

Saturday, June 19. 2010

## **Aromenspiel vom feinsten - Vietnamesischer Kaffee und frisches Schoko-Shortbread**

An so einem grauen Samstag Nachmittag braucht man dringend ein "Hallo wach", wenn man in irgend einer Form noch auf die Beine kommen möchte. Eigentlich würde ich eher Couch, Buch und nicht bewegen bevorzugen. Aber einen Versuch ist es wert, den Kreislauf ein wenig anzukurbeln.

Auf der Suche nach Tamarinde für leckeres Pad Thai haben wir heute unsere halben Käschenoberschranktüren ausgeräumt und vor allem wieder aufgeräumt. Dabei ist mir ein fast noch volles Päckchen vietnamesisches Kaffepulver in die Hände gefallen. Wir hatten vor einiger Zeit mal vietnamesische Kaffeefilter gekauft und dazu besagten Kaffee. Den haben wir damals in Kambodscha kennen und mögen gelernt. Er hat ein ganz tolles, tiefes Aroma, wie dunkle Schokolade und geröstete Nüsse. Und er ist stark.

Filter und Kaffee kann man bei verschiedenen Internet-Shops bestellen. Den, wo wir sie her haben, gibt es leider nicht mehr, sonst würde ich Euch den Link verraten.

Der erste Versuch, mit den exotischen Filtern selbst einen Kaffee aufzubrühen hat darin geendet, dass wir und unser Besuch fast einen Koffeinkoller bekommen hätten. Das war wohl etwas zu viel Pulver. Wie so vieles sind dann alle Utensilien in den Tiefen unserer Schranktüren verschwunden, da wir sowieso eher Schwarztee- als Kaffeetrinker sind.

Aber heute hatte ich so richtig Lust drauf. Vor allem nachdem ich den Blogeintrag auf "epicurean escapism" mit einem Rezept für Schoko-Shortbread gelesen habe. Ich dachte, das ist sicher eine super Kombination.

Der Vorteil an Shortbread ist, dass man den Teig wirklich schnell zusammenmischen kann. Bis die Kekse gebacken sind, hat man Zeit, unter die Dusche zu gehen und sich ein wenig zu erfrischen und besagten starken Kaffee zu brauen.

Für das Shortbread:

250 g Mehl

60 g Kakaopulver (dunkler Backkakao, nicht Kaba)

110 g Zucker

225 g Butter (1 Packung)

1 Prise Salz

Im gelesenen Rezept wird noch 1 TL Vanille-Essenz angegeben, ich hab stattdessen 4 EL Amaretto mit hinein getan.

Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Ich hab das in der Käsmaschine gemacht, Handrührgerät geht auch. Das Mehl, Salz und das Kakaopulver unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbindet. Mit den Händen noch etwas zusammenkneten und zu einer Kugel formen.

Auf eine gut bemehlten Unterlage legen und oben auch etwas Mehl drauf streuen. Mit einem (ebenfalls bemehlten) Nudelholz auf ca. 1 cm Dicke ausrollen. Der Teig ist recht klebrig, deshalb darauf achten, dass er oben und unten gut mit Mehl beschichtet ist.

Mit einem Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und jedes ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25-30 Minuten knusprig backen.

Wirklich hart und knusprig werden die Kekse erst, wenn sie etwas abgekühlt sind.

Vietnamesischer Kaffee:

pro Tasse 1 vietnamesischen Kaffeefilter  
jeweils 3 TL vietnamesischen Kaffee  
heißes Wasser  
gekühlte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

Ca. 2-3 TL Kondensmilch in die Tasse geben.

Das Siebchen (Teil 1 auf dem Bild unten) auf die Tasse legen, den Filter (Teil 2) darauf stellen, Kaffee einfüllen, mit dem Innenteil vom Filter (Teil 3) ein wenig plattdrücken und dort drauf dann das Wasser bis zum Rand einfüllen. Mit dem Deckel (Teil 4) abdecken, bis der Kaffee durchgefiltert ist.

Ich habe hier eine sehr gut beschriebene und sogar bebilderte Anleitung gefunden. Unser Filter ist einfacher konstruiert, dort muß man nichts schrauben, nur stecken. Aber trotzdem interessant, auf was man beim Aufbrühen achten muß, um ein perfektes Ergebnis zu kriegen.

P.S. An heißen Sommertagen schmeckt der vietnamesische Kaffee auch eiskalt! Dazu einfach die fertige Mixtur in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas gießen.

Posted by orange in plaetzchen etc, heißes, warm at 16:55

Saturday, June 5. 2010

### **Soulfood fÄ¼r's Wochenende: GrieÄbrei mit Ingwer, Zimt, Cashews und Rosinen**

Ich habe am Wochenende mal wieder in meinen vielen Ayurvedischen KochbÄ¼chern geschmÄ¼ktert und auf einmal einen HeiÄhunger auf GrieÄbrei bekommen. Der ist nÄ¼hmlich mit gewissen Tricks gut fÄ¼r KÄ¼rper UND Seele :-)

350 ml Milch  
4 EL Griess  
1 Scheibefrischen Ingwer, fein gehackt  
2 EL Cashewkerne, grob zerbrochen  
2 EL Rosinen  
Zimt  
wer mag: Agavendicksaft oder Honig

Milch mit Zimt, Cashews, Rosinen und Griess in einen Topf geben und aufkochen. Dann Hitze herunterschalten und unter RÄ¼hren quellen lassen. In der letzten Minute den Ingwer dazu geben (Menge nach Geschmack).

Wenn der Brei die gewÄ¼nschte Konsistenz hat, in einem SchÄ¼lchen anrichten und mit Zimt, Honig und vielleicht ein paar FrÄ¼chten oder Beeren servieren.

Posted by orange in sÄ¼Äes at 14:25

Sunday, May 23. 2010

## **Vietnamesischer Bananenkuchen**

Vorletztes Wochenende hatten wir ein volles Haus. Anlässlich des Bassart Festival 2010 hatten sich einige unserer Freunde zur Stärkung vor der Party bei uns niedergelassen. Eigentlich wollte ich gar nicht so viel kochen, aber wenn man einmal dabei ist... kann man ja noch zum Okracurry Fisch mit südindisch inspiriertem Mais machen.

Das einzige was noch fehlte, war der süße Part des Menüs. Und da sprachen mich aus der Obstschale meine Bananen an, da ihre biologische Uhr ja auch ticken würde und ob ich sie vergessen hätte. Sie waren in der Tat schon ziemlich reif und deshalb wanderten sie postwendend in den schon lange geplanten und angehimmelten vietnamesischen Bananenkuchen, entdeckt bei Almost Bourdain. Schaut Euch die Fotos dort an, da läuft einem das Wasser im Munde zusammen!

Natürlich können normale Bananen nicht gegen Babybananen anstinken und ich hatte für das Rezept auch nicht ganz die angegebene Menge, aber ich dachte, das müsste schon gehen.

Der Teig besteht aus einer interessanten Zusammensetzung von 1 Dose gesüßter Kondensmilch - bei uns als Milchmädchen bekannt (50.000 Kalorien) - gepaart mit einer ordentlichen Menge an Eiern (500.000 Kalorien), zerlassener Butter (5.000.000 Kalorien), etwas Mehl, Zucker und reifen Bananen (5... nein, so genau will das doch keiner wissen!).

Der fertige Kuchen hat eine wahrlich interessante Konsistenz. Ich finde, mit normalem Kuchen kann man das gar nicht vergleichen. Fast wie fester Pudding, aber irgendwie doch cremig oder doch eine karamellige Eierspeise mit leckerem Bananengeschmack? Auf jeden Fall habe ich nach dem schon ziemlich reichhaltigen indischen Menü noch 2 Stücke Kuchen essen müssen. Das sagt - denke ich - alles :-)

Hier das übersetzte Rezept:

12 reife Babybananen (im Asiamarkt) oder 5 normalgroße Bananen, Reifegrad: nicht zu reif und matschig und nicht zu hart und grün - genau zwischendrin  
60 g Zucker  
7 Eier  
380 g gesüßte Kondensmilch (1 Dose Milchmädchen)  
250 g Butter, zerlassen  
200 g Mehl

Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und in einer Schale mit dem Zucker vermengen. Zur Seite stellen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Eine Springform buttern und die untere Platte mit Backpapier auslegen. So klebt der Kuchen nicht an der Platte fest.

Die Eier in eine Schale geben und cremig schlagen. Mit der Kondensmilch und der geschmolzenen Butter langsam vermischen, dabei weiter schlagen. Langsam das Mehl mit hinein geben. Wenn alles gut vermengt ist, vorsichtig die Bananenscheiben unterheben, so dass sie sich gut verteilen.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben und für ca. 1 Stunde backen. Der Kuchen sollte oben goldbraun sein. Wenn er zu dunkel wird, aber noch nicht durch ist, einfach mit Alufolie abdecken und noch ein paar Minuten weiter backen.

Das Rezept sieht vor, den Kuchen ca. 1 Stunde zu kühlen und dann zu servieren. Mir schmeckt er am besten lauwarm.

Posted by orange in asien, backen, kuchen+muffins, süßes at 10:12

Monday, March 1. 2010

## **Gebackener Reisauflauf mit Äpfeln**

Irgendwie komme ich mal wieder nicht zum Schreiben, aber ich habe eine sehr fleissige Gastschreiberin, die mir immer wieder Rezepte und Fotos zukommen lässt. Und da Ihr nicht weiter "hungern" mögt gebe ich Euch vertrauensvoll in Mutterns Hände. Heute mit leckerem Reisauflauf. :-)

Für 2 Personen:

Auflaufform ausbuttern - Backofen auf 200 ° C Ober/Unterhitze vorheizen

1/2 l Milch  
etwas Zitronenschale  
150 g Milchreis  
50 g Zucker

Aus diesen Zutaten einen Milchreis herstellen. Es dauert ca. 20 Minuten bis der Reis aufquillt und die Milch aufgesogen ist (fleißig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt), anschließend auskühlen lassen.

3-4 Äpfel  
je 1 kleine handvoll Rosinen und Cranberries  
gehobelte Mandeln (nach Wunsch)

Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, da sie nicht braun werden.  
Rosinen und Cranberries zusammen in einer Schale mit etwas Rum marinieren.

2 Eier  
150 g Creme fraiche  
1/2 Becher einfacher Joghurt  
30 g Zucker, 1 Vanillezucker,  
ein paar Spritzer Zitronensaft  
Zimt

Eier trennen und das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen.

Eidotter mit Creme fraiche, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren und unter den ausgekühlten Milchreis geben. Äpfel, Rum-Rosinen, -Cranberries und Mandeln ebenfalls untermengen. Dann den steifen Eischnee vorsichtig unterheben.

