

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Schwarzwälder süße Minis

Das Dessertbuch





Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Hobbyköche aus Leidenschaft

Verena Scheidel und Manuel Wassmer, beide im echten Leben ein Paar, teilen eine große Leidenschaft: „Das Kochen“. Ihre Freizeit verbringen sie am Herd, sie lieben das Experiment und probieren die verrücktesten Kreationen aus. Beim Kochen sind ein eingespieltes Team, was sie bereits bei vielen Kochwettbewerben im In- und Ausland unter Beweis stellen konnten.

Beide sind gebürtige Schwarzwälder und sehr heimatverbunden. Auch wenn sie kulinarisch in der ganzen Welt unterwegs sind, besinnen sie sich immer wieder gerne auf ihre Wurzeln und ihre Heimat zurück.

Hauptberuflich ist Manuel Wassmer selbständiger Leuchtendesigner in Bühl/Baden. Verena ist technische Zeichnerin bei einem Autozulieferer im Schwarzwald.

Die Foodfotografie ist Verenas zweite große Leidenschaft. Stilsicher und professionell setzt sie mit passenden Accessoires die Gerichte in Szene. Jedes Foto fasziniert durch seinen ganz eigenen magischen Zauber, reizt das Auge und den Gaumen gleichermaßen und macht Lust, die Rezepte auszuprobieren.

2012 qualifizierten sich Verena und Manuel beim bekannten Kochwettbewerb des Cooking Cup „beste Hobbyköche Deutschlands“ und entschieden in der traumhaften Kulisse der Karibikinsel Barbados mit ihrem Menü, das sie auf den klangvollen Namen „Die rote Sonne von Barbados“

taufen, den Wettbewerb für sich. Sie wurden zu den besten Hobbyköchen Deutschlands 2012 gekürt.

2013 wurde Manuel von einem Fernsehsender für die Sendung „Das perfekte Dinner“ ausgewählt. Mit seinem Menü „Verführung in Blau“, das er zu Ehren seiner Heimatstadt Bühl kreierte, errang er den Sieg. Die Nachspeise aus diesem Menü finden Sie als Abwandlung auf Seite 74.

2014 schrieben Verena und Manuel als Autoren die Rezepte für das erste Kochbuch „Schwarzwälder Tapas“ und landeten damit einen grandiosen Erfolg weit über die Grenzen des Schwarzwaldes hinaus. Innerhalb weniger Wochen wurde ihnen die erste Auflage regelrecht aus den Händen gerissen. Inzwischen wurde das Kochbuch mehrfach aufgelegt.

2015 nahmen sie zum zweiten Mal am Wettbewerb „Deutschlands beste Hobbyköche“ beim Cooking-Cup teil. Im Finale in Andalusien gewannen sie mit ihrem Menü „Tapas Andalusia“ erneut und erhielten den Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands 2015“.

Dieses 2015 entstandene Buch „Schwarzwälder süße Minis“, das in Kreativität, Charme und witzigen Pointen dem ersten Buch nicht nachsteht, ist eine Hommage an die süßen Versuchungen des Schwarzwaldes. Das Buch wurde mit viel Leidenschaft und Liebe geschrieben, die Handschrift der beiden Hobbyköche ist in jedem der Rezepte wiederzufinden.



INHALT



Geeiste Zwetschgensuppe mit Quarkmousse auf Zitronenpolenta	26
Blaubeer-Waffelschnitte & Blaubeerküchlein	28
Gerdas Schoko-Himbeerkekse	30
Holunderküchle im Bierteig auf Erdbeereis und Spargelcreme	32
Süße Flammkuchen-Minis	34
Geeister Christstollen mit Rumtopf	36
Kalter Hund mit selbstgemachtem Butterkeks	38
Schwarzwälder Kirsch-Macarons	40
Scherbenhaufen	42
Fred mit dem Erdbeermund	44
Dampfnudeln mit Weincremefüllung	46
Waldmeister-Sorbet auf Erdbeerpüree	48
Adam's Apfeltraum mit Graupen	50
Schwarzwälder Küsse	52
Apfel- und Kirschtäschle	54
Süße Kratzete-Spieße auf Stachel-Johannisbeerkompott	56
Rhabarber-Baiser-Muffins	58
Black Forest-Schokoriegel	60



Pfirsich-Brombeer-Creme mit Schokostreusel im Nudelnest und Kirschespuma-Nudeln	62
Grünkernkuchen im Blumentopf	64
Apfelküchle mit Calvadossoße	66
„Black Forest“ Schokomuffins mit Schuss	68
Bienenstich am Stiel	70
Rehrücken Baden-Baden	72
Bühler Zwetschgenknödel	74
Schwarzbierschnittchen mit Bierschaum-Mousse	76
Süßes Vesper	78
Geschichtetes Hefeküchle	80
Schwäbisch-Badisches Schneckenrennen	82
Süße schwäbische Maultaschen mit Rahmkäsefüllung und Beerengrütze	84
Stachelbeer-Biskuitterrine	86
Linzer-Röschen	88
Johannisbeer-Mohntörtchen	90
Donauwellen-Pralinen und Cake Pops von der Donau	92
Schwarzwälder Schoko-Zäpfle	94
Leichte Spargel-Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout	96



