



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Tempura



Zutaten

16 Crevetten Tail-on
Salz
150 g Süsskartoffel
1 grosse rote Zwiebel
100 g Okras*
12 Shiitake-Pilze
Spargel
Blumenkohl
Broccoli
Karotten
Öl zum Frittieren
4 EL
Maisstärke

Teig

1 kaltes Ei
2 dl eiskaltes Wasser
120 g Mehl aus dem Kühlschrank
1 EL Mayonnaise
1 TL Sake (Reiswein)



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung

Crevetten an Rücken und Bauch längs einschneiden. Falls nötig entdarmen. Leicht salzen und mit Wasser waschen. Crevetten trocken tupfen. Rücken mit schrägen, kleinen Schnitten einschneiden. Bauch in entgegengesetzter Richtung einschneiden. Crevetten flach drücken. Die Süsskartoffel schräg in Scheiben à ca. 5 mm schneiden. Zwiebel längs halbieren. In Scheiben à ca. 5 mm schneiden, Zwiebelschichten mit Zahnstochern fixieren. Okras an Spitze und Stielansatz anschneiden. Pilzstiele entfernen, Hüte dekorativ einritzen. Gemüse in Mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Teig Ei mit Wasser verquirlen. Mehl dazu sieben. Mit Mayonnaise und Sake rasch zu einem klumpigen Teig verrühren.

Öl in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne auf 170 °C erhitzen. Süsskartoffel, Zwiebel, Okras, Pilze und Crevetten portionenweise in Maisstärke wenden, überschüssige Stärke abschütteln. Gemüse und Crevetten durch den Teig ziehen. Portionenweise ca. 3 Minuten frittieren. Kurz abtropfen lassen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Shrimps im Kartoffelmantel



Zutaten

2 Garnelen, ohne Kopf, mit Schale, à ca. 40 g

2 Kartoffeln, festkochend, à ca. 300 g

Öl, zum Ausbacken

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Garnelen bis auf den Schwanz aus der Schale brechen, den Darm entfernen und die Garnelen trockentupfen. Kartoffeln schälen und waschen.
2. Kartoffeln auf einer Spaghettimaschine in lange dünne Streifen schneiden. Jede Garnele fest mit Kartoffelstreifen umwickeln.
3. Öl auf 180 Grad erhitzen. Die Garnelen darin portionsweise ca. 4 Minuten ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt das Rezept "Mango-Chutney".



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Salat im Glas



Zutaten

- **50 g Quinoa** (nach Packungsanweisung zubereiten, leicht salzen und abkühlen lassen)
- **1/4 Granatapfel**
- **Joghurdressing** aus 2 EL Naturjoghurt, 1 EL Olivenöl, ein Spritzer Zitronensaft, Pfeffer und Salz)
- **1 Frühlingszwiebel** in Ringe geschnitten
- **1 Eisbergsalat** (die Blätter gut trocknen, damit der Salat länger knackig bleibt)
- **1 Kugel Mozzarella**
- **Avocado**
- **Alphasprossen**
- noch **1/4 Granatapfel**



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Miniburger



Zutaten

10 Mini-Burger Zutaten:

Für die Brötchen:

340 g Mehl

1 TL Trockenhefe

2 EL Zucker

1 TL Salz

25 g Butter

90 ml Milch

2 Eigelb

2 EL Sesam

400 g Hackfleisch (nicht zu mager)

4 Scheiben Käse (z.B. Cheddar)

8 rote Zwiebelscheiben

Salatblätter und/oder Tomatenscheiben

250 g Mayonnaise

2 EL Ketchup 2 TL Senf

2 TL fein gehackte Cornichons



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung:

Das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel mischen. 70 ml Wasser erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Milch hinzufügen. Bis auf ca. 50°C abkühlen lassen (mit einem Thermometer messen). Die Mehlmischung hinzufügen und alles zusammen verkneten. Nach und nach das Eigelb beifügen und weiterkneten bis der Teig glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen und ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen verdoppeln.

Aus dem Teig zehn gleich grosse Brötchen formen und diese in runde, eingefettete, bemehlte Formen legen (zum Beispiel in einer Muffinform oder aus Alufolie selbst gemachte Formen, ca. 6 cm Durchmesser und 2 cm Höhe). Die Formen auf ein Backblech legen und den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens noch eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Brötchen mit etwas Milch bepinseln, mit etwas Sesam bestreuen und während ca. 10 Minuten goldbraun backen. Die Brötchen herausnehmen und auskühlen lassen.