In die gebutterte Auflaufform geben und glattstreichen. Ein paar Butterflöckchen oben darauf verteilen und bei 200 ° C 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vor dem Servieren mit etwas Zimt und Puderzucker bestreuen.

Dazu passt gut ein Kompott, z.B. Apfelkompott (mit Stückchen!) vermischt mit Aprikosenmarmelade und Cranberries!

Mehlspeisen-Liebhaber werden den Auflauf lieben!

Posted by orange in [süßes](#) at 19:51

Sunday, February 28. 2010

## **Frische Waffeln mit Puderzucker**

Sonntag ist Kuchentag! Keine Ahnung warum, aber in den letzten Wochen habe ich sonntags immer Lust auf Kuchen (siehe auch: Kuchen der letzten Wochen: "Eierlikörkuchen" und "Schokoholic Marmorkuchen", Liste aller Kuchenrezepte: hier).

Da ich nicht jedes Wochenende zu meinen Eltern fahren kann (dort gibt's oft Kuchen und er ist meist geschmacklich unübertrefflich), ist Eigeninitiative gefragt. Nur ohne Eier wird das auch mit der größten Motivation schwer, einen guten Kuchen hinzubekommen. Da habe ich mich an das Gerüst erinnert, das seit geschätzten 6 Jahren oben auf dem Küchenschrank liegt. Noch völlig jungfräulich... mein Waffeleisen!

Bei chefkoch.de habe ich ein Rezept für Waffelteig ohne Ei gefunden und noch ein paar Leckereien dazu getan. Außerdem mag ich Butter lieber als Margarine oder Öl, deshalb habe ich auch an dieser Stelle die Zutaten ersetzt. Heraus kam ein riesen Pott Teig für bestimmt 10 oder mehr Waffeln aus folgenden Zutaten:

250 g Butter  
230 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
700 ml Milch  
1 Vanilleschote, das herausgekratzte Mark  
Butter zum Einpinseln des Waffeleisens  
wer mag: gehackte Mandeln, Schokostückchen, ein paar Löffelchen Kakaopulver

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz in einer Schale mischen. Das Mehl und die Milch unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. In den fertigen Teig vorsichtig das Vanillemark, die Mandeln, die Schokolade und den Kakao mischen.

Das Waffeleisen auf hoher Stufe erhitzen. Wenn es heiß ist, die Flächen mit Butter bepinseln und einen Schöpflopfel Teig auf die untere Fläche geben. Zusammendrücken und so lange backen, bis die Waffel goldbraun ist. Die Waffel sollte sich beim Öffnen gut lösen, ansonsten etwas mit einer Gabel nachhelfen. Dann wieder mit Butter einstreichen, Teig einfüllen und warten... Das wiederholen, bis der Teig alle ist. :-)

Die fertigen Waffeln mit Puderzucker (in einem Siebchen) bestreuen.

Diesen Tip fand ich auch gut: Am nächsten Tag kann man die Waffeln im Toaster frisch aufbacken und wärmen!

Posted by orange in [süßes](#) at 20:15

Wednesday, January 20, 2010

## **Mokkacreme - Torte am Morgen**

Jaaa so ist das, wenn man seinen Eltern die bunte Welt des Internets zeigt... da findet man morgens in seinem E-Mail-Postfach erstmal Fotos von ein paar wunderbaren, frisch gebackenen Torten und Kuchen, die es in den letzten so Tagen gab... Da kann mein Bäcker nicht dagegen anstinken (Wurzelkaffee und Balisto)... geeemein! :-)

Für jeden, der gerne die leckeren Stücke nachbacken möchte (und mir davon eine Kostprobe ins Büro schicken möchte), habe ich hier die Rezepte:

### **Mokkacreme-Torte**

#### **Mandelbisquit herstellen**

4 Eier  
140 g Zucker  
1 Vanillezucker  
100 g Mandeln  
80 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 gestrichener TL Backpulver

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Danach Eidotter, Zucker und Vanillezucker mit etwas warmen Wasser sehr schaumig rühren, den Eischnee dazugeben.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nacheinander mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelb/Eischneemasse heben; ebenso die gemahlene Mandeln.

In eine am Boden mit Backtrennpapier ausgelegte Tortenform geben und bei 190 Grad auf mittlerer Schiene 25 - 30 Minuten backen. Den Rand mit einem Messer lösen und auf ein Kuchengitter stützen. Gut auskühlen lassen.

#### **Mokka - Buttercreme**

250 g Butter (Zimmertemperatur)  
50 g Puderzucker  
1 Vanillepudding-Pulver  
300 ml Milch  
125 ml starker Kaffee

Nach Anweisung auf der Packung einen Vanillepudding herstellen, Kaffee dazurühren, abkühlen lassen, danach durch ein feines Sieb streichen, damit keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Butter mit Puderzucker schaumig rühren, dann portionsweise die Puddingmasse (muss gleiche Temperatur wie Butter haben, damit Creme nicht gerinnt), unterrühren.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, die Böden mit Creme bestreichen und aufeinander setzen. Mit Creme überziehen und Rand mit Schokoladenstreusel oder gerösteten Mandelblättchen bestreuen. Mit Creme-Rosetten aus der Spritztüle (der Fantasie ist keine Grenzen gesetzt) und Schoko-Mokkabohnen verzieren.

Schmeckt sehr fein!

Rehrücken - Igelkuchen (Rezept hier)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄÄes at 18:31

### **RehrÄcken mit Mandelstiften (Igelkuchen)**

Fortsetzung von "Mokkacreme - Torte am Morgen" ...  
Noch ein leckeres Kuchenrezept von meiner Mutter :-)

FÄr den Teig:

100 g Butter oder Margarine

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelbe

100 g Schokolade (Zartbitter)

4 EiweiÄ

125 g gemahlene Mandeln,

40 g SemmelbrÄsel

FÄr den GuÄ:

200 g SchokoladenkuvertÄre

Zum Verzieren:

40 g Mandelstifte

Butter oder Margarine in einer SchÄssel mit den Schneebesen des HandrÄhrgerÄtes schaumig schlagen. Zucker und Salz zufÄgen und darunter rÄhren. Dann ein Eigelb nach dem anderen einrÄhren.

Schokolade in einen Topf brÄckeln und im Wasserbad auflÄsen (man kann auch die Schokolade reiben) und unter den Teig rÄhren.

EiweiÄ sehr steif schlagen, Mandeln und BrÄsel unterziehen. AnschlieÄend den Eischnee locker unter den Teig heben.

In eine gut gefettete RehrÄckenform fÄllen. Im vor geheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten backen. Den Kuchen aus der Form stÄrzen und auf einem Kuchenrost auskÄhlen lassen. Schokoladen â KuvertÄre nach Anweisung auf der Packung auflÄsen und den Kuchen damit Äberziehen., fest werden lassen und die OberflÄche mit Mandelstiften gleichmÄÄig spicken.

Backzeit: ca. 35-40 Minuten bei 200 Grad (E-Herd) (HolzstÄbchen â Test machen)

Posted by orange in kuchen+muffins, sÄÄes at 18:25

Sunday, January 10. 2010

### **Schokoholic Marmorkuchen - 2/3 schwarz und 1/3 weiÃ**

Seit Freitag hatte ich schon eine sinnlose aber nicht zu verleugnende Lust auf ein StÃck Marmorkuchen. Als wir am Freitag beim BÃcker unsere Wochenenddose Brot gekauft haben ist meine Aufmerksamkeit sofort auf ein wunderschÃnes abgepacktes (aber frisches) StÃck Kuchen gefallen, das dort ganz unschuldig auf der Theke lag und leise meinen Namen flÃsterte.

Als ich dann jedoch erfahren muÃte, daÃ ich es nur fÃr ca. 5 EUR mit nach Hause nehmen darf, habe ich mich entschieden, einfach ein paar Eier zu kaufen und mit den restlichen Sachen, die man sowieso zuhause hat, einen eigenen zu backen. Zum FrÃhstÃck. Ganz groÃ und viel. Nur fÃr mich allein. HAHA :D

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 PÃckchen Vanillinzucker  
5 Eier  
1 Messerspitze Salz  
1/8 Liter Milch (je mehr Amaretto, desto weniger Milch ;-)  
375 g Mehl  
1 PÃckchen Backpulver  
6 EL Kakaopulver (Backkacao ohne Zucker)  
ein Schluck Amaretto, wer will

Butter und Zucker mit HandrÃhrgerÃt oder KÃchenmaschine schaumig schlagen. Mehl in einer SchÃssel mit Backpulver, Vanillezucker und der Prise Salz vermengen. Nacheinander Eier, Mehl, Milch und Amaretto in die RÃhrschÃssel geben und alles gut zu einem Teig vermengen.

Die HÃlfte des Teigs (oder wie ich nur 1/3, weil ich mehr von dem Schokopart haben wollte) in eine andere Schale geben. Kakaopulver in den verbleibenden Teig rÃhren.

In eine mit Butter ausgefettete Kastenform jeweils abwechselnd eine Schicht Schokoteig und normalen Teig streichen. Mit einer Gabel an einem Ende in den Teig stechen und in Wellenbewegung hoch ziehen und alle paar cm wieder einstechen, um die zwei Teigfarben zu marmorieren.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen fÃr 1 1/4 Stunden backen. Dabei eine Schiene unter der mittleren wÃhlen, daÃ er am Ende nicht zu dunkel wird. Sollte er trotzdem dazu tendieren, einfach in den letzten Minuten ein StÃck Alufolie drÃber legen.

Posted by orange in kuchen+muffins, sÃyes at 14:03

Friday, December 25. 2009

## **Orangen-Marzipan-Parfait mit Mokka-Schokosauce**

Dieses Rezept habe ich so ähnlich irgendwann mal aus einer Zeitschrift ausgeschnitten und ich meinte, es würde sich super als Weihnachts-Dessert eignen. Und dem war auch so! ;-) Total einfach zuzubereiten und zergeht wunderbar auf der Zunge. Die kräftige Sauce gibt dazu einen tollen Kontrast.

2 Orangen  
80 g Zucker  
3 Sternanis  
1 Zimtstange  
3 Nelken  
4 Eigelb  
400 ml Schlagsahne  
50 g Belegkirschen, in kleine Stücke geschnitten  
100g Marzipan, in kleine Würfel geschnitten  
100 ml Milch  
100 g Schokolade  
4 TL Instant-Kaffeepulver  
eine Prise Salz  
Minze

Die Orangen auspressen. Den Orangensaft mit Zucker und den Gewürzen (Anis, Zimt, Nelken) 5 Minuten auf schwacher Hitze köcheln lassen. Saft durch ein Sieb gießen um die Gewürze und die groben Teile des Fruchtfleischs zu entfernen.

