

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

Linsen-Küchlein mit Zwiebelmarmelade

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) Linsen-Küchlein: 200 g rote Linsen 1 Knoblauchzehe 1 rote Zwiebel 3 EL gehackte Petersilie 1 EL Limettensaft 1/2 TL Kreuzkümmel 5 EL Rapsöl Salz, Pfeffer
Marmelade: 2 Knoblauchzehen 4 große Zwiebeln 2 rote Chilischoten 1 EL Olivenöl 1 EL gehackter Thymian Salz, Pfeffer, Curry 1 EL Zucker 2 EL Rotweinessig

Die Linsen über Nacht einweichen. Für die Küchlein Knoblauch hacken und Zwiebeln in Streifen schneiden. Linsen in ein Sieb geben, abbrausen und mittelfein mixen. Knoblauch, Zwiebeln, Limettensaft sowie Gewürze und Petersilie zu den Linsen geben und alles gut vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Linsenmasse esslöffelweise abstechen, ins Öl geben und mit einem Löffel flach drücken. Die Küchlein von beiden Seiten knusprig braun ausbraten. Für die Marmelade Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Die Chilischoten entkernen, klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Thymian und Chili 1 Minute anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und würzen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Wasser und Essig ablöschen und 10 Minuten kochen.

Pfirsich-Quark-Creme

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

500 g Quark 3 EL Milch 3 EL Honig etwas Vanillinzucker 250 g Pfirsiche (frisch oder aus der Dose) 2 EL Mandelblättchen 2 EL Rotweinessig

Den Quark mit Milch, Honig und Vanillinzucker cremig rühren. Die Pfirsiche in Stücke schneiden und dazugeben. Mandelblättchen trocken anrösten und vor dem Servieren über den Quark streuen.

Unser Tipp:

Eine entsprechende Quarkcreme lässt sich auch mit anderem Obst herstellen, z.B. mit Äpfeln, Erdbeeren, Weintrauben, Heidelbeeren und Johannisbeeren.

Rhabarber-Minze-Pudding / Löffelkuchen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

100 g Mehl 1/2 TL Backpulver 100 g Zucker 25 g gemahlene Mandeln 1 Ei 1 kg Rhabarber 1 EL gehackte Minze

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, Zucker, gemahlene Mandeln und ein Ei hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer bröseligen Masse verrühren. Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und mit der Minze mischen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben, die Bröselmischung darauf verteilen. Ca. 45 Minuten bei 180 Grad backen und warm servieren.

Unser Tipp:

Mit einer Vanillesoße schmeckt dieser Nachtisch besonders gut.

Rote Beerengrütze mit Frischkäse

Zutaten und Zubereitung

100 g rote Johannisbeeren 150 g Himbeeren 300 g Erdbeeren 100 g Heidelbeeren 0,5 l trockener Rotwein 0,5 l Wasser 150 g Zucker 1 Zimtstange 75 ml Johannisbeersaft 40 g Speisestärke 200 ml Sahne 250 g Frischrahmkäse, fettarm Kirschwasser

Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, entstielen und je zur Hälfte beiseite stellen. Die übrigen Früchte mit Rotwein, Wasser, der Zimtstange und Johannisbeersaft aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb streichen - das ergibt die Grütze. Aus Speisestärke, Sahne und Frischkäse eine cremige Masse anrühren. Die noch ganzen Früchte in einer Glasschale anrichten, mit der Grütze auffüllen und die Käsemasse darüber geben.

Unser Tipp:

Nach Geschmack mit etwas Kirschwasser "parfümieren". Essen Kinder mit, den Rotwein durch Kirsch- oder Traubensaft ersetzen.

Süßer Kirschkuchen im Glas

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

600 g Süßkirschen 100 g Marzipanrohmasse 150 g weiche Butter 120 g Zucker Bittermandelöl
4 Eier 250 g Mehl 1 TL Backpulver

Die Süßkirschen verlesen, waschen und entsteinen. Die Marzipanrohmasse grob reiben und mit weicher Butter und Zucker und etwas Bittermandelöl cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen, hinzufügen und die Kirschen unterheben. Den Teig in Gläser füllen und auf einem Rost im Backofen 35 - 40 Minuten auf 175 Grad (Umluft: 160 Grad) backen.

Unser Tipp:

Zum Aufbewahren sollte man die Gläser nach dem Backen sofort heiß verschließen. Kühl gelagert halten sie sich mindestens 2 Wochen. Zum Servieren den Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Vorher den Kuchen mit einem Messer vom Glasrand lösen.

Mousse von Ziegenfrischkäse

Eine Empfehlung der Guttschänke Schaaf aus Winningen.

Zutaten und Zubereitung

250 gr. Ziegenfrischkäse durch ein Sieb streichen. 100 gr. weiche Butter und 100 gr. Walnussöl hinzugeben. Das Ganze gut verrühren und dann vorsichtig 150 gr. geschlagene Sahne unterheben. Ca. 1 Std kaltstellen.

Dazu passt hervorragend eine Tessiner Feigensauce und Walnussbrot.

Creme von weißer Schokolade und Erdbeeren

Eine Empfehlung der Guttschänke Schaaf in Winningen.

Zutaten

280 gr. weiße Kuvertüre 240 ml. flüssige Sahne 400 gr. Quark 200 gr. frische Erdbeeren frische Minze (zur Deko)

Zubereitung

Sahne erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen (Vorsicht, nicht zu heiß werden lassen!), erkalten lassen und kurz vor dem Stocken mit dem Quark verrühren.

200 gr. frische Erdbeeren kurz waschen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, mit etwas flüssigem Honig marinieren und unter die Masse heben. Dann ca. 1 Stunde kaltstellen. Mit dem Löffel Nocken auf einen Teller formen und mit frischer Minze ausdekorieren.

[Creme von weißer Schokolade und Erdbeeren](#)

- [Eine Seite zurück.](#) |
- [1](#)
- [2.](#) |