Belag und Sauce:

Spezialsauce: Dazu die Mayonnaise mit dem Ketchup, Senf und den Cornichonsstückchen verquirlen. Zuerst die Garnitur vorbereiten: Die selbstgemachten oder gekauften Brötchen aufschneiden und nach Belieben in etwas Butter rösten. Die unteren Hälften mit der Spezielsauce bestreichen und mit den Zwiebelscheiben belegen.

Das Hackfleisch zu 10 Plätzchen formen. Nicht zu stark zusammenpressen. Es gart so viel besser. Die Fleischplätzchen in etwas Butter oder Öl bei mittlerer Hitze grillen, ganz leicht pfeffern und salzen. Das Fleisch dabei mit einem Pfannenwender andrücken. Das Fleisch anschliessend wenden und ca. 3 bis 5 Minuten auf der anderen Seite anbraten, ebenfalls leicht salzen und pfeffern. Die gegrillte Seite zum Schluss mit Käsescheiben belegen. Der Käse schmilzt, während das Fleisch weitergart.

Fleischplätzchen auf die unteren Brötchenhälften (mit Sauce) legen und das Ganze nach Belieben mit Salatblättern und Tomaten garnieren. Anschliessend die zweite Brötchenhälfte darauflegen und mit einem Spieß fixieren. Wer möchte, kann auch zwei Fleischplätzchen in den Miniburger legen (vgl. Abbildung). Dafür einfach doppelt so viel Fleisch kaufen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Maccarons: Give a way



Zutaten

Für 40 Einheiten

Mandelbaisers, (für 40 Stück)

120 g geschälte, gemahlene Mandeln

2 Eiweiß,

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

Himbeer-Macarons (rosa), (für 40 Stück)

10 Tropfen rote Speisefarbe

120 g Butter, (weich)

20 g Puderzucker

80 g Himbeergelee, (hochwertig, damit intensiv im Geschmack)

Vanille-Kokos-Macarons (weiß), (für 40 Stück)

Mark von 1 1/2 Vanilleschoten

4 Ei Kokosraspeln

120 g Butter, (weich)

100 g Puderzucker

2 Ei Rum

Schokoladen-Macarons (braun)(für 40 Stück)

2 Ei Kakaopulver

120 g Zartbitter-Kuvertüre

100 ml Schlagsahne



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung

1. Mandeln in einem Blitzhacker ganz fein mahlen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers anschlagen. Den Puderzucker nach und nach esslöffelweise zugeben und sehr steif schlagen. Die Mandeln mit einem Schneebesen unter die Eiweißmasse heben.
2. Für die unterschiedlichen Macaron-Sorten entweder die rote Speisefarbe (rosa), die grüne Speisefarbe und gemahlene Pistazien (grün), Mark von 3 Vanilleschote und 2 Ei Kokosraspel (weiß), Kakaopulver (braun) bzw. die gelbe Speisefarbe (gelb) unterheben: Beim Unterheben wird die Eiweißmasse wieder etwas weicher.
3. 2 Bleche mit Silikonbackmatten belegen und die Matten mit wenig Butter einfetten. Baisermasse in einen Einwegspritzenbeutel füllen und ca. 8 mm von der Spitze abschneiden. Gleich große Baisertupfen (80 Stück) auf die Matten spritzen: Die Tupfenoberfläche soll leicht verlaufen und glatt sein.
4. Die Baisers im vorgeheizten Umluftbackofen bei 80 Grad auf den beiden mittleren Schienen 15-20 Minuten trocknen. Die Oberfläche der Macarons soll danach nicht mehr klebrig, sondern trocken sein. Den Ofen auf 180 Grad hochschalten und die Macarons weitere 6-8 Minuten backen, dann vollständig auf den Backblechen abkühlen lassen.
5. a) Himbeer-Macarons: Die Butter mit Puderzucker und Himbeergelee mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Sollte die Creme gerinnen, die Schüssel kurz in ein warmes Wasserbad stellen und weiterschlagen.
5. c) Vanille-Kokos-Macarons: Das restliche Vanillemark, Butter, Puderzucker und Rum mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Zum Schluss die restlichen Kokosraspel unterrühren.
5. d) Schokoladen-Macarons: Die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne aufkochen und die Kuvertüre darin auflösen.
6. Die gewünschte Füllung in einen Spritzenbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf die flachen Seiten von 40 Baisers einen dicken Tupfen Creme spritzen. Ein 2. Baiser mit der flachen Seite daraufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Macarons bis zum Servieren kalt stellen.