Eigelb mit einem elektrischen Rührgerät schaumig rühren und den heißen Orangensirup ganz langsam schluckweise dazugeben. Dann die Marzipanwürfel portionsweise unterrühren. Dabei weiter rühren bis eine lockere Creme entsteht.

Sahne steif schlagen und die Belegkirschen vorsichtig damit vermengen.  
Die Sahne mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse heben.

Rehrückenform (das ist die, mit der man früher die Igel-Schokokuchen mit Mandelstacheln gemacht hat - ähnelt einer Kastenform, ist aber abgerundet) mit Plastikfolie auslegen und die Parfaitmischung hineinfüllen. Oben mit einem Messer schön glatt streichen. Die Form mit einer weiteren Schicht Klarsichtfolie bedecken und 6 Stunden auf einen flachen Untergrund in den Gefrierschrank stellen.

Für die Schokosauce:

Milch in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin komplett auflösen. Instant-Kaffeepulver und eine kleine Prise Salz einrühren. Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben schneiden - es lässt sich ohne Mühe wunderbar schneiden. Mit der vorbereiteten Mokka-Schokosauce und Orangenfilets anrichten und mit frischer Minze garnieren - wer mag.

Posted by orange in [süßes](#) at 00:29

Sunday, December 13. 2009

### **Exotische Früchte in Schokolade getaucht**

Gestern waren wir zu heißem, duftendem Käsefondue eingeladen. Hmhmhmhmhmjam :-) Eine tolle Käsemischung mit reichlich Weißwein und Kirschwasser, dazu verschiedene Brotsorten und saure Sachen machen einem das Genießen leicht.

Ich wollte einen Nachtisch beisteuern, der aber nach dem vielen Käse schnell leicht ausfallen sollte. Deshalb habe ich mich für etwas fruchtiges entschieden. Frische Früchte mit einer dünnen, feinen Schokoladasur.

Gut geeignet sind dafür (gewaschen und gut abgetrocknet):

Physalis - gelbe Beere in einer lampignonförmigen Hülle (den "Lampignon" nach oben klappen und etwas zusammen drehen, dass man oben etwas wie einen Griff hat und die Beere freigelegt ist. Hier sieht man, was ich meine! :-))

Karambolen - gelb-grüne, sternförmige Frucht (in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden - Fruchtscheiben nur zur Hälfte in die Schokolade tauchen)

Weintrauben (unbeschädigte Früchte verwenden)

Mandarinstücke - am besten eine saftige Sorte mit dünner Haut (schälen und von den weißen Häutchen befreien)

Erdbeeren (unbeschädigte Früchte verwenden)

Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dabei darauf achten, dass auf keinen Fall auch nur ein Tropfen Wasser in die Schokolade gelangt, sonst wird sie krümelig.

Nun einfach die ausgewählten Früchte in die flüssige Schokolade tauchen und dann auf einem Stück Alufolie oder Backpapier abtropfen und trocknen lassen. Kühl servieren.

Posted by orange in [süßes](#) at 12:35

Sunday, December 6. 2009

## **Weiße Schokomousse mit Fruchtspiegel**

Mein Tip: MACHT DIE DOPPELTE MENGE!!!! So lecker. Und das Rezept ist relativ knapp bemessen, wie ich finde. Für den gaaaanz kleinen Desserthunger. Also lieber eine ganze Schale vorbereiten. Es wird nichts übrig bleiben ;-)  
Und da man die Creme super vorbereiten kann und sie wirklich einfach zu machen ist, bleibt auch dem Koch oder der Köchin genug Zeit zum Genießen.  
Dank an berrysimple für diesen cremigen Genuss!

3 kleine Portionen Mousse:  
200 ml Schlagsahne  
100 g weiße Schokolade  
1 Ei

Die Sahne schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.  
Das Ei schaumig schlagen und am Ende, mit dem Rührgerät weiterhin auf höchster Stufe, die Schokolade untermengen.  
Die Sahne in die Schüssel mit der Schokocreme geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.  
Die Mousse in Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Beerenspiegel:  
400 g Erdbeeren  
oder  
1/2 Tüte gemischte rote Beeren (TK)  
2 TL Honig  
1 Limette - Zesten und Saft

Die frischen Früchte in einen Mixer geben. Falls Ihr TK-Früchte verwendet, erst auftauen, sonst wirds schwieriger mit dem Mixen.  
Honig und Limettenzesten und -saft hinein geben und zu einem schneefreien Püree verarbeiten.

oder

Mangospiegel (Menge für 6 Portionen):  
250 g Mangopus (gibt's im Asiamarkt)  
2 EL Apricot Brandy  
1 EL Limettensaft

Alles miteinander verrühren und kalt stellen.

Vor dem Servieren ein paar Löffel Fruchtmasse auf die Creme geben.

Deko: Knuspermandeln (passt gut zum Beerenspiegel)  
Als Deko habe ich noch Mandelscheiben mit reichlich braunem Zucker in der Pfanne karamellisiert (vorsicht, dass der Zucker nicht zu dunkel wird - sonst wird er bitter) und dann auf Alufolie abkühlen lassen. Heraus kommen leckere Mandelknusperstücke, die man auf dem Fruchtspiegel schön anrichten kann.

oder

Deko: Knusperkokos (passt gut zum Mangospiegel)  
Kokosflocken mit der selben Menge braunem Zucker und den Kernen aus 1 Kardamomkapsel (zerhackt) in einer Pfanne karamellisieren. Auf einer Alufolie erkalten lassen und vor dem Servieren über die Creme streuen.

Posted by orange in [süßes](#) at 21:35

Tuesday, November 17. 2009

## **Weihnachtliche KÃ¼rbis - Apfel - Marmelade mit Marzipan**

400-500 g Hokkaido-KÃ¼rbis (ohne Kerne, dÃ¼nn geschÃ¼lt)  
500 g Ãpfel (geschÃ¼lt, in Spalten geschnitten, entkernt)  
1/2 Vanilleschote  
2 dÃ¼nne Scheiben Ingwer (geschÃ¼lt und fein gewÃ¼rfelt)  
60 g Rohmarzipan  
Abrieb von 1 Orange  
Saft von 1 Orange  
500 g Gelierzucker 1:2  
200 ml Apfelsaft  
3 cm Zimtrinde

KÃ¼rbis grob raspeln. Das geht am besten mit der KÃ¼chenmaschine - schont die Daumen. Aber mit der Hand funktioniert's natÃ¼rlich auch.

KÃ¼rbisraspel mit dem Apfelsaft, der Zimtrinde und den IngwerwÃ¼rfeln in einem groÃen Topf erhitzen. Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen. Die Schote ebenfalls mit rein geben. Bei mittlerer Hitze leicht kÃ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit den Apfel raspeln. Die Apfelraspel dann ebenfalls in den Topf geben und noch ein wenig weiter kÃ¼cheln. Wenn der KÃ¼rbis weich ist, die harten GewÃ¼rze heraus nehmen und mit dem PÃ¼rierstab zu einem Mus verarbeiten. Wie fein man es pÃ¼riert, ist da Geschmackssache.

Orangenschale abreiben und die Orange dann auspressen. Beides unter das Mus rÃ¼hren.  
Marzipan abwiegeln, klein wÃ¼rfeln (soweit das bei dem klebrigen Zeug geht ;-)) und ebenfalls unter das Mus mengen.

Jetzt dÃ¼nnen Zimtrinde und Vanilleschote wieder mit in den Topf - zusammen mit dem PÃ¼ckchen Gelierzucker. Die Marmeladenmasse nach den Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen - bei mir hieÃ es dort, mindestens 3 Minuten sprudelnd aufkochen, wenn nÃ¼tig entschÃ¼men (war aber nicht nÃ¼tig).

### **Gelierprobe + AbfÃ¼llen**

Wenn die Marmelade schÃ¼n aufgeköcht ist, eine Gelierprobe machen. Das geht am besten, wenn man ein kleines Tellerchen vor dem Kochen in den Gefrierschrank legt, es dann rausholt und ein wenig von der Marmeladenmasse darauf zerlaufen lÃ¤Ãt. Durch die KÃ¼lte geliert die Marmelade schneller und man weiÃ somit auch schneller, ob sie schon fertig ist. Wenn sie fest wird, kann man sie in GlÃ¤ser abfÃ¼llen. Dabei immer ein feuchtes KÃ¼chentuch um das Glas legen, daÃ es nicht von der Hitze platzt. Die GlÃ¤ser bis oben hin fÃ¼llen, verschlieÃen (der Glasrand sollte sauber sein!) und dann auf den Kopf stellen. So hat man die beste Chance, daÃ sich die Marmelade lange hÃ¼lt.

### **GlÃ¤ser vorbereiten**

Ich bereite die GlÃ¤ser immer schon vor dem Kochen vor. Zuerst mal testen, ob sie nicht noch nach ihrem vorherigen Inhalt riechen, das kann einem nÃ¼mlich die Marmelade ganz schÃ¼n verhaseln. Bei sauer Eingelegtem ist das Ã¼fter mal so. Die GlÃ¤ser und Deckel werden erstmal gut gewaschen und von alten Etiketten befreit. Das geht am besten wenn man das Waschbecken mit Wasser voll macht und sie eine Zeit lang reinlegt und dann schrubbt. Wenn alles sauber ist, koche ich Wasser im Wasserkocher auf und fÃ¼lle die GlÃ¤ser (die immernoch im lauwarmen Wasserbad stehen) und Deckel (die auf der Waschbeckenablage liegen) damit. Dann kippe ich vorsichtig das Wasser aus, passe auf, daÃ ich mich nicht verbrenne und lasse die GlÃ¤ser auf einem KÃ¼chenhandtuch abtropfen und trocknen.

### **Variationen**

Bei der WÃ¼rzung sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt... wer kein Marzipan oder keinen Ingwer mag, lÃ¤Ãt diese Zutat einfach weg. Wer keine Zimtrinde hat, tut eine Prise Zimtpulver mit hinein. Auch die Orange kann ersatzlos gestrichen werden, wenn man gerade keine da hat, wobei sich dann ein Spritzer Zitronensaft sicher gut machen wÃ¼rde. Ich kÃ¼nnte mir auch Kardamom gut drin vorstellen (aber vorsicht mit der Dosierung - ist sehr intensiv!). Ich bin gespannt auf Eure Variationen! :-)

Viel Spaß mit dieser überleckeren, cremigen Marmelade, die sich mit einem schönen Etikett versehen sicher auch super unterm Weihnachtsbaum macht!