INHALT



Schoko-Eiscreme-Schnitte	98
Süße Bubenspitze mit Mohn und Birnen-Ragout	100
Schneeballschlacht	102
Vanilleeis im Schlafrock mit Schokoladensoße	104
Betrunkener Kirsch-Michel	106
Wiebele und Waldgeister	108
Süße schwäbische Käsespätzle mit Erdbeersoße	110
Kürbis-Karotten-Schnitten und Cupcakes mit Ingwer	112
Zwetschgendatschi und Aprikosenknödel	114
Beschwipste Birne im Biskuitbett	116
Hefe-Nougat-Mäuse und Käsewürfelchen	118
Schwarzwälder Kirschtorte	120
Bratapfeltraum	122
Armer Schwarzwaldbauer mit Vanillesoße	124
Millefeu vom Milchreisflädele mit flambierten Erdbeeren	126
süßer Beerenburger	128
Nussschnitte	130
Weißes Kaffeeis mit Schokostückchen	132



Doppelte Herzen	134
Käse- und Wein-Küchlein	136
Schnapsgläschen-Eis am Stil	138
Das Kuckucks-Ei	140
Milchreis mit Kürbismarmelade	142
Kastanien-Walnuss-Mousse auf Baumblättern	144
Arme Rittertürmchen	146
kalte Bühler Zwetschgenlasagne	148
kühles Pralinenquintett	150
Eierlikör-Crème brûlée mit heißen Himbeeren	152
Maulwurfshügelchen	154
Rotweinkuchen - Weißweinkuchen zusammen = beschwipster Marmorkuchen	156
Mini-Weihnachtsbaum	158
Scheiterhaufen mit Baiserhäubchen und Honig-Ingwersoße	160
Mirabellen-Schokotartelettes	162
Holunder-Zitronentörtchen	164
Ein Tag auf dem Jahrmarkt	166
Black Forest Cake - to go	168



INHALT



Quarksoufflé mit Bühler Zwetschge					170
Erdbeer-Biskuitröllchen					172
Ü-Ei für Erwachsene					174
Badisch/Schwäbische Scherzkekse					176
Müsliriegel – Apfel/Kirsch.....					178
Buttermilchmousse und Gewürz-Rhabarber					180
Griesflammerie mit karamellisierten Pfirsichen					182
Ortenauer Weinstrudel und Burgundercreme					184
Crème Caramel mit Malzbier.....					186
Schwarzwälder Kirschlollis					188
Lebkuchenparfait auf süßem Orangen-Blaukraut					190
Baumkuchen gerollt und geschichtet					192
Kuckuckskuchen im Glas					194
Pfitzauf-Fruchtspieße					196
Waldbeeren-Gratin und Pfifferling-Pfirsich-Gratin					198
Schwäbisches Nonnenfürzle trifft Schwarzwälder Windbeutel					200
Lammrücken mit Nusskruste und beschwipste Häschen					202
Walnuss-Kirschwasser-Cantuccini					204



Kirsch-Karamell-Dessert					206
Badische Quarkbällchen-Schneemänner					208
Kirschmousse mit süßen Strübli und Sahne					210
Zwetschgen-Ufos					212
Kirschpraline					214
Obstsalat mit Schwarzwälder Gin und Gurke					216
Süße Butterbretzel					218
Flädele-Torte mit Johannisbeeren und Baiserhaube.....					220
Rhabarber-Erdbeer-Terrine					222
Flädele mit Schoko-Nusscremefüllung					224
Mini-Berliner					226
Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu					228
Süßer badischer Zwiebelkuchen					230
Quitten-Creme-Küchlein und Quittengelee					232
Kuckuckshäuschen					234



Schwarzwälder süße Minis

Die Rezepte



So ein süßer Schmarrn...

ca. 5-10 Stück

Süße Kratzete-Spieße auf Stachel-Johannisbeerkompott

Kratzete-Spieße

in eine Schüssel geben.

250g Mehl
4 Eigelb
250ml Milch
3 EL Zucker
½ Bio-Zitrone
2 EL Butter

und Abrieb einer

zugeben, zu einem glatten Teig verrühren.

in einem kleinen Topf schmelzen und ebenfalls unter den Teig rühren.

4 Eiweiß
1 Prise Salz

mit

steif schlagen und unter den Teig heben.

