pfirsichwürfeln unter die Joghurtmasse heben. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte mindestens drei Stunden kalt stellen. Die restlichen Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die restlichen Pfirsiche in feine Spalten schneiden. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Pfirsichspalten, Schokoornamenten, Mandeln und Zitronenmelisse verzieren.

14.69 Pfirsich-Blätterteig-Teilchen

1 Pkg. (6 Platten; 450 g) TK- Blätterteig	1 TL Speisestärke
1 Ei (Größe M)	6 reife Pfirsiche (à ca. 125 g)
25 g Pistazienkerne	100 g Pfirsichkonfitüre (oder Aprikosenkonfitüre)
250 g Magerquark	Backpapier
2 EL Zucker	
2 EL Milch	

Blätterteigplatten auseinanderlegen und bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten auftauen lassen. Ei trennen. Pistazien grob mahlen, mit Quark, Eiweiß, Zucker und Stärke glatt rühren. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. In die Pfirsichhälften dünne Spalten schneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden.

Jede Teigplatte einmal halbieren, so dass 12 Quadrate entstehen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Je 1 EL Quarkcreme in die Mitte der Teigquadrate geben. Je eine Pfirsichhälfte daraufsetzen. Beiseite gestelltes Eigelb mit Milch verquirlen und Teig

damit bestreichen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen.

Konfitüre glatt rühren. Blech aus dem Ofen nehmen und Pfirsiche noch heiß mit der Konfitüre bestreichen. Restliche Teilchen nach dem Backen ebenso bestreichen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Wartezeit

14.70 Pfirsich-Blechkuchen

Streusel

60 g Mehl
60 g Mandeln, grob gehackt, geröstet
60 g Zucker
45 g Butter, in Stücken, kalt

Rührteig

250 g Butter
200 g Zucker
2 Prisen Salz

3 Eier
1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und Saft
400 g Mehl
2 TL Backpulver
3 dl Milch
3/4 beiseite gestellte Streusel
1 kg Pfirsiche, entsteint,
in ca. 1 1/2 cm dicken Schnitzen

Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter beigegeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, beiseite stellen.

Rührteig: Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz daruntererrühren. Ein Ei nach dem anderen daruntererrühren. Zitronenschale und -saft beigegeben, weitererrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse mischen, 3/4 der Streusel unter die Masse mischen, Teig im vorbereiteten Blech verteilen. 5. Pfirsichschnitze in Kreisen auf dem Teig verteilen, in die Mitte der Kreise die restlichen Streusel verteilen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, in Stücke schneiden, aus dem Blech nehmen.

Haltbarkeit: Der Pfirsich-Blechkuchen schmeckt frisch am besten.

Mengenangabe: 1 rechteckiges Backblech, gefettet und bemehlt

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Pro Stück (1/16): 376 kcal / 1571 kJ; E 6 g, F 19 g, KH 44 g

14.71 Pfirsich-Blechkuchen

250 ml Milch	1 Bio-Zitrone, abger. Schale von
700 g Mehl	1 Prise Salz
1 Würfel Hefe	1 Pkg. Vanillezucker
160 g Zucker	100 g gehackte Haselnusskerne
250 g Butter	1 kg Pfirsiche
1 Ei	

100 ml Milch lauwarm erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben. Mittig eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit 30 g Zucker, etwas Mehl vom Rand und Milch verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

100 g Butter schmelzen und mit 150 ml Milch, 30 g Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben. Alles in ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Hefeteig kneten. Diesen zugedeckt ca. 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

150 g Butter schmelzen. Mit 200 g Mehl, 100 g Zucker, Vanillezucker und Haselnüssen zu Streuseln verkneten.

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. Hälften in Spalten schneiden.

Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche kurz und kräftig durchkneten, dann in der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen. Pfirsichspalten darauf verteilen und mit den Nussstreuseln bedecken. Teig nochmals ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Kuchen ca. 35 Min. auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück: ca.: 270 kcal; E 5 g, F 12 g, KH 36 g

14.72 Pfirsich-Brombeer-Kuchen

Fett und Paniermehl für die Form	1 Ei (Gr. M)
250 g + etwas Mehl	2 Pkg. Vanillin-Zucker
1/8 l Milch	4 Pfirsiche (à ca. 150 g)
1 EL + 35 g + 75 g Zucker	200 g Brombeeren
1/2 Würfel (ca. 21 g) frische Hefe	50-75 g Mandelblättchen
30 g + 70 g Butter/Margarine	

Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl austreuen. 250 g Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und 1 EL Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Hefe-Milch in die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

30 g Fett schmelzen. Übrige Milch zugießen und handwarm erwärmen. Mit Ei, 35 g Zucker

und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (es entsteht ein recht weicher Hefeteig). Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und jeweils den Stein entfernen. Brombeeren verlesen, evtl. waschen, trockentupfen.

Hefeteig in der Springform verteilen und gleichmäßig mit leicht bemehlten Händen auf den Formboden drücken. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Pfirsiche und Brombeeren auf dem Teig verteilen, etwas andrücken. Mit Mandeln, 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker bestreuen. 70 g Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal / 1090 kJ; E 5 g, F 12 g, KH 32 g

14.73 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig

50 g Butter

1 Prise Salz

150 g Mehl

3 Eier

750 g Pfirsiche

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

500 ml Milch

4 Bl. weiße Gelatine

2 EL Aprikosenkonfitüre

300 g Waffelröllchen mit Vollmilchschokolade

400 g Sahne

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 225 ml Wasser, Butter, Salz aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und mit einem Löffel zum Kloß rühren. Leicht abkühlen lassen. Eier einzeln glatt unterarbeiten. Teig spiralförmig auf mit Backpapier belegten Springform-Boden (Ø 26 cm) spritzen (Lochtülle). Ca. 30 Minuten backen. Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten, entsteinen. Aus Pulver, Zucker, Milch Pudding kochen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. Boden am Rand mit der erwärmten Konfitüre bestreichen, Waffeln rundum daraufstellen (Tortenring verwenden). 2/3 Pfirsichhälften auf den Boden legen. Sahne steif schlagen, unter den Pudding ziehen. Auf das Obst streichen. Ca. 3 Std. kühlen. Übrige Pfirsiche in schmale Spalten schneiden. Auf der Torte verteilen.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Kühlen: ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 440 kcal; E 8 g, F 27 g, KH 0 g

14.74 Pfirsich-Creme-Torte

125 g Rama 'Balance'	1 Zitrone (unbehandelt), abgeriebene Schale von
200 g Vollkorn Butterkekse	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz	9 Blatt Gelatine
1 Dos. Pfirsichhälften (Abtropfgewicht ca. 500 g)	1 Pkg. klarer Tortenguss
400 g Brunch 'Legere'	25 g Zucker
500 ml Kefir (3,5% Fett)	250 ml Pfirsichsaft
75 g Zucker	

Margarine im Topf schmelzen. Butterkekse zerkleinern. Kekse mit Salz und Fett vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) ausfetten. Keks-Mischung darin verteilen und andrücken. Kalt stellen.

Pfirsiche abgießen und abtropfen lassen, dabei 125 ml Fruchtsaft auffangen. 100 ml Fruchtsaft, Brunch, Kefir, Zucker, Zitronenschale und Vanillin-Zucker verrühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 25 ml Fruchtsaft auf großer Gasflamme oder Gaskochzone 12 (E-Herd auf höchster Einstellung) erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Gelatine und 5 EL Creme glatt rühren, in die restliche Creme geben und unterrühren.

Etwa die Hälfte der Creme auf den kalten Boden geben und glatt streichen.

10 Min. kalt stellen. Übrige Hälfte bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach 10 Min. Pfirsiche (bis auf 2 Hälften) auf der gekühlten Creme verteilen. Übrige Creme nochmals umrühren und auf die Pfirsichhälften verteilen. Torte über Nacht kalt stellen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Tortengusspulver und Zucker vermischen. Pfirsichsaft dazu gießen und unter Rühren aufkochen. Heißen Tortenguss auf der Torte verteilen, Creme und Guss bilden dabei leichte Schlieren. Ca. 30 Min. kalt stellen. Inzwischen 2 Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Kuchen in 16 Stücke schneiden und mit Pfirsichspalten verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

14.75 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen

2 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche	300 g Mehl
200 g Butter/Margarine	1/2 Pkg. Backpulver
150 g Zucker	10 EL (100 ml) Eierlikör
1 Prise Salz	Fett für die Fettpfanne
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma	2 EL (20 g) Haselnussblättchen
5 Eier (Gr. M)	2 EL Puderzucker

Pfirsiche gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Salz und Aroma cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem

Eierlikör unterrühren.

Teig in einer gefetteten Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) glattstreichen. Pfirsiche mit der Wölbung nach unten gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Mit Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 4 g, F 11 g, KH 30 g

14.76 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig

2 Dos. (à 425 ml) Pfirsiche	1 EL + 300 g Mehl
150 ml Öl	2 TL Backpulver
600 g griechischer Joghurt	2 EL Pfirsichkonfitüre
100 g Honig	25 g gehackte Pistazien
225 g Zucker	Fett für die Form
5 Eier (Gr. M)	

Pfirsiche abgießen, abtropfen. 2 Hälften mit Öl pürieren. Restliche Hälften in Spalten schneiden. 450 g Joghurt mit 50 g Honig und 25 g Zucker glatt rühren. 3 Eier einzeln unterrühren. 1 EL Mehl unterrühren. Rest Joghurt mit Rest Zucker, Pfirsichöl und Rest Eiern glatt rühren. 300 g Mehl und Backpulver unterrühren.

Teig in eine gefettete, quadratische Springform (ca. 24 x 24 cm) geben, glatt streichen. Joghurtcreme darauf verstreichen. Pfirsichspalten darauf verteilen. Kuchen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60-70 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Rest Honig und 2 EL Konfitüre in einem Topf aufkochen. Kuchen damit bestreichen. Mit gehackten Pistazien bestreuen. In Stücke geschnitten servieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Wartezeit: ca. 2 Std.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/8 Std.

14.77 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen

500-600 g Pfirsiche	2 Pkg. Vanillin-Zucker
250 g Rote Johannisbeeren	8 Eier (Größe M)
750 g Mehl	1 1/2 Pkg. Backpulver
570 g weiche Butter	125 g Puderzucker
480 g Zucker	2-3 EL Zitronensaft
1 Prise Salz	Fett und Mehl für die Fettpfanne

Pfirsiche halbieren, Steine entfernen. Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Beeren von den Rispen streifen.

250 g Mehl, 170 g Butter, 80 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zu Streuseln verarbeiten und kalt stellen.

400 g Butter, 400 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln, im Wechsel mit je 1 EL Mehl, unterrühren. Rest Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Eine Fettpfanne des Ofens (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hineingeben und glatt streichen. Pfirsichspalten und Johannisbeeren abwechselnd diagonal in Streifen auf den Teig verteilen. Streusel darüberstreuen. Im heißen Ofen, mittlere Schiene (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C), ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen. Ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Ausgekühlten Kuchen mit dem Guss beträufeln.

Mengenangabe: 24 Stücke

Wartezeit ca. 3 Stunden

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

pro Stück ca.: 430 kcal; E 6 g, F 22 g, KH 51 g

14.78 Pfirsich-Käsekuchen

225 g Kokoszwieback

40 ml Zitronensaft

80 g flüssige Butter

900 g Pfirsiche

200 g Zucker

3 Eier

2 Eigelb

1 Prise Salz

250 g Quark

4 EL ÖL

200 g Frischkäse

40 g Speisestärke

4 Blatt Gelatine

140 ml Orangensaft

Zwieback zerbröseln, mit Zitronensaft, Butter verkneten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken, Boden ca. 30 Min. kühlen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und würfeln. 120 g Zucker, Eier, Eigelbe und Salz cremig rühren, Quark, Öl und Frischkäse zufügen. Speisestärke und 300 g Pfirsichwürfel unterheben.

Masse auf dem Tortenboden verstreichen und ca. 55 Min. backen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Übrigen Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Übrige Pfirsichwürfel unterheben, auf die Torte geben, ca. 3 Std. kühlen. Evtl. mit Melisse garniert servieren.

Mengenangabe: 12 Stü

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Stück: 370 kcal; E 8 g, F 30 g

14.79 Pfirsich-Käsekuchen

275 g Mehl	2 Eier (Gr. M)
275 g Zucker	3 EL Zitronensaft
2 Pkg. Vanillin-Zucker	25 g Speisestärke
Salz	75 g Mandelkerne mit Haut
200 g kalte Butter	200 g Schlagsahne
800 ml Milch	1 TL Puderzucker
2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'	Frischhaltefolie
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	Fett und Mehl für die Form und zum Arbeiten
500 g Magerquark	
200 g Crème fraîche	

150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und 125 g kalte Butter in Stückchen verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

100 ml Milch, 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, auskühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen. Quark, Crème fraîche, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, Eier, Zitronensaft und Stärke unterrühren.

Mandeln hacken und, bis auf 2 EL, mit 125 g Mehl, 75 g Butter, 75 g Zucker und 1 Prise Salz zu Streuseln verkneten. Mürbeteig auf etwas Mehl rund (ca. 35 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) legen. Creme daraufgeben. Pfirsiche, bis auf 1-2 Stück, mit der Schnittfläche nach unten auf die Vanillecreme legen.

Erst Käsemasse, dann Streusel daraufgeben. Bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 45-50 Minuten backen. Rest Pfirsiche pürieren. Sahne steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs, Fruchtputee, Mandeln und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 1 Backblech

Wartezeit ca. 1 Stunde.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Pro Stück ca.: 450 kcal; E 9 g, F 47 g

14.80 Pfirsich-Knusperkuchen

100 g weiche Butter	200 g Schoko-Mandel-Konfekt
100 g Zucker	(z. B. Choco Crossies)
2 Eier	700 g Sahne
150 g Mehl	2 Pkg. Sahnefestiger
1 TL Backpulver	2 Pkg. Vanillinzucker
4 EL Milch	5 EL geröstete Mandelblättchen
900 g Pfirsiche	

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unter-

rühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und entsteinen. 4 Fruchthälften in Spalten schneiden, übrige würfeln. Konfekt grob hacken. 450 g Sahne mit Festiger und Vanillinzucker steif schlagen. Pfirsichwürfel und Konfekt, bis auf 1 EL, unterheben. Sahne auf den Boden streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Rest Sahne steif schlagen. Kuchenrand damit dünn einstreichen, Mandeln andrücken. Übrige Sahne als Tuffs auf den Kuchen spritzen. Mit Pfirsichspalten und restlichem Konfekt verzieren.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

pro Stück: ca.: 470 kcal; E 8 g, F 35 g, KH 32 g

14.81 Pfirsich-Kuchen

HEFETEIG

300 g Mehl (Weißmehl oder z.B. 100 g Hirsemehl und 200 g feines Dinkelmehl)
1 EL Kakao und
4 EL Schokoladepulver oder
100 g dunkle Schokolade, an der Bircher-
raffel gerieben
1/2 TL Salz
75 g Zucker
50 g Margarine oder Butter in Stücken,

weich

1 Ei
2 1/2 dl Milch
1/2 Hefewürfel (20 g)

BELAG

800 g entsteinte Pfirsiche, gewürfelt

NUSS-STREUSEL

75 g Margarine oder Butter
75 g Zucker
75 g Mehl
75 g Baum- oder Pecannüsse, gemahlen

Hefeteig: Mehl, Kakao und Schokoladenpulver bzw. geraspelte Schokolade, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter, Ei und die mit der Milch angerührte Hefe aufs Mal zugeben, erst jetzt mischen, mit den Knethaken des Rührgerätes 3-4 Minuten kneten. Teig ins gefettete, bemehlte Blech gießen, verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur knapp bis unter den Blechrand aufgehen lassen.

Belag: Pfirsichwürfel auf dem Teig verteilen.

Streusel: Alle Zutaten verreiben, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält, über die Früchte verteilen. Backen: 40-45 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30 X 33 cm

14.82 Pfirsich-Mandel-Biskuit

1 kg Pfirsiche	200 g Zucker
100 g Puderzucker	250 g Mehl
2 EL brauner Rum	1 Zitrone
200 g Butter	4 Eier

Pfirsiche mit kochend heißem Wasser überbrühen, häuten vierteln und entsteinen. Mit 50 g Puderzucker betreuen und mit 1 EL Rum beträufeln. Ziehen lassen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach unter ständigem Rühren Mehl, Zitronensaft und Schale, Rum und Eier zufügen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen. Mit Mandelstiften bestreuen. Kuchen ca. 35 Min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzuckerrest bestreuen.

14.83 Pfirsich-Mandel-Torte

Für den Biskuit:

4 Eier
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
50 g Speisestärke
75 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

1 l Sahne
4 Pkg. Vanillinzucker
4 Pkg. Sahnefestiger
2 Dos. Pfirsichhälften (à 850 g incl. Saft)

Für die Dekoration:

300 g gehobelte Mandeln
1-2 EL Butter
120 g Zucker, ca.

Zuerst die Mandeln rösten, denn sie brauchen lange, bis sie ausgekühlt sind. Dafür die Butter in einer großen (am besten beschichteten) Pfanne schmelzen und die Hälfte des Zuckers dazugießen. Die Mandeln darauf geben und den restlichen Zucker auf den Mandeln verteilen. Die Mandeln bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren bräunen. Wenn sie genügend Farbe angenommen haben, die gebräunten Mandeln sofort auf einen kalten gebutterten Teller umfüllen, damit sie nicht verbrennen. (Wenn man den Teller nicht einfettet, bleiben die Mandeln daran kleben).

Für den Biskuit die Eier mit Zucker und Vanillinzucker so lange rühren, bis eine cremige, weißliche Masse entstanden ist. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig in die Form gießen. Ca. 25 bis 30 Minuten backen, anschließend das Backpapier abziehen und den Biskuit auf einem Tortengitter auskühlen lassen. Danach den Tortenboden zweimal durchschneiden, so dass drei etwa gleich dicke Lagen entstehen. Die Pfirsiche in einem Sieb gut abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden) und dann in Spalten schneiden. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnefestiger steif schlagen. Die unterste Biskuitlage dünn mit Sahne bestreichen und die Hälfte der Pfirsichspalten gleichmäßig darauf verteilen. Wenig Sahne (ca. 4-5 EL) darüber

streichen und den zweiten Boden auflegen. Dann ebenso verfahren wie mit dem ersten Boden. Zum Schluss den oberste Boden darauf setzen und die Torte oben und an den Seiten gleichmäßig mit Sahne einstreichen. Die gebräunten und inzwischen erkalteten Mandeln auf die Oberfläche schichten. Ein paar einzelne Mandeln als Dekoration auf die Seite der Torte setzen.

14.84 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte

Buttermürbteig für den unteren Tortenboden Füllung

50 g Puderzucker	1 EL Pfirsichmarmelade
150 g Mehl	1 Dos. Pfirsiche
100 g Butter	200 g Maracujasaft
Salz /Vanille	1 TL Puddingpulver

Dunkler Wienerboden

3 Eier	5 Blatt Gelatine
75 g Zucker	800 g Sahne geschlagen
2 g Salz	50 g Zucker

20 g Wasser

50 g Mehl

40 g Weizenstärke

10 g Kakao

25 g Butter (flüssig)

Maracujasaftspiegel

200 g Maracujasaft

1/2 Pkg. Vanillecreme-Instant (oder Saftbinder)

1 Blatt Gelatine

Buttermürbteig für den unteren Tortenboden: Alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig kaltstellen, dann ausrollen und Tortenboden ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa Minuten abbacken.

Dunkler Wienerboden: Eiermasse über dem Wasserbad warm schlagen, Wasser einträufeln, vom Herd nehmen und zehn Minuten lang kalt schlagen. Anschließend Mehl, Kakao, Weizenstärke und zuletzt die warme flüssige Butter einmellieren. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 170-180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Zusammensetzen: Mürbteigboden mit Pfirsichmarmelade abstreichen. Den Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Die obere Biskuitscheibe in eine runde flache Schüssel (nicht größer als 26 cm) einlegen. Den unteren Boden auf den Mürbteigboden legen. Maracujasaft mit Eigelb und Speisestärke zu einer Creme kochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Creme abkühlen lassen und dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Sahnecreme mit den Pfirsichstücken versetzen und in die mit dem Biskuitboden ausgelegte Schüssel füllen. Nachdem diese Sahne etwas angezogen ist, Schüssel umgekehrt auf den vorbereiteten Boden stürzen, damit eine Kuppel entsteht. Das Ganze mit einem Tortenring umstellen und die Restsahne einfüllen. Die Torte kalt stellen.

Maracujasaftspiegel: Den Maracujasaft mit dem Cremepulver verrühren und mit der aufgelösten Gelatine versetzen, dann auf die Torte fließen lassen und diese kalt stellen. Für den

Schmetterling die Torte einmal halb durchschneiden. Dann die Tortenhälften auf einer vorbereiteten Platte an den runden Seiten wieder zusammensetzen. So entsteht die Grundform eines Schmetterlings. Den Körper formen sie mit einer Schokoladen überzogenen Banane in der Mitte aufgelegt. Dekorieren Sie den Schmetterling nach Belieben mit gemischtem Obst!

14.85 Pfirsich-Maracuja-Torte

2 Eier	1 groß. Dose Pfirsiche (à 820 g)
50 g Zucker	500 ml Sahne
1 Pkg. Vanillinzucker	2 Pkg. Sahnesteif
50 g Mehl	50 g Zucker
50 g Speisestärke	2 Pkg. Vanille-Soßenpulver Instant
1/2 TL Backpulver	250 ml Maracujasaft
3 EL warmes Wasser	

Für den Biskuitteig zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Eigelb mit dem Wasser verschlagen (Mixer), dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und schlagen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Danach den Eischnee steif schlagen und mit Mehl und Speisestärke mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Den Biskuitteig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Ca. 20 Minuten backen. Den Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Dann die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum spannen. Nun die Pfirsichspalten auf dem Boden verteilen. Darüber die ganze Sahne streichen.

Anschließend das Soßenpulver mit einem Schneebesen mit dem Maracujasaft verrühren und über die Sahne gießen. Die Torte für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas durchzieht und die Maracujasoße etwas fester werden kann. (Ganz fest wird sie allerdings nicht, sie soll beim Anschneiden etwas an den Tortenstücken herunterlaufen.)

14.86 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum'

<i>Biskuit:</i>	1 groß. Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 750 bis 800 g)
3 Eier	2 Pkg. Tortenguss (rot)
1 Pkg. Vanillezucker	0.5 l Maracujasaft
120 g Mehl	500 ml Sahne
1 TL Backpulver	2 Pkg. Vanillezucker
100 g Zucker	2 Pkg. Sahnesteif
<i>Füllung:</i>	

1 Pkg. Maracuja-Puddingpulver	reitet werden)
(am besten geeignet sind kalt gerührte Cremes,	150 g Naturjoghurt (1,5% Fett)
die mit Saft oder Wasser und Joghurt zubere-	2-3 Pfirsiche oder Nektarinen

Für den Biskuit Eier aufschlagen und mit Zucker schaumig rühren, dann die anderen Zutaten dazu geben und in eine Springform (28 cm Durchmesser) füllen. 25 Minuten bei 180 Grad im Umluftofen backen. Den ausgekühlten Boden mit den abgetropften, klein geschnittenen Pfirsichen belegen. Darauf dann den heißen Tortenguss geben, der mit Maracuja-Saft zubereitet wurde. Wenn alles ausgekühlt ist, die Sahne mit Sahnesteif schlagen (etwas davon für die Dekoration zurückhalten) und auf den kalten Kuchen geben. Jetzt die Creme nach Packungsanweisung zubereiten (allerdings mit Pfirsichsaft und Joghurt) und auf die Sahneschicht geben. Sobald die Creme fest ist, mit Sahnetupfern und Nektarinen-Stückchen garnieren.

14.87 Pfirsich-Papaya-Torte

<i>Teig:</i>	1/2 Limette, Saft von
220 g Mehl	3 Eiweiß
110 g Butter	3 EL Zucker
50 g Puderzucker	50 g Puderzucker
1 Eigelb	
1 Msp. Salz	<i>Belag:</i>
	2 Pfirsiche
<i>Creme:</i>	1 Papaya
1/4 l Milch	1 Maracuja
30 g Zucker	1 Pkg. heller Tortenguss
3 Eigelb	Pfefferminzeblättchen
30 g Speisestärke	Puderzucker

Alle Zutaten auf einmal mit dem Handrührgerät zusammenkneten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Teig ausrollen, die Springform (26 cm Ø) damit auslegen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen, backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten
Den Mürbeteigboden aus der Form lösen. Für die Creme die Hälfte der Milch mit Zucker aufkochen. Restliche Milch, Eigelb und Speisestärke verrühren, in die kochende Milch gießen, unter ständigem Rühren einige Male aufwallen lassen. Den Limettensaft unterrühren. Parallel zur Vanillecreme Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und Puderzucker unter die heiße Vanillecreme heben. Die heiße Vanillecreme auf den gebackenen Mürbeteigboden in der Form geben und die Oberfläche glattstreichen. Die Form abdecken und solange kühlen, bis die Creme fest geworden ist. Für den Belag die Pfirsiche einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, die Haut abziehen. Pfirsiche

halbieren, den Stein entfernen und in ganz feine Spalten schneiden. Papaya schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen und in feine Spalten schneiden. Maracuja quer halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne herausheben und in ein kleines Sieb geben, dabei den Saft auffangen. Die Pfirsichspalten im Wechsel mit den Papayaspalten dachziegelartig auf der Tortenoberfläche anordnen. Die Maracujakerne darüber verteilen. Laut Angaben des Herstellers den Tortenguss herstellen und dabei den abgetropften Maracujasaft verwenden. Den Tortenguss über dem Obstbelag dünn verteilen. Die Pfefferminzeblättchen auf der Torte verteilen und mit Puderzucker dünn besieben.

Mengenangabe: 16 Stücke

14.88 Pfirsich-Plunder

Plunderteig

250 g Mehl
1/2 TL Salz
3 EL Zucker
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
50 g Butter, weich
1 dl Milch
1 Ei, verknüpft

100 g Butter, kalt, in dünnen Scheiben

Belag

200 g Himbeeren
12 Meringue-Schalen (ca. 60 g), zerbröckelt
4 weißfleischige Pfirsiche oder Nektarinen, halbiert, entsteint, in feinen Schnitzen

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei darunter mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Butterscheiben gleichmäßig auf eine Hälfte des Teiges verteilen, dabei auf allen 3 Seiten einen ca. 1 cm breiten Band frei lassen, kurz stehen lassen, bis die Butter weich ist, dann mit einem Spachtel gleichmäßig verstreichen. Die andere Teighälfte darüber schlagen, Bänder gut andrücken.

Teig nochmals rechteckig auswallen. Breitseiten bis zur Mitte einschlagen.

Eine Hälfte so auf die andere legen, dass 4 Teiglagen übereinander liegen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Danach Teig nochmals rechteckig ca. 1 cm dick auswallen und nochmals so falten, dass 4 Lagen übereinander liegen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Formen: Teig halbieren, eine Hälfte zugedeckt kühl stellen, die andere ca. 4 mm dick auswallen. In 4 ca. 12cm große Quadrate schneiden, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teig diagonal halbieren. Nochmals ca. 20 Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Mit der anderen Hälfte gleich verfahren.

Belag: Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Teigstücke damit bestreichen, dabei ringsum einen ca. 1/2 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Meringue darauf verteilen, Pfirsichschnitze darauf legen, restliche Meringue darauf verteilen.

Backen: nacheinander je ca. 17 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (im Heiß-/Umluftofen alle 16 Pfirsich-Plunder gleichzeitig backen). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Mengenangabe: 16 Stück

Backen: ca. 17 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Aufgehen lassen: ca. 80 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 1 1/2 Std.

Pro Stück: 167 kcal / 699 kJ; E 3 g, F 9 g, KH 19 g

14.89 Pfirsich-Puddingcreme-Torte

Für den Biskuitboden

3 Eiweiß

3 Eigelb

90 g Zucker

60 g Mehl

40 g Speisestärke

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

200 ml Pfirsichsaft

50 g Zucker

250 g Magerquark

1 TL Speisestärke

250 ml Milch

60 g Erdbeerkonfitüre

18 Katzenszungenkekse

100 ml Sahne

Für Creme und Verzierung

500 g Pfirsiche

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 3 EL heißem Wasser, Zucker schaumig schlagen. Eischnee daraufsetzen, mit Mehl und Speisestärke unterziehen. Masse in eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und den Biskuit einmal waagrecht halbieren.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und mit 5 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten. Abtropfen lassen. Früchte bis auf 1 Hälfte fein würfeln. Hälfte Puddingpulver mit 2 EL Pfirsichsaft verrühren. Den übrigen Saft mit 30 g Zucker aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver andicken. Kalt rühren. Quark unterziehen.

Übriges Puddingpulver mit Stärke und 2 EL Milch glattrühren. Übrige Milch mit 20 g Zucker aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver andicken. Kalt rühren, mit Pfirsichwürfeln unter den Quark ziehen.

Einen Boden mit Konfitüre bestreichen und mit einem Tortenring umstellen. Hälfte Creme aufstreichen, mit zweitem Boden bedecken, übrige Creme aufstreichen. Die Torte ca. 4 Std. kühlen.

Tortenring lösen. Katzenszungenkekse an den Tortenrand drücken. Die Sahne steif schlagen. Übrige Pfirsichhälfte in Spalten teilen. Torte mit Sahne, Pfirsichspalten und nach Wunsch mit Erdbeeren verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 250 kcal; E 7 g, F 6 g, KH 41 g

14.90 Pfirsich-Quark-Torte

<i>Für den Biskuitboden</i>	10 Blatt Gelatine
2 Eier	500 g Pfirsiche
60 g Zucker	50 g Zucker
40 g Mehl	500 g Magerquark
40 g gemahlene Mandeln	150 g Vanillejoghurt
4 EL Pfirsichsaft	300 ml Sahne
<i>Für Creme und Verzierung</i>	1 Pkg. Vanillezucker

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee daraufsetzen. Mehl mit Mandeln daraufgeben und alles unterziehen.

Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen, mit Pfirsichsaft beträufeln und mit Tortenring umstellen.

Die Gelatine einweichen. 250 g Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch in 3 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten, dann mit Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken und im noch warmen Püree auflösen. Sobald die Masse geliert, Quark mit Vanillejoghurt verrühren und unterziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme auf den Biskuitboden streichen und die Torte ca. 4 Std. kühl stellen.

Den Tortenring lösen. Übrige Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Mit 2 EL Wasser kurz dünsten. Früchte abtropfen lassen und mit Vanillezucker bestreuen. Torte mit Pfirsichspalten und nach Wunsch mit Minze verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 230 kcal; E 11 g, F 11 g, KH 22 g

14.91 Pfirsich-Sahne-Torte

<i>Für den Teig:</i>	1 Pkg. Vanillinzucker
100 g weiche Butter	2 Eier
1 Prise Salz	150 g Mehl
100 g Zucker	1 TL Backpulver

4 EL Milch

50 g Mandelstifte

Für Sahneüberzug und Verzierung:

875 ml Sahne

1 Dos. Pfirsiche (850 g)

2 Pkg. Vanillinzucker

200 g 'Choco Crossies' von Nestlé

2 Pkg. Sahnesteif

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Salz, Zucker, 1 Pkg. Vanillinzucker cremig rühren. Nacheinander die Eier unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch einrühren. Teig in die Form füllen, ca. 20 Min. backen.

Pfirsiche abtropfen lassen. Einige 'Choco Crossies' beiseite legen, Rest hacken. Mandelstifte ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Die Hälfte der Pfirsiche würfeln, übrige Früchte in Spalten schneiden. 500 ml Sahne steif schlagen, dabei langsam 2 Pkg. Vanillinzucker und das Sahnesteif einrieseln lassen.

Obstwürfel, gehackte Crossies unter die Sahne heben, auf den Tortenboden streichen. 30 Min. kühlen. Torte aus der Form lösen, übrige Sahne steif schlagen, 2/3 davon aufstreichen. Rest in einen Spritzbeutel füllen, in Tuffs aufspritzen. Torte mit Pfirsichspalten, ganzen Crossies, Mandelstiften garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke**Kühlen** ca. 30 Min.**Backen** ca. 20 Min.**Zubereitung** ca. 40 Min.**pro Person:** 420 kcal; E 5 g, F 28 g, KH 31 g

14.92 Pfirsich-Schnitten

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 42x25 cm)

4 Tropfen Bittermandel-Aroma

5 kleinere Pfirsiche, halbiert, entsteint

10 geschälte Mandeln

180 g Creme fraîche

wenig Butter oder Margarine, flüssig, abgekühlt

200 g geschälte Mandeln, fein gemahlen

Puderzucker zum Bestäuben

100 g Zucker

Teig der Länge nach halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, kühl stellen. Pfirsichhälften unten flach schneiden. Creme fraîche, Mandeln, Zucker und Bittermandel-Aroma verrühren. Je 1 Tl in die Pfirsiche geben, je 1 Mandel darauf legen. Teigstreifen mit der restlichen Mandelmasse bestreichen, ringsum ca. 2 cm Rand frei lassen. Teigränder auf die Mandelmasse umschlagen, leicht andrücken. Pfirsiche in die Mitte der Teigstreifen setzen. Teigränder mit der Butter oder Margarine bestreichen.

BACKEN: Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in Schnitten schneiden, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 10 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 30 Min.

14.93 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte

<i>karamellierter Pumpernickel</i>	8 Pfirsiche (oder 16 Pfirsichhälften aus der Dose)
100 g zerbröselter Pumpernickel	1/2 EL Butter
2-3 EL Puderzucker, ca.	3 EL Zucker
<i>Pumpernickel-Boden</i>	1 EL Saftstopp
225 g Butter	<i>Wacholder-Streusel</i>
90 g Zucker	110 g Zucker
1 Eigelb (Größe M)	110 g Butter
1 Msp. Salz	1 Eigelb (Größe M)
Etwas Vanillearoma	1 Prise Salz
250 g Weizenmehl	Etwas Vanille- und Zitronenaroma
30 g Kartoffelstärke	1 EL Wacholderbeeren, fein gemahlen (z.B. in der Kaffeemühle)
100 g karamellierter Pumpernickel (s. o.!) <i>Pfirsichbelag</i>	150 g Weizenmehl

Karamellierter Pumpernickel: Den zerbröselten Pumpernickel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Den Puderzucker darüber stäuben und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene nach Sicht ca. 10 bis 15 Minuten karamellisieren. Anschließend mit dem Küchenmixer zerkleinern und auskühlen lassen.

Pumpernickel-Boden: Butter mit Zucker, Eigelb und Gewürzen cremig aufschlagen. Mehl und Kartoffelstärke mischen, sieben und unter die Buttermasse heben. Die Teigmasse in eine gefettete und bemehlte Springform mit Boden einfüllen und glattstreichen. Den karamellisierten Pumpernickel darüber streuen.

Pfirsichbelag: Die Haut der Pfirsiche am unteren Ende kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser ca. zwei Minuten brühen, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in etwa drei Zentimeter große Würfel schneiden. Zucker in einer Teflonpfanne auflösen, leicht anbräunen, die Butter dazugeben, die Pfirsichwürfel kurz darin karamellisieren und anschließend abkühlen lassen.

Wacholder-Streusel: Butter, Zucker, Eigelb und Gewürze glatt rühren. Wacholderbeeren in der Kaffeemühle fein mahlen und in der Pfanne leicht anrösten. Die abgekühlten Wacholderbeeren mit dem Mehl mischen, zusammen unter die Buttermasse geben, einmal durchkneten und mit den Händen zu Streusel bröseln.

Fertigstellung: Die Pfirsiche auf dem vorbereiteten Boden geben und mit dem Wacholder-Streusel bedecken. Die Torte im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Danach aus dem Ring nehmen und mit

Puderzucker bestauben.

14.94 Pfirsichbiskuit

175 g Zucker	4 Eiweiß
4 Eigelb	1 Prise Salz
1 Zitrone, Schale und Saft	200 g Mehl
1 EL Cointreau, nach Belieben	1 TL Backpulver
3 EL Rahmquark (ca. 50 g)	4 halbe Pfirsiche, fächerartig eingeschnitten
400 g Pfirsiche, geschält, entsteint, in 1 1/2 cm großen Würfeln	Apfel- oder Quittengelee, nach Belieben
	Puderzucker

Den Springformboden mit Blechreinpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen. Zucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell ist. Dann Schale und Saft der Zitrone, evtl. Cointreau, Rahmquark und Pfirsichwürfel druntermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eischnee und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl lagenweise auf die gerührte Masse geben und mit dem Gummischaber vorsichtig drunterziehen. Sofort in die vorbereitete Form füllen.

Backen: Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Dann die Pfirsichhälften auflegen und noch weitere 20 Minuten backen. Aus der Form lösen, evtl. die Früchte mit erwärmtem Apfel- oder Quittengelee bestreichen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 1 Springform von 22 cm Durchmesser

14.95 Pfirsichcremetorte

<i>Für den Biskuitboden</i>	100 ml Pfirsichsaft
4 Eiweiß	500 g Joghurt
4 Eigelb	200 g Sauerrahm (20 %)
120 g Zucker	3 EL Zitronensaft
140 g Mehl	80 g Zucker
<i>Für Creme und Verzierung</i>	200 ml Sahne
500 g Pfirsiche	60 g Pfirsichkonfitüre
10 Blatt Gelatine	50 g geröstete Mandelblättchen

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 3 EL heißem Wasser, Zucker schaumig schlagen. Eischnee, Mehl unterheben. Masse in eine am Boden gefettete Springform (a 26 cm) füllen, im Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, einmal waagrecht teilen.

Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und mit 5 EL Wasser ca. 5 Min. dünsten. Abtropfen

lassen. Früchte in Spalten schneiden. Die Gelatine im Pfirsichsaft einweichen. Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine auflösen, unter die Creme rühren. Sobald sie geliert, Sahne steif schlagen, unterziehen.

Einen Boden mit einem Tortenring umstellen, dünn mit etwas Creme bestreichen und einige Pfirsichspalten auflegen. Hälfte Creme aufstreichen und zweiten Boden auflegen. Übrige Creme aufstreichen und mit restlichen Spalten belegen. Ca. 4 Std. kühlen. Tortenring lösen. Konfitüre erwärmen, auf die Torte träufeln, Tortenrand mit Mandeln verzieren.

Mengenangabe: ca. 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 9 g, F 14 g, KH 37 g

14.96 Pfirsichkuchen

Teig

300 g Mehl
1/2 TL Salz
75 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
1 Ei
250 ml lauwarme Milch
1/2 Würfel Hefe (20 g)

1 EL Kakao

100 g Zartbitter-Schokolade (gerieben)

Belag

1 kg Pfirsiche

Streusel

75 g Butter oder Margarine

75 g Mehl

75 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 4 - 5 Minuten kneten.

Die Fettpfanne des Backofens fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den recht flüssigen Hefeteig darin verstreichen. Den Backofen 5 Minuten auf 50 C vorheizen, ausschalten, den Hefebleckkuchen darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen. Pfirsiche überbrühen, abziehen, entsteinen, in Würfel schneiden, auf dem Teig verteilen. Für die Streusel alle Zutaten zwischen den Handflächen verreiben, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält, dann über die Früchte streuen, backen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 45 Minuten 85 g Eiweiß, 200 g Fett, 533 g Kohlenhydrate, 18405 kJ, 4391 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 100 Minuten

14.97 Pfirsichkuchen mit Brombeeren

50 g Butter	1 TL Backpulver
6 Eier	2 Pkg. Sahnepuddingpulver
240 g Zucker	750 ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker	6 EL Kokoscremelikör
1 Bio-Zitrone, Schale u. Saft von	600 g Pfirsiche
125 g Mehl	350 g Brombeeren
75 g Speisestärke	2 Pkg. klarer Tortenguss (ungezuckert)

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 120 g Zucker, Vanillinzucker, Schale, Saft dickcremig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, zu sieben, mit dem Eischnee unterziehen, Butter unterrühren. Auf mit Backpapier belegtem Blech ca. 20 Min. backen. Aus Puddingpulver, 70 g Zucker, Milch Pudding kochen. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen. Likör unterrühren. Auf ausgekühlten Boden streichen. Inzwischen Pfirsiche überbrühen, abschrecken, häuten und entsteinen. In Spalten schneiden. Beeren verlesen. Obst auf der Creme verteilen. Aus Gusspulver, Rest Zucker, 500 ml Wasser Tortenguss zubereiten. Obst damit überziehen, erstarren lassen.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Backen: ca. 20 Min.

pro Stück: ca.: 330 kcal; E 9 g, F 9 g, KH 49 g

14.98 Pfirsichkuchen mit Haube

250 g Mehl	2 Dos. Pfirsichhälften (Abtropfgewicht je
1 Ei	480 g)
225 g Zucker	250 g Schwarzbrot
1 Pkg. Zitronenaroma	50 g Mandelblättchen
175 g Butter	1/2 TL Zimt
2 EL Semmelbrösel	1 EL Puderzucker

Das Mehl sieben, dann mit Ei, 150 g Zucker, Zitronenaroma sowie der Butter in Flöckchen rasch verkneten. In Folie gewickelt ca. 60 Min. kühl stellen.

Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit den Semmelbröseln austreuen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auskleiden.

Pfirsiche abtropfen lassen, in schmale Spalten schneiden und auf den Teig legen. Schwarzbrot fein zerkrümeln und mit Mandelblättchen, Zimt und übrigem Zucker mischen. Auf den Pfirsichen verteilen, glatt streichen und den Kuchen im Ofen ca. 45 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Sahne.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

pro Stück: 395 kcal; E 6 g, F 15 g, KH 58 g

14.99 Pfirsichtarte

100 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	1 TL Butter
60 g Sahne saure	20 g Mandelblättchen oder -stifte
60 g Butter kalte	1 EL Zuckerrohrgranulat
2 Pfirsiche große	<i>Für die Form:</i>
2 EL Aprikosen- oder Quittengelee	ungehärtetes Kokosfett oder Butter

1. Das Mehl mit der sauren Sahne leicht verrühren. Die Butter in Stückchen darauf setzen und alles zügig zu einem Teig verkneten (die Butter kann noch in kleinen Stückchen sichtbar sein!). Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 45 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen die Pfirsiche waschen und in schmale Schnitze schneiden. Die Form fetten. Den Teig hineingeben und mit den Fingern zu einem dünnen Boden ausdrücken.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Pfirsiche kreisförmig auf den Boden legen.

4. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 30 - 35 Minuten backen.

5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Das Gelee auf die Pfirsiche streichen.

6. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Mandeln darin goldbraun rösten. Das Granulat darüber streuen und gerade zerfließen lassen. Die Mandelmischung sofort über den Kuchen verteilen.

Schmeckt auch als Dessert gut.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Zubereitungszeit 30 Minuten

Kühlzeit 45 Minuten

Backzeit 35 Minuten

410 kJ

14.100 Pfirsichtarte mit Mascarpone

1 Mürbteig	60 g Zucker
5 Pfirsiche	60 g geröstete Mandelblättchen
250 g Mascarpone	

Einen Mürbteig herstellen und ausrollen, ein bisschen größer als für andere Obstkuchen. Vorsichtig auf Backpapier oder in eine Antihafbackform legen.

Pfirsiche in Scheiben schneiden. Mascarpone, Zucker und geröstete Mandelblättchen

verrühren und unter die Pfirsiche heben.

Füllung in die Teigmitte geben, die Teigränder locker zur Mitte umschlagen und leicht an die Füllung drücken. Dabei in der Mitte ein Loch lassen (ca. 10 bis 12 Zentimeter groß).

Bei 200 Grad rund 20 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Portionen

14.101 Pfirsichtarte mit Schokostreuseln

etwas + 225 g Butter/ Margarine	Salz
1 kg reife Pfirsiche	1 Msp. Backpulver
400 g + etwas Mehl	1 Ei (Gr. M)
175 g Zucker	2 EL Paniermehl
1 Pkg. Vanillin-Zucker	50 g Raspel-Schokolade (z. B. Zartbitter)

Springblech (30 cm Ø) oder Springform (28 cm Ø) fetten. Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und entsteinen.

400 g Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei und 225 g Fett in Flöckchen zufügen. Erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Knapp 2/3 Teig als Boden ins Ø Springblech geben und mit den Händen andrücken. Paniermehl daraufstreuen. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

Schokolade und Rest Streusel mischen, auf die Pfirsiche streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Vanilleeis.

Tipp: Statt Raspel-Schokolade können Sie die gleiche Menge Krokant, Pinienkerne, gehackte Nüsse oder Kokosraspel unter die Streusel kneten.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backzeit ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 49 g

14.102 Pfirsichtorte

1 fertiger Biskuitboden (ca. 200 g)	2 Dos. Pfirsichhälften (je 470 g Abtropfgewicht)
2 -3 EL Aprikosenkonfitüre	
8 Blatt helle Gelatine	1/2 Becher (100 g) Schlagsahne f. den Rand
2 Becher (je 500 g) Joghurt ohne Zusätze	50 g gehackte Pistazien z. Bestreuen
2 EL Zitronensaft (20 g)	

Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen, in eine Springform legen, den Rand schließen. Die Gelatine nach Anweisung einweichen und auflösen. Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren, ein paar Löffel davon in die Gelatine rühren, diese Masse dann gleichmäßig unter den Joghurt mischen. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen, auf dem Biskuitboden verteilen. Die Joghurtmasse darübergeben, glattstreichen. Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steif schlagen. Den Rand der Torte mit einem spitzen Messer vorsichtig von der Form lösen. Mit Sahne und Pistazien dekorativ garnieren.

14.103 Pfirsichtorte

120 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
180 g Mehl
30 g Maizena
1 Eigelb
Kaltes Wasser
1 Prise Salz
Etwas abgeriebene Zitronenschale

Für die Füllung
4-5 groß. Pfirsiche, frisch
oder aus der Dose
2 Eier
90 g Zucker
1/4 l Milch
60 g feine Kuchen- oder Kekskrumen
z. B. von einfachen Butterkeks
60 g geriebene Mandeln.

Butter, Zucker und Gewürze cremig rühren, dann das Mehl, das Maizena, das Eigelb und, wenn es zu trocken ist, etwas Wasser zufügen.

Die Form ausfetten, den Teig ausrollen und die Form einschließlich Rand damit auslegen. Nun im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten vorbacken.

Die Pfirsiche halbieren, bei frischen die Haut abziehen, (dazu kurz in kochendes, dann in kaltes Wasser legen).

Für die Füllung die Eier mit dem Zucker cremig schlagen, Kuchenkrumen mit der heißgemachten Milch vermischen und etwas quellen lassen. Nun vermischt man vorsichtig die Eicremmasse mit der Milchmasse und gibt noch die geriebenen Mandeln hinzu.

Diese Masse wird auf den vorgebackenen Teig gegeben, darauf kommen die halbierten Pfirsiche, die während des Backens etwas einsinken.

Wieder in den Backofen geben, bis die Füllmasse gestockt ist, Stäbchenprobe machen.

Zum Servieren: Als Dessert heiß mit geschlagenem Rahm oder mit mildem Sahnequark.

Mengenangabe: 1 Torte

Backofentemperatur: 200° C, mittlere Schiene.

Backzeit: 45 Minuten,

Vorbereitungszeit: 15 Minuten.

14.104 Pfirsichtorte

<i>Teig</i>	Stücken
125 g Butter	2 EL Zucker
150 g Zucker	1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz	1/2 EL Pfirsichlikör
1 Ei	2 Eigelbe
1/2 EL Pfirsichlikör	4 EL Zucker
150 g Mehl	1 unbehandelte Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
200 g geschälte Mandeln, fein gemahlen, davon 50 g beiseite gestellt	2 Eiweiße
<i>Füllung</i>	1 Prise Salz
2 Pfirsiche, entsteint (ergibt ca. 350 g), in	4 EL Mehl
	beiseite gestellte gemahlene Mandeln

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz, Ei und Likör darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Mandeln begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen: 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen, etwas flach drücken. Direkt auf dem Springformboden rund auswallen. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. zugedeckt kühl stellen. Restlichen Teig für das Gitter zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 3 mm dick auswallen, zugedeckt kühl stellen.

Füllung: Pfirsichstücke, Zucker, Zitronensaft und Likör in einer Pfanne mischen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln, fein pürieren, auskühlen. In der Zwischenzeit den ausgewallten Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, zugedeckt kühl stellen.

Eigelbe und Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und ausgekühltes Pfirsichpüree begeben, kurz weiterrühren.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Lagenweise mit Mehl und Mandeln sorgfältig unter die Pfirsichmasse ziehen. Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen, dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Die vorbereiteten Teigstreifen gitterartig so über die Füllung legen, dass die Enden über dem Rand liegen. Teigenden dem Rand entlang abschneiden, Formenrand befestigen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Dazu passen: lauwarmer Pfirsichschnitz.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet und bemehlt

Backen: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 1/4 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min

Pro Stück (1/8): 540 kcal / 2258 kJ; E 11 g, F 31 g, KH 56 g

14.105 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne

8 Eier	600 ml Sahne
80 g Puderzucker	2 Pkg. Sahnesteif
160 g Zucker	1 Dos. Pfirsichhälften (500 g Abtropfgewicht)
1/2 TL Zimt	60 ml Eierlikör
100 g Mehl	2 EL geh. Pistazien
80 g Speisestärke	
40 g Kakaopulver	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Ei-gelbe, 100 g Zucker, Zimt und 6 EL Wasser dickschaumig rühren. Mehl, Stärke, Eischnee unterheben. Masse halbieren, unter Hälfte 20 g Kakao heben. Je in Springform (0 26 cm) geben. Ca. 35 Min. backen. Auskühlen. Je 1x waagrecht halbieren.

Sahne mit 40 g Zucker, Sahnesteif steif schlagen. 1/4 Sahne, Rest Kakao, Zucker verrühren, auf unteren dunklen Boden streichen. Oberen hellen Boden auflegen. Die Pfirsiche würfeln und, bis auf einige, unter 1/4 Sahne heben, auf Boden streichen. 2. dunklen Boden auflegen. 40 ml Likör unter Rest Sahne rühren. V3 auf Boden streichen. Hellen Boden auflegen. Torte mit 2/3 der restlichen Sahne einstreichen. Verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen: ca. 35 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stücke: 420 kcal; E 9 g, F 22 g, KH 45 g

14.106 Pfirsichtorte mit Ricotta

4 Eier	1 Dos. Pfirsiche (850 ml)
125 g Zucker	500 g Ricotta
1 TL abger. Bio-Zitronenschale	4 EL Pfirsichlikör
75 g Mehl	2 Pkg. Vanillinzucker
75 g Speisestärke	600 g Sahne
1 TL Backpulver	4 EL Pfirsichkonfitüre
12 Bl. Gelatine	80 g geröstete Mandelblättchen

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier, 2 EL Wasser, Zucker aufschlagen, Schale, Mehl, Stärke, Backpulver dazugeben, unterheben, in ca. 25 Min. Biskuit daraus backen. Gelatine einweichen. Obst abtropfen lassen, Saft auffangen. Obst in Spalten teilen. Ricotta, Likör, Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in 4 EL warmem Obstsaft auflösen, unterziehen, kühlen. Sahne steif schlagen und unterziehen, sobald die Creme zu gelieren beginnt. Ausgekühlten Biskuit waagrecht halbieren. Auf unteren Boden 2 EL Konfitüre streichen, Obst daraufgeben, bis auf einige Spalten. Mit 2/3 Creme bedecken, 2. Boden auflegen, Rest Konfitüre aufstreichen. Ca. 2 Std. kühlen. Torte mit Rest Creme rundherum einstreichen, Tuffs aufspritzen. Mit übrigen Obstspalten und Mandeln verzieren.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Kühlen: ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 450 kcal; E 12 g, F 26 g, KH 39 g

14.107 Pfirsichtorte mit Vanillesahne

Für den Rührteig

80 g Speisestärke

1 TL Backpulver

2 Pkg. Vanillezucker

75 g Zucker

2 Eier

50 ml Keimöl

Für die Sahne

5 frische Pfirsiche oder 1 Dose (850 ml)

400 ml Sahne

2 Pkg. Sahnesteif

2 Pkg. Vanillezucker

Für die Garnierung

4 frische Pfirsiche

2 Blatt weiße Gelatine

400 ml Pfirsichsaft, evtl.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Speisestärke, Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Eier verrühren. Öl unterrühren. Den Teig in die Form streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form lösen, auskühlen lassen.

Frische Pfirsiche heiß überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entsteinen. Dosenobst abtropfen lassen, Saft auffangen und zum Garnieren verwenden. Früchte in Spalten teilen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Tortenboden auf eine Platte setzen. Den Boden außen ringsum und in der Mitte mit einer Schicht Pfirsichspalten belegen, dabei den Zwischenraum mit Sahne füllen. Obst und Sahne sollten dabei eine Ebene bilden. Nun den Sahnering mit übrigen Pfirsichspalten belegen und den äußeren Fruchtring sowie die Mitte mit einer Schicht Sahne füllen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und wie die Torte kalt stellen.

Für die Garnierung Pfirsiche heiß überbrühen, häuten, entsteinen. Bis auf 2 Pfirsichhälften die Früchte pürieren, dabei sollten 100 g Püree entstehen. Gelatine einweichen. Püree mit aufgefangenem bzw. zusätzlichem Pfirsichsaft in einem Topf leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Saft auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Masse unregelmäßig auf der Tortenmitte verteilen. Übrige Sahne in Tuffs aufspritzen. Dann die restlichen Pfirsichhälften in Stücke schneiden und die Sahnetupfen damit garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Stück ca.: 195 kcal; E 2 g, F 12 g, KH 20 g

14.108 Pfirsichtorte nach steirischer Art

Baiserböden:

5 Eiklar
 100 g Kristallzucker
 120 g geriebene, geschälte Mandeln
 40 g glattes Mehl
 150 g Puderzucker

Tortenboden:

200 g Butter
 4 Eier
 2 Dotter
 200 g Staubzucker
 200 g glattes Mehl
 1/2 Pkt. Vanillezucker
 etwas geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
 1 Prise Salz

Sirup:

1/4 l Pfirsichlikör
 150 g Kristallzucker

Buttercreme:

150 g Butter
 50 g Staubzucker
 2 groß. Stamplerl Pfirsichlikör
 1/2 Pkt. Vanillezucker
 250 g gelbe Pfirsiche
 geröstete Mandelblättchen zum Bestreuen
 etwas geschlagenes Obers,
 etwas Kakaopulver und
 einige Pfirsichspalten zum
 Verzieren
 Backpapier für das Blech Butter und Mehl
 für die Form

Für die Baiserböden die Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, dann die geriebenen Mandeln, das gesiebte Mehl und den gesiebten Puderzucker unterheben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen; die Baisermasse in die Hälfte teilen und jeweils eine Hälfte in der Größe einer Tortenform auf die vorbereiteten Bleche streichen; im vorgeheizten Backrohr werden die Baiserböden nacheinander bei 180 Grad ca. 20 Minuten gebacken; noch heiß das Backpapier abziehen und die Böden auskühlen lassen.

Für den Sirup den Kristallzucker mit einem 1/8 l Wasser dicklich einkochen (ca. 10 Minuten), erkalten lassen und den Pfirsichlikör beifügen. Die Pfirsiche blanchieren, schälen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für den Tortenboden die Butter auf Handwärme bringen, mit der Hälfte des gesiebten Staubzuckers, dem Salz, dem Vanillezucker und der geriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren; nach und nach 6 Dotter beifügen und nochmals schaumig rühren. 4 Eiklar mit dem restlichen gesiebten Staubzucker zu steifem Schnee schlagen und zugleich mit dem gesiebten Mehl unter den Butterabtrieb mengen. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen, mit Mehl bestäuben, die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen; den Tortenboden auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen. Den gebackenen Boden mit dem Likörsirup tränken. Für die Buttercreme die erweichte Butter mit dem gesiebten Staubzucker, dem Vanillezucker und dem Pfirsichlikör sehr schaumig rühren. Einen Baiserboden mit ca. einem Drittel der Buttercreme bestreichen, die vorbereiteten Pfirsichspalten auflegen, den getränkten Tortenboden darauflegen, mit der Hälfte der verbliebenen Buttercreme bestreichen, den zweiten Baiserboden aufsetzen und leicht zusammendrücken; mit der restlichen Creme den Tortenrand einstreichen und mit Mandelblättchen bestreuen; die Torte für 2 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen. Zuletzt verziert man diese flaumige, aromatische Fruchttorte mit aufdressierten Obersrossetten und Pfirsichspalten und bestreut zur Verzierung mit ein wenig Kakaopulver.

Mengenangabe: 12 STÜCK

14.109 Pflaumen-Blechkuchen

1 Würfel Hefe	Salz
250 g Zucker	1 EL Rum
175 ml lauwarme Milch	200 g weiche Butter
750 g Mehl	1 TL Zimt
1 Ei	2 kg Pflaumen
1 Eigelb	50 g Löffelbiskuits

Hefe zerbröckeln und mit 10 g Zucker in der Milch auflösen. Vorteig ca. 15 Min. gehen lassen. Dann mit 500 g Mehl, 90 g Zucker, Ei, Eigelb, 1 Prise Salz, Rum und 50 g Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen. Für die Streusel übrige Butter, Zimt, restlichen Zucker und übriges Mehl krümelig verkneten. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Pflaumen waschen, tief einschneiden, entsteinen und auseinanderklappen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hefeteig nochmals durchkneten, auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dabei einen kleinen Rand formen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln und auf den Teig streuen, die Pflaumen leicht überlappend dachziegelartig darauflegen. Streusel aufstreuen. Kuchen weitere 10 Min. gehen lassen. Ca. 45 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Zum Servieren portionsweise in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 20 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Gehen ca. 65 Min.

