

Herbert Walker

Desserts & mehr

Vollwertige Süßspeisen mit Pfiff



Herbert Walker

Desserts & mehr

Herbert Walker

Desserts & mehr

Vollwertige Süßspeisen mit Pfiff

Inhalt

Liebe Leserinnen und Leser	7
Hinweise zu den Rezepten	8
Meine Zutaten	9
Süße Blicke über Grenzen	14
Obst in Gesellschaft	34
Obstflammeris	60
Heiß geliebtes Eis	74
Puddings und Milchflammeris	84
Pfannkuchen und Co.	96
Knödelrunde Poesie	112
Süßes aus dem Ofen	120
Süßes zum Streichen	140
Krönende Soßen	148
Süße Getränke	160
Der Autor	168
Rezeptindex	169

Eier satt ist hier die Devise.

Eier-Zimt-Creme italienisch

1 l Milch	mit
etwas Salz,	
abgeriebener Schale	
einer halben Zitrone	und
Zimt	aufkochen und bei sehr niedriger Temperatur 15 bis 20 Minuten simmern lassen. Wenn sich dabei eine Haut gebildet hat, diese entfernen und die Milch abkühlen lassen.
2 Eier	und
4 Eigelb	mit
2 EL Dinkelmehl	verquirlen, mit
Muskat	und
Zimt	würzen. Die Milch zur Eiercreme geben, die Mischung durch ein Sieb streichen und in einer gefetteten Kastenform bei 150 °C 40 bis 50 Minuten backen, eine Stunde abkühlen lassen, dann mit Alufolie abdecken und mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen, kalt servieren.

Tipp: Die vier Eiweiße sollten Sie natürlich nicht wegwerfen, sondern in einem andern Gericht verwenden.

Tipp: Beim Garen unterscheidet man zwischen sprudelnd Kochen und Simmern. Beim sprudelnd Kochen entweicht der Wasserdampf in Blasen, wobei das Gargut durchmischt wird, wie beim Kochen von Nudeln. Beim Simmern wird nur wenig Hitze zugeführt, so dass keine Dampfblasen entstehen und das Gargut schonend behandelt wird.

Fenchel in einer Süßspeise, das ist fast so verrückt wie Kümmel in einem süßen Kuchen. Aber beides schmeckt, vielleicht etwas ungewohnt, aber es schmeckt. Sie glauben es nicht? Da hilft nur Probieren.

Fenchel-Joghurt-Pudding

30 g Kichererbsen	fein mahlen, mit
500 g Joghurt,	
100 ml Sahne	und
1 Ei	verquirlen und alles zehn Minuten quellen lassen.
1 TL Fenchelsamen	in der Pfanne ohne Fett leicht anrösten, anschließend nicht ganz fein mahlen.
2 EL Honig	in einem Topf erhitzen, den gemahlenen Fenchel kurz darin schwenken, die Joghurt-Sahne-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen, mit
1 Prise Safran	färben und würzen.
1 Banane	in dünne Scheiben schneiden und in vier Dessertschalen verteilen, die Joghurtmischung darübergießen und erkalten lassen.

Tipp: Statt Kichererbsen eignen sich rote Linsen. Und probieren Sie ruhig auch einmal etwas mehr Fenchel. Wenn man die Banane mit der Gabel zerdrückt und unter die Joghurtcreme zieht, braucht man zum Süßen nur einen Esslöffel Honig.

Im Juni blüht der Holunder, den Sie für ein ganz besonderes Dessert nutzen können. Pflücken Sie einige schöne, weiße, voll erblühte Dolden, möglichst nicht direkt an einer viel befahrenen Straße, und laden Sie Freunde ein. Servieren Sie ihnen:

Holunderblütenküchle

150 g Weizen	und
75 g Buchweizen	fein mahlen.
250 ml Milch,	
125 ml Mineralwasser,	
2 Eier	und
2 EL Honig	mischen. Mehl hinzufügen,
abgeriebene Schale	
einer halben Zitrone	und
etwas Salz	unterrühren. Teig 15 bis 30 Minuten quellen lassen. Wenn der Teig zu fest ist, gegebenenfalls etwas Milch dazugeben.
12 Holunder- blütendolden	sehr vorsichtig waschen, mit dem Stiel in den Teig tauchen, in
Öl	ausbacken. Vor dem Servieren den Stiel ganz knapp über den Küchle abschneiden.

Tipp: Statt Holunderblüten können Sie auch Apfelscheiben ohne Kerngehäuse im gleichen Teig ausbacken.



Obstflammeris

Ein Flammeri ist eigentlich das, was wir gemeinhin als Pudding bezeichnen, nämlich eine Süßspeise, für die die zu bindende Flüssigkeit in einem Topf auf dem Herd erhitzt wird und dann mit einem kalt angerührten Dickungsmittel, zum Beispiel Puddingpulver, verrührt und nochmals erhitzt wird.