Butterschmalz

In einer Pfanne

erhitzen. Etwa 5mm dick Teig einfüllen und diesen zu einem Pfannkuchen backen, wenden und fertig backen. Den Pfannkuchen mit zwei Gabeln zu etwa 3-4 cm großen Stücken reißen.

Diese noch warm nacheinander auf Holzspieße stecken.

Die fertigen Kratzetespieße mit

Puderzucker

bestreuen.

Stachel-Johannisbeerkompott

in einem Topf zum Karamellisieren bringen. Mit

100g brauner Zucker
50ml Roséwein
50ml Wasser
2cl Brombeerlikör
1 Zimtstange
½ Bio-Zitrone

und

ablöschen und warten, bis sich der Karamell-Zucker darin auflöst.

mit dem Abrieb von

zugeben und zu einem Sirup einkochen lassen.

6 Blätter Zitronenmelisse
250g Stachelbeeren
200g Johannisbeeren
100g Weintrauben
1 EL Speisestärke
3 EL Wasser

zusammen mit

und

in den Sirup geben und bei schwacher Hitze 1 Minute köcheln lassen.

mit

glatt rühren und zugeben. Kurz aufkochen lassen und von der Hitze nehmen.

Die Kratzetespieße auf dem Kompott anrichten.

Kuckucks
Tipp:

Je nach Saison können auch andere Beeren oder Früchte für das Kompott verwendet werden. Zu beachten ist immer die Garzeit der Früchte, daher diese je nachdem früher oder später dazutun.



Es grünt so grün ...

Grünkernkuchen im Blumentopf

ca. 5-10 Töpfe

6-8

Kirsche

150ml Milch
100g Grünkernschrot

in einem Topf kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und einrühren. Den Deckel auf den Topf geben und den Grünkern 30 Minuten quellen lassen.

75g Butter
75g Zucker

mit
schaumig rühren.
Nach und nach

2 Eigelb
50g gem. Mandeln
½ TL Zimt
1 Msp. Nelke
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
½ Bio-Zitrone

unterrühren.
in eine kleine Schüssel geben und zusammen mit

und dem Abrieb einer
vermischen. Diese Mischung langsam unter die schaumige Butter geben.
Den gequollenen Grünkern ebenfalls zugeben und alles zu einem Teig
verarbeiten.

2 Eiweiß

steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

kleine Blumentöpfchen

aus gebranntem Ton (gibt es im Bastelladen oder Baumarkt in allen Größen) gut
ausspülen und trocknen lassen. Die Töpfchen mit
Butter
ausfetten und einen Kreis aus Backpapier über das Loch im Boden der Töpfchen
legen. Dann mit
Weckmehl
Kirschen
ausstreuen. Etwas Teig in die Töpfchen einfüllen und einige entsteinte
(alternativ aus dem Glas) in den Teig drücken. Die Töpfchen sollten etwa bis 1cm
unter den Rand gefüllt sein.

Bei 170 Grad (je nach Größe der Töpfchen) ca. 15-25 Minuten im Backofen backen.

Die fertigen Kuchen auskühlen lassen. In die Mitte mit einem Zahnstocher ein
kleines Loch vorstechen und einen Zweig
hineinstecken.

Minze

Kuckucks
Tipp:

Aus unseren Grünkernkuchen im Blumentopf kann eine witzige
essbare Tischdekoration für Gäste gezaubert werden.



Für uns ein Stück Heimat

ca. 15 Stück

Bühler Zwetschgenknödel

7-10

Zwetschge

500g mehlig Kartoffeln

in Salzwasser kochen, etwas ausdampfen lassen und schälen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann

2 EL Zucker

75g Kartoffelstärke

2 EL Quark

100g Hartweizengries

1 Prise Salz

und zugeben. Alles zu einem homogenen Teig verkneten.

ca. 15 Zwetschgen

mit einem Messer der Länge nach bis zur Mitte aufschneiden und die Kerne herausholen.

Würfelzucker

Jeweils einen halben hineingeben und die Zwetschgen wieder zusammenklappen. Die Zwetschgen jeweils dünn mit dem Teig umhüllen, sodass eine runde geschlossene Teigkugel entsteht.

3 EL Zucker

Die fertig geformten Zwetschgenknödel in leicht siedendem Wasser mit kochen bis sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen.

Mandelkern

Den Zwetschgenknödel zum Servieren halbieren und jeweils einen geschälten anstelle des Zwetschgensteines in die Zwetschge legen.

3 EL Semmelbrösel

2 EL Butter

1 EL Zucker

1 Prise Zimt

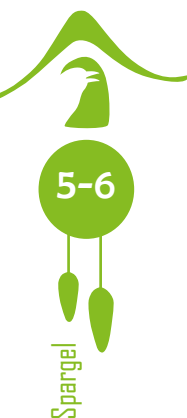
in und leicht anrösten. zugeben und über die Zwetschgenknödel verteilen.