Posted by orange in dips+aufstriche, süßes at 17:39

Saturday, October 3. 2009

### **Fruchtige Blätterteig - Windräder**

Ich habe mir heute zum Frühstück ganz dringend diese leckeren, fluffigen Blätterteigtaschen eingebildet. Ich weiß nicht mehr warum, aber irgendwie ist mir in den letzten Tagen eingefallen, dass die Mutter meiner damaligen besten Freundin (vor langer, langer Zeit) die immer spontan gemacht hat, wenn jemand zum Kaffee kam. Und ich habe sie geliebt, auch wenn man sich meist vor Gier die Zunge an der Füllung verbrannt hat ;-)

Man braucht nur 3 Zutaten und sie gehen wirklich verdammt schnell. Meinen Gästen hat es auch geschmeckt. Ein super Spontan-Rezept also! Die Variation mit Marmelade ist auch toll - schmeckt gut und Marmelade hat man ja eigentlich immer greifbar.

1 Rolle frischer Blätterteig aus der Kühltheke  
1 Dose Mandarin-Orangen  
evtl. Marmelade nach Wahl  
Puderzucker

Ofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig in ca. 12x12 cm große Vierecke schneiden. Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen.

Für Windräder, die Ecken der Blätterteigvierecke je ca. 3-4 cm einschneiden. In die Mitte ein paar Fruchtstücke oder einen Klecks Marmelade geben und jede 2. Eckenspitze über der Füllung zusammendrücken. (Ich hoffe, das ist einigermaßen verständlich erklärt %).

Für die Fruchttaschen etwas Fruchtstück in die Mitte des Blätterteigvierecks geben und einmal in der Mitte umklappen, dass die Enden auf der anderen Seite aufeinandertreffen. Zum Verschließen der Tasche die Ränder vorsichtig festdrücken und die lange Randseite ca. 1,5 cm einschneiden.

Fruchttaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und goldbraun backen (ca. 10 Minuten). Mit Puderzucker bestreuen und warm zu Kaffee oder Tee (oder Glühwein - bald ist es soweit ;-) ) servieren.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, plätzchen etc, saves at 14:48

Thursday, September 24. 2009

### **Palets de Dames - nussige Kekse aus MÄ¼rteig**

Dieses Rezept habe ich bei Lea Linster in der Sendung "Lea's Kochlust" gesehen (die Sendung mit dem Lehrling \*g\* ). Und spÄ¼testens mit der Aussage "Die sind so einfach zu machen. Wenn man den Teig einfriert, hat man immer spontan innerhalb von ein paar Minuten frische Kekse" hatte sie mich im Sack. Jetzt kÄ¼nnen also immer Leute spontan auf einen Tee und ein wenig Geplauder reinschauen... dann gibt's auch einen Keks \*hint\* ;-)

Leider habe ich in einem unaufmerksamen Moment genau diese Sendung gelÄ¼scht und habe im Internet nirgends das Rezept gefunden. Irgendwie geht bei mir die sr-online.de-Seite zur Sendung nicht. LÄ¼dt einfach nicht. Bei chefkoch kam dann die Rettung. Ich schreibe Euch das ergatterte Rezept in meiner Version auf, daÄ¼ Ihr, wenn Ihr die leckeren Kekse backen wollt, nicht so lang suchen mÄ¼Ä¼t :-)

Jetzt kann der Herbst kommen. Mit dieser feinen, nussigen, mÄ¼rben, nicht zu sÄ¼Ä¼en Begleitung ist jeder Tee "royal"...

250 g Mehl  
150 g Butter direkt aus dem KÄ¼hlschrank  
150 g Zucker  
6 Eigelb  
1 ganzes Ei  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Kokosraspel  
8 g Salz (ich habe etwas weniger genommen)  
Mein Zusatz: ein groÄ¼zÄ¼giger Schluck Amaretto

Mehl sieben, mit kalter Butter, Zucker und Salz verrÄ¼hren. Eine KÄ¼chenmaschine eignet sich dafÄ¼r besser, als ein HandrÄ¼hrgerÄ¼t, da man sonst die ganze KÄ¼che voll Mehl hat! :-). Mit der Hand geht es sicher auch, ist aber wahrscheinlich eine ziemliche Batzerei.

Das Ei und das Eigelb mit unterrÄ¼hren. Die gemahlene Mandeln und die Kokosraspel untermengen.

Teig auf Frischhaltefolie zu einer Wurst rollen. Mit Eigelb einstreichen und in Zucker wÄ¼rzen. Kaltstellen oder einfrieren.

Von der Rolle 1-2 cm dicke Taler abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ich habe zwei verschiedene GrÄ¼Ä¼en gemacht: Meine Rolle war ca. Lebkuchendick, also waren ganze Scheiben ebenfalls ungefÄ¼hr so groÄ¼ wie Lebkuchen. Die Teigmenge ergab zwei Bleche. Das zweite Blech habe ich mit halbierten Scheiben gemacht. Ich habe noch jeweils eine gehÄ¼utete ganze Mandel leicht in den Teig gedrÄ¼ckt.

Bei 170 Grad im Ofen goldbraun backen. Das hat bei mir - je nach GrÄ¼Ä¼e - 15-20 Minuten gedauert.

Posted by orange in plaetzchen etc, sÄ¼Ä¼es at 20:59

Sunday, November 16. 2008

### **Energiebällchen mit Datteln und Marzipan**

Ohje, mich hat schon jetzt der Vorweihnachtsstress eingeholt. Vor 2 Wochen habe ich diese leckeren Energiebällchen gemacht, aber inzwischen leider die genauen Mengenangaben vergessen... Aber das macht gar nichts, denn bei dieser Zubereitungsart kann man die Zutaten erstmal nach Gefühl zusammenschütten und dann nach Lust und Laune abschmecken.

ca. 10 Datteln, grob geschnitten  
ca. 1 TL Kakaopulver, ungesiebt  
gemahlene Mandeln  
ca. 4 EL Marzipanrohmasse, klein gehackt  
etwas abgeriebene Orangenschale  
1 Messerspitze Zimt

Für das "Coating":  
Puderzucker  
etwas Kakao  
etwas Zimt

Alles in einen Mixer geben und zu einer klebrigen Masse pürieren. Probieren und bei Bedarf von der einen oder anderen Zutat noch mehr hinein geben. Dann mit feuchten Händen Bällchen formen. Die Komponenten für das "Coating" auf einem Brettchen mischen und die Bällchen darin rollen, bis sie nicht mehr kleben.

Perfekte kleine Süßigkeit zu Tee oder Glühwein! :-)

---

Weitere Energiebällchen-Rezepte:  
Rosinen-Nuss-Baellchen  
Aprikosen-Dattel-Cashew-Bällchen

Posted by orange in Süßes at 17:42

Sunday, September 28. 2008

### **Coconut Cardamom Burfi (indische Süßigkeit)**

Schnell und einfach gemachte Süßigkeit die sowas von unverschämmt lecker ist!!!

Kokos-Burfi besteht aus cremig eingekochter Milch/Sahne, Kardamom und Kokosflocken. Ich habe schon mal versucht, Burfi zu machen ( -> hier ganz unten ) und es hat sehr lange gedauert, bis die Milch eingekocht war. Natürlich muß man dann auch dabei bleiben, daß sie nicht anbrennt und immer schön rührt. Das Ergebnis war sehr lecker, aber auch ein ziemlicher Zeitaufwand.

Dann habe ich dieses Rezept bei "A Spoonful Of Sugar" gefunden und war gleich angetan von der Einfachheit der Zubereitung.

Ich habe schon öfter von Rezepten mit "Milchmädchen" gelesen, aber kann mich nicht erinnern, je so eine Dose geöffnet zu haben. Einen Versuch war's wert ;-) Dieses Zeug schmeckt ganz wunderbar milchig-karamellig und gibt eine Idee, daß ein Dessert, das damit gemacht ist, ganz süß und lecker wird.

#### Zutaten:

250g Kokosflocken

395g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

10 Kardamomkapseln - die Samen im Mörser zu einem Pulver zerstoßen

eine Handvoll Pistazien, grob gehackt

#### Zubereitung:

200 g Kokosraspeln, Kondensmilch und Pistazien in einer Schüssel vermengen.

Eine beschichtete Pfanne auf schwacher Hitze erwärmen und die Mischung hinein geben, bis sie fest wird und sich leicht formen läßt. Das hat bei mir nur wenige Minuten gedauert. Ich denke, es gibt auch gesüßte Kondensmilch, die etwas dünflüssiger ist als Milchmädchen. Da dauert vielleicht die eine oder andere Minute länger :-)

Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen, etwa 5-10 Minuten, bis man die Masse anfassen kann.

Die restlichen Kokosflocken auf einem Brett oder Teller verteilen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen rollen und in den Kokosflocken wälzen.

Das Burfi kann bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden (so lange wird es nicht überleben ;-). Am besten schmeckt es bei Zimmertemperatur.

Posted by orange in india, süßes at 11:28

Thursday, September 11. 2008

### **In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit Waln sssen auf Vanillequark**

Schnell zuzubereitende Nachspeise die wahnsinnig gut schmeckt!

Für 4 Personen:

10 frische Feigen

Honig

Zimt

Amaretto

1-2 Becher (Bio-) Vanillequark (einer, der nach echter Vanille schmeckt)

Feigen waschen und halbieren.

Mit der Schnittseite nach oben in eine Ofenform legen und mit den Waln sssen bestreuen. Dann reichlich Honig (am besten ist der aus der Flasche zu portionieren) drüber geben, mit Amaretto beträufeln (nicht zu knapp) und mit Zimt bestreuen. Bei 200 C im Backofen für etwa 10 Minuten backen.

Aus dem Vanillequark Nocken ausstechen und auf einem Teller anordnen. Die heißen Feigen mit der Sauce darauf verteilen und sofort servieren.

Posted by orange in s yes at 14:00

Wednesday, September 3. 2008

## **Happy Birthday to meee :-)**

Heidelbeer-Tarte mit Buttermilchcreme  
auf Mandelkruste

Der definitiv versauteste Kuchen, den ich je gebacken habe... und dann auch noch an so einem Tag.

Ab heute sind mir amerikanische Rezepte suspekt mit ihren komischen MaßEinheiten. Ich dachte alles richtig umgerechnet zu haben, aber irgendwas kann da nicht gestimmt haben...

Die Kruste wurde zu butterig und bräselig, die Creme wollte erst nicht gelieren und am nächsten Morgen war sie zu geliert \*g\* manche der (11 EUR-)Heidelbeeren (!! ) hatten bis zum nächsten Tag Haare ;-( Das war definitiv nicht mein Tag.

