

Dessert-



***Kompetenz ist wählbar ...
CDU Uchtelfangen***

Erfolge für Uchtelfangen



Sanierung des Freibades

2004 fertiggestellt,
stetig weiter verbessert.

Multifunktionsspielfeld

Ohne unsere Vorarbeit und der
Unterstützung von Minister
Klaus Meiser undenkbar.



Grundsanierung unserer Halle für 1,9 Mio. Euro

Dank unserer guten Vorarbeit
nun schnell umzusetzen.



Liebe Uchtelfanger,

*die Krönung eines guten Essens ...
... ist ein leckeres Dessert.*

Hierzu überreichen wir Ihnen diese

Dessert-Fibel

mit einigen ausgewählten Rezepten.

*Wir hoffen, dass diese Sie dazu animieren, sich selbst, Ihre
Familie und Ihre Freunde zu verwöhnen.*

*Sie werden sehen, dass die Rezepte – wie auch die Kandida-
tinnen und Kandidaten der CDU – das halten, was sie ver-
sprechen.*

*Mit freundlichen Grüßen
Ihre CDU Uchtelfangen*

*Stefan Maas
Vorsitzender*

Himbeerdessert

- 300 g Himbeeren oder andere Beeren (gefrorene Beeren einen Tag abtropfen lassen!!)
- ½ Dose Pfirsiche klein schneiden
- 2 Vanillejoghurt
- 1 Becher Sahne mit 1 P. Sahnesteif schlagen



Sherry Creme

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 2 P. Vanillinzucker
- ¼ l Sherry (medium)
- 500 ml Sahne
- 1-2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel schichten und dick mit braunem Zucker bestreuen.

Das Dessert 12 Stunden durchziehen lassen.



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Sherry unterrühren. Gelatine in etwas Flüssigkeit erwärmen und auflösen, langsam unter die Creme rühren. Creme kühl stellen bis sie fest zu werden beginnt.

375 ml Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen, nacheinander unter die Creme ziehen. In eine Schüssel geben, kühl stellen.

Nach 3 Stunden restliche Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Creme mit Sahne und Pistazien verzieren.

Italienisches

Dessert mit Cantuccini

- 250 g Cantuccini (ital. Mandelkekse)
- 1 große Dose Aprikosen, Pfirsiche oder frisches Obst
- etwas Grand Marnier oder anderen Likör
- 250 g Mascarpone
- 500 g Nicolait Vanillequark
- 250 g Naturjoghurt
- Vanillezucker
- 20 g Butter
- 1-2 EL Zucker
- 80 g Mandelblättchen



Mokkaquark

- 250 g Quark
- 3 EL Milch
- 1-2 EL Pulverkaffee
- 3 EL Zucker
- ¼ l Schlagsahne
- 1 P. Vanillezucker

Zubereitung

Eine Auflaufform mit den Cantuccini auslegen und mit Grand Marnier beträufeln. Die abgetropften und kleingeschnittenen Aprikosen darauf verteilen. Mascarpone, Vanillequark, Joghurt und Vanillezucker evtl. mit etwas Zucker glatt rühren und über die Aprikosen streichen. Durchziehen lassen.

Mandelblättchen mit Zucker und Butter anrösten und etwas karamellisieren lassen.

Abgekühlt erst kurz vor dem Servieren über das Dessert geben.

Vergessen Sie alles was sie je über Diäten gehört haben und genießen Sie's einfach.

Zubereitung

Quark, Milch, Kaffee, Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer gut rühren, damit die Masse luftig wird.

Schlagsahne vorsichtig unterheben. In Gläser füllen, kaltstellen und vor dem Servieren mit Mokka-Bohnen verzieren.

Quarkmousse mit Roter Grütze

- 3 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 3 Eischnee
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote oder Bourbon Vanille
- 500 g 40 %iger Quark
- 200 g geschlagene Sahne

Rote Grütze

- 400 g gemischte Beeren
- 100 ml Wasser
- 20 g Speisestärke

Herrencreme

- 500 ml Milch
- 1 P. Vanillepudding (ohne kochen)
- 2 Riegel Blockschokolade gerieben
- 2 EL Rum
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Vanillezucker



Zubereitung

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Sahne und Quark verrühren. Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine unter Rühren dazugeben und die restlichen Zutaten unterheben.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung

Gemischte Beeren mit 50 ml Wasser aufkochen.

50 ml Wasser mit Speisestärke anrühren und zu den Beeren geben.

Masse mit Zucker nach Geschmack süßen und abkühlen lassen.