Zu den Zwetschgenknödel eine Vanillesoße (Rezept Seite 102) servieren.

Kuckucks
Tipp:

Das Wasser für die Zwetschgenknödel sollte nur leicht simmern und nicht kochen. Am besten zuerst einen Probeknödel kochen.





Idealer Resteverwerter in der Spargelzeit

Leichte Spargel-Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout

ca. 10 Gläser



Spargel-Panna Cotta

200ml Milch
200ml Sahne
Spargelschalen
Spargelabschnitte

½ Vanilleschote
¼ Bio-Orange
1 Prise Salz
3 Blatt Gelatine

und
in einen Topf geben. Gewaschene
und
von ca. 500g Spargel mit in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel
20 Minuten in der Sahne kochen lassen. Die Mischung durch ein Sieb in einen
weiteren Topf gießen. Das Mark einer
und Abrieb einer
zugeben und nochmals 10 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.
zugeben und vom Herd ziehen.
5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der noch warmen,
aber nicht zu heißen Mischung auflösen.
Etwa 6-8 Mini-Dessertgläser schräg positionieren, sodass die Panna Cotta in
einer schrägen Schicht eingefüllt werden kann. Am besten geht dies, wenn
man jeweils in eine Kaffeetasse etwas zerknülltes Küchenkrepp gibt und dort
das Dessert-Gläschen schräg hineinstellt. Die Gläser mindestens 2 Stunden in
den Kühlschrank stellen, bis die Panna Cotta fest ist.

Erdbeer-Ragout

500g Erdbeeren
70g Zucker

schwarzer Pfeffer

waschen und in feine Würfel schneiden. Die Erdbeeren zusammen mit
in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis die Erdbeeren Saft ziehen. Mit
etwas grob gemahlenem
würzen und die Erdbeeren vollständig auskühlen lassen. Die feste Panna Cotta
aus dem Kühlschrank nehmen, die Gläser aufstellen und die Erdbeeren
einfüllen.

100ml Sahne
2 EL Zucker

Für die Deko
mit
aufschlagen und die Dessertgläser damit garnieren.

Kuckucks
Tipp:

Das Gericht empfiehlt sich als Abschluss zu einem leckeren Spargelessen, so können
Spargelschalen und Anschnitte auch noch zu einem leckeren Dessert verarbeitet werden.
Um die Gelatine schneller stocken zu lassen, empfiehlt es sich, die Panna Cotta für
ca. 20 Minuten in das Eisfach zu geben und dann wieder in den Kühlschrank zu stellen.



Fleißarbeit ist gefragt

ca. 5-10 Portionen

Süße Bubenspitze mit Mohn und Birnen-Ragout

8-10

Birne

800g mehlig Kartoffeln

1 Ei

2 EL Quark

Prise Salz

1 EL Zucker

2 EL Speisestärke

120g Mehl

Süße Bubenspitze mit Mohn

kochen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch ein Sieb drücken und in eine große Schüssel geben.

Ein verquirltes

und etwa

zugeben und alles zu einem Kartoffelteig verkneten. Der Teig sollte eine formbare Konsistenz bekommen. Eventuell die Mehlmenge anpassen.

Zum Portionieren den Teig zu einer langen Rolle formen und in kleine gleichgroße Stücke schneiden. Die Teigstücke auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Handballen zu Bubenspitze formen.

Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen und 1 EL Salz zugeben.

Die Bubenspitze ins Wasser geben. Wenn sie aufschwimmen, noch etwa 1 Minute weiter im Wasser ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Bubenspitze aus dem Wasser nehmen und auf Küchenkrepp legen.

2-3 EL Butter

2 EL Puderzucker

1-2 EL gem. Mohn

in einer großen Pfanne schmelzen und die Bubenspitze darin anbraten.

zugeben und so lange weiterbraten, bis sie leicht Farbe nehmen.

zugeben und durchschwenken. Die Bubenspitze auf dem Birnenragout anrichten.

Birnen-Ragout

schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

zusammen mit

in einer Pfanne erhitzen. Die Birnenwürfel zugeben und darin anbraten. Mit

flambieren und mit

ablöschen.

und

zugeben und so lange garen, bis die Birnen weich werden.

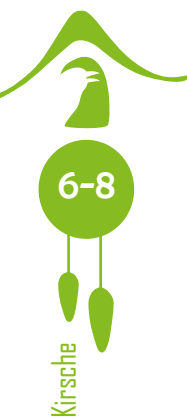
und

zugeben. Sollte das Ragout zu viel Flüssigkeit gezogen haben, kann es mit etwas in Wein aufgelöster Speisestärke abgebunden werden.

Kuckucks
Tipp:

Die Bubenspitze eignen sich mit ihrer leichten Süße auch als Beilage zu salzigen Gerichten, beispielsweise zu Wild.