Backen ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 6 g, F 10 g, KH 51 g

14.110 Pflaumen-Blechkuchen*Für den Mürbeteig*

250 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
125 g Butter
60 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Für den Belag

5 EL Instant-Cappuccinopulver
800 g Pflaumen
3 Eier
50 g Zucker
2 EL Speisestärke
750 g Magerquark
150 ml Sahne

Für den Mürbeteig Mehl mit Mandeln sowie Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter in Flöckchen dazugeben und mit Zucker, Eiern und Salz unter die Mehlmischung kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

Inzwischen für den Belag das Cappuccinopulver in 4 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Pflaumen abrausen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Eier mit Zucker und Speisestärke schaumig schlagen, Quark und Cappuccino zufügen. Sahne steif schlagen, unterheben.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ein tiefes Backblech damit auslegen und dabei einen Rand hochziehen.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Quarkmasse gleichmäßig daraufstreichen. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach unten in die Masse drücken. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Backen ca. 40 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 230 kcal; E 9 g, F 11 g, KH 22 g

14.111 Pflaumen-Buchteln mit Vanillepudding

950 g Mehl	1 1/2 Würfel (à 42 g) Hefe
2 Eier + 1 Eigelb (Größe M)	1 Msp. Zimt
Salz	2 Becher (à 200 g) Vanillepudding
200 g Butter	350 g Pflaumenkonfitüre
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 EL Puderzucker
200 g Zucker	Mehl zum Arbeiten
325 ml Milch	Backpapier

750 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 100 g Zucker mischen. Milch lauwarm erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Teig gießen und verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Jeweils Rest Mehl, Vanillin-Zucker, Zucker und Butter mit Eigelb, 1 Prise Salz und Zimt zu Streuseln verarbeiten.

Teig auf bemehlter Fläche durchkneten und zur ca. 75 cm langen Rolle formen. Rolle in ca. 24 Stücke schneiden, zu Kugeln formen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pudding und Konfitüre in Klecksen auf die Buchteln geben. Streusel darüberstreuen, im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen. Vor dem Essen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 Stücke

Wartezeit: ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/8 Std.

14.112 Pflaumen-Eier-Likörtorte

1 Pkg. Mandelpuddingpulver	150 g Knusperflakes
90 g Zucker	8 Blatt Gelatine
400 ml Milch	700 g Sahne
1 Biskuitboden (dunkel, 400 g, Fertigprodukt)	80 ml Eierlikör
500 g Pflaumen (halbiert und entsteint)	5 Pflaumen (Spalten)

Aus Puddingpulver, 60 g Zucker und Milch einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen. Biskuit waagrecht halbieren. Einen Boden in Tortenring legen, etwas Abstand lassen. Pflaumen mit Wölbung nach oben auflegen. Pudding aufstreichen, mit 75 g Knusperflakes bestreuen. 2. Gelatine einweichen, tropfnass auflösen. 600 g Sahne mit Rest Zucker steif schlagen, dabei die Gelatine in dünnem Strahl zufügen. Den Eierlikör vorsichtig unterheben. 3. Etwas Likörsahne auf die Knusperflakes geben, zweiten Boden auflegen, Rest Sahne einfüllen. Torte 3 Std. kühlen. Ring lösen. Rest Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs, Rest Flakes und Pflaumen verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Kühlen: ca. 3 Std.

pro Person ca.: 0 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 0 g

14.113 Pflaumen-Friesentorte

410 g Mehl	750 g Pflaumen (entsteint und gewürfelt)
1 TL Backpulver	2 EL Speisestärke
4 Pkg. Vanillezucker	3 EL Zwetschgenwasser
150 g Schmand	400 g Sahne
275 g Butter	1 Vanilleschote, Mark von
150 g Zucker	2 Pkg. Sahnefestiger
1 TL Zimt	

250 g Mehl, Backpulver, 2 Pck. Vanillezucker, Schmand, 175 g Butter verkneten, in Folie wickeln, ca. 2 Std. kühlen. Rest Mehl, 75 g Zucker, Hälfte Zimt, 100 g Butter zu Streuseln verkneten. Kalt stellen. Pflaumen, Rest Zucker, Rest Zimt 5 Min. köcheln. Stärke, Zwetschgenwasser verrühren. Zum Kompott geben, aufkochen. Abkühlen. Teig vierteln, vier Kreise (Ø 24 cm) ausrollen. Je auf Stück Backpapier geben, mit Streuseln bestreuen. Einzel im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 15 Min. backen. Einen Boden in 12 Stücke teilen. Abkühlen. Sahne mit Mark, Rest Vanillezucker, Sahnefestiger steif schlagen. Einen Boden mit je 1/3 Kompott und Sahne bestreichen. Die restlichen Böden lagenweise ebenso bestreichen. Zum Schluss die 12 Bodenstücke obenauf setzen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Kühlen: ca. 2 Std.

Backen: ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 510 kcal; E 5 g, F 33 g, KH 47 g

14.114 Pflaumen-Gitterkuchen

300 g Mehl	1/2 Zimtstange
1 Msp. Backpulver	3 EL Rum
200 g Zucker	3 EL Speisestärke
2 Eigelb	50 g gemahlene Mandeln
180 g Butter	2 EL Milch
1 kg Pflaumen	

Mehl mit Backpulver, 100 g Zucker, 1 Eigelb und weicher Butter verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Min. kühlen. Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Hälfte der Früchte mit übrigem Zucker, Zimtstange sowie Rum in einem Topf mischen und ca. 60 Min. ziehen lassen.

Rumpflaumen mit der Flüssigkeit in einem Topf aufkochen und ca. 3 Min. köcheln lassen. Stärke mit 4 EL Wasser anrühren, unter die Pflaumen rühren und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Zimtstange entfernen und Früchte abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 2/3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarte-Form (Ø 26 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den gemahlenden Mandeln bestreuen. Rumpflaumen und übrige Früchte darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen in dünne Streifen schneiden. Diese gitterartig auf die Früchte legen. Milch mit übrigem Eigelb verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Pflaumenkuchen ca. 70 Min. backen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Kühlen, Ziehen ca. 60 Min.

Backen ca. 70 Min.

pro Stück ca.: 340 kcal; E 4 g, F 17 g, KH 42 g

14.115 Pflaumen-Gugelhupf

500 g Pflaumen	1 Pkg. Vanillezucker
250 g Margarine	1 TL Zimtpulver
250 g Zucker	4 Eier

400 g Mehl	1 Prise Salz
1 Pkg. Backpulver	250 ml Pflanzencreme mit Vanillegeschmack
100 ml Milch	

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Pflaumen abbrausen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen.

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Zimt cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unter die Fettmasse rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise im Wechsel mit der Milch in den Teig rühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

Etwa 1/3 des Teiges in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform (o ca. 22 cm) füllen. Pflaumen auf den Teig legen, etwas andrücken, dann mit restlichem Teig bedecken. Kuchen im Backofen ca. 60 Min. backen. Leicht abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen.

Pflanzencreme in einem Topf unter Rühren erwärmen und mit dem Gugelhupf servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 340 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 39 g

14.116 Pflaumen-Hefekuchen

125 ml Milch	21 g Hefe
30 g Butter	1 kg Pflaumen (halbiert und entsteint)
250 g Mehl	250 ml Sahne
Salz	2 Pkg. Vanillezucker
1 Ei	1 TL Zimt
75 g Zucker	1 Pkg. Sahnefestiger

Milch mit Butter erwärmen. Mehl in Schüssel sieben, Salz am Rand verteilen. Ei, 35 g Zucker, Hefe dazugeben. Milch-Mischung dazugießen, alles ca. 5 Min verkneten. Teig zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Teig durchkneten, zum Kreis (Ø 30 cm) ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) legen, dabei Rand hochdrücken. Boden mehrmals einstechen, mit Pflaumen belegen. Mit Rest Zucker bestreuen und ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker, Zimt, Sahnefestiger steif schlagen. Kuchen mit der Zimtsahne verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Gehen: 45 Min.

Backen: ca. 45 Min,

pro Stück ca.: 170 kcal; E 3 g, F 7 g, KH 23 g

14.117 Pflaumen-Hefestücke

<i>Zutaten</i>	25 g weiche Butter oder Margarine
125 g Mehl	Mehl zum Bearbeiten
1/2 Pkg. Trockenhefe	300 g Pflaumen
50 g Zucker	1 Ei
Salz	30 g Marzipanrohmasse
75 g Vollmilchjoghurt	50 g Aprikosen Konfitüre

1. Mehl mit Hefe, 50 g Zucker und einer Prise Salz mischen. Joghurt und Fett zugeben, mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. 2. Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. 3. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Ei mit 1 El. Wasser verquirlen. Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit der Hälfte des Ei und dem restlichen Zucker verkneten. 4. Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 8 Kreise von 12 cm Durchm. ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, in der Mitte flachdrücken. 5. Erst die Marzipanmasse, dann die Pflaumen darauflegen. Teigländer mit dem restlichen Ei bepinseln.

6. Ränder mit dem Messer einkerben, Teigstücke im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 - 20 Minuten backen. 7. Konfitüre mit 3 El. Wasser 2 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb streichen und das heiße Gebäck damit einpinseln. Pro Portion ca. 7g E, 10 g F, 56g KH = 349 kcal (1457 kJ) Als Menüvorschlag: Vorspeise: Paprikasalat Hauptspeise: Linseneintopf Nachspeise: Pflaumen-Hefestücke

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 50 Minuten

14.118 Pflaumen-Käse-Kuchen

500 g + 250 g Mehl	1/2 l Öl
50 g + 300 g + 125 g Zucker	3 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
1 Prise Salz	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
250 g + 175 g kalte Butter/ Margarine	1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft
8 Eier (Gr. M)	von
1 kg Pflaumen/Zwetschen	50 g gemahlene Mandeln
Fett für die Fettpfanne	1/2 TL gemahlener Zimt
1.5 kg Magerquark	

Für den Mürbeteig 500 g Mehl, 50 g Zucker, Salz, 250 g Fett in Stückchen und 2 Eier erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. 6 Eier trennen. Eigelb und 300 g Zucker cremig schlagen. Quark, Öl, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Mürbeteig auf der Fettpfanne ausrollen. Mandeln und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Hälfte Pflaumen darauf verteilen und etwas andrücken. Quarkmasse darauf streichen. Rest Pflaumen auf der Quarkmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Für die Streusel 175 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und die flüssige Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Auf dem Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 25-30 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 11 g, F 19 g, KH 41 g

14.119 Pflaumen-Kopenhagener

1 Pkg. (450 g; 4 Scheiben) TK-Blätterteig	3-5 EL (30-50 g) Schlagsahne
1 Ei	8 Pflaumen/Zwetschen
2 EL (20 g) Mandelblättchen	2 EL (40 g) Aprikosen-Konfitüre
200 g Doppelrahm-Frischkäse	Backpapier
2 geh. EL (20 g) Zuckert	16 Papier-Backförmchen (5 cm Ø)
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Erbsen zum Blindbacken

Teigplatten nebeneinander auftauen lassen. Teigplatten jeweils quer halbieren und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teigplatten mehrmals einstechen. Je zwei Papierförmchen ineinander setzen, bis zum Rand mit Erbsen füllen und in die Mitte der Teigplatten setzen.

Ei trennen. Eiweiß verquirlen. Alle Teigecken mit Eiweiß bestreichen und bis zum Papierförmchenrand nach innen einmal umklappen und leicht andrücken. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Teigränder damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Die Kopenhagener herausnehmen, Papierförmchen samt Erbsen entfernen. Kopenhagener auskühlen lassen.

Frischkäse, Zucker, Vanillin-Zucker und Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Pflaumen waschen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Die Wölbungen mit einem Messer ein- aber nicht durchschneiden.

Frischkäse-Creme in die Mitte der Teilchen geben. Je 2 Pflaumenhälften darauf setzen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Teilchen damit bestreichen.

Mengenangabe: 8 Stück:

Wartezeit ca. 1 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 6 g, F 27 g, KH 27 g

14.120 Pflaumen-Kopenhagener

3 Platten (à 75 g) TK-Blätterteig	75 g Aprikosen-Konfitüre
350 g entsteinte Pflaumen	(für Diabetiker geeignet)
1/8 l Kirsch-Fruchtsaftgetränk	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
(für Diabetiker geeignet; mit Süßstoff)	1 TL Zitronensaft
etwas (1 g) pflanzliches Bindemittel	1 Eigelb
(für Diabetiker geeignet)	1 EL (10 g) Pistazienkerne

Teigplatten nebeneinander auftauen lassen. Pflaumen in Spalten schneiden und mit Saft aufkochen. Mit Bindemittel binden. Kompott etwas abkühlen lassen.

Konfitüre, Zitronenschale und -saft glattrühren. Teigplatten zu Rechtecken (ca. 13 x 26 cm) ausrollen, quer halbieren. Mit Konfitüre bestreichen. Je 2 gegenüberliegende Ecken zur Mitte klappen. Kompott daraufgeben.

Teilchen auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Eigelb und 1 TL Wasser verquirlen, Teig bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Pistazien hacken, auf die Kopenhagener streuen.

Mengenangabe: 6 Stück:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 220 kcal / 920 kJ; E 3 g, F 13 g, KH 23 g, BE 2

14.121 Pflaumen-Kuchen

QUARKTEIG

1 Pkg. Magerquark (250 g)	1 1/2 dl Milch
2 Eier	1 1/2 dl Olivenöl oder anderes Öl
100 g Zucker	350 g Mehl
1 Prise Salz	1/2 Pkg. Backpulver
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale	BELAG
3-4 Salbeiblätter, fein gehackt, nach Belieben	800 g entsteinte Pflaumen, in Spalten
	50 g Zucker
	einige Margarine- oder Butterflöckli

Quarkteig: Alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, nur kurz darunterrühren. Teig ins gefettete, bemehlte Backblech geben, glattstreichen.

Belag: Pflaumenspalten auf den Teig legen. Zucker darüberstreuen, Margarine- oder Butterflöckli darüber verteilen.

Backen: 40-45 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30 X 33 cm

14.122 Pflaumen-Kuchen mit Schmand-Guss

750 g Pflaumen	7 Eier (Gr. M)
Fett für die Fettpfanne	3 Becher (375 g) Mehl
2 Becher (à 200 g) Schlagsahne	1 Pkg. Backpulver
1 Becher (200 g) + 3 El + 3 geh. EL Zucker	250 g Schmand oder Creme fraiche
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten.

Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel gießen. Einen Sahnebecher auswaschen und gut abtrocknen. Alle Zutaten mit Becher-Angabe mit diesem Becher abmessen.

1 Becher Zucker und Vanillin-Zucker zur Sahne geben und halb steif schlagen. 5 Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen. Pflaumen locker darauf verteilen und mit 3 EL Zucker bestreuen.

Schmand, 3 geh. EL Zucker, 2 Eier und Zitronenschale verrühren. Zwischen den Pflaumen verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen (evtl. gegen Ende der Backzeit abdecken). Auskühlen.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 34 g

14.123 Pflaumen-Mandel-Cookies

Mehl zum Bearbeiten	1/2 TL gem. Zimt
500 g Mehl	120 g getrocknete Pflaumen
125 g gem. Mandeln	4 frische Eier
1 Msp. gem. Nelken	250 g Zucker

Zucker und Eier schaumig rühren. Pflaumen fein hacken, mit den Gewürzen, Mandeln und Mehl unterrühren. Je ca. 2 TL der Masse mit leicht bemehlten Händen zu kleinen Cookies rollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

14.124 Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser

100 g Marzipan-Rohmasse	1 Ei + 2 Eiweiß (Gr. M)
250 g + etwas Mehl	1 kg Pflaumen/Zwetschen
40 g + etwas Puderzucker	3 EL Paniermehl
1 Pkg. Vanillinzucker	2-3 EL Mandelblättchen
125 g kalte Butter	2 EL + 100 g Zucker Salz
5 Tropfen Bittermandel-Aroma	

Marzipan grob raspeln. 250 g Mehl, 40 g Puderzucker, Vanillinzucker, Marzipan, Butter in Stückchen, Aroma und 1 Ei erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen glatt verkneten.

Teig auf etwas Mehl rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform mit heraushebbarem Boden (26 cm Ø) damit auslegen und am Rand in die Rillen drücken. Am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Pflaumen waschen, putzen, halbieren und entsteinen. Mürbeteig im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken. Mit Paniermehl bestreuen. Pflaumen dicht an dicht auf der Tarte verteilen. Mit Mandeln und 2 EL Zucker bestreuen. Bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten weiterbacken.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. In großen Klecksen auf die Pflaumen geben. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backzeit ca. 40 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal; E 4 g, F 10 g, KH 33 g

14.125 Pflaumen-Millefeuille

Aniscreme

185 g Milch
zehn Anissamen (zerstoßen)
45 g Zucker
1 Ei
25 g Stärke oder Puddingpulver
15 g weiße Schokolade
1 1/2 Gelatineblätter (eingeweicht)
190 g Sahne (steif geschlagen)

eingelegte Früchte

150 g getrocknete Früchte (Trockenpflaumen oder -aprikosen)
80 ml Weißwein
20 ml Ouzo

Millefeuille (französischer Blätterteig)

250 g Mehl (550er)
7 g Salz
7 g Zucker
120 g Wasser

Weitere Zutaten

375 g Butter
130 g Mehl (405er)

karamellisierter Blätterteig

200 g Blätterteig (wie beschrieben, es geht aber auch TK-Ware)
40 g Butter (flüssig)
40 g Puderzucker
1/2 TL Anissamen

Aniscreme: Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und den Anissamen aufkochen und abgedeckt zehn Minuten ziehen lassen. Das Ei mit dem restlichen Zucker und der Stärke gut verrühren. Die warme Milch dazugeben, wieder gut verrühren und durch ein Sieb in den Topf zurückgeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen und eine weitere Minute kochen lassen. In eine Schüssel füllen, die gehackte Schokolade sowie die Gelatine begeben und gut verrühren. Mit einer Folie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sobald die Masse nicht mehr warm ist, nochmals glatt rühren und ein die Sahne untermischen. Die Creme in einen Spritzbeutel oder einen Behälter füllen und mindestens vier Stunden kalt stellen.

Eingelegte Früchte: Die Aprikosen in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Den Wein mit dem Ouzo aufkochen und die Aprikosenwürfel begeben. Etwa eine Minute bei mittlerer Stufe zusammen erhitzen, abdecken und abkühlen lassen. Wahlweise gehen natürlich auch frische geschmorte Aprikosen. Alternativ kann man auch frische Aprikosen oder frische Pflaumen nehmen, die entsteint und geviertelt kurz in Butter angeschmort und mit Pflaumenwein oder Aprikosenlikör abgelöscht werden.

Millefeuille (französischer Blätterteig): Zutaten zu einem festen Teig kneten, fast wie Nudelteig. Zu einer Kugel formen und zwei Stunden in Folie gewickelt ruhen lassen.

Weitere Zutaten: Beide Zutaten so schnell wie möglich verkneten und zu einem Quadrat von etwa einem Zentimeter Stärke formen. Zwei Stunden kaltstellen. Die Teigkugel kreuzweise einschneiden und zu einem Quadrat ausrollen. Dieses sollte so dick wie die Butter sein. Legen Sie das Quadrat um 45 Grad gedreht auf die Butterplatte, so dass die Ecken die Mitte der Seiten des Butterquadrats berühren. Dann die Ecken der Butterplatte in die Mitte des Teigquadrates falten - wie einen Briefumschlag. Der Teig darf nun nicht mehr zu sehen sein. Dann das 'Paket' in eine Richtung auf die dreifache Länge ausrollen.

Doppelte Tour geben: Ein Drittel des Teigstreifens einklappen, die andere Seite so einklappen, dass sich die beiden eingeschlagenen Enden gerade berühren. Dann wird dieser zusammengelegte Streifen noch einmal zusammengeklappt, so dass beide Enden übereinander liegen. Es müssen jetzt also vier Lagen Teig übereinanderliegen. Der Teig braucht 30 Minuten Ruhezeit! Einfache Tour geben: Den Teig um 90 Grad drehen und wieder auf die dreifache Länge ausrollen. Jetzt ein Drittel umklappen und das andere Drittel auf das erste legen. Es müssen jetzt drei Lagen Teig übereinanderliegen. Wieder 30 Minuten Ruhezeit einhalten! Wieder eine doppelte Tour geben und danach wieder 30 Minuten Ruhezeit einhalten! Abschließend eine einfache Tour, dann ausrollen und zehn Minuten entspannen lassen, danach weiter nach Wunsch verarbeiten.

Karamellisierter Blätterteig: Blätterteig auf zwei bis drei Millimeter Stärke ausrollen und mit einer Gabel Löcher hinein stechen, damit sich beim Backen keine Blasen bilden. Zwei Silikonbackmatten oder zwei Lagen Backpapier mit der Butter bestreichen und eine mit der Hälfte des Puderzuckers besieben. Die Blätterteigplatten auflegen, mit dem restlichen Puderzucker besieben, die Anissamen darüber streuen und die zweite Backmatte (oder Lage Backpapier) auflegen. Auf ein Blech geben und etwa 15 bis 25 Minuten bei 180 Grad backen, bis die Platten goldbraun sind. Zwischen den Matten aber noch auf dem Blech eine Minute auskühlen lassen, dann die obere Matte abnehmen und den Teig auf ein Schneidebrett ziehen. Jetzt sehr zügig die noch warme, leicht karamellierte Teigplatte mit einem großen Küchenmesser in rechteckige Stücke schneiden (z.B. acht x vier Zentimeter).

Auskühlen lassen.

Zusammenbau: Die Teigstreifen mit der Vanillecreme bedecken, die Fruchtstücke darauf verteilen, abermals etwas Creme darauf geben und mit einem weiteren Streifen des Teiges bedecken.

Touren geben? Beim Blätterteig wird der Teig Schicht für Schicht akkurat umgeklappt und ausgerollt. Dieses Klappen und Ausrollen soll möglichst oft durchgeführt werden und wird auch 'Touren geben' genannt. Bei einer einfachen Tour liegen zwei, bei einer doppelten Tour vier Teiglagen übereinander.

14.126 Pflaumen-Nuss-Kuchen

<i>Für den Teig:</i>	750 g Pflaumen
350 g Mehl	3 Eier
120 g Puderzucker	250 g Schmand
1 Prise Salz	75 g Zucker
220 g Butter	1 geh. TL Zimt
1 Eigelb	125 g gemahlene Haselnüsse
<i>Für den Belag:</i>	1 EL Speisestärke
1 Eiweiß	2 EL Puderzucker

Mehl, Puderzucker, Salz, Butter, Eigelb verkneten. In Folie ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Teig auf gefettetem Blech ausrollen, ca. 12 Min. backen. Erkalten lassen.

Teig mit Eiweiß bestreichen. Pflaumen abbrausen, halbieren, entsteinen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Schmand, Zucker, Zimt, Nüssen, Stärke verrühren. Eischnee unterheben. Pflaumen auf den Teig legen und Guss darüber geben. 25-30 Min. backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitung ca. 30 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 40 Min.

pro Stück: 0 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 29 g

14.127 Pflaumen-Nusstorte

<i>Teig:</i>	1 Ei
150 g Mehl (Type 1050)	<i>Belag:</i>
50 g Haselnüsse, gemahlen	1 kg Pflaumen
100 g Butter	150 g Pflaumenmus
50 g Zucker	

1 EL Pflaumenschnaps, nach Belieben	2 EL Zucker
200 ml Milch	<i>Guss:</i>
200 ml Sahne	1 Pkg. roter Tortenguss
1 Tüte Vanille-Puddingpulver zum Kochen	1/4 l Äpfelsaft

Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Dann mit 2/3 des ausgerollten Teiges eine gefettete Springform (Ø 26 cm) auslegen, den restlichen Teig zu einer dünnen Rolle formen und als Rand in die Form drücken. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und vorbacken. Für den Belag Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumenmus mit Schnaps gut verrühren und auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Aus Zucker, Milch, Sahne und Puddingpulver nach Herstelleranweisung einen Pudding kochen. Sofort auf das Pflaumenmus geben. Pflaumen kreisförmig in den Pudding drücken und den Kuchen fertig backen. Abgekühlt mit Tortenguss beziehen.

Vorbereitung: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (190 °C)

Backzeit: 15 Minuten vorbacken ca. 30 Minuten fertig backen

14.128 Pflaumen-Plunder

Vanille-Backcreme

1 1/2 dl Milch
 1 Vanillestängel,
 längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
 2 EL Maizena
 1 frisches Ei
 2 EL Zucker

Weitere

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
 1 Ei, verklopft, zum Bestreichen
 3-6 Pflaumen oder Zwetschgen, halbiert

Glasur

35 g Puderzucker
 1 1/2 EL Rahm

Vanille-Backcreme: Alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, auskühlen.

Formen: Teig längs halbieren und je quer dritteln, mit Ei bestreichen. Alle Ecken der Teigstücke zur Mitte einschlagen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Creme auf die Teigmitten verteilen und je 1 oder 2 Pflaumenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Rahm verrühren, Plunder damit bestreichen. Tipp: Die Plunder schmecken frisch am besten.

Mengenangabe: 6 Stück

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Stück: 321 kcal / 1341 kJ; E 6 g, F 17 g, KH 36 g

14.129 Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln

250 g Butter	150 g Zucker
250 g Zucker	1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft von
4 Eier	2 kg halbierte entsteinte Pflaumen
350 g Mehl	400 g Mehl
2 TL Backpulver	200 g Zucker
750 g Speisequark (20 % Fett)	1 TL Zimt
2 Eier	200 g flüssige Butter
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver	

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen.

Quark abtropfen lassen, mit Eiern, Puddingpulver, Zucker, Zitronenschale und -saft zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Teig verteilen. Die gewaschenen, entsteinen und halbierten Pflaumen dachziegelartig darauf setzen und andrücken.

Für die Streusel Mehl mit Zucker und Zimt mischen. Die flüssige Butter nach und nach mit einer Gabel unterkneten. Streusel über die Pflaumen geben. Kuchen im Backofen backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 40-45 Minuten

Tipp: Zitronen immer warm waschen, weil sie meistens gespritzt sind. Mit Haushaltspapier trocknen, an einer feinen Raspel reiben und nur das Gelbe der Schale abraspeln, der weiße Teil schmeckt bitter.

Mengenangabe: 24 Portionen

14.130 Pflaumen-Sables

175 g Butter	1 EL Milch
75 g Zucker	250 g Mehl
1/2 TL Zimt	50 g entsteinte Delikatesspflaumen, sehr fein
1 Prise Salz	gehackt

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Zimt, Salz und Milch darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem festen Teig zusammenfügen. Teig halbieren, Pflaumen in die eine Hälfte leicht einkneten.

Formen: aus jedem Teig 4 Rollen von je ca. 3cm0 formen. Jeweils eine helle und eine dunkle Rolle zwischen Klarsichtfolie flach drücken (ca. 7 mm dick). Dunklen Teig auf den

hellen Teig legen, leicht andrücken, mit Hilfe der Folie aufrollen, zu einer Rolle von ca. 3 cm Ø formen. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Rollen ohne Druck mit dem Messer (z. B. Tomatenmesser) in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sofort backen, Rest kühl stellen.

Backen: 9-10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Lässt sich vorbereiten: - Ungebacken: zweifarbige Rollen tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Vor dem Backen bei Raumtemperatur ca. 10 Min. antauen, in Scheiben schneiden. Die Backzeit beträgt ca. 10 Minuten. - Gebacken: Gützli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren. Gützli tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen: auf einem Teller oder Gitter bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde.

Mengenangabe: 60 Stück

Backen: 9-10 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro 100 g: 397 kcal / 1663 kJ; E 4 g, F 23 g, KH 43 g

14.131 Pflaumen-Schnitten mit Amarettini

400 g + etwas Mehl	3 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Pkg. (7 g) Trockenhefe	150 g Weichweizen-Grieß
150 g + etwas Butter/Margarine	250 g Schmand
100 ml + 700 ml Milch	1.5 kg Pflaumen/Zwetschen
6 Eier (Gr. M)	100 g + 50 g + 3 EL Amarettini-Kekse
80 g + 80 g Zucker	evtl. Hagelzucker z. Bestreuen
Salz	1 groß. Plastikbeutel

400 g Mehl und Hefe mischen. 150 g Fett schmelzen, 100 ml Milch zugießen, 1 Ei, lauwarme Fettmilch, 80 g Zucker und 1 Prise Salz zum Mehlgemisch geben und mit dem Handrührgerät glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. 700 ml Milch, 1 Vanillin-Zucker und 80 g Zucker aufkochen. Grieß einrühren, kurz aufkochen, vom Herd ziehen. 5-10 Minuten offen quellen lassen. 5 Eier trennen. Erst Schmand, dann 5 Eigelb unter den Grieß rühren. 5 Eiweiß steif schlagen und unterheben. 20-30 Minuten abkühlen lassen. Pflaumen waschen, längs aufschneiden, entsteinen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; mind. 3 cm hoch) fetten, mit Mehl bestäuben. Teig kurz durchkneten. Mit Mehl bestäuben, auf der Fettpfanne ausrollen, am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. 100 g Amarettini in einen Plastikbeutel füllen, verschließen. Mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel und 50 g ganze Amarettini auf den Hefeteig streuen. Grießmasse darauf streichen. Pflaumen darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen mit 2 Vanillin-Zucker bestreuen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit

Hagelzucker bestreuen und mit 3 EL Amarettini verzieren.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Ab-/Auskühlzeit ca. 1 1/2 Std.

Backzeit ca. 50 Min.

Gehzeit ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 6 g, F 9 g, KH 37 g

14.132 Pflaumen-Schoko-Muffins

6 rote Pflaumen	80 g Zucker
1 EL Zucker	80 ml öl
200 g Mehl (Type 405)	250 g Joghurt
2 TL Backpulver	2 EL Hagelzucker
2 Tassenportionen Instant-Cappuccino	<i>Außerdem:</i>
2 EL Kakaopulver	Fett für die Form
2 Eier	

Die Pflaumen waschen, halbieren, Kerne entfernen. In 150 ml Wasser mit 1 EL Zucker 5 Min. dünsten. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Muffin-Form fetten und kalt stellen. Mehl, Backpulver, Cappuccinopulver und den Kakao mischen. Eier, Zucker, Öl und Joghurt verrühren, Mehlmischung zügig unterrühren. Teig in die Vertiefungen füllen. Je 1 Pflaumenhälfte mit der runden Seite nach oben darauf setzen, leicht eindrücken. Mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

Mengenangabe: 1 Muffin-Form (12 Vertiefungen)

Backzeit: 25 Min.

Zubereitungszeit: 35 Min.

14.133 Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte

150 ml Öl	300 g Mehl
125 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
2 Pkg. Vanillezucker	2 TL Zimt
Salz	650 g Pflaumen
3 Eier	750 g Sahne
200 g Schokolade, edelbitter	2 Pck Sahnefestiger
150 g Joghurt	

Öl mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz ca. 8 Min. schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren und 5 Min. zur hellgelben Creme aufschlagen. 150 g Schokolade

im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen. Joghurt mit Schokolade mischen. Mehl mit Backpulver und 1 TL Zimt mischen. Im Wechsel mit Schoko-Joghurt zur Creme geben. Teig in mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) streichen, ca. 40 Min. im vorgeh. Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) backen. Abkühlen. Pflaumen waschen, entkernen. Einige beiseitelegen. Rest würfeln. 500 g Sahne mit Rest Zucker, 1 Pck. Sahnefestiger steif schlagen. Rest Zimt und Pflaumenwürfel unterheben. Tortenboden waagrecht halbieren. Einen Boden in Tortenring legen und mit Pflaumen-Zimt-Sahne bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und ca. 60 Min. kalt stellen. Rest Sahne mit Rest Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Rest Schokolade schmelzen. Torte rundherum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetuffs, Schokolade und Pflaumen garnieren.

Mengenangabe: 14 Stücke

Arbeitszeit: ca. 65 Min.

Kühlen: ca. 60 Min.

Backen: ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 415 kcal; E 5 g, F 29 g, KH 32 g

14.134 Pflaumen-Streusel-Blechkuchen

1.6 kg Pflaumen	3 EL Öl
550 g Mehl	1 Ei
200 g Zucker	Salz
2 Pkg. Vanillezucker	1 Pkg. Backpulver
150 g Butter	4 EL Hagelzucker
250 g Speisequark (20% Fett i. Tr.)	100 g Mandeln, gestiftelt
6 EL Milch	

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 250 g Mehl mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und der Butter zu Streuseln verkneten und kalt stellen. Den Quark mit Milch, Öl, Ei, restlichem Vanillezucker und Zucker verrühren. Das verbliebene Mehl mit dem Backpulver mischen, dazugeben und unterkneten. Fettpfanne des Backofens mit Backpapier belegen. Den Teig hineindrücken. Die Pflaumen auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Hagelzucker und Mandeln darüber verteilen und den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste ca. 35 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 20 Stücke

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Backen: ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 6 g, F 12 g, KH 42 g

14.135 Pflaumen-Streusel-Kuchen

Für den Teig:

200 g Butter
 150 g Zucker
 1 Prise Salz
 3 EL Vanillezucker
 1 Ei
 400 g Mehl (Type 405)

Für die Füllung:

800-900 g Pflaumen
 100 g Hagelzucker

Außerdem:

Butter für die Form
 3 EL Puderzucker zum Bestreuen

Für den Teig die Butter zerlassen, aber nicht erhitzen, und mit dem Zucker, dem Salz, dem Vanillezucker, dem Ei und 200 g Mehl verrühren. Das übrige Mehl über den Teig schütten und alles mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Form fetten. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Gut die Hälfte der Streusel in die Form schütten und leicht andrücken, sodass ein Kuchenboden und ein etwa 3 cm hoher Rand entstehen. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und mit der Rundung nach unten auf den Teigboden legen. Den Hagelzucker darüber streuen, übrige Streusel locker auf den Pflaumen verteilen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) in gut 1 Std. goldgelb backen. Den abgekühlten Kuchen mit dem Puderzucker bestreuen.

Tipp: Eine gute Kuchen-Idee' für die Zeit, in der Pflaumen preiswert angeboten werden (Ende Juli bis Ende August). Dann sind sie wirklich reif und saftig und schmecken am besten.

Mengenangabe: 1 Obstkuchenform (30 cm O)

Backzeit: 1 Std.

Zubereitungszeit: 1 Std.

14.136 Pflaumen-Tarte mit Vanille-Honig-Creme

450 g Mehl	500 g Crème fraîche
300 g weiche Butter	2 EL Honig
3 Eier	Vanille-Extrakt
150 g Zucker	2 Eigelb
750 g Pflaumen	2 EL Puderzucker
60 g Cantuccini (ital. Mandelkekse)	

Mehl, Butter, 1 Ei, Zucker glatt verkneten. Teig 60 Min. kühlen.

Pflaumen waschen, vierteln, entsteinen. Die Cantuccini im Blitzhacker fein zerbröseln. Crème fraîche, Honig, etwas Vanille, 2 Eier und Eigelb glatt verquirlen.

Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen. Eine gefettete Tarteform (O 32 cm) damit auskleiden. Rand andrücken, den Boden mehrmals einstechen. Die Cantuccini-Brösel aufstreuen. Die Vanille-Honig-Creme auf den Teig streichen. Die Pflaumen locker auflegen. In der heißen Ofenmitte ca. 40 Min. backen. Tarte in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Backen 40 Min.

Kühlen 60 Min.

Zubereitungszeit 30 Min.

pro Stück: 260 kcal; E 8 g, F 12 g, KH 32 g

14.137 Pflaumen-Tarteletts

Für den Teig:

300 g Mehl

Salz

40 g Zucker

180 g Butter

1 Ei

Für den Belag:

500 g Pflaumen

150 g Zucker

30 g Pistazien

Außerdem:

6 Tartelette-Förmchen

Backpapier

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Mehl, Salz, Zucker, Butter und Ei verkneten. Den Teig in Folie etwa 30 Min. kühlen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Teig ausrollen, gefettete Formen damit auskleiden.

Jeweils Backpapier, Hülsenfrüchte auflegen, 15-17 Min. backen. Blindbackhilfen entfernen. Pflaumen abbrausen, entsteinen, in Spalten schneiden. Fächerförmig in die Tarteletts legen. Bei 225 Grad 10-12 Min. backen. Abkühlen lassen, stürzen.

Zucker mit 1 EL Wasser zu Guss karamellisieren, auf die Pflaumen geben. Mit einer Gabel Fadentürme ziehen. Pistazien aufstreuen.

Mengenangabe: 6 Stück

Zubereitung ca. 35 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Stück: 0 kcal; E 8 g, F 29 g, KH 68 g

14.138 Pflaumen-Teile mit Quarkfüllung

7 EL +

100 ml +

6 EL Milch

1 P. Puddingpulver 'Vanille'

(zum Kochen; für 1/2 l Milch)

60 g +

75 g +

1 1/2 TL Zucker

250 g + 150 g Magerquark 6 EL Öl, 1 P.

Vanillin-Zucker

300 g Mehl, 1 P. Backpulver

1 Eigelb

4 EL Mandelblättchen

250 g Sommerpflaumen

1/2 Pkg. roter Tortenguss

1/8 l Saft (z. B. Apfelsaft)

1 TL Puderzucker, Backpapier

7 EL Milch, Puddingpulver und 60 g Zucker verrühren. 100 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. 250 g Quark unterrühren und abkühlen lassen.

150 g Quark, 6 EL Milch, Öl, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und unterkneten. Den Quark-Öl-Teig in 8 gleich große Stücke schneiden. Auf wenig Mehl zu Kreisen (ca. 11 cm Ø) ausrollen. Mit der Faust in die Mitte eine Vertiefung drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Pudding füllen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Eigelb verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Teilchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 5 Minuten backen. Auskühlen.

Mandeln ohne Fettzugabe rösten. Pflaumen waschen, trockentupfen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf die Teilchen legen.

Gusspulver und 1 1/2 TL Zucker mischen. Mit Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf die Pflaumen verteilen. Mit Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 8 Stück:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).

Stück ca.: 400 kcal / 1680 kJ; E 13 g, F 11 g, KH 59 g

14.139 Pflaumen-Torte mit Makronen-Kranz

1 kg Pflaumen/Zwetschen	300 g Mehl
Fett für die Form	2 TL Backpulver, gestr.
150 g Magerquark	300 g Marzipan-Rohmasse
8 EL Milch	1 Eiweiß (Gr. M)
6 EL Öl	1 EL Milch, evtl. mehr
75 g Zucker und	5 EL (50 g) Mandelblättchen
60 g Zucker	2 EL (20 g) Aprikosen-Konfitüre

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Eine Springform (26 cm Ø) fetten.

2. Quark, Milch, Öl und 75 g Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes unter die Quarkmasse kneten. Auf wenig Mehl rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. In die Form legen, am Rand ca. 3 cm hochziehen.

3. Pflaumen auf dem Boden verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Evtl. nach 25 Minuten abdecken.

4. Marzipan würfeln. Marzipan, -T Eiweiß, 60 g Zucker und Milch mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. In einen stabilen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Einen Marzipan-Kranz auf den Rand des Kuchens und einen großen Tupfen in die Mitte spritzen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Mandeln ohne Fett goldgelb rösten. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Kuchenrand damit bestreichen und die Mandeln andrücken.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pro Stück ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 8 g, F 14 g, KH 55 g

14.140 Pflaumenbrownies

1 Scheib. Vanillezucker	125 g Mehl
1 Prise Salz	175 g Zucker
80 g Walnüsse	3 frische Eier
120 g getrocknete Pflaumen	125 g Markenbutter
1/2 TL Backpulver	125 g Zartbitterschokolade

Schokolade hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Schokomischung zufügen. Mehl und Backpulver mischen. Pflaumen und Walnüsse grob hacken, mit Mehlmischung unter die Schokomasse rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20 x 20 cm) füllen und im heißen Ofen bei 180°C 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist. In der Form auskühlen lassen, zu Würfeln schneiden.

14.141 Pflaumenchüechli

1 Portion Hefeteig - süß (siehe Rezept)	100 g Mandelmasse (Backmarzipan), klein gewürfelt
<i>FÜLLUNG</i>	2 EL Milch
100 g entsteinte Dörripflaumen, grob gehackt	1 Eiweiß, verklopft
2 EL Orangensaft oder Pflümli (Pflaumenbranntwein)	Puderzucker, zum Bestreuen
	Öl zum Frittieren

Füllung: Pflaumen mit Orangensaft oder Pflümli mischen, zugedeckt ca. 1 Stunde marinieren. Mandelmasse und Milch daruntermischen. Formen: Aufgegangenen Teig rechteckig (ca. 21 x 56 cm) auswallen. Mit dem Teigrädchen 24 Quadrate von ca. 7 x 7 cm schneiden. Füllung auf 12 Quadrate verteilen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Mit den restlichen Quadraten bedecken. Teigränder gut zusammendrücken, auf ein Backpapier legen. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

Öl im Bratpf (bis ca. auf halbe Höhe eingefüllt) oder in der Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Evtl. anhaftendes Mehl vom Teig wegpinseln. Nur 3-4 Stück aufs Mal ins heiße Öl geben, unter gelegentlichem Wenden hellbraun backen.

Backzeit: ca. 4 Minuten. Gebäck mit der Schaumkelle herausheben, auf Haushaltspapier gut abtropfen. Mit Puderzucker bestreuen.

Wichtig: - Nur portionenweise frittieren, das Öl kühlt sonst zu stark ab. - Gebäck noch warm mit Kristalloder Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stück

14.142 Pflaumencookies

175 g entsteinte Trockenpflaumen	3 frische Eier
100 g Kakao	150 g Vollmilchschokolade
250 g Mehl	175 g Markenbutter
200 g brauner Zucker	

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren, die Butter-Schokoladenmasse zufügen und unterrühren. Mehl und Kakao darüber sieben und unterheben. Pflaumen fein hacken und ebenfalls unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160/180 °C (Umluft/E-Herd) 20/25 Minuten backen.

14.143 Pflaumendatschi mit Mandelstreuseln

575 g Mehl	275 g Butter
1/2 Würfel Hefe	200 g gemahlene Mandeln
100 ml warme Milch	1.75 kg Pflaumen
275 g Zucker	1/2 TL Zimtpulver
1 Pkg. Vanillezucker	100 g Mandelstifte
1 Ei	

Für den Hefeteig 375 g Mehl sieben, eine Mulde eindrücken. Zerbröckelte Hefe mit etwas warmer Milch und 1 TL Zucker verrühren, in die Mulde gießen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Restliche Milch, 70 g Zucker, Vanillezucker, Ei und 75 g flüssige Butter dazugeben, alles verkneten. An einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf bemehlter Fläche kurz verkneten, 30x40 cm groß ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen. Einen Rand hochziehen und diesen mit einem Messerrücken einkerben. Gemahlene Mandeln auf den Teig streuen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pflaumen waschen, putzen, halbieren, entsteinen und evtl. nochmals einschneiden. Dicht an dicht auf den Teigboden legen. 100 g Zucker mit Zimt mischen, über die Pflaumen streuen. 200 g kalte Butter mit 200 g Mehl und 100 g Zucker zu Streuseln verarbeiten, mit den Mandelstiften auf den Kuchen geben und ca. 45 Min. backen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Backen ca. 45 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 300 kcal; E 6 g, F 17 g, KH 37 g

14.144 Pflaumenkrapfen

1 Prise Salz	100 g gehackte Haselnusskerne
1 Pkg. Trockenhefe	100 g entsteinte Dörripflaumen
25 g Zucker	200 ml lauwarme Milch
500 g Mehl	50 g Butterschmalz
2 EL Puderzucker zum Bestäuben	2 Eier
1 kg Butterschmalz zum Frittieren	abgeriebene Zitronenschale
125 g gehackte Haselnusskerne	

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig kneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Die kleingeschnittenen Dörripflaumen und die Haselnüsse unterkneten. Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Stück zu einem etwa 10 cm großen Kreis auseinanderdrücken. Auf jedes Stück etwa 1 TL Pflaumenmus in die Mitte geben. Teig darüber zusammendrücken. Krapfen mit der Nahtstelle nach unten auf einem bemehlten Blech 20 Minuten gehen lassen. Das Butterschmalz in einer Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Die Krapfen portionsweise darin von jeder Seite in 3 - 4 Minuten hellbraun ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit (in Min.): 45

14.145 Pflaumenkuchen

1 Prise Salz	2 TL Backpulver
50 g Mandelstifte	Schale von einer Orange
750 g Pflaumen oder Zwetschgen	2 Eier
Butter für die Form	100 g Zucker
200 g Mehl	100 g Butter

Butter, Zucker, Salz und Eier cremig rühren, bis sich der Zucker löst. Schale von einer Orange, Backpulver und Mehl mischen und unterrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen. Pflaumen oder Zwetschgen vierteln, entsteinen und in den Teig setzen. Mit Mandeln bestreuen und im heißen Ofen bei 175 °C 40-45 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

14.146 Pflaumenkuchen

<i>für den Teig:</i>	200 g Zucker
5 Eier	1/2 TL Zitronenabrieb

150 g Joghurt	300 g Pflaumen
100 g Speisequark	Butter zum Ausfetten
1 Msp. Zimt	Mehl zum Auskleiden
400 g Mehl	2 EL Zucker
2 TL Backpulver	1 TL Zimt
	Puderzucker zum Bestreuen

Für den Belag:

Den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Joghurt, Quark, Zimt, Mehl und Backpulver unterrühren, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Die Backform mit reichlich Butter ausfetten, mit Mehl auskleiden und den Teig gleichmäßig darin verteilen. Die Pflaumen mit der Hautseite nach unten auf den Teig legen und mit Zucker und Zimt bestreut im vorgeheizten Backofen 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und noch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 1 Auflaufform oder Backform (Durchmesser 22 cm):

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

14.147 Pflaumenkuchen mit Baiserhaube

1 kg Zwetschgen	400 g Zucker
1 EL Amaretto	1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei	400 g Mehl
8 EL Milch	1 Pkg. Backpulver
7 EL Öl	1 EL Paniermehl
200 g Magerquark	4 Eiweiße
Salz	2 EL Puderzucker

Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Mit Amaretto beträufeln und marinieren lassen. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Ei mit Milch, Öl, Quark, Salz, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben, unterkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Paniermehl bestreuen und mit den Zwetschgen belegen. Kuchen ca. 30 Min. backen. Eiweiß mit Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Baisermasse gleichmäßig auf die Zwetschgen streichen und weitere 15 Min. auf der oberen Einschubleiste backen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Backen: ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 5 g, F 4 g, KH 41 g

14.148 Pflaumenkuchen mit Baiserwellen

etwas + 250 g weiche Butter/Margarine	200 g + 75 g Mehl
2 kg Pflaumen/Zwetschen	125 g Speisestärke
11 frische Eier (Gr. M)	2 gestr. TL Backpulver
200 g + 75 g + 250 g Zucker	200 g Marzipan-Rohmasse
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Puderzucker zum Bestäuben
Salz	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Pflaumen waschen und entstielen. Längs einschneiden, aufklappen und die Steine herauslösen.

2 Eier trennen. 250 Fett, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 2 Eigelb und 3 Eier einzeln unterrühren. 200 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen. Pflaumen aufgeklappt, dicht an dicht und dachziegelartig in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 35 10 Minuten backen.

4 Eier trennen. Marzipan grob raspeln oder grob zerbröseln. Mit 75 g Zucker, 4 Eigelb und 2 Eiern mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren. 75 g Mehl daraufsieben, unterheben. 2 Eiweiß steif schlagen und darunterheben. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Marzipanmasse da-raufstreichen und bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken.

4 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 250 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Mit einem Esslöffel ca. 24 Baiserwellen auf den Kuchen geben. In der Mitte im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 5 Minuten oder unter dem vorgeheizten Backofengrill ca. 2 Minuten hellbraun backen. Auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 Stücke

Backzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 48 g

14.149 Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant

1 Innenbeutel Mondamin Fix-Teig	2 Eier
für Hefe-Obstkuchen	1 EL Zucker (evtl. mehr)
1/8 l lauwarme Milch	30 g Mondamin
500 g Pflaumen	
<i>Guß</i>	<i>Krokant</i>
1 B. Joghurt (150 g)	50 g Walnüsse
1 B. Sahne (200 g)	10 g Butter
	2 EL Zucker

Mondamin Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und in eine gefettete Springform (Y 26 cm) geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Backofen 5 Min. auf 50 °C vorheizen, ausschalten und den Teig darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen mit der Öffnung nach oben auf dem Teigboden verteilen. Joghurt, Sahne, Eier, Zucker und Mondamin verrühren. Den Guß über die Pflaumen gießen. Walnüsse im Universalzerkleinerer grob hacken, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten; herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Butter und Zucker unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Walnüsse hinzufügen, verrühren. Auf Alufolie geben, erkalten lassen; dann zerkleinern. Walnußkrokant auf dem Kuchenrand verteilen, Kuchen backen. Schaltung: 170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen 40 - 45 Minuten 61 g Eiweiß, 137 g Fett, 31 7 g Kohlenhydrate, 11873 kJ, 2834 kcal.

Mengenangabe: 1 Portionen

Zubereitungszeit 40 Minuten

14.150 Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant

1 Innenbeutel Mondamin Fix-Teig

für Hefe-Obstkuchen

1/8 l lauwarme Milch

500 g Pflaumen

Guß

1 B. Joghurt (150 g)

1 B. Sahne (200 g)

2 Eier

1 EL Zucker (evtl. mehr)

30 g Mondamin

Krokant

50 g Walnüsse

10 g Butter

2 EL Zucker

Mondamin Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und in eine gefettete Springform (Y 26 cm) geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Backofen 5 Min. auf 50 °C vorheizen, ausschalten und den Teig darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen mit der Öffnung nach oben auf dem Teigboden verteilen. Joghurt, Sahne, Eier, Zucker und Mondamin verrühren. Den Guß über die Pflaumen gießen. Walnüsse im Universalzerkleinerer grob hacken, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten; herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Butter und Zucker unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Walnüsse hinzufügen, verrühren. Auf Alufolie geben, erkalten lassen; dann zerkleinern.

Walnußkrokant auf dem Kuchenrand verteilen, Kuchen backen. Schaltung: 170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v.u. 160 - 180°C, Umluftbackofen 40 - 45 Minuten 61 g Eiweiß, 137 g Fett, 31 7 g Kohlenhydrate, 11873 kJ, 2834 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 40 Minuten

14.151 Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß*Mürbeteigboden*

300 g Mehl
80 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei
200 g Butter
Fett fürs Backblech

1000 g Pflaumen
6 Eier (getrennt)
75 g Zucker
1 Pr. Vanillezucker
1 Pr. Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
120 g gemahlene Mandeln
20 g Speisestärke
gut 2 El Aprikosenkonfitüre

Füllung

1. Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben, Butter als Flöckchen darüber verteilen und alles verkneten. Teigloß zugedeckt etwa 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. 2. Unterdessen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 3. Ein Backblech einfetten. Den Elektroofen auf 200° vorheizen. 4. Den Mürbeteigboden auf das gefettete Backblech rollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen, 20 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3). Dann aus dem Ofen nehmen. Temperatur auf 175° herunter schalten.

5. Inzwischen den Mandelguß vorbereiten: Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz schaumig rühren. Eigelb und Zitronenschale dazurühren. Eischnee auf die Creme setzen, Mandeln und Speisestärke darüberstreuen und unterheben. Etwa 35 Minuten auf unterster Schiene backen (Gas: Stufe 2). 6. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und nach dem Backen sofort auf die Pflaumen pinseln.

Zubereitungszeit 1 1/2 Stunden

14.152 Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant

1 Würfel Hefe
80 g Zucker
1 TL Salz
125 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
100 g flüssige Butter

1.2 kg Zwetschgen halbiert und entsteint
4 EL Rheinischer Apfelschmaus
(z.B. Grafschafter)
150 g Mandeln (in Stiften)
150 g Zucker

Hefe, Zucker, Salz in Milch auflösen, mit Mehl, Butter glatt verkneten. Ca. 45 Min. zugedeckt gehen lassen. 2/3 Teig in mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne drücken. Rand hochziehen. Boden einstechen. Aus Rest Teig 8 Stränge (ca. 35 cm lang) rollen. Je zwei zur Kordel drehen, in gleichmäßigem Abstand auf Teig legen. Obst dazwischenlegen. Kuchen

ca. 45 Min. im vorgeh. Ofen bei 180 Grad (Umluft 160) backen. Apfelschmaus glatt rühren, den heißen Kuchen damit bestreichen. Abkühlen. Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Zucker karamellisieren, Mandeln unterheben. Krokant auf Backpapier streichen. Abkühlen, hacken, auf Kuchen verteilen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Gehen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 250 kcal; E 4 g, F 8 g, KH 37 g

14.153 Pflaumenkuchen mit Marzipangitter

Teig:

375 g Mehl

40 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

60 g Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Butter

1.5 kg Pflaumen

30 g Paniermehl

Belag:

400 g Marzipanrohmasse

3 Eigelb

50 g Puderzucker

100 g süße Sahne

Evtl. Zimt und Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50 °C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Pflaumen entsteinen. Hefeteig durchkneten und in der gefetteten Fettpfanne ausrollen. Teig mit den Pflaumen dachziegelartig belegen, mit Paniermehl bestreuen.

Für den Belag Marzipanrohmasse mit Eigelb, Puderzucker und Sahne verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ein Gitter auf den Kuchen spritzen. Fettpfanne in den Backofen setzen und den Teig nochmals gehen lassen. E: Mitte. T: 50 °C / 15 Minuten. Dann umschalten und backen. T: 200 °C / 30 bis 35 Minuten, 10 Minuten 0.

Abgekühlten Kuchen evtl. mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

14.154 Pflaumenkuchen mit Marzipanguss

Für den Hefeteig:

400 g Mehl

1 Pkg. Trockenhefe

60 g Zucker

1 Prise Salz

120 g weiche Butter

200 ml Milch

2 Eier

Für den Belag:

1.2 kg Pflaumen

200 ml Sahne

3 Eier

1 Pkg. Citro-back

200 g feine Marzipanrohmasse

100 g Aprikosenkonfitüre

Für die Garnierung:

1 Pkg. gehackte Pistazien (25 g)

Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Lauwarme Milch und Eier zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Min. gehen lassen.

Die Pflaumen abbrausen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Sahne, Eier, Citro-back und Marzipan pürieren.

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech fetten. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und auf das Blech geben. Pflaumen darauf verteilen. Marzipanguss darüber geben. Den Kuchen nochmal ca. 10 Min. gehen lassen. Danach im Ofen in ca. 35 Min. goldgelb backen. Herausnehmen.

Aprikosenkonfitüre erwärmen und auf den lauwarm abgekühlten Kuchen streichen. Mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stück**Backen** ca. 35 Min.**Ruhen** ca. 50 Min.**Zubereitung** ca. 50 Min.**pro Stück:** 380 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 42 g**14.155 Pflaumenkuchen mit Nussbaiser**

200 g Mehl

7 Eiweiß

1 Ei

125 g geschälte, gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

400 g Zucker

60 g Grieß

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Vanillearoma

100 g Butter

1 EL Puderzucker

1 EL Semmelbrösel

2 EL gehackte Haselnüsse

650 g Pflaumen

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Mulde eindrücken, Ei hineingeben. 100 g Zucker, Vanillezucker darüber streuen, die Butter in Flöckchen an den Rand setzen. Die Zutaten mit bemehlten Händen von außen nach innen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, ca. 60 Min. kühlen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in Formgröße ausrollen, in die Form legen und einen Rand hochziehen. Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten teilen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, dabei 300 g Zucker einrieseln lassen. Nüsse bzw. Mandeln, Grieß, Vanille-aroma und Pflaumenspalten unterheben. Masse in die Form streichen. Den Kuchen ca. 55 Min. backen, herausnehmen und erkalten lassen. Auf eine Platte setzen. Mit Puderzucker und gehackten Nüssen bestreuen Evtl. mit Pflaumenspalten und Minze garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke**Backen** ca. 55 Min.**Kühlen** ca. 60 Min.**Zubereitung** ca. 40 Min.**pro Person:** 390 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 57 g**14.156 Pflaumenkuchen mit Rahmguss**

270 g Mehl

185 g Butter

175 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Msp. Backpulver

4 Eier

750 g Pflaumen

250 ml Milch

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne

250 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, Vanillinzucker, Backpulver und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Die Hälfte des Teigs auf dem Formboden ausrollen. Aus dem Rest einen hohen Rand formen. Die Pflaumen abbrausen, trockentupfen, halbieren, entsteinen und auf dem Teig verteilen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. 3 EL Milch mit Puddingpulver, restlichen Eiern und übrigem Mehl in einer großen Schüssel verrühren. Restliche Milch mit Sahne, 60 g Butter und 100 g Zucker aufkochen. Noch heiß unter Rühren langsam zur Eiermilch geben.

Den Guss gleichmäßig über die Pflaumen gießen. Den Kuchen etwa 60 Min. im vorgeheizten Ofenbacken. Herausnehmen, auskühlen lassen. Wichtig: den Formrand erst nach vollständigem Erkalten des Kuchens entfernen, da der Guss erst beim Abkühlen fest wird.

Extra-Tipp Variante zum Rahmguss: 75 g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 50 g gem. Mandeln, 1 Pck. Vanillinzucker 3 Min. schaumig schlagen, auf dem Kuchenboden verteilen. Die Pflaumen darauf setzen und backen.

Mengenangabe: 12 Stücke**Zubereitung:** 50 Min.**Kühlen:** 30 Min.**Backen:** 60 Min.**Pro Stück:** 400 kcal; E 6 g, F 22 g, KH 42 g**14.157 Pflaumenkuchen mit Rahmguss**

200 g + etwas Mehl

50 g + 50 g + 2 EL Zucker

Salz

1 Eigelb + 2 Eier (Gr. M)

125 g kalte + etwas Butter

1 kg reife Pflaumen/Zwetschen

150 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1 Pkg. Vanillin-Zucker
gemahlener Zimt

2 EL gemahlene Mandeln
Frischhaltefolie

200 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und 125 g Butter in Stückchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann rasch mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Pflaumen waschen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. Die Früchte halbieren und die Steine herauslösen. Für den Rahmguss Quark, Sahne, die ganzen Eier, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. 2 EL Zucker und 1 Msp. Zimt gut mischen.

Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Springform damit auslegen, dabei am Rand andrücken. Mit dem Rücken eines Esslöffels den Rand gerade drücken - er soll danach ca. 3 cm hoch sein.

Boden mit Mandeln bestreuen. Pflaumen von außen nach innen spiralförmig hineinstellen, sodass die Spitzen nach oben zeigen. Mit dem Zimtzucker bestreuen. Guss gleichmäßig darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 60-70 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen. Aus der Form lösen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Kühl-/Abkühlzeit 2-3 Std.

Backzeit 60-70 Min

pro Stück ca.: 230 kcal; E 5 g, F 11 g, KH 26 g

14.158 Pflaumenkuchen mit Vanillesoße

700 g Pflaumen

2 Eier (Gr. M)

150 g weiche Butter/Margarine

150 g Zucker

Salz

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

150 g Mehl

5 EL + 1/4 l Milch

Fett und Paniermehl für die Form

4 EL Himbeergelee

1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille'

(für 1/4 l Milch; ohne Kochen)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Pflaumen putzen, waschen, halbieren und entsteinen. Eier trennen. Fett und Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eigelb nacheinander unter die Fettmasse rühren. Erst Mehl, dann 5 EL Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter den Teig heben.

2. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Pflaumen mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

3. Gelee erhitzen. Pflaumen damit bestreichen. Kuchen im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

4. 1/4 l Milch in eine Schüssel geben. Soßenpulver unter Rühren zufügen. Ca. 1 Minute kräftig durchschlagen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Vanillesoße dazureichen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 4 g, F 13 g, KH 34 g

14.159 Pflaumenkuchen mit Ziegenfrischkäse

für den Teig:

125 g weiche Butter
 125 g Rohrzucker
 1 Prise Salz
 1 Pkg. Vanillezucker
 1/2 TL gemahlener Zimt
 1 Ei
 2 EL Schlehenlikör (oder Marillen- oder Pflaumenlikör)
 3 klein. Möhren
 225 g Mehl
 2 TL Backpulver

für die Füllung:

500 g Zwetschgen

für den Guss :

50 g Rohrzucker
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
 2 Eier
 250 g Ziegenfrischkäse

für die Dekoration:

2-3 EL Puderzucker

Für den Teig die Möhren schälen und fein raspeln. Die Butter mit dem Rohr- und Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handmixer (oder in der Küchenmaschine) glatt rühren. Anschließend das Ei, den Zimt und den Likör dazugeben und die Mischung mehrere Minuten schaumig schlagen. Danach die Möhren unterrühren, zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen, vierteln und auf dem Teig verteilen. Die Zutaten für den Guss gut verrühren und auf dem Kuchen verteilen und die Oberfläche etwas glätten. Den Kuchen in den nicht vorgeheizten Ofen geben und bei 180 Grad Umluft etwa 50 bis 55 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

14.160 Pflaumenkuchen vom Blech

für den Teig:

125 g weiche Butter
 150 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier
 250 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver
125 g gemahlene Mandeln

für den Belag:

1.5 kg Pflaumen, ca.
2 EL Semmelbrösel

150 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl
Puderzucker nach Geschmack

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Zum Schluss kommt eine Mischung aus Mehl, Backpulver und Mandeln dazu. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech verteilen. Semmelbrösel darüber streuen, dann weichen die Pflaumen den Teig nicht so stark durch. Die Pflaumen halbieren und entkernen und möglichst gleichmäßig den Teig damit belegen. Nun den Teig für die Streusel anrühren. Er besteht aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl. Alles miteinander verkneten und in grobe Brösel zupfen. Die werden gleichmäßig auf den Früchten verteilt. Nun wird der Pflaumenkuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 45 Minuten gebacken. Nach dem Auskühlen den Teig nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

14.161 Pflaumenkuchen vom Blech

Für den Teig

1/2 Würfel Hefe
2 TL Mehl
2 TL Zucker
1/8 l Milch
50 g Zucker
300 g Mehl
1 Prise Salz

75 g Butter
1 Ei

Für den Belag

2.5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
etwas Butter zum Einfetten für das Blech
und für die Butterflöckchen
20 g blättrige Mandeln, ca.
Zucker, zum Bestreuen nach Geschmack

Zuerst aus Hefe, den je zwei Teelöffeln Mehl und Zucker und der Hälfte der Milch einen Vorteig mischen. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Diesen Vorteig ca. 15 - 20 Min. im Backofen bei 30 - 40 ° C gehen lassen.

Währenddessen die Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen. Anschließend den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten vermischen. Diese Zutaten sollten ebenfalls Zimmertemperatur haben. Ein Backblech mit Butter ausstreichen und den Teig darauf drücken. Die Pflaumen mit der geöffneten Seite nach oben dicht darauf anordnen. Das Ganze mit den blättrigen Mandeln und den Butterflöckchen bestreuen und wieder für 30 - 40 Minuten im Backofen bei 30 - 40° C gehen lassen. Dann direkt die Temperatur auf 170 - 180° C Ober- und Unterhitze einstellen und ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Zucker nach Geschmack bestreuen und mit gekühlter Schlagsahne servieren.

14.162 Pflaumenmakronen

150 g ungeschwefelte Backpflaumen ohne Steine	30 g Weizenkleie
4 EL Slibowitz	3 Eiweiße
1/2 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale von	2 1/2 EL flüssiger Blütenhonig
100 g Haselnusskerne	30 g Zuckerrohrgranulat
	<i>Außerdem:</i>
	60 Backoblaten (4 cm O)

Die Backpflaumen klein würfeln, mit dem Slibowitz, dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen und zugedeckt 1 Std. quellen lassen. Die Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie angenehm duften und die braunen Schalen platzen. Die Schalen dann zwischen einem Küchentuch abreiben. Die Nüsse fein reiben und mit der Weizenkleie mischen. Den Backofen auf 130° (Umluft 110°) vorheizen. Das Backblech mit den Oblaten belegen. Die Eiweiße halbsteif schlagen, den Honig und das Zuckerrohrgranulat unterrühren und alles zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Nussmischung und die Backpflaumen mit der Quellflüssigkeit unter den Eischnee heben. Die Makronenmasse mit zwei Teelöffeln auf die Oblaten verteilen und im Ofen (Mitte) in 30 Min. mehr trocknen lassen als backen.

Mengenangabe: 60 Stück

Backzeit pro Backblech: 30 Min.

Quellzeit: 1 Std.

Zubereitungszeit: 30 Min.

14.163 Pflaumenstreuselkuchen

für den Boden:

150 g Mehl
 (alternativ 100 g Mehl
 + 50 g Speisestärke für einen feineren Teig)
 1 TL Backpulver
 80 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinpulver
 1 Ei
 80 g Butter oder Margarine

für den Belag:

500 g Pflaumen

für die Streusel:

150 g Mehl
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillinzucker
 100 g Butter oder Margarine
 1 TL Zimt

Die Zutaten für den Mürbeteig mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Eine Springform fetten oder mit Backpapier auslegen und den Mürbeteig gleichmäßig hineindrücken. Die Pflaumen waschen (faule aussortieren), längs durchschneiden und entkernen. Dann die Pflaumen dicht nebeneinander seitlich auf dem Boden anordnen, von außen nach innen der Kreisform folgend. Die Streusel mit den Fingern formen und über den Pflaumen zu einer dichten Schicht streuen. Auf mittlerer Schiene im Ofen bei 200 Grad 40 bis 45 Minuten backen.

14.164 Pflaumenstreuselkuchen

1 Prise Salz	Butter zum Einfetten der Form
etw. Zimt	50 g Butter
30 g Zucker	1/8 l Milch
50 g Mehl	50 g Zucker
30 g Butter	20 g Hefe
1 kg Pflaumen	250 g Mehl

250 g Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, zerbröckelte Hefe hineingeben, etwas Zucker über die Hefe streuen, 50 g Zucker auf dem Mehtrand verteilen. Hefe mit lauwarmer Milch übergießen und mit etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren. Weiche Butter und Salz am Schüsselrand verteilen. Hefevorteig abdecken und gehen lassen. Wenn sich das Volumen des Vorteiges verdoppelt hat, mit den Knethaken einer elektrischen Handküchenmaschine (oder mit der Hand) alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nochmals durchkneten und auf eine gefettete Obstkuchenform drücken. Pflaumen waschen, abtrocknen, entsteinen, halbieren, einritzen und auf den Teig setzen. Aus der restlichen Butter, 50 g Mehl, dem verbliebenen Zucker und Zimt Streusel kneten und über die Pflaumen verteilen. Den Kuchen noch einmal gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200-225 °C ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

14.165 Pflaumentäschchen

300 g TK-Blätterteig (5 Scheiben)	1 Ei
100 g Backpflaumen ohne Stein	100 g geriebene Mandeln
25 g Orangeat	<i>Außerdem:</i>
4 EL Armagnac oder Grapefruitsaft	etwas Puderzucker zum Bestreuen

Die Blätterteigscheiben auftauen lassen. Die Backpflaumen und das Orangeat würfeln und mit dem Armagnac oder dem Grapefruitsaft mischen, 30 Min. quellen lassen. Die Blätterteigscheiben halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 10 Quadraten von 7 x 7 cm ausrollen. 2 der Quadrate in jeweils 4 kleine Quadrate schneiden. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech kalt abspülen. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit den Mandeln, den Pflaumen und der Quellflüssigkeit im Mixer fein pürieren. Das Püree auf den größeren Teigquadraten verteilen. Die Ecken über die Füllung legen. Das Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen und die Oberflächen der Täschchen damit bestreichen. Die kleinen Quadrate in die Mitte legen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Täschchen auf das feuchte Backblech legen und im Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. goldgelb backen. Die

Täschchen mit etwas Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 8 Stück

Backzeit pro Backblech: 20 Min.

Quellzeit: 30 Min.

Auftauzeit: 20 Min.

Zubereitungszeit: 1 Std.

14.166 Pflaumentörtchen mit Pflaumenlikör

100 g Butter	70 ml Amaretto oder Pflaumenlikör
200 g Zucker	700 g Pflaumen
1 Pkg. Zitronenaroma	200 ml Sahne
2 Eier	2 TL 'san-apart'
200 g Mehl	1 EL gehackte Pistazien
2 gestr. TL Backpulver	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Rührteig Butter mit 100 g Zucker und Zitronenaroma in einer Schüssel so lange cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit 2 EL Amaretto bzw. Pflaumenlikör unter den Teig rühren. 6 Tarteletteförmchen gut fetten. Den Rührteig einfüllen, glattstreichen und ca. 20 Min. im Ofen backen. Die Förmchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, erkalten lassen. Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Pflaumenspalten mit 2 EL Wasser sowie 100 g Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mit dem restlichen Amaretto bzw. Pflaumenlikör ablöschen, abkühlen lassen und mitsamt Saft auf den Törtchen verteilen. Die Sahne mit 'san-apart' steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und Tupfen ringsum auf den Rand der Törtchen spritzen. Zum Schluss mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 6 Stück

Backen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Person: 600 kcal; E 8 g, F 27 g, KH 75 g

14.167 Pflaumentorte

700 g Pflaumen	175 g Mehl
125 g Butter oder Margarine	1 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker	100 g gem. Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	30 g Hagelzucker
2 Eier	

Gewaschene Pflaumen bis zum Stein einschneiden, den Stein entfernen, Hälften nochmals einschneiden. Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, kurz unter den Teig rühren. Eine Springform (24 cm) einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen, backen.

Schaltung: 170 - 190 , 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180 , Umluftbackofen ca. 60 Minuten
Anschließend mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gar ist. Danach aus dem Backofen nehmen und sofort mit Hagelzucker bestreuen. Abkühlen lassen, den Rand der Springform lösen, den Kuchen vom Boden mit Hilfe eines Pfannenmessers zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter schieben, dann auf einen Kuchenteller heben. 57 g Eiweiß, 168 g Fett, 416 g Kohlenhydrate, 14669 kJ, 3501 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 90 Minuten

14.168 Pflaumentorte

1 Prise Salz	125 g Butterschmalz
1 TL Backpulver	60 ml Weinbrand
125 g Mehl	125 ml Rotwein
2 Eier	250 g kernlose Backpflaumen
2 g Zimt (gemahlen)	

Die Backpflaumen in kleine Würfel schneiden, den Rotwein und den Weinbrand darüber gießen und einige Stunden ziehen lassen. Die gewürfelten Pflaumen sollten die gesamte Flüssigkeit aufnehmen. Die marinierten Backpflaumen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Eine Springform (18-20 cm Durchmesser) fetten. Das Butterschmalz mit Zucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eier einzeln dazugeben. Das Backpulver und das Mehl mischen und unter die geschlagene Butterschmalzmasse rühren. Zuletzt mit einem Holzlöffel die abgetropft Backpflaumen unterheben und die Masse in die gefettete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 50-55 Minuten backen.

Tipp: Zur Garnitur eignen sich entsteinte und in Achtel geschnittene Pflaumen, die mit Puderzucker überstäubt werden. Besonders köstlich schmeckt die Torte, wenn sie mit Vanilleeis serviert wird.

Zubereitungszeit (in Min.): 75

172 kcal / 720 kJ

14.169 Pflaumentorte

Für den Mürbeteig:

125 g Mehl
 50 g Puderzucker
 1 Prise Salz
 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
 80 g Butter

Für Creme und Garnierung:

750 g Pflaumen,
 100 g Zucker
 1 Zimtstange
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft

von
 2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
 6 Blatt Gelatine
 400 ml Sahne
 100 g Pflaumenmus
 30 g Baiserbrösel
 Minze

Außerdem:

1 fertiger Biskuitboden
 (à 26 cm) vom Bäcker

Teigzutaten verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kühlen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Teig rund (Ø 26 cm) ausrollen, mehrmals einstechen, 20 Min. backen.

Pflaumen abbrausen und entsteinen. Mit Zucker, Zimt, 1 TL Zitronenschale, -saft, Vanillezucker und 125 ml Wasser 5 Min. dünsten. Einige Früchte beiseite stellen, Zimtstange entfernen. Übrige Pflaumen weitere 8 Min. dünsten, pürieren.

Gelatine einweichen, ausdrücken im Püree auflösen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unter das Püree heben.

Mürbeteig mit Mus bestreichen. Biskuit auflegen, einen Tortenring darumlegen. Creme aufstreichen, mit übrigem Obst belegen. 2 Std. kühlen. Mit Baiser, Minze garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 20 Min.

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Stück: 380 kcal; E 5 g, F 17 g, KH 52 g

14.170 Pflaumentorte mit Gewürzen*Für den Mürbeteig:*

125 g Mehl
 1 Msp. Backpulver
 50 g Zucker
 80 g Margarine
 1-2 EL kaltes Wasser

Für den Biskuitteig:

4 Eier
 120 g Zucker
 120 g Mehl
 1 TL Backpulver

3 EL heißes Wasser

Für die Schmandcreme:

3 Becher Schmand à 200 g
 2 Becher Sahne à 200 ml
 10 Blatt weiße Gelatine
 4 cl Zwetschgenwasser (Pflaumenbrand)
 100 g Zucker

Für die Pflaumenfüllung:

700 g entsteinete Pflaumen (gefroren oder abgetropft aus dem Glas)
 1 Pkg. roter Tortenguss

100 ml Orangensaft	<i>Für die Dekoration:</i>
100 ml Rotwein	1 EL gemahlener Zimt, ca.
1/2 TL Zimt	Sterne aus Schokolade oder
1 TL Neunerlei-Gewürz (oder Lebkuchen- oder Spekulatius-Gewürz)	Zuckerguss oder
50 g Zucker	Marzipankugeln,
3-4 EL Pflaumenmus	je nach Vorliebe

Für den Mürbeteig die Teigzutaten miteinander verkneten, zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, mit einer Springform (28 cm Durchmesser) die Größe abmessen und den überflüssigen Teig abschneiden. Den Boden der Form einfetten, den Teig darauf legen und ca. 15 Minuten backen. Anschließend von der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker so lange verrühren, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Dabei das heiße Wasser nach und nach einarbeiten. Mehl und Backpulver vermischen und über die Eimasse sieben. Die Mischung mit dem Schneebesen unterziehen. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig hineingießen und ca. 25 Minuten backen. Ebenfalls auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Für die Pflaumenfüllung die Pflaumen in Stücke schneiden (gefrorene dafür nur antauen lassen, dann kann man sie besser schneiden). Orangensaft, Rotwein, die Gewürze und den Tortenguss unter Rühren in einem Topf erhitzen. Wenn die Flüssigkeit aufgeköcht ist, vom Herd nehmen, zwei bis drei Minuten abkühlen lassen und die klein geschnittenen Pflaumen unterheben.

Für die Schmandfüllung Schmand, Zucker und Zwetschgenwasser glatt rühren. Die Blattgelatine nach Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen (aber nicht aufkochen lassen!). Die aufgelöste Gelatine unter Rühren langsam zur Schmandmasse geben. Die Masse ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie anfängt zu gelieren. In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und anschließend unter die fest werdende Schmandmasse ziehen.

Zum Schluss den Biskuitboden waagrecht durchschneiden, so dass zwei gleich dicke Böden entstehen. Den Mürbeteigboden mit dem Pflaumenmus bestreichen und einen flexiblen Tortenring darum legen. Erst einen der Biskuitböden darauf setzen, dann die Pflaumenfüllung verteilen. Den anderen Biskuitboden auflegen und die Schmandcreme einfüllen. Die Oberfläche glatt streichen und die Torte für mindestens vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Erst kurz vor dem Servieren den gemahlene Zimt über die Oberfläche sieben und die Dekosterne darauf verteilen.

Tipp: Wenn Kinder die Torte essen sollen, das Zwetschgenwasser einfach weglassen und den Rotwein durch die gleiche Menge Orangensaft ersetzen. Am besten schneidet man die Torte mit einem Elektromesser.

14.171 Pflaumentorte mit Walnuss-Creme

1 Biskuitboden (400 g, Fertigprodukt)	250 g Mascarpone
250 ml Pflaumenwein	30 g Walnüsse (geh.)
100 g Zucker	600 g Sahne
30 g Speisestärke	6 TL San-apart
750 g Pflaumen (klein geschnitten)	50 g Haselnusskrokant

Boden waagrecht halbieren. 200 ml Wein erhitzen, 50 g Zucker einrühren. Stärke mit Rest Wein verrühren, in heißen Wein rühren, aufkochen. Pflaumen dazugeben, kräftig aufkochen. Einen Boden in Tortenring legen. Kompott aufstreichen. Zweiten Boden draufsetzen und andrücken. Mascarpone mit Rest Zucker schaumig schlagen. Nüsse einrühren. 400 g Sahne mit 4 TL San-apart steif schlagen, unterheben. Torte mit Creme überziehen, 60 Min. kalt stellen. Ring entfernen. Die Torte mit Krokant bestreuen. Restliche Sahne mit Rest San-apart steif schlagen, in Streifen auf die Torte spritzen. Torte mit Pflaumen und Walnüssen garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

Garen: ca. 10 Min.

Kühlen: ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 400 kcal; E 6 g, F 21 g, KH 41 g

14.172 Pflaumentorte mit Weinbrand-Sahnecreme

2 Prise(n) Zimt	50 g Biskuitbrösel
80 g Zucker	30 g Mehl
700 g Sahne	70 g Kakaopulver
0.06 l Weinbrand	4 Eiweiß
3 Eigelb	40 g geriebene Walnüsse
7 Blatt weiße Gelatine	50 g Butter
300 g Pflaumen	80 g Zucker
300 g Pflaumenmus	5 Eigelb

Walnüsse reiben, Löffelbiskuits zerbröseln. 5 Eigelb, 30 g Zucker und Nüsse schaumig rühren. Butter schmelzen, das Eiweiß mit 50 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, Kakao mit Mehl und Biskuitbröseln vermischen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eimasse heben, die geschmolzene Butter und die Bröselmischung unterrühren und zum Schluss den restlichen Schnee unterheben. Die Masse in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und bei 190 °C 25-30 Minuten backen. Den Tortenboden nach dem Auskühlen waagrecht in eine dickere und eine dünnere Schicht schneiden. Den dickeren Boden in eine Springform legen, mit einem Teil des Pflaumenmuses bestreichen und die halbierten entsteinten Pflaumen darauflegen. Gelatine

in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Eigelb mit 80 g Zucker cremig rühren, das restliche Pflaumenmus mit Zimt unterrühren, den Weinbrand erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in die Creme mischen. Die Sahne schlagen, unter die Creme heben und zwei Drittel davon auf den Boden füllen. Dann den Deckel auflegen. Von der restlichen Creme eine Verzierung aufspritzen. Im Kühlschrank zwei Stunden durchkühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

14.173 Pflaumentorte mit Zimt-Krokant

Für den Biskuitboden:

2 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

2 EL Wasser

1 1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver zum Aufko-

chen

3 EL Zucker

1/2 l Milch

1 Glas Pflaumen (Abtropfgewicht 380 g)

200 ml Sahne

1 Pkg. Haselnusskrokant (100 g)

1 EL Zucker mit

1/2 TL gemahlenem Zimt vermischt

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Wasser schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und ebenfalls unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) buttern und mehlen, den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Heißluft) etwa 20 Minuten backen.

Die Pflaumen abtropfen lassen, den Saft auffangen und anderweitig verwenden. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum spannen. Für die Füllung den Vanillepudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen. Die Hälfte des heißen Puddings auf dem Biskuitboden verteilen. Die Pflaumen darauf legen, den restlichen Pudding darüber geben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und auf die Torte streichen. Die Oberfläche erst dick mit Krokant und dann mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.

14.174 Pflaumentorte mit Zitronencreme

3 Eier

175 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Mehl

75 g Stärke

2 gestr. TL Backpulver

15 g Kakaopulver

100 g Pflaumenkonfitüre

300 g rote und

300 g gelbe Pflaumen

1 Pkg. Tortenguss, klar	600 ml Sahne
1 Pkg. Zitronenaroma	2 TL ‚san-apart‘
250 g Zitronenjoghurt	50 g Schokoraspel
2 EL Zitronensaft	einige Pflaumen und Minze zum Verzieren
5 Bl. weiße Gelatine	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, 3 EL heißes Wasser, 150 g Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao aufsieben, unterheben. In mit Papier ausgelegter Form (O 26 cm) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, stürzen, Papier abziehen, Biskuit erkalten lassen. Waagrecht halbieren, Böden mit Konfitüre bestreichen. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten teilen. Tortenguss mit Zitronenaroma nach Angabe zubereiten, Pflaumenspalten unterheben, warm auf dem Biskuit verteilen. 2. Boden auflegen, andrücken. Joghurt, 25 g Zucker, Zitronensaftverrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. 3 EL Joghurt in die Gelatine rühren, in übrigen Joghurt rühren, kühlen. Wenn die Masse geliert, 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf den Biskuit streichen, 3 Std. kühlen. Ring lösen. 200 ml Sahne mit ‚san-apart‘ steif schlagen. Tortenrand da mit bestreichen. Oberseite mit Raspeln, Sahnetupfen, Pflaumen, Minze verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 70 Min.

pro Person: 360 kcal; E 6 g, F 19 g, KH 42 g

14.175 Pflaumenwähe mit Zimtzucker

200 g Mehl	1 EL Semmelbrösel
1 Eigelb	9 EL geschälte, gemahlene Mandeln
150 g Zucker	1 kg Pflaumen
1 Pkg. Vanillezucker	1/2 TL Zimtpulver
120 g Butter	100 g Aprikosen-konfitüre

Für den Mürbeteig Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, das Eigelb hineingleiten lassen. 100 g Zucker und Vanillezucker darüber streuen und die Butter in Flöckchen an den Rand setzen. Alle Zutaten rasch mit den Händen verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Eine Springform (O 26 cm) fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Form ausrollen, hineinlegen und einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit 4 EL gemahlene Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden und den Teigboden damit belegen. 50 g Zucker mit Zimt vermischen. Erst Zimtzucker, dann 4 EL Mandeln über die Früchte streuen. Sollten diese sehr saftig sein, mehr Mandeln

verwenden. Pflaumenwähe ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Gitter geben. Konfitüre durch ein Sieb streichen und die Wähe damit bestreichen. Rand mit den übrigen Mandeln bestreuen. Kalt servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 45 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro Person: 300 kcal; E 4 g, F 13 g, KH 40 g

14.176 Pflaumenwein-Törtchen

Für die Böden:

1 Pkg. TK-Blätterteig (450 g)

1/2 Zitrone, Saft von

300 ml Sahne

Für die Creme:

3 Blatt weiße Gelatine,

4 Eigelb

80 g Zucker

100 ml Pflaumenwein

Außerdem:

Puderzucker

3 reife aber druckfeste Mangos

2 EL Zitronensaft

Minzeblättchen

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Gelatine in Wasser einweichen. Eigelbe mit Zucker, Pflaumenwein und Saft im heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Gelatine leicht ausdrücken, unter Rühren in der Masse auflösen. Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Creme dicklich wird. Kalt stellen.

Teigplatten jeweils 3 mm dick ausrollen. Auf ein Blech legen, mehrmals einstechen, mit einem Kuchengitter beschwert 10-12 Min. backen.

Blätterteig auskühlen lassen, Kreise (Ø 8 cm) daraus ausstechen, mit Puderzucker bestäuben. Wieder in den Ofen geben und bei 250 Grad karamellisieren lassen.

Mangos längs in 3 Teile schneiden. Von den mittleren Teilen um den Stein das Fleisch ablösen, mit etwas Puderzucker und Zitronensaft im Mixer pürieren. Übriges Fruchtfleisch vorsichtig im Ganzen von der Schale lösen und in je 8 dünne Scheiben teilen.

Zum Servieren je 1 Blätterteigkreis auf die Mitte eines Tellers legen. Creme dekorativ darauf spritzen und die Mangoscheiben blütenförmig darauf anrichten. Mit der Soße umgießen und evtl. mit Vanillesoße und Fruchtmarmelade verzieren. Mit Minzeblättchen garniert servieren.

Tipp: Pflaumenwein hat eine fruchtige, feine Süße und wird wie Likörwein verwendet. Man bekommt ihn in gut sortierten Lebensmittel- oder Asialäden.

Mengenangabe: 6 Stück

pro Stück: 510 kcal; E 6 g, F 35 g, KH 41 g

14.177 Pirsich-Multivitamin-Torte

3 Eier (Gr. M)	(Pirsich-Maracuja-Geschmack)
3 geh. EL (60 g) + 150 g + 2 EL Zucker	1 Dos. (850 ml) Pirsiche
3 geh. EL Mehl (60 g)	400 g + 100 g Schlagsahne
2 geh. TL Backpulver	2 Pkg. klarer Tortenguss
2 P. gemahlene weiße Gelatine	1/2 l Multivitaminsaft
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)	2 TL fein gehackte Pistazien z. Verzieren
500 g Vollmilch- o. Sahne-Joghurt	Backpapier

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier und 1 EL lauwarmes Wasser mindestens 5 Minuten schaumig schlagen, dabei 3 geh. EL Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. In die Springform streichen.

Biskuit im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und Backpapier abziehen. Tortenboden auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gelatine und 8 EL kaltes Wasser verrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen. Mascarpone, Joghurt und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen. 5 EL Creme einrühren und unter die übrige Creme rühren. Kurz kalt stellen, bis sie halbfest ist (ca. 15 Min.).

Pirsiche gut abtropfen lassen. Pirsiche, bis auf 2 Hälften zum Verzieren, würfeln. 400 g Sahne steif schlagen. Mit den Pirsichen unter die Joghurt-Creme heben. Einen Tortenring oder den Springformrand (mind. 8,5 cm hoch) um den Tortenboden legen. Creme darauf streichen. Torte mind. 4 Stunden kalt stellen.

Tortengusspulver und 2 EL Zucker mischen. Mit Saft verrühren und unter Rühren aufkochen. GUSS etwas abkühlen lassen. Dann als Spiegel auf der Torte verteilen. Fest werden lassen. Rest Pirsiche in Spalten schneiden. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Pirsichen, Sahne und Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 5 Std.

pro Stück ca.: 410 kcal / 1720 kJ; E 7 g, F 25 g, KH 36 g

14.178 Pistazien-Pirsich-Tarte

120 g kalte Butter/Margarine	etwas Fett für die Form
150 g + etwas Mehl	50 g Aprikosen-Konfitüre
1 Pr. Salz	(mit Zuckeraustauschstoffen; 2 BE)
4 Pirsiche (ca. 560 g)	1 EL (10 g) gehackte Pistazien
1-2 TL Zitronensaft	

Fett würfeln. Mit 150 g Mehl, 4 EL eiskaltem Wasser und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsiche überbrühen, häuten und entsteinen. 520 g Fruchtfleisch abwiegen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 30 cm O) ausrollen. In eine leicht gefettete Tarte- oder Springform (ca. 24 cm O) legen, am Rand 1-2 cm hochdrücken. Den Boden mehrmals einstechen.

Pfirsiche fächerartig auf dem Boden verteilen. Auf der 2. Schiene von unten im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-18 Minuten backen. Konfitüre glatt rühren. Pfirsiche damit bestreichen, 3-5 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 8 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 40 Min. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 230 kcal / 960 kJ; E 3 g, F 14 g, KH 23 g, BE 2

14.179 Puddingkuchen mit Zwetschgen und Johannisbeeren

300 g Magerquark	Geschmack'
150 g Zucker	500 ml Milch
Salz	500 g Zwetschgen
2 Eier (Größe M)	250 g Rote Johannisbeeren
120 ml Pflanzenöl	Mehl für die Arbeitsfläche
500 g Mehl	Frischhaltefolie
2 EL Backpulver	Backpapier
2 Pkg. backfeste Puddingcreme 'Vanille-	

Quark, Zucker, 1 Prise Salz, Eier und Öl mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und zum glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und für ca. 15 Minuten kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche /L rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 34 cm x 41 cm) geben.

Puddingcreme nach Packungsanleitung mit Milch zubereiten und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Zwetschgen halbieren und die Steine entfernen. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben locker auf der Puddingcreme verteilen. Johannisbeeren von den Rispen streifen und ebenfalls auf die Puddingcreme geben.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu passt Schlag-sahne.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Wartezeit ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

pro Stück ca.: 200 kcal; E 5 g, F 6 g, KH 28 g

14.180 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen

1 Prise Salz	1 kg Schichtkäse
1.5 kg frische Pfirsiche	100 g Butter
300 g Schlagsahne	2 Eier (Teig)
Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone	80 g Zucker (Teig)
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	0.125 l Milch
6 Eier (Quarkmasse)	30 g Backhefe
200 g Zucker (Quarkmasse)	400 g Mehl

Aus Mehl, Hefe, Milch und 80 g Zucker einen Vorteig bereiten und ca. 20 Minuten gehen lassen. Vorteig mit Salz, 2 Eiern und der Butter zu einem elastischen Teig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig ausrollen und ein gebuttertes Blech damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Schichtkäse mit 200 g Zucker, 6 Eiern, Vanillepuddingpulver, unbehandelter, abgeriebener Zitronenschale und -saft glattrühren. Die geschlagene Sahne darunterheben. Einen Teil der Quarkmasse auf dem Boden verteilen, die abgezogenen und halbierten Pfirsiche darauf verteilen und die restliche Quarkmasse auf den Pfirsichen verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 30 - 40 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

14.181 Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott

400 g Mirabellen	1 Stk. Zitrone (abgeriebene Schale)
150 g Zucker	250 ml Milch, 3,5 %
100 ml Orangensaft	500 ml Sahne
100 ml Zitronensaft	4 Stk. Eigelb (M)
100 ml Weißwein, ersatzweise Traubensaft	500 g Speisequark, 20 %
150 g Zucker	100 g Rosinen
10 g Speisestärke	400 g Pflaumen
1 Stk. Zitrone, unbehandelt	2 Stk. Eigelb (M)
1 Stk. Orange, unbehandelt	140 g Zucker
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Zucker, Puderzucker, Zimt)	400 g Mehl, Typ 405
	300 g Butter

Butter temperieren und mit Mehl, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale zu einem Teig verkneten. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 30 Min. kühlen. Mit einem Teigholz rund

ausrollen und in eine Springform geben. Milch und Sahne mit Zucker aufkochen. Eigelb in einer Schüssel mit 10 Prozent der heißen Flüssigkeit verrühren. Dann die Masse in die heiße Sahne rühren und zur Rose abziehen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Quark und Rosinen mit einem Schneebesen unterrühren. Quarkmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Im Backofen bei 180 °C 45 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Pflaumen und Mirabellen halbieren und entsteinen. Saft, Wein, Zucker und Zimt aufkochen. Stärke in Wasser anrühren. Unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen. Mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale (oder Aroma) abschmecken. Anrichtehinweis: Quarkkuchen mit Kompott servieren und mit frischer Minze garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

Portion: 1171 kcal / 3586 kJ

14.182 Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen

250 g Mehl	1 Ei
125 g Zucker	4 EL Rosinen
250 g Quark	4 EL Apfelsaft
80 ml Rapsöl	2 EL gehackte Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	Schale von 2 unbehandelten Zitronen
2 1/2 TL Backpulver	1 Glas eingemachte Zwetschgen
1/2 TL Natron	2 EL Preiselbeeren

Mehl, Backpulver und Natron gut versieben. Rosinen in Apfelsaft einweichen. Zwetschgen in einer Schüssel mit den Preiselbeeren verrühren. Quark, Ei, Öl, Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen verrühren. Versiebttes Mehl dazugeben und mit dem Kochlöffel kräftig vermengen. Rosinen, Mandeln und Zitronenschalen unterheben. Masse in die Muffinform einfüllen (etwas Rand freilassen, laufen sonst über!) und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C 25 Minuten ausbacken. Muffin auf Teller setzen, eingelegte Zwetschgen ringsum verteilen. Tipp: Muffins nach dem Backen mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

14.183 Quarktörtchen mit Rotwein-Pflaumensauce

<i>Rotwein-Pflaumensauce</i>	1 TL Speisestärke, evtl. mehr
75 g Brauner Zucker	<i>Soufflees</i>
500 ml Rotwein	250 g Speisequark (Magerstufe)
300 g Pflaumen	

125 g Joghurt	1 Prise Salz
4 Eier, evtl. mehr, je nach Größe	2 TL Backpulver
100 g Zucker	Vanillearoma (Pulver oder flüssig)
50 g Mehl	Butter zum Einfetten der Förmchen
1 kleinen Zitrone, abgeriebene Schale von	50 g Brauner Zucker

Sauce: Den braunen Zucker im Topf vorsichtig bei mittlerer Hitze karamelisieren. Die entkernten und kleingeschnittenen Pflaumen dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und 25 bis 30 Minuten vorsichtig einköcheln lassen, gelegentlich umrühren und zum Schluß mit Speisestärke abbinden. Kalt oder warm verwenden, je nach Geschmack.

Soufflees: Quark und Joghurt in eine Schüssel geben, Eier trennen, Eigelb zur Quark-Joghurt-Masse geben, Zitronenschale vorsichtig abreiben und zusammen mit dem Vanillearoma die Masse abschmecken.

Anschließend das Mehl dazugeben und unterrühren; Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. Kleine Auflauf- oder Pudding-Förmchen ausfetten und mit braunem Zucker austreuen, zu 3/4 mit Teig füllen und backen: 30 Minuten bei 180 Grad im Umlufttherd. Bei Ober- und Unterhitze etwas länger. Die Soufflees sollte man stets im Auge behalten, damit sie nicht zu braun werden.

14.184 Raffinierte Pflaumentarte

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl	1 Prise Salz
100 g kalte Butter	50 g schnittfestes Nussnougat
2 TL Zucker	500 g gelbe und rote Pflaumen,
1 Eigelb	2 EL Pflaumenkonfitüre
1 TL Schale einer unbeh. Orange	1 EL gehackte Pistazien

Für den Belag:

1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver	<i>Außerdem:</i>
250 ml Milch	Springform (Ø 26 cm)
	Fett für die Form

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb, 1 EL kaltem Wasser, Orangenschale verkneten. In Folie wickeln, 30 Min. kühlen. Die gefettete Springform damit auskleiden, einen kleinen Rand hochziehen. Boden mehrmals einstechen und 12-15 Min. backen. Boden aus der Form lösen. Puddingpulver mit 3 EL Milch verrühren. Übrige Milch mit Salz aufkochen, die Puddingmischung unterziehen. Aufkochen und etwas abkühlen lassen. Nussnougat würfeln, dann im Pudding schmelzen lassen. Die Creme auf dem Tortenboden verstreichen. Kühl stellen. Die Pflaumen abrausen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in feine Spalten schneiden und die Nuss-nougatcreme damit belegen. Die Pflaumenkonfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und die Pflaumen damit bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 8 Stücke

Backen ca. 15 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück: 290 kcal

14.185 Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich

Reistörtchen:

125 g Rundkornreis;

75 g Zucker;

3/4 l Milch;

1 EL Vanillezucker;

1 TL abgeriebene Limettenschale (unbehandelt);

3 Blatt weiße Gelatine;

125 ml Schlagsahne

Pfirsichmark:

3 groß. reife Pfirsiche;

3 Zweige Thymian, evtl. mehr;

1 EL Orangenblütenhonig;

1 TL Limettensaft, evtl. mehr;

2 cl Crème de Cassis

1. Den Reis mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Limettenschale aufkochen und bei schwacher Hitze körnig weich ausquellen lassen.
 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, gut unter den warmen Reis mischen und abkühlen lassen, bis der Reis zu gelieren beginnt.
 3. Sahne steif schlagen und unter den Reis ziehen, in kalt ausgespülte Tassen oder kleine Förmchen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.
 4. Pfirsiche häuten und entsteinen. Thymianblättchen zupfen. Pfirsiche pürieren, mit Thymian, Honig, Limettensaft und Crème de Cassis mischen.
 5. Die Formen kurz in warmes Wasser halten, Reistörtchen mit einem spitzen Messer vom Rand lösen, auf Dessertteller stürzen und mit Pfirsichmark übergießen.
- Tipp: Am besten eignet sich Oragenthymian mit fruchtigem Zitrusgeschmack. Die Pflanzen bekommt man beim Kräuterversand und in vielen Gartencentern.

Mengenangabe: 4 Personen

14.186 Rosettenkuchen mit Pflaumen

200 ml Milch

1 Würfel (42 g) frische Hefe

500 g Mehl

80 g Zucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

1 Ei (Gr. M)

Fett für die Form

200 g Marzipan-Rohmasse

150 g Pflaumenmus

100 g Schmand

Mehl für die Arbeitsfläche

3 EL Aprikosenkonfitüre

evtl. 3-4 Trockenpflaumen,

1 EL gehackte Pistazien und

2 EL Hagelzucker z. Verzieren

Milch erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Butter in Flöckchen und Salz zufügen. Zuerst die Hefemilch und dann das Ei unterrühren. Dann alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt entweder über Nacht im Kühlschrank oder ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Marzipan klein würfeln. Mit Pflaumenmus und Schmand verrühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 42 cm) ausrollen. Pflaumenmus-Masse darauf verteilen, dabei rundum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 14 Scheiben (à ca. 3 cm) schneiden. Die Scheiben in die vorbereitete Form setzen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Kuchen damit einstreichen. Pflaumen fein würfeln. Kuchenrand mit Pflaumen, Pistazien und Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 18 Stücke:

Wartezeit f. 'kaltes Gehen' 12 Std.

Zubereitungszeit ca. 2 1/2 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal / 1470 kJ; E 7 g, F 12 g, KH 52 g

14.187 Saftige Pfirsich-Tarte

8-10 Pfirsiche (ca. 1 kg)

125 g Magerquark

60 g Zucker

1 Pkg. Vanillin-Zucker

4 EL Milch

4 EL Öl

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

Fett und Mehl für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

4 EL Aprikosen-Konfitüre

2 EL Hagelzucker

4 EL Schmand oder Creme fraîche

Pfirsiche überbrühen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Quark, Zucker Vanillin-Zucker, Milch, Öl und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes glattrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Hälfte Mehl mit den Schneebesen des Handrührgerätes unterrühren, Rest Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes unterkneten.

Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden bzw. eine Springform (28 cm Ø) fetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen, in die Form legen und den Teigrand an den Formrand drücken. Pfirsichspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Konfitüre erwärmen, Pfirsiche damit bestreichen.

Tarte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 25-35 Minuten backen.

Pfirsich-Tarte aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Hagelzucker bestreuen und mit aufgeschlagenem Schmand oder mit Creme fraîche servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 200 kcal / 840 kJ; E 4 g, F 6 g, KH 30 g

14.188 Saftige Pflaumen-Taschen

220 g gewaschene und entsteinte Pflaumen	120 g + ca. 1 TL dunkles Weizenmehl (Type 1050)
60 g Magerquark	1 TL Backpulver, gestr.
2 EL (20 g) Öl	1 Ei (Gr. M)
6 EL (60 ml) Milch	Backpapier
24 g Fruchtzucker	
Salz	

1. Pflaumen in dünne Spalten schneiden. Quark, Öl, 5 EL Milch, 12 g Fruchtzucker und 1 Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 20 x 32 cm) ausrollen und in 4 Rechtecke (ca. 10 x 16 cm) teilen. Jeweils 1 Hälfte mit Pflaumen belegen und alles mit 1 TL (6 g) Fruchtzucker bestreuen. Ei trennen. Teigkanten mit Eiweiß bestreichen, überklappen und andrücken.

3. Taschen etwas einschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Ofen (E- Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Eigelb und 1 EL Milch verrühren. Taschen damit bestreichen und weitere 5-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit 1 TL (6 g) Fruchtzucker bestreuen.

Mengenangabe: 4 Stück:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Pro Stück ca. 21/2 BE.; 240 kcal / 1000 kJ; E 8 g, F 8 g, KH 32 g

14.189 Saftige Pflaumentarte

175 g Mehl	700 g Pflaumen
125 g Butter	2 EL Pflaumenmuß
60 g Puderzucker	2 EL Aprikosenkonfitüre (evtl. mehr)
1 Eigelb	2 EL Hagelzucker
abger. Zitronenschale	

Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und Zitronenschale in ein hohes schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt

ca. 30 Min. ruhen lassen. Pflaumen entsteinen, vierteln. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Tarteform (ca. 26 cm ø) mit dem Teig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Pflaumenmus bestreichen. Dicht an dicht mit Pflaumenvierteln belegen, backen. Schaltung: 170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 45 Minuten Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Fertige Tarte mit Konfitüre bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Lauwarm servieren.

32 g Eiweiß, 112 g Fett, 366 g Kohlenhydrate, 11220 kJ, 2678 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 80 Minuten

14.190 Saftiger Zwetschenkuchen

2 kg Zwetschen/Pflaumen	7 EL + 3/4 l Milch
Fett für die Fettpfanne	500 g Mehl
250 g Magerquark	1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz	100 g Grieß
4 Eier (Gr. M)	50 g Mandelblättchen
100 g+ 180 g Zucker	Alufolie
8 EL Öl	

Zwetschen waschen und trockentupfen. Längs, ggf. an der Naht, einschneiden, aufklappen und die Steine herauslösen (oder einen Pflaumentsteiner verwenden). Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten.

Quark, Salz, 1 Ei, 100 g Zucker, Öl und 7 EL Milch verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Hälfte unter die Quarkmasse rühren. Rest mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt unterkneten.

Den Quark-Öl-Teig auf der Fettpfanne ausrollen. Alufolie mehrfach zu einem ca. 5 cm hohen stabilen Rand falten und zwischen Fettpfanne und Teig fest rundumlegen.

Die vorbereiteten Zwetschen dicht an dicht dachziegelartig mit der Innenfläche nach oben auf dem Teig verteilen, dabei leicht hineindrücken.

3/4 l Milch und 180 g Zucker unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Grieß einrühren. Zugedeckt ca. 5 Minuten ausquellen lassen. 3 Eier trennen. Eigelb unter den heißen Grieß rühren.

Eiweiß steif schlagen, unter die Grießmasse heben. Grießguss auf den Zwetschen verteilen. Mandeln darüber streuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 8 g, F 7 g, KH 43 g

14.191 Schmand-Zwetschgenkuchen*Teig-Zutaten*

500 g Mehl
 100 g Zucker
 1 Würfel Hefe
 1/8 l lauwarme Buttermilch
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 125 g Butter
 1 Ei

Butter für das Blech

Für den Belag:

1.5 kg Zwetschgen
 100 g Sonnenblumenkerne
 2 Eier
 2 TL Zimt
 100 g brauner (Farin-) Zucker
 200 g Schmand (Sauerrahm mit 24% Fett)

Backofen vorheizen: 200° C (Gas Stufe 3). In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken. 2 EL Zucker, Hefe und etwas Buttermilch darin zum Vorteig anrühren. Gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Restlichen Zucker, Zitronenschale, Buttermilch, Butter und das Ei einarbeiten. Den Hefeteig nochmals gehen lassen, dann gut durchkneten und ein gut mit Butter gefettetes Backblech damit belegen. Zwetschgen entsteinen. Auf den Teig legen und 20 Minuten auf der zweiten Einschubleiste von unten backen. Inzwischen die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne rösten. Eier, Zimt, Zucker und Schmand miteinander verquirlen. Den vorgebackenen Kuchen damit übergießen. Mit den Sonnenblumenkernen bestreuen und weitere 20 Minuten backen.

Tipp: Statt der Sonnenblumenkerne grob gehackte, geröstete Haselnüsse verwenden.

Mengenangabe: 1 Blech

14.192 Schmandtorte mit Kullerpfirsichen*Füllung:*

6-8 frische Pfirsiche oder Konserven (2
 Konserven à 465 g Abtropfgewicht)
 3 Becher Schmand à 150 g
 1/2 l Milch
 200 g Zucker
 2 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Kochen
 200 ml Sekt

2 Pkg. Tortenguss (klar)

1 Bd. Zitronenmelisse

Mürbeteig:

75 g Butter
 150 g Mehl
 75 g Zucker
 1 TL Backpulver
 1 Ei

Alle Zutaten für den Boden zu einem Teig verkneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) verteilen.

Einen Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, allerdings nur 1/2 Liter Milch verwenden, damit der Kuchen schön fest wird. Den Schmand und den Zucker dazugeben. Die Masse auf den Mürbeteig geben. Die Pfirsiche in Achtel schneiden (3-4 Hälften übrig lassen) und kreisartig auf die Füllung legen. Bei 160 Grad (Umluft) 1 1/4 Stunden backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Für den Guss den Rest der Pfirsiche pürieren, mit Sekt auf einen halben Liter Flüssigkeit aufgießen und mit Tortenguss andicken. Die Masse auf den Kuchen geben und vier bis fünf Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit halben Pfirsichen und etwas Zitronenmelisse garnieren. Unser Tipp: Probieren Sie diese Torte im Frühsommer, wenn die kleinen Weinbergpfirsiche reif sind. Die kleine Früchte in Sekt marinieren und damit die Torte garnieren.

14.193 **Schnelle Pfirsich-Donauwellen**

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne	1/8 l Milch
3 Dos. (à 850 ml) Pfirsiche	3 EL Mandelblättchen
250 g weiche Butter/Margarine	1 kg Schlagsahne
200 g Zucker	2 Pkg. Dessert-Soßenpulver 'Vanille'
1 Prise Salz	(ohne Kochen; für je 1/4 l Flüssigkeit)
5 Eier (Gr. M)	50 g Kakao
500 g Mehl	50 g Borkenschokolade
1 Pkg. Backpulver	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Pfirsiche gut abtropfen lassen.

Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Teig auf die Fettpfanne streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mandelblättchen ohne Fett T rösten und auskühlen lassen. Sahne in 2 Portionen steif schlagen, dabei je 1 Pck. Soßenpulver einrieseln lassen. Auf den Kuchen streichen. Kakao kurz vorm Servieren darüberstäuben. Evtl. ein Wellenmuster durch die Vanillecreme ziehen. Borkenschokolade zerbröckeln. Pfirsich-Schnitten mit Mandelblättchen und Borkenschokolade bestreuen.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 6 g, F 25 g, KH 41 g

14.194 **Schneller Zwetschkuchen**

1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)	1 EL Zucker
100 g Löffelbiskuits,	3 frische Eiweiße
in ca. 1 cm breiten Stücken	1 Prise Salz
700 g Zwetschgen,	4 EL Zucker
entsteint, (ergibt ca. 600 g), in Vierteln	1/2 TL Zimt

Teig auf den vorbereiteten Formenboden legen, Rand abschneiden. Springformrand schließen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Löffelbiskuits darauf verteilen. Zwetschgen mit dem Zucker mischen, darauf verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Zuerst ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen, Hitze auf 200 Grad reduzieren, dann ca. 10 Min. fertig backen.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, restlichen Zucker mit dem Zimt begeben, kurz weiterschlagen. Masse auf den Zwetschgen verteilen. Ca. 10 Min. fertig backen. Form herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen mit dem Formenboden auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 26 cm Ø, gefettet

Backen: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Pro Stück (1/8): 254 kcal / 1062 kJ; E 6 g, F 9 g, KH 36 g

14.195 Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen

Schoko-Biskuit

135 g Zartbitterschokolade
1 klein. Ei
3 Eigelb
110 g Butter
100 g Zucker
1 EL Kakaopulver
5 Eiweiß
40 g Mehl

Backpflaumen

100 g Backpflaumen (am besten Pruneaux d-Agen),
über Nacht (oder möglichst länger) in

125 ml Armagnac einweichen.

Mousse au chocolat

50 g Zucker
5 Eigelb
250 g Zartbitterschokolade (mind. 55 % Kakao)
500 g Sahne

Glasur

2 Blatt Gelatine
60 g Sahne
90 g Zucker
20 g Kakaopulver

Biskuit: Für den Biskuit schmelze ich die Schokolade auf dem Wasserbad und verquirle Ei und Eigelb. Ich schlage die weiche Butter mit den Eiern, 50 Gramm vom Zucker und Kakao schaumig. Ich rühre die geschmolzene Schokolade hinein. Mein Eiweiß schlage ich mit dem restlichen Zucker zu einer festen Baisermasse und ziehe sie mit dem gesiebten Mehl darunter. Ich lege ein Backblech mit Backpapier aus, streiche den Teig darauf und backe ihn bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) acht Minuten.

Den abgekühlten Biskuitteig halbieren. Den ersten Boden etwa einen Zentimeter dick mit der kühlen Schokoladenmousse bestreichen, den zweiten drauflegen, eine Schicht von zwei Zentimetern Mousse darauf streichen. Zum Festwerden ins Tiefkühlfach stellen.

Mousse: Aus Zucker und 80 Milliliter Wasser einen Sirup kochen. Eigelb verquireln und auf dem Wasserbad unter ständigem Rühren den heißen Zuckersirup dazugeben. So

lange weiterrühren, bis die Eimasse cremig und halbfest wird. Auf dem kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Schokolade schmelzen und behutsam einrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben, die Mousse kalt stellen.

Glasure: Zum Glasieren weiche ich die Gelatine ein. Ich koche Sahne, Zucker und 70 Milliliter Wasser auf. Vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen einrühren, dann das Kakaopulver. Nach dem Abkühlen streiche ich meine Glasur mit einem Spachtel dünn auf die Torte und schneide sie schön exakt in 18 Quadrate (Messer zwischendurch in lauwarmes Wasser tauchen!). Wenn-s schneller gehen soll, verzichte ich auf die Glasur und stäube einfach dick Kakao auf die Carrés.

Backpflaumen: Die Pflaumen in die Schokolade tauchen, so dass sie halb bedeckt sind und anschließend zum Trocknen auf ein Stück Backpapier legen. Die Schokoladen-Schnitten mit den Schokoladenpflaumen garnieren.

Mengenangabe: 18 Carrés

14.196 Schokoroulade mit Pfirsichen

100 g Zartbitterkuvertüre
5 Eier
155 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
4 Blatt Gelatine
6 Pfirsichhälften (Dose)

1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schal2
400 ml Sahne
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Puderzucker
einige Minzeblättchen
30 g weiße Schokospäne

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kuvertüre schmelzen. Eier, 125 g Zucker und Salz dickschaumig schlagen. Mehl und Kuvertüre unterrühren. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 8 Min. backen. Auf ein Geschirrtuch stürzen, Papier abziehen und den Biskuit mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Erkalten lassen.

Die Gelatine einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen, würfeln. Mit Zitronensaft, -schale sowie dem übrigen Zucker mischen. Gelatine auflösen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, dabei die lauwarme Gelatine einfließen lassen.

Biskuit entrollen, mit Sahne bestreichen und mit Pfirsichstücken bestreuen. Aufrollen und ca. 2 Std. kühlen. Schokoroulade mit Puderzucker, Minze und Schokospänen verziert servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Stück: 310 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 39 g

14.197 Schokosplitter-Torte mit Pfirsich

4 Eier	250 g Mascarpone
300 g Zucker	4 cl Kirschwasser
1 Pkg. Vanillezucker	800 ml Sahne
100 g Mehl	2 Pkg. Sahnesteif
2 gestr. TL Backpulver	50 g Kuvertürespäne
75 g Speisestärke	6 Pfirsichhälften
10 g Kakaopulver	6 Mandarinenfilets (Dose)
100 g Schokoladenglasur	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit 175 g Zucker, Vanillezucker dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Stärke, Kakao mischen und unterheben. In Form (Ø 26 cm) ca. 35 Min. backen. Auskühlen lassen.

50 g Glasur schmelzen. Mascarpone, 75 g Zucker, Kirschwasser verrühren, kalt stellen. 500 ml Sahne, 2 EL Zucker, Sahnesteif steif schlagen, unter die Mascarpone-Masse heben. Biskuit waagrecht halbieren. Den unteren Boden mit Tortenring umschließen. Hälfte Creme auf den Boden streichen, kühlen. Flüssige Glasur darüberträufeln. Übrige Creme daraufstreichen. Mit 2. Boden bedecken und über Nacht kühlen.

300 ml Sahne, Rest Zucker steif schlagen. Torte damit einstreichen. Mit übriger flüssiger Glasur, Kuvertürespänen und Früchten verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Kühlen: ca. 8 Stunden

pro Stück: 390 kcal; E 7 g, F 23 g, KH 40 g

14.198 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen

Streuselböden

35 g Butter
35 g Zucker
10 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1/2 TL Zimt, gemahlen

Käsemasse

265 g Frischkäse
2 Eigelbe
2 Eiweiß
65 g Zucker
1 Zweig Thymian

Quarkmasse

125 g Quark
75 g Zucker
1 Eigelb
5 g Pfirsichlikör
1 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
100 g Sahne, cremig geschlagen

Dekoration

drei reife Pfirsiche
Zucker
Dessertring ca. 6-8 cm Ø
etwas Hartweizengrieß

Streuselböden: Alle Zutaten solange in einer Küchenmaschine verkneten bis der Teig streuselig ist. Die Streusel, mit Hilfe der Dessertringe, auf einem Blech mit Backpapier zu

acht Böden formen und bei 180 °C Umluft etwa acht Minuten backen.

Käsemasse: Den Frischkäse mit den Eigelben und dem gehacktem Thymian glattrühren. Das Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Käsemasse rühren und den restlichen Schnee unterheben.

Quarkmasse: Den Quark mit 60 g Zucker glattrühren. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einem kochenden Wasserbad solange verrühren, bis sich der Zucker löst. Dickcremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Pfirsichlikör erwärmen, ein Viertel der Quarkmasse einrühren und auf Körpertemperatur bringen. Unter die restliche Quarkmasse rühren und die Sahne unterheben. Kalt stellen.

Dekoration: Pfirsiche schälen und einen in Würfel schneiden, die beiden anderen in Spalten und diese in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Dessertringe leicht fetten, mit Hartweizengrieß ausstreuen und auf die Streuselböden setzen. Die Frischkäsemasse einfüllen und jeweils einen kleinen Würfel Pfirsich in die Mitte drücken. Bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten anbacken. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kuchen an der oberen Kante vom Ring lösen und weitere 15 Minuten backen. Nach Bedarf von den Ringen lösen und auskühlen lassen. Die Quarkmasse in einen Beutel mit Sterntülle füllen und jeweils eine Rosette aufdressieren. Nach Belieben mit karamellisierten Pfirsichspalten verzieren.

Mengenangabe: 8 kleine Kuchen mit ca. 6 cm Ø

14.199 Straßburger Zwetschkuchen

<i>Teig:</i>	250 g Quark
200 g Mehl	100 g Zucker
60 g Zucker	2 Eier, getrennt
225 g weiche Butter oder Margarine	200 g saure Sahne
1 Ei	50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver	

Füllung: 500 g Zwetschgen, evtl. mehr

Mehl mit Zucker, Fett, Ei und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten, ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) mit Rand legen. Einen Teigrand hochziehen und gut andrücken. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung Quark mit Zucker, Eigelb, saurer Sahne und Speisestärke verrühren. Eiweiß steif schlagen und drunterheben. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und hochkant in die Quarkmasse setzen. Die Form zur Mitte auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. Danach den Kuchen etwa 2 Stunden abkühlen lassen.

Backen: Strom 180°C, Gas Stufe 2-3 (180°C) 40-45 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

14.200 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber*Teig:*

50 g Mondamin Feine Speisestärke
 175 g Mehl
 50 g gemahlene Mandeln
 1/2 TL Backpulver, gestr.
 1 Eigelb
 100 g Zucker
 150 g Butter oder Margarine

1 Pkg. Vanillinzucker
 250 g Speisequark (Magerstufe)
 1 Eigelb
 1 Zitrone, abgeriebene Schale von
 2 EL Zitronensaft, evtl. mehr
 2 Eiweiß

Quarkfüllung:

50 g Mondamin Feine Speisestärke
 1/4 l Milch
 80 g Zucker

Belag:

300 g Rhabarber, geschälter, in Stücke geschnittener

3 EL Mandelblättchen

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Mondamin, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und weiches Fett daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe gut verkneten, bis sich Streusel bilden.

