INHALT

EINEN LYKKELIGEN GUTEN MORGEN AB SEITE 6

WILLKOMMEN IN DER PETITE CUISINE AB SEITE 34

Nun ist Törtchenzeit AB SEITE 68

Mädelsabend bei Liz & Jewels AB SEITE 94

KLITZEKLEINE MITTERNACHTSSÜNDEN AB SEITE 122

REZEPTÜBERSICHT AB SEITE 148

REGISTER AB SEITE 149

BEZUGSQUELLEN AB SEITE 158

EINEN LYKKELIGEN
GUTEN MORGEN
EAT ME
LECKER

LYKKELIG

MEINLYKKELIG.BLOGSPOT.DE

Auf meinem Blog „Lykkelig“ (dt. glücklich) schreibe ich über alles, was mich glücklich macht – und das sind in erster Linie Süßes und Herzhaftes.

„Lykkelig“ ist im Spätsommer 2011 online gegangen. Warum? Na, weil ich all das, was mich inspiriert und glücklich macht, festhalten und mit anderen teilen wollte. Mittlerweile kann ich mir ein Leben ohne mein Blog gar nicht mehr vorstellen, so viel Spaß macht es, mir ständig neue Rezepte auszudenken und in den Austausch mit meinen Lesern zu treten.

Ohne mein Blog könnte ich heute bestimmt auch nicht ein Mürbeteigrezept rückwärts aufsagen und wäre auch nicht stolze Besitzerin einer eigenen Kamera. Für mich ist das Bloggen zu meinem liebsten Hobby geworden.

Viele Leute fragen mich, woher ich meine Ideen für neue Rezepte nehme: Die schnappe ich in Kochbüchern, Zeitschriften, anderen Blogs, in Restaurants, Cafés oder in fremden Städten und Ländern auf. Sie wandern dann auf meinen kleinen, imaginären Küchenzettel und landen irgendwann als Kuchen, Törtchen, Keks oder Tartelette auf dem Teller. Häufig basieren meine Rezepte auf Backklassikern, die ich neu interpretiere – und zwar nach der „Lykkelig-Formel“: Das Gebackene muss optisch ordentlich was her machen, unwiderstehlich gut schmecken und kinderleicht in der Zubereitung sein. Wenn ich also zum Brunch einlade und meine Freunde über das Backwerk staunen, denke ich: „Ha! Wenn die wüssten, war easy-peasy ...“

Nach Trends halte ich wenig Ausschau – mich begeistert eher die bodenständige und authentische Küche. Übrigens: Beim Backen ist der uralte Krups-Mixer in Orange mein bester Freund. Mit dem habe ich schon als kleine Rike Teig geknetet und Zutaten zusammengemischt. Ab und zu macht er schlapp, aber ich bin jedes Mal knallglücklich, wenn ich ihn aus dem Schrank hole.

Mein Lieblingsrezept aus diesem Kapitel? Eindeutig die Franzbrötchen! Oder die Sesambutter mit Schnittlauch. Oder das Knuspermüsli. Ach, ich glaube, ich mag alle gleich gern! Immer her mit dem schönen Leben!

Immer her mit dem schönen Leben!

I ♥ PORZELLAN

KÄSEBROTE

KOCHBÜCHER

und Zeitschriften

NO GO

Du machst mich glücklich.

Sonntags back ich im Schlafanzug!

ECHTE NORDDEUTSCHE FRANZBRÖTCHEN

In Hamburg sagt man „Moin, moin“ und frühstückt diese wunderbar köstlichen Franzbrötchen mit Zimt und Zucker.

ERGIBT 10 STÜCK

TEIG:
1 WÜRFEL HEFE (42 G) 70 G WEICHE BUTTER
70 G ZUCKER 200 ML LAUWARME MILCH 1 EI
500 G MEHL 1 PRISE SALZ

FÜLLUNG:
50 G ZUCKER 1 EL ZIMT 120 G WEICHE BUTTER

Hefe, Butter und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Das Ei unterquirlen. Mehl mit Salz vermengen und dazugeben. Mit der Hand oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abgedeckt mindestens 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig erneut kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte mit einer Backrolle zu einem 2 cm dicken Rechteck ausrollen.

Für die Füllung Zucker, Zimt und Butter mit dem Schneebesen cremig rühren und auf dem Teigrechteck verstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in zehn gleich große Scheiben teilen. Diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, dazwischen etwas Abstand lassen, da die Franzbrötchen beim Backen aufgehen.

Mit dem Stil eines Kochlöffels jeweils in der Mitte fest eindrücken, sodass die typische Franzbrötchen-Form entsteht. Mit einem Küchentuch bedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 190 °C vorheizen. Für 20–25 Minuten backen.