Vielleicht die kleinste der Welt!

Schwarzwälder Kirschtorte

ca. 20 Stück

Für die Biskuitböden:

in eine Küchenmaschine geben und etwas aufschlagen.
und
zugeben und alles etwa 10 Minuten sehr schaumig aufschlagen.
zusammen mit

und
vermischen und durchsieben.

Die Mehlmischung zusammen mit

und
zu den Eiern geben und vorsichtig unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier
auslegen und den Teig dünn und gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen bei
160 Grad ca. 8-10 Minuten backen. Der Biskuit soll fest, aber nicht trocken sein.

Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und direkt mit einer zweiten Lage Backpapier
abdecken. Den Teig mit dem Backpapier umdrehen und die jetzt oben liegende
Lage Backpapier abziehen und lose wieder darauf legen. Alles mit einem Küchen-
handtuch abdecken und 15 Minuten auskühlen lassen. Aus dem Biskuit etwa
60 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3cm ausstechen.

Für die Kirschfüllung:

(Kirschen eventuell selbst entsaften) mit
aufkochen und etwa auf 2/3 einreduzieren lassen.

mit kaltem
verrühren und zum Kirschsafft geben. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den
abgekühlten Kirschsafft in eine kleine Quetschflasche mit dünner Spitze füllen.

Die Biskuitkreise kurz in etwas

tränken. Jeweils drei Biskuitkreise mit je einer dünnen Schicht Kirschfüllung dazwi-
schen aufeinander stapeln. Dann mittig je ein Zahnstocher hineinstecken und im
Gefrierschrank 30 Minuten gefrieren lassen.

mit

und

steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle geben.

mit einem Sparschäler fein raspeln.

Die tiefgekühlten Biskuittürmchen seitlich und oben dünn mit der Sahne
ummanteln. Hierfür am Zahnstocher halten. Die Biskuittürmchen waagrecht
halten und die Seiten mit den Schokoraspeln bestreuen.

Wenn der Biskuit etwas angetaut ist, den Zahnstocher wieder vorsichtig entfernen
und die Kirschtorte oben mit einigen Tupfern Sahne und jeweils einem kleinen
Tropfen der Kirschfüllung garnieren.

Oben in die Mitte ein paar Schokoraspel geben.

3 Eier
80g Zucker
2 EL Vanillezucker
50g Mehl
25g Speisestärke
15g Kakao
1 Prise Salz

2 EL Kirschwasser
3 EL Mineralwasser

300ml Kirschsafft
1 Zimtstange
20g Speisestärke
2 EL Wasser

Kirschwasser

200g Sahne
1 EL Zucker
1 Pck. Sahnesteif

dunkle Schokolade

*Kuckucks
Tipp:*

Schokoraspeln nicht mit den Händen anfassen, da die Schokolade sonst direkt
schmilzt. Mit einem kleinen Teelöffel die Schokoraspeln auf der Minitorte verteilen.



zum Reinbeißen

süßer Beerenburger

ca. 5-10 Burger

100g Butter
75g Zucker
2 Eier
2 EL Vanillezucker
250g Mehl
2 TL Backpulver
50ml Milch

Sesam

3 Blatt Gelatine
250g Magerquark
40g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 EL Zitronensaft

200ml Sahne

Erdbeeren
Johannisbeeren
Heidelbeeren

Minze

Burgerbrötchen

(zimmerwarm) mit
in einer Rührschüssel schaumig rühren.
und
zugeben und ebenfalls schaumig rühren.
mit
mischen und zusammen mit
ebenfalls zugeben, alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.
Jeweils aus einem Teelöffel Teig kleine Häufchen mit etwas Abstand auf ein
Blech mit Backpapier setzen. (Exakter geht es mit einem Spritzbeutel)
Im Backofen bei 160 Grad ca. 10-15 Minuten backen.
Nach etwa 1 bis 2 Minuten Backzeit, wenn die Häufchen etwas verlaufen sind,
die Hälfte mit
bestreuen und weiterbacken. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Für die Füllung:

5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
zusammen mit

und
in einer Schüssel vermischen.
Die Gelatine ausdrücken und in einem warmen Topf schmelzen. 3 EL von der
Quarkmasse zugeben. Dann die Gelatinemasse unter die restliche Quarkmasse
rühren.
steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
Die Masse im Kühlschrank stocken lassen. Nochmals aufrühren und in einen
Spritzbeutel füllen.

Etwas von der Quarkmasse auf die unteren Burgerbrötchen (ohne Sesam)
verteilen. Mit

und
belegen. Erneut etwas Quarkmasse darauf verteilen und das obere
Burgerbrötchen daraufgeben. Mit etwas frischer
garnieren.

Zusätzlich können übrige Beeren noch auf einen Zahnstocher gesteckt werden.