Zubereitung

Pudding nach Anweisung zubereiten. Blockschokolade und Rum unterrühren. Sahne steif schlagen und mit dem Vanillezucker unterheben.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und nicht naschen.

Tiramisu

- 2 Becher Sahne mit Sahnesteif steif schlagen
- 75 g Honig
- 1 Vanillezucker und
- 200 g Mascarpone unterziehen
- Löffelbiskuits
- Espresso
- Amaretto

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen.

Biskuits mit Espresso und Amaretto tränken.

Masse über die Biskuits streichen und mit Kakaopulver bestreuen.



Apfeltiramisu

Ein winterliches Dessert erhalten Sie, wenn Sie die Biskuits mit Calvados tränken und vor der Mascarponecreme folgende Masse auf die Biskuits geben:

- 200 g Apfelmus
- 1 grob raspelter Apfel
- etwas Zimt

Zubereitung

Ein winterliches Dessert erhalten Sie, wenn Sie die Biskuits mit Calvados tränken und vor der Mascarponecreme folgende Masse auf die Biskuits geben

Mousse au Chocolate

- ¼ l Sahne
- 200g Zartbitterschokolade (61 % Kakaoanteil)
- 2 Eier
- 4 Eiweiß



Bratäpfel

- 6 - 8 Äpfel
- Mandelstifte, Rosinen, brauner Zucker
- 150 – 20 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillepudding
- 750 ml Milch



Zubereitung

Sahne erhitzen und darin die Schokolade schmelzen lassen.

Eigelbe unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen und unterziehen

Das fertige Mousse einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nocken abstechen und mit exotischen Früchten auf einem großen mit Puderzucker bestäubten Dessertteller hübsch anrichten.

Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.

Äpfel in eine Auflaufform setzen und mit Mandelstiften, Rosinen und braunem Zucker füllen.

Äpfel mit Sahne übergießen und bei 200 ° Ober-/Unterhitze oder 180 ° Heißluft im Backofen braten.

Aus Milch, Zucker und Vanillepudding eine Vanillesauce kochen und mit den gebratenen Äpfeln servieren.

Mascarponecreme mit Himbeeren

- 300 g Himbeeren
- 4 EL Puderzucker
- 3 EL Amaretto
- 2 Eier
- 250 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- Blockschokolade zum Dekorieren



Kybele Salat

- Saft einer Orange
- 1/8 geschlagene Sahne
- 3 – 4 klein geschnittene Äpfel
- 5 klein geschnittene Datteln
- 50 g gehackte Walnüsse
- 1 TL Honig

Zubereitung

Himbeeren mit 2 EL Puderzucker und dem Amaretto mischen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Nach und nach Mascarpone zu den Eigelben geben bis eine sämige Masse entsteht.

Sahne steif schlagen und mit Eischnee unterheben. Creme abwechselnd mit den Himbeeren in Dessertgläser schichten und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit geraspelter Blockschokolade dekorieren.



Zubereitung

Alle Zutaten vermischen.
Ein leckeres Rezept aus der Vollwertküche.

Johannisbeer Crumble

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 40 g gestiftelte Mandeln
- 300 g frische oder gefrorene Johannisbeeren oder anderes Obst
- 2 – 3 EL Cassis

Whisky-Trüffel

- 200 g Halbbitterschokolade in Stücke gebrochen
- 150 g Crème double
- 3 EL Whisky
- 125 g Puderzucker
- etwas Kakaopulver



Zubereitung

Für die Crumble weiches Fett, Zucker, Zimt, Speisestärke und ein Teil der Mandeln verkneten bis sich Streusel bilden. Johannisbeeren mit Cassis marinieren und in eine gefettete Auflaufform geben. Crumble darauf geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

Im Backofen bei ca. 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Schmeckt köstlich mit Vanilleeis.

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Sahne und Whisky zusammen in einer Schüssel schlagen, bis die Masse dickflüssig wird.

Schokolade und Puderzucker gleichmäßig unterrühren.

Mundgerechte Kugeln formen und diese in Kakaopulver wälzen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Die Trüffel schmecken lecker zum Espresso nach dem Essen.

Haselnussparfait

- 70 g Zucker
- 200 g gehackte Haselnüsse
- 100 ml heißes Wasser
- 5 Eigelb
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Nougat
- 2 EL Rum
- 2 EL Schokoladenlikör oder Baileys
- 300 g Schlagsahne



Zubereitung

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen

gehackte Haselnüsse dazu geben, kurz darin schwenken und dann mit heißem Wasser ablöschen

Das ganze etwas einkochen lassen.

Eigelb, Eier, Zucker und Zimt über dem Wasserbad aufschlagen; Nougat geraspelt dazu geben und verrühren.

