

LA CUCINA di MAMA





Foto: Peter Weisch

Kochevent mit dem Staude-Hobbykoch-Club Hannover
und Tennistar Nicolas Kiefer als Gastkoch

Liebe Katharina,

ein neuer Lebensabschnitt führt dich nun
nach Bremen.

Zusätzlich zu deiner Ausbildung musst du jetzt
deine erste eigene Küche mit Leben erfüllen.

Hierfür möchte ich dir mit meinem Kochbuch
ein paar Inspirationen für Neues und Liebgewonnenes
mit auf den Weg geben.

Viel Spaß beim Selberkochen, Ausprobieren
und Genießen!

BUON APPETITO

Hannover, Juni 2006

2. Auflage Nov. 2010

Konzept und Realisation Karin Freyberg
Redaktion Karin Freyberg
Korrektur Karin und Werner Freyberg

Grafik und Design Karin Freyberg
Fotografie Vorlagen aus div. Kochbüchern
und Zeitschriften
Karin Freyberg

Druck und Bindung Ips Digital Druck
Sandstraße 12
30167 Hannover
www.ips-digital.de

Inhaltsverzeichnis

Vorspeisen.....	5	Geflügel.....	89
Salate.....	13	Fleisch.....	95
Suppen.....	21	Saucen.....	113
Eier.....	29	Desserts.....	121
Pasta.....	37	Kuchen-Gebäck.....	129
Kartoffeln.....	49	Register.....	153
Reis.....	61	Tipps und Tricks.....	143
Gemüse.....	71	Notizen.....	159
Fisch.....	79		



Wenn nicht anders angegeben sind die Mengenangaben
pro Rezept für 4 Personen

V = VORBEREITUNGSZEIT / **Z** = ZUBEREITUNGSZEIT

EL = ESSLÖFFEL / **TL** = TEELÖFFEL / **TK** = TIEFKÜHLKOST

P/PCK = PAKET/PÄCKCHEN

Vorspeisen

Z = 15 Min.

Überbackener Schafskäse

1 Scheibe Schafskäse
(am besten eignet sich Schafskäse
aus Korsika)
Bauernbrot
(pro Person 1/2 Scheibe)
Olivenöl
getrockneter Thymian
schw. Pfeffer aus der Mühle



Bei der Mengenangabe kommt es darauf an, ob du den Schafskäse als kleine Vorspeise anbieten möchtest oder mit Salat als vollständige Mahlzeit. Ich gehe jetzt einmal von einer kleinen Vorspeise aus.

Also

Es ist ratsam, die Käse-Scheibe in einzelne dünne Scheibchen zu schneiden (oder die ganze Scheibe quer durchschneiden und dann noch einmal halbieren, dann hast du 4 gleich große Stücke). Den Schafskäse auf dem Brot verteilen, mit Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Thymian würzen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 10-12 Min. bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen überbacken.
Der Käse muss dabei am Rand eine zarte Bräunung zeigen, dann ist er fertig.

Vorspeisen

V = 20 Min.

Z = 7 Min.



Scampi à la Bruno Bruni

Scampi à la
BRUNO
BRUNI

400 g frische Scampi
(Kaisergranat, gamberi, gamberoni)
2 EL Olivenöl
300 g weiße dicke Bohnen (Dose)
Salbei, Rosmarin, 2 Peperoncini
3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Öl in der Pfanne erhitzen, die aus der Schale gelösten und vom Darm befreiten Scampi mit Peperoncini, Salz und Pfeffer anbraten, aus der Pfanne nehmen. Dann die Bohnen mit Knoblauch, Rosmarin und Salbei in der Pfanne andünsten und die gamberi unterheben.

ROH ODER GEKOCHT?



