Süße Verführung



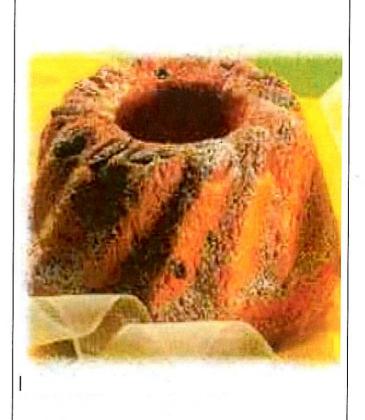
Altdeutscher Napfkuchen

Zutaten:

- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 40 g Hefe
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 1/8 l lauwarme Milch
- ❖ 180 g Butter
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 1 abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- ❖ ½ TL Salz
- ❖ 3 EL Sahne (45 g)
- ❖ 50 g Korinthen
- ❖ 50 g Rosinen
- ❖ 50 g geschälte, grob gehackte Mandeln
- ❖ 50 g gewürfeltes Orangeat
- 1 El Rum

Außerdem:

Butter zum einfetten, Semmelbrösel zum Ausstreuen, 30 g Puderzucker zum Bestäuben.



Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Ein Teelöffel Zucker drüber streuen und mit etwas Milch zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Platz in 15 Minuten zur doppelten Menge aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter, den restlichen Zucker, Eier und Eigelb schaumig schlagen. Gewürze und Sahne zufügen. Die Korinthen und Rosinen heiß waschen und trocknen. Mit Mandeln, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel mit Rum mischen und zugedeckt beiseite stellen.

Die schaumige Eiermischung und die restliche Milch zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Früchte auf den Teig geben und schnell untermischen. Den Teig jetzt bitte nicht mehr lange rühren, sonst wird er grau und unansehnlich. Gugelhupfform mit Butter anfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig reinfüllen und mit einem Küchentuch zugedeckt noch mal 15 Minuten gehen lassen. Er soll dabei etwa die Hälfte an Volumen zunehmen. Gugelhupf in den vorgeheizten Offen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit:

60 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Gugelhupf vorsichtig auf einen Küchendraht stürzen und noch warm mit Puderzucker gleichmäßig bestäuben. Ergibt 16 Stück

Arbeitszeit:

35 Minuten

Ambrosia Torte

Zutaten für den Teig:

- ❖ 8 Eigelb
- ❖ 300 g Zucker
- 200 geschälte, gemahlene oder Mandel- oder Haselnusskerne
- 4 EL Himbeergeist oder Rum
- ❖ 160 g Mehl
- 125 g zerlassen Butter
- ❖ 8 Eiweiß

Außerdem:

Margarine zum Einfetten.

Zutaten für die Füllung:

- 550 g Johannisbeergelee
- 6 EL Himbeergeist
- ❖ 100 g gehobelte oder gehackte Mandel zum Bestreuen



Eigelb und Zucker schaumig rühren, Mandel- oder Haselnüsse, Alkohol und Mehl einrühren. Nach und nach die zerlassene, abgekühlte Butter drunter mischen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Springform von 26cm Durchmesser anfetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Form in den vorgeheizten Offen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit:

60 Minuten

Elektroherd:

180 Grad

Nach etwa 30 Minuten die Torte mit Pergamentpapier abdecken, da der Teig sonst zu dunkel wird. Die Torte aus der Form lösen und auf einen Küchendraht erkalten lassen. Torte zweimal durchschneiden. Johannisbeergelee mit Himbeergeist verrühren. 2 Scheiben mit 2/3 des Gelees bestreichen und aufeinander setzen. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit dem restlichen Gelee bestreichen. Mithilfe eines Pergamentpapiers Mandeln an den Rand drücken und auf der Tortenoberfläche 2 gleichmäßige, verschieden große Ringe aus Mandeln streuen. Torte in 2 Stücke schneiden.

Arbeitszeit:

40 Minuten

Dalmatinische Honigplätzchen

Zutaten:

- ❖ 200 g Honig
- ❖ 370 g Mehl
- ❖ 5 EL Öl (50 ml)
- ❖ 2 El Weißwein
- 1 Prise Safran
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g kernlose Rosinen

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen, Margarine zum Einfetten.



