.

Nachtisch

"Heimat schmeckt!" empfiehlt ...

Apfelwein-Creme

Die Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel aus Hatzenport empfiehlt

Zutaten und Zubereitung

3/4 l Apfelwein 1/4 l Wasser Saft einer Zitrone 1 Eigelb 150 g Zucker 2 Päckchen Vanillepudding etwas Milch 1/4 l Sahne

Den Apfelwein, Wasser und den Saft einer Zitrone aufkochen. Das Eigelb, den Zucker und die 2 Päckchen Vanillepudding mit etwas Milch anrühren. Die Masse in die erhitzte Flüssigkeit aus Apfelwein, Wasser und Zitronensaft einrühren. Danach alles erkalten lassen und zum Schluss Sahne unterheben.

Unser Tipp:

Die Eier für dieses Rezept müssen frisch sein, da sie nicht erhitzt werden. Ob ein Ei frisch ist, kann mit dem Schwimmtest festgestellt werden: Legt man ein frisches Ei in kaltes Wasser, bleibt es am Boden liegen. Ältere Eier richten sich aufgrund der vergrößerten Luftkammer teilweise auf oder schwimmen sogar an der Oberfläche.

Beerenschmaus mit Apfelwein

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 350 g gemischtes Obst (Äpfel, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren...) 4 Zweige Zitronenthymian 80 g Zucker 100 ml Apfelwein 4 Kugeln Walnusseis

Beeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Apfel waschen entkernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zweigspitzen zum Garnieren verwenden. Den Zucker in einem Topf mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Apfelwein vorsichtig auffüllen und kurz aufkochen. Der Karamell muss sich lösen. Den Thymian und den Apfel zugeben, einige Minuten kochen lassen und dann erst die Beeren zugeben. Alles schwenken, bis das Obst gut heiß ist. Heiß mit Eis anrichten und mit Zitronenthymian garnieren.

Unser Tipp:

Kalter Beerenschmaus schmeckt auch mit einem Löffel Joghurt sehr lecker!

Ebereschentraum

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 500 g Ebereschen 100 g Zucker 1/8 l Wasser 200 g Quark 200 g Joghurt 2 EL Honig 500 g Kokosraspeln 50 g Walnüsse

Ebereschen verlesen und mit dem Zucker in Wasser garen. Die Masse durch ein Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Den Saft auffangen. Quark, Joghurt und Honig mit etwas Saft glatt rühren. Kokosraspeln unter die Quarkmasse heben und die Ebereschen unterziehen. In Gläser füllen und nach Belieben mit Walnüssen garnieren.

Tiramisu mit Erdbeeren und Melisse

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 500 g Magerquark 100 g Mandelblättchen 2 EL Öl 3 EL Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Becher Schmand 3 EL Milch 12 Löffelbiskuits 75 ml Amaretto 100 ml Espresso 500 g Erdbeeren Blätter der Zitronenmelisse

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 EL Zucker hinzufügen und karamellisieren. Die Mandelblättchen unterheben und erkalten lassen. Den Quark mit 1 EL Öl, 2 EL Zucker, Vanillezucker, Schmand und Milch in einer Schüssel glattrühren. Die Löffelbiskuits in eine flache Form legen. Mit Amaretto und Espresso begießen. Die Beeren waschen und putzen, auf die Biskuits schichten und die Quarkmasse darüber geben. Mit Erdbeeren und Blättern der Zitronenmelisse verzieren. Das Dessert muss mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt gestellt werden.

Erdbeer-Sorbet mit Joghurtsauce

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

120 g Zucker 300 g Orangensaft 500 g Erdbeeren 500 g Vollmilchjoghurt 1 Zitrone 59 g Zucker 1 Vanilleschote

Den Zucker mit dem Orangensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen. Nach dem Aufkochen noch 2 Minuten weiter köcheln und dann den Sirup erkalten lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in eine größere Schüssel (am besten Edelstahl) geben. Erdbeeren mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, den Sirup dazugeben und das Ganze für etwa 3 Stunden ins Tiefkühlgerät stellen. Alle halbe Stunde mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Den Joghurt mit dem Saft einer Zitrone, dem Zucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Zum Anrichten Joghurtsauce als Spiegel auf gekühlte Dessertteller geben. Erdbeersorbet als Kugeln oder Nocken darauf setzen und mit Blättchen von Zitronenmelisse garnieren.