Am besten sind natürlich frische gamberi. Du kannst sie natürlich auch tiefgefroren kaufen. Wenn tiefgefroren, dann achte darauf, dass sie im **rohen** Zustand tiefgefroren wurden, denn vorgekochte Garnelen sind immer **ZÄH!** Außerdem kann es sein, dass man sie gekocht hat, weil sie nicht mehr frisch genug gewesen sind! Rohe bzw. frische Garnelen müssen vor dem Garen aus der Schale gelöst und vom Darm befreit werden. Wenn dir das zu dumm ist kauf bereits ausgelöste (auch „küchenfertig“ genannt).

Hauptsache, sie sind **ROH!**

DIE BESTE UND ZEITSPARENDE ART DER VORBEREITUNG:

gefrorene Garnelen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und in knapp 1 Minute auftauen lassen. Dann **EISKALT** abschrecken, so bleiben sie frisch und werden sicher keimfrei gemacht! Trockengetupft sind sie sofort „bratfertig“.

Salate

V = 15 Min.

Z = 20 Min.

Weitrauben-Orangen-Salat mit Parmesan

DAS REZEPT STAMMT VON „ROBERTO“
AUS LA GIGLIOLA!

4 süße vollreife Orangen
500 g kernfreie helle Weintrauben
(das Verhältnis von Orangen und
Weintrauben sollte 1:1 sein)
1 Stck. Parmesankäse (ca. 350 g)
schw. Pfeffer aus der Mühle



Den Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech **hobeln** (nicht reiben) und die einzelnen Späne großzügig verteilen (nicht zu dicht, aber auch keine großen Lücken lassen).

Den Käse bei ca. 150 Grad im Ofen schmelzen. Achtung: nicht „braun“ werden lassen, der Käse wird dadurch **BITTER!**

Auf dem Backpapier auskühlen lassen.

Die Orangen so schälen, dass die Schale und das „Weiße“ vollständig abgetrennt werden. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Weintrauben waschen und mit den Orangenstücken mischen. Das Obst in einer flachen Schale verteilen, mit schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den ausgekühlten Parmesan im eingerollten Backpapier mit der Hand zerstoßen (Cornflakes Größe) und über dem Obst verteilen.



Den Käse erst **KURZ** vor dem Servieren über das Obst geben, da er sonst weich wird! **NICHT** am Vortag schmelzen, dann wird er pappig!

Z = 10 Min.

Chicorée Salat mit Joghurt und Früchten



FÜR 2 PERSONEN:

- 2-3 Stauden Chicorée
- 1 Becher Joghurt natur
(175 g, 1,5 oder 3,5 % Fett)
- 1 Dose gemischte Früchte
- 1 TL Zitronensaft
- Zucker nach Bedarf

Den Chicorée der Länge nach halbieren und den Strunk großzügig rausschneiden (das ist der gelbliche, feste „Keil“).

Dann den Chicorée quer in Streifen schneiden und unter fließendem Wasser abbrausen.

Den Joghurt mit dem Zitronensaft verrühren.

Das Obst abtropfen lassen (Saft auffangen!) und mit dem Joghurt verrühren, Zucker nach Bedarf.

Wenn das Obst stark gesüßt ist, brauchst du wahrscheinlich keinen Zucker mehr. Einfach probieren!

Eventuell noch etwas Obstsaft dazugeben.

Den Chicorée unterheben. Fertig!!!

Eier

V = 20 Min. (Teig quellen lassen)

Z = 10 Min.

Kaiserschmarren

5 Eier

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mehl

400 ml Milch

1-2 EL Zucker, 1 Prise Salz

2 EL Margarine

60 g Rosinen nach Bedarf

Puderzucker zum Bestreuen



Eier trennen, Eigelbe mit Vanillezucker, Mehl, Milch und Salz verrühren und 15 Min. ruhen lassen.

Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann vorsichtig unter den Teig heben.

In einer beschichteten Pfanne 1 EL Margarine erhitzen und Teig einfüllen. Wenn man mag, ein paar Rosinen darüber streuen.

Bei mittlerer Hitze (Stufe 4-5) 2 - 3 Min. backen, bis die obere Seite gestockt ist. Dann den Pfannkuchen wenden.

Den gebackenen Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke „reißen“.