TIPP: FRANZBRÖTCHEN KANN MAN HERVORRAGEND EINFRIEREN UND SPONTAN ZUM FRÜHSTÜCK AUFBACKEN.

MINI-PANCAKES MIT ERDBEEREN UND MASCARPONE

Frisch gebackene Pancakes am Morgen? Genau, vertreiben Kummer und Sorgen. Also ruhig direkt drei bis vier der kleinen Spießchen zum Frühstück verputzen.

ERGIBT ETWA 8 SPIESSE

PANCAKES:
3 EIER SALZ 120 G MEHL 1 GEHÄUFTER TL BACKPULVER
140 ML MILCH 50 G ZUCKER PFLANZENÖL
CREME:
100 G SAHNE 30 G ZUCKER 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
100 G MASCAPONE 6 ERDBEEREN 8 SCHASCHLIKSPIESSE

Für die Pfannkuchen die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann Mehl, Backpulver, Eigelb, Milch, etwas Salz und Zucker mit dem Handmixer zu einem glatten Teig vermengen. Das Eiweiß unterheben und etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Mit Öl ausstreichen und mithilfe eines Teelöffels den Teig portionsweise in die Pfanne geben. Von jeder Seite 1–2 Minuten backen. Den gesamten Teig zu kleinen Pancakes ausbacken.

Für die Creme Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und mit dem Mascarpone vermengen, dazu einen Schneebesen verwenden.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Auf jeden Spieß abwechselnd mit Creme und Erdbeerscheiben jeweils drei Pancakes stecken.

TIPP: WER MÖCHTE, KANN DIE MASCARPONECREME MIT MINZE VERFEINERN. UND NATÜRLICH LASSEN SICH DIE ERDBEEREN HERVORRAGEND GEGEN TRAUBEN, HIMBEEREN, NEKTARINEN ODER WAS IHR SONST MÖGT AUSTAUSCHEN.

Pünktchen-Power: Passend zum Shake von Seite 16 könnt ihr eine richtig hübsche Glas-Milchflasche zaubern, indem ihr einfach Pünktchen daraufklebt. Die gibt es in jedem Bastelladen.

WILLKOMMEN IN DER PETITE CUISINE

LA-PETITE-CUISINE.BLOGSPOT.COM

ESSEN IST LEBEN. GUT ESSEN EINE WAHRE WONNE.

Lebensmittel einzukaufen, auf Wochenmärkten das schönste Obst, das knackigste Gemüse und allerlei andere Dinge zu sehen, zu kosten und zu riechen (!), Rezepte zu entwickeln, zu kochen und zu essen, ist ein fester Bestandteil meines Lebens. Dazu beigetragen hat sicherlich in großem Maße mein Beruf, denn ich habe mich für die Food-Fotografie entschieden, auch wenn der Weg dorthin ein langer war.

Auf meinem Blog kann ich diese beiden Herzensangelegenheiten verbinden und mich in alle Richtungen austoben und neu entdecken. Daher ist das Blog auch eine bunte Mischung aus Rezepten und Geschichten, die das Leben so schreibt. Mit und auch ohne Essen.

Hier kann ich mit Freude die Schönheit des Essens im wahrsten Sinne des Wortes auskosten. Dort lasse ich neue Rezepte und Kombinationen entstehen, die meist funktionieren und manchmal auch nicht. Denn so ist das Kochen: immer wieder ein neuer überraschender Prozess. Mein Blog ist ein Ort, an dem Süßes, Saures, Bitteres, Salziges, Scharfes, Knuspriges, Weiches und Duftendes zu leckeren Kreationen in Form von eher mediterranen Süßspeisen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Getränken wird.

Dann kommt die zweite Herausforderung: dieses Gericht, welches herrlich duftet und schön aussieht, so zu fotografieren, dass der Betrachter diese Eigenschaften im Bild erahnen kann. Ein nicht immer leichtes Unterfangen.

Da ich ein ausgesprochen jahreszeitlich ausgerichteter Esser bin, kommt die Struktur eines Foodblogs mir sehr entgegen. So kann ich bei den ersten sehnlichst erwarteten Frühlingsboten langsam an den mild aromatischen Spargel denken, mich im Sommer auf spritzige Drinks konzentrieren, im Herbst auf Pilzsuche gehen und es mir in den Wintermonaten zu Hause und auf meinem Blog mit würzigen Eintöpfen gemütlich machen. Grundsätzlich mag ich alle Jahreszeiten und ihre speziellen Gerichte, obwohl ich doch ein ausgesprochenes Sommerkind bin. Aus diesem Grunde habe ich entschieden, mich in diesem schönen Kochbuch auf den Sommer und seinen kulinarischen und sinnlichen Genüsse, mit Anklänge aus der mediterranen, der mexikanischen und der asiatischen Küche, zu konzentrieren.