Rum und Schokoladenlikör oder Baileys und die karamellisierten Nüsse darunter mischen. Alles noch mal aufschlagen, dann kalt schlagen.

Geschlagene Sahne anschließend unterheben.

kleine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Parfaitmasse einfüllen.

Das ganze für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen.



Orangengelee mit weißer Schoko-Mousse

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 320 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 2 P. Vanillinzucker,
- 16 g Zucker
- 3 EL Amaretto
- 150 g weiße Kuvertüre
- 2 Eier
- 1 B. Schlagsahne



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft, 1 P. Vanillinzucker, Zucker und 2 EL Amaretto in einem kleinen Topf erwärmen, ausgedrückte Gelatine zufügen und auflösen.

Saft in 4 Dessertgläser füllen und ca. 5 Std. kühl stellen.

Inzwischen Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb und restlichen Vanillinzucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

Übrigen Amaretto unterrühren. Sahne steif schlagen.

Geschmolzene Kuvertüre langsam unter die Eigelbmasse heben. Erst die Sahne, dann das Eiweiß portionsweise unter die Ei-Schoko-Creme heben. Creme gleichmäßig auf das Orangengelee verteilen.

Nochmals 1 Std. kühl stellen. Mit Amarettini und Orangenspalten garnieren.

Quark-Joghurt-Dessert

- 300 g Joghurt
- 100 g Quark
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 200 g Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Nektarinen oder Pfirsiche)



Pralinenmousse

- 150 g Nougat
- 175 g Vollmilchkuvertüre
- ½ l Sahne
- 6 cl Amaretto
- 1 EL Zucker
- 3 EL Schokoraschel oder kleingeschnittene Pralinen

Zubereitung

Joghurt und Quark mit dem Zucker cremig rühren. Die geschlagene Sahne unterziehen. Früchte nach Geschmack unterheben, in Gläser füllen und mit Schokoladenraspel garnieren.

Im Winter verwende ich gefrorenes Obst aus dem eigenen Garten, das ich 2 - 3 Std. in der Creme auftauen lasse. Erdbeeren schneide ich vorher klein.

Ein leckeres Dessert für jeden Tag.

Zubereitung

Nougat und Kuvertüre im Wasserbad erhitzen.

Sahne steif schlagen und die heiße Kuvertüre und das Nougat unter die geschlagene Sahne heben.

Die restlichen Zutaten unterheben und die Masse 2 Std. kühl stellen.

Von dem Mousse Nocken abstechen. Mit Vanillesauce und Früchten auf einem Teller hübsch anrichten.

Zimtparfait

- 6 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 200 g Zucker
- 40 g Zimt
- 4 cl Rum
- ½ l geschlagene Sahne



Erdbeertiramisu

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 500 g Mascarpone
- ¼ l geschlagene Sahne
- Amaretto und Cognac nach Geschmack
- ca. ½ l Espresso
- 600 – 800 g Löffelbiskuits

Zubereitung

Eier, Zimt und Zucker im heißen Wasserbad cremig schlagen. Dann in Eiswasser kalt schlagen. Den Rum und die Sahne vorsichtig unterheben. Das ganze in eine Parfaitform oder kleine Förmchen geben und ½ Std. tiefkühlen.

Das Parfait in Scheiben schneiden und mit Birnen oder einer Erdbeersauce auf Desserttellern hübsch anrichten.

Zubereitung

Eigelb und Zucker cremig schlagen, Mascarpone zugeben.

Amaretto und Cognaciterrühren. Die Erdbeeren pürieren und vorsichtig unterheben. Ebenso die Sahne und zum Schluss den Eischnee.

Eine Tiramisuform mit den Biskuits auslegen und diese mit dem Espresso tränken. Darauf eine Schicht Creme streichen. Danach noch mal Biskuits mit Espresso und mit der Erdbeercreme abschließen. Das ganze mit dunklem Kakaopulver bestäuben und für ½ Std. in den Gefrierschrank stellen, damit es fest bleibt. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.

Pralinen-Parfait

- 6 Eigelb
- 100 g Zucker
- 100 g Nougat
- 100 g – 150 g Pralinen
- ½ l Sahne
- 200 ml Milch



Zimtparfait

- 150 g Zucker
- 8 Eigelb
- 500 ml geschlagene Sahne
- 1 Esslöffel Zimt

Zubereitung

Nougat im heißen Wasserbad zerlassen und die Milch in einem Topf erhitzen. Beides zur Seite stellen.

Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig rühren, die heiße Milch unterrühren und aufschlagen, bis die Masse eine feste Konsistenz hat.