Auf dem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.



Dazu passt sehr gut Apfelmus.

V = 35 Min.

Z = 15 Min.



Apfel-Pfannkuchen

ERGIBT 4 STÜCK.

5 Eier, 250 g Mehl, 2 EL Öl
300 ml Milch oder Mineralwasser
1 EL Zucker, 1 Prise Salz
(Zimt nach Geschmack)
4 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL Zitronensaft, 8 TL Butter,
Puderzucker zum Garnieren

Eier mit Öl, Milch oder Mineralwasser,
1 TL Zucker, 1 Prise Salz (Zimt bei Bedarf) und dem Mehl zu einem
glatten Teig verrühren und 30 Min. quellen lassen.

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Viertel in
Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 4 EL Butter im
Topf schmelzen, etwas Zucker einrieseln und aufschäumen lassen.

Äpfel darin 1 Min bissfest dünsten und beiseite stellen.

1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Mit Hilfe einer Suppenkelle
1/4 der Teigmasse hineingeben und bei mittlerer Hitze stocken
lassen, bis die Unterseite goldbraun ist. Apfelstücke auf einer Hälfte
des Pfannkuchens verteilen und die andere Hälfte darüber klappen.

Hitze reduzieren und zugedeckt noch ca. 2 Min. weitergaren.

Warm stellen, die anderen Pfannkuchen backen.

Vorm Servieren mit Puderzucker bestreuen.

WASSER ODER MILCH ?



Wenn du den Teig mit **MILCH** zubereitest, schmecken Pfannkuchen,
Crêpes und auch Rührei etwas „runder“ als bei der Verwendung von
WASSER. Nimmst du **MINERALWASSER** mit Kohlensäure, dann werden
die Pfannkuchen & Co. „flauschiger“. Kohlensäure lockert den Teig auf
und läßt ihn etwas in die Höhe gehen.

Z = 50 Min.

Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung

FÜR 2 PERSONEN:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
250 g Blattspinat
50 ml Wasser
60 g Ricotta
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
ger. Muskatnuss
75 g Krabben (oder 2 Scheiben Kochschinken)
8 Cannelloni, 400 g stückige Tomaten
1 TL Balsamico-Essig
frischer Oregano, 3 EL ger. Käse



Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz darin andünsten.

Spinat zufügen, Wasser angießen und ca. 2 Min. dünsten.

Ricotta mit Zitronensaft verrühren und unter den Spinat heben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Krabben oder klein geschnittenen Kochschinken unterheben, Cannelloni mit der Mischung füllen (mit Hilfe eines Teelöffels, ist leider etwas „fummelig“) und in eine Auflaufform legen.

Wenn noch etwas Spinatfüllung übrig ist, den Boden der Auflaufform damit bedecken (und/oder ein wenig von der Tomatensauce).

Tomaten mit Essig und Oreganoblättchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Cannelloni geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad ca. 30 Min garen.

Z = 40 Min.

Penne mit grünem Spargel



- 300 g grüner Spargel
- 300 g Penne
- 1 Zwiebel, 40 g Butter
- 1 Becher Schlagsahne (250 g)
- 1-2 EL feiner Dijon-Senf
- Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer
- 50 g gehobelter Parmesan

Spargel waschen, nur das untere Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel schräg in einzelne Stücke schneiden (ungefähr Penne-Größe) und in Salzwasser ca. 7 Min. bissfest garen.

Spargel mit Hilfe einer Schaumkelle aus dem Wasser „fischen“, (in dem Spargelwasser werden gleich noch die Nudeln gegart!). Den Spargel sofort eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Spargelwasser noch einmal aufkochen, die Nudeln darin 12 Min. garen und abgießen. Zwiebel abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in der zerlassenen Butter andünsten. Sahne angießen und ein paar Minuten sanft einköcheln lassen (wird dann etwas „dicklich“).

Mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln und den Spargel vorsichtig unter die Sauce heben und nochmals zusammen sanft erwärmen.