Aber auf dem Foto sieht der Kuchen gar nicht so schlecht aus ;-)

Posted by orange in sÄyes at 14:34

Friday, July 11. 2008

### **Obstsalat mit Himbeeren, Nektarinen, Orangen**

mit einem Schuss Amaretto und Toffifee-Stückchen

Für 2 Personen:

2 große Nektarinen

1 große Orange

1 Schale frische Himbeeren

3-4 EL Amaretto

(wer keinen Alkohol rein tun mag kann auch mit Bittermandelaroma abschmecken. Da weiß ich allerdings die Menge nicht.)

3 Toffifee

Nektarinen in Würfel schneiden. Himbeeren waschen und trocken tupfen, Orange filetieren und das, was übrig bleibt, auspressen. Die Toffifee klein hacken. Alles zusammen in einer Schale mischen und mit dem Amaretto abschmecken.

Weitere Obstsalat-Rezepte:

leeecker Obstsalat

Exotischer Obstsalat mit Mango

~~~

Spontane Eigenkreation aus Lust und Laune. Der Sommer ist da juhuhu!

~~~

Posted by orange in salate, [süßes](#) at 13:58

Monday, July 7. 2008

### Pimp my Obst

Ich mochte Obst zwar vom Geschmack her immer gerne, aber als Kind musste mich meine Mutter immer etwas ueberlisten, dass ich genug davon zu mir nehme. Also gab es oft Bananen- oder Erdbeermilch - die habe ich geliebt.

Oder auch klein geschnittenes Obst mit einem Klecks Nuss-Nougatcreme oder Honig als "Dip". Es gibt auch eine Kokos-Nougatcreme ("Samba" von Rapunzel - im Bioladen)... die find ich besonders fein!

Was auch als Snack oder kleines FrÃ¼hstÃ¼ck super lecker ist - wenn man in mundgerechte StÃ¼cke geschnittene FrÃ¼chte mit etwas Zimt bestreut. Das wurde in dem Yogazentrum, in dem ich war oft gemacht und ich hab es beibehalten, weil es das Obst zum richtigen Seelenschmeichler macht.

Ich habe auch schon gelesen, daÃ das Obst in Indien oft mal mit GewÃ¼rzen aufgepeppt wird, die wir wahrscheinlich intuitiv erstmal nicht verwenden wÃ¼rden. Chili zum Beispiel oder gerÃ¶steter KreuzkÃ¼mmel, sogar schwarzes Salz habe ich schon entdeckt. Auch ein wÃ¼rziger Obstsalat "Fruit Chaat" scheint sehr beliebt zu sein. Chili und Cumin sind wirklich sehr lecker. Die anderen Varianten kann ich mir auch gut vorstellen und werde sie sicher diesen Sommer noch ausprobieren.

Was fÃ¼r Obst man verwendet kann jeder selbst entscheiden, z.B. Ãpfel, Birnen, Bananen, Mangos, Orangen, Guaven.... Am besten man probiert einfach mal aus was am besten fÃ¼r einen selbst zusammen paÃt und kann so ganz tolle neue GeschmÃ¤cker und Variationen entdecken.

Manche Obstsorten kann man auch unreif essen. Als wir das letzte mal in Thailand waren, haben wir uns im Zug ein kleines SÃ¼ckchen grÃ¼ne Mangospalten gekauft. In der Verpackung war wiederum ein kleines SÃ¼ckchen mit einer GewÃ¼rmischung zum Dippen. GrÃ¼ne Mango hat in etwa die Konsistenz von einem festen Apfel. Und fÃ¼r den Dip wird wohl gerne Zucker, Chili und/oder Fischsauce verwendet.

Posted by orange in snacks/vorspeisen, sÃes at 08:03

Monday, October 29. 2007

### **Apfelkompott mit Mango und getrockneten Aprikosen**

10 Äpfel (in meinem Fall aus Oma's Garten)  
10 getrocknete Aprikosen  
5 EL Amaretto  
150 ml Wasser  
ca. 5 cm Zimtrinde (oder -stange)  
6 Nelken  
1/2 Vanilleschote  
10 EL brauner Rohrzucker  
1 Dose Mangostücke  
kleine Stücke Ingwer (wenn man ihn mag)  
1 Hand voll Mandelblättchen  
1/2 Zitrone

Äpfel schälen und durch den groben Raspler der Reibenmaschine jagen (diesmal war ich zu faul zum schnibbeln, aber das ging auch wunderbar). Zwischendurch Zitronensaft drüber geben, dass sie nicht allzu braun werden. Getrocknete Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Mango aus der Dose ebenfalls in Stücke schneiden. Den Mangosaft aufheben

Äpfel in einen Topf geben mit Zimt, Nelken, Vanilleschote, getrocknete Aprikosen, Zucker, Wasser und dem Sirup aus der Mangodose. Aufkochen und dann runter schalten. Auf mittlerer Hitze zu einem Kompott einkochen lassen.

Ca. auf halber Strecke die Mangostücke und den Amaretto mit rein geben. Immer mal wieder umrühren.

Die Mandelscheiben in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und unterheben.

~~~~  
A Traum... mit etwas Quark dazu oder Kaiserschmarrn oder Pfannkuchen oder Reiberdatschi oder ... :-)  
~~~~

Weitere feine Kompott-Rezepte:  
Apfelkompott mit Ingwer und gerösteten Mandeln  
Apfelkompott mit Apricot Brandy (ganz unten im Eintrag)  
Rhabarberkompott mit Ingwer und Erdbeeren

Posted by orange in [süßes](#) at 13:47

Wednesday, September 26, 2007

## **Rava Laddoos (Rezept II)**

300 g Weizengrieß  
250 g Zucker  
5 grüne Kardamom-Kapseln  
100 g Ghee (gekörnte Butter / Butterschmalz)  
60 g Cashew-Kerne  
50 g Rosinen

5 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen, darin den Grieß bei mittlerer Hitze unter Rühren 8-10 Minuten rösten, bis er eine goldgelbe Farbe annimmt und duftet. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Kardamomkapseln aufschneiden und die schwarzen Körner herausbrechen. Mit dem Grieß und dem Zucker im Mixer möglichst fein mahlen.

Die Cashewnüsse grob hacken. Restliches Ghee erhitzen, darin die Nüsse und Rosinen 2-3 Minuten leicht anrösten, dann das Grießgemisch zugeben. Alles gut verrühren und sofort mit beiden Händen zu festen Bällchen formen. Die Bällchen können in einer luftdichten Box an einem kühlen Ort einige Zeit aufbewahrt werden.

~~~

Rezept aus 'Indien - Küche & Kultur' GU Verlag

orange: Ich habe noch einen Spritzer Milch gebraucht, um Bällchen rollen zu können, die nicht gleich wieder auseinander fallen. Mmmm, das duftet :-)

Hier ist das erste Rava Laddoo Rezept, das ich ausprobiert habe. Es ist mir leider nicht so gut gelungen (man konnte die Laddoos als Wurfgeschosse verwenden - aber lecker waren sie!), weil ich den Zuckersirup zu lang kochen ließ. Aber testet selber aus, welches besser ist und berichtet mir dann :-)

~~~

Posted by orange in india, [saves](#) at 20:55

Sunday, September 23. 2007

### **Aprikosen - Dattel - Cashew - Bäällchen**

Man kann doch nie genug EnergiebÄällchen-Rezepte haben... ;-)

1 Teil getrocknete Aprikosen  
1 Teil getrocknete Datteln  
1/2 Teil Rosinen  
1 Teil Cashewnuesse  
1/2 Teil Mandeln  
1/4 Teil Kokosraspeln  
3 Kardamomkapseln  
1/4 TL Zimt  
gemahlene Mandeln zum drin waelzen

Getrocknete Fruechte in Streifen schneiden und in etwas heissem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.

Cashews und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anroesten bis sie anfangen goldbraun zu werden und zu duften. Dann im Mixer oder Moerser pulverisieren.

Von den Kardamomkapseln die schwarzen Samen herausbrechen und im Moerser pulverisieren. Mit Zimt, Kokosraspeln und den gemahlene Nuessen in einer Schuessel vermengen.

Die Trockenfruechte in den Mixer geben und zu einer Paste verarbeiten.

Nuesse und Fruechte vermengen. Falls die Paste etwas zu dick wird, etwas von dem Einweichwasser untermischen. Kleine Stuecke abstechen und zu Baellchen rollen. In den gemahlene Mandeln waelzen. Dann in einer verschlossenen Box kuehl lagern.

Weitere EnergiebÄällchen-Rezepte:

Rosinen-Nuss-Baellchen

EnergiebÄällchen mit Datteln und Marzipan

Posted by orange in india, sÄÄÄYes at 21:35

Friday, September 7. 2007

### **Apfelnockerl**

500 g Äpfel  
2 Eier  
2 EL Milch  
50 g Mehl, 1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
Zimt, brauner Zucker, Butter, Walnuesse

500 g Äpfel werden geschält und klein geschnitten.

Danach gibt man 2 Eier, 2 Löffel Milch, eine Prise Salz und etwa 50 g Mehl dazu, verrührt alles gut miteinander und gibt, wenn der Teig noch nicht fest genug ist, noch etwas Mehl hinzu. Hierauf knetet man ihn gut durch, sticht Klöße ab und kocht sie in siedendem Wasser gar.

Über die Klöße wird Zucker und Zimt sowie braune Butter vor dem Anrichten gegossen.

~~~

orange: Glaub ich habe die Äpfel zu grob geschnitten, nächstes Mal werd ich sie raspeln. Deshalb musste ich noch ganz viel Mehl zum Teig geben dass man ihn vernünftig abstechen konnte. Als die Nockerl gar waren hab ich sie in Butter angebraten und mit reichlich braunem Zucker und Zimt karamelisiert. Ein paar gehackte Walnuesse noch mit in der Pfanne geschwenkt und mmmmmmmh :)

~~~

Posted by orange in [süßes](#) at 13:27

Sunday, September 2. 2007

### **Reis Porridge mit Apfel, Rosinen und Zimt**

1 grosser Apfel, geschaelt und in kleine Wuerfel geschnitten  
250 ml Wasser  
250 g Reis  
1 Zimtstange  
250 ml Milch  
3 EL Zucker  
200 g Rosinen  
1 TL Vanilleessenz (nach Belieben) oder  
1 Kardamomkapsel  
½ EL Butter

Wasser zum kochen bringen, Reis und Zimt und nach Belieben die Kardamomkapsel darin aufkochen. Hitze runter drehen, Deckel drauf und 7 Min. koecheln lassen. Milch einruehren und wieder aufkochen. Zucker, Apfel und Rosinen untermischen. Fuer 20 Minuten auf geringer Hitze weiterkoecheln lassen. Zimtstange rausnehmen, Vanilleessenz und Butter einruehren und vom Herd nehmen.

~~~

orange: Ich habe etwas mehr Milch gebraucht. Aber ist sehr lecker geworden. Schoene leichte Suesse und sehr saettigend fuer einen kalten Morgen.