2/3 der Teigmenge auf den Boden einer geretteten Springform (26 cm Ø) geben und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand leicht festdrücken. Die Quarkfüllung darauf verteilen, Rhabarberstücke auf die Füllung geben. Den restlichen Teig darüberstreuen und mit Mandelblättchen belegen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Streusel-Käsekuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Für die Quarkfüllung Mondamin in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazugießen und unter Rühren kurz kochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, unter den heißen Flammeri schlagen und alles unter Rühren nochmals aufkochen lassen.

Eiweiß sehr steif schlagen und unter die heiße Quarkmasse ziehen.

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 50-60 Minuten G-Herd: 3-4 50-60 Minuten

Tip: Der Streusel-Käsekuchen schmeckt auch mit Stachelbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln oder Zwetschgen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

14.201 Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume'

400 g + 300 g + etwas Mehl
 1 Pkg. Trockenhefe
 Salz

75 g + 75 g + 150 g Zucker
 2 Pkg. Vanillin-Zucker
 150 ml + 100 ml + 900 ml Milch

75 g + 150 g weiche Butter	Fett für die Fettpfanne
1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)	500 g Pflaumen/Zwetschen
2 P. Puddingpulver 'Mandel' (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)	1 kg Äpfel

400 g Mehl, Hefe, 1 Pr. Salz, 75 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker mischen. 150 ml Milch lauwarm erwärmen, 75 g Butter darin schmelzen. Mit 1 Ei zur Mehl-Hefe-Mischung geben, mit dem Handrührgerät glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

100 ml Milch, Puddingpulver und 75 g Zucker glatt rühren. 900 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Auskühlen lassen, dabei öfter umrühren.

Fettpfanne (ca. 32x39 cm; mind. 3,5 cm tief) fetten. 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 1 Pr. Salz, 150 g Butter in Flöckchen und 1 Eigelb erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Hefeteig nochmals durchkneten. Mit Mehl bestäubt auf der Fettpfanne ausrollen. Ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren T' und entsteinen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Erst Pudding, dann Obst auf dem Hefeteig verteilen. Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten 1 backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Gehzeit ca. 1 1/4 Std.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 5 g, F 11 g, KH 46 g

14.202 Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber

Fett für die Fettpfanne	1/2 gestr. TL Backpulver
850 g Rhabarber (geputzt 600 g)	400 g Zucker
4 reife Pfirsiche (ca. 500 g) oder	Salz
8 Pfirsichhälften (Dose)	2 Eier (Gr. M)
400 g Butter	225 g Erdbeerkonfitüre
750 g Mehl	

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Rhabarber putzen, waschen und in fingerdicke Stücke schneiden. Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen.

Eier zufügen. Das flüssige Fett nach und nach mit dem Handrührgerät darunter-kneten. Dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. $\frac{1}{2}$ der Streusel auf der Fettpfanne als Boden andrücken.

Konfitüre glatt rühren. Ca. $\frac{3}{4}$ Konfitüre auf den Teigboden streichen. Rhabarber und Pfirsiche darauf verteilen. Rest Streusel daraufstreuen, dabei zwischen den Fingern zerreiben. Rest Konfitüre in Klecksen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Lassen sich gut einfrieren

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 35 Min.

Auskühlzeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 4 g, F 15 g, KH 47 g

14.203 Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel)

800 g Zwetschgen

200 ml Rotwein

100 g Zucker

75 g Butter

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt

300 g Blätterteig oder Strudelteig und etwa

1 Ei, verquirlt

3 EL Mandelblättchen

Strudelteig:

220 g Mehl gesiebt

Salz

1 Tropfen Olivenöl und

lauwarmes Wasser nach Gefühl

Den Teig ruhen lassen und auf einem Tuch mit Mehl ziehen oder rollen.

Die Zwetschgen vierteln, entsteinen und in dem mit dem Zucker vermischten Rotwein kurz pochieren. Mit einem Sieblöffel herausheben und kurz in der Hälfte der Butter sautieren, dabei mit dem Zimt würzen. Den Pochierfond und die Zwetschgen abkühlen lassen.

Den Blätter- oder Strudelteig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen und mit den abgekühlten Zwetschgen belegen, dabei ringsum einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Die Längsränder einschlagen und den Strudel von der schmälere Seite her aufrollen. Den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes (bei Strudelteig) oder auf ein mit kaltem Wasser benetztes Blech (bei Blätterteig) setzen. Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und kühl stellen.

Unterdessen den Ofen auf 220° C vorheizen. Den Strudel 20 Minuten backen, bis er leicht gebräunt und knusprig ist.

Den Pochierfond der Zwetschgen sirupartig einkochen und die restliche Butter in kleinen Stücken einschwenken. Diese Sauce getrennt dazu reichen.

Mengenangabe: 4 Portionen

14.204 Strudelbonbons*Strudelteig*

250 g Mehl oder Zopfmehl
 1/2 TL Salz
 1 frisches Ei
 3 EL Öl
 5 EL lauwarmes Wasser

halbiert, entsteint (ergibt ca. 450 g), in
 Stücken
 80 g Mohn
 3 EL Zucker
 1 EL Pflaumenschnaps

Butter

50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt

Füllung

500 g Zwetschgen,

Strudelteig: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, beigegeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiß ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen. Teig mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis er überall durchscheinend und ca. 45x55 cm groß ist. Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen, in 16 gleich große Stücke schneiden. Je ca. 1 El Füllung auf den Teigstücken verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Von der Längsseite her aufrollen, die Teigenden so verdrehen, dass Bonbons entstehen. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der restlichen Butter bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Haltbarkeit: Die Strudelbonbons lassen sich in einem Gefrierbeutel verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Tiefgekühlte Strudelbonbons auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. aufbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Mengenangabe: 16 Stück

Backen: ca. 25 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Pro Stück: 144 kcal / 602 kJ; E 3 g, F 7 g, KH 16 g

14.205 Traubenwähe*Für den Teig:*

200 g Mehl
 1/2 Pkg. Trockenhefe
 30 g Zucker

1 Prise Salz
 30 g flüssige Butter
 100-120 ml Milch

Für Belag und Guss:

400 g kernlose Trauben
3 Eier
60 g Zucker

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 EL Zitronensaft
200 ml Sahne

Teig: Mehl, Trockenhefe und Zucker mischen. Salz, flüssige Butter und lauwarme Milch zufügen. Die Zutaten erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann kurz mit den Händen verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 35 Min. gehen lassen.

Belag und Guss: Die Trauben abbrausen, trockentupfen und von den Stielen zupfen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Das Puddingpulver mit dem Zitronensaft glatt rühren und unter die Eiermasse ziehen.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Eiercreme heben. Anschließend den Eischnee unterheben.

Fertigstellung: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rund ausrollen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) gut fetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand formen. Die Eiercreme darauf geben und die Trauben darauf verteilen. Kuchen ca. 10 Min. an einem zugfreien Ort ruhen lassen. Die Traubenwähe auf der mittleren Einschubleiste des Ofens in 35-40 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 40 Min.

Ruhen ca. 45 Min.

Zubereitung ca. 45 Min.

pro Stück: 300 kcal; E 9 g, F 13 g, KH 38 g

14.206 Tutti-Frutti-Torte

Teig

100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
4 EL Milch
100 g Mehl
1 TL Backpulver

125 g Zucker

2 Pkg. Vanille-Dessert-Soße, ohne Kochen

1 Dos. Ananas in Scheiben

(140 g Abtropfgewicht)

1 Dos. Pfirsiche

(250 g Abtropfgewicht)

125 g kleine Erdbeeren

2 Kiwis

1 klein. Banane (125 g)

1 EL Zitronensaft (evtl. mehr)

1/2 Karambole (Sternfrucht)

1 Pkg. Tortenguß (klar)

Füllung

1 B. (250 g) Sahne
750 g Magerquark

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Milch, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (o 26 cm) geben, glattstreichen, backen. Schaltung: 170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, Soßenpulver und Zucker (bis auf 2 EL) mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren. Sahne unterheben. Boden auf eine Tortenplatte legen. Den Springformrand (muß mit Pergamentpapier belegt werden) oder Tortenring um den Boden legen, die Quarkmasse hineingehen und glattstreichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Inzwischen Ananas und Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden, Erdbeeren halbieren, geschälte Kiwis und Banane in Scheiben schneiden, Banane mit Zitronensaft beträufeln, Karambole ebenfalls in Scheiben schneiden. Obstsaft evtl. mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, mit Tortengußpulver und restlichem Zucker anrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Eine dünne Schicht Guß auf die Quarkmasse geben, mit den Früchten belegen. Restlichen Guß über die Früchte verteilen. 161 g Eiweiß, 178 g Fett, 468 g Kohlenhydrate, 18547 kJ, 4136 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 85 Minuten

14.207 Vollwertkuchen mit Steinobst

Für den Teig:

150 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
1 Ei
50 g gehäutete, fein gemahlene Mandeln
2-3 EL Sahne
1 Prise Salz
1 Prise gemahlener Zimt
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

300 g fein gemahlener Dinkel

1/2 TL Backpulver

30 g Sonnenblumenkerne

25 g Vollkornhaferflocken

Für den Belag:

500 g Steinobst

(z. B. Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen)

Außerdem:

Folie

Butter für die Form

In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren, das Ei einarbeiten. Die gemahlene Mandeln einrühren. Die Sahne, das Salz, den Zimt und die Zitronenschale unterrühren. Das Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen, auf die Masse geben und alles mit den Fingern zu einem krümeligen Teig verreiben. Den Teig mit Folie bedecken und 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Form fetten und mit der Hälfte der Sonnenblumenkerne ausstreuen. Zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche auswellen und die Form damit auskleiden, dabei einen etwa 1 cm hohen Rand formen. Die Haferflocken auf den Teigboden streuen. Die Früchte

waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Das restliche Drittel des Teigs als Streusel darüber bröseln und mit den restlichen Sonnenblumenkernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in etwa 35 Min. goldbraun backen. Möglichst ofenfrisch und noch lauwarm servieren.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm O)

Backzeit: 35 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Zubereitungszeit: 30 Min.

14.208 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit

<i>Walnussboden</i>	500 ml Milch
350 g Biskuitwürfel	250 ml Sahne
(vom handelsüblichen Wiener Boden)	<i>Pflaumen-Confit</i>
50 g grob gehackte Zartbitter Schokolade	500 g entsteinte Pflaumen
2 Eier (Größe M)	180 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)	250 ml Wasser
85 g Zucker	1/2 Vanilleschote, Mark von
75 g geriebene Walnüsse	1/2 Zimtstange
1 Prise Salz	1/2 unbehandelten Zitrone, geriebene
etwas Vanille- und Orangenschalenaroma	Schale von
2 EL Vanille-Puddingpulver	1 Tütchen (25 g) Gelierfix 3:1

Walnussboden: Den Biskuitboden in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Springform (26-28 cm Durchmesser) mit Boden mit Butter oder Margarine fetten und mit Zucker austreuen. Die Biskuitwürfel mit der gehackten Schokolade mischen und in die vorbereite Springform füllen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und über die Biskuitwürfel in der Springform gießen. Die Springform in ein Backblech mit hohem Rand stellen und den Boden des Backblechs so weit wie möglich mit Wasser auffüllen. Das vorbereite Backblech auf mittlerer Schiene in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Boden etwa 60 Minuten backen. Um zu prüfen, ob er fertig ist, ein Holzstäbchen hineinstecken. Bleibt das Stäbchen trocken, ist der Boden fertig. Anschließend die Springform aus dem Wasserbad nehmen und den Walnussboden in der Form auskühlen lassen.

Pflaumen-Confit: Die entsteineten Pflaumen vierteln und ein Drittel der vorgenannten Zuckermenge (60 g) untermischen. Wasser und die Gewürze einmal aufkochen, die Pflaumenviertel hinein geben und in dem Sud etwa acht bis zehn Minuten ziehen lassen, bis die Pflaumen bissfest sind. Die Pflaumen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Den aufgefangenen Sud in einen Topf gießen, die restliche Zuckermenge (120 g) mit dem Gelierfix mischen, unter den Sud rühren und nach Packungshinweis kochen. Die Pflaumen auf dem Walnussboden verteilen, den abgebundenen und noch warmen Sud darüber gießen. Die Torte zum Anstocken des Pflaumen- Konfits für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank

stellen. Anschließend die Torte aus dem Ring nehmen und mit Pflaumen und Kräutern dekorieren.

14.209 Zimtwaffeln mit Backpflaumen

3 EL Zucker	200 g getrocknete Softpflaumen ohne Stein
1-2 EL Rapsöl	3 EL gemahlene Haselnüsse
1 Scheib. Speisestärke	1 TL Zimt
20 ml Rum	1 TL Backpulver
1 Prise Nelkenpulver	250 g Mehl
1 Prise Salz	5 frische Eier
Einige goldgelb geröstete Mandelblättchen	3 EL Rum
1/2 TL Zimt	125 g Zucker
125 ml Pflaumensaft	225 g Butter, weich
100 g getrocknete Apfelfringe	

Butter mit Zucker und Rum cremig rühren. Eier trennen. Eigelb einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Mehl mit Salz, Zimt, Nelkenpulver und gemahlene Haselnüssen mischen und unter die Butter-Eier-Mischung rühren. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unterziehen. Waffeleisen dünn mit Öl bestreichen. Teig einfüllen und Waffeln backen. Für das Kompott Backpflaumen und halbierte Apfelfringe ca. 30 Minuten in Pflaumensaft und Rum marinieren. Kompott erhitzen und mit etwas angerührter Speisestärke binden. Zucker und Zimt mischen. Waffeln mit der Zuckermischung und Mandelblättchen bestreuen. Zusammen mit Kompott servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

14.210 Zwetschen-Streuselkuchen

Fett und Mehl für die Fettpfanne	6 EL Milch
1.6 kg Zwetschen/Pflaumen, ca.	3 EL Öl
150 g + 400 g Mehl	1 Ei (Gr. M)
100 g + 100 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
2 Pkg. Vanillin-Zucker	100 g Mandelstifte
Salz	Zimt zum Bestäuben
150 g weiche Butter	Frischhaltefolie
250 g Speisequark (20 % Fett)	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Mehl ausstäuben. Zwetschen waschen, evtl. entstielen. Früchte halbieren und die Steine herauslösen.

150 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und die Butter in

kleinen Flöckchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Streusel mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Quark, Milch, Öl, Ei, 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz verrühren. 400 g Mehl und Backpulver mischen. Gut die Hälfte unter die Quarkmasse rühren, dann den Rest zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Auf der Fettpfanne gleichmäßig ausrollen - das geht am besten mit einer Teigrolle mit abgewinkelten Griffen.

Die Zwetschen dachziegelartig dicht an dicht auf den Teig legen. Streusel darauf verteilen, dabei zwischen den Fingern zerreiben.

Kuchen mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreuen. Mit etwas Zimt bestäuben. Im vorgeheizten Ofen (E- Herd: 200 T/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 25-35 Minuten backen.

In der Fettpfanne auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden. Dazu schmeckt halbsteif geschlagene Sahne mit Zimt-Zucker.

Mengenangabe: 24 Stücke

Auskühlzeit ca. 1 1/2 Std.

Backzeit 25-35 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 35 g

14.211 Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant

1 kg Zwetschen/Pflaumen

100 g Magerquark

5 EL Milch

4 EL Öl

50 g + 100 g Zucker

2 Pkg. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

200 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für die Form

100 g Walnüsse

75 g Butter

evtl. Schlagsahne und

Melisse zum Verzieren

Pergamentpapier

Zwetschen putzen, waschen, halbieren und entsteinen.

Quark, 4 EL Milch, Öl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Hälfte unter die Quarkmasse rühren, Rest darunterkneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Tarte- oder Springform (ca. 28 cm Ø) legen. Dabei den Teigrand an den Formrand drücken.

Zwetschen dicht an dicht (z. B. schuppenförmig) auf dem Teig verteilen und dabei etwas andrücken.

Walnüsse grob hacken. 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker in einer Pfanne schmelzen. Butter und 1 EL Milch zugeben und unter Rühren aufkochen. Walnüsse unter die Karamell-Masse heben. Walnuss- Krokant auf den Zwetschen verteilen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 ° C / Gas: Stufe 3)

45-50 Minuten backen (nach ca. 20 Minuten mit Pergamentpapier abdecken). Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Evtl. mit Sahne und Melisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 38 g

14.212 Zwetschen-Zimtbaiser-Kuchen

1.25 kg Zwetschen/Pflaumen	1/8 l Milch
250 g weiche Butter/Margarine	50 g Amarettini
200 g + 150 g Zucker	Fett fürs Blech
Salz	1 TL Zitronensaft
6 Eier (Gr. M)	1 Pkg. Vanillin-Zucker
375 g Mehl	1 TL Zimt
1 Pkg. Backpulver	2 EL Puderzucker

Zwetschen putzen, waschen, halbieren und entsteinen. Fett, 200 g Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. 2 Eier trennen. 4 Eier und 2 Eigelb einzeln unter den Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Fett-Ei-Masse rühren. Amarettini unterheben.

Teig auf ein gefettetes Blech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Zwetschen mit der gewölbten Seite nach unten darauf verteilen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.

2 Eiweiße steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Zitrone zufügen, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf den Kuchen 20 Baisertuffs spritzen.

Bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 5 g, F 13 g, KH 42 g

14.213 Zwetschenkuchen mit Buttercreme - und Portweinguß

<i>Für den Rührteig</i>	125 g Zucker
1 unbeh. Zitrone	1 Prise Salz
125 g Weizenmehl (Type 405)	2 Eier
2 gestr. Tl Backpulver	Fett für die Form
125 g weiche Butter	

Für die Creme

1/4 l Milch
 1/2 Pkg. Puddingpulver Vanille-
 Geschmack (20g)
 1 EL Zucker
 50 g Butter

1 kg Zwetschen
 2 Bl. weiße Gelatine
 3 Bl. rote Gelatine
 1 Zitrone
 200 ml Wasser
 50 ml roter Portwein
 60 g Zucker

Für den Belag

Der Teig: 1. Zitrone waschen und trockenreiben. Schale abreiben. 2. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Fett, Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale zugeben. Mit dem Rührbesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 3. Eine Springform (26 cm Y) am Boden fetten. Teig einfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen. 4. Im vorgeheizten Backofen 175° auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Form herausnehmen. Springformrand entfernen. Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Creme: 1. Von der Milch 4 El abnehmen, Puddingpulver und Zucker einrühren. 2. Restliche Milch zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. 3. Pudding in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. 4. Butter cremig schlagen. Den kalten Pudding eßlöffelweise unterrühren. 5. Die Creme auf den gebackenen Rührteigboden streichen, dabei außen einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Kalt stellen und die Creme fest werden lassen. Der Belag: 1. Die Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen. 2. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. 3. Zitronen halbieren und auspressen. Wasser, Portwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Zwetschen 2-3 Minuten darin dünsten. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwetschen abkühlen lassen. 4. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Saft auflösen. Kalt stellen. 5. Rührteigboden vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Springformrand oder Tortenring umlegen. Mit Zwetschen kreisförmig von außen nach innen belegen. Sobald der Guß zu gelieren beginnt, über die Zwetschen verteilen. Kalt stellen. Guß fest werden lassen. Springformrand oder Tortenring entfernen.

Zubereitung 45 Minuten

Backzeit 25 Minuten

14.214 Zwetschenkuchen mit Sahneguß

Für den Hefeteig

200 g Weizenmehl (Typ 405)
 175 g Buchweizenmehl
 1 Pkg. Trockenbackhefe
 1/8 l Milch

60 g Zucker
 1 Pr. Salz
 1 Ei
 75 g weiche Butter
 Margarine

Fett fürs Blech	2 Eier
<i>Für den Belag</i>	60 g Zucker
11/2 kg Zwetschen	150 g Crème fraîche
	1 EL Speisestärke

Der Teig: 1. Mehl, Buchweizenmehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. 2. Milch leicht erwärmen (ca. 35°). Zucker, Salz, Ei, Fettflöckchen und Milch zum Mehl geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. 3. Zirka 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zwetschen vorbereiten 4. Teig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten. Das Backblech mit weicher Butter oder Margarine bepinseln. Teig mit einer Teigrolle darauf ausrollen und gut in die Ecken drücken.

Zubereitungszeit 11/2 Stunden

Backzeit 40 Minuten

14.215 Zwetschenpastetli

1 Pkg. Blätterteig, ca. 450 g	1 Ei zum Bestreichen
8 Zwetschgen, nur eingeschnitten, entsteint	Hagel-, Zimtucker oder Mandelsplitter,
8 Würfelzucker oder	zum Bestreuen
50 g Marzipan	

Den Blätterteig 2 mm dick auswallen, 12 Rondellen von 12 cm Ø ausstechen. Achtung: Teigreste nicht zusammenkneten, nur aufeinander legen und wieder auswallen. 6 Rondellen auf ein Backblech legen, von den restlichen Plätzchen die Mitte mit einem Ausstecher von 6 cm Ø ausstechen. Rondellen am Rand mit etwas Eiweiß bestreichen, je einen Ring auflegen, ca. 30 Minuten kühl stellen. Dann die Zwetschgen mit je einem Würfelzucker oder etwas Marzipan füllen, in die Pastetli verteilen. Teigrand mit Eigelb bestreichen, mit Hagel-, Zimtucker oder Mandelsplittern bestreuen.

Backen: 20-30 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm servieren.

14.216 Zwetschgen-Birnen-Kuchen

320 g Mehl	1 Pkg. Vanillezucker
15 g Hefe	90 g Butter
125 ml lauwarme Milch	500 g Zwetschgen und
155 g Zucker	500 g Birnen (Spalten)
Salz	Zitronensaft

3 Eigelb
200 g Creme fraîche

120 g Kokosraspel

250 g Mehl in Schüssel sieben, Mulde reindrücken. Hefe reinbröckeln, mit 2 EL Milch, 1 TL Zucker verrühren. Vorteig mit Mehl bestäuben, 15 Min. gehen lassen. Rest Milch, 35 g Zucker, Salz, Vanillezucker, 40 g Butter verkneten, 30 Min. gehen lassen. Rest Butter schmelzen, mit Rest Mehl, 40 g Zucker zu Streuseln verkneten, kalt stellen. Früchte mit Zitrone beträufeln. Eigelbe mit Rest Zucker schaumig schlagen. Creme fraîche, Kokosraspel unterheben. Teig ausrollen, in mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) geben. Kokoscreme daraufstreichen, Obst auflegen. Zwischenräume mit Streuseln austreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 40 Min. backen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Gehen: ca. 45 Min.

Backen: 40 Min.

pro Stück ca.: 0 kcal; E 5 g, F 17 g, KH 0 g

14.217 Zwetschgen-Blätterteig-Törtchen

Für die Blätterteig-Böden

2 Blätterteigrollen (à 270 g)

2 Eiweiß

100 g Mandelblättchen

50 g Zucker

Für das Zwetschgenkompott

3 Blatt Gelatine

160 g Zwetschgen, entkernt, in Würfeln

80 ml Rotwein

80 g Feigen, in kleinen Stücken

1/2 Bio-Orange, Saft und Schale von

1/2 Vanilleschote, Mark von

2 g Zimtblüte oder Zimtstange, gemahlen

15 g Pinienkerne

160 g Gelierzucker (2:1)

Für die Vanillecreme

3 Blatt Gelatine

500 ml Milch

1/2 Vanilleschote, Mark von

2 Eier

2 Eigelb

125 g Zucker

25 g Speisestärke

25 g Mehl

50 g Butter

200 ml Sahne

25 ml Rum

Blätterteigböden backen Blätterteig abrollen und mit einem scharfen Messer in 48 Quadrate (6x6 cm) schneiden. Die Quadrate mit etwas Abstand auf nasse Backbleche oder angefeuchtetes Backpapier legen, mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Mandeln sowie Zucker bestreuen. Ca. 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 210 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen und die Blätterteigböden darin je ca. 15 Min. backen.

Zwetschgenkompott kochen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrigen Zutaten für das Zwetschgenkompott in einen Topf geben, zum Kochen bringen und ca. 3 Min. kochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen.

Auskühlen lassen.

Vanillecreme zubereiten Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark aufkochen. Eier, Eigelbe, Zucker, Speisestärke sowie Mehl schaumig rühren. Eimasse unter Rühren zur kochenden Milch geben, kurz aufkochen lassen und sofort die Butter unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen. Kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit dem Rum unterheben.

Törtchen zusammensetzen Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel geben, 12 Blätterteigquadrate damit umranden und mit je 1 EL Zwetschgenkompott füllen. Ein zweites Quadrat auflegen und Vanillecreme sowie Kompott daraufgeben. Diesen Vorgang noch ein weiteres Mal wiederholen und mit einem Blätterteig abschließen. Die Blätterteig-Törtchen ca. 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Wer mag, serviert sie mit Feigenspalten oder mit Puderzucker bestäubt.

Mengenangabe: 12 Stück

Kühlen ca. 60 Min.

Backen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 530 kcal; E 9 g, F 32 g, KH 49 g

14.218 Zwetschgen-Carre

Hefeteig

10-15 g Hefe

1 1/2 dl Milch

200 g Mehl

1/4 TL Salz

4-5 EL Zucker

50 g Margarine

1 Ei

1 Pkg. Vanillezucker oder

1 Zitronenschale, abgerieben

Früchte

500 g Zwetschgen

Streusel

50 g Margarine

50 g Mehl

50 g Zucker

50 g Mandeln, geschält, gemahlen

Zerbröckelte Hefe, Milch, Mehl, Salz, Zucker, Margarine, Ei und Vanillezucker in eine Teigschüssel geben. Mit dem Handmixer oder einer Kelle den Teig bearbeiten, bis er glatt und sehr elastisch ist.

Kuchenform carré mit Margarine einfetten, mit Paniermehl oder gemahlenden Mandeln bestreuen, den Hefeteig einfüllen und an einem warmen Ort etwa 1/2 Stunden aufgehen lassen.

Die Zwetschgen waschen, abreiben, halbieren und sorgfältig auf den Teig legen, leicht andrücken. Je nach dem persönlichen Geschmack mehr oder weniger Früchte verwenden.

Für den Streusel Margarine in einer kleinen Pfanne schmelzen. Mehl, Zucker und Mandeln beigegeben, mit einem Löffel oder einer Kelle rühren, bis kleine Klümpchen (Streusel) entstehen. Über die Früchte streuen.

Den Kuchen 30 Minuten bei guter Mittelhitze (200°) auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens backen. Leicht auskühlen lassen, auf ein Gitter herausheben, nach dem Erkalten auf die Platte anrichten.

Varianten: - Anstelle der Zwetschgen Aprikosen (auch tiefgekühlte eignen sich), Trauben oder Apfelschnitzchen auf den Teig geben. - Zwetschgen weglassen, den Streusel auf den Teig geben, leicht andrücken und backen. Nach Belieben den ausgekühlten Kuchen aufschneiden und mit Vanillecreme füllen.

TIPP Für eine große Einladung den Kuchen auf dem Wähenblech backen. Je nach Größe des Blechs muss die Teigmenge verdoppelt oder verdreifacht werden.

14.219 Zwetschgen-Gitter

300 g Mehl	1 Pkg. Puddingpulver mit Vanilleschmack, z. Kochen
200 g Butter	200 ml Kirschnektar
175 g Zucker	1 TL Zimt
Salz	50 g gem. Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	200 g Schmand
1 Ei	1 Vanilleschote, Mark von
1 kg Zwetschgen	

Mehl mit Butter, 100 g Zucker, Salz, Vanillezucker und Ei verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Puddingpulver mit 3 EL Kirschnektar, Zimt und 75 g Zucker verrühren. Rest Nektar aufkochen. Angerührtes Pulver dazugeben, aufkochen, Zwetschgen unterheben, ca. 1 Min. darin erhitzen. Vom Herd nehmen, 25 g Mandeln, Schmand und Vanillemark unterrühren. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 2/3 des Teiges ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) legen. Dabei Rand formen. Boden mit Gabel mehrmals einstechen und mit restlichen Mandeln bestreuen. Zwetschgenkompott darauf verteilen. Rest Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Diese gitterartig auf die Früchte legen. Kuchen ca. 45 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 345 kcal; E 6 g, F 18 g, KH 38 g

14.220 Zwetschgen-Grießkuchen

350 g Mehl	2 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Trockenhefe	150 g Grieß
850 ml Milch	1 Bio-Zitrone, abger. Schale von
155 g Zucker	1.5 kg Zwetschgen
100 g Butter	100 g Amaretti
7 Eier	

Mehl mit Trockenhefe, 150 ml lauwarmer Milch, 80 g Zucker, Butter sowie 1 Ei verkneten. 30 Min. gehen lassen.

Restliche Eier trennen. Übrige Milch, restlichen Vanillezucker und Zucker aufkochen. Grieß sowie Zitronenschale einrühren und ca. 5 Min. quellen lassen. Eigelbe einzeln unterziehen. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen und ca. 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Amaretti zerbröseln und auf dem Hefeteig verteilen. Eiweiß steif schlagen und unter den ausgekühlten Grieß heben. Masse auf den Teig streichen und mit den Zwetschgen belegen. Im Ofen 65-75 Min. backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Zimtzucker bestreuen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 20 Stücke

Vorbereiten ca. 45 Min.

Gehen ca. 45 Min.

Backen ca. 65 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 8 g, F 12 g, KH 41 g

14.221 Zwetschgen-Ingwer-Torte

Für den Boden:

1 Biskuitboden vom Bäcker

Für die Creme:

500 g Zwetschgen

30 g gehackter Ingwer

150 ml Rotwein

100 g Zucker

9 Blatt weiße Gelatine

600 ml Sahne

Für die Garnierung:

200 g Zwetschgen

1 Pkg. Tortenguss

1 Orange, Saft von

100 ml Rotwein

50 g Zucker

50 g weiße Schokospäne

1 Zweig Zitronenmelisse zum Garnieren

Früchte abbrausen. Davon für die Creme 500 g entsteinen, mit Ingwer, Wein, Zucker ca. 10 Min. dünsten. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, unterheben. Tortenring um den Biskuit legen, Creme aufstreichen. Ca. 2 Std. kühlen. Inzwischen restliches Obst entsteinen, halbieren. Guss mit 2 EL Saft verrühren. Zwetschgen mit übrigem Orangensaft, Wein und Zucker ca. 5 Min. dünsten.

Mit Guss aufkochen. Auf die Torte geben. Ausgekühlt mit Schokospänen und Melisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 40 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

330 kcal; E 4 g, F 17 g, KH 34 g

14.222 Zwetschgen-Käsekuchen

Für den Teig

250 g Mehl

100 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

50 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

750 g Magerquark

1 Pkg. Puddingpulver mit Vanillegeschmack, zum Kochen

Für den Belag

650 g Zwetschgen

50 g Walnusskerne

Teigzutaten verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30. Min. kühlen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Butter mit 75 g Zucker schaumig schlagen. Rest Eier dazugeben, unterrühren. Quark, Puddingpulver zufügen, unterrühren. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Teig in mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, kleinen Rand hochziehen. Boden einstechen. Quarkmasse daraufstreichen, mit Zwetschgen belegen, ca. 45 Min. backen. Rest Zucker karamellisieren, Walnüsse dazugeben, mit Karamell überziehen. Auf Backpapier auskühlen. Kuchen aus Ofen nehmen, auskühlen und mit den Walnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 370 kcal; E 14 g, F 15 g, KH 41 g

14.223 Zwetschgen-Kokos-Muffins

175 g Butter

Salz

1 Pkg. Vanillezucker

150 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

250 g Zwetschgen (gewürfelt)

125 g Joghurt, Kokosgeschmack

2 EL Kokoschips

70 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

6 Zwetschgen (Spalten)

1. Butter mit Salz, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben, alles zur hellgelben Creme aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Zwetschgen mischen. Abwechselnd mit dem Joghurt unter den Teig heben. 2.12 Papiermanschetten in die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen, jeweils 1 EL Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 35 Min. backen. Rausnehmen, abkühlen. 3. Kokoschips im Backofen ca. 5 Min. leicht rösten, ohne zu bräunen. Den Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Jeden Muffin mit etwas Zuckerguss bestreichen und üppig mit Kokoschips und Zwetschgenspalten belegen.

Mengenangabe: 12 Stück

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Backen: ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 0 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 0 g

14.224 Zwetschgen-Kuchen

QUARKTEIG

1 Pkg. Magerquark (250 g)
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 TL Zimt
11/2 dl Rotwein oder Traubensaft
11/2 dl Olivenöl oder anderes Öl

100 g Rosinen
500 g entsteinte Zwetschgen, gewürfelt

MERINGUE-MASSE

4 frische Eiweiß
150 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
wenig abgeriebene Zitronenschale
wenig Puderzucker, für die Garnitur

Vorbereiten: 1/2 Tag im voraus Rosinen im Rotwein oder Traubensaft einlegen.

Quarkteig: Alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, nur kurz darunterziehen. Rosinen samt Rotwein oder Traubensaft und Zwetschgen unter den Teig mischen, ins gefettete, bemehlte Backblech geben, glattstreichen.

Backen: ca. 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Meringue-Masse: Inzwischen Eiweiß steif schlagen, die Hälfte des Zuckers löffelweise begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Gewürze und Zitronenschale darunterziehen. Meringue-Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen. Kuchen herausnehmen, Meringue-Masse daraufspritzen. Hitze auf 180 Grad reduzieren, während ca. 15 Minuten fertig backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30X33 cm

14.225 Zwetschgen-Mandelherz

TEIG

50 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1/2 TL Bittermandelaroma

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und

1/2 dl Saft

100 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

1 EL Backpulver

BELAG

800 g Zwetschgen, halbiert, entsteint, längs eingeschnitten

3 EL Johannisbeergelee, leicht erwärmt

Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren. Bittermandelaroma, Zitronenschale und -saft begeben, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Die restlichen Zutaten mischen, darunter rühren. Masse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Die Zwetschgen leicht in den Teig drücken.

BACKEN: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (Heiß-/Umluftofen: 160 Grad). Herausnehmen, leicht abkühlen, die Zwetschgen mit dem flüssigen Gelee bestreichen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

TIPPS - Statt Zwetschgen 3-4 Äpfel, geschält, entkernt, halbiert, fein eingeschnitten, verwenden. - Vor dem Backen 50 g Mandelblättchen auf die Früchte streuen. - Die Masse reicht auch für eine Springform von 24 cm Durchmesser.

Mengenangabe: 1 Herz-Backform von ca. 1 1/2 Litern, gefettet und bemehlt

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 55 Min.

14.226 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen

375 g Mehl

30 g Hefe (zerbröselt)

200 ml Milch, lauwarme

50 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

Salz

5 Eigelb

1.5 kg Zwetschgen frisch oder a. d. Glas

400 g Marzipanrohmasse

60 g Puderzucker

5 EL Sahne

30 g Semmelbrösel

Mehl, Hefe, Milch, Fett, Zucker, 1 TL Salz und 2 Eigelb in eine Schüssel geben und 5 Min. mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten und den abgedeckten Teig 20 - 30 Min. darin aufgehen lassen.

Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit 3 Eigelb, 50 g Puderzucker und Sahne verrühren.

Den Teig durchkneten, nochmals 10 Min. ruhen lassen und auf einer gefetteten Fettpfanne gleichmäßig ausrollen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen. Die Marzipanmasse mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle gitterförmig auf

die Oberfläche des Kuchens spritzen. Kuchen weitere 20 Min. gehen lassen. Den Kuchen im Backofen backen.

Schaltung 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 45 - 50 Minuten Abkühlen lassen und mit 10 g Puderzucker bestäubt servieren. Dazu schmeckt eine Zimtsahne.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit 90 Minuten

Pro Stück: 284 kcal / 1193 kJ

14.227 Zwetschgen-Muffins

350 g Zwetschgen

100 g Margarine

4 Eier

100 g Fruchtzucker

300 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

7 EL Orangensaft

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Margarine, Eier sowie Fruchtzucker verrühren. Mehl, Backpulver und Salz unterziehen. Zwetschgen unterheben. Teig in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffins-Backblech füllen und 25-30 Min. backen. Herausnehmen, mit einem Holzstäbchen einstechen und mit Orangensaft tränken.

Mengenangabe: 12 Muffins

Vorbereiten ca. 25 Min.

Backen ca. 30 Min.

pro Muffin ca.: 220 kcal; E 5 g, F 9 g, KH 29 g

14.228 Zwetschgen-Nusskuchen

1.5 kg Zwetschgen

6 Eier

220 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Salz

200 g weiche Butter

200 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g es gem. Walnüsse

1/4 TL d Nelkenpulver

1 Pck.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 200 g Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und Butter schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, gemahlene Walnüsse sowie Nelkenpulver mischen und unterziehen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf ein gefettetes oder mit

Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt verstreichen. Zwetschgen gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen im Ofen 35-45 Min. backen.

Tortengusspulver mit übrigem Zucker und 250 ml Wasser in einem kleinen Topf anrühren und aufkochen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit dem Guss begießen und im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Min. ruhen lassen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 6 g, F 25 g, KH 4 g

14.229 Zwetschgen-Post

120 g Zwetschgen, in Stücken	aufgetaut, in Stücken (siehe Tipp)
1 EL Zucker	1 1/2 EL Zucker
1 1/2 EL Zitronensaft	1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25x42cm)
110 g tiefgekühltes Marroni-Püree,	1 Ei, verklopft

Zwetschgen mit Zucker, Zitronensaft und Marroni-Püree in einem Messbecher pürieren. Zucker auf dem Teig verteilen, mit dem Wallholz einwallen. Teig in 6 Quadrate schneiden. Aus dem restlichen Teig beliebige Formen als Verschluss ausstechen, beiseitelegen. Teigstücke mit der Zuckerseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, Füllung auf die Mitte der Quadrate verteilen, Teigränder mit Ei bestreichen, zu einem Brief formen. Hierzu seitliche Teigecken über die Füllung legen. Obere und untere Ecken darüberlegen, leicht andrücken. Verschluss mit Ei bestreichen, auf den Brief kleben, leicht andrücken. Briefe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 16 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, lauwarm oder kalt servieren.

Lässt sich vorbereiten: Zwetschgenpost 1/2 Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Für die Zwetschgenpost wird nur ein halber Block Marroni-Püree benötigt. Mit einem in heißes Wasser getauchten Messer lässt sich der Block gefroren halbieren, so muss nicht die ganze Portion aufgetaut werden.

Mengenangabe: 6 Stück

Backen: ca. 18 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro Stück: 288 kcal / 1202 kJ; E 4 g, F 14 g, KH 35 g

14.230 Zwetschgen-Reiskuchen

Für den Milchreis

1 l Milch
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
 250 g Milchreis
 3 Eiweiß
 2 TL Zitronensaft

1 TL Zimt
 200 g Magerquark
 6 EL Milch
 6 EL Öl
 1 Ei
 50 g Zucker

Für den Teig

300 g Mehl
 1 Pkg. Backpulver
 1 Prise Salz

Für den Belag

2 kg Zwetschgen
 200 g Mandelblättchen
 150 g Zucker
 150 g Butter
 2 EL Sahne

Milch mit 50 g Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen. Reis darin ca. 40 Min. bei schwacher Hitze quellen lassen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Quark, Milch, Öl, Ei und Zucker verrühren, Mehlmischung unterkneten. Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ein gefettetes Backblech damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Belag Zwetschgen abbrausen, halbieren, entsteinen. Mandelblättchen, Zucker, Butter und Sahne unter Rühren einmal aufkochen.

Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen, unter den abgekühlten Milchreis heben. Mit Zitronensaft verfeinern, auf den Teig streichen und mit Zwetschgen belegen. Zum Schluss Krokantmasse darauf verteilen und ca. 140 Min. backen. In Stücke schneiden und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Garen ca.40 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 9 g, F 18 g, KH 47 g

14.231 Zwetschgen-Schnecke

375 g Mehl
 1 Pkg. Trockenhefe
 1 Ei + 1 Eigelb
 100 g Butter
 Salz
 80 g Zucker

300 ml Milch
 50 g Marzipanrohmasse
 75 g gem. Mohn
 10 g Stärke
 750 g Zwetschgen
 4 EL Aprikosengelee

Mehl mit Trockenhefe, dem Ei, Butter, einer Prise Salz, 60 g Zucker und 150 ml warmer Milch verkneten. Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 50 Min. gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Marzipan raspeln, mit übrigem Zucker mischen. 100 ml Milch mit 1 Prise Salz aufkochen, Mohn zufügen, erneut aufkochen. Marzipan einrühren. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren, die Marzipanmasse damit binden.

Teig nochmals verkneten, rechteckig (40x30 cm) ausrollen und längs in drei Streifen teilen. Die Mohnmasse mit einem Spritzbeutel in die Mitte der Streifen spritzen. Teigränder mit etwas Milch bestreichen und den Teig von der breiten Seite her aufrollen. Die Rollen spiralförmig in eine gefettete Springform (Ø 32 cm) legen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Dann zwischen die Teigstreifen stecken. Den ganzen Kuchen mit der übrigen Milch bestreichen und im Backofen ca. 45 Min. backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und mit dem Gelee bestreichen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 45 Min.

Gehen ca. 50 Min.

Backen ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 230 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 29 g

14.232 Zwetschgen-Streuselkuchen

<i>Streusel:</i>	200 g Butter oder Margarine
125 g Butter	200 g Zucker
100 g Mandelblättchen	4 Eier
125 g Mehl	400 g Mehl
150 g Zucker	1 TL Backpulver
2 Pkg. Vanillinzucker	
<i>Teig:</i>	<i>Belag:</i>
	2 kg Zwetschgen

Für die Streusel Butter in einer Pfanne schmelzen, die Mandelblättchen unterrühren und goldgelb rösten. Das Mehl zugeben und leicht anschwitzen, aber nicht bräunen. Zuletzt Zucker und Vanillezucker unterrühren und die Streusel abkühlen lassen.

Fett und Zucker cremig rühren, Eier, Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glatt streichen.

Zwetschgen waschen, zur Hälfte einschneiden, entsteinen und schuppenartig in den Teig stecken. Die Streusel darüber streuen. Das Backblech zur Mitte in den Backofen schieben und backen.

Backen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2 (170°C), Umluft 160 °C ca. 40 Minuten

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

14.233 Zwetschgen-Zimt-Törtchen

1 Pkg. Vanillezucker	1 Eigelb
8 EL Orangenkonfitüre	1 frisches Ei
400 g Zwetschgen	1 Msp. gemahlener Zimt
75 g Speisestärke	75 g Zucker
75 g Mehl	120 g Markenbutter

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Ei und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Stärke mischen und unterheben. Den Teig in gefettete Tortelett-Förmchen füllen. Zwetschgen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Früchte in Spalten schneiden und kreisförmig in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 170/190 °C (Umluft/E-Herd) 15/20 Minuten backen. Orangenkonfitüre unter Rühren leicht erwärmen. Törtchen aus der Form lösen und mit Konfitüre überziehen.

14.234 Zwetschgenbisse

3 frische Eier	160 g Mehl
125 g Butter	1/2 Pkg. Backpulver
etwas Butter für die Förmchen	250 g getrocknete entkernte Zwetschgen
140 g Puderzucker	50 ml Pflaumenschnaps oder Rum

Die Zwetschgen in kleine Würfel schneiden und mit dem Pflaumenschnaps begießen. Über Nacht stehen lassen, dann in einen Topf geben und bei geringer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zur Seite stellen. Nun die Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Handmixer den Zucker unterschlagen und anschließend die Eier hinzugeben, bis die Masse sehr schaumig ist. Das Mehl mit dem Backpulver gut mischen und die Zwetschgen darunter heben. Beide Massen gut mischen und 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Den Teig in die gebutterten Förmchen füllen und je nach Größe ca. 15-25 Minuten bei 180 °C backen, bis die Bisse goldgelb sind. Tipp: Mit einem Holzstab in den Teig pieken, wenn kein Teig daran hängen bleibt, sind die Zwetschgenbisse fertig.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

644 kcal / 2696 kJ

14.235 Zwetschgendatschi

<i>Für den Hefeteig:</i>	40 g Butter
500 g Mehl (Type 405)	1 Ei
3/4 Würfel frische Hefe (30 g)	50 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch	1/4 TL Salz

Für den Belag:
1.5 kg Zwetschgen

200 g Butter

Für die Streusel:
350 g Mehl (Type 405)
200 g Zucker

Außerdem:
Butter fürs Blech
50 g Mandelblättchen

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch auflösen. Den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen. Die Butter zerlassen und zum Vorteig geben, das Ei, den Zucker und Salz zufügen. Alles zu einem trockenen Teig verschlagen, bis er sich von der Schüsselwand löst. Erneut zudecken und weitere 45 Min. gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen hat. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren und die Steine herauslösen. Die Hälften vierteln, dabei aber nicht ganz durchschneiden, damit sie noch zusammenhängen. Nur so lassen sie sich dachziegelartig auflegen. Das Backblech fetten, den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig ausrollen, auf das Blech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Zwetschgen belegen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter vermengen, zwischen den Fingern krümelig reiben, mit Mandeln über den Zwetschgen verteilen. Den Datschi weitere 15 Min. gehen lassen, dann im Ofen (Mitte) 20-30 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Warten Sie für einen echten Zwetschgendatschi bis August. Dann gibt's 'Datschi-Zwetschgen'. Sie sind süß und dennoch trocken, damit sie sich gut aufschneiden lassen.

Mengenangabe: 1 Backblech

Backzeit: 30 Min.

Gehzeit: 1 1/4 Std.

Zubereitungszeit: 40 Min.

14.236 Zwetschgendatschi

Für den Teig:
0.5 Würfel Hefe (21 g)
200 ml Milch lauwarmer
60 g Zucker
1 Ei
1 Prise(n) Salz
60 g Butter weiche
400 g Mehl

Für den Belag:
1 kg Zwetschgen

Zum Bestreuen:
100 g Mandeln gehackte
Zimt
Zucker
Butterschmalz Für das Backblech:

1. Die Hefe mit der Milch und 1 Tl. Zucker verrühren, dann etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.
2. Den restlichen Zucker, das Ei und das Salz mit der Hefemilch in einer Schüssel verrühren, die Butter dazugeben und das Mehl darüber sieben.

3. Die Zutaten einige Minuten kneten, dann den Teig zugedeckt an einer warmen Stelle etwa 45 Minuten gehen lassen.
4. Das Blech fetten, den Teig noch einmal kräftig kneten und auf dem Blech ausrollen.
5. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Beim Halbieren der Zwetschgen darauf achten, dass die Frucht nicht ganz durchgeschnitten wird. Die Zwetschgen fächerartig, dicht nebeneinander auf den Teig legen. Mit den Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Im Backofen (Mitte) bei 200 ° in etwa 35 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Backblech

Zubereitungszeit 45 Minuten

Ruhezeit 90 Minuten

Backzeit 30 Minuten

1300 kJ

14.237 Zwetschkuchen

300 g Mehl (Type 405)

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 kg Zwetschgen

2 EL Hagelzucker

Außerdem:

Fett für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Folie

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Zucker über das Mehl streuen und das Ei in die Mitte geben. Mit möglichst kühlen Händen alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig in Folie eingewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die Zwetschgen waschen, entsteinen und so einschneiden, dass sie noch zusammenhängen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, die Form fetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand der Springform damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Zwetschgen rosettenförmig belegen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 20-30 Min. backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Hagelzucker über die Zwetschgen streuen.

Mengenangabe: 1 Spring- oder Obstkuchenform (26 cm Ø)

Backzeit: 30 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Zubereitungszeit: 50 Min.

14.238 Zwetschkuchen

1.2 kg Zwetschgen	3 Eier
400 g Mehl	Salz
100 g Buchweizenmehl (Reformhaus)	250 g Butter oder Margarine
2 TL Backpulver	Fett für die Fettpfanne
120 g Zucker	100 g Pflaumenmus
1 Pkg. Vanillinzucker	50 g Pistazienkerne

Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Mehl, Buchweizenmehl und Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, 1 Ei, 1 Prise Salz und Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät zu Streuseln verarbeiten. 1/3 der Streusel kaltstellen.

Die verbliebenen Streusel mit den restlichen Eiern zu einem glatten Teig verkneten, in die gerettete Fettpfanne streichen.

Pflaumenmus darauf verteilen, dann die Zwetschgen mit der Schale nach unten in das Pflaumenmus legen, die restlichen Streusel darauf verteilen und backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten

Den heißen Kuchen mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit 50 Minuten

Pro Portion: 289 kcal / 1208 kJ

14.239 Zwetschkuchen

500 g Mehl	1.5 kg Zwetschgen
1 Würfel Hefe	2 EL Zucker
100 g Zucker	etwas Zimt
1/4 l lauwarme Milch	250 g Mehl
80 g Butter	150 g Zucker
1 Prise Salz	1 EL Vanillezucker
1 Ei	150 g weiche Butter

Aus den ersten sieben Zutaten nach dem Grundrezept einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Danach ganz fest durchkneten und auf einem gebutterten Backblech ausrollen. Die Zwetschgen waschen, längs aufschlitzen und entsteinen. Fächerförmig einschneiden und auf den Hefeteig legen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und die weiche Butter in eine Schüssel füllen. Mit den Fingerspitzen zu Streuseln zerreiben. Auf dem Kuchen verteilen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 35-45 Minuten backen.

Tipp: Der Zwetschkuchen schmeckt am besten ganz frisch mit einem Klacks geschlagener Sahne!

14.240 Zwetschkuchen

<i>TEIG</i>	300 g Mehl
150 g Butter oder Margarine	2 TL Backpulver
150 g Zucker	500 g halbierte Zwetschgen
1 Prise Salz	<i>STREUSEL</i>
3 Eier	25 g Butter oder Margarine, weich
1 TL Zimt	50 g Baumnüsse, gehackt
100 g Baumnüsse, gemahlen	1 1/2 EL Zimtzucker
3 EL Kaffeerahm	

VORBEREITEN: Beschichtete Rosetten-Backform einfetten; bei der unbeschichteten Form Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten.

TEIG: Butter oder Margarine weich rühren. Zucker, Salz und Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Zimt, Nüsse und Rahm daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen, darunterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Zwetschgen in den Teig stecken.

STREUSEL: Alle Zutaten mischen, beiseite stellen.

BACKEN: 35 Min. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen. Streusel darauf verteilen. Kuchen ca. 25 Min. fertigbacken.

Mengenangabe: 1 Rosetten-Backform

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 1 Std.

14.241 Zwetschkuchen

<i>Rührteig</i>	200 g Mehl
100 g Butter	1 kg Zwetschgen, halbiert, entsteint (etwa 800 g)
400 g weiße Toblerone, zerbröckelt	1/2 dl Kaffeerahm
1 dl Kaffeerahm	100 g Gelierzucker
4 Eier	150 g Baumnußkerne, grob gehackt
2 TL Vanillezucker	
1 Prise Salz	

Butter in einer Pfanne schmelzen, Schokolade und Kaffeerahm begeben, Schokolade unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, etwas abkühlen. Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist, Schokolademasse darunterrühren. Mehl daruntermischen. Teig in das mit Backpapier belegte Blech geben, glatt streichen. Zwetschgen mit der Schnittfläche nach oben auf dem Teig verteilen. Kaffeerahm, Zucker und Nüsse in einer Schüssel mischen, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen.

Haltbarkeit: Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

Tipp: Damit das Backpapier beim Einfüllen des Teiges nicht verrutscht, das Blech zuerst

mit Butter bestreichen, dann mit zwei Backpapieren auslegen und diese gut andrücken.

Mengenangabe: 1 rechteckiges Backblech etwa 30 Stück

Backen: ca. 35 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Stück: 196 kcal / 820 kJ; E 4 g, F 11 g, KH 20 g

14.242 Zwetschkuchen mit Knusperstreuseln

Für den Teig:

300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
150 g gehackte Mandeln
250 g Magerquark
120 g Diamant Brauner Zucker
3-4 EL Milch
100 ml Öl
Fett für das Blech

Für den Belag:

2 kg Zwetschgen
100 g Amaretti (ital. Mandelkekse)

Für die Streusel:

300 g Mehl
150 g Diamant Brauner Zucker
200 g weiche Butter
3-4 EL gehackte Mandeln
1 TL Zimt

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und auf dem Backblech ausrollen. Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Amaretti zerbröseln und auf den Teig streuen. Zwetschgen dachziegelartig darauf verteilen. Streuselzutaten krümelig verkneten und darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (E-Herd) /170 °C (HL-Herd) ca. 45 Minuten backen. Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und halbsteife Zimt-Sahne dazu servieren.

Das ist zu beachten: Nur ein geschmacksneutrales Öl verwenden. Den Teig zunächst mit dem Knethaken des Rührgeräts und dann mit den Händen weiterkneten, dann wird er besonders glatt. Quark-Öl-Teig-Gebäcke schmecken frisch am aller-besten. Sie können aber auch sehr gut eingefroren werden.

Mengenangabe: 1 Backblech (ca. 30 x 40 cm)

14.243 Zwetschkuchen mit Kokosstreusel

Mürbeteig und Streusel

350 g Mehl
130 g Kokosraspel
1/4 TL Salz
160 g Zucker
200 g Butter oder Margarine, kalt, in

Stücken

1 Ei
6 EL Kaffeeahm

Belage

180 g Kokosmakrönchen, zerkrümelt
1 kg entsteinte Zwetschgen, halbiert

Mürbeteig und Streusel: Alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. 150 g Butter oder Margarine zugeben, mit den Händen leicht verreiben, bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht, 1/3 davon für die Streusel beiseite stellen. Ei und Rahm verklopfen, zu den restlichen 2/3 geben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Zugedeckt mindestens 30 Min. kühl stellen. Beiseite gestellte Streuselmasse mit der restlichen Butter oder Margarine verreiben, kühl stellen. Teig halbieren, jede Hälfte ca. 2 mm dick rechteckig auf halbe Blechgröße auswallen, beide Teighälften aufs Blech legen, Nahtstelle mit den Fingern gut zusammendrücken. Rand evtl. mit Teigresten garnieren. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Belag: Teigboden mit den Makrönchenkrümel bestreuen. Zwetschgen nach Belieben einschneiden, drauflegen, Streusel darüber verteilen.

Backen: 25-30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Mit Zwetschgenwasser oder Kokoslikör aromatisierter Schlagrahm.

Mengenangabe: 1 Backblech

14.244 Zwetschkuchen mit Marzipan

<i>Teig</i>	200 g Mehl
200 g Marzipanrohmasse	200 g Haselnußkerne, gemahlen
150 g Zucker	1 TL Backpulver
200 g Margarine	
4 Eier	<i>Belag</i>
1/2 TL Zimt	1 1/2 kg Zwetschgen, evtl. mehr

Marzipan kleinschneiden und mit Zucker und Fett cremig rühren. Eier, Zimt, Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver unterrühren. Den Teig auf ein gerettetes Backblech streichen und die offene Blechseite mit einem Papierstreifen verschließen. Zwetschgen waschen, zur Hälfte einschneiden, entsteinen und die spitzen Enden einschneiden. Zwetschgen hochkant dicht an dicht in den Teig stecken. Das Backblech zur Mitte in den Backofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Backen Stufe 3 (200°C)

Backzeit 35 - 40 Minuten

14.245 Zwetschkuchen mit Marzipan

<i>Teig:</i>	200 g Margarine
100 g Marzipanrohmasse	4 Eier
100 g Zucker	1/2 TL Zimt

300 g Mehl	1 TL Backpulver
250 g Instant-Mohn (backfertige Mohnfüllung)	<i>Belag:</i> 2 kg Zwetschgen, ca.

Marzipan klein schneiden, mit Zucker und Fett cremig rühren. Eier, Zimt, Mehl, Backmohn und Backpulver unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die offene Blechseite mit einem Papierstreifen verschließen. Zwetschgen waschen, zur Hälfte einschneiden, entsteinen und die spitzen Enden einschneiden. Zwetschgen hochkant dicht an dicht in den Teig stecken. Das Backblech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (175 °C)

Backzeit: ca. 35 Minuten

14.246 Zwetschgenkuchen mit Quark

<i>Für den Hefeteig:</i>	125 g Zucker
400 g Mehl (Type 405)	2 Prisen Salz
2 Prisen Salz	60 g Speisestärke
60 g Zucker	250 g Crème fraîche
80 g Butterschmalz	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Würfel frische Hefe (42 g)	5 Eier
<i>Für den Belag:</i>	<i>Außerdem:</i>
2.5 kg Zwetschgen	Gefrierbeutel
10 Löffelbiskuits oder 6 Zwiebäcke	Butter fürs Blech
<i>Für den Guss:</i>	100 g Zucker und 2 TL gemahlener Zimt
750 g Magerquark	zum Bestreuen

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Salz und Zucker auf dem Mehlsrand verteilen. Butterschmalz schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Hefe in 1/8 l lauwarmes Wasser bröckeln, in die Mehlmulde gießen. Das Schmalz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Biskuits oder Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkrümeln. Für den Guss den Quark gut abtropfen lassen. In einer Schüssel mit Zucker, Salz, Speisestärke, Crème fraîche, Zitronenschale und den Eiern gründlich verrühren. Das Blech gut fetten, den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten, auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Biskuitkrümel darauf streuen. Den Teig erneut 10 Min. gehen lassen. Die Zwetschgen dachziegelartig auf den Teig legen, den Quarkguss gleichmäßig darüber streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 1 Std. backen.

Zucker und Zimt mischen, den warmen Kuchen damit bestreuen.

Mengenangabe: 1 tiefes Backblech

Backzeit: 1 Std.

Gehzeit: 40 Min.

Zubereitungszeit: 1 Std.

14.247 Zwetschkuchen mit Rahm-Guss

1 kg Zwetschgen	200 g Zucker
1 Bio-Zitrone	300 g Mehl
400 g Crème fraîche	100 g Speisestärke
1 Vanilleschote, Mark von	1 Pkg. Backpulver
10 Eier (Gr. M)	2 EL Puderzucker
200 g Marzipan-Rohmasse	Fett und Mehl für das Blech
250 g weiche Butter	

Pflaumen halbieren und den Stein entfernen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Frucht halbieren, Saft auspressen. Crème fraîche, Vanillemark und 4 Eier verrühren.