Mit groben Parmesan-Spänen bestreuen. Wenn die Sauce nicht reichen sollte: mit etwas Milch „verlängern“.



Bei GRÜNEM Spargel wird nur das untere 1/3 geschält, WEISSER Spargel dagegen im Ganzen!



Kartoffeln

Z = 40 Min.

Rösti mit Lachs

500g fest kochende Kartoffeln

150 g saure Sahne

1 kl. Ei

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

2 EL Sahne-Meerrettich

100 g Rucola

150g geräucherten Lachs

1 EL Pinienkerne

Dill nach Geschmack



Kartoffeln schälen, reiben und Flüssigkeit ausdrücken.

Kartoffelmasse mit saurer Sahne, Mehl und Ei verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, kleine „Teigleckse“ hineinsetzen und etwas „platt drücken“. Röstis von beiden Seiten knusprig braten.

Restliche Sahne (50g) mit Meerrettich verrühren.

Rucola putzen, waschen und auf Tellern anrichten, Röstis darauf anrichten.

Lachs zu Röschen drehen und auf die Röstis setzen.

Mit Meerrettich-Sahne und Dill garnieren und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.



Pinienkerne werden in einer **FETTFREIEN** Pfanne kurz bei starker Hitze goldgelb geröstet. - Che profumino! - wie das duftet!

Kartoffeln

V = 35 Min.

Z = 30 Min.

Kartoffelsalat alla Mama



1,5 kg festkochende Kartoffeln

1 Dose Mais

3 Becher Vollmilch-Joghurt (je 175 g)

1 Glas Miracel Whip

(MEINE MASSEINHEIT:

AUF 1 BECHER JOGHURT

3 GEHÄUFTE EL MIRACEL WHIP)

Salz, Pfeffer

Estragon-Essig

1 TL Dijon-Senf nach Belieben

Kartoffeln mit Schale 20 - 25 Min. in Salzwasser garen,
abgießen und auskühlen lassen.

Für die Marinade Miracel Whip und den Joghurt verrühren,
mit Salz und Pfeffer **KRÄFTIG** würzen. Mit einem „Schuss“ Estragon-
Essig abschmecken (wenn du magst Senf mit unterrühren).

Dann die ausgekühlten Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden
und unter die Sauce heben.

Den Kartoffelsalat am besten über Nacht ziehen lassen.

Erst kurz vor dem Servieren den abgetropften Mais unterheben.

Die Pellkartoffeln kann man schon am **VORTAG** zubereiten!



Reis

V = 1 Std.

Z = 30 Min.

Maki-Sushi

ca. 100 g Lachsfilet

1 Salatgurke

1 Möhre

1 kl. Zucchini

4 Noriblätter

Wasabi-Paste



SUSHIREIS nach Grundrezept zubereiten. (s. 67)

Gemüse waschen, putzen und in Streifen schneiden.

Bei der Salatgurke Kerne entfernen.

Ein halbes Noriblatt auf eine Bambusmatte legen,
auf 2/3 der Fläche den Sushireis verteilen.

Lachs- und/oder Gemüsestreifen auf den **UNTEREN** Rand der Reissfläche legen und leicht andrücken.

Evt. dünn mit etwas Wasabi bestreichen.

Alles mit Hilfe der Bambusmatte aufrollen und die Sushi in mundgerechte Stücke schneiden.



V = 1 Std.

Z = 30 Min.



Nigiri-Sushi

frisches Fischfilet,
z.B. Lachs, Thunfisch und Steinbutt
6 rohe ungeschälte Riesengarnelen
Wasabipaste
6 Rouladen-Spieße

SUSHIREIS

nach Grundrezept zubereiten. (S. 67)

1 Prise Salz und Zucker, 1 TL Reisesig und Wasser in eine Schale füllen und zur **REISVERARBEITUNG** bereitstellen.

Von den Garnelen Köpfe, Panzer und Därme entfernen, Schwanzflosse stehen lassen. Kalt abbrausen, Garnelen vom Kopf zum Schwanzende auf einen Rouladenspieß stecken (damit sie sich nicht zusammenrollen). 1 l Wasser in einem Topf mit Salz, Zucker und Essig zum Kochen bringen. Garnelen 4 Min. darin ziehen lassen. Abschrecken, von den Spießen ziehen und auf der Unterseite so aufschneiden, dass sie noch zusammenhängen (Butterfly). Den Lachs, Thunfisch und den Steinbutt in kleine Rechtecke schneiden.