Kuckucks
Tipp:

Die Burgerbrötchen können auch eingefroren werden, so kann immer
kurzfristig ein schnelles Dessert gezaubert werden.





Wenn der Arzt sagt: Süßes nur noch in kleinen Portionen ;-)

Schnapsgläschen-Eis am Stil

ca. 15 Stück



200ml Sahne
200ml Milch
80g Zucker
4 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Milch

und
in einem Topf erwärmen.
mit
und
in eine Metallschüssel geben und mit dem Schneebesen über einem heißen
Wasserbad aufschlagen. Nach und nach die warme Sahnemischung zugeben und
solange über dem Wasserbad rühren, bis die Masse cremig wird.
Die Masse in der Schüssel über Eiswasser herunterkühlen und auf zwei Schüsseln
aufteilen.

250g Himbeeren
2 EL Zucker

mit
in einem Topf erwärmen, bis die Früchte anfangen zu zerfallen.
Durch ein grobes Sieb streichen und das so entstandene Fruchtmarm unter eine
der beiden Eismassen rühren.

250g Brombeeren
2 EL Zucker

mit
in einem Topf erwärmen, bis die Früchte anfangen zu zerfallen.
Durch ein grobes Sieb streichen und das so entstandene Fruchtmarm unter die
zweite Eismasse rühren.

Einwegschnapsgläser (4cl)

jeweils mit einer Schicht Himbeereismasse füllen und im Gefrierfach angefrieren
lassen. Eine Schicht der Brombeereismasse daraufgeben und wieder angefrieren
lassen. Zwei weitere Schichten abwechselnd einfüllen, dabei einen leichten Rand
am Schnapsglas stehen lassen.

Holzstiel

Bevor das Eis völlig durchgefriert, in jedes Schnapsglas einen
stecken.

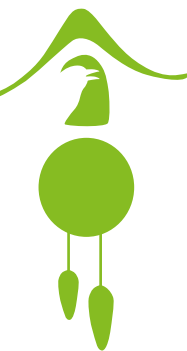
200g weiße Kuvertüre

hacken, in eine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad
schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre als letzte Schicht in die Schnapsgläschen
um den Holzstiel herum einfüllen. Im Gefrierschrank durchgefrieren lassen.

Kuckucks
Tipp:

Sollen die "Schnapsgläschen-Eis am Stil" auf einem Buffet angerichtet werden, können
diese auf einer Schüssel mit Eiswürfel gekühlt und angerichtet werden. Vor dem Essen
das Schnapsglas etwas in der Hand anwärmen und das Eis am Stiel herausziehen.





Kuckuck... Kuckuck... Kuckuck

Das Kuckucks-Ei

ca. 20-25 Stück

20-25 Eier

Bei
auf einer Seite mit einem spitzen Messer vorsichtig ein Loch mit einem Durchmesser von ca. 1cm in die Schale picken. Durch leichtes Schütteln das Eiweiß aus dem Ei in eine Schüssel geben. Dann mit einem Holzspieß das noch in der Eierschale verbliebene Eigelb anstechen und in eine separate Schüssel laufen lassen.

(Für das Rezept unten 3 Eigelb und 3 Eiweiß separat auffangen)

Wer es schneller machen möchte, kann die Eier auch mit einem zweiten kleinen Loch ausblasen.

Da für das Rezept unten nicht alle Eier benötigt werden, können die Eier für andere Gerichte verwendet werden, beispielsweise für den Eierlikör auf Seite???

Die Eierschalen für 15 Minuten in kochendes Wasser geben, um Bakterien abzutöten. Die Eier müssen dabei mit Wasser gefüllt sein, sonst schwimmen sie auf.

Eierlikör-Rührkuchen

in eine Schüssel geben.

und

hinzugeben und alles gut durchmischen.

sowie 3 Eigelb und 3 Eiweiß dazugeben und zu einer klumpenfreien Teigmasse verrühren.

als Schicht von etwa 2cm in eine feuerfeste Schale einfüllen. Die abgetrockneten Eierschalen mit dem Loch nach oben in das Salzbett setzen.

Mit Hilfe eines Trichters alle Eier, bis auf eines, etwas über die Hälfte mit Teig füllen. Für das letzte Ei (Das Kuckucksei) etwas

an den Teig geben und ihn damit dunkel einfärben. Den Teig in das Kuckucksei einfüllen. Die Eier bei 160 Grad für 20 Minuten in den Backofen geben.

Eier auskühlen lassen, übergelaufene Teigreste von den Eiern entfernen (geht am besten im noch warmen Zustand). Wenn die Eier ganz ausgekühlt sind, können diese zum Beispiel mit der Öffnung nach unten in einen Eierbecher gestellt werden und die Schale wie bei einem Frühstücksei geöffnet, serviert werden.