ICH KANN MIR (ZURZEIT) NICHTS SCHÖNERES VORSTELLEN, ALS EINEN GROSSEN TEIL MEINES LEBENS DEM ESSEN UND DEM FOTOGRAFIEREN ZU WIDMEN. ES ERFÜLLT MICH MIT RUHE, GENUSS UND LEBENSFREUDE.

Rote Ampeln
gehen gar nicht!

GERN AUCH FÜR FREUNDE

LACH MIT...

WASSERMELONEN
CREMANT
und Trödelmärkte

ERDBEER-GIN-FIZZ

Sommerliche Drinks sind bei einem Fest oder einem netten abendlichen Zusammensein nicht nur ein besonderes Highlight, sondern auch eine leckere Alternative zu Prosecco & Co. Ich könnte Erdbeeren von morgens bis abends essen und eben auch trinken.

Erdbeersirup: (Ergibt 200–250 ml)

50 g Zucker 250 g Erdbeeren 1/2 Zitrone

Dekoration: (Für 1 Glas)

3 Erdbeeren 3 EL Rohrohrzucker 1 Stängel Verbene Holzstäbchen

Drink: (Ergibt 1 Glas)

20 ml Gin 20–30 ml Erdbeersirup

1/2 Scheibe einer unbehandelten Zitrone

1 Stück Schale einer unbehandelten Limette (2–3 cm lang)

50 ml Soda 1–2 kleine ganze Erdbeeren Eiswürfel

Für den Sirup 50 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen und auf niedriger Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Zusätzlich mindestens 60 Minuten im Kühlschrank kühlen. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, klein schneiden und pürieren. Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Erdbeerpüree mit dem gekühlten Sirup mischen und kalt stellen.

Für die Dekoration die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in 1 EL braunem Zucker wälzen. Dann auf ein Holzstäbchen spießen und beiseitestellen. Für den Zuckerrand zwei kleine Teller, einen mit etwas Wasser, den anderen mit den restlichen 2 EL Zucker vorbereiten. Das Glas kopfüber erst in das Wasser, dann in den Zucker tauchen.

Für den Drink den Gin in das vorbereitete Glas füllen, den Erdbeersirup langsam einfließen lassen. Zitronenscheibe und Limettenschale dazugeben und mit Soda auffüllen. Mit Eiswürfeln, kleinen Erdbeeren, dem gezuckertem Erdbeerspieß und Verbene servieren.

Tipp: Erdbeersirup ist sehr vielseitig verwendbar. Bereitet man die doppelte Menge zu und füllt ihn in ein sterilisiertes Gefäß, hält er etwa 2 Wochen. Der Sirup schmeckt köstlich zu Joghurts, Puddings, Milchshakes oder Eiscreme, ist aber auch toll in Salatdressings.

ZIEGENKÄSE-TARTELETTES MIT KIRSCH-KARDAMOM-CHUTNEY

Ergibt 6 Portionen

Im Garten meiner Eltern steht ein Kirschbaum, der aufgrund seiner Menge an Früchten nicht nur uns, sondern auch Nachbarn zum Pflücken einlädt. Für dieses Rezept eignen sich Sauerkirschen besonders gut, denn zusammen mit Honig und Zucker erhält man den typischen süß-säuerlichen Geschmack eines Chutneys. Mit Käse oder, in diesem Fall, den Ziegenkäse-Tartelettes ein wahres Gedicht.

Chutney: 550 g Sauerkirschen 2 EL Rohrohrzucker 3 EL Honig 1 EL weißer Balsamessig 1 TL gemahlener Kardamom

Teig: 10 g Butter 1 Packung Mürbeteig aus dem Kühlregal (etwa 400 g) oder selbst gemacht (Seite 43)

Füllung: 150 g Ziegenhartkäse, am Stück 3 Schalotten 1 EL Sonnenblumenöl 1/2 TL Fleur de sel 30 ml Weißwein 150 g Ziegenkäse mit Weißschimmelrinde 100 g Ziegenfrischkäse 6 kleine Rosmarinzweige