~~~

Posted by orange in [sÄÄYes](#), vegetarisch at 10:56

Monday, July 23. 2007

### **Italienischer Käsekuchen**

30 g getrocknete Aprikosen  
60 g Cranberries  
4 EL Rotwein o. Sherry  
1 EL Butter  
4 EL Maisgriess  
400 g Ricotta  
4 Eier  
100 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
2 Zitronen (abgeriebene Schale)  
Puderzucker zum Bestreuen  
Maisgriess (Polenta) und Butter zum Form ausfetten

Backofen auf ca. 180 Grad vorheizen.

Aprikosen klein würfeln, mit Cranberries ca. 30 Minuten in Rotwein oder Sherry marinieren, bis sie die Flüssigkeit aufgenommen haben. Eine Backform einfetten und mit Maisgriess ausstreuen.

Zucker und Eigelb schaumig rühren. Ricotta durch ein Sieb passieren, Griess und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Cranberries, Aprikosen und abgeriebene Zitronenschale zufügen und verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Masse in die Backform füllen, glatt streichen und ca. 30-35 Minuten backen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch mit ein paar Minzblättern garnieren.

~~~

Mein erster Käsekuchen. Bin sehr begeistert, er ist wirklich gut geworden. Ich habe die Cranberries weggelassen und dafür mehr Aprikosen genommen. Statt Rotwein oder Sherry habe ich selbst gemachten Sanddornlikör zum Marinieren benutzt. Man kann ja auch mit Sachen experimentieren, die man da hat :-). Nicht wundern, das ist ein "niedriger" Kuchen. Also er wird nur ein paar cm hoch. Das ist aber scheinbar normal.

~~~

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, süsses at 16:37

Wednesday, July 11. 2007

## **Energiiiiiiiiiiiiiiiiieeeee.... baellchen**

Mein Name ist orange... und ich bin suechtig. Seit dem Yogafestival hat sie mich endgueltig gepackt, die Energiekugel-Sucht.

Nein, das ist keine neuartige Droge, mit der man in hoechste Sphaeren schwebt. Energiekugeln bringen einem hoechstens den kulinarischen Himmel ein wenig naeher, aber wenn man zu viele davon isst, schwebt man wahrscheinlich erstmal eine Zeit lang gar nicht mehr ;-) Mein Schatz hat zu dem tollen Kopfstandweltrekord auf dem Fest noch einen inoffiziellen, persoenlichen "viele-Energiekugeln-in-kuerzester-Zeit-dematerialisieren" -Rekord aufgestellt.

Um das Raetsel zu loesen: Energiekugeln sind kleine pralinenartige Suessigkeiten, die aus zerkleinerten Trockenfruechten, Nuessen, Kakao, Zucker(sirups) und Butter hergestellt werden. Bei der Zusammenstellung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, es gibt sie in allen moeglichen Variationen.

Da man auch zuhause von der Sucht nicht verschont wird, hab ich mich auf die Suche nach Rezepten gemacht. Und eines davon - meinen ersten eigenen Herstellungsversuch - moechte ich Euch heute aufschreiben:

Rosinen-Nuss-Baellchen  
75 g Rosinen  
50 g ungesalzene Nuesse  
(z.B. Mandeln od. Haselnuesse)  
50 g zerlassene Butter  
25 g ungesuesste Kokosraspeln

Die Rosinen in einer Kuechenmaschine oder einem Mixer zu einer mittelfeinen Masse mixen und in eine Schuessel geben. Nun die Nuesse im Mixer zerkleinern, bis sie ziemlich fein sind. Die Nuesse mit den Rosinen vermischen. Die zerlassene Butter daruebergiessen und gut vermischen.

Nun aus der Masse kleine Baellchen formen. Die Kokosnusrraspeln auf einen Teller geben (nach Belieben vorher ohne Fett anroesten - ich find es schmeckt besser) und die Baellchen darin rollen, bis sie ganz bedeckt sind. Sie koennen sofort verzehrt oder vorher gekuehlt werden.

Andere Energiebaellchen-Rezepte:  
Aprikosen-Dattel-Cashew-Baellchen  
Energiebaellchen mit Datteln und Marzipan

Posted by orange in [süßes](#) at 19:50

Tuesday, June 12. 2007

### **Joghurtreis mit MangowÄ¼rfeln**

Ich habe gelesen, daÄ dieses Rezept wohl in Indien gerne mal zur Verwertung des beim Abendessen Ä¼brig gebliebenen Reis gemacht wird. Heraus kommt ein erfrischendes und sÄttigendes FrÄ¼hstueck, Zwischenmahlzeit oder Dessert. Eigentlich eine ziemlich gute Idee!

Mein etwas flÄ¼ssiger Versuch, aber ich muÄ sagen, schmeckt echt nicht Ä¼bel!

1 Tasse gekochter Reis  
2 Tassen warme Milch  
1 Prise Salz  
FruchtwÄ¼rfel z.B. 1 reife Mango - geschÄ¼lt und in kleine WÄ¼rfel geschnitten

Den Reis mit der Milch mischen. 1 TL Joghurt dazugeben und vermengen.

Die Schale mit einem Deckel verschlieÄen und Ä¼ber Nacht an einem warmen Ort lagern (Tips, die ich bisher dazu gelesen habe waren: unter die Daunendecke ins Bett stellen; in eine KÄ¼hl- bzw. Thermobox stellen; in den Backofen stellen, bei eingeschaltetem Backofenlicht).

Am nÄchsten Morgen ist die Milch zu Joghurt geworden. Den Joghurtreis eventuell kÄ¼hlen, mit einer kleinen Prise Salz abschmecken und die MangowÄ¼rfel darÄ¼ber streuen. Mit jedem LÄ¼ffel eine kleine Portion Joghurt und einen FruchtwÄ¼rfel geniessen.

Da es bei uns leider keine indischen Temperaturen hat (leeeeeeeeeideer!!!), war bei mir der Joghurt am nächsten Morgen noch nicht fest :- ( Eventuell kann man damit Abhilfe schaffen, wenn man etwas mehr Joghurtkultur (also gekauften Vollfettjoghurt) hineingibt. Vielleicht ist auch meine Thermobox einfach nicht wÄrmehaltend genug. Ich hab die Mischung dann nochmal etwas erwÄrmt (nicht kochen!) und ihr noch ein paar Stunden bis abends in der Thermobox gegeben... und siehe da: ein Joghurt!

Das nÄchste mal werde ich das Ganze im Backofen ausprobieren mit "WÄrmelampe" sozusagen. Oder vielleicht auch einfach mal auswandern \*g\*

Posted by orange in india, snacks/vorspeisen, sÄÄes at 19:51

Monday, May 28. 2007

### **Suesses Milchbrot (Shahi Tukrha)**

Fuer 4 Personen:

6 Scheiben Toastbrot  
6 EL Ghee  
3 gruene Kardamomkapseln  
800 ml Milch  
100 g Zucker  
1/4 TL Safranfaeden  
2 TL Mandelblaettchen  
1 TL gehackte Pistazien

Die Brotscheiben diagonal halbieren. 3 EL Ghee in einer Pfanne erhitzen und darin 6 Brothaelften beidseitig goldgelb und knusprig braten. Auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Das uebrige Ghee und die andere Haelfte Brot ebenso verarbeiten.

Die Kardamomkapseln aufschneiden, Koerner herauskratzen und anquetschen. Mit Milch und Zucker in einen Topf geben und unter staendigem Ruehren bei mittlerer bis starker Hitze 30-40 Minuten kochen lassen, bis die Milch auf etwas mehr als die Haelfte reduziert ist und leicht andickt. Dabei regelmaessig ruehren, damit die Milch nicht anbrennt. Den Safran in der Milch auflösen, diese 2 Minuten weiterkoecheln lassen, dann durch ein Sieb abgiessen.

6 Toastecken auf einer tiefen Platte oder auf Tellern anrichten und mit der Haelfte der Safranmilch traenken, die restlichen Brotscheiben darueber legen und ebenfalls traenken.

Die Brotscheiben 5-10 Minuten durchziehen lassen, eventuell nochmals Milch mit einem Loeffel ueber die Brotecken trauefeln. Inzwischen die Mandelblaettchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun roesten, dann mit den Pisazien ueber das Brot streuen und warm servieren. Wer will, kann das Dessert aber auch im Kuehlschrank abkuehlen lassen und gut durchgezogen servieren.

Suess, karamellig und lecker!

Posted by orange in india, sÄÄÄyes at 10:22

Friday, May 18. 2007

### **Apfelmus - RÄ¼hrkuchen Ä la Sylvia**

300 g Mehl  
160 g Zucker, (nach Wunsch brauner)  
1 Pkt. Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Zitrone, (unbehandelt), die Schale davon  
2 Eier  
300 g Apfelmus  
50 ml Äl, (SonnenblumenÄl oder RapsÄl)  
100 g WalnÄ¼sse, gehackt  
200 g Schokolade, gehackt  
(z.B. zur Verwertung von Schokohasen oder Resten von Schokotafeln)  
3 EL Weinbrand oder Amaretto  
1 EL Wasser, heiÄ  
1 TL Kaffee, lÄslich  
250 g Puderzucker

Mehl + Zucker + Backpulver + Salz + abgeriebene Zitronenschale gut vermischen. Eier + Apfelmus + Äl verquirlen. Mehlmischung unterÄ¼hren. WalnÄ¼sse und Schoki unterheben. Wer mÄchte und hat, kann auch noch etwa 50-100 g Rosinen, kandierte FrÄ¼chte o.Ä. unterheben. In eine gefettete Napfkuchenform fÄ¼llen und glatt streichen. Bei ca. 175ÄC (vorgeheizt) etwa 50-60 min backen (-> StÄbchenprobe).

Etwas auskÄ¼hlen lassen, dann stÄ¼rzen. Inzwischen Weinbrand + heiÄes Wasser mit lÄslichem Kaffee gut verrÄ¼hren. Puderzucker unterÄ¼hren. Bei Bedarf weiteres heiÄes Wasser dazutrÄ¼pfeln. Noch warmen Kuchen damit glasieren und nach Wunsch verzieren.

Der Kuchen wird und bleibt durch das Apfelmus und das Äl schÄ¼n saftig - und kann daher gut 1-3 Tage vorm Essen gebacken werden. Dann evtl. kÄ¼hl lagern und einpacken. Anstelle der Weinbrand-Glasur passt auch gut eine Nuss- oder Zimt- oder Zitronen- oder Schokoglasur.