Alternativ für Kinder:

Schoko-Rührkuchen

Den gleichen Teig wie oben herstellen, allerdings den Eierlikör durch 150g Schokoladenraspeln ersetzen. Bevor die Schokolade zugegeben wird, etwas hellen Teig für das Kuckucksei abnehmen.

Wenn der Teig zu fest sein sollte, etwas Milch zugeben.

Kuckucks
Tipp:

Zu Ostern können die Eierschalen auch vorher mit natürlichen Zutaten wie Zwiebschalen, Rotkohl etc. eingefärbt werden.



Eierlikör-Crème brûlée mit heißen Himbeeren

6-9

Himbeere

1 Eiweiß
5 Eigelb
1 Prise Salz
60g Zucker
1 EL Vanillezucker
150ml Eierlikör
300ml Sahne

Eierlikör-Crème brûlée

zusammen mit

und

in eine Metallschüssel geben und mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. (fertig oder nach Rezept auf Seite 174) und hinzugeben und alles verrühren.

Die Masse in kleine feuerfeste Mini-Schälchen füllen. Diese im Backofen in einem heißen Wasserbad bei 150 Grad ca. 30 Minuten stocken lassen.

Anschließend für eine Stunde kalt stellen.

Karamellzucker

Die Schälchen jeweils mit etwas

(siehe unten) bestreuen und diesen mit einem Bunsenbrenner leicht abflammen. Zusammen mit den heißen Himbeeren (siehe unten) servieren.

Wer keinen Bunsenbrenner besitzt, kann die Crème auch kurz unter den heißen Grill im Backofen stellen.

Heiße Himbeeren

die Hälfte von
zusammen mit

und

in einem Topf erwärmen, bis die Himbeeren fast verkocht sind. Die restlichen Himbeeren zugeben und kurz anschwelen.

250g Himbeeren
2 EL Zucker
2 cl Himbeergeist

100g Zucker

Karamellzucker (Grundrezept)

in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt. Mit einem Kochlöffel rühren bis der Zucker eingängig karamellisiert.

Je nach gewünschter Menge etappenweise weiteren Zucker zugeben. Wenn das Karamell flüssig und goldgelb ist, zum Auskühlen auf ein Backpapier gießen. Das kalte Karamell in Stücke brechen und in einem Mixer pulverisieren.

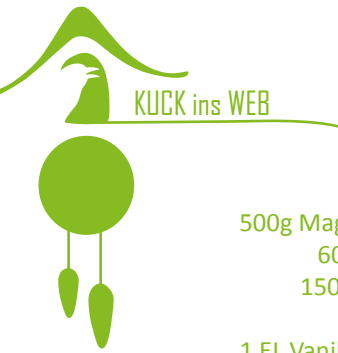
Kuckucks
Tipp:

Karamellzucker kann man gut auf Vorrat herstellen. Man sollte diesen in einer luftdichten Dose lagern und keine zu großen Mengen herstellen, da er sonst doch irgendwann Feuchtigkeit zieht.



Da kann es auch im Sommer winterlich werden

Badische Quarkbällchen-Schneemänner



500g Magerquark
60g Butter
150g Zucker
3 Eier
1 EL Vanillezucker
½ Bio-Zitrone
400g Mehl
1 EL Backpulver

Badische Quarkbällchen

in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Zimmerwarme mit leicht aufschlagen, leicht unterschlagen, und Abrieb einer zugeben.

mit mischen und zusammen mit dem Quark zugeben und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig mit Hilfe von etwas kleine Kugeln formen (für die Schneemänner eine kleine und eine große Kugel herstellen).

Die Kugeln in heißem frittieren und auf Küchenkrepp entfetten lassen.

Mehl

Frittierfett

ca. 20-40 Bälle

100g Puderzucker
2 EL Wasser
Schokoperlen
Mandelstifte
Zahnstocher

Schneemänner

mit glattrühren und die Quarkkugeln damit bestreichen. Die Kugeln mit als Augen und Knöpfe verzieren. Die Kugeln mit einem Mandelstift als Nase. Die beiden Kugeln mit einem Zahnstocher aufeinander fixieren, sodass kleine Schneemänner entstehen.

Die Hütchen der Schneemänner finden Sie bei uns im Internet unter www.schwarzwaelder-minis.de zum Ausdrucken.

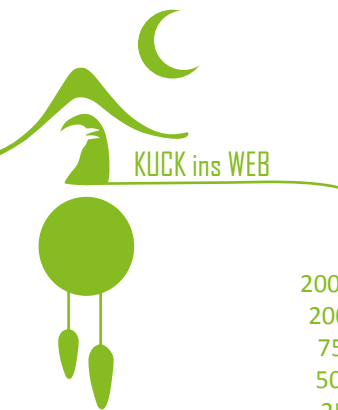
Die fertigen Schneemänner noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

ca. 10-20 Männer

Kuckucks
Tipp:

Ebenfalls super lecker, wenn man die Quarkbällchen beim Formen mit einem Stück Schokolade füllt und dann frittiert.