6 Tartelettes-Backförmchen (Durchmesser ca. 10 cm)

Für das Chutney Kirschen entkernen und in eine flache, ofenfeste Schüssel geben. Mit dem Zucker bestreuen. Honig und Essig darüberträufeln. Mit gemahlenem Kardamom bestreuen. Bei 180 °C 15 Minuten im Backofen schmoren lassen. Nach Ende der Schmorzeit in eine kleine Schüssel füllen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Tartelettes-Backförmchen mit Butter fetten. Mürbeteig ausrollen und in der Größe der Förmchen ausstechen. Die Förmchen mit den Mürbeteigkreisen auslegen. Backpapier in 6 entsprechend große Stücke schneiden und auf den Teig legen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und bei 160 °C 7 Minuten blindbacken. Dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Füllung Ziegenhartkäse reiben und beiseitestellen. Schalotten schälen, in Ringe schneiden und in dem Öl andünsten. Mit Salz würzen und mit dem Wein ablöschen. Auf die gebackenen Mürbeteigböden verteilen. Ziegenweichkäse mit Rinde in Scheiben schneiden, vierteln und auf die Zwiebeln legen. Den Frischkäse ebenfalls darauf verteilen. Zum Schluss den geriebenen Ziegenkäse darüberstreuen. Mit kleinen Rosmarinzweigen garnieren. Bei 150 °C etwa 12 Minuten backen, die letzten 5 Minuten den Grill (falls vorhanden) zuschalten. Warm mit dem Kirsch-Kardamom-Chutney servieren.

MÜRBETEIG (SELBST GEMACHT)

Ergibt 550–600 Gramm

- 350 g Mehl
- 1 gehäufter TL Salz
- 175 g weiche Butter
- 2 Eigelbe (S)
- 3 EL Eiswasser

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Salz mit dem Mehl vermischen.

Die Butter in Flocken zusammen mit den Eigelben in die Mulde geben, kurz miteinander verkneten und zügig unter das Mehl arbeiten. So wenig und so kurz wie möglich kneten, dabei die krümelige Masse ab und zu mit Eiswasser besprenkeln.

Eine Teigkugel formen, etwas platt drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen. Vor dem Ausrollen den Teig auf Zimmertemperatur bringen, sonst bricht er leicht. Aber auch nicht zu warm werden lassen, dann ist er zu weich zum Weiterverarbeiten.

PANZANELLA

Ergibt 6 Portionen

Vor Kurzem habe ich einen Bauernhof entdeckt, der alte Tomatensorten anbaut und verkauft. Ein wahres Tomatenparadies. Nicht umsonst heißen Tomaten in Österreich Paradeiser. Der Liebesapfel. Ich konnte gar nicht aufhören von dieser Pracht der verschiedenen Tomatensorten in allen Farben und Schattierungen zu pflücken. Grün, gelb, rot, dunkelrot, klein, groß, sehr groß, gestreift ... Lasst euch aber bitte nicht entmutigen, falls ihr keine solchen Tomaten findet – der Salat schmeckt auch mit herrlich duftenden roten Sommertomaten wunderbar!

2–3 Scheiben Landbrot oder Ciabatta 500 g Büffelmozzarella

1 kg bunte Tomaten 20 Scheiben Prosciutto 6 Basilikumstängel

Dressing: 80–100 ml Olivenöl 40 ml weißer Balsamessig

6 TL Orangenmarmelade 1 TL Salz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Brot in mundgerechte Stücke schneiden
und ohne Fett in einer Pfanne rösten.
Beiseitestellen.

Büffelmozzarella in Stücke zupfen und ebenfalls beiseitestellen.
Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, kleinere Tomaten halbieren oder ganz lassen.
Auf zwei große Platten oder sechs Teller verteilen.
Darauf den Mozzarella, die Prosciutto-Scheiben und die Croûtons geben.

Das Dressing aus Olivenöl, Essig, Orangenmarmelade,
Salz und Pfeffer herstellen und über den Salat träufeln.
Mit Basilikumblättern garnieren.

Tipp: Salate eignen sich gut zum Mitnehmen.
Das Dressing dann am besten separat in ein Schraubglas abfüllen
und den Salat kurz vor dem Verzehr damit übergießen.

SCHARFE GELBE TOMATENMARMELADE

Ergibt 400–500 g

500 g Tomaten 1 Zwiebel 1 EL Sonnenblumenöl 30 ml Weißwein
1 Knoblauchzehe 2 EL heller Balsamessig 3 EL Puderzucker
20 ml Zitronensaft 1 TL gehackte gelbe Chili
1 TL frisch geriebener Ingwer 1/2 TL Salz

Tomaten waschen und grob in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten.
Mit dem Weißwein ablöschen und die Tomaten zufügen. Knoblauch pressen und unterrühren.
5 Minuten einköcheln lassen. Essig, Puderzucker und Zitronensaft einrühren und weiterköcheln lassen.
Mit Chili, Ingwer und Salz würzen.

SCHNITTLAUCHMAYONNAISE

Ergibt ca. 200 g

1 Eigelb 2 TL Dijon-Senf 200 ml Sonnenblumenöl Saft von 1/2 Zitrone
1/2 TL Fleur de sel frisch gemahlener weißer Pfeffer 10 Schnittlauchhalme

In einem hohen Gefäß das Eigelb mit Senf verrühren. Das Öl langsam einfließen lassen und mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe zu einer Masse mit cremiger Konsistenz rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren. Kühl stellen.