Rezept von Chefkoch. Ist lecker saftig und aromatisch geworden. Hab gleich das ganze Glas Apfelmus rein getan (ca. 355g), das ging auch. Den Guss habe ich mit Amaretto gemacht.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, sÄÄes at 20:00

Thursday, May 3. 2007

### **Rhabarberkompott mit Ingwer und Erdbeeren**

1 kg Rhabarber  
500 g Erdbeeren  
etwas Ingwer, frisch  
750 ml Wasser  
350 g Zucker  
1 Vanilleschote(n)  
125 ml Rum

Den geschälten Rhabarber in Stücken von 5 cm schneiden und kurz (max. 4 Minuten) blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Das Wasser mit dem Zucker, dem fein gehackten Ingwer und der eingeritzten Vanilleschote in einem großen Topf aufkochen lassen. Dann den Rhabarber rein und weitere 18-20 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber fast zerfällt.

Dann die Erdbeeren (nur waschen und den Stiel raus) und den Rum dazu und nochmal 3-5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, mindestens 1 Stunde abkühlen und durchziehen lassen.

In Glasschälchen füllen und entweder pur servieren oder mit Vanilleeis oder einem Minzblättchen als Dekoration.

Rezept von chefkoch. Nächstes Mal würde ich bissl weniger Zucker nehmen um die leichte Säure vom Rhabarber mehr rauszuschmecken. Aber sonst sehr lecker! :-)

Weitere feine Kompott-Rezepte:

Apfelkompott mit Ingwer und gerösteten Mandeln  
Apfelkompott mit Apricot Brandy (ganz unten im Eintrag)  
Apfelkompott mit Mango und getrockneten Aprikosen

Posted by orange in [süßes](#) at 18:15

Tuesday, January 30. 2007

### **Apfelkompott nach Hausmuetterchen orange**

8-10 Aepfel (ich hab 2-3 verschiedene Sorten genommen)  
4 cm Zimtrinde  
1/2 Vanilleschote  
4 Nelken  
Weisswein  
Wasser  
brauner Rohrzucker  
1 TL fein gehackter, frischer Ingwer  
3 EL Mandelscheiben

Aepfel waschen, schaelen, in kleine Wuerfel schneiden. Den Boden von einem Schnellkochtopf (oder Topf mit dickem Boden) mit braunem Zucker bedecken, ein paar EL Wasser darauf giessen und das ganze erhitzen und karamelisieren. Mit etwas Wasser oder ungesuesstem Apfelsaft aufgiessen. Die Aepfel und die Gewuerze dazu. Vanilleschote halbieren, ausschaben, Mark und Schote in das Kompott. Auf niedriger Flamme einkoecheln lassen. Einen guten Schluck Weisswein dazu und weiter koecheln lassen. Wenn es die gewuenschte Konsistenz hat (Kompott eben) ggf. mit Honig nachsuessen und mit Zimtpulver nachwuerzen. Den Ingwer (wer ihn mag) einruehren und das Ganze noch etwas ziehen lassen. Gewuerze entfernen. Mandelscheiben in einer Pfanne hellbraun anroesten und ins Kompott geben.

Besser als jedes Duftlaempchen fuer lecker, lecker Geruch in der Wohnung. :-) Wird morgen zu Kaiserschmarrn oder Pfannkuchen mit Eis verspeist.

Weitere feine Kompott-Rezepte:

Apfelkompott mit Apricot Brandy (ganz unten im Eintrag)  
Apfelkompott mit Mango und getrockneten Aprikosen  
Rhabarberkompott mit Ingwer und Erdbeeren

Posted by orange in sÄÄYes at 21:24

Sunday, January 21. 2007

### **Dattel - Bananen - Nusskuchen**

225 g Datteln, getrocknet, grob gewÄ¼rfelt  
1 TL Natron (Backnatron)  
300 ml Milch  
275 g Mehl (Vollkornmehl)  
Ä½ Pck. Backpulver  
100 g Butter, gewÄ¼rfelt  
75 g HaselnÄ¼sse, grob gehackt  
2 Bananen, reif, zerdrÄ¼ckt  
1 Ei

Datteln, Backnatron und Milch unter RÄ¼hren aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkÄ¼hlen lassen.

WÄ¼hrenddessen das Mehl in eine SchÄ¼ssel geben, die Butter zugeben und verkneten, bis die Mischung BrotkrÄ¼meln Ä¼hnelt. NÄ¼sse, Bananen, Ei und Datteln unterrÄ¼hren. In eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform fÄ¼llen, und bei 180Ä°C ca. 45 Minuten backen. StÄ¼bchenprobe! Aus der Form nehmen und erkalten lassen. Warmen Kuchen mit Honig bestreichen.

Dieser Kuchen kommt wirklich ganz ohne extra Zucker aus, die Bananen und Datteln besitzen genÄ¼gend SÄ¼Ä¼kraft.

JamJamJaaaaaaaaaam! Ging einfach und war sehr lecker. Ich habe 75 g gemahlene HaselnÄ¼sse und noch eine handvoll grob gehackte Walnusskerne verwendet, sowie eine Rippe ZartbitterkuvertÄ¼re, fein geraspelt. Der Kuchen hat in meinem Ofen ca. 55 Min. gebraucht.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, sÄ¼Ä¼yes at 11:03

Sunday, January 7. 2007

### **Exotischer Mangosalat**

Obstsalat / Fruchtsalat zum dahinschmelzen...

1 reife Mango  
3 grosse Orangen  
1 Hand voll getrocknete Datteln  
Grenadinesirup  
2-3 EL Mandelstifte

Mango schaelen und in mundgerechte Stuecke schneiden. 2 Orangen filetieren und Filets halbieren. Datteln in kleine Streifen schneiden. Alles in einer Schale vermengen. Die uebrig gebliebene Orange auspressen. Mit einem grosszuegigen Spritzer Grenadinesirup abschmecken und suessen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett kurz anroesten und untermengen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Spontane Eigenkreation/Resteverwertung.

Weitere Obstsalat-Rezepte:

leeeecker Obstsalat

<http://www.oh-range.com/archives/349-Obstsalat-mit-Himbeeren,-Nektarinen,-Orangen.html>

Posted by orange in salate, snacks/vorspeisen, sÄÄYes at 21:33

Saturday, December 30. 2006

### **Rava Laddoos**

1 Tasse Griess  
3/4 Tasse Zucker  
1/2 Tasse Wasser  
1/4 Tasse Ghee (man kann auch weniger verwenden)  
3 EL Cashews (grob gehackt)  
3 EL Rosinen  
1 TL Kardamompulver

Ghee in einem Wok schmelzen. Cashews goldbraun braten und herausfischen. Rosinen im selben Ghee kurz braten und herausfischen.

Griess in dem Ghee roesten, bis es eine goldbraune Farbe hat und angenehm duftet. Es sollte die Farbe und den Geruch merklich veraendern.

Beiseite stellen.

Zucker und Wasser in einem Topf vermengen und stark aufkochen. So lange kochen, bis der Zuckersirup die Rueckseite eines Loeffels benetzt und anfaengt Faeden zu ziehen, wenn man ihn zwischen Daumen und Zeigefinger presst. Vorsicht, sehr heiss! WICHTIG: Man darf ihn auch nicht zu lange kochen, da die Laddoos sonst Laddoo-Wurfgeschosse und steinhart werden ;-)

Langsam den Griess in den Sirup ruehren, so dass keine Klumpen entstehen. Cashews, Rosinen und Cardamom unterruehren. Von der Herdplatte nehmen und etwas auskuehlen lassen. Wenn die Masse kalt genug zum verarbeiten ist, eine Hand voll davon in der Hand zusammendruecken und kleine Baellchen formen.

Falls die Mixtur zu pudrig wird, kann man sie mit ein paar Tropfen Milch geschmeidiger machen.

Das Rezept ist aus meinem Lieblingskochblog "geklaut". Scheinbar ein original indisches Mama-Rezept. Ich glaube ich hab den Zuckersirup zu lang kochen lassen, bei mir sind die Laddoos etwas hart geworten. Aber geschmacklich super! Werde weiter dran feilen und berichten :)

Noch ein Rava - Laddoo Rezept

Posted by orange in india, sÄÄYes at 22:55

Friday, December 22. 2006

## **Rotwein-Birnen**

Zutaten für 4 Portionen:

0.4 Liter Rotwein  
60 g Zucker  
½ Vanilleschote  
5 Gewürznelken  
4 reife Birnen  
25 ml Creme de Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)  
20 ml Cognac

Rotwein mit Zucker, der halbierten Vanilleschote und Gewürznelken auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Birnen schälen, mit einem Zahnstocher rundherum einstechen und in eine Schüssel legen. Die Weinlösung durchsiehen, mit Likör und Cognac mischen und noch heiß über die Birnen gießen (die Birnen sollten bedeckt sein). Zugedeckt mindestens 2 Tage ziehen lassen, dabei die Birnen öfter wenden. Birnen in der Marinade servieren. Die Birnen schmecken auch hervorragend als Beilage zu Wildgerichten.

Posted by orange in [süßes](#) at 23:25

Saturday, December 16. 2006

### **Limoncello-Trüffel**

75 ml Likör, (Limoncello)  
125 ml Sahne  
300 g Kuvertüre, weiß  
50 g Butter  
50 g Kokosfett  
Für die Dekoration: goldene Perlen, 3 mm Durchmesser  
Außerdem 1 Lage Pralinschalen, sternförmig, weiß.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Kokosfett und Butter zugeben und auch schmelzen lassen. Sahne und Limoncello erhitzen (nicht kochen!!), die Kuvertüremasse langsam in die Limoncellosahne laufen lassen und dabei umrühren. Alles abkühlen lassen und dann mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit dem Handmixer aufschlagen. In kleineren Portionen (die Handwärme schmilzt leider die Creme wenn man den gefüllten Spritzbeutel zu lange hält) in einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen und Tufts in jede Praline spritzen. Mit einem goldenen Perlen verzieren.

In Ermangelung an Pralinschalen habe ich aus der Masse Kugeln geformt und sie mit einer Mischung aus Kokosraspel und Zitronenzesten bestreut. Ist auch hübsch geworden :-). Aber Vorsicht! Die Masse schmilzt recht schnell, also die fertigen Pralinen am besten kühl lagern (Kühlschrank oder im Winter Balkon).