Zusatztipp zur Zubereitung

Gefüllt halten sich die Macarons nur 1-2 Tage. Sie können sie aber problemlos einfrieren. Dazu zwischen Pergamentpapierlagen in Gefrierdosen schichten. Die ungefüllten Macarons halten sich zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen kühl und trocken gelagert 1-2 Wochen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Lachshäppchen



Zutaten Variante A

1Mango
200g Lachs, geräuchert
Frühlinszwiebeln
Pumpernickel

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Mango entkernen und in kleine Würfel schneiden. Lachs in kleine Würfel schneiden
Mit Dill garnieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN



Zutaten Variante B

2 Pkg. Pumpernickel
100 g Frischkäse
200 g Räucherlachs
Dill oder Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Zitrone

Zubereitung:

Pumpernickel in Kreisform ausstechen und mit Frischkäse bestreichen. Anschließend die Pumpernickel-Taler mit Räucherlachs belegen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Zitrone würzen. Mit fein geschnittenem Dill oder Schnittlauch garnieren.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Kürbissuppe mit Speck



Zutaten

- 1 ½ Kürbis(se), z.B. Butternut, etwa 1.200 gramm
- 3 Zwiebel(n)
- 4 ½ Zehe/n Knoblauch
- 6 Blätter Kaffir-Limettenblätter
- 1 ½ EL Currypulver, Sorte nach Geschmack
- 1 ½ TL Chilipaste
- 300 ml Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
- 1 ½ Dose Kokosmilch, 400 ml
- Sojasauce, zum Abschmecken
- Öl, zum Andünsten
- Öl, Kürbiskernöl fürs Finish
- 1 ½ Stück(e) Ingwer, etwa daumengroß

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken, in Öl in einem Topf andünsten, dann den Curry hinzu. Den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis dazugeben, mit der Brühe und der Kokosmilch aufgießen. Die Limettenblätter und die Chilipaste dazugeben. Köcheln, bis der Kürbis weich ist, dann die Limettenblätter entfernen. Durchpürieren und mit der Sojasauce abschmecken.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Frühlingsrollen



Zutaten:

- 8 runde Reispapierblätter
- 30 Gramm Glasnudeln
- 3 kleine Pak Choi | ca. 250 Gramm oder eine andere Kohlart oder Mangold.
- 100 Gramm frische Mungosprossen | es können auch eingelegte Mungosprossen verwendet werden
- 1 Karotte
- Eine halbe rote Zwiebel | die zweite Hälfte für den Erdnussdip verwenden
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mango
- 0,5-1 Avocado
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 frische rote Chilischote
- 1-2 EL Sojasoße
- 1 EL Reisweinessig
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Erdnussöl
- 1 Spritzer frischen Limettensaft
- 1 EL Zitrone für die Avocado
- Salz und grobes Chilipulver bzw. Chiliflocken aus der Gewürzmühle
- Weiße Rettichsprossen sehen schön als Deko aus | man kann aber auch Kresse, Alfa-Alfa-Sprossen oder jede andere Sprossenart zum Garnieren nutzen.
- Tipp: Reife Avocados haben ein weiches, grünes Fruchtfleisch, das sich hervorragend verarbeiten lässt. Nur leider wird das Avocado-Fruchtfleisch an der Luft sehr schnell bräunlich und unansehnlich. Das tut dem Geschmack zwar keinen Abbruch, ist aber optisch unschön. Daher Avocados bei der Zubereitung immer gleich in frischem Zitronensaft marinieren. Dann bleibt das Fruchtfleisch lange satt-grün & appetitlich.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Für den Erdussdip

- 1 EL Erdnussöl
- Eine halbe rote Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Eine halbe rote Chilischote
- 3 EL Erdnussbutter | ich bevorzuge „Crunchy“, also mit Erdnuss-Stückchen
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Agavendicksaft
- Saft von einer frischen Zitrone
- 1 EL rote Currypaste
- 1 TL Sojasoße
- 0,5-1 TL Salz | Menge ganz nach Geschmack
- evtl. ein paar Chilifäden zur Deko

Wer mag, kann die Frühlingsrollen auch mit süß-saurer Chilisauce servieren.
Hier geht es zum Rezept: [Chilisauce](#)

Zubereitung

Mit dem Erdnussdip beginnen. Dafür 1 EL Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Die halbe Zwiebel und die Knoblauchzehe in ganz feine Würfelchen schneiden und im heißen Öl andünsten. 1 TL Agavendicksaft und 1 EL Rote Currypaste dazu geben und das Ganze etwa 3 Minuten anrösten.