APRIKOSEN-JOGHURT-DIP

Ergibt ca. 200 g

150 g griechischer Joghurt (10 %) 3 EL saure Sahne
4 EL gesüßtes Aprikosenmus oder -konfitüre 1 EL Honig
1/2 TL Chilisalz (z.B. Falksalt) 1/2 TL Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

TÖRTCHENZEIT

TÖRTCHENZEIT.DE

Angefangen hat damals alles mit Weihnachtsplätzchen – zu dieser Zeit hielt mich wohl nur meine Mutter für einigermaßen backtalentiert.

Nach gefühlten 500 Plätzchen in den verrücktesten Sorten, die allesamt an einem „Dekorations-Overkill" litten, versuchte ich mich vor vier Jahren erstmals zu diversen runden Geburtstagen an übermäßig opulenten Sahnetorten. Schnell stellte ich jedoch fest: Das ist doch 1980er-Jahre-Chic.

Ich wollte hübsche, zeitgemäße Backkreationen mit Wow-Effekt. *Keinen 08/15-Kram* … Angefixt von amerikanischen Internetseiten und Magazinen wurde das moderne Backen schnell zu meiner Passion. Ich backte Kuchen am Stiel, verarbeitete frische Blüten und verwendete auch viele außergewöhnliche Zutaten. In diesem Zusammenhang rief ich vor über drei Jahren mein Herzensprojekt „Törtchenzeit" – erst einmal über Facebook – ins Leben, um meine Backwerke teilen zu können. *Ich liebe es zu backen*, aber esse selbst gar keinen Kuchen, oder nur sehr selten jedenfalls. Darüber freuen sich besonders meine Mitmenschen.

Seitdem backe ich wie wild. Alles. Von opulenten, aber dennoch nachmachbaren Cupcakes über Backwerke mit außergewöhnlichen Zutaten bis hin zu Hochzeitstörtchen. Ich mag *Herausforderungen beim Backen* – nur Macarons, die mag ich nicht, weil sie mir einfach nie gelingen. Aber was nicht ist, kann ja noch werden.

2012 entstand dann mein kleines Blog „Törtchenzeit". Dort berichte ich über kleine und große Geschichten zum Thema Backen, teile Rezepte und Ideen und freue mich über jeden, der mitliest. All dies tue ich mit viel ♥ und einer großen Portion Liebe. Außerdem habe ich noch das riesengroße Glück, dass meine weltallerbeste Freundin Amanda Berens eine mindestens genauso wundervolle Fotografin ist. Sie ist für die meisten Fotos auf „Törtchenzeit" verantwortlich. Warum ich das nicht immer selbst mache? Na, weil sie es einfach besser kann.

Besonders am Herzen liegen mir Sweet Tables. *Die liebe ich einfach*. Da kann ich back- und kreativitätstechnisch alles rausholen, was geht, und ein Gesamtkunstwerk schaffen. Deshalb lade ich euch hier zur Törtchenzeit an meinen Sweet Table ein – zusammengestellt mit Liebe und den richtigen Zutaten.

Ich backe wie wild!

REISEHOLIC

♥ JUPP

FAMILIE *mein* Ein und Alles

ROSENKOHL

Mangoschorle .....

ROTER NAGELLACK + DUTT =ich

Feigen-Tartelettes mit süßer Ziegenkäsecreme

Ergibt 8–10 Stück

Hui – eine kleine Geschmacksexplosion. Versprochen! Die außergewöhnliche Kombi aus süßer Ziegenkäsecreme und Feige lässt jedes Leckermäulchen dahinschmelzen.

Teig

60 g Butter zzgl. Butter zum Fetten der Förmchen
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
15 g gemahlene Mandeln

Creme

120 g Sahne
75 g Ziegenfrischkäse
2 EL Honig
4–5 frische Feigen

8–10 Tartelettes-Backförmchen (Durchmesser 8-10 cm)

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mithilfe des Handmixers oder mit den Fingern vermischen. Das Ei hinzugeben und erneut verrühren. Dann das Mehl mit den Mandeln mischen und löffelweise hinzugeben, weitermixen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, und mit einer Backrolle etwa 1 cm dick ausrollen. Mit den Tartelettesförmchen in entsprechender Größe ausstechen, die Förmchen fetten und Teig in die Förmchen geben.

Auf jeden Teigkreis ein kleines Stück Backpapier sowie einige Hülsenfrüchte legen und die Tartelettes etwa 8 Minuten blindbacken. Anschließend beides entfernen und weitere 5–6 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Sahne steif schlagen, den Ziegenfrischkäse mit Honig vermengen und unter die Sahne heben. Sobald die Tartelettes ausgekühlt sind, aus den Förmchen lösen und mit der Creme füllen. Die Feigen vierteln und je zwei Stücke auf ein Tartelette legen.