Posted by orange in [süßes](#) at 11:46

### **Trüffel-Aprikosen**

200 g Kuvertüre, weiß  
75 g Sahne  
40 g Butter  
1 EL Cognac  
20 g Pistazien, gehackte  
25 Aprikose(n), getrocknete Soft-Aprikosen

Kuvertüre hacken. Sahne und Butter in einem Topf aufkochen lassen. Kuvertüre darin schmelzen. Cognac einrühren und die Masse im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Dann aufschlagen und kühl stellen. 25-mal je 2 TL Masse abnehmen, zu Kugeln formen. In den gehackten Pistazien wälzen und jeweils 1 Trüffel in eine tief eingeschnittene Soft-Aprikose setzen. kühl lagern.

Ein Hochgenuss! Und so leicht zu machen.

Posted by orange in [süßes](#) at 11:42

Sunday, December 10. 2006

### **Florentiner zum dahinschmelzen**

175 g Zucker  
75 g Honig  
125 g Butter  
150 g Sahne  
175 g Mandelblatter  
100 g Korbiskerne  
150 g Halbbitterkuvertere

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Mandelblatter und Korbiskerne zugeben und alles nochmal 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, after umrühren.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Masse auf ein Backblech (Backpapier) streichen. Auf zweite Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auf Blech abkühlen lassen, auf Arbeitsfläche stürzen und Papier abziehen.

Kuvertere im Wasserbad schmelzen und glatte Seite der Florentinerplatte dünn damit bestreichen. Kuvertere ganz fest werden lassen, umdrehen und in ca. 5x2,5 cm große Rauten schneiden.

Vorsicht, die Dinger machen so dermassen schtig!!!

Posted by orange in plaetzchen etc, syes at 12:44

Sunday, December 3. 2006

### **Rosenwasser-Pistazien-Kekse**

100 g Butter  
200 g brauner Zucker  
2 Eier (Größe M)  
3 TL Rosenwasser (gibt's in der Apotheke oder im Feinkostladen)  
280 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
110 g Pistazien (grob gehackt)

Butter und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier und das Rosenwasser untermischen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Zum Schluss die gehackten Pistazien untermischen.

Den Teig zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig vorsichtig aus der Folie wickeln und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 12 bis 16 Minuten backen bis sie goldbraun werden.

Posted by orange in backen, plaetzchen etc, [sÄyes](#) at 15:12

Saturday, December 2. 2006

### **Til Chikki - Sesamkonfekt**

100 g Sesam  
250 g Palmzucker  
1 EL Ghee  
1 EL Wasser  
1/2 TL Ingwerpulver

Ghee in einer Pfanne zerlaufen lassen. Fein geriebenen Palmzucker dazu geben und schmelzen lassen. Sesam, Wasser und Ingwerpulver dazu geben und vermengen. Wenn die Masse anfaengt eine karamellige, mittelbraune Farbe anzunehmen, auf einem mit Ghee eingepinselten Backblech oder einer Platte duenn ausstreichen und abkuehlen lassen..

Naechstes mal werde ich die Masse nach dem Vermengen auf ein Backblech streichen und bei 200 Grad im Backofen nochmal zerlaufen und nachbraeunen lassen. Es ist recht schwierig den Brei duenn zu bekommen, bevor er hart wird. Innerhalb von paar Sekunden wird er broeckelig. Im Backofen geht alles wie von selbst ;) Falls einem doch ein paar Stuecke zerbroeckeln, kann man sie super als 'Topping' (was ein Unwort, aber denk jeder weiss was damit gemeint ist) fuer Desserts (Cremes, Fruechte etc.) verwenden.

Eine leckere, knusprige indische Suessigkeit, die sicher kein Zahnarzt empfehlen wuerde ;-).

Posted by orange in sÄÄYes at 14:01

Wednesday, November 8, 2006

### **leeecker Obstsalat**

2 kleine oder 1 großer Apfel

1 Birne

1 Banane

1/2 Granatapfel

2 Orangen

Zimt

Rosinen

in Rum und Honig eingelegte Mandeln

Apfel, Birne und Banane in kleine Stücke schneiden. 1 Orange auspressen, 1 filetieren. Die Kerne aus dem Granatapfel pöhlen. Alles zusammen in eine Schale. Rosinen und eingelegte Mandeln mit dem Obst vermengen. Mit einer Prise Zimt, und dem Rumhonig abschmecken -> \*jammi\*.

Posted by orange in [sÄÄyes](#) at 13:12

Thursday, November 2. 2006

### **Rosinenbrötchen mit Kokosmilch**

20 ml Wasser  
180 ml Kokosmilch  
1 EL Ä–l  
1 TL Salz  
1 EL Zucker  
400 g Mehl  
20 g Hefe, frisch  
75 g Rosinen  
Amaretto  
Kokosflocken  
Batida de Coco

Rosinen in Amaretto einlegen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kokosmilch und Wasser in einem Topf vermengen und lauwarm werden lassen.

Mehl mit Zucker, Salz und Ä–l in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe reinbröseln. Einen Teil der lauwarmen Kokosmilch-Wasser-Mischung in die Mulde gießen und die Hefe auflösen lassen. Das Ganze mit Knethaken vermengen, den Rest der Flüssigkeit einarbeiten und die Rosinen dazu geben. Einen Schluck Batida und die Kokosflocken mit unter kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch ein wenig mehr Mehl zugeben.

Teig mit einem Küchentuch abdecken und auf die doppelte Menge gehen lassen.

Danach kleine Brötchen (Etwas kleiner als Semmeln - sie gehen ja noch auf!) formen und auf ein Backblech verteilen. Oben mit ein wenig Wasser bestreichen. Ca. 15-20 Minuten bei 200°C goldbraun backen.

Mein 3. Hefeteig - und er ist sogar gelungen! :-)) Die Dinger sind bestimmt sehr lecker zum Frühstück (wenn bis dahin noch welche übrig sind). Nicht zu süß und daher auch prima mit Marmelade essbar. Originalrezept von Chefkoch, aber wieder abgewandelt. oO( mehr Alkohol \*g\*)

Posted by orange in backen, süßes at 20:45

Sunday, October 29. 2006

### **Besan Laddoo**

50 g Ghee  
200g Kichererbsenmehl  
50g Palmzucker, fein gerieben  
3 EL Kokosflocken  
je 1/4 TL Kardamom und Zimt, gemahlen  
50 g Walnüsse, fein gehackt  
1 EL Wasser

Das Ghee in einer gusseisernen Pfanne oder einem Topf erwärmen. Das Kichererbsenmehl hinzugeben und auf niedriger Hitze mit einem Holzlöffel ständig umrühren, so dass es nicht anbrennt. Nach 10 Minuten den Palmzucker hinzugeben und weiter umrühren. Nach 15-20 Minuten wird das mehl bräunlicher und erhält ein nussiges Aroma. Dann die restlichen Zutaten dazumischen und nochmals 5-7 Minuten unter R hren erhitzen, bis eine ziemlich feste Masse entsteht. Etwas abkühlen lassen. Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen oder die Masse auf einem mit Ghee gefetteten Blech ausrollen und in kleine Würfel schneiden. In Kokosflocken würzen.

Wunderbar mächtige und leckere indische Süßigkeit. Das Rezept ist einem ayurvedischen Kochbuch entnommen. Veränderungen: Walnüsse durch Cashews ersetzt; mehr Zucker (abschmecken, nicht daß es am Ende zu viel wird), ein wenig mehr Zimt+Kardamom zugegeben; um die Masse formbarer zu machen ein wenig Milch beigegeben; "Panade" aus Kokosflocken, ein wenig Puderzucker und einem Hauch Zimt.

Posted by orange in süßes at 22:06

Thursday, October 19. 2006

## Limettengelee

Für 3 Gläser mit je 250g:

3 unbehandelte Limetten waschen. 1 Limette dünn schälen und die Schale in ganz feine Streifen schneiden (oder mit dem Zestenreier entkleiden). 3 Stangen Zitronengras putzen, waschen und das dünne Ende abschneiden. 25g Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Limettenstreifen und Zitronengras in heiß ausgepölte Gläser geben. Alle Limetten auspressen, Saft mit Wasser auf 500ml auffüllen. Mit 650g Gelierzucker unter Rühren ca. 10 Min kochen lassen. Anschließend in die Gläser füllen und verschließen.

Rezept habe ich in einer Zeitschrift gelesen. Habe die Schale von einer unbehandelten Zitrone genommen, da ich keine unbehandelte Limette auf die Schnelle aufgetrieben habe. Schmeckt aber auch super :-). Sauer, süß und scharf zugleich. Ich bin gespannt welche abgefahrenen Kombinationen man damit machen kann. Könnte mir vorstellen, daß es zu mehr als "nur" aufs Brot Verwendung finden wird.

Posted by orange in süßes at 21:16

## orange's Paradise Porridge

für 1 Portion:

7 EL Haferflocken

1 3/4 Tassen Wasser

3 EL Rosinen

1 Banane (oder Apfel)

2 EL Kokosflocken

1 Schuss Milch (oder Kokosmilch oder Sahne)

gebrochene Cashews oder andere Nüsse (nach Belieben)

Zimt

Ahornsirup

Sauerkirschen (oder Himbeeren aus dem Glas, Marmelade, Rote Grütze oder frische Früchte)

Das Wasser in einen Topf geben, Haferflocken, Rosinen, Kokosflocken und Nüsse einstreuen, umrühren und kurz aufkochen, dann runterschalten. Ca. 10-15 Minuten auf niedriger Stufe quellen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Klein geschnittene Banane sowie den Schuss Milch (oder Kokosmilch oder Sahne) untermengen. In einer Schale mit Zimt, Ahornsirup (oder Honig), Sauerkirschen (oder Himbeeren aus dem Glas oder Marmelade oder Roter Grütze oder frischen Früchten) anrichten.

Falls ein Apfel statt der Banane mitgekocht wird, sollte er etwas früher dazu gegeben werden.

Gesundes, leckeres Frühstücksgemisch, das einen für viele Stunden den Hunger vergessen läßt und Kraft gibt.

~~~~  
Hausmittelchen-Tip: Porridge ist eine gut wirkende und gesunde Maßnahme, um die Verdauung etwas zu 'schmieren' und anzuregen \*g\* (wenn nötig 2-3 Tage zum Frühstück essen und viel trinken). Auch bei einem verdorbenen Magen tut ein ganz einfacher Porridge (man kennt es vielleicht unter dem gruseligen Namen 'Haferschleim') Wunder. Einfach Haferflocken mit Wasser und einer Prise Salz zu einem Brei kochen. Das legt sich wie Balsam um die gereizten Magenwände. Die 'aufgemotzte' Variante mit reichlich Früchten, Sirup, Nüssen und Kokosmilch ist einfach ein perfekter Seelenschmeichler, auch wenn einem nichts fehlt! :-)  
~~~~

Posted by orange in hausmittelchen, süßes at 09:16