Marzipan grob reiben. Butter, Zucker und Marzipan mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. 6 Eier nacheinander unterrühren. Zitronenschale und -saft unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und in die Marzipan-Ei-Masse rühren.

Teig in ein tiefes, gefettetes und mit Mehl ausgestäubtes Backblech (36 x 41 cm; 3 cm hoch) streichen. Zwetschgen darauf verteilen und Guss darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Sahne mit Pflaumenkonfitüre.

Mengenangabe: 25 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

14.248 Zwetschkuchen nach Bühler Art

Teig:

200 g Mehl
40 g Zucker
10 g Hefe
1/8 l Milch
60 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Semmelbrösel

Belag:

1 1/4 kg Zwetschgen, am besten
Spätzwetschgen,
2 EL Semmelbrösel,
100 g Zucker,
1 TL Zimt

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Darin mit dem Zucker, der zerbröckelten Hefe und etwas angewärmter Milch einen Vorteig anrühren. In der übrigen erwärmten Milch die Butter schmelzen.

Sobald der Vorteig Blasen wirft, diese Milch zusammen mit dem Ei und der Prise Salz dazugeben. Alles gut verkneten und zum Gehen an einen warmen Ort stellen bis sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat. Noch einmal durchkneten und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte kommt in eine gut eingefettete Springform. Einen Teigrand hochziehen. Teigboden dick mit Semmelbrösel bestreuen, um den beim Backen austretenden Zwetschgensaft aufzusaugen. Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen darauflegen. Den Kuchen etwa 45 bis 60 Minuten in dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen backen. Rand der Springform entfernen und Kuchen mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen. Noch warm zu einer Kartoffelsuppe essen.

Mengenangabe: 1 Springform (30 cm Durchm.)

14.249 Zwetschkuchen nach Bühlerart

Hefeteig:

200 g Mehl,
40 g Zucker,
10 g Hefe,
1/8 l Milch,
60 g Butter,
1 Ei,
1 Prise Salz,

Semmelbrösel

Belag:

1 1/4 kg Zwetschgen,
am besten Spätzwetschgen,
3 EL Semmelbrösel,
100 g Zucker,
1 TL Zimt

Einen Hefeteig zubereiten. Dafür das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Darin mit dem Zucker, der zerbröckelten Hefe und etwas angewärmter Milch einen Vorteig anrühren. In der erwärmten Milch die Butter schmelzen und, sobald der Vorteig Blasen wirft, die Milch sowie das Ei und eine Prise Salz dazugeben. Nun alles gut verkneten und zum Gehen an einen warmen Ort stellen. Sobald sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat, noch einmal durchkneten und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte kommt in eine gut eingefettete Springform. Einen Teigrand hochziehen. Teigboden mit Semmelbrösel bestreuen, um den beim Backen austretenden Zwetschgensaft aufzusaugen. Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen darauflegen. Den Kuchen etwa 45 bis 60 Minuten in dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen backen. Rand der Springform entfernen und Kuchen mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen. Noch warm zur Suppe essen.

Mengenangabe: 1 Springform von 30 cm Durchmesser

14.250 Zwetschkuchen vom Blech

300 g Mehl (Type 405)	2 kg Zwetschgen
1 Pkg. Trockenhefe	<i>Außerdem:</i>
50 g Zucker	Fett fürs Blech
150 ml lauwarme Milch	Mehl für die Arbeitsfläche
50 g Butter	3 EL Hagelzucker
1 Ei	1/2 TL gemahlener Zimt

Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Zucker, Milch, Butter in Flöckchen und Ei zufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, die Hälften längs einschneiden. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, das Blech fetten. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, auf dem Blech ausrollen und die Ränder etwas hochziehen. Zwetschgen dachziegelartig darauf verteilen, den Teig 10 Min. gehen lassen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) 35 Min. backen, herausnehmen und mit Hagelzucker und Zimt bestreuen.

Tipp: Zwetschkuchen mit Nuss-Streuseln: 100 g Mehl mit 100 g gemahlenden Haselnüssen mischen. 180 g Butter in Flöckchen und 180 g Zucker dazugeben und alles zwischen den Händen zu Streuseln verarbeiten. Den Kuchen vor dem Backen mit den Streuseln bestreuen.

Mengenangabe: 1 Backblech

Backzeit: 35 Min.

Gehzeit: 40 Min.

Zubereitungszeit: 45 Min.

14.251 Zwetschkuchen vom Blech

<i>Für den Hefeteig:</i>	1/2 TL Salz
500 g Mehl	<i>Für den Belag:</i>
1 Würfel Hefe	1.25 kg Zwetschgen
50 g Zucker	50 g Zucker
250 ml lauwarme Milch	1/2 TL Zimt
80 g Butter	Zubereitung
2 Eier	Teig

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und 1 EL Zucker darüber streuen. Dann die Milch angießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 20 Min. ruhen lassen.

Weiche Butter, Eier, restlichen Zucker sowie Salz zufügen. Alle Zutaten mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen. Fertigstellung Die Zwetschgen abbrausen, trockentupfen, halbieren und entsteinen. Den Hefeteig kräftig durchkneten und auf einem gefetteten Backblech

ausrollen. Die Zwetschgen dach-ziegelförmig auf den Teig legen. Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig auf die Früchte streuen. Alles nochmals 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Zwetschgenkuchen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter völlig auskühlen lassen. Nach Wunsch mit geschlagener Sahne servieren.

Mengenangabe: 20 Stücke

Backen ca. 25 Min.

Ruhen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück: 180 kcal; E 4 g, F 5 g, KH 0 g

14.252 Zwetschgenpäckli

60 g Mandelmasse (Backmarzipan)	3 EL Mandelblättchen
8 größere Zwetschgen	wenig Wasser zum Bestreichen
1 rechteckig ausgewallter Blätter- oder Kuchenteig	Puderzucker zum Bestäuben

Vorbereiten: Aus der Mandelmasse 8 Kugeln formen. Zwetschgen zum Entsteinen nur wenig einschneiden, mit der Masse füllen. Teig auf den Mandelblättchen so auswallen, dass das Rechteck noch ca. 8 cm breiter wird. In 8 gleich große Rechtecke schneiden, Teigländer mit Wasser bestreichen, Zwetschgen einzeln einpacken, Teigenden wie Bonbons verschließen.

Backen: Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Servieren: Zwetschgenpäckli mit Puderzucker bestäuben. Sie schmecken lauwarm oder kalt.

Dazu passt: Mit Zimt aromatisierte Vanilleglace.

14.253 Zwetschgenstrudel

<i>Strudelteig</i>	1 Tüte gehackte Mandeln
300 g Mehl	150 g Zucker
1 EL neutrales Öl	1 TL gemahlene Zimt
1/8 l lauwarmes Wasser	etwas Öl
etwas Salz	4 EL Paniermehl
<i>Füllung:</i>	125 g flüssige Butter
1 kg Zwetschgen	Puderzucker

Strudelteig: Das gesiebte Mehl in eine Rührschüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Der Teig ist das Besondere am Strudel. Eva Lotte Guttersohn knetet ihn so

lange, bis er ganz elastisch ist wie ein Nudelteig. Dann muss er abgedeckt für eine Stunde ruhen. Anschließend hauchdünn mit dem Nudelholz ausrollen.

Füllung: Die Zwetschgen entsteinen und vierteln, mit Zucker, Zimt und Mandeln vermengen. Etwas Öl und dann das Paniermehl auf dem ausgerollten Teig verteilen, dann die Fruchtfüllung darauf geben. Den Strudel zusammenrollen mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten knusprig backen. Mit Puderzucker betreuen und genießen!

14.254 Zwetschgenstrudel

300 g Mehl	1 TL Zimt
2 EL Öl (Sonnenblumen- oder Rapsöl)	4 EL Butter, ca., zum Bepinseln des Strudels
130 ml lauwarmes Wasser	3 EL Öl, ca.,
1 Prise Salz	zum Bestreichen des Teiges vor und nach dem Ausrollen
1.4 kg entsteinete Zwetschgen (oder Pflaumen), ca.	70 g Paniermehl, ca.
150 g gehackte Mandeln	6 EL Puderzucker
200 g Zucker	

Für den Strudelteig Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Öl und Wasser dazugießen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) verkneten. So lange kneten, bis das Mehl alle Flüssigkeit aufgenommen hat und ein elastischer Teig entsteht. Zum Schluss mit den Händen kneten und den Teig dann in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück in eine kleine Schale legen, von allen dünn Seiten mit Öl einpinseln und mit einem Tuch abdecken. Den Teig etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Währenddessen die Zwetschgen entsteinen. Das geht am besten, wenn man mit einem scharfen Messer die natürliche Kerbe am Rand einschneidet. Die Zwetschgen nach dem Entsteinen vierteln und in eine große Schüssel füllen. Zucker, Zimt und gehackte Mandeln unterheben.

Vor dem Ausrollen des Teiges ein großes Arbeitsbrett (mindestens 45 x 30 Zentimeter) und ein Nudelholz mit Mehl bestäuben. Ein sauberes und glattes Küchenhandtuch aus Baumwolle oder Leinen daneben legen. Ein Backblech mit Öl einfetten. Das erste Teigstück auf eine Größe von etwa 45 x 30 Zentimetern ausrollen. Dazu braucht man etwas Geduld, weil sich der elastische Teig immer wieder zusammenziehen will. Das Nudelholz und die Teigoberfläche zwischendurch immer wieder leicht mit Mehl bestäuben. Wenn der Teig die gewünschte rechteckige Form und Größe erreicht hat (er soll etwa zwei Millimeter dünn sein), das Teigrechteck auf das Trockentuch stürzen (dazu das Tuch über das Arbeitsbrett legen und das Brett umdrehen). Die Teigoberfläche dünn mit Öl bestreichen. Dann mit der Hälfte des Paniermehls bestreuen, dabei die Ränder etwa drei Zentimeter frei lassen. Die Hälfte der Füllung der Länge nach darauf füllen. Dabei die Füllung etwa in der Mitte platzieren und an den schmalen Enden etwa 3 Zentimeter freilassen. Zuers t eine der Längsseiten über die Füllung klappen, dann die beiden schmalen Teigenden. Danach die

andere Längsseite darüber klappen und den Teig etwas andrücken. Den Strudel längs auf das Backblech rollen, so dass die glatte Teigseite (auf der keine Teignaht vom Zuklappen zu sehen ist) oben liegt. Mit dem zweiten Teigstück ebenso verfahren, bis zwei Strudel nebeneinander auf dem Blech liegen. Die Butter zerlassen und beide Teigoberflächen dick damit bestreichen. Das Backblech auf die unterste Schiene in den nicht vorgeheizten Ofen schieben und die Strudel 40 bis 50 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen (bei Ober- und Unterhitze 200 Grad). Anschließend die noch heißen Strudel erneut gut mit flüssiger Butter einstreichen und sofort dick mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Besonders gut passt dazu Vanille- oder Walnusseis, Vanillesoße und Sahne.

Sie können den zweiten Strudel auch mit einer Apfelfüllung zubereiten. Dazu nehmen Sie für den Zwetschgenstrudel nur die Hälfte der Zutaten für die Füllung. Statt dessen mischen Sie 700 g Äpfel (entkernt, geschält und in dünne Scheiben geschnitten) und vermischen sie mit 40 g gehackten Mandeln, 50 g Zucker, 80 g Rosinen, 70 getrockneten und klein geschnittenen Aprikosen und 1/2 Teelöffel Zimt. Wer mag, gibt in beide Füllungen ein bis zwei Esslöffel Rum.

14.255 Zwetschgenstrudel

800 g Zwetschgen,	1 TL Zimt
halbiert, entsteint, in Vierteln (ergibt 700 g)	1 Pkg. Strudelteig (120 g)
1 Beutel Vanillepudding-Pulver zum Kochen (ca. 75g)	30 g Butter, flüssig, abgekühlt
	6 EL Baumnüsse, grob gehackt

Zwetschgen mit Puddingpulver und Zimt gut mischen.

1/2 Portion Teig sorgfältig entfalten, auf ein Küchentuch legen. Teigblätter voneinander lösen. Restliche Portion zugedeckt beiseite stellen. 1. Blatt mit wenig Butter bestreichen, 2. Blatt so darauf legen, dass es am oberen Rand ca. 1 cm übersteht. Die Hälfte der Nüsse darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Zwetschgen auf den unteren 2/3 des Teiges verteilen, seitliche Ränder einschlagen.

Das Küchentuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zweiten Strudel gleich formen. Die Strudel mit wenig Butter bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm oder Baumnussglace.

Mengenangabe: 2 Stück

Backen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Pro Stück (1/8): 184 kcal / 768 kJ; E 3 g, F 7 g, KH 27 g

14.256 Zwetschgentorte*Für den Mürbeteig:*

200 g Margarine (milcheiweißfrei)
 150 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 30 ml Wasser
 1 TL Johannisbrotkernmehl
 350 g glutenfreies Mehl
 1 Prise Salz

Für die Sandmasse/Rührteig:

100 g kaltgepresstes Sonnenblumenöl
 80 g Vollzucker
 3 TL Vanillezucker
 50 g Sojamehl

100 g Dinkelmehl
 100 g Weizenstärke
 3 TL Backpulver
 150-200 ml Mineralwasser

Für den Streusel:

120 g Margarine (milcheiweißfrei)
 200 g Dinkelmehl oder Maismehl
 120 g Rohrohrzucker
 1 Msp. Zimt
 1 Msp. Meersalz

Für die Füllung:

100-150 g frische Zwetschgen, etwa
 (alternativ ein halbes Glas Zwetschgen)

(für Allergiker geeignet, da ohne Milch und Ei gebacken) Fertigen des Mürbeteiges: Margarine, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Salz in der Küchenmaschine gut verrühren. Johannisbrotkernmehl und das Mehl mischen und behutsam unter die Fettmasse heben. Den Teig anschließend zu einer Kugel formen und etwa 30 Minuten kühl stellen. Danach den Teig in der Größe einer Springform ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei 190 Grad hell abbacken. Nach dem Auskühlen den Rand der Springform darüber stülpen.

Fertigen der Sandmasse/des Rührteigs: Öl, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Sojamehl, Dinkelmehl, Stärke und Backpulver vermischen, mit dem Mineralwasser zur Öl-Zucker-Mischung geben und zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Diesen auf dem vorgebackenen Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Die frischen Pflaumen waschen, halb aufschneiden, entkernen und senkrecht in die Sandmasse stecken.

Fertigen des Streusels: Margarine, Zucker und Gewürze vermengen. Anschließend das Mehl dazu geben, kurz durchkneten und zerbröseln. Den Streusel auf den vorbereiteten Pflaumenkuchen geben und 45 Minuten bei 190 Grad backen.

14.257 Zwetschgentorte*Grießboden*

4 dl Milch
 1.8 dl Rahm oder Halbrahm
 1 Prise Salz
 4 EL Zucker
 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
 60 g Hartweizengrieß

1 1/2 EL Butter oder Margarine
 80 g geschälte Mandeln, gemahlen

Zwetschgensauce

400 g entsteinte Zwetschgen, halbiert
 4 EL Rotwein
 2 EL Rohrzucker

1 Zimtstange	400 g sehr reife, entsteinte Zwetschgen,
<i>Belag</i>	halbiert
	wenig Puderzucker zum Bestäuben

Vorbereiten: Form einfetten, Boden mit Backpapier belegen.

Grießboden: Alle Zutaten bis und mit Mandeln zu einem dicken Grießbrei kochen. Masse in die vorbereitete Form gießen, glattstreichen, auskühlen. Im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Zwetschgensauce: Alle Zutaten zugedeckt ca. 10 Min. zu einem Kompott kochen. Zimtstange entfernen, Kompott pürieren, durch ein Sieb streichen, zu einer dicklichen Sauce einkochen, auskühlen.

Belag: Zwetschgen nach Belieben auf der Schalenseite einschneiden.

Fertig zubereiten: Grießboden mit einem Messer sorgfältig vom Rand lösen, Formenrand entfernen. Grießboden auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen. Die Tortenoberfläche mit knapp der Hälfte der Zwetschgensauce bestreichen. Zwetschgen darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben. Restliche Sauce dazu servieren.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Tipp: Statt Rotwein roten Portwein verwenden.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø

14.258 Zwetschgenwähe

<i>Geriebener Hefeteig</i>	<i>Belag</i>
300 g Mehl	200 g Haselnüsse, gemahlen
1 1/4 TL Salz	100 g Zucker oder Rohrzucker
100 g Margarine, kalt	2 TL Zimt
15 g Backhefe, frisch	1 Ei, verklopft
1 3/4 dl Milch, ca.	1 1/2 kg Zwetschgen, halbieren, entsteinen
	Margarineflöckli, nach Belieben

Mehl und Salz mischen, Margarine in Stücken auf das Mehl geben, mit den Händen fein verreiben. Die mit Milch angerührte Hefe begeben, mit der Kelle so lange mischen, bis ein zusammenhängender Teig entsteht, kühl stellen.

Den Teig rechteckig auswallen und das eingefettete Blech damit belegen, mit einer Gabel einstechen. Nüsse, Zucker, Zimt und Ei gut mischen, auf dem Teigboden verteilen. Mit den Früchten dicht belegen, evtl. Margarineflöckli drübergeben.

Backen: 30-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Sehr saure Früchte vor dem Servieren mit Puder- oder Zimtzucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Wähenblech von ca. 30X33 cm.

14.259 Zwetschgenwähe

250 g Mehl (Type 405)	2 Eier
50 g Zucker	1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. Salz	<i>Außerdem:</i>
100 g Butter	Butter für die Form
2 TL Essig	Folie
1 kg Zwetschgen	Mehl für die Arbeitsfläche
125 g Sahne	

Das Mehl mit 1 EL Zucker, dem Salz, der Butter in Flöckchen, 8 EL kaltem Wasser und dem Essig mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen, dann mit möglichst kühlen Händen rasch zu einem glatten Mürbteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kühl stellen. Die Springform mit Butter fetten. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Den Boden der Form damit auskleiden, einen 2 cm hohen Rand formen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit der Wölbung nach unten gleichmäßig dicht und rosettenförmig auf den Teigboden legen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Die Sahne mit den Eiern, dem restlichen Zucker und dem Zimt verrühren, über die Zwetschgen gießen und den Kuchen in weiteren 25 Min. fertig backen. Die abgekühlte Zwetschgenwähe nach Belieben kurz vor dem Servieren mit Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 1 Springform (28 cm O)

Backzeit: 35 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Zubereitungszeit: 50 Min.

14.260 Zwetschgenwähe

1 Pkg. Kuchenteig (ca. 500 g)	1 1/2 kg Zwetschgen, geviertelt
<i>BELAG</i>	2 EL Hagelzucker
200 g Amaretti	2 EL Mandelstifte, geröstet

Den Teig wenig grösser als das Blech auswallen, ins gefettete Blech legen, Rand formen. Belag: Die Amaretti fein hacken, auf dem Teigboden verteilen. Die Zwetschgen dicht daraufsetzen.

Backen: ca. 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Hagelzucker und Mandelstiften bestreuen. Schlagrahm mit Zimtzucker dazu servieren.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30x33 cm

15 Marmeladen, Konfitüren

15.1 Apfel-Zwetschen-Konfitüre

750 g Zwetschen oder Pflaumen	1 TL Zimt
250 g Äpfel (Cox Orange oder Berlepsch)	1 Msp. gemahlene Nelken
1 kg Gelierzucker 1plus1	3 Sternanis

Zwetschen waschen, entsteinen und in sehr kleine Stücke schneiden. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in sehr kleine Stücke schneiden oder fein raspeln. Fruchtstücke mit Gelierzucker und Gewürzen mischen und 3 bis 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Nochmals mischen und auf höchster Einstellung unter Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Masse anfängt zu sprudeln, unter ständigem Rühren 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre kochendheiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

15.2 Betörende Pfirsichkonfitüre

1.2 kg Pfirsiche	500 g Gelierzucker 2:1
1 Limette	1 EL Lavendelblüten

Die Pfirsiche kreuzweise einritzen und in eine Schüssel legen. Mit kochendem Wasser übergießen und die Früchte darin ca. 30 Sekunden liegen lassen. Dann in ein Sieb abschütten und die Schale abziehen. Die Früchte halbieren und die Steine entfernen. Die Limette auspressen. Pfirsichfruchtfleisch und Limettensaft in ein Püriergefäß füllen und cremig mixen. Dann in einen Topf umfüllen und den Gelierzucker mit den Lavendelblüten hinzugeben. Alles unter Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen und eventuell alles noch kurz weiterkochen lassen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen. Spritzer vom Rand sofort entfernen. Die Gläser sofort verschließen und für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Haltbarkeit: mind. 1 Jahr

Mengenangabe: 8 Gläser à 200 ml

15.3 Blitz-Pfirsichkonfitüre

400 g Pfirsiche, in Stücken	1 EL Wasser
60 g Zucker	1 Zweiglein Zitronenthymian

Pfirsiche mit dem Zucker und dem Thymian zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln. Pfirsiche durchs Passevite in eine Schüssel treiben, in das Glas füllen. Tipp: Statt durchs Passevite treiben mit dem Mixstab pürieren. Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Mengenangabe: 1 Glas von ca. 3 dl

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

pro 1 dl: 129 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 31 g

15.4 Campari-Pfirsich-Konfitüre

9-10 Pfirsiche (ca. 1,2 kg)	500 g Gelierzucker (2:1)
10 EL (100 ml) Campari	

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Häuten und entsteinen. Pfirsiche würfeln. 900 g Fruchtfleisch abwiegen. Pfirsiche, Campari und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser à ca. 200 ml

Haltbarkeit 9-12 Monate

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

15.5 Campari-Pfirsich-Marmelade

5-6 reife Pfirsiche (700 g)	500 g Gelier-Zucker (2:1)
6-7 Orangen	5 EL Campari

Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch würfeln und 500 g abwiegen. Orangen halbieren. Saft auspressen und 400 ml abmessen. Pfirsiche, Orangensaft und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Campari einrühren. Sofort in vorbereitete Twist-off- Gläser füllen und verschließen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser à ca. 250 ml

Haltbarkeit 6-9 Monate

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

15.6 Dreifruuchtgelee

1 kg Zwetschgen	1 Zimtstange
1 kg Äpfel	1 abgebraustes Lorbeerblatt,
1 kg Birnen,	3 Gewürznelken
2 kg Gelierzucker	

Die Zwetschgen abrausen, abtropfen lassen und entsteinen. Äpfel sowie Birnen waschen, entkernen und grob zerkleinern. Früchte mit 750 ml Wasser zum Kochen bringen, etwa 10 Min garen. Ein Mulltuch über eine Schüssel legen, die Fruchtmasse darauf geben, abtropfen lassen und gut ausdrücken. 1,5l Saft abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Mit Gelierzucker, Gewürzen zum Kochen bringen, 4 Min. köcheln lassen. Gewürze entfernen, Gelee evtl. abschäumen. In Gläser füllen und gut verschließen.

Mengenangabe: 7 Gläser à 250 ml

15.7 Dreifruuchtkonfitüre mit Wein

400 g Pfirsiche	2 Zitronen
400 g Aprikosen	100 ml Weißwein.
500 g Mangos	1 kg Gelierzucker
(bzw. 300 g vorbereitetes Fruchtfleisch)	

Pfirsiche überbrühen, häuten. Aprikosen waschen, trockentupfen. Die Früchte halbieren und entsteinen. Die Mangos schälen und vom Stein schneiden.

Jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs fein würfeln. Die andere Hälfte pürieren. Fruchtstücke und -püree in einen Topf geben. Die Zitronen auspressen. Saft sowie Weißwein unter das Obst rühren.

Den Gelierzucker untermengen. Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren aufkochen lassen. 4 Min. sprudelnd kochen. Sofort in heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. 5 Min. auf den Kopf stellen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 250 ml

Garen 4 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

15.8 Gewürzte Pflaumenkonfitüre

1.2 kg reife Pflaumen oder Zwetschgen	5-6 Gewürznelken
1 kg Gelierzucker	2 Stangen Zimt
2 Zitronen, Saft von	

Die Pflaumen waschen, halbieren und die Steine herauslösen. Die Fruchthälften in Stücke schneiden. Zur Kontrolle die Pflaumen noch einmal abwägen, es wird 1 Kilogramm benötigt.

Die vorbereiteten Früchte mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und vermengen. 30 Minuten zum Saftziehen zugedeckt stehen lassen. Dann den Zitronensaft und die Gewürznelken zu den Früchten geben. Zimtstangen durchbrechen und ebenfalls in den Topf geben.

Konfitüre bei starker Hitze fünf Minuten sprudelnd kochen, sofort in die vorbereiteten Gläser füllen. Schraubdeckel fest aufsetzen und die Marmelade auf den Deckeln stehend abkühlen lassen, dann herumdrehen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser

15.9 Himbeer-Pfirsich-Konfitüre

500 g Himbeeren
500 g Pfirsiche

1 Vanilleschote, Mark von
500 g Gelierzucker (2:1)

Himbeeren verlesen. Pfirsiche kreuzweise einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, eiskalt abschrecken. Dann häuten und halbieren. Pfirsiche entsteinen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Himbeeren, Mark der Vanilleschote sowie Gelierzucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen, ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 320 ml

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Pro 100 g ca.: 160 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 38 g

15.10 Himbeer-Pfirsich-Marmelade

800 g Himbeeren
2-3 Pfirsiche (ca. 300 g)
1 Beutel (25 g) Geliermittel 'Gelfix Super'
(3:1; für 1000 g Frucht)

350 g Zucker
(oder Fruchtzucker, Sorbit
oder 25 ml flüssiger Süßstoff)
1 Pkg. (5 g) Zitronensäure

Himbeeren verlesen, evtl. waschen, trockentupfen. 750 g abwägen. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen. Fein würfeln und 250 g Fruchtfleisch abwägen. Geliermittel und Zucker (für Diabetiker Fruchtzucker oder Sorbit) in einem großen Topf mischen. Früchte und Zitronensäure zugeben. Alles gut verrühren. (Bei Verwendung von Süßstoff erst Früchte und Süßstoff mischen, dann das Geliermittel einrühren.) Unter Rühren aufkochen. Mind. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen,

verschließen. Umgedreht auskühlen. Für Diabetiker: 2 EL (35 g; mit Fruchtzucker oder Sorbit) = 1 BE 2 EL (35 g; mit Süßstoff) = BE

Mengenangabe: 4-5 Gläser à ca. 250 ml

Haltbarkeit 6-9 Monate

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

15.11 Mehrfruchtkonfitüre

1 kg Gelierzucker 1:1	250 g Kirschen (entsteint gewogen)
250 g feste, reife Aprikosen (entsteint gewogen)	250 g Zwetschgen (entsteint gewogen)
	250 g Kürbis (geputzt gewogen)

Kürbis schälen und Kerne und faseriges Innere entfernen. Zwetschgen, Kirschen und Aprikosen entsteinen. Kürbis, Zwetschgen und Aprikosen klein schneiden. Alle Früchte mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und ca. 3 Stunden durchziehen lassen. Dann zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen. Gläser 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

15.12 Melonen-Pfirsich-Konfitüre

800 g Wassermelonen-Fruchtfleisch, entkernt	6 EL Zitronensaft
200 g Pfirsiche	1 kg Gelierzucker 1:1
	4 cl Wodka unterziehen

Wassermelonen-Fruchtfleisch pürieren. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen, zerkleinern. Pfirsiche, Zitronensaft, Gelierzucker 1:1 in einem Topf mischen. Unter Rühren aufkochen, Püree hinzufügen, ca. 4 Min. sprudelnd köcheln. Wodka unterziehen. In Gläser füllen, verschließen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 400 ml

15.13 Pfirsich Melba

500 g Pfirsiche (unvorbereitet gewogen)	1000 g Gelierzucker 1:1
500 g Himbeeren	

Die Pfirsiche für einige Sekunden in kochendes Wasser geben, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die Haut abziehen, das Fruchtfleisch grob würfeln und mit 500 g Gelierzucker 1:1 mischen. Etwa drei Stunden abgedeckt ziehen lassen. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Weiterühren sprudelnd kochen. Die Himbeeren nur sehr kurz mit kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen und ebenfalls mit 500 g Gelierzucker 1:1 vermischen. Aufkochen, bis die Himbeeren zerfallen, dann durch ein Haarsieb streichen. Das so gewonnene Fruchtmarmelade nochmals kurz aufkochen lassen und mit der heißen Pfirsichkonfitüre schichtweise in die Gläser füllen. Tipp: Das Pfirsicharoma lässt sich durch etwas Zitronensaft, Bittermandelaroma oder Amaretto verfeinern. Tipp: Die Himbeeren wenn möglich nicht waschen, sondern nur verlesen, da das in den Himbeeren zurückbleibende Wasser die Gelierung beeinträchtigen kann.

15.14 Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre

3 EL Aprikosenlikör	200 g Äpfel
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	400 g Aprikosen
1 kg Gelierzucker 1:1	400 g Pfirsiche

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann kalt abschrecken, häuten und entsteinen. Aprikosen waschen, trockentupfen und entsteinen. Beides pürieren. Äpfel schälen, entkernen, fein würfeln. Äpfel, Fruchtpüree, Gelierzucker und Vanillezucker in einem großen Topf mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Likör unterrühren, Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

15.15 Pfirsich-Birne mit Vanille

3-4 reife Birnen (ca. 650 g)	3 TL (ca. 12ml) flüssiger Süßstoff
5-6 Pfirsiche (ca. 650 g)	1 Beutel (25 g) Geliermittel 'leicht'
1 Zitrone, Saft von	(für kalorienreduzierte Konfitüren;
2 Vanilleschoten	für Diabetiker geeignet)
250 g Fruchtzucker oder	

1. Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren, entsteinen und fein würfeln. 1 kg Fruchtfleisch abwiegen, mit Zitronensaft

beträufeln und grob zerstampfen.

2. Vanilleschoten längs aufritzen, Mark herauskratzen. Fruchtzucker und Geliermittel mischen (Süßstoff in die Fruchtmasse rühren).

3. Fruchtmasse in einen großen Topf geben. Vanillemark, -schoten und Geliermittel-Mischung einrühren. Unter Rühren aufkochen, dann genau 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Evtl. abschäumen. Schoten entfernen. Masse sofort randvoll in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Umgedreht abkühlen lassen.

Mengenangabe: 5 Gläser à ca. 250 ml:

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Haltbarkeit 4-6 Monate.

15.16 Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen

1 Pkg. Zitronensäure (5 g)

600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)

500 g Gelierzucker 2:1

100 g grob gehackte Walnuskerne

400 g Brombeeren (geputzt gewogen)

Pfirsiche waschen, entsteinen und klein schneiden. Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Früchte mit Gelierzucker und Zitronensäure in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und Walnüsse unterrühren. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten mehrmals drehen, damit sich die Nüsse gleichmäßig im Glas verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

15.17 Pfirsich-Campari-Konfitüre

5 reife Pfirsiche (ca. 1 kg)

1/8 l Campari

1 Töpfchen Zitronenmelisse

1 Pkg. (1 kg) Gelierzucker 1:1

1/8 l Orangensaft

Pfirsiche kreuzweise einritzen. Mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsiche entsteinen. 750 g Fruchtfleisch abwägen und würfeln. Melisse waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen. Früchte, Saft und Campari in einen Topf geben. Gelierzuckerunterrühren. Unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Melisse unterrühren. Konfitüre in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, verschließen und ca. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser (à ca. 250 ml)

Haltbarkeit 2-3 Monate

Zubereitung ca. 30 Min.

15.18 Pfirsich-Holunder-Konfitüre

150 g Pinienkerne

1 kg Holunderbeeren (geputzt gewogen)

1 kg Gelierzucker 2:1

1 kg Pfirsiche (entsteint gewogen)

Pfirsiche waschen, entsteinen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und vorsichtig von den Stielen streifen. Beides mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen, zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Konfitüre vom Herd nehmen, Pinienkerne unterrühren und sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Gläser fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten Gläser mehrmals wenden, damit sich die Pinienkerne im Glas verteilen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

15.19 Pfirsich-Kokos-Konfitüre

500 g Pfirsiche, in Stücken

1 EL Zitronensaft

50 g Kokosraspel

1-2 EL Kokoslikör, nach Belieben

500 g Gelierzucker

Alle Zutaten ca. 5 Min. im Mixer pürieren. Konfitüre in saubere Gläser füllen, verschließen und ausschließlich im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

Mengenangabe: 4 Personen

15.20 Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer

1 Pfirsich

150 g Mikrowellen-Gelierzucker

180 g Ananasfruchtfleisch

1 EL Zitronensaft mischen

1 Stück kandierten Ingwer

Pfirsich blanchieren, entkernen. Pfirsich, Ananasfruchtfleisch und kandierten Ingwer fein würfeln, mit Mikrowellen-Gelierzucker und Zitronensaft mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Konfitüre nach Packungsanweisung in der Mikrowelle kochen und in vorbereitete Gläser verteilen, fest verschließen und ca. 10 Min. auf die Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 2 Gläser à ca. 225 ml

Zubereitung ca. 20 Min.

pro 100 g ca.: 165 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 40 g

15.21 Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen

600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)

1 Pkg. Zitronensäure (5 g)

400 g Brombeeren (geputzt gewogen]

100 g gehackte Walnusskerne

500 g Gelierzucker 2:1

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und klein schneiden. Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

Die Früchte mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure in einem großen Topf mischen und zum Kochen bringen. Etwa 4 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen und die Walnüsse unterrühren.

Die Pfirsich-Brombeer-Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Die Gefäße fest verschließen und ca. 5 Min. auf den Deckel gewendet stehen lassen. Beim Erkalten mehrmals wenden, damit sich die Walnüsse gleichmäßig in der Pfirsich-Brombeer-Konfitüre verteilen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 250 ml

Zubereitung ca. 25 Min.

pro 100 g: 190 kcal

15.22 Pfirsich-Marmelade

1 1/2 kg Pfirsiche

1 Zimtstange

4 groß. unbeh. Zitronen, abger. Schale und Saft von,

1/2 TL Nelken

den weißen Pelz und die Kerne beiseite stellen

1/2 TL Pimentkörner

1 Pkg. Gelierpulver

1 1/2 kg Einmachzucker

Die Pfirsiche kurz mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Früchte halbieren und die Steine entfernen. Die Pfirsiche in Scheiben schneiden, einige Scheiben mit dem Mixstab des Handrührgeräts oder im Mixer zerkleinern und in einen großen Topf geben, die übrigen Früchte hinzufügen. Gelierpulver auf die Früchte streuen und verrühren. Falls Klümpchen entstehen, sorgfältig zerdrücken. Den weißen Pelz und die Kerne der Zitronen, die Zimtstange und die Nelken, das Piment und die aufgeschlagenen Pfirsichkerne in einen Musselinbeutel geben, den Beutel zugebunden in den Topf legen. Alles mit dem Zucker aufkochen. Danach die abgeriebene Zitronenschale und den -saft hinzufügen. Alles wieder zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Das

Mullsäckchen herausnehmen, den Saft in die Marmelade pressen. Abschäumen. Etwas abkühlen lassen, umrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 2 3/4 kg.

Kochzeit: ca. 20 Minuten

15.23 Pfirsich-Marmelade

11-12 Pfirsiche (ca. 1,4 kg)	2-3 EL Pfirsichlikör
1 Pkg. (500 g) Gelierzucker	1 Pkg. (5 g) Zitronensäure
(2:1; für 1000 g Frucht)	

Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken. Die Pfirsiche häuten, halbieren und entsteinen. Dann 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Artschließend in sehr kleine Stücke schneiden. Pfirsiche, Gelierzucker, Likör und Zitronensäure in einem großen Topf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen. Sofort randvoll in vorbereitete Twistoff-Gläser füllen und verschließen. Dann umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser à ca. 200 ml:

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Haltbarkeit 6-9 Monate

15.24 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien

14-16 reife Pfirsiche (ca. 1600 g)	1 Pkg. (500 g) 'Diät-Gelier-Fruchtzucker'
40 g Pistazienkerne	(für 1400 g Früchte; für Diabetiker geeignet)
1 Pkg. (5 g) Zitronensäure	

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Pfirsiche entsteinen. 1400 g Fruchtfleisch abwiegen und klein schneiden. Pistazien grob hacken. Pfirsiche, Zitronensäure und Gelierzucker in einem großen Topf gut verrühren und unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen lassen. Pistazien darunter rühren. Marmelade sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und auf den Kopf stellen. Marmelade vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 300 ml:

Zubereitungszeit ca. 40 Min.

Haltbarkeit 6-9 Monate

2 EL (35 g) ca.: BE 1

15.25 Pfirsich-Melonen-Marmelade

600 g Pfirsiche (entsteint gewogen)
 400 g Honigmelone (vorbereitet gewogen)
 1 kg Gelierzucker
 Pfirsiche abziehen, entsteinen und würfeln.
 Melo
 halbieren, das weiche Fruchtfleisch mit den
 Kernen
 festen Fruchtstücke wiegen und zerkleinern.
 Das vo

dem Zucker in einem großen Topf vermischen, auf mit
 Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudel
 lassen. Dann sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser
 verschließen.
 Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Mengenangabe: 1 Portion

15.26 Pfirsich-Orangen-Konfitüre

1.2 kg Pfirsiche
 10 Zitronenmelisseblätter

2 unbeh. Orangen
 500 g Gelierzucker 2:1

Die Pfirsiche waschen und kurz in kochendes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch (es sollte 1 kg ergeben) in kleine Würfel schneiden und in einen Topf füllen.

Die Melisse abbrausen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Orangen heiß waschen und trockentupfen. Von 1 Frucht die Schale abreiben, beide Früchte auspressen. Saft, Schale und Melisse mit den Pfirsichen mischen.

Den Gelierzucker dazugeben und alles unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Sofort in saubere Gläser mit Twist-off-Deckel füllen und fest verschließen. Die Gläser ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.

Tipp: Wählen Sie einen hohen Kochtopf und füllen Sie ihn höchstens bis zur Hälfte. Dann kann es beim Kochen nicht spritzen.

Mengenangabe: 4 Gläser à 200 ml

Garen 3 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

15.27 Pfirsich-Pistazien-Konfitüre

250 g reife Pfirsiche
 100 g Gelierzucker 2:1

30 g ungesalzene Pistazien

Pfirsiche waschen, einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen, die Pfirsiche halbieren, entkernen und grob würfeln. In einer Küchenmaschine fein pürieren. Das Pfirsichpüree mit dem Gelierzucker in einem Topf verrühren, unter Rühren aufkochen und anschließend 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe einen Teelöffel Konfitüre auf einen kleinen Teller geben und abkühlen lassen. Falls nötig. 1 -2 Minuten weiterkochen lassen. Pistazien fein hacken und unter die Pfirsichkonfitüre mischen. Die Konfitüre in saubere Einmachgläser füllen, mit einem Deckel verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

Mengenangabe: 2 Gläser à 200 g

15.28 Pfirsichkonfitüre

1 kg Pfirsiche	2 Zitronen, Saft von
1 kg Gelierzucker	2 EL Maracujalikör

Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren und Steine entfernen. Fruchtfleisch pürieren, mit Gelierzucker und Zitronensaft vermengen. Unter Rühren ankochen und unter Rühren 4 Minuten fortkochen, dabei den Schaum abschöpfen.

Maracujalikör unterrühren. Konfitüre kochend heiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

15.29 Pfirsichkonfitüre

1 kg Pfirsiche	500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote	

Pfirsiche häuten, entsteinen und in Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark mit einem kleinen Messer herauslösen. Die Hälfte der Pfirsiche mit Vanillemark in einen Topf geben und fein pürieren. Die übrigen Pfirsiche unterheben und alles aufkochen.

Den Gelierzucker zugeben und die Masse 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe durchführen. Die Masse sofort randvoll in heiße, sterile Gläser füllen. Diese fest verschließen und für wenige Min. auf den Deckel stellen. Bei Zimmertemperatursauskühlen lassen. Kühl und dunkel gelagert ist die Konfitüre ungeöffnet etwa 1 Jahr haltbar.

TIPP: Zum Häuten die Pfirsiche mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, anschließend kurz in kochendes Wasser legen oder mit kochendem Wasser überbrühen und für kurze Zeit ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausheben und sofort kalt abschrecken. Die Früchte trocken tupfen und die Haut mit einem kleinen Messer abziehen.

Mengenangabe: 4 Gläser à 300 ml

Mengenangabe: 6 Gläser à 250 ml

Garen ca. 4 Min.

Ruhen ca. 3 Std.

Zubereitung ca. 35 Min.

15.33 Pfirsichkonfitüre mit Melone

800 g gelbe Pfirsiche	2 EL weißer Portwein
1 EL Zitronensaft	1 Pkg. Gelfix 2+1 (25 g)
400 g reife Melone (z. B. Charantais, Cavail- lon), in Schnitzen	450 g Zucker

Pfirsiche zum Schälen an der Unterseite kreuzweise einschneiden, kurz in siedendes Wasser tauchen, bis sich die Haut löst, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, Haut mit einem spitzen Messer abziehen. Die Pfirsiche in Stücke schneiden (ergibt 600 g), mit dem Zitronensaft pürieren.

Das Fruchtfleisch der Melone mit dem Melonen- und Ananas-Messer von der Schale lösen, in Scheibchen schneiden (ergibt 300 g). Mit dem Pfirsichpüree und dem Portwein in eine Pfanne geben. Gelfix mit 2 Esslöffeln Zucker mischen, begeben, unter Rühren aufkochen. Den restlichen Zucker begeben, 2-3 Min. sprudelnd weiterkochen. Siedend heiß bis knapp unter den Rand in saubere, vorgewärmte Gläser füllen, sofort verschließen, zum Auskühlen auf einer isolierenden Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch verwenden.

Mengenangabe: 8 dl

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro dl: 303 kcal / 1269 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 72 g

15.34 Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft

10 Blätter Zitronenmelisse	2 Orangen, Saft von
500 g Gelierzucker 2:1	1 kg Pfirsiche, vorbereitet gewogen

Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, dann die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden. Mit Orangensaft und kleingehackter Zitronenmelisse vermischen. Den Gelierzucker zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 25

15.35 Pfirsichmarmelade mit Kürbis

600 g Pfirsiche
(entsteint gewogen)
400 g Kürbis
(geschält, entkernt gewogen)
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von
1 kg Gelierzucker
Die Pfirsiche abziehen, entsteinen und zer-
kleinern. Den Kürbis schälen, halbiere

Kernen ausschaben. Die festen Fruchtstücke
wiegen und zerkleinern. Mit Gelierzuc-
vermischen und unter Rühren zum Kochen
bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lasse
Tipp:
1 gestrichenen Teelöffel gemahlenden Ingwer
dazunehmen.

15.36 Pflaumen-/Zwetschenmus

2.5 kg Pflaumen/Zwetschen
500 g Diamant Zucker

1 Stück Zimtstange oder
5-6 Nelken

Die gewaschenen, gut abgetropften Pflaumen oder Zwetschen durchschneiden und entsteinen. Die Früchte mit Zucker und Gewürzen vermischt in einen Topf geben und über Nacht durchziehen lassen. Dann die Masse einmal durchkochen lassen, in die gut gereinigte Fettpfanne des Backofens füllen, auf die mittlere Schiene schieben und bei 150-170°C eindünsten lassen. Das dauert etwa 1 1/2 Stunden; in der ersten Stunde die Backofentür einen Spaltbreit geöffnet lassen, die Fruchtmasse gelegentlich durchrühren. Wenn das Mus dick eingekocht ist, die Gewürze entfernen und die Masse in Gläser oder kleine Steintöpfe füllen. Die Gläser mit Twist-Off-Deckeln verschließen; das Mus in den Steintöpfen mit Pergament abdecken, darauf etwas Rum geben, mit Einmachhaut verschließen.

15.37 Pflaumen-Cassis-Marmelade

1.4 kg Pflaumen/ Zwetschen
1 kg Gelierzucker (1:1)
3-5 EL (50 ml) Cassis

(schwarzer Johannisbeer-Likör)
50 g Mandelkerne ohne Haut

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen, 1 kg Fruchtfleisch abwiegen und in grobe Stücke schneiden. Pflaumen, Gelierzucker, Cassis und Mandeln in einem großen Topf gut mischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 4 Minuten sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twistoff-Gläser füllen und verschließen. Umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 5-6 Gläser à ca. 250 ml:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Haltbarkeit 5-6 Monate

15.38 Pflaumen-Konfitüre

1 kg Pflaumen, entsteint, gewürfelt (ergibt 800 g)	500 g Zucker
1 Zitrone, nur Saft	1 Pkg. Gelfix Extra 2+1
	2 Msp. Nelkenpulver

Pflaumen und alle Zutaten bis und mit Gelfix in einer weiten Pfanne mischen, unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 6 Min. sprudelnd weiterkochen. Pfanne von der Platte nehmen, Nelkenpulver darunter rühren. Die Konfitüre siedend heiß bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf eine isolierende Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

Mengenangabe: 4 Gläser von je ca. 2 1/2 dl

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Pro dl: 254 kcal / 1045 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 60 g

15.39 Pflaumen-Konfitüre mit Portwein

2.5 kg Pflaumen	2 Zitronen, Saft von
1.2 kg Gelierzucker	150 ml Portwein

Pflaumen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Die Früchte mit 600 ml Wasser in einem Topf aufkochen und abgedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Ein Küchentuch über einen Topf spannen, die Pflaumen hineingießen und über Nacht abtropfen lassen.

Aufgefangenen Saft abmessen. Für 600 ml Saft braucht man 450 g Gelierzucker. Portwein, Zitronensaft unterrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann nochmals aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen. Die Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und die Gefäße gut verschließen.

Mengenangabe: 2 Gläser à 500 ml

Garen ca. 60 Min.

Zubereitung ca. 35 Min.

pro 100 g: 60 kcal

15.40 Pflaumen-Konfitüre mit Schuss

1 Zitrone, Saft von
500 g Spezial-Gelierzucker 2:1

1 kg Sommerpflaumen (z.B. Bühler)
4 EL Zwetschgenwasser

Pflaumen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und mit dem Gelierzucker mischen. Zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Zitronensaft zufügen und in einem großen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zwetschgenwasser unterrühren und Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen. Fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen, damit die Luft entweicht.

15.41 Pflaumen-Mandel-Konfitüre

600 g gelbe und
600 g rote Sommerpflaumen

500 g Gelierzucker (2:1)
100 g ganze Mandeln, o. Haut

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. 900 g Fruchtfleisch abwiegen und in grobe Stücke schneiden. Früchte, Gelierzucker und Mandeln in einem großen Topf gut mischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Mind. 3 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen. Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und umgedreht auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser à ca. 250 ml

Haltbarkeit 6-9 Monate

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

15.42 Pflaumen-Marmelade mit Zimt

1.2 kg Pflaumen/Zwetschen
1/2 TL Zimt

1 kg Gelier-Zucker (1:1)
3-6 Zimtstangen, evtl.

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und grob zerkleinern, 1 kg Fruchtfleisch abwiegen. Pflaumen, Zimtpulver und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. 3-4 Stunden ziehen lassen. Pflaumen-Masse unter ständigem Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 4 Minuten sprudelnd kochen. Evtl. halbe oder ganze Zimtstangen zufügen. Die Konfitüre sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen.

Mengenangabe: 6 Gläser à ca. 250 ml

Haltbarkeit 9-12 Monate

Wartezeit 3-4 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

15.43 Pflaumenkonfitüre

1 kg Pflaumen oder Zwetschgen (entsteint
gewogen) 1/2 Vanilleschote
3 EL Madeira
1 kg Gelierzucker

Pflaumen grob zerkleinern, mit Gelierzucker, herausgeschabtem Vanillemark und der Vanilleschote unter Rühren ankochen und unter Rühren 4 Minuten fortkochen. Vanilleschote entfernen und Madeira hinzufügen. Konfitüre kochendheiß randvoll in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschließen.

15.44 Pflaumenkonfitüre

1 kg Pflaumen 1 Zitrone, Saft von
500 g Gelierzucker 2:1 4 EL Zwetschgenwasser

Die Früchte abbrausen, trockentupfen und entsteinen. Pürieren, mit Gelierzucker verrühren und zugedeckt 3-4 Std. ziehen lassen. Zitronensaft zufügen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das Zwetschgenwasser unterziehen. In Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 200 ml

15.45 Pflaumenkonfitüre mit Schokolade

1 1/2 kg Pflaumen oder Zwetschgen 500 g Gelierzucker (2:1)
1 Zitrone, Saft von 40 g Zartbitter-Schokoladenpulver

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Früchte pürieren und mit dem Zitronensaft sowie Gelierzucker (2:1) mischen. Fruchtmasse in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Zartbitter-Schokoladenpulver, unterziehen. Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen. Die Gläser fest verschließen, ca. 10 Min. auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 345 ml

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Pro 100 g ca.: 150 kcal; E 0 g, F 1 g, KH 33 g

15.46 Pflaumenmus mit Basilikum

30 ml Zwetschgenwasser	Saft einer 1/2 Zitrone
20 Basilikumblätter	500 g Pflaumen oder Zwetschgen
500 g Gelierzucker	

Pflaumen waschen, Kerne herausnehmen und Früchte in kleine Würfel schneiden. Fruchtwürfelchen mit Zitronensaft und Gelierzucker mischen und unter Rühren etwa 4 Minuten kochen lassen. Die Basilikumblätter klein zupfen (nicht schneiden) und unter das Pflaumenmus mischen. Rasch in 4 gut ausgewaschene und mit Zwetschgenwasser geschwenkte 250 g-Gläser heiß einfüllen und sofort verschließen.

15.47 Pflaumenmus Thüringer Art

5 kg Pflaumen/Zwetschen	etwas Anissamen
500 g Diamant Zucker	einige Walnusskerne
500 g Kölner Brauner Kandis	

Die Pflaumen oder Zwetschen waschen, entsteinen und mit Zucker vermischt über Nacht durchziehen lassen. Dann den braunen Kandis, Anissamen und die Nüsse zufügen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 15-20 Minuten dick einkochen lassen.

15.48 Rote Pflaumenkonfitüre

1 kg rote Pflaumen	50 ml Pflaumenwein (Asia-Laden)
1 Zitrone, Saft von	1 kg Gelierzucker (1:1)

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Hälfte pürieren, Rest würfeln. Alles mit Zitronensaft, Pflaumenwein sowie Gelierzucker mischen. Ca. 60 Min. ziehen lassen. Dann unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser à ca. 300 ml

Ruhen ca. 60 Min.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Pro 100 g ca.: 220 kcal; E 0 g, F 1 g, KH 54 g

15.49 Selbstgemachte Zwetschgenmarmelade

1 kg reife Zwetschgen	1 Zitrone, Saft von
1 kg Gelierzucker 1:1	

Die Zwetschgen entsteinen und der Länge nach vierteln. Den Zitronensaft und den Gelierzucker dazu geben, alles gut vermischen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Danach unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen und die Gläser bis zum Rand mit der heißen Masse füllen. Die Gläser gut verschließen und 10 Minuten lang auf den Kopf stellen. Wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 6 Gläser à ca. 300 ml Inhalt:

Ruhezeit: Zubereitungszeit: 4 Minuten

15.50 Zitronige Zwetschen-Konfitüre

2 unbehandelte Zitronen

1 kg Zwetschen

1 kg Gelierzucker 1:1

1/2 Topf Zitronenmelisse

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Zwetschen waschen, entsteinen und längs in Streifen schneiden. Zitronen heiß abspülen, Schale in feinen Streifen abziehen. Eine Frucht auspressen, die zweite Frucht so dick schälen, dass die weiße Innenhaut entfernt wird und Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden. Alles mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und 3-4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen. Melisseblättchen abzupfen. Konfitüre unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Melisse unterrühren, Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Zeit zum Durchziehen)

15.51 Zwetschenkonfitüre mit Grapefruits

40 ml Zwetschenwasser

2-3 rosa Grapefruits

1 kg Gelierzucker

750 g Zwetschen, entsteint gewogen

Die Zwetschen waschen, entsteinen und in Streifen schneiden. Die Schale der Grapefruits dick abschälen, die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch (250 g) klein schneiden. Alles mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Zwetschenwasser unterrühren. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 20

15.52 Zwetschgen-Konfitüre

800 g Zwetschgen, halbiert, entsteint, gewürfelt	2 EL Zitronensaft
	1 TL Kardamom
2 Birnen, geschält, in feinen Schnitzen	300 g Rohrzucker oder Zucker
300 g Rohrzucker oder Zucker	1 Beutel Geliermittel
50 g geschälte Mandeln, grob gehackt	2 EL Pflümli

Vorbereiten: Gläser und Deckel gut waschen, bis zum Gebrauch in heißes Wasser legen.

Konfitüre: Alle Zutaten bis und mit Kardamom in eine Pfanne geben, mischen, unter Rühren aufkochen. Auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten kochen. Restlichen Zucker mit dem Geliermittel mischen, zugeben. Pflümli beifügen, 5 Minuten sprudelnd kochen. Randvoll in die heißen Gläser füllen, sofort verschließen. Gläser kurz auf den Kopf stellen, umdrehen und auf einer isolierenden Unterlage erkalten lassen.

Mengenangabe: 4-5 Gläser von je 21/2 dl

15.53 Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen

2 EL Zucker	1 kg Gelierzucker
80 g Walnusskerne	1 kg Zwetschgen (entsteint gewogen)
2 EL Zwetschgenwasser	alternativ: Haselnüsse
Saft von 1 Zitrone	

Die Walnüsse ohne Fett anrösten, Zucker darüberstreuen und erhitzen bis er schmilzt und hellbraun karamellisiert. Zwetschgen gründlich waschen, entsteinen und vierteln. Fruchtstücke, Zucker und Zitronensaft vermischen und unter Rühren vier Minuten kochen lassen. Schluss das Zwetschgenwasser und die gerösteten Walnüsse unterrühren, sofort in vorbereitete Gläser füllen und gleich verschließen. Während des Abkühlens öfter umdrehen, damit die Konfitüre gleichmäßig durchmischt ist. Variante: Reineclauden-Konfitüre mit Nüssen.

15.54 Zwetschgenkonfitüre mit karamellisierten Walnüssen

1 kg Zwetschgen, entsteint gewogen	2 EL Zwetschgenwasser
1 kg Gelierzucker	80 g Walnusskerne
1 Zitrone	2 EL Zucker

Walnüsse in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, mit Zucker bestreuen und erhitzen, bis er schmilzt und hellbraun karamellisiert. Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Obst, Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf vermischen, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss das Zwetschgenwasser und die Walnüsse unterrühren. Heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Während des

Abkühlens die Gläser öfter umdrehen, damit sich die Zutaten besser vermischen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

16 Mehlspeisen, Nudeln

16.1 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney

Chili nach Geschmack	Salz, Pfeffer
125 ml Apfelsaft	250 ml Geflügelfond
30 g Zucker	125 ml Weißwein
20 g frischer Ingwer	300 g Hartweizengrieß, grob
2 reife Pfirsiche	1 Möhre, gestiftet
4 Zweige Majoran	2 Schalotten, gewürfelt
1 Stange Lauch, in feine Streifen geschnitten	2 EL Rapsöl
80 g Bergkäse gerieben	300 g Blutwurst in Würfel geschnitten
120 g Butter	

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Lauch anschwitzen. Den Hartweizengrieß hineingeben und mit Weißwein und Geflügelfond nach Vorschrift garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Butter verfeinern. Anschließend ganz vorsichtig die Blutwurstwürfel unterheben und ziehen lassen. Majoran zupfen und dazugeben. Warm stellen. Für das Pfirsich-Chili-Chutney Pfirsiche und Ingwer klein schneiden. Zucker im Topf karamellisieren, die Früchte und den Ingwer dazugeben und mit dem Apfelsaft ablöschen. Jetzt bei schwacher Hitze das Chutney ca. 5-10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili abschmecken (Vorsicht, die Schärfe zieht nach). Abkühlen lassen. Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney servieren. Nach Geschmack mit geriebenem Käse bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

16.2 Buchweizen - Pflaumenkuchen

Teig:

200 g Mehl
 175 g Buchweizenmehl
 1/2 Pkg. frische Hefe
 1/8 l Milch
 60 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 75 g Margarine

Belag:

1.5 kg Pflaumen oder Zwetschgen

Guss:

3 Eier
 120 g Zucker
 1/4 l Schmand
 1 EL Speisestärke

Zum Bestreuen:

3 EL Hagelzucker

Aus den ersten Zutaten einen elastischen Hefeteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Pflaumen waschen, entsteinen und auf den Teig legen. Für den Guss alle Zutaten verrühren und über den Kuchen gießen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Nach dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.

Mengenangabe: 20 Stück

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (ca. 200° C)

Backzeit: ca. 40 Minuten

16.3 Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und Zwetschgen

1 Pkg. Vanillezucker (Guss)	1 Frisch-Ei (Guss)
1/2 Pkg. Vanillezucker (Teig)	2 Eigelbe vom Frisch-Ei (Guss)
frisch, aus der Dose oder Tiefkühlware	1 Becher Sahnejoghurt (Guss)
500 g Zwetschgen entsteinen und vierteln	Frisch-Ei
(Füllung)	Salz (Teig)
Puderzucker zum Bestäuben (Guss)	1 Frisch-Ei (Teig)
2 EL Sonnenblumenöl (Guss)	1 Eigelb vom Frisch-Ei (Teig)
Butter für die Form (Guss)	170 g Milch (Teig)
50 g Puderzucker (Guss)	70 g Mehl (Teig)

Für den Teig Mehl, Milch, Vanillezucker, Eigelb, Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und ausquellen lassen. Für den Guss Joghurt, Eigelbe, Ei, Vanillezucker und Puderzucker glattrühren. Eine Feuerfeste Form mit etwas Butter ausfetten. Aus dem Teig, in je einem Esslöffel Öl, nacheinander zwei Eierpfannkuchen (Palatschinken) in einer großen Pfanne backen. Diese mit den Zwetschgen belegen, fest aufrollen, in gleich große, schräge Teile schneiden und in die Form legen. Mit Joghurtguss begießen und in vorgeheizten Backofen bei 250 Grad auf der dritten Einschubleiste von unten 10 Minuten backen. Anschließend auf 200 Grad herunterschalten und weitere 5 Minuten backen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

614 kcal / 2556 kJ

16.4 Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung

<i>Für den Teig:</i>	1/8 l Mineralwasser
175 g Mehl	1 TL Zimt
4 EL Zucker	4 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken
1 Prise Salz	
3 frische Eier	<i>Für die Pfirsichfüllung:</i>
1/8 l Orangenbuttermilch (Fertigprodukt)	2 klein. Pfirsiche

4 EL Mandellikör

1 verquirltes Eiweiß

Außerdem:

125 ml Sahnesauce (Fertigprodukt).