Honig mit einem Topf bei ganz schwacher Hitze schmelzen lassen. In ein Schüssel gießen. Mehl, Öl, den in Weißwein aufgelöste Safran und die Gewürze zugeben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten. Rosinen in einem Sieb unter heißem Wasser waschen. Abtropfen lassen, trocknen und in den Teig kneten. Teig auf einem bemehlten Backbrett etwa 5 mm dick ausrollen. Kleine Plätzchen oder Sterne ausstecken, Auf ein gefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Offen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten **Elektroherd:** 200 Grad

Plätzchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Küchendraht abkühlen lassen. 2-3 Tage in einer verschlossenen Blechdose aufheben. Ergibt 55 Stück.

Arbeitszeit: 45 Minuten

Karnevalsgebäck russisch

Zutaten:

- ❖ 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 100 g Zucker
- 3 Eier
- ❖ 1 Glas (2cl) Rum
- 1 kräftige Prise Salz
- ❖ 5 EL Öl oder 50 g

Außerdem:

- Mehl zum Ausrollen.
- ❖ Zum Ausbacken: 2 l Öl.
- Puderzucker zum Bestäuben



Mehl mit Backpulver, Eiern, Rum, Salz und Öl mit dem Handrührgerät (Knethacken) zum einen festen Teig kneten. Danach den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. In Streifen, Dreiecke, Schleifen oder Vierecke von verschiedener Größe schneiden. Öl in einem Fritiertopf auf 175 Grad erhitzen. Immer 6 bis 8 Teigstücke auf einmal reingeben und in 4 bis 5 Minuten ausbacken. Sie sollen hellbraun sein. Rausnehmen, abtropfen und auf Haushaltspapier abfetten lassen. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben und sehr frisch servieren. Ergibt 45 Stück.

Arbeitszeit: 45 Minuten

Drei- oder viereckige Gebäckstücke kann man auch nach dem Ausbacken und Abkühlen mit Konfitüre zusammensetzen.

Mandelhörnchen

Zutaten:

- ❖ 250 g Marzipan
- ❖ 125 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 EL Mehl
- 2 Eiweiße
- 100 g gehobelte Mandeln
- ❖ 100 g Kuvertüre (Vollmilch)



Diese Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Eiweiß steif schlagen und mit den anderen Zutaten vermischen. Mit feuchten Händen Hörnchen formen, Hörnchen darin wälzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backoffen auf 175° ca. 15 Minuten abbacken. Mandelhörnchen abkühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad auflösen, Mandelhörnchen (beide Enden) darin eintauchen oder damit bepinseln, auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

Elektroherd: 175 Grad Arbeitszeit: 20 Minuten

Nuss-Mandel-Makronen

Zutaten:

- 250 Puderzucker
- ❖ 3 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 125 g gemahlene Mandeln
- 125 g gemahlene Haselnusskerne

Außerdem:

- Backpapier
- 20 ganze Nüsse
- ❖ 50 gZartbitterkuvertüre
- 1 Gefrierbeutel



Puderzucker fein sieben. Eiweiß und Salz steif schlagen, Puderzucker unterrühren einrieseln lassen, ca. 10 Minuten weiter schlagen (Küchenmaschine verwenden), bis der Eisschnee fest ist Mandeln und Haselnusskerne mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben.

3 Backbleche mit Backpapier auslegen Mit 2 TL ca. 45 kleine Häufehen auf die Bleche

3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 TL ca. 45 kleine Häufchen auf die Bleche setzen. 20 Kekse mit jede eine Nuss verzieren. Im vorgeheizten Backoffen 15 Minuten backen. Einige Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, dann mit dem Papier auf einem Küchengitter abkühlen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse ohne Nuss damit verzieren.

