Kardinalsschnitten

Bild und Rezept von Margit Fabian (abgewandelt vom Buch von Karl Schumacher)

Zutaten

Baiser:

5	Eiweiß
110g	Zucker

Biskuit:

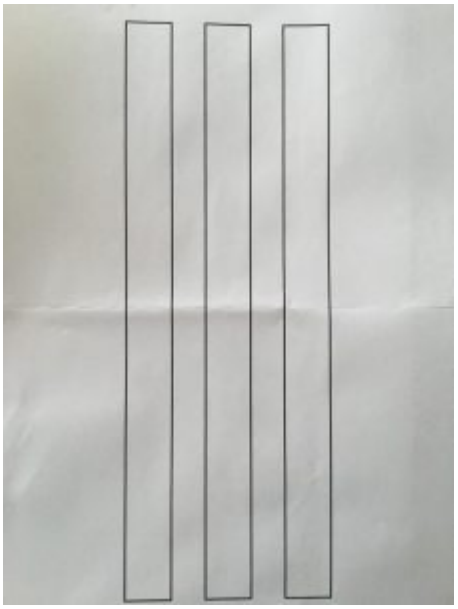
5	Eigelb
1	Ei
35 g	Zucker
5 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz
40 g	Mehl

Füllung:

250 g	Himbeeren
7 Blatt	Gelatine
200 ml	Sahne
Puderzucker	

Zubereitung

Beide Massen gleichzeitig vorbereiten: Eiweiß und Zucker mit dem Schneebesen zu geschmeidigem Schnee schlagen. Für den Biskuit alle Zutaten, außer dem Mehl, ebenso mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen. Der Länge nach mit großer Stern- oder Lochtülle zwei mal je 3 Streifen der Baisermasse, ca 2 cm breit, mit je ca 1 1/2 cm Abstand aufspritzen. Das Mehl unter die Eimasse heben, die Biskuitmasse ebenfalls mit einer Spritztülle in die Lücken zwischen jeweils drei Baiserstreifen spritzen.



Üppig mit Puderzucker besieben und bei 160° C ca. 30 min. backen. Ab und zu die Backofentür eine kleinen Spalt öffnen und den Dampf ablassen.

Nur solange backen, bis die Biskuitmasse durchgebacken ist, die Baisermasse soll nur gestockt sein. Auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen und das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Himbeeren mit ein paar Esslöffeln Zucker aufkochen lassen, mit einem Sieb oder dem Passieraufsatz das Fruchtfleisch von den Kernen trennen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne mit dem Schneebesen steif schlagen, die Himbeer-Gelatine-Masse unterziehen. Kurz vor dem Festwerden auf einen der beiden Kuchenstreifen auftragen, glatt streichen, mit dem zweiten Streifen abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren erneut üppig mit Puderzucker bestäuben.

Himbeerträumchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:
300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.

Sahne mit Ballonschneebesen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker, etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.

Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.

Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.

Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen. Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken …….

Frucht-Balsamico-Essig

Orangenbalsamico

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren…)
2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)
300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:
Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.

Tipp Elvira Preiß:
Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 Avocado

1 Apfel
etwas Parmeggiano/Parmesan
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren
Cashewnüsse

Dressing:
Saft einer Orange
Honig
Salz
Schalotte
Knoblauch
Schnittlauch
Chili
Senf
Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben
Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.
Ein paar Himbeeren zur Deko.

Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenfdressing und Shrimps

Fotos und Rezept von Linda Peter

Zutaten:
Salat:
1 Avocado
1 Mango
Pflücksalat
Shrimps
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren

Dressing:
1 Limette
Honig
Salz
Scharlotte
Knoblauch
Chili
Senf

Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).

1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.

Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.

Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren

vorsichtig zur Deko nehmen.

FroYo-Bites

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Julia Kitzsteiner.
Dieses Rezept und mehr findet ihr auch auf Kochlie.be

FroYo = Abkürzung für Frozen Yoghurt

Zutaten (für ca. 30 Bites):
200g Naturjoghurt (3,5% Fett)

100g Himbeeren
80g Puderzucker
100g Himbeerschokolade (z.B. Excellence Himbeere Intense von Lindt)
wer mag: Dekostreusel

Zubereitung:
Joghurt mit Himbeeren und Puderzucker vermengen und kurz (!) im Multizerkleinerer mit Messer oder der Gewürzmühle zerhäckseln. Diese Masse in Eiswürfelbehälter (am besten Silikon) füllen und 3 Stunden in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Die Schokolade kleinschneiden und im Wasserbad oder der CC (Achtung, temperieren wie hier) schmelzen. Beeren-Eiswürfel aus der Form drücken. Ab jetzt muss es schnell gehen: In die Eiswürfel-Form immer 1/4 cm hoch flüssige Schokolade füllen und gleich wieder den Beeren-Eiswürfel hineindrücken. Wieder ab in den Gefrierschrank und mindestens 2 weitere Stunden gefrieren lassen.