3 große EL Erdnussbutter, die Kokosmilch und die frisch gepresste Zitrone hinzufügen, gut rühren und die Masse mit Salz und etwas Sojasoße abschmecken. Die Hitze ein wenig reduzieren und den Erdnussdip 4-5 Minuten köcheln und eindicken lassen. Dabei noch eine halbe rote Chilischote ganz fein aufschneiden und untermischen. Bei Bedarf ein klein wenig Wasser zugießen, sollte der Dip nicht flüssig genug sein. Der Dip ist nun fertig und kann bereit gestellt werden. Vor dem Servieren erwärme ich ihn nochmals kurz und gebe Chilifäden als Deko hinzu.





FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Für die Reispapier-Frühlingsrollen zuerst die Füllungs-Bestandteile einzeln zubereiten: Die Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Ich erwärme das Wasser dafür kurz im Teekoher und gebe so viel zu den Glasnudeln in einen Topf, dass sie gerade so bedeckt sind. Dann den Topfdeckel auflegen und die Glasnudeln etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Danach das Wasser abgießen. Die Glasnudeln würze ich mit 1 EL Reissessig und 1 EL Sesamöl.

Während dessen die Avocado von der Schale befreien, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Die länglichen Avocado-Stücke in 2 EL frischem Zitronensaft marinieren, salzen und bereit stellen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom harten Kern schneiden. Das Fruchtfleisch ebenso in etwa 1cm breite längliche Streifen schneiden. Die Karotte bearbeite ich mit einem Julienne-Schneider, um lange, ganz feine Streifen zu erzeugen. Das geht auch mit einem scharfen Messer, ist aber etwas mühsamer.

Einige Zutaten werden kurz in der Pfanne oder einem Wok angebraten: Dafür die halbe rote Zwiebel und die Knoblauchzehe klein schneiden. Die Frühlingszwiebel scheidet ich ebenfalls in längliche, dünne Streifen. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas heißem Erdnussöl anschwitzen. Die Pak Choi Köpfe am Strunk auseinander schneiden, etwas vom Strunk einkürzen und die Pak Choi-Blätter über der angeschwitzten Zwiebel und dem Knoblauch zusammen fallen lassen (ähnlich wie Spinatzubereitung). Die Mungosprossen und die Frühlingszwiebelstreifen dazu geben. Alles zusammen mit Sojasoße und einem Spritzer Limettensaft abschmecken, 2-3 Minuten anbraten und dann erkalten lassen. Chili-Röllchen ganz nach Geschmack bzw. persönlichem Schärfe-Empfinden hinzu geben.

Jetzt geht es ans Wickeln:

Dafür pro Rolle immer zwei Reisblätter nehmen und ca. 15 Sekunden in sehr warmes Wasser legen. Die harten Reispapier-Taler fallen in sich zusammen und werden zu hauchzarten Reispapier-Kreisen.



Jeweils zwei Reispapier-Kreise leicht überlappen nebeneinander auf eine befeuchtete Arbeitsfläche legen. Nun nacheinander, mittig, leicht nach unten versetzt und etwas länglich die Zutaten anordnen: Mit ein paar Glasnudeln beginnen. Darauf etwas vom Pak-Choi-Mungosprossen-Gemisch aus der Pfanne, drei oder vier Stücke/Streifen Mango und etwas Avocado hinzu. Seitlich die Karottenstreifen hinzufügen. Wer mag noch etwas Chili hinzu.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN



Die Reispapier-Blätter nun zuerst seitlich einschlagen.



Dann von unten her aufrollen und versuchen, eine möglichst feste Rolle zu formen.





FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN



Die Frühlingsrollen vor dem Servieren mit einem scharfen Messer auseinander schneiden. Mit Sesamkörnern, Chilirönd ein paar Sprossen garnieren. Den Erdnussdip nochmals kurz erwärmen und zu den Reispapier-Frühlingsrollen reichen



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Chilli con carne



Zutaten für 4 Personen

500 g Hackfleisch vom Rind
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1,5 milde frische rote Chilischote
3 TL Chilipulver
1,5 TL Kreuzkümmel
1 TL Zimt
200 g getrocknete Tomaten in Öl
2 Dosen ganze Tomaten à 400 g
1 Dose Kidneybohnen à 400 g
1 Dose Mais à 400 g
Olivenöl
Salz & Pfeffer



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und feinhacken. Beides in einem großen Topf in Olivenöl andünsten.