Im folgenden Kapitel verwende ich Obst oder Obstsäfte als Grundlage für die Flammeris und zum Eindicken Pfeilwurzelmehl oder auch fein gemahlenes Getreide.

Die Desserts werden meist kalt gegessen, obwohl ich manchmal der Versuchung nicht widerstehen kann, sie schon warm zu genießen, da es mir zu lange dauert, bis sie endlich kalt sind.

Grieß, ganz gleich ob aus Weizen, Dinkel oder Mais, eignet sich hervorragend für Flammeris, Sie können ihn in kochende Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder wie im folgenden Rezept in Obstsaft einrühren.

Kirschflammeri



500 g Sauerkirschen	entsteinen, einige Kirschen zur Dekoration zurückbehalten.
150 ml Wasser	erhitzen, Kirschen zugeben und mit
etwas Salz,	
1 Stück Zimtstange	und
abgeriebener Schale	
von einer Zitrone	aufkochen und zehn Minuten köcheln lassen.
75 g Honig	und
50 g Weizengrieß	langsam einrühren und nochmals drei bis vier Minuten sanft kochen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen und den Flammeri hineinfüllen. Erkalten lassen und dann auf eine Platte stürzen.

Tipp: Statt Kirschen können Sie auch Johannisbeeren verwenden. Die sind zwar weniger süß, aber ihre Herbheit ist ein besonderer Genuss.

Es klingt vielleicht verrückt, ist aber ... mmhhh ... einfach köstlich.

Süßkartoffeleis

300 g Süßkartoffeln	schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In
20 g Butter	kurz andünsten, dann mit
300 ml Milch,	
30 g Honig,	
etwas Salz,	
125 ml Sahne,	
1 Nelke,	
1 Kardamomkapsel	und
1 Stück Zimtrinde	bei mittlerer Hitze langsam aufkochen lassen und kräftig durchrühren. Dann unter häufigem Umrühren, damit die Milch nicht anbrennt, etwa eine Stunde garen. Dabei gelegentlich mit einem Stampfer die Süßkartoffelscheiben zerdrücken, bis eine glatte, feste Konsistenz entsteht.
	Dann mit
Safran	färben und unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten abkühlen lassen. Die festen Gewürzteile herausnehmen und die Masse in einer Gefrierschale in den Gefrierschrank stellen. Nach einer Stunde herausnehmen, mit einer Gabel die Eiskristalle brechen, die Masse leicht durchrühren und wieder

in den Gefrierschrank stellen. Den Vorgang nach einer weiteren Stunde wiederholen und die Masse anschließend glatt streichen. Weitere drei bis vier Stunden in den Gefrierschrank stellen und dann sofort servieren.

Tipp: Mit Kokosflocken bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Statt Süßkartoffeln kann man auch Kürbis verwenden, allerdings muss dann die Honigmenge mindestens verdoppelt werden. Zum Würzen sollte dann noch frisch geriebener Ingwer untergerührt werden.

Nicht nur für Kinder, auch für Erwachsene ein besonderer Genuss, den ich mir gerne gönne, vor allem, wenn ich nur für mich koche. Allerdings nehme ich dann nur zwei Drittel der Menge und bin so angenehm satt.

Grießpudding

750 ml Milch	mit
etwas Salz	und
abgeriebener Zitronenschale	aufkochen.
150 g Weizengrieß	unter Rühren einstreuen, kurz kochen und zehn Minuten quellen lassen.
50 g Butter	mit
40 g Honig	schaumig rühren, nach und nach
3 Eigelb	dazugeben. Wenn die Masse schaumig ist, diese löffelweise zur Milch-Grieß- Masse geben.
50 g Mandeln	grob hacken,
3 Eiweiß	steif schlagen und mit den Mandeln und
50 g Rosinen	unter die Grießmasse heben.
Semmelbröseln	In eine gut gefettete und mit ausgestreute Puddingform geben. Im leicht köchelnden Wasserbad in 90 Minuten gar kochen. Aus dem Wasserbad herausnehmen, zehn Minuten abkühlen lassen und warm servieren.

Tipp: Dinkelgrieß macht das Gericht noch feiner, die Hälfte des Weizengrießes kann auch durch Maisgrieß ersetzt werden.

Nicht wie die vorherigen Rezepte mit Mehl, sondern aus gekochten und pürierten Hirsekörnern werden die folgenden Crêpes zubereitet. Noch intensiver und appetitlicher wird das Hirsegeßelb, wenn Sie eine Prise Safran dazugeben. Denn Safran macht nicht nur den Kuchen gelb, wie ein alter Kinderspruch lautet, sondern auch die Crêpes.