Elektroherd: 175 Grad Arbeitszeit: 20 Minuten

Preiselbeerkuchen

Zutaten für den Teig:

- ❖ 400 g Zucker
- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 Schmand (200 g)
- ❖ 1 Schlagsahne (200 g)
- ❖ 3 Tassen Mehl (600 g)

Zutaten für die Creme:

- ❖ 1 Dose Schmand (200 g)
- 1 Packung Servina (Frischkäse)
- ❖ 3 4 Löffel Zucker
- 2 Päckchen Tortenguss rot
- 1 Dose Preiselbeeren

Außerdem:

Backpapier



Schlagsahne steif schlagen und wahlweise Zucker, Mehl und Backpulver zugeben. Eier und Schmand dazugeben, weiter schlagen. Die Backform mit Backpapier überziehen und die Masse reingießen. Die Backform in einen erhitzen Backoffen stellen und auf 180 Grad goldbraun backen. Kuchen etwas abkühlen, Backpapier vorsichtig abziehen und weiter ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schmand, Servina und Zucker für die Creme steif schlagen. Die Creme mithilfe eines Messers auf den abgekühlten Kuchen streichen. Preiselbeeren von der Flüssigkeit trennen und gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Tortenguss aufkochen und schnell damit den Kuchen übergießen.

Elektroherd: 180 Grad Arbeitszeit: 2 Stunden

Zarte - Milch - Torte

Zutaten für den Teig:

- ❖ 130 g Butter
- ❖ 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 250 g Mehl
- 3 TL Kakao

Zutaten für die Füllung:

- ❖ 300 g Butter
- ❖ 250 300 g Zucker
- ❖ 500 ml Milch
- ❖ 3 EL Weizengrieß
- ❖ 1½ 2 Zitrone

Zutaten für die Creme:

- 2 EL Schmand
- 2 TL Kakao
- 3 EL Puderzucker
- 20 g Butter

Außerdem:

etwas Paniermehl zum
 Betreuen und etwas Butter
 zur Bestreichung der
 Backform



Zubereitung vom Teig: Butter schmelzen und mit Zucker schlagen. Eier einzeln dazugeben und steif schlagen. Backpulver und Mehl wahlweise zugeben und weiter schlagen. Den Teig in zwei Teile teilen und in eine Hälfte Kakao zugeben. Jede Hälfte in eine runde Form geben, die mit Paniermehl bestreut und mit Butter bestrichen ist. Die beiden Hälften auf 180 Grad im vorgeheizten Backoffen 30 – 35 Minuten backen. Nach dem Backen beide Hälften abkühlen lassen und noch einmal längst dem Durchmesser halbieren.

Zubereitung der Füllung: Butter zusammen mit Zucker steif schlagen. Weizengrieß mit Milch kochen lassen und danach abkühlen. Eine geriebene Zitrone (zusammen mit der Schale) in die Masse zugeben und alles zusammen noch einmal mithilfe eines

Handrührgerätes schlagen. Die fertige Füllung für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit der Füllung alle "Pfannkuchen" bestreichen, in dem man erst "Schoko Pfannkuchen" nimmt und dann weiße usw. und auf einander legt. Nur die letzte Schicht muss nicht mit der Füllung beschmiert werden. Die oberste Schicht sowie die Seiten übergießt man mit der warmen Schokocreme, die man folgendermaßen herstellt: Man kocht Schmand auf, bis er nicht mehr so flüssig ist und gibt dann Kakao, Zucker, Butter dazu und kocht dann weiter bis die Masse dickflüssig wird. Zur Dekoration kann man verschiedene Muster mithilfe eines Spritzbeutels verzieren, indem man Schlagsahne mit etwas Zucker steif schlägt und Lebensmittelfarbe zugibt.