Nun das Chilipulver, feingehackte Chilischote (ohne Kerne), den Kreuzkümmel und ein wenig Salz & Pfeffer hinzugeben.

Anschließend das Rinderhack in den Topf geben und unter Rühren anbraten.

Die getrockneten Tomaten mit einem guten Schuss vom eigenen Öl aus dem Glas mit einem Pürierstab in einem hohen Gefäß zu einer glatten Masse verarbeiten.

Dann die Tomatenpaste, die Dosentomaten und den Zimt zusammen mit einem Weinglas voll Wasser in den Topf geben.

Noch einmal kräftig salzen und pfeffern und zum Kochen bringen.

Nun das Ganze insgesamt 1,5 Stunden mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme köcheln lassen. Alternativ kannst du alles in einem ofenfesten Topf zubereiten und nun stattdessen den Topf mit Deckel für 1,5 Stunden bei 150° C in den Ofen stellen. Ich habe es auf dem Herd köcheln lassen.

30 Minuten vor Ende der Zeit die abgespülten Bohnen und den Mais ins Chili geben. Die sind schon vorgegart und müssen nur aufgewärmt werden.

Vor dem Servieren noch mal abschmecken und ggf. noch mal Schärfe mit dem getrockneten Chilipulver zufügen.

In TACO Shells stand n'stuff abfüllen mit cheddar bestreuen und kurz im Backofen überbacken.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

Dessert im Glas



Zutaten:

- frische Aprikosen
- 2 – 3 Esslöffel Puderzucker (ca.40 g)
- Ein paar Spritzer Zitronensaft nach Wunsch
- 1 Esslöffel Orangensaft oder Orangenlikör
- 1 Blatt weiße [Gelatine](#)
- Zutaten für die Quarkcreme:
- 150 g Magerquark
- 150 g [Mascarpone](#) (35,5% Fett)
- 1 Päckchen [Sahnesteifpulver](#)
- 150 g [Schlagsahne](#) (30% Fett)
- 60 g Puderzucker
- 3 Esslöffel kalte Milch
- Vanillemark von ½ Vanilleschote oder 1 Päckchen Bourbon [Vanillezucker](#)
- Amaretto nach belieben
- Cantucci

Die Zubereitung des Aprikosen-Quark-Desserts

1. Zunächst einmal bereiten wir die Aprikosenmasse vor. Dazu werden die Aprikosen, abhängig von ihrem Reifegrad, 30 Sekunden bis 1 Minute in kochendes Wasser gelegt. Anschließend die Früchte aus dem heißen Wasser nehmen und sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Jetzt können wir problemlos die Haut der Aprikosen abziehen. Lassen Sie die gehäuteten Früchte anschließend noch etwas auskühlen.
2. Jetzt halbieren wir die Aprikosen, entfernen die Steine und schneiden zuletzt das gesamte Fruchtfleisch in kleine Würfelchen.[RegUserOnly]
3. Geben Sie jetzt den Puderzucker über die Würfel und ein paar Spritzer Zitronensaft. Dann wird alles mit dem Pürierstab oder dem Mixer püriert. Wenn die Aprikosenmasse Ihnen nach dem Pürieren noch zu dünnflüssig vorkommen sollte, können Sie das Aprikosenpüree mit einem Blatt weisser Gelatine zusätzlich andicken.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN

4. Dazu weichen Sie ein Blatt weißer Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser ein. In einen kleinen Topf 1 Esslöffel Orangensaft oder Orangenlikör geben. Jetzt geben Sie das eingeweichte Gelatineblatt in den Orangensaft bzw. Orangenlikör, nachdem Sie es zuvor mit der Hand etwas ausgedrückt haben.
5. Jetzt erhitzen Sie den Orangensaft/Orangenlikör und lösen die Gelatine darin auf. Bitte nicht kochen lassen, nur erhitzen! Nachdem die Gelatine sich gelöst hat, ziehen Sie den Topf sofort von der Herdplatte und rühren nacheinander drei Esslöffel von den pürierten Aprikosen unter die aufgelöste Gelatine rühren.
6. Zum Schluß die Gelatinemasse mit der gesamten restlichen Aprikosenfruchtmasse verrühren und das Ganze für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Fertigstellung des Aprikosen-Quark-Desserts vier Gläser auf den Tisch stellen.