Hirsecrêpes

250 ml Milch	aufkochen,
100 g Hirse	unter heißem Wasser abwaschen und in die Milch geben, einige Minuten kochen. Dann vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Hirsemasse in den Mixer geben und fein pürieren, dabei nach und nach
3 Eier,	
100 ml Sahne,	
1 EL Honig,	
Vanille	und
30 g Dinkelmehl	dazugeben. In der Pfanne mit
Fett	dünne Crêpes ausbacken und sie dabei einmal wenden.

Tipp: Dazu passt am besten eine Himbeersoße (Rezept siehe Seite 156), und nicht nur farblich gibt ein Klacks Sahne dem Dessert zusätzlichen Pfiff.



Knödelrunde Poesie

Knödel in allen Variationen sind ein Gedicht. Es gibt sehr viele verschiedenen Arten und natürlich nicht nur pikante, obwohl man den Begriff »Knödel« meist mit solchen verbindet.

Bei den Knödelrezepten sollten Sie sich möglichst an die Vorgaben halten und wenn die Zeit reicht auch einen Probeknödel herstellen, denn wenn die Masse zu wenig bindet, könnte es Ihnen passieren, dass die Klöße während des Kochens zerfallen und Sie buchstäblich mit leeren Händen dastehen.

Doch nicht nur Knödel oder Knöpfe finden Sie im folgenden Kapitel sondern gleich als erstes auch süße Spätzle, die ich Ihnen nicht vorenthalten wollte und für die ich keinen besseren Platz in diesem Buch gefunden habe.

Lassen Sie mich dieses Kapitel mit einem typisch schwäbischen Rezept beginnen, nämlich mit

Apfelspatzen

500 g Spätzle	nach dem Grundrezept herstellen. In der Zwischenzeit
4 – 5 Äpfel	grob raspeln, mit
Zitronensaft	beträufeln,
1 EL Honig	und
Zimt	dazugeben. Spätzle in der Pfanne mit etwas
Fett	anbraten, Apfelmasse einrühren, diese in der Pfanne weich dünsten und mit
Zimt	bestreut servieren.

Tipp: Da fällt mir ein, haben Sie überhaupt das Grundrezept, ein Schwabe hat es wohl immer, aber auch in einer vollwertigen Version? Gehen wir auf Nummer sicher, auf der nächsten Seite bringe ich Ihnen mein Grundrezept.

Tipp: Leicht exotisch schmecken die Spatzen, wenn Sie noch Kokosraspel darüberstreuen und die Äpfel mit Ingwerpulver oder einem Teelöffel frisch geriebenem Ingwer weich dünsten.

Zwetschgen sind ein überaus vielseitig verwendbares Obst. Und trotzdem weiß man in manchen Jahren nicht wohin mit dem Obstsegen. Um Ihnen einige Alternativen zum beliebten Blechkuchen zu geben, finden Sie hier eines von mehreren in diesem Buch vorgestellten Rezepten mit Zwetschgen.

Zwetschgennudeln

300 g Weizen	fein mahlen, mit
125 ml Milch,	
30 g Hefe,	
2 – 3 EL Honig,	
30 g Butter,	
etwas Salz	und
abgeriebener	
Zitronenschale	zu einem Hefeteig verarbeiten, etwa fünf Minuten kneten und anschließend 30 Minuten gehen lassen.
15 – 20 Zwetschgen	vorsichtig entsteinen. Hefeteig in 15 bis 20 Teile teilen und jeweils eine Zwetschge mit einem Teigstück umhüllen.
50 g Butter	in einer Auflaufform erwärmen, Zwetschgennudeln hineinsetzen, weitere 15 Minuten gehen lassen, dann bei 200 °C 20 bis 25 Minuten backen.
500 g Zwetschgen	mit wenig
Wasser	pürieren, eventuell halbsteif geschlagene
Sahne	unterziehen und zu den Nudeln servieren.

Tipp: Alternativ zur fruchtigen Zwetschgensoße passt zu den Zwetschgennudeln immer auch eine Vanillesoße (Rezept siehe Seite 150).

Beim vorigen Rezept habe ich als Gewürz Vanille gewählt, jetzt ist es Zimt – natürlich können Sie die Gewürze nach Belieben austauschen und verwenden.

Zimtcreme

300 ml Milch	mit
200 ml Sahne	und
1 Stück Zimtrinde oder -stange	aufkochen, anschließend die Zimtrinde oder -stange herausnehmen.
2 Eier,	
50 g Honig	und
2 EL Wasser	in einen Topf geben und im heißem Wasserbad schaumig schlagen (nicht kochen lassen). Vom Herd nehmen, etwas kalt rühren. Zimtmilch dazugeben, eventuell noch mit
Zimtpulver	nachwürzen. Im Wasserbad unter Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. In eine Soßenschale gießen und abkühlen lassen.

Tipp: Zur Weihnachtszeit können Sie auch eine Lebkuchengewürzmischung verwenden oder den typischen Weihnachtsgeschmack durch die Verwendung von Nelke, Anis, Kardamom, Vanille und Zimt selbst kreieren.