



Affogato

vegetarisch

Die beste Kombination aus Kaffee und Dessert, Erfrischung und Muntermacher. Heiß und kalt, cremig und flüssig, süß und bitter. Der italienische Klassiker geht bei Hitze jeden Tag.

1. Vanilleeis ggf. temperieren (wenn es sehr hart gefroren ist, in der geschlossenen Packung 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen).
2. Schöne Tassen oder Gläser mit je 1 großen Kugel Vanilleeis füllen.
3. Doppelten Espresso zubereiten und heiß über das Vanilleeis gießen (affogato heißt ertrunken). Sofort mit einem Löffel servieren: zuerst löffeln, dann trinken.

pro Portion

1 große Kugel von deinem liebsten Vanilleeis

1 doppelter Espresso

Statt Vanilleeis passen auch Eissorten wie Kaffee, Pistazie, Schokolade, Haselnuss, Gianduja, Fior di latte oder Zabaione.

Für **Eiskaffee** einen Shakerato S. 11 zubereiten, auf Vanilleeis gießen und mit ungesüßter Schlagsahne vollenden. Dazu passen Hippen oder Eiswaffeln.

Schoko-Haselnuss-Nicecream

Die Idee ist so einfach wie überzeugend: (über)reife Bananen in Stückchen im Tiefkühler aufbewahren. Bei dringender Lust auf Eis mit Nougatcreme mixen. Schmeckt fast wie die cremige Version meiner legendären „Gefüllten Banane“!

2-3 Portionen

2-3 reife bis braune Bananen
(benötigt werden ca. 250 g
Bananenstücke)

1 EL Kakaopulver (nicht
oder nur zum Teil entöltes
schmeckt besser)

1 gehäufter EL (ca. 50 g)
dunkle Nougatcreme
(mit hohem Kakao- und
Haselnussanteil)

Prise Salzflocken

2 EL Milch oder Kefir S. 31
oder gekauft

1-2 EL geröstete Haselnüsse

säuerliches Kompott (z.B.
aus Brombeeren oder
Sauerkirschen)

1. Am Vortag Bananen schälen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, auf einem Tablett einfrieren.
2. Am nächsten Tag Haselnüsse grob hacken. Kompott bereitstellen.
3. Bananenstücke tiefgefroren in einen Universalzerkleinerer geben, Kakaopulver, Nougatcreme, ganz wenige Salzflocken und Milch oder Kefir dazugeben.
4. Kurz mixen, mit einem Teigschaber hinunterstreichen, weitermixen bis die Mischung homogen ist – so lange wie nötig, aber so kurz wie möglich.
5. Sofort mit einem heißen Löffel portionieren (am besten in gekühlte Schalen), mit Haselnüssen bestreuen. Mit Kompott servieren und sofort vernaschen.

Wenn du überreife Bananen hast, friere sie für den Eisfall ein.

Nicecream auf Basis von Bananen kann man mit allem Möglichen kombinieren: z.B. mit Nussmus oder auch 100 % fruchtig mit Himbeeren, Heidelbeeren oder Johannisbeeren.

Wer keine eigenen Vorräte hat: Hochwertiges gekauftes Kompott ist völlig in Ordnung, am besten nicht zu flüssiges, eher säuerliches und gut gekühlt.

Für **Brombeerkompott** in einem kleinen Topf 1 EL Zucker auf mittlerer bis hoher Hitze braun karamellisieren lassen, mit ca. 50 ml Wasser und 1 TL frisch gepresstem Zitronensaft ablöschen, 1 breite Zeste Zitronenschale und 1 Msp. Vanillepulver dazugeben, aufkochen. Ca. 200 g gewaschene Brombeeren hinzufügen, aufkochen und je nach Größe/Zustand/Reife der Beeren ca. 5 Minuten einkochen lassen. Vom Herd nehmen, umfüllen und vollständig auskühlen lassen. Im Idealfall eiskalt zur Nicecream servieren.

Fertige Nicecream kannst du einfrieren, vor dem Servieren musst du sie temperieren.



Lust auf Marillenknödel? Aber wer möchte schon bei Affenhitze Knödelteig machen, Knödel formen, in dampfend heißem Wasser kochen? Kenne ich. Und habe mir etwas einfallen lassen.



1. Für die **Creme** Quark mit Joghurt, Zucker, Vanille, Abrieb der gewaschenen, trockengetupften Zitrone und Salz mit einem Löffel oder Teigspatel glattrühren. Mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kühl stellen.
2. Für die **Pistazien-Brösel** in einer Pfanne Butter aufschäumen, Brösel einrühren, auf mittlerer Hitze unter häufigem Rühren einige Minuten geduldig goldbraun rösten. Pistazien grob hacken. Zucker, Zimt und Salz einrühren, weiterrösten, bis der Zucker leicht karamellisiert. Pistazien einrühren. Bröselmischung in eine Schüssel füllen, Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
3. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, abwiegen. In einem kleinen Topf mit 10 % Zucker verrühren, zugedeckt langsam aufkochen lassen, im eigenen Saft bei kleiner Hitze weich dünsten, sie sollen nicht zerfallen. Das dauert je nach Größe und Reife der Früchte ca. 5 Minuten. Es soll sich gut Saft gebildet haben. Evtl. mit Zitronensaft abschmecken.
4. Währenddessen in der Pfanne Butter aufschäumen, Hörnchen/Kipferl waagrecht halbieren, in der Butter wenden und auf mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten. Achtung, das geht recht flott. Dabei mit einem flachen Pfannenwender andrücken, damit die Schnittfläche gleichmäßig bräunt.
5. Hörnchen/Kipferl anrichten, Creme in die Mitte löffeln, Aprikosen daraufsetzen, Saft aus dem Topf auf die Hörnchen/Kipferl träufeln. Pistazien-Brösel darüberstreuen. Sofort servieren. Und unbedingt von allen Komponenten zugleich essen.

Statt Quark kannst du auch Doppelrahm-Frischkäse verwenden, der schmeckt aber nicht so frisch-säuerlich und ist meist gesalzen.

Zwetschgen statt Aprikosen verwenden.

Mandeln statt Pistazien nehmen.

Zitronenverbene oder Zitronenmelisse darüberzupfen.

Statt Hörnchen/Kipferl kannst du auch 4 kleine Scheiben Brioche verwenden.

Schmeckt auch ohne Hörnchen/Kipferl.

4 Portionen

Creme

200 g Quark mit möglichst hoher Fettstufe

150 g griechisches Joghurt

30-40 g Puderzucker

¼ TL Vanillepulver oder ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote

Abrieb von ½-1 Zitrone + Spritzer vom Saft

Prise feines Salz

Pistazien-Brösel

½ EL Butter

3 EL Semmelbrösel (bevorzugt selbst gemachte gröbere)

1-2 EL Pistazien (geröstet, möglichst nicht gesalzen)

1-2 TL Zucker

Prise Ceylon-Zimtpulver

Prise feines Salz

4-6 reife Marillen/Aprikosen

Zucker

evtl. Spritzer frisch gepresster Zitronensaft

1 EL Butter

2 Brioche-Hörnchen/mürbe Kipferl