❤*Tipp:*
Du magst keine Feigen? Kein Ding! Toll passen auch Granatapfel oder Birnen.

Blaubeerkörbchen

Ergibt etwa 8 Stück (je nach Durchmesser des Ausstechers)

An den Blaubeerkörbchen mag ich ganz besonders, dass sie schneller gemacht sind, als man sie später aufgegessen hat. Kleiner Aufwand, große Wirkung – egal ob solo oder auf einem Sweet Table.

Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig auslegen und acht Kreise ausstechen. Aus Backpapier ebenfalls acht Kreise (Durchmesser etwa 10 cm) zurechtschneiden. Keine Sorge, sie müssen nicht perfekt rund sein. Die Mulden der Muffinform damit auslegen, den Teig darauflegen und leicht hineindrücken.

Die Aprikosenkonfitüre mit der Sahne vermengen. Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark zu der Masse geben. Jeweils einen kleinen Klecks davon auf den Teig geben, dann in den Ofen geben.

Sobald der Teig beginnt aufzugehen, die Ränder mit der Gabel wieder etwas platt drücken und vorsichtig mit dem Eigelb bepinseln.

Nach etwa 13 Minuten, wenn der Blätterteig goldbraun geworden ist, die Körbchen aus dem Ofen und der Form nehmen. Sobald sie ausgekühlt sind, mit Blaubeeren füllen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Teig

1 Rolle Blätterteig (etwa 350 g) aus dem Kühlregal
1 Eigelb

Füllung:

4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Sahne
1 Vanilleschote
80–100 g Blaubeeren (alternativ: Heidel- oder Himbeeren)
Puderzucker zum Bestäuben

Muffinform
runde Ausstecher mit glattem oder gewelltem Rand (Durchmesser etwa 8 cm)

❤Dekotipp:

Legt man Manschetten aus Backpapier um die Körbchen und fixiert diese mit dünnen Schmuckbändern, sobald man sie aus den Formen genommen hat, halten sie nicht nur gut ihre Form, sondern sehen auch besonders hübsch aus.

Beeriger Schoko-Käsekuchen im Gläschen

Ergibt 4 Gläser

Gut geschichtet ist die halbe Miete. Alte Marmeladengläser haben ausgedient? Von wegen – hier kommen sie wieder zum Einsatz. Ein köstlicher Kuchen, der Groß und Klein begeistert.

Schoko-Käsekuchen

100 g Blau- oder Heidelbeeren (TK)
2 EL Zucker
Mark von 1 Vanilleschote

Die gefrorenen Beeren zusammen mit Zucker und Vanillemark in einen Topf geben. Auf hoher Stufe 2–3 Minuten kochen, dabei stetig rühren, damit die Masse nicht anbrennt. Zum Auskühlen beiseitestellen.

8 Schokoladenkekse
30 g Butter

Die Kekse entweder im Mixer fein zerbröseln oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Backrolle zerkleinern. Butter in einen Topf geben, bei mittlerer Stufe zerlassen und die Keksbrösel zugeben. Gründlich vermischen.

100 g Sahne
225 g Mascarpone
150 g frische Blau- oder Heidelbeeren

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Dann den Mascarpone vorsichtig mit einem Löffel unterheben, bis sich eine gleichmäßige, glatte Creme ergeben hat.

4 Gläser mit Deckel
(Fassungsvermögen von jeweils ca. 200 ml)

Nun die drei fertigen Bestandteile abwechselnd löffelweise in die Gläschen schichten. Dabei mit dem Keksboden beginnen, darauf eine Beerenschicht geben und als drittes die Mascarponemasse aufstreichen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Glas gefüllt ist. Obenauf jeweils einige frische Beeren geben. Ggf. verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

❤Tipp:
Du musst nicht extra Gläser kaufen! Oma hat doch bestimmt noch ein paar Marmeladengläschen oder Weckgläser im Keller versteckt!

Schokoladenlöffel

Ergibt 8–10 Löffel

Meine absoluten Lieblinge sind diese dekorativen Löffel. Sie sehen nicht nur besonders hübsch aus, sondern lassen sich mit heißer Milch im Handumdrehen in DEN perfekten Kakao verwandeln. Damit es nicht langweilig wird, gibt es hier eine weiße und eine dunkle Variante. Bis zum Verzehr machen sich die Löffel auch wunderbar in einem schönen Glas – natürlich mit der Schokoladenseite nach oben.

Beide Schokoladensorten getrennt im Wasserbad langsam zum Schmelzen bringen. Die Löffel auf einen Teller legen, dabei den Griff auf dem Rand des Tellers abstützen, sodass der Löffel gerade liegt.