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineingeben und mit der Mehlmischung verrühren. Nach und nach Buttermilch, Mineralwasser und Zimt mit einem elektrischen Handrührgerät sorgfältig daruntermischen, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Den Teig anschließend etwa 20 Min. quellen lassen.

Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, in Würfel schneiden und diese mit Mandellikör beträufeln. Das Ganze 1/2 Std. marinieren.

Aus dem Pfannkuchenteig 8 dünne Pfannkuchen backen. In die Mitte jedes Pfannkuchens einige Pfirsichwürfel geben. Die Fläche um die Füllung mit Eiweiß bestreichen. Den Pfannkuchen zu einem Beutel formen und mit Küchengarnt verschnüren. Die Pfannkuchenbeutel nebeneinander auf einen Siebeinsatz (z.B. Schnellkochtopf) setzen und ca. 3 Min. über kochendem Wasser dämpfen. Sie auf Teller setzen und mit der Sahnesauce umgießen.

Mengenangabe: 4 Portionen**Arbeitszeit:** ca. 1/4 Std.**Quellzeit:** ca. 20 Min.**Marinierzeit:** ca. 1/2 Std.**Je Portion: ca.:** 400 kcal

16.5 Pfirsich-Pfannkuchen

Für den Teig:

350 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

6 frische Eier

1/2 l Milch

50 g gehackte Pistazien

4 EL Butter oder Margarine zum Aus-

backen

Außerdem:

4 Pfirsiche

2 EL Butter

100 g Zucker

Zum Verzieren:

Pistazien.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Milch nach und nach darunterrühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen, die Pistazien darunterrühren. Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter und den Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse hellbraun ist. Danach die Pfirsichspalten in den Karamell geben, darin wenden und herausnehmen. Aus dem Teig 8 Pfannkuchen backen. 7 Pfannkuchen mit den Pfirsichspalten belegen, übereinander legen und mit dem letzten

Pfannkuchen bedecken. Den restlichen Karamell über den Pfannkuchenturm gießen und das Ganze mit den Pistazien bestreuen.

Tipp: Falls der Teig nach dem Quellen zu fest geworden ist, können Sie ihn durch Zugabe von etwas Milch wieder verdünnen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 STD.

Quellzeit: ca. 20 Min.

Je Portion: ca.: 950 kcal

16.6 Pflaumen-Eierkuchen

3 l Milch	750 g Pflaumen
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	Orangenlikör
Salz	Zimt
3 Eier	Zucker
250 g Mehl	Butter Backen

Pflaumen waschen, trocknen, entsteinen und halbieren. Mehl mit Milch glattrühren, nach und nach Eier, Salz und Zitronenschale hinzufügen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, eine kleine Kelle Teig darübergerben, die Pflaumenhälfte darauflegen und kurz anbraten. Mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze noch etwa 3 Minuten weiterbraten. Dann den Eierkuchen wenden und nochmals kurz backen. Auf vorgewärmten Tellern servieren und bei Tisch mit Zucker und Zimt bestreuen und - nach Geschmack - mit Orangenlikör beträufeln.

Mengenangabe: 4 Personen

16.7 Pflaumen-Gnocchi

1 kg Kartoffeln	4 EL Paniermehl
300 g Dörrpflaumen	1 TL gemahlener Zimt
250 g Mehl	Streuzucker
100 g Butter	1 Ei
1/2 Glas Milch	Salz

Kartoffeln gut waschen, nicht schälen und in einem großen Topf ca. 40 Minuten kochen, bis sie weich sind. Inzwischen Pflaumen in einer Schüssel in warmem Wasser einweichen, abgießen, abtrocknen, entsteinen und statt des Steins einen halben TL Zucker einfüllen.

Nach der Kochzeit der Kartoffeln, diese abgießen, pellen und durch die Presse auf die Arbeitsfläche drücken. Eine Mulde bilden.

In die Mulde das Mehl schütten, Ei und ein Stückchen Butter zugeben. Salzen und

verkneten, dabei Milch nach und nach zugießen. Mit einem Esslöffel aprikosengroße Gnocchi entnehmen und in jeden eine Pflaume füllen.

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

In einem kleinen Topf bei schwacher Hitze restliche Butter zerlassen und Paniermehl mit zwei EL Zucker und dem Zimt rösten. Diese Zubereitung auf die Gnocchi geben und sofort servieren.

Aus Friaul-Julisch-Venetien.

Mengenangabe: 6 Personen

Vorbereitung: 25 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

16.8 Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme

Für den Teig:

150 g Dinkelvollkornmehl (aus dem Reformhaus)

50 g Weizenmehl (Type 1050)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

4 frische Eier

1/2 l Milch

1 pflaumengroßes Stück frischer Ingwer

3 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

Für die Ingwercreme:

2 EL eingelegter Ingwer

150 g Creme double oder Creme fraiche

1 TL Ingwersirup

Außerdem:

500 g Pflaumen.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Milch nach und nach darunterühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Den frischen Ingwer schälen, fein raspeln und darunterühren. Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Den Teig dann quellen lassen. Den eingelegten Ingwer sehr fein würfeln, unter die Creme double rühren und alles mit dem Ingwersirup abschmecken. Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Etwas Fett in einer Pfanne ziehen lassen, jeweils etwa 1 1/2 Suppenkellen vom Pfannkuchenteig hineingießen und 1/6 der Früchte auf den Teig verteilen. Pfannkuchen auf beiden Seiten backen. Auf jeden Pfannkuchen etwas Ingwercreme geben und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 Std.

Quellzeit: ca. 30 Min.

Je Portion: ca.: 620 kcal

16.9 Pflaumentüten

für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 1050)
 2 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 4 frische Eier
 1/2 l Milch
 6 EL gehackte Mandeln
 3 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

Für das Pflaumenkompott:

750 g Pflaumen
 4 EL Zucker
 1 EL Zitronensaft
 1 Zimtstange
 1 TL Speisestärke
 2 EL Rotwein

Zum Verzieren:

Mandelblättchen.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Milch nach und nach darunterrühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen, dabei die Mandeln darunterrühren. Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Den Zucker in einen Topf streuen und unter Rühren so lange erhitzen, bis er geschmolzen und hellbraun ist. Dann die Pflaumen, den Zitronensaft und den Zimt darunterrühren. Das Ganze 5-10 Min. kochen. Die Speisestärke und den Wein verquirlen, unter die Pflaumen rühren. Alles einmal aufkochen und mit dem Zitronensaft und dem Zucker abschmecken. Die Zimtstange entfernen. Die Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen zur Hälfte mit dem Pflaumenkompott belegen, jeweils zu einer Tüte zusammenfallen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Geben Sie das Mehl durch ein feines Sieb, bevor Sie es mit den anderen mischen. So wird der Teig noch lockerer.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 Std.

Quellzeit: ca. 30 Min.

Je Portion: ca.: 640 kcal

16.10 Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie

300 g Blätterteig (TK, Kühltheke)

2 Pfirsiche

3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner

2-3 Zweige Rosmarin

150 g saure Sahne

Salz, Pfeffer

300 g Rohmilch-Brie oder -Camembert

100 g kleine Erdbeeren

Tiefgekühlten Blätterteig auftauen lassen, aufgetaute Teigplatten aufeinanderlegen. Blätterteig auf einem Stück Backpapier dünn ausrollen (etwas größer als die Form bzw. Formen).

Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, häuten. Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden. Pfefferkörner abtropfen lassen. Rosmarinnadeln abzupfen. Saure Sahne salzen, pfeffern. Käse in Scheiben schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Umluft: weniger geeignet) vorheizen. Form kalt ausspülen, Teig hineinlegen, Rand hochziehen. Evtl. überstehenden Teigrand wegschneiden. Mit einer Gabel Teig an den Formrand drücken. Teigboden mit saurer Sahne bestreichen. Pfirsiche, Brie, Pfefferkörner und Rosmarin darauf verteilen. Tarte im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene in 20-25 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und evtl. halbieren. Fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, mit den Erdbeeren belegen. Tarte nach Belieben noch mit frischem Rosmarin garnieren und servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen, 1 Tarte-Form (Ø ca. 28 cm)

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

pro Portion: 600 kcal / 2520 kJ; E 22 g, F 44 g, KH 30 g

16.11 Quetschekuche (Zwetschkuchen)

Teig:

500 g Mehl,
1 Tas. lauwarme Milch,
40 g Hefe,
200 g Butter,
2 Eier,
100 g Zucker,

1 TL Salz

Belag:

2 kg Zwetschgen

zum Bestreuen:

Zucker,
Zimt

Die Hälfte des Mehls mit Milch und Hefe anrühren. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Dann das restliche Mehl, die weiche Butter, die Eier, den Zucker und das Salz darunter arbeiten. Den Teig wieder an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig dünn auswallen und auf ein großes eingefettetes Backblech legen, den Rand dabei hochziehen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und 'zipflig' einschneiden. Das Obst dachziegelförmig auf den Teig legen. Den belegten Kuchen nochmals kurz gehen lassen. Dann in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Noch heiß mit Zimt und Zucker bestreuen.

16.12 Rheinische Altbiertaschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße

2 Pkg. Trockenhefe	20 g Butterschmalz
1 Prise Salz	4 Entenbrustfilets
300 g Roggenmehl (Type 997 oder 1150)	300 ml Altbier
200 g Weizenvollkornmehl	2 TL Zucker
3 EL Altbier	Pfeffer
100 ml Fleischbrühe	Salz
3 EL Pflaumenmus	Cayennepfeffer
5 Trockenpflaumen	1 EL Rotweinessig

Die Zutaten für den Teig verkneten bis ein glatter Hefeteig entsteht. 15 Minuten ruhen lassen. Die Entenbrüstchen rundum im heißen Butterschmalz anbraten, pfeffern und salzen. Den Teig durchkneten, so dünn wie möglich ausrollen und in 4 Rechtecke schneiden. Die Entenbrüstchen darin einwickeln, mit etwas Wasser bestreichen. Im Backofen für 25 Minuten bei 200 Grad backen. In der Zwischenzeit den Bratenfond mit der Fleischbrühe loskochen, Pflaumenmus, Altbier und Essig zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Trockenpflaumen in Streifen schneiden und mit erhitzen. Die Altbirtaschen 5 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann in dicke Scheiben schneiden und mit der Pflaumensauce servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

16.13 Serviettenknödel mit Pflaumen und Pancetta

8 Brötchen vom Vortag	2 TL Salz
400 ml Milch, ca.	2-3 Pancetta-Scheiben
5 Eier	4-5 Pflaumen, halbiert und entsteint
80 g Butter	20 g Butter für die Serviette

Die Rinde der Brötchen abreiben und die Brötchen zuerst in Scheiben und dann in kleinstmögliche Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Die Eier trennen. Butter, Eigelb und das Salz cremig rühren, dann 10 Minuten durchziehen lassen. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch zugeben (ansonsten Semmelbrösel untermischen). Eine große Serviette oder ein Küchentuch mit heißem Wasser übergießen und auswringen. Einen großen Kochtopf zweifingerbreit unter den Rand mit Wasser füllen und aufkochen lassen, dabei 2 Esslöffel Salz hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmelmasse heben. Die Serviette mit flüssiger Butter austreichen. Den Semmelteig zu einem 4 cm dicken Fladen formen, mit den Pancettascheiben und den Pflaumen belegen, dann zu einer etwa 8 cm dicken Rolle formen, diese auf die Mitte der Serviette geben und die Serviette von beiden Seiten locker über der Knödelrolle zusammenschlagen (der Knödelteig geht beim Kochen auf). Die beiden Enden mit einem Bindfaden fest zusammenbinden, an einem Kochlöffelstiel befestigen und in das kochende Wasser hängen. Den Serviettenknödel ca. 45-50 Minuten in dem simmernden Wasser gar

ziehen lassen. Den fertigen Serviettenknödel vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen. Die Knödelrolle auf einem Holzbrett aus dem Tuch wickeln und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Mengenangabe: 4 Personen:

Garzeit: 50 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

16.14 Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle

Für den Teig:

175 g Mehl

4 EL Zucker

1 Prise Salz

3 frische Eier

1/4 l Milch

4 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

2 EL Zucker

2 Pkg. Vanillepuddingpulver

125 g frisch gemahlener Mohn

4 Pfirsiche

50 g gehackte Mandeln

Außerdem:

Fett für die Form

2 EL Puderzucker

Für die Pfirsich-Mohn-Füllung:

1/2 l Milch

Zum Verzieren:

Zitronenmelisse.

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineingeben und mit der Mehlmischung verrühren. Nach und nach die Milch mit einem elektrischen Handrührgerät sorgfältig daruntermischen, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Den Teig anschließend etwa 20 Min. quellen lassen.

Etwa 6 El. Milch, Zucker und Puddingpulver verquirlen. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver und den Mohn hineinrühren und alles unter ständigem Rühren 1 Min. erhitzen. Die Mischung danach vom Herd ziehen und 10 Min. quellen lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Pfirsiche überbrühen, enthäuten, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Fruchtwürfel mit den Mandeln unter die Mohnmasse rühren. 4 große dünne Pfannkuchen backen, mit der Mohn-Pfirsich-Masse bestreichen und aufrollen. Die Pfannkuchenrollen in eine gerettete Auflaufform legen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen bei 200 Grad C etwa 10-20 Min. überbacken. Mit den Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit ca. 1/2 Std.

Quellzeit: ca. 1/2 Std.

Je Portion: ca.: 820 kcal

16.15 Zwetschgen a ma Facon

Teig

150 g Mehl
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz
 1/2 Zitrone, Schale
 2 Eigelb
 1 dl Wasser
 2 EL flüssige Margarine
 2 Eiweiß, geschlagen

1 Msp. Backpulver
 1 TL Zucker
 Rohzucker zum Bestreuen

Zwetschgenkompott

500 g entsteinte Zwetschgen
 2 dl Rotwein oder Wasser
 75 g Zucker
 1 Zimtstängel

Zwetschgenkompott: Die halbierten Zwetschgen mit Wein, Zucker und Zimt auf kleinem Feuer sorgfältig weichkochen, so dass die Zwetschgen nicht zerfallen. Im Sirup erkalten lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Eigelb, Wasser, flüssige Margarine miteinander verrühren und zum Mehl gießen. Teig glattrühren. Eiweiß mit dem Backpulver sehr steif schlagen, dann den Zucker beifügen, nochmals aufschlagen und sorgfältig mit dem Gummischaber unter den Teig ziehen.

Den Pfännliteller oder eine Gusseisenbratpfanne mit Margarine bepinseln, 1/2 der Teigmasse darin austreichen. In der Gusseisenpfanne können auch 2 bis 3 kleinere Teighäufchen verteilt werden.

Bei mittlerer Hitze wird der Teig auf der Unterseite hellbraun gebacken. Dabei können nun die gekochten Zwetschgen auf dem Teig verteilt werden. Leicht in die luftige Masse drücken.

Sobald der Teig auch oben fest geworden ist, Plättli oder Pfanne vom Feuer nehmen (in der Zwischenzeit das nächste vorbereitete Plättli auf die Herdplatte stellen), dicht mit Rohzucker bestreuen und ca. 30 Sekunden unter dem Backofengrill bräunen. Wer keinen Grill besitzt, kann das Dessert bei 300 Grad Oberhitze überbacken.

Tipps: - Zur Zubereitung eignet sich neben dem Pfännliteller eine Gusseisenbratpfanne am besten, weil sie ebenfalls direkt vom Herd unter den Grill gestellt werden kann. Die Pancakes können aber auch in der normalen Bratpfanne gebraten und zum Grillieren oder Überbacken auf ein Ofenblech gelegt werden. - Am besten schmecken die Zwetschgen-Pancakes lauwarm. Dazu wird der übriggebliebene Zwetschgensaft serviert. - Haben Sie gewusst, dass Eiweiß besser steif bleibt, wenn vor dem Schlagen etwas Backpulver beigefügt wird? - Auch Äpfel oder Birnen eignen sich gut für dieses Rezept. Kochen Sie sie in Süßmost, Weißwein oder Zuckerwasser weich.

Mengenangabe: 4 Portionen

16.16 Zwetschgenpfannkuchen

250 g Mehl
 1 Msp. Salz
 4 Eier
 1/2 l Milch

1 kg Zwetschgen
 Öl zum Backen
 Zucker

Mehl mit Salz und Eiern verquirlen. Milch unter Rühren langsam hinzufügen und Teig 20 Minuten quellen lassen.

Zwetschgen entsteinen.

Für jeden Pfannkuchen 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und eine Portion Zwetschgen mit der Hautseite nach unten hineingeben. Jeweils eine Schöpfkelle Teig darüberfüllen. Sobald die Unterseite des Pfannkuchens gebacken ist, wenden und von der zweiten Seite nur kurz backen.

Pfannkuchen mit der Zwetschgenschnittfläche nach oben servieren und mit Zucker bestreuen.

Mengenangabe: 6 Portionen

17 Pasteten, Terrinen

17.1 Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung

1 Pkg. Blätterteig (ca. 450 g)	2 EL Zitronensaft oder Kirsch
<i>Füllung</i>	1 Eiweiß, verklopft
350 g entsteinte Dörrzwetschgen	1 Eigelb
1 l Wasser	1 EL Wasser
1 1/2 EL Zucker	Puderzucker

Für die Füllung die Zwetschgen mit dem Wasser in eine Pfanne geben und kochen lassen, bis die Zwetschgen weich sind und die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Nach Belieben passieren oder mixen. Den Zucker und Zitronensaft oder Kirsch druntermischen. Auskühlen lassen.

Den Blätterteig halbieren, beide Hälften möglichst rund 3 mm dick auswallen. Die Rosettenform drauflegen und exakt dem Rand entlang ausschneiden. Eine Teigrosette in die Form legen. Die Zwetschgenfüllung so auf den Teig verteilen, dass rundherum ein 3 cm breiter Rand frei bleibt. Diesen mit dem Eiweiß bestreichen. Aus der Mitte der anderen Teigrosette eine Rondelle von 6 cm Ø ausstechen, über die Füllung und den Teig legen, Ränder gut andrücken. Bei jeder Rundung der Form ca. 2 cm vom Rand entfernt den Teigdeckel auf eine Länge von 3 cm mit einer Schere einschneiden. Diese Einschnitte öffnen sich beim Backen. Teigreste nicht zusammenkneten, nur aufeinander legen, nochmals auswallen. Für die Garnitur Rondellen von 3 cm Ø ausstechen, diese halbieren, mit Eiweiß bestreichen und rund um das Loch in der Mitte anordnen, 1/2 Stunde kühl stellen. Die Pastete mit dem mit Wasser verdünnten Eigelb bestreichen.

Backen: 20-25 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und 10-15 Minuten bei leicht geöffnetem Ofen ausbacken. Nach dem Auskühlen die Pastete mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Statt der Rosettenform kann eine Springform (24 cm Ø) verwendet werden. Die Pastete wird in der Springform oder auf einem Blech fertig gemacht und gebacken. Damit die Pastete ihre typische Form erhält, müssen die Kerben von Hand eingeschnitten werden: Nachdem der Teigdeckel aufgelegt und angedrückt ist, an ca. 8 Stellen 2 cm tief mit einem Messer rundum einschneiden.

Mengenangabe: 1 Rosettenform

18 Salate

18.1 Hobelkäserollen mit Salat

<i>Füllung</i>	2 EL Zitronensaft
4 Pflaumen, entsteint, in Stücken	2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Zitronensaft	2 EL Wasser
1 EL Zucker	1/4 TL Salz
250 g Ricotta	1 EL Zitronenmelissenblätter, fein ge-
1 TL Zitronenmelissenblätter, fein ge-	schnitten
schnitten	<i>Sonstige</i>
1/4 TL Salz	20 Hobelkäserollen (z. B. Sbrinz)
<i>Sauce</i>	100 g Blattsalat (z. B. Schnittsalat)
3 EL Kräuternessig	

Pflaumen mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Herausnehmen, pürieren, durch ein Sieb streichen, abkühlen. Ricotta und Melisse darunter mischen, salzen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, ca. 30 Min. kühl stellen.

Sauce: Essig und alle Zutaten bis und mit Melisse gut verrühren.

Käserollen mit der Pflaumenmasse füllen. Den Blattsalat auf Teller verteilen, Soße darüber träufeln, Käserollen darauf anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 398 kcal / 1664 kJ; E 20 g, F 30 g, KH 12 g

18.2 Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen

200 g Porree	300 g Vollmilchjoghurt
100 g Bleichsellerie	150 g Creme fraîche
250 g Pflaumen	100 g Zitronengelee
2 klein. rote Äpfel (à etwa 100 g)	1 TL Curry
200 g Butterkäse	evtl. Zitronensaft

Porree waschen, putzen, in dünne Ringe schneiden und in kochendem Wasser 1 Min. blanchieren. Porree herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Bleichsellerie waschen, putzen und in 1/2 cm große Stücke schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel waschen, mit Schale halbieren, entkernen und

ebenfalls in Spalten schneiden. Käse in Scheiben und diese in kurze Streifen schneiden. Alle Salatzutaten mischen. Aus Joghurt, Creme fraîche, Zitronengelee und Curry eine Soße bereiten und evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Salatsoße über die Salatzutaten geben und unterheben. Salat vor dem Servieren etwa 60 Min. durchziehen lassen.

Mengenangabe: 4 Portionen

18.3 Pfirsich - Geflügel - Salat

3 Pfirsiche	1 EL Kapern
150 g gek. Geflügelfleisch	1/2 EL Zitronensaft
1 Apfel	1/2 Becher Joghurt
3 große, frische Champignons	2 EL Öl
1 Banane	1 TL Honig

Pfirsiche, Fleisch, Champignons und Banane mundgerecht zerkleinern. Aus dem Zitronensaft, Joghurt, Öl und Honig eine Marinade herstellen und mit zerkleinertem Fleisch und Obst mischen.

Der Salat kann auch als Vorspeise auf Radicchioblättern angerichtet werden.

Mengenangabe: 4 Portionen

18.4 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse

300 g Hörnchennudeln	<i>Salatsauce:</i>
Salz	7 EL Sonnenblumenöl
4 rotbackige Äpfel	3 EL Walnussöl
2 Radicchio	5 EL Himbeeressig
1 Bd. Estragon	2 EL Traubensaft
300 g Hüttenkäse	Salz
100 g gehackte Walnüsse	Pfeffer aus der Mühle
	2 Pfirsiche

Hörnchennudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift garen. Abgießen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Radicchio in Blätter zerteilen, waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Estragon waschen, trockenschütteln und hacken.

Hüttenkäse, Walnüsse, Estragon, Apfelwürfel und Nudeln vermengen. Sonnenblumenöl, Walnussöl, Himbeeressig und Traubensaft mischen und unter den Salat heben. Pfirsich waschen, trockenreiben, in Spalten schneiden und damit den Salat garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Nährwerte pro Portion: 770 kcal / 3200 kJ; E 23 g, F 43 g, KH 73 g

18.5 Radicchiosalat mit Pflaumen und Roquefort-Käse

250 g Radicchio	100 g Roquefort-Käse
2 g Orangen	2 EL Zitronensaft
1 g Glas Pflaumen	2 EL Olivenöl, kaltgepresst
50 g Sonnenblumenkerne	1 Knoblauchzehe
<i>Salatsauce:</i>	Worcestersauce
150 g Magerjoghurt	Salz
2 EL Schmand	Pfeffer
	Zucker

Radicchio putzen, waschen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Orangen heiß abspülen, mit einem Messer schälen, so dass die weiße Haut entfernt ist. Orangen halbieren und in kleine Stücke schneiden. Pflaumen abtropfen lassen. Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Für die Salatsauce Joghurt, Schmand und kleingewürfelten Käse verrühren. Zitronensaft, Olivenöl, durchgepressten Knoblauch und die Gewürze unterrühren. Sauce pikant abschmecken. Salatzutaten auf Tellern anrichten, Sauce darüber verteilen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

18.6 Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten

200 g Teigwaren oder 150 g Reis	halbiert, geviertelt, in Scheibchen
1 TL Curry	2 EL Weinbeeren, nach Belieben
2 Pfirsiche	Salatsauce nach Belieben
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale	(z.B. Joghurtsalatsauce,
1 EL Zitronensaft	Kräutersalatsauce,
1 TL Curry	Vinaigrette)
1 Apfel, Kerngehäuse entfernt,	50 g Haselnüsse, grob gehackt

Teigwaren oder Reis nach Anleitung zubereiten, dabei dem Salzwasser oder der Bouillon Curry zugeben, mitkochen. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, in feine Schnitze oder Würfel schneiden. Mit Teigwaren oder Reis vermischen. Zitronenschale und den mit dem Zitronensaft verrührten Curry mit den Apfelscheibchen vermischen. Weinbeeren zugeben.

Die gewünschte Sauce nach Anleitung zubereiten, mit den Zutaten vermischen. Haselnüsse drüberstreuen.

18.7 Rotkohlsalat mit Dörrzwetschen

1 geraspelter Apfel	Salz, Pfeffer
2 EL Himbeersirup	1/2 Rotkohl
Rapsöl	100 g Dörrzwetschen
Essig	

Dörrzwetschen abwaschen und in lauwarmen Wasser (oder in Rotwein) ein paar Stunden einweichen. Aus dem Rotkohl den Strunk herausschneiden und den Kohl fein hobeln. Mit reichlich Wasser, Salz und Essig etwa 4 Minuten kochen. Kalt abbrausen, gut trocken-schleudern und mit den abgetrockneten Zwetschen mischen. In eine Salatschüssel geben und mit einer Sauce aus Rapsöl, Essig, Salz, Pfeffer, Himbeersirup und Apfel übergießen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

18.8 Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi

1 Kopf Eisbergsalat	8 Garnelen (à 20 g)
Jodsalz, Pfeffer	1 TL grüne Pfefferkörner
1/16 l Apfelsaft	1 Pfirsich
1 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 Tomate
1 EL weißer Balsamico	2 Rucolablätter
1 TL Currypulver	6 Chicoréeblätter
60 g Sauerrahm	6 Lollo Biancoblätter
60 g Joghurt	6 Lollo Rossoblätter
1 EL Minze	80 g Buschbohnen

Vorbereitung: Garnelen schälen, Darm entfernen, säubern und in Rapsöl auf den Biss braten, würzen. Bohnen oben und unten abschneiden, schräge 3 cm dicke Stücke schneiden, in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, abtropfen lassen. Tomate abziehen, entkernen, in Filets schneiden. Minze abzupfen; Pfirsich abziehen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Lollo Rosso und -Bianco säubern, in kleine Blätter reißen. Eisberg und Rucola säubern, in grobe Streifen schneiden, mit Chicoréeblättern als Grundbett in tiefem Teller anrichten. Bohnen, Tomaten, Pfirsich und Garnelen, grünen Pfeffer, Minze, Lollo Rosso und Bianco in eine Schüssel geben und vermengen.

Zubereitung: Joghurt, Sauerrahm, Currypulver, Balsamico, Rapsöl, Apfelsaft gut glatt

rühren und mit Jodsalz und wenig Pfeffer würzen. Dressing über bunte Salatmischung geben, gut durchmengen, etwas einziehen lassen. Salatkomposition auf vorbereitetem Teller anrichten, rundum noch etwas Dressing angießen, mit Melissesträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

18.9 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich

Muskat	2 Pfirsiche
Pfeffer	200 g Brie
Salz	2 EL Sesam
8 EL Rapsöl	500 g frischer Blattspinat (oder 450 g TK)
3 EL Zitronensaft	

Spinat putzen, dabei dicke Stiele entfernen, gründlich waschen und in viel kochendem Salzwasser 1 Minute kochen. Den Spinat abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken. Erst abtropfen lassen, dann leicht ausdrücken und grob schneiden. Wenn Sie den TK-Spinat verwenden, diesen nach Packungsanleitung auftauen und ausdrücken. Sesam in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren rösten, bis er duftet. Brie in Würfel schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, dabei den Stein entfernen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und mit wenig Zitronensaft beträufeln. Restlichen Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, dann das Rapsöl und das Sonnenblumenöl zugeben, und kräftig abschmecken. Spinat, Briewürfel, Sesam und Pfirsich mit der Sauce mischen und auf 4 Teller verteilen. Tipp: Dazu passt geröstetes Weißbrot. Für den Spinatsalat können Sie auch andere Weißschimmel- oder Blauschimmelkäse verwenden, z.B. Edelpilzkäse, Blauweißkäse oder Camembert.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 20

je Portion: 400 kcal / 1680 kJ

18.10 Zwiebel-Zwetschen-Salat

1 Bd. Schnittlauch	100 g Crème double
Salz, Pfeffer	200 g Crème fraîche
1/4 TL Zimtpulver	1 Zitrone, Saft von
1 TL Zucker	500 g Zwetschen, entsteint
2 Eigelb	400 g Zwiebeln

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die entsteinten Zwetschen in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln in eine Schüssel geben, den Zitronensaft darüber gießen. Aus Creme fraîche, Creme double, Eigelb, Zucker, Zimt, Salz und Pfeffer eine Marinade

bereiten und über den Salat geben, gut durchmischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren fein gehackten Schnittlauch darüber streuen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 70

381 kcal / 1595 kJ

19 Saucen, Marinaden

19.1 Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem Pfeffer

125 g getrocknete Pflaumen	10 g Butter
6 EL Armagnac	100 ml Madeira
100 ml Weißwein	250 ml Geflügelbrühe
50 g Schalotten	250 g Schlagsahne
50 g Apfel	3 Salbeiblätter
30 g braune Champignons	1 EL grüne eingelegte Pfefferkörner
50 g Geflügelleber	Salz
5 schwarze Pfefferkörner	Cayennepfeffer
5 Pimentkörner	

Pflaumen mit 4 EL Armagnac und Weißwein in einem kleinen Topf 5 Minuten köcheln, dann einige Stunden durchziehen lassen. Pflaumen ab und zu wenden.

Die Schalotten und den geputzten, aber ungeschälten Apfel klein würfeln. Pilze grob hacken. Geflügelleber klein schneiden. Alles mit den Gewürzkörnern in Butter andünsten. Armagnac-Mischung von den Pflaumen, Madeira und Geflügelbrühe dazugießen, die Flüssigkeit bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Mit Sahne auffüllen, den Salbei dazugeben und dickflüssig einköcheln. Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Die Rückstände gut ausdrücken.

Pflaumen, grünen Pfeffer und 1 EL Pfeffersud in die Sauce geben und kurz aufkochen. 2 EL Armagnac unterrühren. Topf von der Kochstelle ziehen, die Sauce mit Salz und Cayenne würzen.

TIPP: Passt gut zu Wild und Wildgeflügel.

Mengenangabe: 450 ML

Zubereitungszeit: 1 Stunde.

19.2 Pfirsich-Aprikosen-Chutney

600 g Pfirsiche	125 ml heller Balsamicoessig
350 g Aprikosen	500 g Gelierzucker 2:1
300 g Zwiebeln	Salz, Pfeffer
125 ml Orangensaft	

Pfirsiche und Aprikosen waschen, trocken tupfen und halbieren. Entsteinen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.

Pfirsiche, Aprikosen, Zwiebeln, Orangensaft, Balsamicoessig und den Gelierzucker in

einem Topf zum Kochen bringen. Etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Chutney kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In sterile Schraubgläser füllen. Verschließen und für 10 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert hält das Chutney mind. 3 Monate.

Mengenangabe: 8 Gläser à 200 ml

19.3 Pfirsich-Senf-Dip

1 Pfirsich	1 EL Zitronensaft
2 EL Sesam	Salz
25 g milder Senf	Dill, Sesam zum Bestreuen

Pfirsich häuten, entkernen und zerkleinern. Sesam ohne Fettzugabe rösten. Fruchtfleisch mit mildem Senf und Zitronensaft pürieren. Sesam unterheben. Salzen und mit Dill sowie Sesam bestreut servieren.

19.4 Pflaumen-Chutney

125 g Backpflaumen (entsteint)	1/2 TL Salz
500 g Äpfel	1/2 TL Cayennepfeffer
350 ml Apfelessig	150 g Sultaninen
450 g Rohrzucker oder brauner Zucker	175 g Zwiebeln (gewürfelt)
1 TL Senfpulver	250 g Tomaten
1/2 TL gemahlener Zimt	(gehäutet, entkernt und gewürfelt)

Backpflaumen mit Wasser bedecken, 10 Minuten kochen. Abtropfen lassen und klein würfeln. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln.

Essig, Zucker, Senf, Zimt, Salz und Cayennepfeffer aufkochen, Äpfel, Backpflaumen, Sultaninen Zwiebeln und Tomaten dazugeben. Zugedeckt etwa 30 Minuten kochen und dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.

Chutney in heiße sterilisierte Gläser füllen, diese sofort verschließen.

Zu Geflügelgerichten mit Curry, gebratenem Schweinefilet, Schweinekotelett, zu gebratener Ente und Pute.

Mengenangabe: 4 Gläser à 250 g

19.5 Pflaumen-Dip

3 EL Aceto balsamico	1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
3 EL Wasser	50 g entsteinte Dörrpflaumen, in Stücken
2 EL trockener Sherry	

Aceto und Wasser ca. 2 Min. kochen, von der Platte nehmen. Die restlichen Zutaten begeben, pürieren, Dip auskühlen.

Zum Asiatisches Fondue.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Pro Person: 29 kcal / 123 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 5 g

19.6 Pflaumen-Sauce

150 g Dörrpflaumen, ohne Stein, über Nacht in Wasser eingeweicht, abge- tropft	2-3 EL Sojasauce einige Tropfen Tabasco 1/2 TL frische Ingwerwurzel, gerieben, oder Ingwerpulver
1/2 Apfel, in kleinen Stücken	
3 EL Apfelessig	

Alle Zutaten im Mixer pürieren.

Mengenangabe: 4 Personen

19.7 Pflaumen-Sauce

2 Knoblauchzehen	200 ml Geflügelfond
2 rote Chilischoten	200 g Pflaumenmus
80 g mageren Frühstücksspeck	Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl	

Als erstes den Knoblauch pellen und fein würfeln. Chilischoten längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und den Speck darin goldbraun anbraten. Knoblauchwürfel zufügen und kurz mit braten. Mit Fond ablöschen und fünf Minuten einkochen lassen. Den Topf nun von der Kochstelle nehmen. Pflaumenmus und Chiliwürfel nach gewünschter Schärfe unterrühren. Mit einem Mixstab alles gut durchmischen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

19.8 Scharfe Pfirsich-Salsa

3 Zweige Koriander oder glatte Petersilie	1 EL Zitronensaft
Ingwerpulver	1 grüne Chilischote
Tabasco	1 Schalotte
Salz	1 reife Avocado
2 EL Rapsöl	1 reifer gelbfleischiger Pfirsich
1 TL Weißweinessig	

Pfirsich schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Schalotte schälen, Avocado abziehen, Kern entfernen. Chilischote aufschneiden, Kerne und Zwischenwände entfernen. Alle Zutaten in Würfel schneiden, Avocado sofort mit Limettensaft und Essig beträufeln. Koriander waschen, Blättchen hacken, alle Zutaten mischen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen, nochmals abschmecken.

19.9 Tomaten-Chili-Chutney

1.5 kg Tomaten	450 ml Apfelessig
500 g Pfirsiche	250 g Zucker
300 g Schalotten	1 TL edelsüßes Paprikapulver
6 Knoblauchzehen	2 TL Senfkörner
2-3 getrocknete Chilischoten	

Die Haut von Tomaten und Pfirsichen kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen, dann die Haut entfernen.

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Die getrockneten Chilischoten zerkrümeln oder mit einem Messer hacken.

Tomaten, Pfirsiche, Schalotten, Knoblauch und Chili mit etwa 1/3 des Essigs etwa 30 Min. offen köcheln lassen.

Übrige Zutaten zur Tomaten-Mischung geben und erneut aufkochen lassen. Alles offen etwa 3 Std. bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis das Chutney dicklich eingekocht ist.

Sofort in sterile Gläser füllen, verschließen und 10 Min. auf den Deckel stellen. Wieder umdrehen und vollständig abkühlen lassen.

Mengenangabe: 5 Gläs

19.10 Zwetschensauce

300 g entsteinte Zwetschen	1/2 Zimtstange
2-3 EL Zucker	1 EL Zwetschenwasser (Branntwein)
2-3 EL Rotwein	

Zwetschen, Zucker, Rotwein und Zimtstange in einem Topf zugedeckt zum Kochen bringen und 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kochen lassen. Zimtstange entfernen, alles mit dem Zerkleinerungsstab pürieren und durch ein Sieb streichen, danach Zwetschenwasser zugeben. Zwetschensauce kann zur Pflaumenmousse gereicht werden. Sie schmeckt auch zu Vanilleflammeri.

Mengenangabe: 4 Portionen

20 Sonstiges

20.1 Fruchtgelee

10 Blatt Gelatine	500 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Dos. Pfirsiche	50 ml frisch gepresster Zitronensaft
(Abtropfgewicht ca. 480 g)	4 EL flüssiger Honig

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Die Pfirsiche in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Früchte mit einem Stabmixer fein pürieren.

Die Gelatine etwas ausdrücken, in einen Topf geben, erwärmen - nicht kochen - und auflösen. Pfirsichpüree, Orangen- und Zitronensaft sowie Honig vermischen.

Unter die aufgelöste Gelatine 2 EL Fruchtmischung rühren und dann unter das übrige Püree heben. Gründlich mit einem Schneebesen durchrühren. Kleine Puddingförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und sofort das Frucht-püree hineinfüllen. Das Gelee im Kühlschrank in etwa 3 Std. fest werden lassen. Im Kühlschrank hält sich das Fruchtgelee etwa acht Tage. Es wirkt angenehm kühlend bei Fieber und stärkt durch die vitaminreichen Zitrusfrüchte die Abwehrkräfte.

Mengenangabe: 8 Portionen (ab 1 Jahr)

20.2 Fruchttopf-mit Fahrplan

1 Rumtopf (5 Liter)	500 g Pflaumen
500 g Zucker	500 g Pfirsiche
250 g in Kugeln ausgestochene Honigmelonen	500 g Aprikosen
250 g frische Ananaswürfel	1 kg Zucker
250 g Zucker	500 g schwarze Johannisbeeren
500 g aromatische Birnen	500 g Sauerkirschen
1 kg Zucker	Rum (54%)
500 g Reineclauden	250 g Zucker
	500 g Erdbeeren

Juni: Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trockentupfen. Die Früchte in einen Rumtopf (5 Liter) geben, mit 150 g Zucker bestreuen und zugedeckt 1 Stunde durchziehen lassen. Dann mit Rum (54%) begießen; er muss fingerbreit über den Früchten stehen. Den Topf verschließen und an einen kühlen, dunklen Ort stellen.

Juli: Sauerkirschen nicht entsteinen, Stiele entfernen, schwarze Johannisbeeren von den Stielchen abzupfen. Die Früchte jeweils mit 500 g Zucker vermischen. So viel Rum

aufgießen, dass die Früchte bedeckt sind.

August: Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden waschen. Aprikosen und Pfirsiche enthäuten, entsteinen, halbieren und vierteln. Pflaumen und Reineclauden nach dem Entsteinen halbieren. Je Frucht mit 250 g Zucker bestreuen und natürlich genügend Rum nachgießen.

September: Aromatische Birnen geschält, in Spalten geschnitten, vom Kerngehäuse befreit mit 250 g Zucker und genügend Rum in den Topf füllen.

Oktober: Als fruchtigen Abschluss frische Ananaswürfel und in Kugeln ausgestochene Honigmelonen mit je 250 g Zucker und entsprechender Menge Rum einfüllen. Vier Wochen nach der letzten Fruchtzugabe noch einmal 54%igen Rum zugießen. Jetzt heißt es Abwarten bis zum 'Anstich' am 1. Advent.

20.3 Gefüllte Datteln und Pflaumen

20 frische Datteln	4 cl Kokoslikör (ersatzweise Weinbrand)
20 Trockenpflaumen ohne Stein	30 g Puderzucker
150 g Marzipanrohmasse	300 g weiße Kuvertüre, ca.
125 g Kokosraspeln	

Datteln aus der Haut lösen. Datteln mit einem spitzen Messer der Länge nach zur Hälfte einschneiden und den Kern entfernen. Die Pflaumen ebenfalls der Länge nach zur Hälfte einschneiden. Marzipan mit, 100 g Kokosraspeln, Likör und Puderzucker verkneten. Diese Masse in die vorbereiteten Früchte füllen und gut festdrücken. auf einem Kuchengitter ca. 2 Stunden trocknen lassen. Zerbröckelte Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Früchte auf eine Pralinengabel spießen und zu zwei Drittel in die Kuvertüre tauchen. Früchte auf ein mit den restlichen Kokosraspeln bestreutes Pergamentpapier setzen und an einem kühlen Ort trocknen lassen. Kühl aufbewahren.

Mengenangabe: 40 Stück

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

20.4 Pflaumen-Paste

3 dl Rotwein	1/4 TL Zimt
500 g entsteinte Dörrpflaumen, grob gehackt	3 EL Zwetschgenschnaps
3 EL Rohrzucker	50 g Mandelstifte, grob gehackt, geröstet
1 Msp. Nelkenpulver	

Rotwein aufkochen, über die Pflaumen gießen, zugedeckt ca. 12 Std. marinieren. Pflaumen mit der Flüssigkeit, Zucker, Gewürzen und evtl. Zwetschgenschnaps bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, Mandeln daruntermischen. Siedend heiß bis knapp unter den Rand

in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschließen. Zum Auskühlen auf isolierender Unterlage auf den Kopf stellen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Pflaumen-Paste rasch konsumieren.

Verwendung: als Brotaufstrich, in Müesli, als Füllung für süßes Gebäck (z. B. Kröpfli, Gipfeli).

Mengenangabe: 2 Gläser von je ca. 2 1/2 dl

Marinieren: ca. 12 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

20.5 Pflaumenchutney mit Zwiebeln und Äpfeln

200 g Gelierzucker 2:1	100 ml Rotweinessig
1/4 TL Pimentpulver	100 g Rosinen
1/4 TL Ingwerpulver	150 g Zwiebeln
1/4 TL Pfeffer	150 g Äpfel
1/4 TL Salz	500 g Pflaumen, entsteint gewogen

Die Pflaumen vierteln, die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die geschälten Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Das Obst mit den Zwiebeln, Rosinen, Essig und den Gewürzen zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 40-45 Minuten kochen lassen. Den Gelierzucker zufügen und unter Rühren wieder zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort mit Twist-Off-Deckeln verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 70

20.6 Speckzwetschgen

1 kg Zwetschgen	1 EL Zucker
400 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Weißwein
1 gross. Zwiebel	125 ml Wasser
1 Zitrone	

Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entsteinen. Speck in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Zwiebel pellen, in kleine Würfel schneiden und im Bratfett glasig dünsten. Zwetschgen, Speckscheiben und Zwiebelwürfel in eine gefettete ofen feste Form schichten. Zitronensaft, Zucker, Wein und Wasser verrühren und über die Zwetschgen gießen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und garen. Noch heiß servieren.

Beigabe: Pellkartoffeln

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (190 °C)

Backzeit: ca. 45 Minuten

20.7 Tomaten-Pflaumen-Chutney

250 g Gelierzucker	1 Zitrone, unbehandelt
1 TL Pfeffer	125 g Sultaninen
1/4 TL Nelkenpulver	125 g Zwiebeln
1/4 TL Zimtpulver	500 g Pflaumen, entsteint gewogen
300 ml Apfelessig	600 g Tomaten

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann die Haut abziehen. Pflaumen, Zwiebeln und Tomaten klein schneiden. Mit den Sultaninen, dem Saft und der abgeriebenen Schale der Zitrone, Essig und den Gewürzen zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 40-45 Minuten kochen lassen. Den Gelierzucker zufügen, unter Rühren wieder zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Das Chutney heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 70

20.8 Zwetschgen im Metzgerhemd

1 Pkg. weiche, entsteinte Dörrzwetschgen, halbierte Scheiben Frühstücksspeck (entsprechend der Anzahl der Zwetschgen),	weißer Pfeffer aus der Mühle, Backpapier
--	---

Jede Zwetschge mit einer halbierten Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit weißem Pfeffer bestreuen und in den heißen Backofen geben bis die Speckscheiben glasig werden. Sofort servieren.

21 Vegetarisches, Vollwert

21.1 Pfirsichmüsli mit Leinsamen

75 g Leinsamen
3 Pfirsiche
100 g Dickmilch
1 TL Zitronensaft

1 TL Butter
0.5 EL Honig
40 g Roggenflocken

1. Die Leinsamen kalt abspülen und gründlich abtropfen lassen. Die Pfirsiche mit einem spitzen Messer häuten oder waschen. Dann das Fruchtfleisch in dünnen Schnitzen von den Steinen schneiden.
2. Die Dickmilch mit dem Zitronensaft verrühren, dann mit der Pfirsichmischung vermengen und in Schälchen geben.
3. Die Butter mit dem Honig in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Flocken dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Das Müsli mit den Flocken bestreut servieren.
Schmeckt auch mit Aprikosen oder Nektarinen gut.

Mengenangabe: 2 Portionen

Zubereitungszeit 30 Minuten

1200 kJ

22 Vorspeisen, Suppen

22.1 Bananen und Dörrzwetschken im Speckmantel

2 klein. Bananen à 100 g	1 Zitrone, Saft von
12 Dörrzwetschken ohne Kern	20 runde Holzspießchen
20 Scheib. Schinkenspeck oder Hamburger Speck	Öl zum Braten

Vorbereitung: Die Bananen schälen und jeweils in vier gleichgroße Stücke teilen; diese mit Zitronensaft beträufeln, um ein Braunwerden zu verhindern. Dörrzwetschken und Bananenstücke einzeln in Speck wickeln und diese mittels Holzspießchen befestigen.

Zubereitung: Genügend Öl in eine Pfanne gießen und erhitzen; die Bananen- und Zwetschkenspießchen rundum gut anbraten, mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchentrepp gut abtropfen lassen; dazu passen alle Arten von pikanten Saucen. Ein kleiner Begrüßungs-Imbiss für Ihre Faschingsparty oder ein pikanter Snack für Ihr Büffet!

Mengenangabe: 20 STÜCK

22.2 Fischcocktail

500 g Kabeljaufilet	4 EL Mayonnaise (evtl. mehr)
1 Zitrone, Saft von	2 EL Magerquark
Salz	2 EL süße Sahne
1/8 l Wasser	1 EL Tomatenketchup
Salz	1 TL geriebener Meerrettich
2 EL Gurkensud	Salz
2 Äpfel	Pfeffer
2 Pfirsiche	Paprika
2 Gewürzgurken	Zucker
<i>Soße</i>	Salatblätter

Fischfilet säubern, säuern und salzen. Wasser mit Salz ankochen und Fischfilet 15 bis 20 Minuten darin dünsten. Abgekühltes Fischfilet zerpflücken und mit Gurkensud marinieren. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Pfirsiche überbrühen, abziehen und Steine entfernen. Äpfel, Pfirsiche und Gurken in Würfel schneiden und zum Fisch geben. Aus den angegebenen Zutaten eine Soße rühren und abschmecken. Salatzutaten mit der Soße mischen und nochmals abschmecken. Cocktail auf Salatblättern angerichtet servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

22.3 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise

150 g Flußkrebssfleisch	Chilipulver
1 Pfirsich	Salz
2 Tomaten	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
150 ml Sonnenblumenöl	1 EL weißer Balsam-Essig
2 EL Cognac oder Brandy	Zucker
2 EL trockener Wermut	2 EL Olivenöl
1 EL Ketchup	1 Bd. Rauke

Das Flußkrebsschwanzfleisch abspülen und beiseite stellen.

Den Pfirsich blanchieren, häuten und entsteinen. Tomaten blanchieren, häuten und entkernen, beides würfeln.

Für die Mayonnaise Eigelb verrühren, das Sonnenblumenöl erst in Tropfen, dann in dünnem Strahl dazugießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen oder Mixstab unterschlagen. Pfirsich- und Tomatenwürfel unterheben. Mit Cognac, Wermut, Ketchup, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.

Balsam-Essig, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Rauke in mundgerechte Stücke schneiden, mit der Sauce mischen und auf Teller verteilen. Erst kurz vor dem Verzehr das Krebsschwanzfleisch mit der Mayonnaise mischen und auf die Rauke geben. Alles noch einmal salzen und pfeffern.

Dazu: Baguette

Getränke: ein Gläschen Champagner oder Sekt?

Mengenangabe: 4 Portionen

22.4 Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen

20 Pflaumen	2 EL Portwein
100 g Walnusskerne	1 EL Sahne
150 g Roquefort	50 g Crème fraîche

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Roquefort zerbröckeln. Walnüsse grob zerkleinern. Roquefort, Sahne, Portwein und die Hälfte der Walnüsse mit dem Handmixer gut verrühren und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Pflaumenhälften mit der Käsemasse füllen.

Empfohlene Weine: Weiß: Muscat sec d'Alsace, wegen seines fruchtig frischen Charakters. Rot: Banyuls, wegen seines typischen Pflaumen-Nuss-Aromas.

22.5 Pfirsich-Käse-Schnittchen

2 Pfirsiche	Salz
4 EL Paprika	Pfeffer
200 g Frischkäse	8 EL Sherry
1 1/2 TL Curry	4 Scheib. Weißbrot
6 EL süße Sahne	1/2 Bd. Petersilie

Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren und Steine entfernen. Pfirsiche in Spalten schneiden und jeweils eine Seite mit Paprika bestäuben.

Frischkäse mit Curry, Sahne, Salz, Pfeffer und Sherry verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Brotscheiben spritzen. Pfirsichspalten mit der Paprikaseite nach oben auflegen, mit Frischkäse garnieren und Petersiliensträußchen darauf anrichten.

22.6 Pflaumen im Speckmantel

12 Kurpfraumen, entsteint	1/4 l Rotwein
12 Scheib. Frühstücksspeck	1/4 l Portwein

Die Pflaumen in eine Schüssel geben, Wein darübergießen. 24 Std. marinieren. Dann herausnehmen, trockentupfen. Die Pflaumen einzeln mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne kurz und kräftig anbraten. Die Pflaumen können kalt oder warm serviert werden.

22.7 Pflaumen im Speckmantel

10 Scheib. Frühstücksspeck (Bacon)	Kräutern, nach Belieben
20 getrocknete Softpflaumen	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Frühstücksspeck quer halbieren. Speckstreifen um Softpflaumen wickeln, eventuell mit Holzspießen fixieren. Früchte auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 5-10 Minuten braten. Zum Servieren nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung: 30 Minuten

pro Portion: 175 kcal / 740 kJ; E 7 g, F 3 g, KH 28 g

22.8 Pflaumen im Speckmantel

24 getrocknete Pflaumen ohne Stein	24 Scheib. Frühstücksspeck
125 ml Portwein	4-5 EL Pflanzenöl
24 ganze, geschälte Mandeln	Zahnstocher

Die Pflaumen etwas einschneiden und mit dem Portwein mischen; mindestens 4 Stunden marinieren lassen. Die Pflaumen gut abtropfen lassen, in jede eine Mandel geben. Pflaumen mit Frühstücksspeck fest umwickeln und feststecken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Speckpflaumen portionsweise knusprig anbraten. Dazu passt Pumpernickel oder Vollkornbrot.

Mengenangabe: 4 Personen:

Marinierzeit: 4 Stunden

Zubereitungszeit: 25 Minuten

22.9 Serrano-Pflaumen mit Tomaten-Paprika-Dip

1 Zwiebel	Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	1 TL Paprikapulver (edelsüß)
2 rote Paprikaschoten	Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl	200 g Serrano-Schinken (in dünnen Scheiben)
200 g passierte Tomaten (aus der Dose)	400 g große Backpflaumen (entsteint), ca.
Salz	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, die Paprika dazugeben und kurz anbraten. Die passierten Tomaten untermischen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Den Dip abkühlen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Schinken nach Bedarf halbieren, sodass die Pflaumen damit umwickelt werden können. Die Pflaumen mit den Schinkenscheiben umwickeln und mit Holzspießchen feststecken. In eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten knusprig braten. Die Serrano-Pflaumen mit dem Tomatendip servieren. Dazu einen trockenen Sherry reichen.

Tipp: Sie können statt Pflaumen auch Datteln in Schinkel oder Räucherspeck einwickeln. Die Datteln vor der Braten in einer Mischung aus Sherry und Orangensaft ziehen lassen.

Mengenangabe: 6 PERSONEN

22.10 Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen (Pinchitos con dátiles, ciruelas con bacon)

22.10 *Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen (Pinchitos con dátiles, ciruelas con bacon)*455

150 g getrocknete oder frische Datteln	Scheiben
150 g Kurpflaumen (gegebenenfalls andere Trockenpflaumen)	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Holzzahnstocher zum Feststecken
500 g durchwachsener Speck in dünnen	

Die Datteln und die Kurpflaumen, falls nötig, von den Kernen befreien. Kurpflaumen braucht man nicht einzuweichen. Wenn Sie statt der Kurpflaumen andere Trockenpflaumen verwenden, diese 5-4 Std. einweichen.

Von den Speckscheiben die Schwarte mit einem scharfen Messer abschneiden.

Um jede Dattel und jede Kurpflaume eine Scheibe Speck wickeln und mit einem Zahnstocher so feststecken, dass der Speck befestigt ist und der Zahnstocher gleichzeitig zum Anfassen dient.

Die Röllchen in einer großen, möglichst beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rundum knusprig ausbraten, aus der Mühle pfeffern und gleich heiß servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit: etwa 20 Min.

Garzeit: etwa 15 Min.