Hände mit Reisesig-Wasser befeuchten und den Reis in kleine Kugeln formen. Die Oberseite mit etwas Wasabi bestreichen und mit je 1 kl. Stck. Fisch oder 1 Garnele belegen und leicht andrücken.



Fisch

V = 60 Min. (Fisch wässern)

Z = 5 Min.

Matjes in Sahnesauce

EIN REZEPT VON OMA GRETCHEN

FÜR 2 PERSONEN:

1 Töpfchen Sahne-Heringsfilets

(400 g, z.B. von Nadler)

1 Päckchen Edle Matjes Filets

(150 g = 2 Stck., z.B. von Nadler)

1 Becher Joghurt (150 g)

1/2 Apfel

Pfeffer aus der Mühle



Die einzelnen Matjes aus der Packung nehmen und unter fließend kaltem Wasser abspülen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und ca. 1 Std. wässern.

Den Sahne-Hering in mundgerechte Stücke schneiden, ebenso die Matjes Filets. Den Inhalt des Sahne-Hering-Töpfchens und den klein geschnittenen Fisch in eine Schale umfüllen, den Joghurt und den (ungeschälten) klein gewürfelten Apfel unterrühren.

Mit Pfeffer würzen.

Dazu schmecken köstlich **JUNGE KARTOFFELN** mit Schale gegart!



Z = 15 Min.



Gebratener Fisch

4 feste Fischfilets
2-3 EL Mehl
Salz, Pfeffer, 1/2 Zitrone
Olivenöl zum Braten

Mehl mit etwas Salz und Pfeffer auf einen Teller sieben. Fisch abspülen, trockentupfen und im gewürzten Mehl wenden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fisch im heißen Öl und von jeder Seite ca. 3 Min. braten, bis er knusprig und gut gebräunt ist. Bei schwacher Hitze weitere 2-3 Min. garen, bis das Fischfleisch sich leicht mit einer Gabel zerpfücken lässt.
(Der Garprozess hängt von der Dicke des Fleisches ab!)
Fisch aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.

FISCH MIT PARMESAN-KRÄUTER-KRUSTE

Du benötigst 3 Teller (s. S. 110): einen mit dem gewürzten Mehl wie oben beschrieben, einen mit 1 EL Milch und 1 verquirltem Ei und den dritten mit Semmelbrösel, vermischt mit je 2 EL frischem Dill und Petersilie, 4 EL ger. Parmesan und 4 EL zerdrückte Mandelsplitter. Dann garen wie oben.

AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG - so bereitet man ganzes, festes und grätenloses Fischfilet (oder -steaks) mit und ohne Haut zu. Ohne Mehl und wenig Fett in einer beschichteten Pfanne gebraten, bleibt der Fisch leicht und **KALORIENARM**. Brät man den Fisch zu langsam, wird er blass und fällt auseinander!



Fleisch

V = 25 Min.

Z = 35 Min.

Filet „al forno“

1 Schweinefilet (ca. 600 g)
300 g Kirschtomaten
1/2 Bund Rosmarin
1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen
1 Stange Lauch, 1 Zucchini
Salz, Pfeffer
Fett für die Form
100 ml Gemüsebrühe
4 Blätter Salbei, 2 EL Senf
2 EL Butter, 3 EL Semmelbrösel
1 Ei, 1 Eigelb



Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tomaten waschen, halbieren. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, in kl. Zweige teilen. Fenchel putzen, waschen, vierteln, Strunk entfernen und die Viertel in feine Scheiben teilen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Lauch und Zucchini putzen, waschen. Lauch in Ringe, Zucchini in Scheiben teilen.

