



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Obstsalat – Creme Brulèe – feines Gebäck

Für 6 Personen

von Waltraud aus Harheim

Obstsalat (von Ilona aus Frankfurt)

Zutaten

- Mango
- Apfel
- Birne
- Mandarinen
- Granatapfel
- Weintrauben
- Zitronensaft
- Kiwi
- Etwas Zitronensaft
- Minze zur Dekoration
- Orangensaft
- Agaven-Dicksaft
- Kardamon
- Zimt



(das Obst kann natürlich entsprechend der Saison variiert werden)

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung

Obst waschen, schälen und fein in gleich große Stücke schneiden. Die besondere Note entsteht durch eine Orangenreduktion mit Agaven-Dicksaft, die mit Kardamon und Zimt fein parfümiert wird.

Kühl stellen. Vor dem Servieren nochmals leicht durchmischen und in kleine Schälchen füllen und mit Minze garnieren.



Obstsalat – Creme Brulèe – feines Gebäck

Für 6 Personen

von Waltraud aus Harheim

Creme Brulèe

Zutaten

- 40 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Vanillestange
- 250 g Sahne
- 250 g Milch
- Brauner Zucker (Rohrohrzucker)

Vorbereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zubereitung

Zucker, Eigelb und Mark der Vanille gut verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine cremige Masse entsteht.

Sahne und Milch aufkochen (der Rest der Vanillestange kann da mit rein). Die Sahne-Milch-Mischung ganz vorsichtig unter die Eigelbmischung einrühren. (Vanillestange entfernen.)

In 6 feuerfeste Förmchen füllen (flache Formen eignen sich besser, damit die Masse gleichmäßig stockt). Bei 90° in Backofenmitte ca. 60 Min. stocken lassen. (Wasserbad ist nicht erforderlich).

Auskühlen lassen, kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Brenner karamellisieren.



Obstsalat – Creme Brulèe – feines Gebäck

Für 6 Personen

von Waltraud aus Harheim

Frankfurter Bethmännchen (ca. 30-40 Stck)

Zutaten

- 200 g Marzipanbackmasse
- 50 g Puderzucker
- ¼ bis ½ Eiweiß (besser erst mal weniger nehmen)
- 10 g Mehl

Belag:

- Mandeln

Glasur:

- 2 EL Wasser
- 2 EL Zucker



Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung

Marzipanbackmasse, Puderzucker, Eiweiß und Mehl zu einem glatten Teig kneten.

Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz einweichen lassen, abschütten und Haut abziehen.

Walnuss-große Kugeln formen, 3 Mandeln andrücken und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Über Nacht trocknen lassen (sehr wichtig! Sonst verlaufen sie und behalten nicht die Form).

Bei 150° auf mittlerer Schiene backen bis die Spitzen goldgelb werden. (Nicht zu dunkel backen, durch die Glasur dunkeln sie noch nach).

Wasser und Zucker dicklich einkochen lassen, und Bethmännchen damit mit glasieren.



Obstsalat – Creme Brulèe – feines Gebäck

von Waltraud aus Harheim

Zitronenbaisers

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- Abgeriebene Schale 1 Zitrone
- alternativ 1 Päckchen Zitro-Back

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten



Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifen Schnee schlagen, die Hälfte des Zuckers zugeben und solange schlagen bis die Masse cremig glänzt.

Dann den Rest des Zuckers und die Zitronenschale bzw. das Zitro-Back unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, oder mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen.

Im vorgeheiztem Backofen (E-Herd 100 Grad bzw. Gasherd Stufe 1) 1 ¼ - 1 ½ Stunden trocknen lassen, dabei die Backofentür einen Spalt offen stehen lassen, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann.

Tipp: nach Möglichkeit alle Baisers auf einmal backen, weil sie sonst zusammenfallen.

Schokoladenbaisers

Zutaten

- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 30 g Schokoladenpulver

Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifen Schnee schlagen, die Hälfte des Zuckers zugeben und solange schlagen bis die Masse cremig glänzt.

Dann den Rest des Zuckers und das Schokoladenpulver unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, oder mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen.

Im vorgeheiztem Backofen (E-Herd 100 Grad bzw. Gasherd Stufe 1) 1 ¼ - 1 ½ Stunden trocknen lassen, dabei die Backofentür einen Spalt offen stehen lassen, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann.

Tipp: nach Möglichkeit alle Baisers auf einmal backen, weil sie sonst zusammenfallen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