Elektroherd: 180 Grad

Arbeitszeit: 2 1/2 - 3 Stunden

Weitere Beispiele:





Mohnstollen

Zutaten:

- 20 g Hefe
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 165 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 🌣 1 Ei
- 125g Butter
- 🌣 ½ l Milch
- 250 g Mohn (gemahlen)



Zubereitung vom Teig: Hefe mit lauwarmer Milch und Zucker anrühren. Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineingießen und ca. ½ cm dick mit Mehl bestreuen. Abdecken und in Wärme stellen bis die Mehlschichtstark rissig geworden ist. Zucker, Ei, zerlassenen Butter und Gewürze an den Rand des Mehls geben (dürfen die Hefe nicht berühren) und alles zu einem Teig verkneten. Kräftig durchkneten, nur so viel Milch hinzugeben, dass ein zäher Teig entsteht. Abdecken und in Wärme für ca. 45 Minuten stellen bis man deutlich etwa doppelte Höhe sieht. Nochmals durchkneten, ausrollen, mit Füllung bestreichen und aufrollen, wobei die Teigränder mit flüssiger Butter bestrichen werden, damit sie besser haften. Teigrolle aufs Blech legen, mit Tuch abdecken und in Wärme ca. 30 – 45 Minuten gehen lassen, dann in den vorgeheizten Backofen schieben und 1 Stunde backen.

Zubereitung der Füllung: Gut ¼ l Milch erhitzen, über den Mohn gießen, durchrühren und mit Honig süßen. Wenn alles gut vermischt ist, Rosinen, Nüsse usw. dazugeben.

Elektroherd: 160 – 180 Grad

Arbeitszeit: 3 Stunden

Tip: Um das Aroma zu erhöhen, kann man etwas Jamaika Rum der Füllung zugeben!

Fruchtige Desserts und Getränke



Malamer Frost-Dessett

Zutaten:

- ❖ 500 g Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- ❖ 5 EL Wasser
- 150 g Gelierzucker
- 2 Packungen Vanille-Frost-Dessert
- 400 ml Milch
- Minzblätter



Rhabarber in Stücke schneiden. Einige schöne Erdbeeren zur Garnitur zurück lassen, den Rest mit einer Gabel zerdrücken. Rhabarber, Erdbeeren und Wasser mit dem Gelierzucker 5 Minuten kochen, erkalten lassen. Frostdessert nach Anweisung zubereiten, zwei Drittel des Rhabarbers darunter mischen. Die Masse in eine gerippte Auflaufform füllen, im Gefriergerät frosten. Vor dem Servieren die Form unter heißes Wasser halten, Dessert auf eine Platte stürzen, mit restlichem Rhabarber bestreichen und garnieren.

Variation: Mischen Sie den Rhabarber unter die mit Vanille und Zucker abgeschmeckte geschlagene Sahne und frosten Sie dies.

Fribeerowe mit Estragon

Zutaten:

- ❖ 750 g frische Erdbeeren
- ❖ 100 g Zucker
- 5 EL Weinbrand oder Orangenlikör
- 1 Stiel frischer Estragon
- 2 1 herber Weißwein (Riesling)
- 1 Flasche roter Sekt



Erdbeeren putzen, evtl. halbieren, zuckern. Weinbrand oder den Likör darüber träufeln, Estragon zugeben, eine Flasche Wein hineingießen, 1 Stunde zugedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren restlichen, gut gekühlten Wein und Sekt zufüllen.

Der Estragon sieht im klaren Bowlengefäß besonders dekorativ aus. Lassen Sie den Zweig aber nicht zu lange in der Bowle ziehen, sonst wird der Geschmack zu streng.

Tip: Nehmen Sie als besonderes Gewürz für die Erdbeerbowle statt Estragon 1-2 Zweiglein frische Minze.

Zutaten:

- ❖ 1 Apfel
- ❖ 1 Birne
- 1 Banane
- 2 Nektarinen
- ❖ 100 g Erdbeeren
- ❖ 100 g Kirschen
- ❖ 100 g Weintrauben
- ❖ 300 g Schlagsahne
- ❖ 100 g Zucker



Apfel, Birne, Nektarinen, Erdbeeren, Weintrauben gründlich mit kaltem Wasser abspülen und in kleine Würfel schneiden. Kirschen ebenfalls spülen und von den Kernen lösen. Banane schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Schüssel dazugeben. Schlagsahne und Zucker mithilfe eines Handrührgerätes steif schlagen. Erst beim Servieren die Creme zu den Früchten geben und vorsichtig umrühren.