Filet abbrausen, salzen und pfeffern.

Lauch, Zucchini, Fenchel, Rosmarin, Knoblauch, Zwiebel und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben, vorsichtig vermischen, salzen und pfeffern. Das Filet darauf setzen, Brühe angießen, im Ofen bei 200 Grad 25 - 30 Min. garen.

SENFASTE:

Salbei abbrausen, trockenschütteln, Blättchen hacken. Senf, Butter, Brösel, Ei, Eigelb und Salbei verrühren. Nach Ende der Garzeit den Ofen auf Grillfunktion stellen. Senfpaste auf das Filet streichen, in 2-3 Min. goldgelb gratinieren.

(Auftauphase) V = 30 Min.

Z = 30 Min.



Kasseler in Blätterteig

- 4 Scheiben Kasselerfilet
- 4 Scheiben Blätterteig (TK)
- 4 Scheiben Scheiblettenkäse
(am besten schmeckt „Toast“)
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und
auftauen lassen (Dauer: mind. 30 Min.).
Dann den Blätterteig etwa um das Doppelte (zu je 1 Quadrat)
ausrollen.
Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Blätterteigränder
einpinseln.
Auf jede Teigplatte 1 Stck. Kasseler legen, pfeffern
und mit 1 Käsescheibe belegen.
Jeweils die gegenüberliegenden Spitzen über dem Fleisch
zusammenlegen und evt. noch mit etwas Eiermilch „verkleben“.
Zum Schluss den Blätterteig mit der Eiermilch gleichmäßig
einpinseln.
Im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech bei
200 Grad ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene garen.

Desserts

Z = 30 Min. (muss mindestens 3 Std. kalt stehen!)

Weißer Schokoladen-Mousse

FÜR 2 PORTIONEN:

100 g weiße Kuvertüre
2 ganz frische Eier
100 g Schlagsahne
150 g Himbeeren (TK)
3-4 EL Zucker
Zitronensaft
Puderzucker



Himbeeren auftauen.

Die Kuvertüre (= weiße Schokolade) in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen (s. dazu S. 147: **WASSERBAD**).

Eier trennen. Eigelbe mit 1-2 EL Zucker sehr schaumig schlagen. Die etwas abgekühlte Kuvertüre unter Rühren nach und nach unter die Eigelbmasse ziehen und die Crème anschließend ca. 10 Min. kühl stellen.

Inzwischen die Eiweiße und die Sahne getrennt steif schlagen (fang mit dem Eiweiß an, denn der Rührbesen muss ganz sauber sein!). Dann zuerst die Sahne, dann den Eischnee mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Schokocrème heben.

MUSS MINDESTENS 3 STUNDEN KALT STEHEN!

Für die **SAUCE** die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen (wegen der Kerne). 1-2 TL Zucker und ein paar Spritzer Zitronensaft untermischen.

Die Sauce 10 Min. durchziehen lassen, evt. nachsüßen.

Zum **SERVIEREN** mit Hilfe eines Esslöffels von der Mousse Nocken abstechen, diese mit der Sauce anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

(muss über Nacht kalt stehen!) **Z = 20 Min.**



Tiramisu

FÜR 8 PERSONEN:

500g Mascarpone

1 Pck. Löffelbiskuits

4 ganz frische Eier, 4 EL Zucker

1 unbehandelte Zitrone

(oder 1 P. Citrobäck)