Mit einem Teelöffel die Schokolade aus dem Topf schöpfen und die Esslöffel abwechselnd mit einer Sorte geschmolzener Schokolade füllen. Auf die dunklen dann jeweils mehrere kleine Kleckse weiße und auf die weißen Essöffel jeweils mehrere Kleckse dunkle Schokolade geben. Mithilfe eines Zahnstochers Muster in die Löffel ziehen. Zum Schluss mit den Schokotropfen verzieren.

Die fertigen Löffel zum Aushärten am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Für den Verzehr die Milch in einem Topf aufkochen, in eine Tasse füllen und jeweils einen Schokoladenlöffel in die Milch einrühren.

❤Tipp:
Mach doch einfach einen Marshmallow-Kakao daraus! Dazu Marshmallows in ganz kleine Stücke schneiden (oder direkt die Mini-Version kaufen) und auf die noch flüssigen Schokolöffel geben.

Schokoladenlöffel

80 g Zartbitterschokolade
(bitte in sehr guter Qualität!)
80 g weiße Schokolade
2 EL dunkle Schokotropfen
250 ml Milch pro Tasse/Löffel

8–10 Esslöffel, z.B. antike Löffel
vom Flohmarkt oder Einweg-Holzlöffel
Zahnstocher

Mädelsabend
bei Liz & Jewels
EINLADUNG
Mädelsabend

LIZ&
JEWELS

LIZANDJEWELS.COM

Liz & Jewels alias Lisa Nieschlag und Julia Cawley treffen sich jede Woche in der Küche, nur nicht in derselben! Liz kocht in Münster und Jewels in New York. Beide kochen nach dem gleichen Rezept und stellen sich einer virtuellen Challenge: Wie sieht dasselbe Rezept auf unterschiedlichen Kontinenten aus? Hat's geklappt? Schmeckt's? Essen am Ende beide das gleiche Gericht?

Oft sieht man schon am direkten Bildvergleich, was funktioniert hat und was nicht. Und natürlich erzählen die beiden wöchentlich von ihren jeweiligen Erfahrungen und Missgeschicken. Da kann es schon mal passieren, dass Jewels in New York keine Holunderblüten oder Maronen bekommt und Liz in Münster keine lilafarbenen Kartoffeln oder Cranberrys findet. Oder das gleiche Rezept in New York total lecker schmeckt und in Münster gar nicht gut ankommt. Das wird dann einfach auf die unterschiedliche Luftfeuchtigkeit geschoben: „Hefe geht hier in New York nicht auf!" Denn an den Kochkünsten kann es definitiv nicht liegen!

Liz:

Wir haben schon zusammengearbeitet, bevor Jewels in die USA auswanderte. Begonnen hat alles 2010 mit unserem ersten gemeinsamen Kochbuch „Anni kocht in Münster". Als das zweite und dritte folgte und Jewels nach Brooklyn zog, haben wir ständig per Skype und E-Mail übers Essen und über Rezepte gesprochen. So kam uns die Idee für unser Blog. „Liz & Jewels" gibt es erst seit 2012, aber dass es so viele Leute interessiert und wir Leser auf der ganzen Welt erreichen, macht uns stolz und sehr glücklich!

Jewels:

Ich finde Rezepte ohne endlos lange Zutatenlisten großartig. Wegen Familie und Job muss es bei uns beiden immer schnell gehen. Liz improvisiert sehr gern, wenn sie die ein oder andere Zutat nicht im Haus hat. Ich finde es lustig, wie mutig sie da manchmal ist. Ich habe eher Angst, dass es dann nicht klappt. Aber solange es schmeckt …

Spannend ist es jedenfalls jede Woche, weil beide nie wissen, was die andere gerade brutzelt. Somit hat sich „Liz & Jewels" zu einer kulinarischen Brieffreundschaft entwickelt, die in der Foodblogosphäre etwas ganz Besonderes ist.

Im echten Leben ist Liz Grafikdesignerin in ihrer eigenen Agentur „Nieschlag + Wentrup". Jewels lebt und arbeitet als Fotografin in New York. Beide Bloggerinnen haben eine kleine Familie, die sich meistens über die Aktivitäten in der Küche freut und sich nur manchmal über die verrückten Uhrzeiten beschwert, zu denen die beiden miteinander kommunizieren. Aber so ist das eben bei „two girls cooking on two continents" …

CRUMBS
ARE OK!

Liz

Liz

MIKE
♥
Clementine

Jewels

OFENFRISCHES
Brot

Liz

Jewels

Liz

BROOKLYN
Petrol
salted
caramel
und Lola

Jewels

Psst
STILLE

Jewels

Cocktail mit Beereneiswürfeln

Für 2 Gläser

Willst du mit deinen Mädels später noch tanzen gehen? Dann ist dieser Cocktail ein super Start in den Abend. Total erfrischend und nicht zu stark. Die bunten Eiswürfel machen den Drink zu etwas Besonderem!