Arbeitszeit:

15 Minuten

Handrührgerät: auf höchster Stufe schlagen

Himbeet Neinscher

Zutaten:

- ❖ 500 g Himbeeren
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1 Likörglas Weinbrand, Kirschwasser oder Himbeergeist
- ❖ 3/81 Weißwein
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 gehäufte Esslöffel Zucker 1/41 süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker



Himbeeren mit Puderzucker, Weinbrand, Kirschwasser oder Himbeergeist eine Stunde marinieren. 1/8 1 Weißwein erhitzen. Die zuvor 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, zum restlichen Weißwein geben und den Zucker unterrühren. Himbeeren in Gläser oder kleine Formchen verteilen, mit dem kalten, aber noch nicht gestockten Weißwein auffüllen und kalt stellen. Himbeer-Wein-Gelee mit gesüßter Schlagsahne und je einer zurückgelassenen Himbeere hübsch garnieren.

Approsenaufauf

Zutaten:

- 1 große Dose Aprikosen
- ❖ 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ❖ 100 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 1 Esslöffel Mehl



Aprikosen gut abtropfen lassen. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, 1 Esslöffel Zucker unterschlagen. Eigelb mit dem Zuckerrest und Vanillinzucker schaumig rühren und Eischnee, Mandeln und Mehl vorsichtig unterheben. Eine gefettete und bemehlte feuerfeste Form mit der Masse füllen. Aprikosen darin versinken lassen.

Backzeit: 40 Minuten **Elektroherd:** 170 Grad

Zutaten:

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/21 Milch
- ❖ 3-4 Eier
- ❖ 1-2 Esslöffel Butter oder Margarine
- ❖ 500 g Sahnequark
- 3 Eier
- ❖ 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- * etwas abgeriebene Zitronenschale
- ❖ 100 g geriebene Nüsse
- ❖ 1/4 1 saure Sahne
- * etwas Puderzucker



Aus Mehl, Salz, Milch und Eiern einen Pfannkuchenteig bereiten. Im Fett ca. 8 bis 12 Pfannkuchen ausbraten. Sahnequark mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Eischnee mit geriebenen Nüssen untermischen. Masse in die Pfannkuchen einrollen. Pfannkuchen auf eine feuerfeste Platte setzen, mit saurer Sahne übergießen, mit Puderzucker bestäuben und in der Backröhre überbacken.

Backzeit:

10 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Erobeer Somet

Zutaten:

- ❖ 200 ml Wasser
- ❖ 200 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- ❖ 300 ml Erdbeerpüree
- 1 Eiweiß
- ❖ 1 EL Zucker



Wasser mit Zucker in einem Topf unter ständigen rühren aufkochen und ca. 5 Minuten weiterkochen lassen. Zitronensaft und Erdbeerpüree mit dem Zuckersirup vermischen und in den großen rechteckigen Gefrier-Behälter füllen, alle 15 Minuten umrühren. Nach ca. 2 Stunden herausnehmen. Eiweiß mit 2 EL Zucker steif schlagen und unter das Halbgefrorene geben. Sorbet in gekühlten Gläsern anrichten.

Tip: Man kann auch statt Erdbeerpüree Himbeer-, Kirsch-, Orangen- oder Traubenpüree verwenden!

Misch-Eisbacher

Zutaten:

- ❖ 500 g frische süße Kirschen
- 3 Esslöffel Zucker
- ❖ 1/2 Stange Zinn
- 1/3 Tasse Wasser
- 2 bis 3 Esslöffel Johannisbeergelee
- 1 Likörglas Kirschwasser, Weinbrand oder Rum
- 1 Haushaltspackung Vanille-Eiscreme Schokoladenspäne
- oder -streusel