Wer keine Silikonform hat, kann auch eine andere Form nehmen und die Schokolade dann flüssig über das Eis gießen und auf einem Teller in den Gefrierschrank stellen (dann kann man auch noch Dekostreusel drüber geben).

Tipp Waltraud Senorer: Wer keinen Joghurt verträgt, kann auch mit Sauerrahm ersetzen.

Foto Julia Kitzsteiner

Himbeertörtchen

Von Simon‘s Patisserie -Simon Stuber

(ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:
Für die Joghurt-Mousse:
9 Blatt Gelatine
10g Zitronensaft
500g Joghurt
Abrieb von Zitrone und Orange
120g Puderzucker
200g Sahne

Für den Himbeerkern:
25g Zucker
5g Pektin
5 Blatt Gelatine
300g Himbeerpüree
100g Zucker
200g Tk Himbeeren

Für den Himbeerspiegel:
300g Himbeeren
20g Zitronensaft

120g Puderzucker
3 Blatt Gelatine

Außerdem wird benötigt:
Dessertringe 15 Stück
Randfolie
Form für den Kern oder ein Blech
Dekobiskuit
Biskuitboden

Zubereitung:

Für den Himbeerkern:
Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürierstab.
Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein.
Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

Für die Joghurt-Mousse:
Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für den Himbeerspiegel:
Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.

Philadelphia Himbeer Torte

Rezept und Foto von Ari Dahms

Zutaten:
Für den Boden:
36 Löffelbisquit
125 Gramm Butter

Füllung:
300 Gramm Philadelphia
1 große Tasse Puderzucker
3 EL Milch
300 g Haselnüsse
200 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
Sahnesteif
750 g gefrorene Himbeeren
2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:
Löffelbisquit mit der Trommelraffel krümelig reiben.
Haselnüsse ebefalls in eine separate Schüssel mit der

Trommelraffel mahlen und zur Seite stellen.
Zimmerwarme Butter und Bisquitkrümmel in die CC Schüssel geben und mit dem K-Haken zu einem Teig verarbeiten.
In eine Springform drücken und einen kleinen Rand hoch ziehen.

Dann Philadelphia mit dem Puderzucker und der Milch mit dem Ballonschneebesen zu einer homogenen Masse verrühren und auf den Krümelteig geben.

Haselnüsse auf die Philadelphia Masse geben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, und auf die Nüsse streichen.

Jetzt die gefrorene Himbeeren auf die Sahne und zwei Päckchen roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Früchte geben.
Ab in den Kühlschrank und nach ca. 6 Stunden genießen. Ich mache ihn immer schon am Vortag

Foto Ari Dahms

Mascarpone-Vanille-Himbeer

Törtchen im Blätterteig

Rezept ist eine Eigenkreation von Claudia Kraft
Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
1 Pkg Blätterteig
Zimt-Zucker

Füllung:
1 Ei
3 El brauner Zucker,
Vanille Extrakt
1/2 Becher ca 250 gr Mascarpone
ca 3 EL Exquisa Quarkcreme
1 Pkg Himbeeren (frisch)

Zubereitung:
Blätterteig ausrollen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Der Länge nach einrollen und in ca 3 cm große Stücke schneiden.

In bemehlte Muffinform geben und nach unten und entlang der Wand drücken.

Auf 185 Grad ca. 12min backen.

In der Zwischenzeit die Creme mischen.

Ei, brauner Zucker, Vanille Extrakt, Mascarpone und 3 El Exquisa Quarkcreme mit dem Ballonschneebesen gut verrühren.

Die frischen Himbeeren vorsichtig darunter mischen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel eine Grube drücken bzw wieder an den Rand.

Jetzt in jedes zwei Himbeeren geben und mit Creme auffüllen. Anschließend nochmals ca 12 min backen.

Einfach nachsehen da jeder Ofen verschieden ist.

Anschließend mit einer Himbeere garnieren.

Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane

Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:
300 gr. Ricotta
200 ml Milch
4 Eier
etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)
180 gr. Mehl
halbe Packung Backpulver
Prise Salz
1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)
2 Bananen
Butter zum Braten
etwas Honig
etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min.

braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.