

ERDBEEREN mit Balsamico

Zutaten

900 g Erdbeeren
90 g Staubzucker
6 cl Balsamico (mind. 10 Jahre alt)

300 ml Obers
30 g Staubzucker
Mark von 1 Vanilleschote

Getränk

Trockenbeerenauslese

Zubereitung

Erdbeeren vierteln, Staubzucker mit Balsamico verrühren, die Erdbeeren damit marinieren. 50 g der Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren.

Obers mit Staubzucker und Vanillemark steifschlagen, das Erdbeermark unter das Obers heben.

Erdbeerobers in Dessertschalen füllen, Erdbeeren darüber verteilen.





GELIERTES TRAUBENKOMPOTT mit Quitten und gerösteten Pistazien

Zubereitung

Die Muskattrauben abziehen, halbieren und entkernen. Asti Spumante mit Gelierzucker und Quittengelee aufkochen, halbierte Trauben hineingeben und zuge- deckt ca. 15 Minuten köcheln, wür- zen und abkühlen. Muskatblüte und Pimentkörner herausnehmen.

Die Pistazien mit braunem Zucker knusprig rösten und unter das noch nicht erkaltete Kompott rühren.

Zutaten

ca. 600 g Muskattrauben
100 g Quittengelee
1/4 l Asti Spumante
1 Blatt Gelatine
60 g Gelierzucker
Zitronenthymian
1 kleines Stück Muskatblüte
2 Pimentkörner

100 g gehackte Pistazien
50 g brauner Zucker zum Rösten

Getränk

Traubensaft

MARILLENSCHNECKE mit Grießflammerie

Zutaten

Für die Grießflammerie

250 g Milch
50 g Zucker
40 g Grieß
1 Blatt Gelatine
20 g weiße Schokolade
200 g Obers

2 Zimtschnecken vom Bäcker,
in Stücke geschnitten
Zimtzucker
1 EL Honig
1 Spritzer Marillensaft
Himbeeren zum Garnieren

Getränk

Marillensaft oder Marillensekt

Zubereitung

Milch, Zucker und Grieß 10 Minuten bei stetem Rühren köcheln. Die in Wasser eingeweichte Gelatine und Schokolade einrühren. Vom Feuer nehmen und kühl stellen. Kurz vor dem Stocken das geschlagene Obers einrühren.

Die Zimtschneckenstücke mit Honig in einer Teflonpfanne leicht anglacieren, mit Zimtzucker bestreuen und mit Marillensaft ablöschen.



MARZIPANBRIOCHE mit Ribiseln

Zubereitung

Den Briochezopf in Scheiben schneiden, halbieren, mit Marzipancreme einstreichen und zusammensetzen. Mit Marzipancreme und Ribiseln garnieren, mit Mandelstiften bestreuen.

Tipp

Die fruchtigere und süßere Variante ist, alles mit Ribiselsaft zu beträufeln.

Zutaten

1 Briochezopf
Marzipancreme
(s. Grundrezept auf S. 280)
gehackte Mandelstifte zum Bestreuen

Getränk

Espresso