1. Jetzt schlagen wir 150 ml Schlagsahne unter Verwendung von einem Päckchen Sahne steif zu fester Schlagsahne.
2. Vermischen Sie den Quark, den Mascarpone, den Puderzucker sowie den Vanillezucker (bzw. das ausgekrazte Vanillemark) zusammen mit drei bis vier Esslöffel Milch zu einer cremigen Masse.
3. Dann ziehen Sie die Schlagsahne vorsichtig unter die Masse.
4. Füllen Sie dann mit einem Marmeladetrichter einen Esslöffel der Aprikosenmasse in jedes der Gläser und streichen Sie die Schicht mit einem Teelöffel glatt. Achten Sie darauf, den Rand der Gläser nicht zu verschmieren, weil das unschön aussieht. Den Trichter anschließend säubern.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wieder mit dem Marmeladetrichter einen gehäuften Esslöffel oder auch etwas mehr von der Quarkcreme einfüllen. Mit dem Teelöffel vorsichtig glatt streichen. Den Marmeladetrichter erneut säubern.
6. Eine weitere Schicht Aprikosenmasse einfüllen. Diese letzte Schicht dann nochmals mit etwas Quarkcreme abdecken.
7. Dekorieren Sie das Dessert mit einigen kleinen Aprikosenschnitzeln und einem Minzblättchen.



FEINSCHLECKER
WENN MÄNNER KOCHEN



Zutaten

Keks-Schicht

- 100 g Löffelbiskuits
- 30 g Butter geschmolzen

Käsekuchen-Creme

- 200 g Sahne kalt
- 1 Packung Sahnesteif
- 100 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse Doppelrahmstufe*

Kirsch-Grütze

- 1 Glas Sauerkirschen abgetropft
- 100 g Zucker
- 20 g Speisestärke



FEINSCHLECKER

WENN MÄNNER KOCHEN

Zubereitung

1. Zuerst die Kirsch-Grütze kochen. Dazu die Kirschen abtropfen lassen und dann ohne den Saft zusammen mit dem Zucker und der Speisestärke in einem kleinen Kochtopf vermischen. Aufkochen lassen und solange unter Rühren weiterköcheln, bis der Zucker komplett aufgelöst ist und die Masse angedickt hat. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.
2. Für die Keks-Schicht die Löffelbiskuits in einer Küchenmaschine zu feinen Krümeln zermixen. Die geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Löffel oder einer Gabel gleichmäßig in die Krümel einarbeiten.
3. Für die Käsekuchen-Creme zuerst die gekühlte Schlagsahne zusammen mit dem Sahnesteif steifschlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit dem Mixer kurz cremig rühren. Dann mit einem Silikonschaber oder einem Schneebesen per Hand die geschlagene Sahne unter den Frischkäse heben, bis alles eine homogene Masse ergibt.
4. Um das Dessert zu schichten zuerst 2-3 Esslöffel von den Keks-Krümeln in 4 große oder 8 kleine Dessert-Gläser geben und glattstreichen/-rütteln. Dann die Hälfte der Käsekuchen-Creme darauf verteilen und dann die Hälfte oder etwas mehr der abgekühlten Kirsch-Grütze. Die restlichen Keks-Krümel daraufgeben, den Rest Käsekuchen-Creme und dann mit der Kirsch-Grütze abschließen. Wenn man 8 kleine Gläser macht, kommt jede Schicht nur 1 Mal dran, bei 4 Gläsern jede Schicht doppelt.
5. Die Gläschen bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Guten Appetit!

Hinweise

*Am besten eignet sich Doppelrahm-Frischkäse, aber ich habe bei diesem Rezept auch schon sehr gute Ergebnisse mit 16,7%igem Frischkäse erzielt.

Nährwertangaben

Kirsch-Käsekuchen-Dessert im Glas (ohne Backen)

Menge pro Portion

Kalorien 389 Kalorien aus Fetten 198

% vom Tagesbedarf*

Fett gesamt 22g **34%**

Kohlenhydrate gesamt 47g **16%**

Ballaststoffe 1g **4%**

Zucker 37g

Protein 4g **8%**

* Täglicher Bedarf (in Prozent) basierend auf einer 2000 Kalorien-Diät.

© Nina Oetzel, www.kaffeeundcupcakes.de