Unser Tipp:

Wer mag, kann das Sorbet mit 2 bis 3 Esslöffeln Grand Manier verfeinern. Zu dem Erdbeer-Sorbet mit Joghurtsauce passt Reis und ein gemischter Blattsalat.

Erdbeeren mit Schafskäse

Zutaten und Zubereitung

500 g Erdbeeren 2 EL Puderzucker 1 EL Balsamicoessig 200 g Schafskäse

Die Erdbeeren waschen und putzen. Etwa die Hälfte pürieren und mit Puderzucker und Balsamicoessig verrühren. Die restlichen Beeren vierteln, den Käse würfeln und beide unter das Erdbeerpüree rühren. 15 Minuten ziehen lassen und zum Servieren auf Portionsteller verteilen.

Unser Tipp:

Dazu passt Fladenbrot.

Karamell-Äpfel mit Walnusskrokant

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

Karamell-Äpfel: 1/2 Apfel (pro Person) 100 g Butter 100 g Zucker etwas Zitronensaft

Walnusskrokant: 50 g Butter 50 g Zucker 3 EL grob gehackte Walnüsse Schlagsahne, steif geschlagen

Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Butter mit Zucker in einem Edelstahltopf solange erhitzen, bis der Zucker schmilzt und leicht bräunt (Vorsicht: sehr heiß!). Die Apfelschnitze und den Zitronensaft zufügen und ca. 5 Minuten garen lassen. Dabei wird der Karamell sich zunächst sehr verfestigen, aber im Laufe der Garzeit wieder verflüssigen. Gelegentlich umrühren. Butter, Zucker und Walnüsse in einer Edelstahlpfanne erhitzen, bis der Zucker sich verflüssigt und bräunt. Die Masse vorsichtig auf Alufolie verteilen und verfestigen lassen. Die Äpfel mit Schlagsahnetuff und Krokant nett anrichten.

Holundersorbet

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 200 g Holunderbeeren 125 g Zucker 150 ml Wasser 80 ml Weißwein 3 Nelken 2 EL Zitronensaft

Holunderbeeren waschen, abzupfen, mit einem Drittel des Zuckers in eine Schüssel geben und vermischen. Die Masse rund 60 Minuten ziehen lassen. Den restlichen Zucker mit Wasser in einen Topf geben und 5 Minuten kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Weißwein und Nelken dazugeben und alles aufkochen. Die Nelken entfernen, die Holunderbeeren in die Flüssigkeit geben und 7 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles mit einem Mixer pürieren, mit Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen. Die Masse in eine Eismaschine geben oder im Tiefkühlfach unter häufigem Umrühren gefrieren lassen. Das Sorbet zum Servieren in Glasschalen geben.

Unser Tipp:

Sahne oder Vanillesoße dazu reichen. Weißwein kann durch Apfel- oder Traubensaft ersetzt werden.

Knusper-Müsli

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 100 g kernige Flocken 25 g Sonnenblumenkerne 25 g Kokosflocken 5 g gehackte Nüsse 1 Msp. Zimt 1 Msp. Vanillinzucker 1 1/2 EL Sonnenblumenöl 1 1/2 EL Honig 25 g Trockenfrüchte 50 g Rosinen

Alle Zutaten mischen. Das Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben, den Honig hinzufügen und erhitzen bis es sprudelt. Die Müslimischung in die Pfanne geben und rösten. Die Trockenfrüchte

waschen, abtropfen lassen und zur Mischung in die Pfanne geben. Dann alles abkühlen lassen und mit Milch, Sahne oder Joghurt und frischem Obst der Saison anrichten.