1/2 Tasse Grappa oder Cognac nach Wahl
(ich habe immer gern Grappa genommen)

ca. 1 Tasse kalten, starken u. gesüß. Kaffee
ungesüßtes Kakaopulver

Die Eigelbe mit dem Zucker in einen hohen Topf geben und mit dem Elektromixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Löffelweise den Mascarpone dazugeben, mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone würzen. (Die Italiener verwenden für die Crème **KEIN** geschlagenes Eiweiß! Ich dagegen schlage die 4 Eiweiße **SEHR STEIF** und hebe sie vorsichtig mit unter die Mascarpone Masse. Probier den Unterschied einfach mal aus). Den gezuckerten Espresso in eine flache Schüssel oder Suppenteller füllen, ebenso den Grappa. Jetzt den Boden einer länglichen Auflaufform mit etwa 1/3 der Käsecreme auslegen, einige Löffelbiskuits **KURZ** in den Espresso tauchen und auf der Crème eng zusammenliegend verteilen. Dann ein weiteres Drittel der Käsecreme darübergeben. Anschließend eine Lage Löffelbiskuits -vorher in den Grappa getaucht- ebenfalls auf der Crème verteilen. Hierauf nun das restliche Drittel der Käsecreme füllen und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Das fertige Tiramisu am besten **ÜBER NACHT** im Kühlschrank abkühlen lassen, aber mindestens 5 Stunden. Je länger, desto besser die Abbindung der Crème mit den getauchten Biskuits.

Kuchen-Gebäck

Z = 10 Min.

B = 60 Min.

Marmorkuchen

4 Eier
250 g weiche Butter
175 g Zucker
250 g Mehl, 3 TL Backpulver
100 ml Milch, 1 EL Rum
3 EL Kakaopulver
Puderzucker zum Bestäuben



Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen

(s. Grundrezept vorherige Seite). Unter eine Hälfte der Teigmeng
das Kakaopulver mischen. Zunächst die helle
Teiportion in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute
Gugelhupfform füllen. Die dunkle Teigmeng
geben und mit Hilfe einer Gabel von oben nach unten
kreisend beides miteinander vermischen.



Ca. 50 - 60 Min. bei 190 Grad backen.

Du kannst mit Hilfe eines langen Holz-Spießes prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist: stich vorsichtig schräg in den Kuchen und zieh den Holzspieß wieder heraus: kleben noch Teigreste daran dann ist der Kuchen noch nicht fertig! Der Spieß muss fast krümelfrei sein, dann ist der Kuchen durchgebacken!

VARIATIONEN:

Mit kaum einem anderen Teig lassen sich so viele verschiedene Kuchen backen, je nach Zutaten. Z.B. eignen sich Rosinen, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, Kokosflocken u. Kokoscreme. Du benötigst dann pro Zutat ca. 100 - 150 g. Der Grundteig bleibt immer gleich, und es kommt jedesmal ein völlig neuer Kuchen dabei heraus. Bei einem „Sandkuchen“ z.B. ersetzt man das Mehl durch Speisestärke und hebt das Eiweiß geschlagen unter den Teig. Probier es einfach mal aus.

Kuchen-Gebäck

Z = 5 Min.

B = 60 Min.



Baileys Gugelhupf

250 g Butter
175 g Zucker; 1 Prise Salz
4 Eier, 375 g Mehl
1 P. Backpulver
0,2 l Baileys, 2 EL Puderzucker

Für den Baileys Gugelhupf zunächst weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zufügen und gut verrühren.

Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und eßlöffelweise unter die Buttermischung rühren. Baileys zum Schluß unter den Teig rühren. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Rührteig einfüllen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Baileys Gugelhupf auf der 2. Schiene von unten ca. 50 - 60 Minuten backen. In der Form ca. 10 Minuten auskühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Nach dem vollständigen Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Eierlikörkuchen

EIN REZEPT VON SASKIA



5 Eier
250 g Puderzucker, 2 P. Vanillezucker
1/4 l Sonnenblumenöl, 1/4 l Eierlikör
125 g Mehl, 125 g Speisestärke,
1 P. Backpulver
Margarine u. Paniermehl für die Form

Alle Zutaten (in der obigen Reihenfolge) miteinander schaumig rühren. Der Teig ist flüssig, nicht erschrecken! Die Form mit Fett einpinseln und mit Paniermehl bestreuen. Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. backen. Nach dem Abkühlen stürzen.