Index

ADVENT

- Fruchtiger Weihnachtstraum, 240
- Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 122

ALGERIEN

- Zwetschgentorte, 393

ALKOHOLFREI

- Kinder-Sangria, 206
- Pfirsich-Colada, 206
- Rote Sangria, 212

ALKOHOLISCH

- Bowle, 203
- Pirsich-Kokosnuß-Drink, 211

ANTIPASTI

- Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291

ANTJE

- Schaumomeletts mit Früchten, 151

APERITIF

- Bellini, 203
- Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen, 452

APERO

- Bananen und Dörrzwetschken im Speckmantel, 451

APFEL

- Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom, 226
- Apfel-Zwetschen-Konfitüre, 397
- Apfel-Zwetschgen-Wähe, 226
- Dreifruchtgelee, 399
- Kirmesfladen, 252
- Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott, 55
- Pflaumenchutney mit Zwiebeln und Äpfeln, 447
- Rote Sangria, 212
- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
- Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume', 356

APRIKOSE

- Aprikosensorbet mit Minze, 11

- Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 399

- Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen, 29

- Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 63

- Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 402

- Pflaumen-Aprikosen-Chutney, 156

- Pflaumen-Aprikosen-Relish, 156

- Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 102

- Zwetschgen-Sorbet, 139

- Zwetschgenauflauf, 140

APRIL

- Französische Zwetschgen-Omelettchen, 28

ARD

- Ewige Liebe, 26

- Infos zu Pfirsichen, 216

- Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175

- Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177

- Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169

ARD-BUFFET

- Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175

ASIEN

- Pflaumensorbet mit Schuss, 97

AUFLAUF

- Auflauf mit Pflaumen, 12

- Auflauf mit Sommerfrüchten, 12

- Brot-Zwetschgen-Auflauf, 167

- Bunter Obstauflauf, 18

- Clafoutis - Bettelmann, 20

- Grießauflauf mit Pfirsichen, 37

- Pflaumen-Quarkauflauf, 90

- Semmelauf, 116

- Zwetschen-Auflauf, 130

- Zwetschenauf, 168

- Zwetschgen-Brot-Auflauf, 135
 Zwetschgenauflauf, 140, 141
- AUFWENDIG
- Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
 Tutti-Frutti-Torte, 360
 Zwetschgenknödel, 144
- AUGUST
- Amaretto-Pflaumen-Kuchen, 225
 Blechkuchen mit Pflaumen und Rahmguss, 229
 Blitz-Pfirsichkonfitüre, 397
 Bühler Pflaumentorte, 230
 Bunter Obstauflauf, 18
 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 21
 Dampfnudeln mit Zwetschgen, 23
 Florentiner-Kuchen, 238
 Friesischer Pflaumenstreifen, 239
 Fruchtsalat, 153
 Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen, 243
 Gedeckter Zwetschenkuchen, 244
 Georgia-Pfirsich-Pie, 245
 Gewürzzwetschgen, 154
 Götterspeise, 36
 Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 171
 Gratinierte Pfirsiche, 36
 Hobelkäserollen mit Salat, 433
 Karamellpfirsiche mit Nüssen, 48
 Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 254
 Kokoseis mit Obstsalat, 49
 Maisherzen mit Pfirsichsoße, 49
 Marzipankuchen mit Pflaumen, 261
 Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
 Pêche Melba mit Pfirsichglace, 59
 Panna cotta mit Pflaumenkompott, 58
 Pfirsich im Knuspernest, 60
 Pfirsich moitié-moitié, 154
 Pfirsich-Brunchcreme, 63
 Pfirsich-Charlotte, 64
 Pfirsich-Colada, 206
 Pfirsich-Crumble, 65
 Pfirsich-Ingwer-Pästli, 155
 Pfirsich-Joghurt-Parfait, 68
 Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 404
- Pfirsich-Kuchen, 278
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
 Pfirsich-Melonen-Mix, 208
 Pfirsich-Plunder, 283
 Pfirsich-Sahne-Torte, 285
 Pfirsich-Schale, 70
 Pfirsich-Senf-Dip, 440
 Pfirsiche, 218
 Pfirsiche mit Balsamico, 78
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 79
 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 81
 Pfirsichsorbet, 83
 Pfirsichtarte mit Schokostreusel, 292
 Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne, 85
 Pflaumen mit Karamell-Sahne, 85
 Pflaumen-Crumble, 87
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 303
 Pflaumen-Konfitüre, 412
 Pflaumen-Kopenhagener, 304
 Pflaumen-Kuchen, 305
 Pflaumen-Kuchen mit Schmand-Guss, 306
 Pflaumen-Plunder, 310
 Pflaumendatschi mit Mandelstreusel, 319
 Pflaumengrütze, 92
 Pflaumenkompott mit Sherry, 95
 Pflaumenkonfitüre, 414
 Pflaumenkuchen mit Baiserwellen, 322
 Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant, 322
 Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant, 323
 Pflaumenkuchen mit Nussbaiser, 326
 Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
 Pflaumenparfait, 96
 Pflaumensuppe mit Grießnocken, 98
 Pflaumentörtchen mit Pflaumenlikör, 333
 Pflaumentorte mit Zitronencreme, 338
 Pflaumenwähe mit Zimtzucker, 339
 Pistazien-Pfirsich-Tarte, 341
 Pouletragout mit Pfirsich, 200
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107

- Raffinierte Pflaumentarte, 345
 Rotweinzwetschgen, 161
 Saftige Pfirsich-Tarte, 347
 Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 351
 Schneller Zwetschgenkuchen, 351
 Schokoladen-Flan mit Pflaumen, 115
 Straßburger Zwetschgenkuchen, 355
 Topfenknödel mit Zwetschkenröster, 119
 Wein-Pfirsiche, 124
 Zwetschgen-Brot-Auflauf, 135
 Zwetschgen-Chutney, 163
 Zwetschgen-Konfitüre, 416
 Zwetschgen-Kuchen, 373
 Zwetschgen-Parfait, 137
 Zwetschgen-Sirup, 164
 Zwetschgen-Terrine mit Sauerrahmsauce, 140
 Zwetschgenkompott mit Tonkabohne, 147
 Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
 Zwetschgenkuchen, 383
 Zwetschgenschober, 149
 Zwetschgenwähe, 395
- BACKEN
 Pfirsich Limetten Torte, 267
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 268
- BAISER
 Erdbeer-Baiserschnitten, 235
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 268
 Pfirsich-Baiserkuchen, 269
 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 269
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 79
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 296
 Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser, 306
 Pflaumenkuchen mit Baiserhaube, 321
 Zwetschen-Zimtbaiser-Kuchen, 365
- BALSAMICO
 Pfirsiche mit Balsamico, 78
- BANANE
 Bananen und Dörrzwetschken im Speckmantel, 451
 Plantainpuffer mit Camembert und Zwetschgenkonfit, 99
- BANDNUDEL
 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompot, 116
- BAYRISCH
 Bayerische Creme mit Pfirsichen, 13
 Bayerische Zwetschgenknödel, 13
- BEEREN
 Auflauf mit Sommerfrüchten, 12
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 275
- BEILAGE
 Pflaumen à la Betty, 1
 Pflaumen-Früchte Chutney, 1
 Pflaumenklöße, 1
 Sherry-Pflaumen im Speckmantel, 3
- BIENENSTICH
 Bienenstich gefüllt mit Frischkäse und hausgemachtem Zwetschgenmus, 228
- BIRNE
 Dreifruuchtgelee, 399
 Pfirsich-Birne mit Vanille, 402
 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompot, 116
 Zwetschgen-Birnen-Kuchen, 367
- BISKUIT
 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 255
 Pfirsichbiskuit, 288
- BLAETTERTEIG
 Pfirsich-Schnitten, 286
 Pflaumen-Millefeuille, 307
 Zwetschgenpäckli, 390
- BLECHKUCHEN
 Beckumer Pflaumenkuchen mit Streuseln, 227
 Florentiner-Kuchen, 238
 Knusperschnitten mit Rum, 254

- Pfirsich-Blechkuchen, 271
 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 275
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 275
 Pfirsich-Käsekuchen, 277
 Pfirsich-Kuchen, 278
 Pflaumen-Blechkuchen, 298
 Pflaumen-Buchteln mit Vanillepudding, 299
 Pflaumen-Kuchen, 305
 Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, 314
 Pflaumenkuchen vom Blech, 329
 Puddingkuchen mit Zwetschgen und Johannisbeeren, 342
 Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 343
 Zwetschgen-Kuchen, 373
 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
 Zwetschgenkuchen, 383
 Zwetschgenkuchen mit Knusperstreuseln, 384
 Zwetschgenkuchen mit Rahm-Guss, 387
 Zwetschgenkuchen vom Blech, 389
- BLUTWURST
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 419
- BOEHMEN
 Powidltascherln - Böhmisches Teigtaschen, 100
- BOWLE
 Bowle, 203
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
 Sangria-Bowle, 212
- BR
 Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177
- BRANDTEIG
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 237
 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 273
- BRATEN
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
 Schweinebraten mit Backpflaumen, 184
 Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinienkernen, Zimt und Chili, 185
- BRIE
 Brie mit Rotwein-Pflaumen, 221
 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 437
- BRIOCHE
 Duftige Zwetschgen-Brioche, 234
- BROMBEERE
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 229
 Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis, 50
 Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 154
 Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 403
 Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 272
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 289
 Überbackene Früchte mit Quark, 120
- BROT
 Baguettescheiben mit Pflaumenkompott, 5
 Brot mit Vanille-Zwetschgen, 5
 Brot-Zwetschgen-Auflauf, 167
 Brotpudding mit Backpflaumen, 15
 Brotrösti mit Pfirsichen, 15
 Brotrösti mit Zwetschgen, 16
- KÄSEBROT MIT SPECK UND ZWETSCHGEN, 6
 Pfirsich-Käse-Schnittchen, 452
 Pflaumenstange mit Marzipanflocken, 6
 Reife Pflaumen mit Weinkäse auf karameillierten Vollkornsnitten, 7
 Roggenbrot mit Zwetschgen, 7
 WEISSBROT MIT ZWETSCHGEN, 8
 Weißbrot mit Zwetschgen, 8
 Westfälisches Leberwurstbrot mit Balsamico-Pflaume und Majoran, 9
 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 9
 Zwetschgen-Brot-Auflauf, 135
 Zwetschgen-Mandelpavesen, 137
- BROWNIE
 Pflaumenbrownies, 318
- BRUNCH

- Überbackene Früchte mit Quark, 120
- BRUSCHETTA
Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 9
- BUCHTEL
Buchteln mit Zwetschgen, 17
- BUCHWEIZEN
Buchweizen - Pflaumenkuchen, 419
- BUFFET
Zwetschgen im Metzgerhemd, 448
- BUTTER
Bunter Obstkuchen, 231
Pfirsichtarte, 291
Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 104
- BUTTERKUCHEN
Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen, 243
- BUTTERMILCH
Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 232
Buttermilch-Pflaumendrink, 204
Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott, 20
Pfirsichflip, 209
Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott, 126
- CHARLOTTE
Pfirsich-Charlotte, 64
Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 273
- CHOLESTERINARM
Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 39
- CHUTNEY
Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf Pflaumenchutney, 198
Pfirsich-Aprikosen-Chutney, 439
Pflaumen-Aprikosen-Chutney, 156
Pflaumen-Chutney, 157, 158, 440
Pflaumen-Früchte Chutney, 1
PFLAUMENCHUTNEY MIT ZWIEBELN UND ÄPFELN, 159
Pflaumenchutney mit Zwiebeln und Äpfeln, 447
Tomaten-Chili-Chutney, 442
Tomaten-Pfirsich-Chutney, 163
Tomaten-Pflaumen-Chutney, 448
Zwetschgen-Chutney, 163
Zwetschgen-Tomaten-Chutney, 164
- COCKTAIL
Fischcocktail, 451
Yellow Dream, 212
- COOKIES
Pflaumen-Mandel-Cookies, 306
- CRPE
Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48
- CREME
Creme brûlée mit Pfirsichen, 22
Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 25
Pfirsich-Quark-Creme, 70
Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta, 99
- CREMESPEISE
Pfirsich-Brunchcreme, 63
- CRUMBLE
Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 66
Pflaumen-Crumble, 87
Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme, 136
- CURRY
Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 200
- DAMPFNUDEL
Dampfnudeln mit Zimtpflaumen, 23
Dampfnudeln mit Zwetschgen, 23
- DATTEL
Gefüllte Datteln und Pflaumen, 446
Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen, 454
- DESSERT
Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis, 11
Aprikosensorbet mit Minze, 11
Auflauf mit Sommerfrüchten, 12
Bayerische Creme mit Pfirsichen, 13
Bellini-Sorbet, 14
Beschwipste Vanille-Pflaumen, 14
Brotpudding mit Backpflaumen, 15

- Brotrösti mit Pfirsichen, 15
 Buchteln mit Zwetschgen, 17
 Bunter Obstauflauf, 18
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 19
 Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott, 20
 Clafoutis mit Pflaumen, 21
 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 21
 Creme brûlée mit Pfirsichen, 22
 Eingelegte Backpflaumen, 153
 Engelslocken, 24
 Erdbeer-Pfirsich-Quark, 24
 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 25
 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 25
 Ewige Liebe, 26
 Feines Parfait mit Pflaumen, 26
 Flambiertes Pfirsich-Omelett, 27
 Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 28
 Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen, 29
 Gebackene Pfirsiche mit Grießplätzchen und Kirschkompott, 29
 Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott, 30
 Gebrannte Zwetschgencreme, 31
 Gebratene Grießschnitten mit Zwetschgen, 31
 Geeiste Melone, 32
 Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 33
 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 33
 Gelatine mit Pfirsichen, 33
 Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen, 35
 Götterspeise, 36
 Gratinierte Pfirsiche, 36, 37
 Grießauflauf mit Pfirsichen, 37
 Grießflammeri mit Zimtpflaumen, 38
 Grießflammerie mit Karamellzwetschgen, 38
 Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 39
 Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis, 41
 Himbeer-Pfirsich-Creme, 41
 Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 42
 Honigweinzwetschgen, 43
 Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen, 43
 Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 44
 Karamell-Creme mit Pfirsich, 46
 Karamellcreme mit Rum-Pflaumen, 46
 Karamellpfirsiche mit Nüssen, 48
 Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48
 Kokoseis mit Obstsalat, 49
 Mandelküchlein mit Pflaumensoße, 257
 Maroniglaze, 51
 Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
 Marzipan-Pflaumen im Weinteig, 52
 Mascarpone-Parfait mit Zwetschgenkompott, 53
 Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis, 53
 Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 54
 Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfelkompott, 55
 Mokka-Flan mit Pfirsichen, 56
 Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
 Obstsalat, 57
 Pêche Melba mit Pfirsichglaze, 59
 Panna cotta mit Pflaumen, 58
 Panna cotta mit Pflaumenkompott, 58
 PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 59
 Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 60
 Pfirsich im Knuspernest, 60
 Pfirsich Melba, 61
 Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 62
 Pfirsich-Brunchcreme, 63
 Pfirsich-Carpaccio, 63
 Pfirsich-Charlotte, 64
 Pfirsich-Crumble, 65
 Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 66

- Pfirsich-Dessert, 66
Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits, 67
Pfirsich-Joghurt-Creme, 67
Pfirsich-Joghurt-Parfait, 68
Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 68
Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 69
Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 69
Pfirsich-Quark-Creme, 70
Pfirsich-Schale, 70
Pfirsich-Soufflé, 71
Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71
Pfirsich-Tiramisu, 72
Pfirsich-Wein-Gelee, 73
Pfirsich-Zimt-Parfait, 73
Pfirsichcreme, 74
Pfirsichcreme mit Frischkäse, 75
Pfirsichcreme mit Minze, 75
Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 76
Pfirsiche in Rotwein, 76, 77
Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 77
Pfirsiche mit Balsamico, 78
Pfirsiche mit Joghurtsoße, 78
Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 79
Pfirsicheis, 79
Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 79
Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum, 80
Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 81
Pfirsichrahmeis, 82
Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 82
Pfirsichsorbet, 83
Pflaumen im Mäntelchen, 84
Pflaumen in Weingelee, 84
Pflaumen in Weinschaumsauce, 85
Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne, 85
Pflaumen mit Karamell-Sahne, 85
Pflaumen-Crumble, 87
Pflaumen-Hefestücke, 303
Pflaumen-Marzipan-Knödel, 88
Pflaumen-Mascarpone-Trifle, 88
Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
Pflaumen-Quark-Dessert, 90
Pflaumen-Überraschung, 91
Pflaumeneis mit Zimtsoße, 92
Pflaumengrütze, 92
Pflaumengrütze mit Maisgreißflan, 93
Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt, 93
Pflaumenkompott mit Sherry, 95
Pflaumenkompott mit Vanilleeis, 95
Pflaumenmousse, 95
Pflaumenparfait, 96
Pflaumenpudding, 96
Pflaumensorbet, 97
Pflaumensorbet mit Schuss, 97
Pflaumensuppe mit Grießnocken, 98
Plantainpuffer mit Camembert und Zwetschgenkonfit, 99
Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta, 99
Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott, 101
Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit Kompott, 101
Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 102
Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 104
Quarkmousse mit Armagnacpflaumen, 105
Quarknocken auf Zwetschgenkompott, 105
Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
Reisköpfchen mit Zwetschgensauce, 107
Reistorte mit Pfirsichen, 108
Rumtopf für Weihnachten, 109
Sablés aux Pruneau - Zwetschgen-Sables mit Zwetschgensauce, 109
Saftige Zwetschgennudeln, 110
Sahnereis mit Kompott, 111
Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
Schlossbuben, 113
Schoko-Pfirsich, 113
Schokoladen-Flan mit Pflaumen, 115
Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 352

Schokoladenschaum mit Pflaumen, 115
 Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
 Tee-Creme, 118
 Tee-Sahne-Eis mit Pflaumen, 118
 Topfenknödel mit Zwetschenröster, 119
 Triangel mit Dörripflaumenfüllung, 119
 Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme, 121
 Vanilleeis mit Karamellsoße, 121
 Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 122
 Veille Prune Sabayon, 122
 Veille Prune Zwetschgen, 123
 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 123
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 124
 Wein-Pfirsiche, 124
 WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA, 125
 Yellow Dream, 212
 Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott, 126
 Zimt-Zwetschgenröster mit Vanilleeis, 127
 Zimtcreme mit Backpflaumenkompott, 127
 Zimtparfait mit Pflaumensoße, 128
 Zimtparfait mit Rotweinpflaumen, 128
 Zimtzwetschgen, 129
 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 129
 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 130
 Zwetschen-Auflauf, 130
 Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum, 131
 Zwetschen-Schichtspeise, 132
 Zwetschensauce, 442
 Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis, 133
 Zwetschgen mit Korinthenpudding, 134
 Zwetschgen mit Zabaione, 135

Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme, 136
 Zwetschgen-Lasagne, 136
 Zwetschgen-Parfait, 137, 138
 Zwetschgen-Sorbet, 139
 Zwetschgen-Terrine mit Sauerrahmsauce, 140
 Zwetschgenbrägel, 141
 Zwetschgendessert, 142
 Zwetschgendessert mit Joghurt, 142
 Zwetschgengrütze, 143
 Zwetschgenknödel mit Kompott, 145
 Zwetschgenkompott, 146
 Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
 Zwetschgenkompott mit Zimtrahm, 147
 Zwetschgennudeln mit Puderzucker, 148
 Zwetschgenröster, 148
 Zwetschgentaler mit Likörsahne, 149
 Zwetschgenterrine, 150

DEZEMBER

Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis, 11
 Gefüllte Pflaumen, 245
 Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen, 35
 Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 44
 Kalbsnuss mit Dörripflaumen, 176
 Karamell-Creme mit Pfirsich, 46
 Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen, 260
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 73
 Pflaumen-Dip, 440
 Pflaumen-Paste, 446
 Pflaumen-Sables, 311
 Schokoladenschaum mit Pflaumen, 115
 Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis, 133

DIABETES

Früchtekuchen mit Pistazien, 241
 Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 400

- Mandelknödel mit Pflaumenkompott, 50
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 406
 Pflaumen-Kopenhagener, 305
 Saftige Pflaumen-Taschen, 348
- DIABETIKER
 Pistazien-Pfirsich-Tarte, 341
- DINKEL
 Bunter Obstkuchen, 231
 Pfirsichtarte, 291
- DIP
 Pfirsich-Senf-Dip, 440
 Pflaumen-Dip, 440
- DRINK
 Bellini, 203
 Buttermilch-Pflaumendrink, 204
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 204
 Orangendrink mit Pfirsich, 206
 Rote Sangria, 212
- Ei
 Französische Zwetschgen-Omelettchen, 28
 Schaumomeletts mit Früchten, 151
- EIERLIKOER
 Pflaumen-Eier-Likörtorte, 300
- EINFACH
 Bunter Obstkuchen, 231
 Erdbeer-Pfirsich-Quark, 24
 Himbeer-Pfirsich-Torte, 248
 Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
 Karibik-Filets, 199
 Pfirsich-Baiserkuchen, 269
 Pfirsich-Dessert, 66
 Pfirsich-Quark-Torte, 285
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71
 Pfirsichcremetorte, 288
 Pfirsichmüsli mit Leinsamen, 449
 Pfirsichtarte, 291
 Pflaumen mit Marzipanfüllung, 86
 Pflaumen-Blechkuchen, 298
 Pflaumen-Gitterkuchen, 301
 Pflaumen-Streusel-Kuchen, 314
 Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
- Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta, 99
 Rote Sangria, 212
 Semmelaufwurf, 116
 Überbackene Früchte mit Quark, 120
 Zwetschgen mit Korinthenpudding, 134
 Zwetschgen-Grießkuchen, 370
 Zwetschgen-Nusskuchen, 375
 Zwetschgen-Schnecke, 377
 Zwetschgen-Sirup, 164
 Zwetschgenkompott, 146
 Zwetschgenstrudel, 392
- EINGELEGTES
 Eingelegte Backpflaumen, 153
 Fruchtsalat, 153
 Gewürzzwetschgen, 154
 Pfirsich moitié-moitié, 154
 Rotweinzwetschgen, 161
 Süß-saure Zwetschgen, 162
 Süßsaure Zwetschgen - Vorrat für den Winter, 162
 Zwetschgen-Chutney, 163
- EINGEMACHTES
 Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 154
 Pflaumen-Aprikosen-Chutney, 156
 Pflaumen-Chutney, 157
 Pflaumen-Renekloden-Kompott, 159
 Pflaumenmus aus dem Römertopf, 160
 Powidl, 160
 Süßsaure Zwetschgen, 162
 Zwetschgen-Sirup, 164
 Zwetschgen-Tomaten-Chutney, 164
 Zwetschgenmus, 165
- EINKOCHEN
 Pfirsiche in Zuckersirup, 155
- EINMACHEN
 Campari-Pfirsich-Konfitüre, 398
 Campari-Pfirsich-Marmelade, 398
 Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 400
 Pfirsich-Campari-Konfitüre, 403
 Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 404
 Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 405
 Pfirsichkonfitüre, 409
 Pflaumen-Konfitüre mit Portwein, 412

- Pflaumen-Mandel-Konfitüre, 413
 Pflaumen-Marmelade mit Zimt, 413
 Pflaumenkonfitüre mit Schokolade, 414
 Rote Pflaumenkonfitüre, 415
- EINTOPF
 Mengmus, 167
 Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen, 167
- EIS
 Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis, 11
 Engelslocken, 24
 Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 28
 Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis, 41
 Kokoseis mit Obstsalat, 49
 Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis, 50
 Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis, 53
 Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 54
 Pfirsich-Honig-Milch, 208
 Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 76
 Pfirsicheis, 79
 Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 81
 Pfirsichrahmeis, 82
 Pfirsichsorbet, 83
 Pflaumen-Überraschung, 91
 Pflaumeneis mit Zimtsoße, 92
 Pflaumenkompott mit Vanilleeis, 95
 Sangria-Charlotte, 112
 Tee-Sahne-Eis mit Pflaumen, 118
 Vanilleeis mit Karamellsoße, 121
 Yellow Dream, 212
 Zimt-Zwetschgenröster mit Vanilleeis, 127
 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 129
 Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme, 136
 Zwetschgen-Parfait, 138
 Zwetschgendessert, 142
- EISMASCHINE
 Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis, 53
 Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 54
 Pfirsicheis, 79
 Pflaumensorbet, 97
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 124
 Yellow Dream, 212
- EISTEE
 Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 207
- ELSASS
 Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel), 358
- ENTE
 Ente aus dem Rohr mit Pfefferpflaumen und geschmortem Mangold, 193
 Entenbrust mit Pflaumen-Füllung und Portweinzwiebeln, 193
 Pflaumen-Chutney, 440
 Rheinische Altbiertaschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße, 425
- ERDBEERE
 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 25
- ESPRESSO
 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 25
 Espressotörtchen, 236
 Pfirsich-Espresso-Shake, 207
- ESSKASTANIE
 Marroni-Zwetschgen-Törtli, 259
 Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
- EXKLUSIV
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
- EXOTISCH
 Pfirsich-Papaya-Torte, 282
- FEBRUAR
 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 25

- Mokka-Flan mit Pfirsichen, 56
 Pflaumenchüechli, 318
 Pflaumensorbet mit Schuss, 97
- FEIGE
 Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 33
- FESTLICH
 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452
- FETTARM
 Erdbeer-Pfirsich-Quark, 24
 Himbeer-Pfirsich-Torte, 248
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 284
- FETTGEBACKENES
 Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen, 29
 Pflaumenchüechli, 318
 Pflaumenkrapfen, 320
 Schlossbuben, 113
- FILET
 Filet Melba, 171
 Geschnetzeltes mit Pfirsich, 195
 Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 171
 Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 182
 Schweinefilet in Pflaumensauce, 185
 Schweinefilet in Zwetschensauce, 186
 Schweinefilet in Zwetschensoße, 186
 Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung, 186
 Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 187
 Schweinemedallions in Pflaumensauce, 188
 Schweinemedallions mit Pflaumen, 188
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
- FINGERFOOD
 Zwetschgen im Metzgerhemd, 448
- FISCH
 Fischcocktail, 451
 Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei, 169
 Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169
- FLAMMERI
 Grießflammerie mit Karamellzwetschgen, 38
- FLAN
 Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen, 43
 Mokka-Flan mit Pfirsichen, 56
- FLEISCH
 Geschnetzeltes mit Pflaumen, 171
 Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 171
 Gulasch mit Pfirsichen, 172
 Hirschrücken mit Pflaumensauce, 173
 Hirschschnittel mit Pflaumensauce, 173
 Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre, 174
 Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 174
 Kalbsnuss mit Dörripflaumen, 176
 Kaninchen mit Backpflaumen, 177
 Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177
 Kaninchentopf mit Zwetschgen, 178
 Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 179
 Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
 Lammkoteletten mit Pflaumen, 180
 Nackenschnittel mit Pflaumen, 181
 Pfirsich-Rehrücken, 181
 Pflaumen-Chutney, 440
 Pflaumen-Früchte Chutney, 1
 Pflaumen-Sauce, 441
 Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 182
- RINDERRÜCKENSTEAK IN ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE, 182
- Rindfleisch mit Pflaumen, 183
 Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung, 183
 Schweinebraten mit Backpflaumen, 184
 Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinenkernen, Zimt und Chili, 185
 Schweinefilet in Pflaumensauce, 185
 Schweinefilet in Zwetschensauce, 186
 Schweinefilet in Zwetschensoße, 186
 Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung, 186

- Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 187
 Schweinemedailles in Pflaumensoße, 188
 Schweinemedailles mit Pflaumen, 188
 Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 188
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
 Süßes Curry-Gulasch, 190
 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße, 190
- FORELLE
 Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei, 169
- FRANKREICH
 Clafoutis mit Pflaumen, 21
- FRUECHTE
 Fruchtopf-mit Fahrplan, 445
 Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 33
 Pflaumen-/Zwetschenmus, 411
 Pflaumenmus Thüringer Art, 415
- FRUEHSTUECK
 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies, 204
 Überbackene Früchte mit Quark, 120
- GAENSEKEULE
 Gänsekeule in Pflaumensoße, 195
- GAESTE
 Gratinierte Pfirsiche, 37
 Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
 Zwetschgendatschi, 380
- GANS
 Gänsekeule in Pflaumensoße, 195
- GARNELE
 Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressing, 436
- GASHERD
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
- GEBAECK
 Brownies mit Pflaumen, 230
 Dörripflaumen-Törtli, 232
 Fruchtiger Weihnachtstraum, 240
 Hefeteigschnecken, 248
 Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 254
 Mandelkuchlein mit Pflaumensoße, 257
 Marroni-Zwetschgen-Törtli, 259
 Pfirsich-Blätterteig-Teilchen, 270
 Pfirsich-Plunder, 283
 Pfirsich-Schnitten, 286
 Pfirsichcreme, 74
 Pflaumen-Hefestücke, 303
 Pflaumen-Kopenhagener, 304
 Pflaumen-Mandel-Cookies, 306
 Pflaumen-Millefeuille, 307
 Pflaumen-Plunder, 310
 Pflaumen-Sables, 311
 Pflaumen-Tarteletts, 316
 Pflaumen-Teile mit Quarkfüllung, 316
 Pflaumenbrownies, 318
 Pflaumenchüechli, 318
 Pflaumencookies, 319
 Pflaumenkrapfen, 320
 Pflaumenmakronen, 330
 Pflaumentäschchen, 332
 Pflaumenwein-Törtchen, 340
 Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen, 344
 Saftige Pflaumen-Taschen, 348
 Zimtwarefeln mit Backpflaumen, 363
 Zwetschenpastetli, 367
 Zwetschgen-Post, 376
 Zwetschgen-Schnecke, 377
 Zwetschgen-Zimt-Törtchen, 378
 Zwetschgenbisse, 379
 Zwetschgenpäckli, 390
- GEFLUEGEL
 Ente aus dem Rohr mit Pfeffer-Pflaumen und geschmortem Mangold, 193
 Entenbrust mit Pflaumen-Füllung und Portweinzwiebeln, 193
 Gänsekeule in Pflaumensoße, 195
 Geschnetzeltes mit Pfirsich, 195
 Hähnchen mit Chutney, 196
 Hähnchen mit Mango-Salsa, 196

- Hähnchen mit Pflaumenfüllung, 197
 Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 198
 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce, 198
 Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf Pflaumenchutney, 198
 Karibik-Filets, 199
 Pfirsich - Geflügel - Salat, 434
 Pflaumen-Chutney, 440
 Pouletragout mit Pfirsich, 200
 Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 200
 Rheinische Altbieraschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße, 425
 Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 201
- GELEE
 Dreifruuchtgelee, 399
 Fruchtgelee, 445
 Pfirsich-Wein-Gelee, 73
- GEMUESE
 Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei, 169
- GETRAENK
 Bellini, 203
 Bowle, 203
 Buttermilch-Pflaumendrink, 204
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 204
 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies, 204
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
 Kinder-Sangria, 206
 Orangendrink mit Pfirsich, 206
 Pfirsich-Colada, 206
 Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 207
 Pfirsich-Espresso-Shake, 207
 Pfirsich-Honig-Milch, 208
 Pfirsich-Melonen-Mix, 208
 Pfirsich-Minz-Molke, 208
 Pfirsich-Tonic, 209
 Pfirsichflip, 209
 Pflaume mit Pep, 209
- Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala, 210
 Pflaumen-Koriander-Smoothie, 210
 Pflaumen-Tomaten-Smoothie, 211
 Pflaumen-Zimt-Shake, 211
 Pirsich-Kokosnuß-Drink, 211
 Rote Sangria, 212
 Sangria-Bowle, 212
 Yellow Dream, 212
 Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne, 213
- GLUTENFREI
 Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
 Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
- GNOCCHI
 Pflaumen-Gnocchi, 422
- GOURMET-KUECHE
 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175
- GRAPEFRUIT
 Zwetschenkonfitüre mit Grapefruits, 416
- GRATIN
 PFLAUMENGRATIN, 92
 Zwetschengratin, 132
- GRENADINE
 Bellini, 203
- GRIESS
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 419
 Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen, 19
 Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott, 30
 Gebratene Grießschnitten mit Zwetschgen, 31
 Grießauflauf mit Pfirsichen, 37
 Grießflammeri mit Zimtpflaumen, 38
 Grießflammerie mit Karamellzwetschgen, 38
 Pflaumengrütze mit Maisgreißflan, 93
 Quargriesschnitte auf Zwetschgenkompott, 102

- Zwetschgenschober, 149
- GRILLEN
- Gefüllte Pfirsiche, 32
 - Gegrillte Früchte in Honig-Apfelsaft mit Pistazien, 33
 - Hähnchen mit Chutney, 196
 - Karibik-Filets, 199
 - Pflaumen-Sauce, 441
 - Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 200
 - Schoko-Pfirsich, 113
- GRUETZE
- Hafergrütze mit Butter, Zimt und Pflaumen, 40
 - Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 63
 - Pflaumengrütze, 92
 - Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt, 93
 - Rosis Bühler Zwetschengrütze, 108
 - Zwetschengrütze, 143
- GRUNDLAGE
- Pfirsiche in Zuckersirup, 155
- GUENGOERMUES
- Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175
- GUETZLI
- Pflaumen-Sables, 311
- GUGELHUPF
- Patzerlgugelhupf, 266
 - Pflaumen-Gugelhupf, 301
- GULASCH
- Gulasch mit Pfirsichen, 172
- GURKE
- Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 40
- HAARWILD
- Hirschschnittel mit Pflaumensoße, 173
 - Pfirsich-Rehrücken, 181
 - Pflaumenklöße, 1
- HAEHNCHEN
- Geschnetzeltes mit Pfirsich, 195
 - Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 198
- HAFER
- Bunter Obstkuchen, 231
- HAUPTGERICHT
- Filet Melba, 171
 - Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 198
 - Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177
- HEFETEIG
- Buchteln mit Powidlfüllung, 16
 - Florentiner-Kuchen, 238
 - Hefe-Zwetschkuchen mit Mandelstreuseln, 247
 - Hefeteigschnecken, 248
 - Kirmesfladen, 252
 - Klecksel-Kuchen, 253
 - Pfirsich-Kuchen, 278
 - Pflaumen-Hefekuchen, 302
 - Pflaumenchüechli, 318
 - Zwetschenknödel, 132
 - Zwetschkuchen, 382
- HEIDELBEERE
- Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 232
- HERZHAFT
- Speckzwetschgen, 447
 - Süßes Curry-Gulasch, 190
- HIMBEERE
- Himbeer-Pfirsich-Creme, 41
 - Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 400
 - Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 400
 - Pfirsich Melba, 401
 - Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 79
 - Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
 - Zwetschkuchenknödel mit Himbeersoße, 144
- HIPPE
- Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 42
- HIRSCH
- Hirschrücken mit Pflaumensoße, 173
 - Hirschschnittel mit Pflaumensoße, 173
- HOLLAND
- Schaumomeletts mit Früchten, 151
- HOLUNDER

- Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 404
 Warme Rhabarber-Consomme mit
 Holunderblüten-Sorbet, 124
- HONIG
 Pfirsich - Geflügel - Salat, 434
- HUHN
 Hähnchen mit Chutney, 196
 Hähnchen mit Mango-Salsa, 196
 Hähnchen mit Pflaumenfüllung, 197
 Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce,
 198
 Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf
 Pflaumenchutney, 198
 Karibik-Filets, 199
 Pouletragout mit Pfirsich, 200
- INDIEN
 Kokoseis mit Obstsalat, 49
- INFORMATION
 Infos zu Pfirsichen, 216
 Patentes Früchtchen, die Pflaume, 216
 Pfirsich, 217
 Pfirsiche, 218
 Pflaume, 219
 Pflaumen, 219
 Zwetschge, 219
- INGWER
 Pfirsich-Ingwer-Pästli, 155
 Pfirsichkonfitüre mit Ingwer, 409
 Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme,
 423
- INNEREI
 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Sellerie-
 püree und geschmorte Schalotten,
 175
- ITALIEN
 Creme brûlée mit Pfirsichen, 22
 Gefüllte Weinblätter mit Feigen, 33
 Gelatine mit Pfirsichen, 33
 Gratinierte Pfirsiche, 37
 PESCHE CAMELLATE - PFIRSICH-
 CHE IN SIRUP, 59
 Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 60
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71
 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 77
 Pfirsichsorbet, 83
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
 Pflaumen-Gnocchi, 422
 Reistorte mit Pfirsichen, 108
 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumen-
 mensoße, 190
- JANUAR
 Apfel-Zwetschgen-Wähe, 226
 Beschwipste Vanille-Pflaumen, 14
 Brot-Zwetschgen-Auflauf, 167
 Buchteln mit Powidlfüllung, 16
 Dörripflaumen-Törtli, 232
 Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung,
 431
 Pflaumenwein-Törtchen, 340
 Radicchiosalat mit Pflaumen und
 Roquefort-Käse, 435
 Triangel mit Dörripflaumenfüllung, 119
- JOGHURT
 Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen, 43
 Joghurtschnitten, 250
 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme,
 269
 Pfirsich-Joghurt-Creme, 67
 Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne, 85
 Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala,
 210
 Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt, 93
 Zwetschgendessert mit Joghurt, 142
- JOHANNISBEERE
 Bunter Obstkuchen, 231
- JULI
 Bellini-Sorbet, 14
 Brotrösti mit Pfirsichen, 15
 Buchweizen - Pflaumenkuchen, 419
 Campari-Pfirsich-Konfitüre, 398
 Campari-Pfirsich-Marmelade, 398
 Früchtetorte mit Mascarpone-Creme,
 242
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
 Hähnchen mit Mango-Salsa, 196
 Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 400

Karibik-Filets, 199
 Marmorierte Fruchtschnitten, 258
 Pfirsich-Blechkuchen, 271
 Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 272
 Pfirsich-Campari-Konfitüre, 403
 Pfirsich-Marmelade, 406
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 406
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 284
 Pfirsich-Quark-Torte, 285
 Pfirsich-Schnitten, 286
 Pfirsichcremetorte, 288
 Pfirsichkonfitüre mit Likör, 409
 Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
 Pfirsichtorte, 293
 Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 296
 Pflaumen-Cassis-Marmelade, 411
 Pflaumen-Marmelade mit Zimt, 413
 Pflaumen-Sauce, 441
 Pflaumenkuchen mit Marzipanguss,
 325
 Pflaumentorte, 333
 Sangria-Bowle, 212
 Schoko-Pfirsich, 113
 Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 187
 Zwetschgengucken mit Marzipan, 385

JUNI

Bellini-Sorbet, 14
 Brotrösti mit Pfirsichen, 15
 Dreifruuchtgelee, 399
 Erdbeer-Pfirsich-Quark, 24
 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesahne, 25
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
 Himbeer-Pfirsich-Torte, 248
 Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48
 Mandelknödel mit Pflaumenkompott,
 50
 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 265
 Pfirsich Melba, 61
 Pfirsich-Birne mit Vanille, 402
 Pfirsich-Blechkuchen, 271
 Pfirsich-Schnitten, 286
 Pfirsiche in Rotwein, 76

Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
 Pfirsichtorte, 293
 Pflaumen-Aprikosen-Chutney, 156
 Pflaumen-Sauce, 441
 Pflaumenkuchen mit Vanillesoße, 328
 Saftige Pflaumen-Taschen, 348
 Schoko-Pfirsich, 113
 Zwetschgennudeln mit Puderzucker,
 148

KÄESE

Brie mit Rotwein-Pflaumen, 221
 Hobelkäserollen mit Salat, 433
 Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen, 433
 KÄSEBROT MIT SPECK UND
 ZWETSCHGEN, 6
 Pfirsich-Käse-Schnittchen, 452
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71
 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse,
 434
 Plantainpuffer mit Camembert und
 Zwetschgengonfit, 99
 Radicchiosalat mit Pflaumen und
 Roquefort-Käse, 435
 Reife Pflaumen mit Weinkäse auf karame-
 mellisierten Vollkornschnitten, 7
 Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfir-
 sich, 437
 Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen
 und prickelndem Bellini, 9

KÄESEKUCHEN

Pfirsich-Käsekuchen, 276, 277
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 303
 Sommerliche kleine Käsekuchen mit
 Pfirsichen, 354
 Zwetschgen-Käsekuchen, 372

KAFFEE

Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfir-
 sichen, 104

KALB

Kalbskotelett mit Petersilienkruste und
 Mus vom Weinberg-Pfirsich, 174
 Kalbsnuss mit Dörripflaumen, 176

- Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung, 183
- KALORIENARM
Gratinierte Pfirsiche, 37
Pfirsich-Quark-Torte, 285
- KALT
Veille Prune Zwetschgen, 123
- KALTSCHALE
Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 40
- KANAPEE
Pfirsich-Käse-Schnittchen, 452
- KANINCHEN
Kaninchen mit Backpflaumen, 177
Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177
Kaninentopf mit Zwetschgen, 178
Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße, 190
- KARAMELL
Karamellcreme mit Rum-Pflaumen, 46
- KARTOFFEL
Mengmus, 167
Pflaumen-Gnocchi, 422
Pflaumenklöße, 94
Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
Zwetschenknödel, 223
Zwetschgenknödel, 144
- KASSELER
Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 179
- KASTANIE
Maroniglacé, 51
- KEKS
Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 82
- KIND
Bunter Obstkuchen, 231
Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
Rote Sangria, 212
Saftige Zwetschgennudeln, 110
Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
Überbackene Früchte mit Quark, 120
Zwetschgendatschi, 380
- KINDERGEBURTSTAG
Kinder-Sangria, 206
- KIRSCH
Kirmesfladen, 252
Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 223
Mehrfruchtkonfitüre, 401
Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
- KIWI
Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 204
Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
- KLEINKIND
Fruchtgelee, 445
- KLINK
Infos zu Pfirsichen, 216
Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169
- KLOSS
Pflaumenklöße, 1, 94
Quarkklöße mit Vanillebutter auf Rotweinzwetschgen, 103
Zwetschenknödel, 132
- KNOEDEL
Germknödel mit Pflaumenkompott, 34
Mandelknödel mit Pflaumenkompott, 50
Pflaumenknödel, 94
Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 104
Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 104
Serviettenknödel mit Pflaumen und Pancetta, 426
Zwetschenknödel, 223
Zwetschgenknödel, 143, 144
Zwetschgenknödel mit Himbeersoße, 144
Zwetschgenknödel mit Mandeln, 146
- KOHL
Pflaumenkraut, 2
Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen, 167
Rotkohlsalat mit Dörrzwetschen, 436
- KOKOS
Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 255
Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 404

- Zwetschgen-Kokos-Muffins, 372
- KOMPOTT
- Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott, 20
 - Eingelegte Backpflaumen, 153
 - Götterspeise, 36
 - Pflaumen-Renekloden-Kompott, 159
 - Pflaumenkompott, 159
 - Pflaumenkompott mit Sherry, 95
 - Pflaumenkompott mit Vanilleeis, 95
 - Powidl, 160
 - Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott, 126
 - Zwetschgenkompott mit Tonkabohne, 147
 - Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
 - Zwetschgenkompott mit Zimtrahm, 147
- KONFITURE
- Apfel-Zwetschen-Konfitüre, 397
 - Betörende Pfirsichkonfitüre, 397
 - Blitz-Pfirsichkonfitüre, 397
 - Campari-Pfirsich-Konfitüre, 398
 - Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 399
 - Gewürzte Pflaumenkonfitüre, 399
 - Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 400
 - Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 400
 - Mehrfruchtkonfitüre, 401
 - Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 401
 - Pfirsich Melba, 401
 - Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 402
 - Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 403
 - Pfirsich-Campari-Konfitüre, 403
 - Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 404
 - Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 404
 - Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 404
 - Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 405
 - Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 407
 - Pfirsich-Pistazien-Konfitüre, 407
 - Pfirsichkonfitüre, 408, 409
 - Pfirsichkonfitüre mit Likör, 409
 - Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
 - Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft, 410
 - Pflaumen-Konfitüre, 412
 - Pflaumen-Konfitüre mit Portwein, 412
 - Pflaumen-Konfitüre mit Schuss, 412
 - Pflaumen-Mandel-Konfitüre, 413
 - Pflaumenkonfitüre, 414
 - Pflaumenkonfitüre mit Schokolade, 414
 - Rote Pflaumenkonfitüre, 415
 - Zitronige Zwetschen-Konfitüre, 416
 - Zwetschenkonfitüre mit Grapefruits, 416
 - Zwetschgen-Konfitüre, 416
 - Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen, 417
 - Zwetschgenkonfitüre mit karamelisierten Walnüssen, 417
- KORIANDER
- Pflaumen-Koriander-Smoothie, 210
- KOTELETT
- Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 174
 - Lammkoteletten mit Pflaumen, 180
- KRAEUTER
- Aprikosensorbet mit Minze, 11
- KRAPPE
- Pflaumenkrapfen, 320
- KREBS
- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452
- KROKANT
- Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant, 324
- KUCHEN
- Amaretto-Pflaumen-Kuchen, 225
 - Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom, 226
 - Apfel-Zwetschgen-Wähe, 226
 - Beckumer Pflaumenkuchen mit Streuseln, 227
 - Bienenstich gefüllt mit Frischkäse und hausgemachtem Zwetschgenmus, 228

- Blechkuchen mit Pflaumen und Rahmguss, 229
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 229
 Bunter Obstkuchen, 231
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 19
 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich & Heidelbeeren, 232
 Dreierlei Prassel-Blech, 233
 Duftige Zwetschgen-Brioche, 234
 Einfacher Pflaumenkuchen, 234
 Espressotörtchen, 236
 Far aux pruneaux (Backpflaumenkuchen), 236
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 237
 Florentiner-Kuchen, 238
 Friesischer Pflaumenstreifen, 239
 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen, 241
 Früchtekuchen mit Pistazien, 241
 Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen, 243
 Gedeckter Zwetschenkuchen, 244
 Gedeckter Zwetschgenkuchen, 245
 Georgia-Pfirsich-Pie, 245
 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien, 247
 Hefe-Zwetschgenkuchen mit Mandelstreusel, 247
 Italienische Pflaumen-Tarte mit Cantuccini-Bröseln, 249
 Joghurtschnitten, 250
 Kirmesfladen, 252
 Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 223
 Klassischer Zwetschen-Hefekuchen, 252
 Klecksel-Kuchen, 253
 Knusperschnitten mit Rum, 254
 Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 255
 Kürbis-Pflaumenkuchen, 256
 Ländlicher Zwetschgenstrudel, 256
 Marmorierte Fruchtschnitten, 258
 Marmorkuchen als Tellergericht, 258
 Marzipan-Pflaumenkuchen, 261
 Marzipankuchen mit Pflaumen, 261
 Nasser Zwetschgenkuchen, 263
 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 265
 Patzerlgugelhupf, 266
 Pfirsich Limetten Torte, 267
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 268
 Pfirsich-Baiserkuchen, 269
 Pfirsich-Blechkuchen, 271
 Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 272
 Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 273
 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 274
 Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 275
 Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 275
 Pfirsich-Käsekuchen, 276, 277
 Pfirsich-Knusperkuchen, 277
 Pfirsich-Kuchen, 278
 Pfirsich-Mandel-Biskuit, 278
 Pfirsichbiskuit, 288
 Pfirsichkuchen, 289
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 289
 Pfirsichkuchen mit Haube, 290
 Pfirsichtarte, 291
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
 Pfirsichtarte mit Schokostreusel, 292
 Pfirsichtorte mit Ricotta, 295
 Pflaumen-Blechkuchen, 298
 Pflaumen-Buchteln mit Vanillepudding, 299
 Pflaumen-Eier-Likörtorte, 300
 Pflaumen-Friesentorte, 300
 Pflaumen-Gitterkuchen, 301
 Pflaumen-Gugelhupf, 301
 Pflaumen-Hefekuchen, 302
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 303
 Pflaumen-Kopenhagener, 305
 Pflaumen-Kuchen, 305
 Pflaumen-Kuchen mit Schmand-Guss, 306
 Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser, 306
 Pflaumen-Nuss-Kuchen, 309

- Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln, 311
- Pflaumen-Schnitten mit Amarettini, 312
- Pflaumen-Schoko-Muffins, 313
- Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte, 313
- Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, 314
- Pflaumen-Streusel-Kuchen, 314
- Pflaumen-Tarte mit Vanille-Honig-Creme, 315
- Pflaumen-Torte mit Makronen-Kranz, 317
- Pflaumendatschi mit Mandelstreuseln, 319
- Pflaumenkuchen, 320
- Pflaumenkuchen mit Baiserhaube, 321
- Pflaumenkuchen mit Baiserwellen, 322
- Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant, 322
- Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant, 323
- Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß, 324
- Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant, 324
- Pflaumenkuchen mit Marzipangitter, 325
- Pflaumenkuchen mit Marzipanguss, 325
- Pflaumenkuchen mit Nussbaiser, 326
- Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
- Pflaumenkuchen mit Vanillesoße, 328
- Pflaumenkuchen mit Ziegenfrischkäse, 329
- Pflaumenkuchen vom Blech, 329, 330
- Pflaumenstreuselkuchen, 331, 332
- Pflaumentörtchen mit Pflaumenlikör, 333
- Pflaumentorte mit Walnuss-Creme, 337
- Pflaumenwähe mit Zimtzucker, 339
- Puddingkuchen mit Zwetschgen und Johannisbeeren, 342
- Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 343
- Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott, 343
- Quarktörtchen mit Rotweinpflaumensauce, 344
- Quetschekuche (Zwetschgenkuchen), 425
- Raffinierte Pflaumentarte, 345
- Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 346
- Rosettenkuchen mit Pflaumen, 346
- Saftige Pflaumentarte, 348
- Saftiger Zwetschenkuchen, 349
- Schmand-Zwetschgenkuchen, 350
- Schmandtorte mit Kullerpfirsichen, 350
- Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 351
- Schneller Zwetschgenkuchen, 351
- Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 352
- Schokoroulade mit Pfirsichen, 353
- Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 354
- Straßburger Zwetschgenkuchen, 355
- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
- Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume', 356
- Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 357
- Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel), 358
- Strudelbonbons, 359
- Traubenwähe, 359
- Vollwertkuchen mit Steinobst, 361
- Zwetschen-Streuselkuchen, 363
- Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant, 364
- Zwetschen-Zimtbaiser-Kuchen, 365
- Zwetschenkuchen mit Buttercreme - und Portweinguß, 365
- Zwetschenkuchen mit Sahneguß, 366
- Zwetschgen-Birnen-Kuchen, 367
- Zwetschgen-Blätterteig-Törtchen, 368
- Zwetschgen-Carre, 369
- Zwetschgen-Gitter, 370
- Zwetschgen-Grießkuchen, 370
- Zwetschgen-Käsekuchen, 372
- Zwetschgen-Kokos-Muffins, 372
- Zwetschgen-Kuchen, 373

- Zwetschgen-Mandelherz, 373
 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
 Zwetschgen-Nusskuchen, 375
 Zwetschgen-Reiskuchen, 376
 Zwetschgen-Streuselkuchen, 378
 Zwetschgendatschi, 379, 380
 Zwetschgenkuchen, 381–383
 Zwetschgenkuchen mit Kokosstreusel, 384
 Zwetschgenkuchen mit Marzipan, 385
 Zwetschgenkuchen mit Quark, 386
 Zwetschgenkuchen mit Rahm-Guss, 387
 Zwetschgenkuchen nach Bühler Art, 387
 Zwetschgenkuchen nach Bühlerart, 388
 Zwetschgenkuchen vom Blech, 388, 389
 Zwetschgenstrudel, 392
 Zwetschgenwähe, 394, 395
- KUERBIS
 Kürbis-Pflaumenkuchen, 256
 Mehrfruchtkonfitüre, 401
 Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 411
- LAMM
 Lammkoteletten mit Pflaumen, 180
- LASAGNE
 Zwetschgen-Lasagne, 136
- LAVENDEL
 Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 21
 Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 42
- LEBER
 Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175
- LEBERWURST
 Westfälisches Leberwurstbrot mit Balsamico-Pflaume und Majoran, 9
- LEICHT
 Obstsalat, 57
- LIMETTE
 Pfirsich Limetten Torte, 267
- LOKALZEIT
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln, 237
 Friesische Pflaumentorte, 239
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 281
 Pflaumenkuchen vom Blech, 330
 Quarktörtchen mit Rotweinpflaumensauce, 344
- LUEBECK
 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
- M2001
 Zwetschgenkompott, 146
- M2004
 Pflaumen im Speckmantel, 453
- M2006
 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen, 241
 Pflaumen in Weinschaumsauce, 85
- M2009
 Pfirsichcreme mit Minze, 75
- M2010
 Schweinemedallions in Pflaumensoße, 188
- MAERZ
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
 Zimtparfait mit Rotweinpflaumen, 128
 Zwetschgenkompott mit Zimtrahm, 147
- MAI
 Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 62
 Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 274
- MAIS
 Maisherzen mit Pfirsichsoße, 49
- MAISGRIESS
 Pflaumengrütze mit Maisgreißflan, 93
- MAKRONE
 Pflaumenmakronen, 330
- MALLORCA
 Sangria-Bowle, 212
- MANDARINE
 Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 268

MANDEL

- Gratinierte Pfirsiche, 37
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
- Mandelkuchlein mit Pflaumensoße, 257
- Pfirsich-Mandel-Torte, 279
- Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 82
- Pflaumen-Mandel-Konfitüre, 413
- Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant, 324
- Sablés aux Pruneau - Zwetschgen-Sables mit Zwetschgensauce, 109
- Triangel mit Dörrpflaumenfüllung, 119
- Zwetschgen-Mandelherz, 373
- Zwetschgendatschi, 380
- Zwetschgenknödel mit Mandeln, 146

MANGO

- Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 399

MANGOLD

- Ente aus dem Rohr mit Pfeffer-Pflaumen und geschmortem Mangold, 193

MARACUJA

- Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 265
- Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 280
- Pfirsich-Maracuja-Torte, 281
- Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 281

MARMELADE

- Campari-Pfirsich-Marmelade, 398
- Pfirsich-Birne mit Vanille, 402
- Pfirsich-Marmelade, 405, 406
- Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 406
- Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
- Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 411
- Pflaumen-Cassis-Marmelade, 411
- Pflaumen-Marmelade mit Zimt, 413
- Pflaumenmus mit Basilikum, 414
- Selbstgemachte Zwetschgenmarmelade, 415

MARZIPAN

- Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzipankuchen im Glas, 19

- Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen, 260

- Marzipan-Pflaumenkuchen, 261

- Pflaumen mit Marzipanfüllung, 86

- Pflaumenkuchen mit Marzipangitter, 325

- Pflaumenstange mit Marzipanflocken, 6

- Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374

- Zwetschgenkuchen mit Marzipan, 385

MASCARPONE

- Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291

- Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta, 99

MAYONNAISE

- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452

MEHL

- Zwetschgendatschi, 380

MEHLSPEISE

- Buchteln mit Powidlfüllung, 16

- Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48

- Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und Zwetschgen, 420

- Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung, 420

- Pfirsich-Pfannkuchen, 421

- Pflaumen-Gnocchi, 422

- Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme, 423

- Pflaumentüten, 424

- Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 424

- Rheinische Altbiertaschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße, 425

- Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 427

- Zwetschgen a ma Façon, 427

- Zwetschgen-Pie, 139

- Zwetschgenpfannkuchen, 428

MELONE

- Geeiste Melone, 32

- Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis, 50

- Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 401
- Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
- Pfirsich-Melonen-Mix, 208
- Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
- MENUE
 - Zimtzwetschgen, 129
- MERINGUE
 - Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
- MIKROWELLE
 - Sherry-Pflaumen im Speckmantel, 3
- MILCH
 - Buttermilch-Pflaumendrink, 204
 - Crème brûlée mit Pfirsichen, 22
 - Pfirsich-Honig-Milch, 208
 - Pflaume mit Pep, 209
 - Pflaumen-Zimt-Shake, 211
 - Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne, 213
- MILCHREIS
 - Sahnereis mit Kompott, 111
- MILCHSHAKE
 - Pflaumen-Zimt-Shake, 211
- MILCHSPEISEEIS
 - Pfirsicheis, 79
- MINZE
 - Aprikosensorbet mit Minze, 11
- MIRABELLE
 - Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen, 241
 - Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott, 343
- MITTEL
 - Kalbsleber mit Pfefferpfirsich, Selleriepüree und geschmorte Schalotten, 175
- MOHN
 - Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 54
 - Patzerlgugelhupf, 266
 - Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 427
 - Zwetschgenkuchen mit Marzipan, 385
- MOKKA
 - Mokka-Flan mit Pfirsichen, 56
- MOLKE
 - Pfirsich-Minz-Molke, 208
- MOUSSE
 - Pflaumenmousse, 95
 - Quarkmousse mit Armagnacpflaumen, 105
 - Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 352
- MUENCHEN
 - Bayerische Crème mit Pfirsichen, 13
- MUERBETEIG
 - Dörrpflaumen-Törtli, 232
 - Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß, 324
- MUFFIN
 - Pflaumen-Schoko-Muffins, 313
 - Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen, 344
 - Zwetschgen-Kokos-Muffins, 372
 - Zwetschgen-Muffins, 375
- MUS
 - Pflaumen-/Zwetschenmus, 411
 - Pflaumenmus aus dem Römertopf, 160
 - Pflaumenmus mit Basilikum, 414
 - Pflaumenmus Thüringer Art, 415
 - Powidl, 161
 - Zwetschgen-Mandelpavesen, 137
 - Zwetschgenmus, 165
- NACHSPEISE
 - Pfirsiche mit Joghurtsoße, 78
 - Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 81
- NEKTARINE
 - Nektarinen-Pfirsichtorte, 264
- NOCKE
 - Quarknocken auf Zwetschgenkompott, 105
- NORMAL
 - Bayerische Zwetschgenknödel, 13
 - Gulasch mit Pfirsichen, 172
 - Pfirsichkuchen, 289
 - Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant, 322
 - Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant, 323
 - Pflaumentorte, 333

- Saftige Pflaumentarte, 348
 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
 Zwetschgenkuchen, 381
- NOVEMBER
- Appenzeller Biberglace auf
 Zwetschgen-Coulis, 11
 Gefüllte Pflaumen, 245
 Kalbsnuss mit Dörripflaumen, 176
 Pfirsich-Tiramisu, 72
 Pflaumen-Dip, 440
 Pflaumen-Paste, 446
 Pflaumen-Sables, 311
 Saftige Zwetschgennudeln, 110
 Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen,
 129
 Zwetschgenmus, 165
- NUDEL
- Karamellisierte Frischkäseravioli auf
 Pflaumenkompott, 47
 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse,
 434
 Powidltascherln - Böhmisches Teigta-
 schen, 100
 Reis- und Teigwarensalate mit Curry
 und Früchten, 435
 Saftige Zwetschgennudeln, 110
 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-
 Kompot, 116
 Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflau-
 mensoße, 190
 Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf
 Zimtschaum, 131
 Zwetschgen-Lasagne, 136
 Zwetschgennudeln mit Puderzucker,
 148
- NUDELSALAT
- Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse,
 434
- NUSS
- Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
 Patzerlgugelhupf, 266
 Pflaumen-Nusstorte, 309
 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf
 Zwetschgenkompott, 104
 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 362
- OBST
- Bowle, 203
 Die Zwetsche, 215
 Florentiner-Kuchen, 238
 Fruchtgelee, 445
 Fruchtsalat, 153
 Fruchtsalat mit Pistazien-Eiskrem, 28
 Früchtetopf-mit Fahrplan, 445
 Gedeckter Zwetschenkuchen, 243
 Gedeckter Zwetschgenkuchen, 245
 Gefüllte Datteln und Pflaumen, 446
 Grießauflauf mit Pfirsichen, 37
 Honigweinzwetschgen, 43
 Pfirsich, 217
 Pfirsich-Kuchen, 278
 Pfirsiche in Zuckersirup, 155
 Pfirsiche mit Joghurtsoße, 78
 Pfirsichtorte, 292
 Pflaume, 219
 Pflaumen-Chutney, 158
 Pflaumen-Früchte Chutney, 1
 Pflaumen-Kuchen, 305
 Pflaumenkuchen mit Marzipangitter,
 325
 Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse,
 434
 Rumtopf für Weihnachten, 109
 Schweinefilet in Zwetschensoße, 186
 Tutti-Frutti-Torte, 360
 Yellow Dream, 212
 Zwetschengratin, 132
 Zwetschenterrine mit Mandeln, 133
 Zwetschge, 219
 Zwetschgen-Kuchen, 373
 Zwetschgenkuchen, 382
 Zwetschgenkuchen mit Knusperstreu-
 seln, 384
- OBSTKUCHEN
- Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien,
 247
 Kirmesfladen, 252

- Pfirsichkuchen mit Haube, 290
Schokoroulade mit Pfirsichen, 353
- OBSTSALAT
Kokoseis mit Obstsalat, 49
Obstsalat, 57
- OESTERREICH
Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
- OKTOBER
Marroni-Zwetschgen-Törtli, 259
Pfirsich-Gratin mit Löffelbiskuits, 67
Pflaumen, 219
Pflaumen à la Betty, 1
Pflaumen in Weingelee, 84
Rosettenkuchen mit Pflaumen, 346
Semmelaufwurf, 116
Strudelbonbons, 359
Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
Zimtparfait mit Pflaumensoße, 128
Zwetschgen mit Korinthenpudding, 134
Zwetschgen-Carre, 369
Zwetschgenkuchen, 381
Zwetschgenkuchen vom Blech, 389
- OMA
Mengmus, 167
Pflaumenklöße, 94
- OMELETT
Französische Zwetschgen-Omelettchen, 28
Schaumomeletts mit Früchten, 151
- ORANGE
Orangendrink mit Pfirsich, 206
Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 407
- P1
Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
Pfirsichkuchen, 289
Pflaumen-Aprikosen-Relish, 156
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant, 322
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant, 323
Pflaumentorte, 333
Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 211
Saftige Pflaumentorte, 348
- Tutti-Frutti-Torte, 360
- P2
Veille Prune Sabayon, 122
- P20
Veille Prune Zwetschgen, 123
- P4
Bayerische Zwetschgenknödel, 13
Fischcocktail, 451
Geschnetzeltes mit Pfirsich, 195
Gulasch mit Pfirsichen, 172
Himbeer-Pfirsich-Creme, 41
Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 76
Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 79
Pflaumen-Hefestücke, 303
Pflaumen-Quark-Dessert, 90
Pflaumengrütze mit Maisgreißflan, 93
Sherry-Pflaumen im Speckmantel, 3
Süßes Curry-Gulasch, 190
Tomaten-Pfirsich-Chutney, 163
Zwetschenknödel, 223
Zwetschgenknödel, 144
Zwetschgenkompott, 146
Zwetschgenkuchen mit Marzipan, 385
- P6
Pflaumen-Quark-Dessert, 90
Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
Semmelaufwurf, 116
- PAPAYA
Pfirsich-Papaya-Torte, 282
- PAPRIKA
Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 201
- PARFAIT
Feines Parfait mit Pflaumen, 26
Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott, 53
Pfirsich-Joghurt-Parfait, 68
Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 69
Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 69
Pfirsich-Zimt-Parfait, 73
Pfirsichparfait mit Zitronenmelisse, 81

- Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
 Pflaumenparfait, 96
 Sangria-Charlotte, 112
 Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze,
 123
 Zimtparfait mit Pflaumensoße, 128
 Zimtparfait mit Rotweinpflaumen, 128
 Zwetschgen-Parfait, 137, 138
- PARTY
 Sangria-Charlotte, 112
 Zwetschgengrütze, 143
- PASTE
 Pflaumen-Paste, 446
- PASTETE
 Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung,
 431
- PFALZ
 Quetschekuche (Zwetschgenkuchen),
 425
- PFANNKUCHEN
 Buchweizen - Pflaumenkuchen, 419
 Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
 Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und
 Zwetschgen, 420
 Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung,
 420
 Pfirsich-Pfannkuchen, 421
 Pflaumen-Eierkuchen, 422
 Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme,
 423
 Pflaumentüten, 424
 Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit
 Kompott, 101
 Überbackene Pfirsich-Mohn-
 Pfannkuchenrolle, 427
 Zwetschgen a ma Façon, 427
 Zwetschgenpfannkuchen, 428
- PFEFFER
 Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem
 Pfeffer, 439
 Kasseler mit Pfirsichen und grünem
 Pfeffer, 179
- PFIRSICH
 'Radfahrertorte', 225
 Aprikosensorbet mit Minze, 11
 Bayerische Creme mit Pfirsichen, 13
 Bellini, 203
 Bellini-Sorbet, 14
 Blitz-Pfirsichkonfitüre, 397
 Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-
 Chutney, 419
 Bowle, 203
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 229
 Brotrösti mit Pfirsichen, 15
 Bunter Obstkuchen, 231
 Buttermilch Pfirsich Melba mit Marzi-
 pankuchen im Glas, 19
 Buttermilch-Kuchen mit Pfirsich &
 Heidelbeeren, 232
 Campari-Pfirsich-Konfitüre, 398
 Campari-Pfirsich-Marmelade, 398
 Crema Catalana mit Pfirsich und Laven-
 del, 21
 Creme brûlée mit Pfirsichen, 22
 Dreifruchtkonfitüre mit Wein, 399
 Engelslocken, 24
 Erdbeer-Baiserschnitten, 235
 Erdbeer-Pfirsich-Teller mit Vanillesah-
 ne, 25
 Espresso-Creme mit Pfirsichspalten, 25
 Exotendrink mit Kiwi und Pfirsich, 204
 Filet Melba, 171
 Flambiertes Pfirsich-Omelett, 27
 Flockentorte mit Mini-Windbeuteln,
 237
 Flußkrebsschwänze auf Rauke mit
 Cognac-Mayonnaise, 452
 Gebackene Pfirsiche mit Grießplätz-
 chen und Kirschkompott, 29
 Gefüllte Pfirsiche, 32
 Gelatine mit Pfirsichen, 33
 Georgia-Pfirsich-Pie, 245
 Gestürzter Pfirsichkuchen mit Pistazien,
 247
 Gratinierte Pfirsiche, 36, 37
 Grießschnitten mit Pfirsichkompott, 39
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
 Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 40

- Hähnchenbrustfilet - mit Pfirsichsauce, 198
- Hähnchenbrustfilet mit Pfirsichsauce, 198
- Himbeer-Pfirsich-Creme, 41
- Himbeer-Pfirsich-Konfitüre, 400
- Himbeer-Pfirsich-Marmelade, 400
- Hippenblüte mit Pfirsich-Lavendelschaum, 42
- Infos zu Pfirsichen, 216
- Joghurt-Mascarpone-Creme zu Pfirsich, 44
- Kalbskotelett mit Petersilienkruste und Mus vom Weinberg-Pfirsich, 174
- Karamell-Creme mit Pfirsich, 46
- Karamellpfirsiche mit Nüssen, 48
- Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 179
- Kleine Pfirsich-Tartes Tatin, 254
- Knusperschnitten mit Rum, 254
- Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48
- Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme, 255
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
- Maisherzen mit Pfirsichsoße, 49
- Maroniglaze, 51
- Melonen-Pfirsich-Konfitüre, 401
- Mohn-Zitronenmelisseknödel auf Pfirsichragout und Rahmeis, 54
- Mokka-Flan mit Pfirsichen, 56
- Nektarinen-Pfirsichtorte, 264
- Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
- Orangendrink mit Pfirsich, 206
- Pêche Melba mit Pfirsichglaze, 59
- Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 265
- Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 265
- PESCHE CARAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 59
- Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 60
- Pfirsich, 217
- Pfirsich - Geflügel - Salat, 434
- Pfirsich im Knuspernest, 60
- Pfirsich Limetten Torte, 267
- Pfirsich Melba, 61, 401
- Pfirsich mit Eis und Cassis-Soße, 62
- Pfirsich moitié-moitié, 154
- Pfirsich Nusstorte (Mandarinen Nusstorte), 268
- Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 63
- Pfirsich-Aprikosen-Konfitüre, 402
- Pfirsich-Baiserkuchen, 269
- Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 269
- Pfirsich-Birne mit Vanille, 402
- Pfirsich-Blätterteig-Teilchen, 270
- Pfirsich-Blechkuchen, 271
- Pfirsich-Brombeer-Eingemachtes, 154
- Pfirsich-Brombeer-Konfitüre mit Walnüssen, 403
- Pfirsich-Brombeer-Kuchen, 272
- Pfirsich-Brunchcreme, 63
- Pfirsich-Campari-Konfitüre, 403
- Pfirsich-Charlotte, 64
- Pfirsich-Charlotte auf Brandteig, 273
- Pfirsich-Colada, 206
- Pfirsich-Creme-Torte, 274
- Pfirsich-Crumble, 65
- Pfirsich-Crumble mit Joghurt, 66
- Pfirsich-Dessert, 66
- Pfirsich-Eierlikör-Kuchen, 274
- Pfirsich-Eistee mit Basilikum, 207
- Pfirsich-Espresso-Shake, 207
- Pfirsich-Holunder-Konfitüre, 404
- Pfirsich-Ingwer-Pästli, 155
- Pfirsich-Joghurt-Creme, 67
- Pfirsich-Joghurt-Parfait, 68
- Pfirsich-Joghurt-Welle mit Honig, 275
- Pfirsich-Johannisbeer-Streuselkuchen, 275
- Pfirsich-Käse-Schnittchen, 452
- Pfirsich-Käsekuchen, 276, 277
- Pfirsich-Knusperkuchen, 277
- Pfirsich-Kokos-Konfitüre, 404
- Pfirsich-Konfitüre mit Ingwer, 404
- Pfirsich-Konfitüre mit Walnüssen, 405
- Pfirsich-Kuchen, 278
- Pfirsich-Mandel-Biskuit, 278

- Pfirsich-Mandel-Torte, 279
 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 280
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 281
 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 281
 Pfirsich-Marmelade, 406
 Pfirsich-Marmelade mit Pistazien, 406
 Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 68
 Pfirsich-Melonen-Marmelade, 407
 Pfirsich-Melonen-Mix, 208
 Pfirsich-Minz-Molke, 208
 Pfirsich-Orangen-Konfitüre, 407
 Pfirsich-Papaya-Torte, 282
 Pfirsich-Parfait mit Himbeersauce, 69
 Pfirsich-Parfait mit Sternfrüchten, 69
 Pfirsich-Pfannkuchen, 421
 Pfirsich-Pistazien-Konfitüre, 407
 Pfirsich-Plunder, 283
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 284
 Pfirsich-Quark-Creme, 70
 Pfirsich-Quark-Torte, 285
 Pfirsich-Rehrücken, 181
 Pfirsich-Sahne-Torte, 285
 Pfirsich-Schnitten, 286
 Pfirsich-Senf-Dip, 440
 Pfirsich-Soufflé, 71
 Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71
 Pfirsich-Tiramisu, 72
 Pfirsich-Tonic, 209
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 287
 Pfirsich-Wein-Gelee, 73
 Pfirsich-Zimt-Parfait, 73
 Pfirsichbiskuit, 288
 Pfirsichcreme, 74
 Pfirsichcreme mit Frischkäse, 75
 Pfirsichcreme mit Minze, 75
 Pfirsichcreme mit Vanilleeis, 76
 Pfirsichcremetorte, 288
 Pfirsiche, 218
 Pfirsiche in Rotwein, 76, 77
 Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 77
 Pfirsiche in Zuckersirup, 155
 Pfirsiche mit Balsamico, 78
 Pfirsiche mit Joghurtsoße, 78
 Pfirsiche mit Mandel-Baiser, 79
 Pfirsichflip, 209
 Pfirsichhälften mit Schlagsahne - und Himbeerpüree, 79
 Pfirsichköpfchen mit Himbeerschaum, 80
 Pfirsichkonfitüre, 408, 409
 Pfirsichkonfitüre mit Ingwer, 409
 Pfirsichkonfitüre mit Likör, 409
 Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
 Pfirsichkonfitüre mit Zitronenmelisse und Orangensaft, 410
 Pfirsichkuchen, 289
 Pfirsichkuchen mit Brombeeren, 289
 Pfirsichkuchen mit Haube, 290
 Pfirsichmarmelade mit Kürbis, 411
 Pfirsichmousse mit Sesamguetzli, 81
 Pfirsichmüsli mit Leinsamen, 449
 Pfirsichrahmeis, 82
 Pfirsichschaum mit Mandelkeksen, 82
 Pfirsichsorbet, 83
 Pfirsichtarte, 291
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
 Pfirsichtarte mit Schokostreuseln, 292
 Pfirsichtorte, 292, 293
 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne, 294
 Pfirsichtorte mit Ricotta, 295
 Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 296
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 296
 Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 424
 Pfirsich-Kokosnuß-Drink, 211
 Pfirsich-Multivitamin-Torte, 341
 Pistazien-Pfirsich-Tarte, 341
 Quark-Blechkuken mit Pfirsichen, 343
 Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 102
 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 104
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
 Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 346
 Reistorte mit Pfirsichen, 108

- Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 182
- Rote Sangria, 212
- Saftige Pfirsich-Tarte, 347
- Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
- Sangria-Charlotte, 112
- Scharfe Pfirsich-Salsa, 441
- Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169
- Schmandtorte mit Kullerpfirsichen, 350
- Schnelle Pfirsich-Donauwellen, 351
- Schoko-Pfirsich, 113
- Schokoroulade mit Pfirsichen, 353
- Schokosplitter-Torte mit Pfirsich, 353
- Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 354
- Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi, 436
- Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 357
- Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 201
- Tomaten-Pfirsich-Chutney, 163
- Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 427
- Überbackene Pfirsiche mit Mandel-Streuseln und Mascarponecreme, 121
- Vanilleeis mit Karamellsoße, 121
- Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 123
- Wein-Pfirsiche, 124
- WEINBERGPFIRSICHE MIT ESTRAGON-GRANITA, 125
- Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 9
- Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 129
- Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 130
- PFLAUME
- Amaretto-Pflaumen-Kuchen, 225
- Apfel-Pflaumenkuchen mit Kardamom, 226
- Apfel-Zwetschgen-Wähe, 226
- Armagnac-Pflaumen, 203
- Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem Pfeffer, 439
- Auflauf mit Pflaumen, 12
- Backpflaumentorte, 227
- Baguettescheiben mit Pflaumenkompott, 5
- Beckumer Pflaumenkuchen mit Streuseln, 227
- Beschwipste Vanille-Pflaumen, 14
- Blechkuchen mit Pflaumen und Rahmguss, 229
- Brie mit Rotwein-Pflaumen, 221
- Brot mit Vanille-Zwetschgen, 5
- Brot-Zwetschgen-Auflauf, 167
- Brotpudding mit Backpflaumen, 15
- Brownies mit Pflaumen, 230
- Buchteln mit Powidlfüllung, 16
- Bühler Pflaumentorte, 230
- Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen, 19
- Buttermilch-Pflaumendrink, 204
- Buttermilchmousse mit Pflaumenkompott, 20
- Clafoutis mit Pflaumen, 21
- Dampfnudeln mit Zimtpflaumen, 23
- Dreierlei Prassel-Blech, 233
- Einfacher Pflaumenkuchen, 234
- Eingelegte Backpflaumen, 153
- Ente aus dem Rohr mit Pfeffer-Pflaumen und geschmortem Mangold, 193
- Entenbrust mit Pflaumen-Füllung und Portweinzwiebeln, 193
- Far aux pruneaux (Backpflaumenkuchen), 236
- Feines Parfait mit Pflaumen, 26
- Friesische Pflaumentorte, 239
- Friesischer Pflaumenstreifen, 239
- Fruchtiger Weihnachtstraum, 240
- Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen, 241
- Gänsekeule in Pflaumensoße, 195

- Gebackene Forelle mit Pflaumen-Gemüse-Allerlei, 169
- Gedeckter Pflaumen-Butterkuchen, 243
- Gedeckter Zwetschenkuchen, 244
- Gedeckter Zwetschgenkuchen, 245
- Gefüllte Datteln und Pflaumen, 446
- Gefüllte Pflaumen, 245
- Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen, 452
- Germknödel mit Pflaumenkompott, 34
- Geschnetzeltes mit Pflaumen, 171
- Gewürzte Pflaumenkonfitüre, 399
- Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen, 35
- Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung, 431
- Grießflammeri mit Zimtpflaumen, 38
- Großmutter's Auflauf, 39
- Hähnchen mit Pflaumenfüllung, 197
- Hähnchenspieße mit roten Zwiebeln auf Pflaumenchutney, 198
- Hafergrütze mit Butter, Zimt und Pflaumen, 40
- Hefeteigschnecken, 248
- Hirschrücken mit Pflaumensoße, 173
- Hirschschnitzel mit Pflaumensoße, 173
- Hobelkäserollen mit Salat, 433
- Italienische Pflaumen-Tarte mit Cantuccini-Bröseln, 249
- Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen, 43
- Joghurtschnitten, 250
- Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen, 433
- KÄSEBROT MIT SPECK UND ZWETSCHGEN, 6
- KAISERSCHMARREN MIT ZWETSCHGENRÖSTER, 45
- Kalbsnuss mit Dörripflaumen, 176
- Kaninchenrücken mit Pflaumen, 177
- Karamellcreme mit Rum-Pflaumen, 46
- Karamellisierte Frischkäseravioli auf Pflaumenkompott, 47
- Karins Friesentorte, 250
- Kirmesfladen, 252
- Klassischer Zwetschen-Hefekuchen, 252
- Kürbis-Pflaumenkuchen, 256
- Ländlicher Zwetschgenstrudel, 256
- Lammkoteletten mit Pflaumen, 180
- Mandelknödel mit Pflaumenkompott, 50
- Mandelküchlein mit Pflaumensoße, 257
- Marinierte Pflaumen, Brombeeren und Melonenkugeln mit Pistazieneis, 50
- Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen, 260
- Marzipan-Pflaumen im Weinteig, 52
- Marzipan-Pflaumenkuchen, 261
- Marzipankuchen mit Pflaumen, 261
- Mengmus, 167
- Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis, 53
- Nackenschnitzel mit Pflaumen, 181
- Panna cotta mit Pflaumen, 58
- Panna cotta mit Pflaumenkompott, 58
- Patentes Früchtchen, die Pflaume, 216
- Pfannkuchentorte, 267
- Pflaume, 219
- Pflaume mit Pep, 209
- Pflaumen, 219
- Pflaumen im Mäntelchen, 84
- Pflaumen im Speckmantel, 453
- Pflaumen in Weingelee, 84
- Pflaumen in Weinschaumsauce, 85
- Pflaumen mit Joghurt-Minzsahne, 85
- Pflaumen mit Karamell-Sahne, 85
- Pflaumen mit Marzipanfüllung, 86
- Pflaumen-/Zwetschenmus, 411
- Pflaumen-Aprikosen-Chutney, 156
- Pflaumen-Aprikosen-Relish, 156
- Pflaumen-Blechkuchen, 298
- Pflaumen-Buchteln mit Vanillepudding, 299
- Pflaumen-Calzone mit Pumpernickel, 86
- Pflaumen-Cassis-Marmelade, 411

- Pflaumen-Chutney, 157, 158, 440
Pflaumen-Crumble, 87
Pflaumen-Dip, 440
Pflaumen-Eier-Likörtorte, 300
Pflaumen-Eierkuchen, 422
Pflaumen-Friesentorte, 300
Pflaumen-Früchte Chutney, 1
Pflaumen-Gnocchi, 422
Pflaumen-Gugelhupf, 301
Pflaumen-Hefekuchen, 302
Pflaumen-Hefestücke, 303
Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala, 210
Pflaumen-Käse-Kuchen, 303
Pflaumen-Konfitüre, 412
Pflaumen-Konfitüre mit Portwein, 412
Pflaumen-Konfitüre mit Schuss, 412
Pflaumen-Kopenhagener, 304, 305
Pflaumen-Koriander-Smoothie, 210
Pflaumen-Kuchen, 305
Pflaumen-Kuchen mit Schmand-Guss, 306
Pflaumen-Mandel-Cookies, 306
Pflaumen-Mandel-Konfitüre, 413
Pflaumen-Marmelade mit Zimt, 413
Pflaumen-Marzipan-Knödel, 88
Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser, 306
Pflaumen-Mascarpone-Trifle, 88
Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
Pflaumen-Millefeuille, 307
Pflaumen-Nuss-Kuchen, 309
Pflaumen-Nusstorte, 309
Pflaumen-Paste, 446
Pflaumen-Plunder, 310
Pflaumen-Quark-Dessert, 90
Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln, 311
Pflaumen-Quarkauflauf, 90
Pflaumen-Renekloden-Kompott, 159
Pflaumen-Sables, 311
Pflaumen-Sauce, 441
Pflaumen-Schnitten mit Amarettini, 312
Pflaumen-Schoko-Muffins, 313
Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte, 313
Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, 314
Pflaumen-Streusel-Kuchen, 314
Pflaumen-Tarte mit Vanille-Honig-Creme, 315
Pflaumen-Tarteletts, 316
Pflaumen-Teile mit Quarkfüllung, 316
Pflaumen-Tomaten-Smoothie, 211
Pflaumen-Torte mit Makronen-Kranz, 317
Pflaumen-Überraschung, 91
Pflaumen-Zimt-Shake, 211
Pflaumenbrownies, 318
Pflaumenchüechli, 318
PFLAUMENCHUTNEY MIT ZWIEBELN UND ÄPFELN, 159
Pflaumenchutney mit Zwiebeln und Äpfeln, 447
Pflaumencookies, 319
Pflaumendatschi mit Mandelstreuseln, 319
PFLAUMENGRATIN, 92
Pflaumengrütze, 92
Pflaumengrütze mit Maisgreißflan, 93
Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt, 93
Pflaumenklöße, 1, 94
Pflaumenknödel, 94
Pflaumenkompott, 159
Pflaumenkompott mit Sherry, 95
Pflaumenkompott mit Vanilleeis, 95
Pflaumenkonfitüre, 414
Pflaumenkonfitüre mit Schokolade, 414
Pflaumenkrapfen, 320
Pflaumenkraut, 2
Pflaumenkuchen, 320
Pflaumenkuchen mit Baiserhaube, 321
Pflaumenkuchen mit Baiserwellen, 322
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und -Walnußkrokant, 322
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant, 323
Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß, 324
Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant, 324

- Pflaumenkuchen mit Marzipanguss, 325
- Pflaumenkuchen mit Nussbaiser, 326
- Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
- Pflaumenkuchen mit Vanillesoße, 328
- Pflaumenkuchen mit Ziegenfrischkäse, 329
- Pflaumenkuchen vom Blech, 329, 330
- Pflaumenmakronen, 330
- Pflaumenmousse, 95
- Pflaumenmus aus dem Römertopf, 160
- Pflaumenmus mit Basilikum, 414
- Pflaumenmus Thüringer Art, 415
- Pflaumenparfait, 96
- Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme, 423
- Pflaumenpudding, 96
- Pflaumensorbet, 97
- Pflaumensorbet mit Schuss, 97
- Pflaumenstange mit Marzipanflocken, 6
- Pflaumenstreuselkuchen, 331, 332
- Pflaumensuppe mit Grießnocken, 98
- Pflaumentäschchen, 332
- Pflaumentörtchen mit Pflaumenlikör, 333
- Pflaumentorte, 333, 334
- Pflaumentorte mit Gewürzen, 335
- Pflaumentorte mit Walnuss-Creme, 337
- Pflaumentorte mit Weinbrand-Sahnecreme, 337
- Pflaumentorte mit Zimt-Krokant, 338
- Pflaumentorte mit Zitronencreme, 338
- Pflaumentüten, 424
- Pflaumenwähe mit Zimtzucker, 339
- Pflaumenwein-Törtchen, 340
- Pot de Crème mit Mascarpone und Ricotta, 99
- Powidl, 160
- Powidltascherln - Böhmisches Teigtaschen, 100
- Puddingkuchen mit Zwetschgen und Johannisbeeren, 342
- Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit Kompott, 101
- Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott, 343
- Quarkmousse mit Armagnacpflaumen, 105
- Quarktörtchen mit Rotweinpflaumensauce, 344
- Raffinierte Pflaumentarte, 345
- Reife Pflaumen mit Weinkäse auf karamellisierten Vollkornschnitten, 7
- Rheinische Altbiertaschen mit Entenbrustfüllung und Pflaumensoße, 425
- RINDERRUCKENSTEAK IN ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE, 182
- Rindfleisch mit Pflaumen, 183
- Rosettenkuchen mit Pflaumen, 346
- Rote Pflaumenkonfitüre, 415
- Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen, 167
- Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung, 183
- Saftige Pflaumen-Taschen, 348
- Saftige Pflaumentarte, 348
- Saftiger Zwetschenkuchen, 349
- Sahnereis mit Kompott, 111
- Schlossbuben, 113
- Schokolade-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 114
- Schokoladen-Flan mit Pflaumen, 115
- Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 352
- Schweinebraten mit Backpflaumen, 184
- Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinienkernen, Zimt und Chili, 185
- Schweinefilet in Pflaumensauce, 185
- Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung, 186
- Schweinemedallions in Pflaumensoße, 188
- Schweinemedallions mit Pflaumen, 188
- Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
- Selbstgemachte Zwetschgenmarmelade, 415

- Serrano-Pflaumen mit Tomaten-Paprika-Dip, 454
 Serviettenknödel mit Pflaumen und Pancetta, 426
 Sherry-Pflaumen im Speckmantel, 3
 Speckzwetschgen, 447
 Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen, 454
 Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume', 356
 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompot, 116
 Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße, 190
 Tee-Creme, 118
 Tee-Sahne-Eis mit Pflaumen, 118
 Tomaten-Pflaumen-Chutney, 448
 Topfenknödel mit Zwetschenröster, 119
 Traubenwähe, 359
 Triangel mit Dörripflaumenfüllung, 119
 Überbackene Früchte mit Quark, 120
 Veille Prune Sabayon, 122
 Vollwertkuchen mit Steinobst, 361
 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 362
 WEISSBROT MIT ZWETSCHGEN, 8
 Westfälisches Leberwurstbrot mit Balsamico-Pflaume und Majoran, 9
 Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott, 126
 Zimtereme mit Backpflaumenkompott, 127
 Zimtparfait mit Pflaumensoße, 128
 Zimtwaffeln mit Backpflaumen, 363
 Zwetschen-Schichtspeise, 132
 Zwetschen-Streuselkuchen, 363
 Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant, 364
 Zwetschen-Zimtbaiser-Kuchen, 365
 Zwetschenkuchen mit Buttercreme - und Portweinguß, 365
 Zwetschenkuchen mit Sahneguß, 366
 Zwetschgen im Metzgerhemd, 448
 Zwetschgen-Birnen-Kuchen, 367
 Zwetschgen-Blätterteig-Törtchen, 368
 Zwetschgen-Gitter, 370
 Zwetschgen-Ingwer-Torte, 371
 Zwetschgen-Käsekuchen, 372
 Zwetschgen-Kokos-Muffins, 372
 Zwetschgen-Mandelpavesen, 137
 Zwetschgen-Parfait, 138
 Zwetschgen-Reiskuchen, 376
 Zwetschgendatschi, 379
 Zwetschgenknödel, 144
 Zwetschgenkompott, 146
 Zwetschgenkuchen, 381
 Zwetschgenkuchen mit Quark, 386
 Zwetschgenkuchen mit Rahm-Guss, 387
 Zwetschgenkuchen vom Blech, 388
 Zwetschgentaler mit Likörsahne, 149
 Zwetschgenwähe, 395
- PIE
 Georgia-Pfirsich-Pie, 245
 Zwetschgen-Pie, 139
- PILZ
 Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 188
- PIZZA
 Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
- PLUNDERTEIG
 Pfirsich-Plunder, 283
- PRALINE
 Gefüllte Pflaumen, 245
- PREISWERT
 Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
 Rote Sangria, 212
 Saftige Zwetschgennudeln, 110
 Überbackene Früchte mit Quark, 120
 Zwetschgendatschi, 380
- PUDDING
 Brotpudding mit Backpflaumen, 15
 Ewige Liebe, 26
 Pflaumenpudding, 96
- PUMPERNICKEL
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 287

- Pflaumen-Calzone mit Pumpernickel, 86
- PURINARM
- Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
- Pflaumen-Meringue-Parfait, 89
- PUTE
- Pflaumen-Chutney, 440
- Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 200
- Süß-scharfer Puteneintopf mit Pfirsich und Paprika, 201
- QUARK
- Erdbeer-Pfirsich-Quark, 24
- Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott, 30
- Pfirsich-Quark-Torte, 285
- Pflaumen-Quark-Dessert, 90
- Pflaumen-Quark-Kuchen mit Streuseln, 311
- Pflaumen-Quarkauflauf, 90
- Pflaumen-Teile mit Quarkfüllung, 316
- Quark-Blechkuchen mit Pfirsichen, 343
- Quarkfrikadellen mit Pfirsich-Aprikosenkompott und Himbeeren, 102
- Quarkgriesschnitte auf Zwetschgenkompott, 102
- Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 104
- Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 104
- Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott, 343
- Quarkmousse mit Armagnacpflaumen, 105
- Quarknocken auf Zwetschgenkompott, 105
- Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
- Quarktörtchen mit Rotweinpflaumensauce, 344
- Tutti-Frutti-Torte, 360
- Überbackene Früchte mit Quark, 120
- QUARKOELTEIG
- Pflaumen-Kuchen, 305
- Zwetschgen-Kuchen, 373
- QUARKSPEISE
- Pflaumen-Quark-Dessert, 90
- RADICCHIO
- Radicchiosalat mit Pflaumen und Roquefort-Käse, 435
- RAFFINIERT
- Bellini, 203
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
- Pflaumenparfait, 96
- Pflaumentäschchen, 332
- Sangria-Charlotte, 112
- RAHMEIS
- Pfirsichrahmeis, 82
- RAUKE
- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452
- RAVIOLI
- Karamellisierte Frischkäseravioli auf Pflaumenkompott, 47
- Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
- Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum, 131
- REH
- Pfirsich-Rehrücken, 181
- Pflaumenklöße, 1
- Pflaumenkraut, 2
- REINECLAUDE
- Pflaumen-Renekloden-Kompott, 159
- REIS
- Bühler Zwetschgen-Reis, 18
- Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten, 435
- Reisköpfchen mit Zwetschgensauce, 107
- Reistörtchen mit Thymian und Pfirsich, 346
- Reistorte mit Pfirsichen, 108
- Sahnereis mit Kompott, 111
- RELISH
- Pflaumen-Aprikosen-Relish, 156

RHABARBER

- Dreierlei Prassel-Blech, 233
- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
- Streuselstreifen Pfirsich-Rhabarber, 357
- Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 124

RICOTTA

- Pfirsich-Soufflé mit Ricotta, 71

RIND

- Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre, 174
- Rinderfilet mit Pfirsich und Blauschimmelkäse im Kartoffelmantel, 182
- RINDERRUCKENSTEAK IN ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE, 182
- Rindfleisch mit Pflaumen, 183

ROEMERTOPF

- Kaninentopf mit Zwetschgen, 178
- Pflaumenmus aus dem Römertopf, 160

ROQUEFORT

- Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen, 452

ROTBARBE

- Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169

ROTKOHL

- Pflaumenkraut, 2
- Rotkohl-Eintopf mit Backpflaumen, 167
- Rotkohlsalat mit Dörrzwetschen, 436

ROULADE

- Roulade vom Kalb mit Pflaumenfüllung, 183

RUEHRTEIG

- 'Radfahrertorte', 225

RUM

- Früchtetopf-mit Fahrplan, 445
- Rumtopf für Weihnachten, 109

RUMTOPF

- Früchtetopf-mit Fahrplan, 445

S20

- Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
- Zwetschgenkuchen, 381

SAFT

- Rote Sangria, 212

SAHNE

- Crema Catalana mit Pfirsich und Lavendel, 21
- Gebrannte Zwetschgencreme, 31
- Pfirsich Limetten Torte, 267
- Sangria-Charlotte, 112

SALAT

- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452
- Hobelkäserollen mit Salat, 433
- Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen, 433
- Pfirsich - Geflügel - Salat, 434
- Pikanter Nudelsalat mit Obst und Käse, 434
- Radicchiosalat mit Pflaumen und Roquefort-Käse, 435
- Reis- und Teigwarensalate mit Curry und Früchten, 435
- Rotkohlsalat mit Dörrzwetschen, 436
- Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
- Sommerliche Salatschüssel mit Pfirsichfilets und Garnelen in Joghurt-Currydressi, 436
- Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 437
- Zwiebel-Zwetschen-Salat, 437

SALSA

- Hähnchen mit Mango-Salsa, 196
- Scharfe Pfirsich-Salsa, 441

SAUERKIRSCH

- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356

SCHICHTDESSERT

- Pfirsich-Mascarpone-Schichtdessert, 68

SCHINKEN

- Bananen und Dörrzwetschen im Speckmantel, 451
- Pflaumen im Speckmantel, 453

SCHLESWIG-HOLSTEIN

- Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374

SCHMAND

- Gestürzte Zwetschgentarte mit Schmand, 246
- Schmand-Zwetschgenkuchen, 350
- Schmandtorte mit Kullerpflirsichen, 350

SCHMARRN

- Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott, 55
- Quarkschmarrn mit Zwetschgenkompott, 106

SCHNELL

- Brotrösti mit Pfirsichen, 15
- Bunter Obstkuchen, 231
- Pfirsichkonfitüre mit Melone, 410
- Pfirsichtarte, 291
- Pflaumen-Konfitüre, 412
- Salat mit Himbeeren und Kiwis, 111
- Schweinefilet in Zwetschensauce, 186

SCHNITZEL

- Nackenschnitzel mit Pflaumen, 181

SCHOKOLADE

- Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte, 313
- Schokolade-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 114
- Schokoladen-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 352
- Schokoladenschaum mit Pflaumen, 115

SCHWARZBROT

- Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott, 125

SCHWEIN

- Filet Melba, 171
- Geschnetzeltes mit Pflaumen, 171
- Gratinierte Filets mit Pfirsichen, 171
- Gulasch mit Pfirsichen, 172
- Kasseler mit Pfirsichen und grünem Pfeffer, 179
- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179
- Nackenschnitzel mit Pflaumen, 181
- Pflaumen-Chutney, 440
- Schweinebraten mit Backpflaumen, 184
- Schweinebraten mit Backpflaumen, Pinienkernen, Zimt und Chili, 185
- Schweinefilet in Pflaumensauce, 185

- Schweinefilet in Zwetschensauce, 186
- Schweinefilet in Zwetschensoße, 186
- Schweinefilet mit Backpflaumenfüllung, 186
- Schweinefilet mit Pfirsichen & Pflaumen, 187
- Schweinemedallions in Pflaumensoße, 188
- Schweinemedallions mit Pflaumen, 188
- Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 188
- Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
- Süßes Curry-Gulasch, 190

SCHWEINEFILET

- Filet Melba, 171

SCHWEINEKOTELETT

- Kotelettbraten mit Pfirsichkruste, 179

SCHWIERIG

- Sangria-Charlotte, 112

SEKT

- Bellini, 203

SELLERIE

- Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen, 433

SEPTEMBER

- Apfel-Zwetschen-Konfitüre, 397
- Brotrösti mit Zwetschgen, 16
- Brownies mit Pflaumen, 230
- Feines Parfait mit Pflaumen, 26
- Früchtekuchen mit Pistazien, 241
- Geeiste Melone, 32
- Geschnetzeltes mit Pflaumen, 171
- Grießflammeri mit Zimtpflaumen, 38
- Hefe-Zwetschgenkuchen mit Mandelstreusel, 247
- Joghurt-Flan mit Zimt-Pflaumen, 43
- Käse-Sellerie-Salat mit Pflaumen, 433
- Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
- Klassischer Zwetschen-Hefekuchen, 252
- Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott, 53
- Pfannkuchentorte, 267
- Pfirsich-Carpaccio, 63
- Pflaumen-Blechkuchen, 298

- Pflaumen-Gitterkuchen, 301
 Pflaumen-Kopenhagener, 305
 Pflaumen-Marzipan-Knödel, 88
 Pflaumen-Nuss-Kuchen, 309
 Pflaumen-Schnitten mit Amarettini, 312
 Pflaumen-Tarteletts, 316
 Pflaumengrütze mit Vanille-Joghurt, 93
 Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
 Pflaumentorte, 334
 Pirsich-Multivitamin-Torte, 341
 Quark-Grieß-Creme mit Pfirsichkompott, 101
 Roggenbrot mit Zwetschgen, 7
 Saftiger Zwetschenkuchen, 349
 Schweinemedallions in Pflaumensoße, 188
 Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume', 356
 Traubenwähe, 359
 Yellow Dream, 212
 Zwetschen-Schichtspeise, 132
 Zwetschen-Streuselkuchen, 363
 Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant, 364
 Zwetschen-Zimtbaizer-Kuchen, 365
 Zwetschgen a ma Façon, 427
 Zwetschgen-Grießkuchen, 370
 Zwetschgen-Ingwer-Torte, 371
 Zwetschgen-Mandelherz, 373
 Zwetschgen-Muffins, 375
 Zwetschgen-Nusskuchen, 375
 Zwetschgen-Parfait, 138
 Zwetschgen-Post, 376
 Zwetschgen-Schnecke, 377
 Zwetschgen-Streuselkuchen, 378
 Zwetschgenknödel, 144
 Zwetschgenkompott, 146
 Zwetschgenkuchen, 382
 Zwetschgenstrudel, 392
- SHAKE**
 Pfirsich-Espresso-Shake, 207
 Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala, 210
 Pflaumen-Koriander-Smoothie, 210
 Pflaumen-Tomaten-Smoothie, 211
 Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne, 213
- SIRUP**
 Zwetschgen-Sirup, 164
- SIZILIEN**
 Pesche ripiene - Gefüllte Pfirsiche, 60
- SMOOTHIE**
 Frühstücksjoghurt Frucht-Power-Smoothies, 204
 Pflaumen-Joghurt-Smoothie mit Marsala, 210
 Pflaumen-Koriander-Smoothie, 210
 Pflaumen-Tomaten-Smoothie, 211
- SNACK**
 Pflaumen im Speckmantel, 453
- SORBET**
 Aprikosensorbet mit Minze, 11
 Bellini-Sorbet, 14
 Pfirsichsorbet, 83
 Pflaumensorbet, 97
 Pflaumensorbet mit Schuss, 97
 Warme Rhabarber-Consomme mit Holunderblüten-Sorbet, 124
 Zwetschgen-Sorbet, 139
- SOSSE**
 Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem Pfeffer, 439
 Pfirsich-Aprikosen-Chutney, 439
 Pflaumen-Chutney, 440
 Pflaumen-Sauce, 441
 Scharfe Pfirsich-Salsa, 441
 Schweinsfilet im Kartoffelmantel, 189
 Tomaten-Chili-Chutney, 442
 Zwetschensauce, 442
- SOUFFLE**
 Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen, 19
 Pfirsich-Soufflé, 71
 Quarksoufflé mit Pfirsichen, 107
 Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 130
- SPANIEN**
 Pflaumen im Speckmantel, 453
 Rote Sangria, 212
 Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen, 454

- SPECK
Sherry-Pflaumen im Speckmantel, 3
- SPINAT
Spinatsalat mit Brie, Sesam und Pfirsich, 437
- STACHELBEERE
Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
- STEAK
Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre, 174
- RINDERRUCKENSTEAK IN
ROTWEIN-PFLAUMEN-SAUCE, 182
- Schweinenackensteaks mit Steinpilzen und Pfirsichen gefüllt, 188
- STEIERMARKE
Topfenknödel mit Zwetschenröster, 119
- STREUSEL
Kirmesfladen, 252
Kirsch-Pfirsich-Butterstreusel, 223
Pflaumenstreuselkuchen, 332
Zwetschgenkuchen mit Knusperstreuseln, 384
- STREUSELKUCHEN
Streuselkuchen 'Apfel-Pflaume', 356
Zwetschen-Streuselkuchen, 363
- STRUDEL
Ländlicher Zwetschgenstrudel, 256
Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel), 358
Strudelbonbons, 359
Zwetschgenstrudel, 390–392
- SUESS
Gefüllte Datteln und Pflaumen, 446
Pflaumenstange mit Marzipanflocken, 6
Süße Ravioli mit Zimtzucker, 117
Zwetschgen-Pie, 139
- SUESSPEISE
Auflauf mit Pflaumen, 12
Baguettescheiben mit Pflaumenkompott, 5
Bayerische Zwetschgenknödel, 13
Brot mit Vanille-Zwetschgen, 5
Brot-Zwetschgen-Auflauf, 167
Brotrösti mit Zwetschgen, 16
Buchteln mit Powidlfüllung, 16
Bühler Zwetschgen-Reis, 18
Butterkäse-Grießsoufflé mit Pflaumen, 19
Clafoutis - Bettelmann, 20
Dampfnudeln mit Zimtpflaumen, 23
Dampfnudeln mit Zwetschgen, 23
Französische Zwetschgen-Omelettchen, 28
Gefüllte Pfirsiche, 32
Germknödel mit Pflaumenkompott, 34
Glarner Pastete mit Zwetschgenfüllung, 431
Großmutter's Auflauf, 39
Hafergrütze mit Butter, Zimt und Pflaumen, 40
Himbeer-Pfirsich-Creme, 41
Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
KAISERSCHMARREN MIT
ZWETSCHGENRÖSTER, 45
Karamellisierte Frischkäseravioli auf Pflaumenkompott, 47
Kokos-Crepes mit Pfirsichen, 48
Maisherzen mit Pfirsichsoße, 49
Mandelknödel mit Pflaumenkompott, 50
Nuss-Pfirsich-Pizza, 56
Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und Zwetschgen, 420
Pfannkuchenbeutel mit Pfirsichfüllung, 420
Pfirsich-Aprikosen-Grütze, 63
Pfirsich-Pfannkuchen, 421
Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
Pflaumen-Calzone mit Pumpnickel, 86
Pflaumen-Quarkauflauf, 90
PFLAUMENGRATIN, 92
Pflaumenklöße, 94
Pflaumenknödel, 94

- Pflaumenpfannkuchen mit Ingwercreme, 423
 Pflaumentüten, 424
 Powidltascherln - Böhmisches Teigtaschen, 100
 Quarkgriesschnitte auf Zwetschgenkompott, 102
 Quarkklöße mit Vanillebutter auf Rotweinzwetschgen, 103
 Quarkknödel mit Kaffeebutter und Pfirsichen, 104
 Quarkschmarrn mit Zwetschgenkompott, 106
 Rosis Bühler Zwetschengrütze, 108
 Saftige Zwetschgennudeln, 110
 Schaumomeletts mit Früchten, 151
 Schokolade-Schnitten mit Armagnac-Pflaumen, 114
 Semmelaufauf, 116
 Süße Bandnudeln mit Birnen-Pflaumen-Kompott, 116
 Überbackene Pfirsich-Mohn-Pfannkuchenrolle, 427
 Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott, 125
 Zwetschen-Aufauf, 130
 Zwetschenaufauf au Caramel, 168
 Zwetschenterrine mit Mandeln, 133
 Zwetschgen-Brot-Aufauf, 135
 Zwetschgen-Mandelpavesen, 137
 Zwetschgen-Pie, 139
 Zwetschgenaufauf, 140, 141
 Zwetschgenbrägel, 141
 Zwetschgenknödel, 143, 144
 Zwetschgenknödel mit Himbeersoße, 144
 Zwetschgenknödel mit Mandeln, 146
 Zwetschgenschober, 149
- SUPPE
 Gurken-Pfirsich-Kaltschale, 40
- SWR
 Infos zu Pfirsichen, 216
 Scharfes Pfirsichragout mit Rotbarbe, 169
- TAGLIATELLE
 Tagliatelle mit Hasenkeulen und Pflaumensoße, 190
- TAPA
 Pflaumen im Speckmantel, 453
 Serrano-Pflaumen mit Tomaten-Paprika-Dip, 454
 Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen, 454
- TARTE
 Gestürzte Zwetschgentarte mit Schmand, 246
 Italienische Pflaumen-Tarte mit Cantuccini-Bröseln, 249
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
 Pfirsichtarte mit Schokostreusel, 292
 Pflaumen-Marzipan-Tarte mit Baiser, 306
 Pflaumen-Tarte mit Vanille-Honig-Creme, 315
 Pikante Pfirsich-Tarte mit Brie, 424
 Pistazien-Pfirsich-Tarte, 341
 Raffinierte Pflaumentarte, 345
 Saftige Pfirsich-Tarte, 347
 Saftige Pflaumentarte, 348
 Zwetschen-Tarte mit Walnuss-Krokant, 364
- TARTELETTE
 Pflaumen-Tarteletts, 316
- TEE
 Grüntee-Pfirsich-Bowle, 205
- TERRINE
 Zimt-Buttermilch-Terrine mit Pflaumenkompott, 126
 Zwetschenterrine mit Mandeln, 133
 Zwetschgenterrine, 150
- THUERINGEN
 Nasser Zwetschgenkuchen, 263
- TIRAMISU
 Pfirsich-Tiramisu, 72
- TOERTCHEN
 Espressotörtchen, 236
 Zwetschgen-Zimt-Törtchen, 378
- TOMATE

- Flußkrebsschwänze auf Rauke mit Cognac-Mayonnaise, 452
 Pflaumen-Tomaten-Smoothie, 211
 Tomaten-Pfirsich-Chutney, 163
 Tomaten-Pflaumen-Chutney, 448
 Zwetschgen-Tomaten-Chutney, 164
- TONIC
 Pfirsich-Tonic, 209
- TORTE
 'Radfahrertorte', 225
 Backpflaumentorte, 227
 Brombeer-Pfirsich-Torte, 229
 Bühler Pflaumentorte, 230
 Erdbeer-Baiserschnitten, 235
 Friesische Pflaumentorte, 239
 Früchtetorte mit Mascarpone-Creme, 242
 Himbeer-Pfirsich-Torte, 248
 Karins Friesentorte, 250
 Marzipan-Mohn-Torte mit Pflaumen, 260
 Mürbeteig-Schichttorte, 262
 Nektarinen-Pfirsichtorte, 264
 Panna-cotta-Torte mit Pfirsichen, 265
 Paradiesische Apfeltorte mit Rosmarin, 265
 Pfannkuchentorte, 267
 Pfirsich-Baisertorte mit Joghurtcreme, 269
 Pfirsich-Creme-Torte, 274
 Pfirsich-Mandel-Torte, 279
 Pfirsich-Maracuja-Schmetterlingstorte, 280
 Pfirsich-Maracuja-Torte, 281
 Pfirsich-Maracuja-Torte 'Sommertraum', 281
 Pfirsich-Papaya-Torte, 282
 Pfirsich-Puddingcreme-Torte, 284
 Pfirsich-Quark-Torte, 285
 Pfirsich-Sahne-Torte, 285
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 287
 Pfirsichcremetorte, 288
 Pfirsichtorte, 293
 Pfirsichtorte mit Eierlikörsahne, 294
 Pfirsichtorte mit Vanillesahne, 296
 Pfirsichtorte nach steirischer Art, 296
 Pflaumen-Nusstorte, 309
 Pflaumentorte, 333, 334
 Pflaumentorte mit Gewürzen, 335
 Pflaumentorte mit Weinbrand-Sahnecreme, 337
 Pflaumentorte mit Zimt-Krokant, 338
 Pflaumentorte mit Zitronencreme, 338
 Pfirsich-Multivitamin-Torte, 341
 Schokosplitter-Torte mit Pfirsich, 353
 Tutti-Frutti-Torte, 360
 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 362
 Zwetschgen-Ingwer-Torte, 371
 Zwetschgentorte, 393
- TOSKANA
 PESCHE CAMELLATE - PFIRSICHE IN SIRUP, 59
 Pfirsichtarte mit Mascarpone, 291
- VEGETARISCH
 Hobelkäserollen mit Salat, 433
 Zwetschgen-Brot-Auflauf, 135
- VOLLWERT
 Bunter Obstkuchen, 231
 Pfirsichtarte, 291
- VORSPEISE
 Fischcocktail, 451
 Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen, 452
 Pfirsich-Käse-Schnittchen, 452
 Pflaumen im Speckmantel, 453
 Spießchen mit Speckdatteln und Speckpflaumen, 454
- VORSPEISEN
 Pflaumen im Speckmantel, 453
- VORZUBEREITEN
 Sangria-Charlotte, 112
- WACHOLDER
 Pfirsich-Wacholder-Streusel-Torte, 287
- WAEHE
 Apfel-Zwetschgen-Wähe, 226
 Pflaumenwähe mit Zimtzucker, 339

- Traubenwähe, 359
Zwetschgenwähe, 394, 395
- WAFFEL
Herzwaffeln mit Stracciatella-Eis, 41
Pfirsichcreme, 74
Putenbrustfilet auf Schinkenwaffeln mit Currypfirsich, 200
Zimtwaffeln mit Backpflaumen, 363
- WALDMEISTER
Waldmeister-Parfait mit Pfirsichgrütze, 123
- WALNUSSE
Gefüllte Pflaumen mit Roquefort und Walnüssen, 452
Pflaumentorte mit Walnuss-Creme, 337
Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 362
Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen, 417
- WARM
Veille Prune Sabayon, 122
- WEIHNACHTEN
Gefüllte Datteln und Pflaumen, 446
Mit Marzipan gefüllte Backpflaumen auf Vanillesauce mit Weihnachtsseis, 53
Rumtopf für Weihnachten, 109
Vanillepfirsich aus dem Glas mit Mandelbaiserhaube, 122
Zimtzwetschgen, 129
- WEIN
Gewürztraminer-Creme mit Pflaumen, 35
Pfirsich-Wein-Gelee, 73
Zwetschgen mit Zabaione, 135
- WEINTRAUBE
Geeiste Melone, 32
- WEISSBROT
Weißbrot mit Zwetschgen, 8
- WESTFALEN
Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott, 125
- WILD
Armagnac-Pflaumen-Sauce mit grünem Pfeffer, 439
- Hirschrücken mit Pflaumensoße, 173
Hirschschnitzel mit Pflaumensoße, 173
Pfirsich-Rehrücken, 181
Pflaumen à la Betty, 1
Pflaumenklöße, 1
Pflaumenkraut, 2
- WINDBEUTEL
Flockentorte mit Mini-Windbeutel, 237
- WIRSING
Pflaumenkraut, 2
- WURST
Blutwurstcouscous mit Pfirsich-Chili-Chutney, 419
- ZABAIONE
Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
- ZIEGENKAESE
Pflaumenkuchen mit Ziegenfrischkäse, 329
Ziegenkäse-Bruschetta mit Pfirsichen und prickelndem Bellini, 9
- ZIMT
Pfirsich-Zimt-Parfait, 73
Pflaumeneis mit Zimtsoße, 92
Zimtcreme mit Backpflaumenkompott, 127
Zimtparfait mit Pflaumensoße, 128
Zimtparfait mit Rotweinpflaumen, 128
Zimtwaffeln mit Backpflaumen, 363
Zimtzwetschgen, 129
Zwetschgen-Zimt-Törtchen, 378
Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
Zwetschgenkompott mit Zimtrahm, 147
- ZITRONE
Pfirsiche in Sirup mit Zitrone, 77
Zitroneneis mit marinierten Pfirsichen, 129
Zitronensoufflé mit Pfirsichsoße, 130
- ZWETSCHGE
Apfel-Zwetschen-Konfitüre, 397

- Appenzeller Biberglace auf Zwetschgen-Coulis, 11
- Bananen und Dörrzwetschken im Speckmantel, 451
- Bayerische Zwetschgenknödel, 13
- Bienenstich gefüllt mit Frischkäse und hausgemachtem Zwetschgenmus, 228
- Brotrösti mit Zwetschgen, 16
- Buchteln mit Zwetschgen, 17
- Buchweizen - Pflaumenkuchen, 419
- Bühler Zwetschgen-Reis, 18
- Clafoutis - Bettelmann, 20
- Dampfnudeln mit Zwetschgen, 23
- Die Zwetsche, 215
- Dörrpflaumen-Törtli, 232
- Dreifruchtgelee, 399
- Duftige Zwetschgen-Brioche, 234
- Florentiner-Kuchen, 238
- Französische Zwetschgen-Omelettchen, 28
- Gebackene Aprikosen oder Zwetschgen, 29
- Gebackene Quark-Grießschnitten auf Zwetschgenkompott, 30
- Gebrannte Zwetschgencreme, 31
- Gebratene Grießschnitten mit Zwetschgen, 31
- Gedeckter Zwetschenkuchen, 243
- Gestürzte Zwetschgentarte mit Schmand, 246
- Gewürzzwetschgen, 154
- Götterspeise, 36
- Grießflammerie mit Karamellzwetschgen, 38
- Hefe-Zwetschgenkuchen mit Mandelstreuseln, 247
- Honigweinzwetschgen, 43
- Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre, 174
- Joghurtschnitten, 250
- Kaiserschmarren mit Zwetschgen, 44
- Kaninchen mit Backpflaumen, 177
- Kaninchentopf mit Zwetschgen, 178
- Klassischer Zwetschen-Hefekuchen, 252
- Klecksel-Kuchen, 253
- Marroni-Zwetschgen-Törtli, 259
- Marroniparfait mit Zwetschgenkompott, 51
- Marzipan-Pflaumenkuchen, 261
- Mascarpone-Parfait mit Zwetschgen-Kompott, 53
- Mehrfruchtkonfitüre, 401
- Mohnschmarrn mit Zwetschgen-Apfel-Kompott, 55
- Nasser Zwetschgenkuchen, 263
- Palatschinken-Auflauf mit Joghurt und Zwetschgen, 420
- Patzerlgugelhupf, 266
- Pflaumen à la Betty, 1
- Pflaumen in Weingelee, 84
- Pflaumen-Blechkuchen, 298
- Pflaumen-Eier-Likörtorte, 300
- Pflaumen-Friesentorte, 300
- Pflaumen-Gitterkuchen, 301
- Pflaumen-Hefekuchen, 302
- Pflaumen-Schnitten mit Amarettini, 312
- Pflaumen-Schoko-Zimt-Torte, 313
- Pflaumen-Streusel-Blechkuchen, 314
- Pflaumeneis mit Zimtsoße, 92
- Pflaumenkonfitüre, 414
- Pflaumenkuchen mit Baiserhaube, 321
- Pflaumenkuchen mit Mandelkrokant, 324
- Pflaumenkuchen mit Marzipangitter, 325
- Pflaumenkuchen mit Rahmguss, 327
- Pflaumentorte mit Walnuss-Creme, 337
- Plantainpuffer mit Camembert und Zwetschgenkonfit, 99
- Powidl, 161
- Quarkgriesschnitte auf Zwetschgenkompott, 102
- Quarkklöße mit Vanillebutter auf Rotweinzwetschgen, 103
- Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 104

- Quarkmuffins mit eingelegten Zwetschgen, 344
 Quarknocken auf Zwetschgenkompott, 105
 Quarkschmarrn mit Zwetschgenkompott, 106
 Quetschekuche (Zwetschgenkuchen), 425
 Radicchiosalat mit Pflaumen und Roquefort-Käse, 435
 Reisköpfchen mit Zwetschgensauce, 107
 Roggenbrot mit Zwetschgen, 7
 Rosis Bühler Zwetschgengrütze, 108
 Rotkohlsalat mit Dörrzwetschen, 436
 Rotweinzwetschen, 161
 Sablés aux Pruneau - Zwetschgen-Sables mit Zwetschgensauce, 109
 Saftige Zwetschgennudeln, 110
 Schmand-Zwetschgenkuchen, 350
 Schneller Zwetschgenkuchen, 351
 Schokoladenschaum mit Pflaumen, 115
 Schweinefilet in Zwetschensauce, 186
 Schweinefilet in Zwetschensoße, 186
 Semmelaufauf, 116
 Straßburger Zwetschgenkuchen, 355
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 356
 Strudel aux quetsches (Zwetschgenstrudel), 358
 Strudelbonbons, 359
 Süß-saure Zwetschgen, 162
 Süßsaure Zwetschgen, 162
 Süßsaure Zwetschgen - Vorrat für den Winter, 162
 Veille Prune Zwetschgen, 123
 Weißbrot mit Zwetschgen, 8
 Westfälischer Bettelmann mit Zwetschgenkompott, 125
 Zimt-Zwetschgenröster mit Vanilleeis, 127
 Zimtparfait mit Rotweinpflaumen, 128
 Zimtwetschgen, 129
 Zitronige Zwetschen-Konfitüre, 416
 Zwetschen-Aufauf, 130
 Zwetschen-Frischkäse-Ravioli auf Zimtschaum, 131
 Zwetschenaufauf au Caramel, 168
 Zwetschengratin, 132
 Zwetschenknödel, 132, 223
 Zwetschenkonfitüre mit Grapefruits, 416
 Zwetschgenkuchen mit Buttercreme - und Portweinguß, 365
 Zwetschgenkuchen mit Sahneguß, 366
 Zwetschenpastetli, 367
 Zwetschensauce, 442
 Zwetschenterrine mit Mandeln, 133
 Zwetschge, 219
 Zwetschgen a ma Façon, 427
 Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis, 133
 Zwetschgen mit Korinthenpudding, 134
 Zwetschgen mit Zabaione, 135
 Zwetschgen-Birnen-Kuchen, 367
 Zwetschgen-Brot-Aufauf, 135
 Zwetschgen-Carre, 369
 Zwetschgen-Chutney, 163
 Zwetschgen-Crumble mit Holunder-Eiscreme, 136
 Zwetschgen-Gitter, 370
 Zwetschgen-Grießkuchen, 370
 Zwetschgen-Käsekuchen, 372
 Zwetschgen-Kokos-Muffins, 372
 Zwetschgen-Konfitüre, 416
 Zwetschgen-Konfitüre mit karamellisierten Walnüssen, 417
 Zwetschgen-Kuchen, 373
 Zwetschgen-Lasagne, 136
 Zwetschgen-Mandelherz, 373
 Zwetschgen-Marzipan-Kuchen, 374
 Zwetschgen-Muffins, 375
 Zwetschgen-Nusskuchen, 375
 Zwetschgen-Parfait, 137
 Zwetschgen-Pie, 139
 Zwetschgen-Post, 376
 Zwetschgen-Schnecke, 377
 Zwetschgen-Shake mit Zimtsahne, 213

- Zwetschgen-Sirup, 164
 Zwetschgen-Sorbet, 139
 Zwetschgen-Streuselkuchen, 378
 Zwetschgen-Terrine mit Sauerrahmsauce, 140
 Zwetschgen-Tomaten-Chutney, 164
 Zwetschgen-Zimt-Törtchen, 378
 Zwetschgenauflauf, 140, 141
 Zwetschgenbisse, 379
 Zwetschgenbrägel, 141
 Zwetschgendatschi, 380
 Zwetschgendessert, 142
 Zwetschgendessert mit Joghurt, 142
 Zwetschgengrütze, 143
 Zwetschgenknödel, 143
 Zwetschgenknödel mit Himbeersoße, 144
 Zwetschgenknödel mit Kompott, 145
 Zwetschgenknödel mit Mandeln, 146
 Zwetschgenkompott, 146
 Zwetschgenkompott mit Tonkabohne, 147
 Zwetschgenkompott mit Zimt-Zabaione, 147
 Zwetschgenkompott mit Zimtrahm, 147
 Zwetschgenkonfitüre mit karamellisierten Walnüssen, 417
 Zwetschgenkuchen, 381–383
 Zwetschgenkuchen mit Knusperstreuseln, 384
 Zwetschgenkuchen mit Kokosstreusel, 384
 Zwetschgenkuchen mit Marzipan, 385
 Zwetschgenkuchen nach Bühler Art, 387
 Zwetschgenkuchen nach Bühlerart, 388
 Zwetschgenkuchen vom Blech, 389
 Zwetschgenmus, 165
 Zwetschgennudeln mit Puderzucker, 148
 Zwetschgenpäckli, 390
 Zwetschgenpfannkuchen, 428
 Zwetschgenröster, 148
 Zwetschgenschober, 149
 Zwetschgenstrudel, 390–392
 Zwetschgenterrine, 150
 Zwetschgentorte, 393
 Zwetschgenwähe, 394, 395
 Zwiebel-Zwetschen-Salat, 437
- ZWIEBEL
- Hüftsteak mit Zwetschgen-Zwiebel-Konfitüre, 174
 Zwiebel-Zwetschen-Salat, 437