Mitbringsel aus dem Schwarzwald

Kuckuckshäuschen

ca. 8 Stück



200g Zucker
200g Honig
75g Butter
500g Mehl
25g Kakao
2 Eier
¼ TL Salz
½ Bio-Zitrone
½ Bio-Orange
2 EL Lebkuchengewürz
1 TL Pottasche
30ml Wasser

Lebkuchenteig (Grundrezept)

mit
und
in einen Topf geben und schmelzen (nicht zu heiß werden lassen).
in eine Schüssel geben,

sowie Abrieb von jeweils
und
zugeben.
(siehe unten) zugeben und alles gründlich vermengen.
in

auflösen und zusammen mit der wieder etwas abgekühlten
Zucker/Honigmischung in die Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig
verarbeiten. Diesen vor der weiteren Verarbeitung 2 Tage im Kühlschrank ruhen
lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und etwa 4mm dick auf einer bemehlten
Arbeitsfläche ausrollen. Die einzelnen Teile für die Kuckuckshäuschen
zuschneiden. Einen genauen Bauplan und Schnittmuster finden Sie auf unserer
Internetseite www.schwarzwaelder-minis.de zum Download.

1 Eiweiß
250g Puderzucker

steif schlagen und dabei
langsam einrieseln lassen. Die so entstandene Zuckerglasur in einen Spritzbeutel
füllen und damit die Einzelteile des Hauses miteinander verkleben. Ebenso kann
man mit der Zuckerglasur die Kuckuckshäuschen nach Herzenslust verzieren.
Als Deko eignen sich Mandeln, Orangeat, Zitronat, Schokoladendeko oder
verschiedene Nüsse und Trockenfrüchte.

Nach dem Rezept kann auch das große Kuckuckshaus auf Seite 24 hergestellt
werden. Tipps und Vorlage dazu ebenfalls als Download unter
www.schwarzwaelder-minis.de

Lebkuchengewürz (Grundrezept)

1 TL gem. Ingwer
1 TL gem. Nelke
½ TL gem. Koriander
1 TL gem. Kardamom
½ TL gem. Piment
¼ TL gem. Muskat
¼ TL gem. Anis

(oder ganz)
(oder ganz)
(oder ganz)
(oder ganz)

miteinander mischen. Alternativ können ganze Gewürze frisch in einem Mörser
vermahlen werden.

Kuckucks
Tipp:

Die Kuckuckshäuschen sind ein wunderschönes originelles Mitbringsel.
Sie können beispielsweise mit Hilfe von Zuckerguss mit dem Namen Ihrer
Gäste beschriftet werden.





Schwarzwälder süße Minis

alle auf einen Blick



Verena Scheidel und Manuel Wassmer

Sie zählen zu Deutschlands besten Hobbyköchen und präsentieren über 130 süße Köstlichkeiten – die „Schwarzwälder süßen Minis.“

Das erste Buch „Schwarzwälder Tapas“ ist bereits Kult. Jetzt beweisen Verena Scheidel und Manuel Wassmer: „Der Schwarzwald kann auch süß. Ihre Kreationen zeigen, dass Kirschtorte und Co. längst nicht alles ist was die Region zu bieten hat. Raffinierte kleine Süßspeisen und Mini-Desserts versetzen Naschkatzen in eine Art Glückszustand – die beste Art ein Essen zu krönen, den Kaffeeeklatsch zu toppen oder die ganze Familie zu begeistern.

Sie garantieren Genuss ohne Reue! Denn sie sind klein im Format, aber groß im Geschmack. Welches wird Ihr süßer Liebling? Vanilleeis im Schlafrock, Schwarzwälder Kirschtorte – die vielleicht Kleinste der Welt, Süße schwäbische Käsespätzle mit Erdbeersoße, Badische Quarkbällchen-Schneemänner oder die erste süße Schneeballschlacht. Lauter frische Ideen aus der Koch- und Backwerkstatt der beiden Hobbyköche. Die Rezepte sprühen vor Kreativität und sind voller Überraschungen.

Das Dessertbuch ist eine Hommage an die Genussfreuden dieser Region. Es ist jung, trendy und sehr sympathisch geschrieben. Trotz aller Raffinessen sind die Rezepte einfach und verständlich geschrieben und problemlos zuzubereiten.

2015 gewannen Verena und Manuel den „Cooking Cup“ zum zweiten Mal und wurden erneut mit dem begehrten Titel „Beste Hobbyköche Deutschlands“ ausgezeichnet.



www.schwarzwaelder-minis.de



ISBN 978-3-00-049725-4



COOK & SHOT