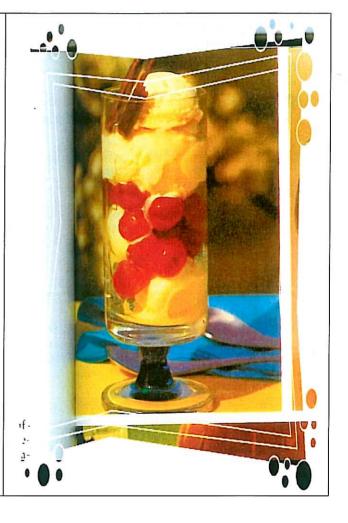
Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Mit Zucker, Zimt und 1/3 Tasse Wasser in eine kleine Kasserolle geben und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. 2 bis 3 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Johannisbeergelee darin verrühren und auflösen. Topf ins kalte Wasserbad stellen, Kirschen abkühlen lassen. Danach mit Kirschwasser, Weinbrand oder Rum würzen. Kirschen und Vanille-Eiscreme in 4 Gläser verteilen. Eiscreme dabei mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel abstechen. Mit Schokolade garnieren.

Tip: Mit Schokolade garnieren!

Johannisbeeren Termière

Zutaten:

- ❖ 500 g frische rote Johannisbeeren
- 1 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Bienenhonig
- ❖ 250 g Sahnequark
- ❖ 1/2 Tasse Milch
- ❖ 1 Teelöffel Zimt
- 1 Päckchen Vanillinzucker

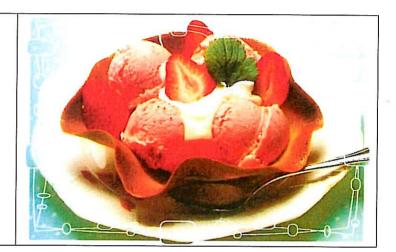


Johannisbeeren waschen, entstielen, in eine Schüssel geben und mit Zucker mischen. Zudecken und für etwa 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Bienenhonig in einen hohen Rührbecher geben, dazu Sahnequark, Milch, Zimt und Vanillinzucker. Mit dem Handmixer luftig aufschlagen und abschmecken. Johannisbeeren und Quarkcreme abwechselnd in mehreren Schichten in vier Weingläser oder Sektschalen verteilen.

Hippenblüten MIEEGbeerels

Zutaten:

- 100 g Marzipan
- ❖ 65 g Puderzucker
- ❖ 30 g Mehl
- ❖ 1 Eiweiß
- 1/3 Tasse Milch
- ❖ 1 Lsp. Zimt
- 1 Packung Erdbeereis
- 200 g frische Erdbeeren zur Garnitur
- 4 EL Kirschwasser



Hippenblüten: Marzipan, Puderzucker, Mehl, Eiweiß, Milch und Zimt im Mixer gut vermischen. Masse durch ein Haarsieb gießen. Auf ein gefettetes Blech 4 Kreise von 13 cm Durchmesser streichen. Plätzchen im auf 180 Grad (Gas 2) vorgeheizten Backofen ca. 3 Min. goldgelb backen. Plätzchen mit einer Palette schnell vom Blech nehmen und über ein umgestülptes Glasschälchen legen: Dadurch bildet sich der "Wellenrand", die "Blüte" erkaltet sofort und wird fest. Teigblüten mit Eis füllen, mit Erdbeeren garnieren und mit Kirschwasser beträufeln.



Zutaten:

- ❖ 1 ½ 1 Wasser
- ❖ 200 g Kirschen
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 5 Blätter Minze



Wasser aufkochen. Kirschen waschen und dem Wasser zugeben. Zucker ebenfalls dazugeben. 10 Minuten kochen lassen, Minze zugeben und abkühlen lassen. Das Getränk möglichst kühl genießen.

Elektroherd: 180 Grad Arbeitszeit: 20 Minuten

Tip: Statt Kirschen kann man auch anderes Obst verwenden, z.B. Apfel, Birnen, Erdbeeren etc.!

Das aller Wichtigste: Vielen Dank!

Ich möchte mich ganz herzlich bei Frau Warnke-Zahn und Herrn Rose für die Idee bedanken und bei allen, die mir beim Verfassen des Buches geholfen haben:

Elena Zeiger, Frau Nielson, Katharina Popova, Anja Rusch und Michaela Amidou.

Vielen Dank an alle!

Juli, 2007