Aus dem Wasserbad nehmen, Nougat unterrühren, in kaltes Wasser stellen und ab und zu umrühren bis die Masse erkaltet ist.

Die Sahne steif schlagen und die Pralinen in kleine Stücke schneiden. Beides unter die abgekühlte Masse heben und in eine große oder mehrere kleine Formen füllen.

In der Gefriertruhe mindestens einen Tag fest werden lassen.

Servieren Sie das Parfait mit heißen Kirschen, heißen Pflaumen oder frischem Obst.

Zubereitung

Zucker und Eigelb im Wasserbad warm aufschlagen. Auf Eis kalt schlagen. Die Sahne und den Zimt locker unterheben. In eine Form füllen und frieren.

Grießknödel

- ½ l Milch
- 1 EL Butter
- Salz
- 3 EL Zucker
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 200g Gries
- 3 Eier



Zubereitung

Die Milch mit der Butter, einer Prise Salz, dem Zucker und der Zitronenschale aufkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren den Grieß einrieseln lassen. Unter Rühren andicken lassen, dann vom Herd ziehen und nacheinander die Eier sorgfältig unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Mit einem Esslöffel etwa achtzehn tischtennisballgroße Portionen vom Teig abnehmen. Diese mit den Händen zu Knödeln rollen.

In einem breiten Topf reichlich ganz leicht gesalzenes Wasser aufkochen lassen, die Hitze reduzieren. Die Knödel hinein geben und bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Serviervorschlag:

Die Knödel zum Servieren ganz leicht mit Zimtzucker bestreuen.

Nach Belieben zusätzlich ein fruchtiges Kompott dazu reichen, etwa eines aus Äpfeln, Preiselbeeren und Walnüssen.

Eistraum mit Rhabarber

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Erdbeeren
- 175 g Rhabarber
- 2 Messersp. abger. Zitronenschale
- 2-3 EL Zitronensaft
- ¼ l Wasser
- 4 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 4 Kugeln Eis



Zubereitung

Erdbeeren waschen, trockentupfen und halbieren.

Rhabarber schälen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden.

Rhabarber und Erdbeeren mit Zitronensaft, Zitronenschale, wasser und Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen und bei geringer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in den Topf geben, unterrühren und nochmals 2 Minuten köcheln lassen.

Grütze in Portionsschälchen füllen, abkühlen lassen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Tipp: Schmeckt auch gut mit lauwarmer Grütze.



Mango-Mousse mit Walnusseis und karamellisierten Walnüssen

- 1 reife Mango (ersatzweise Pfirsiche)
- 100 g Quark
- 125 g Zucker
- 1 P. Bourbon Vanillezucker
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 150 g Zucker
- 150 g Walnusskerne
- 200 g Walnusseis



Glacierte Apfelspalten

- 4 mittelgroße Äpfel
- Zucker
- Butter

Zubereitung

Mangofruchtfleisch pürieren, Quark, Zucker und Vanillezucker unterheben.

Gelatine nach Anweisung auflösen und unterheben.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unterrühren.

Masse in eine flache Schale füllen und 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Nüsse darin wälzen und abkühlen lassen.

Aus der Mangomasse Nocken abstechen, mit Eis und Nüssen anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung

Äpfel in dünne Spalten schneiden. Zucker und Butter leicht karamellisieren und die Äpfel zugeben.

Rezept-Überblick

Himbeerdessert	4
Sherry Creme	4
Italienisches Dessert mit Cantuccini.....	5
Mokkaquark	5
Quarkmousse mit Roter Grütze.....	6
Rote Grütze	6
Herrencreme.....	6
Tiramisu.....	7
Apfeltiramisu.....	7
Mousse au Chocolate.....	8
Bratäpfel	8
Mascarponecreme mit Himbeeren	9
Kybele Salat	9
Johannisbeer Crumble	10
Whisky-Trüffel.....	10
Haselnussparfait.....	11
Orangengelee mit weißer Schoko-Mousse	12
Quark-Joghurt-Dessert.....	13
Pralinenmousse.....	13
Zimtparfait.....	14
Erdbeertiramisu	14
Pralinen-Parfait.....	15
Zimtparfait.....	15
Grießknödel.....	16
Eistraum mit Rhabarber.....	17
Mango-Mousse mit Walnusseis.....	18
Glacierte Apfelspalten	18

Unser Team für Uchtelfangen



Hinten v. l.: Wolfgang Barrois, Markus Dörr, Achim Heintz
Mitte v. l.: Maria Huppert, Frank Klos, Dr. Markus Schmitt
Vorne v. l.: Brigitte Dörr, Stefan Maas und Christiane Schirra