Für 16 Eiswürfel:
50 g gefrorene Blau-, Heidel oder Himbeeren
Minzeblätter

Eiswürfelbereiter

Cocktail:
2 Limetten
4 TL brauner Zucker
120 ml weißer Rum
80 ml Sodawasser
2 cm frischer Ingwer
Minzeblätter

Für die Eiswürfel die Beeren unaufgetaut mit 120 ml Wasser pürieren und in die Eiswürfelförmchen abfüllen. Auf jeden Würfel ein Minzeblatt legen. Dann für mindestens 3 Stunden ins Eisfach legen.

Die Limetten auspressen und mit dem braunen Zucker verrühren. Den Rum und das Sodawasser untermixen. Den Ingwer in sehr kleine Würfel hacken und zusammen mit den Minzeblättern über den Cocktail streuen. Mit den Beereneiswürfeln servieren.

★ Tipp: Für neue Geschmacksvarianten eignen sich auch Mangos oder Pfirsiche zur Herstellung der Eiswürfel.

Pilzküchlein

Ergibt 2 große Küchlein oder viele kleine

Die Pilzküchlein kann man bevor die Mädels auftauchen super vorbereiten und dann einfach in den Ofen schieben. Bis alle Neuigkeiten ausgetauscht wurden, sind dann auch die Küchlein fertig!

Teig:
150 g Mehl
1 kräftige Prise Salz
80 g kalte Butter

Füllung:
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
1 TL Honig
1 Eiweiß
100 g geriebener Parmesan
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Belag:
150 g Pilze (Sorte nach Geschmack)
70 g dunkle Oliven
1 rote Zwiebel

1 Eigelb
8 Thymianzweige

Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen. Die kalte Butter würfeln und mit 60 ml kaltes Wasser unter das Mehl kneten. Den Teig zu einer flachen Scheibe ausrollen, in Alufolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen und zwei große oder mehrere kleine Teigkreise ausstechen. Diese anschließend auf Backpapier legen und mit der Füllung bestreichen. Am Rand etwa 2 cm frei lassen.

Für den Belag die Pilze putzen (ich wasche sie immer mit Wasser, obwohl man das eigentlich nicht sollte) und die Oliven und die Zwiebel in Scheiben schneiden. Auf den Küchlein verteilen und den Rand nach innen einschlagen. Den Teig abschließend mit Eigelb bestreichen, damit er nach dem Backen schön glänzt. Die Küchlein 35–45 Minuten backen, danach mit etwas Thymian bestreuen und warm servieren.

★ Tipp: Wer es etwas rustikaler mag, kann die Küchlein noch mit Speckwürfeln verfeinern!

Grüner Gazpacho

Ergibt 6 kleine Portionen

Diese Suppe ist perfekt für einen heißen Sommerabend auf dem Balkon! Und sollten doch mal Jungs auftauchen, kann man den Gazpacho je nach Geschmack auch richtig scharf machen.

2 große grüne Tomaten
1 grüne Paprika
1 große weiße Zwiebel
1 grüne Chilischote (Jalapeño)
1 Handvoll frischer Koriander
Saft von 1 Limette
250 ml heller Traubensaft (alternativ Apfelsaft)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Gemüse und die Chili grob würfeln, den Koriander hacken. Alles miteinander im Mixer pürieren und mit Limettensaft und Traubensaft aufgießen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

★ Tipp: Wer den Traubensaft weglässt, hat statt einer Suppe eine super Salsa zum Dippen!

KLITZEKLEINE MITTERNACHTSSÜNDEN

Ein klitzeklein(es) Blog

KLITZEKLEIN.WORDPRESS.COM

Unfassbar, ich habe wohl ein Déjà-vu! Verrückte Dinge passieren nicht nur einmal im Leben und Träume gehen tatsächlich doppelt in Erfüllung?

Nachdem ich 2012 das Backbuch „Klitzekleine Glücklichmacher“ veröffentlichen durfte und mein kleines Herzchen vor lauter Freude über Wochen einen Salto nach dem anderen schlug, dachte ich tatsächlich, dass mir in dieser Hinsicht nichts Besseres mehr passieren könnte. Mein erstes Buch ist ein Backbuch, geschrieben von einem Frollein, das in einem Beruf tätig ist, der so gar nichts mit Backen zu tun hat. Ein Buch voller Freude an der Tipperei, dem „Rührlöffelschwingen“ und dem „Auf-den-Auslöser-drücken“. Gefüllt mit Dingen, die ich irgendwo entdeckt und die mich begeistert haben. Backwerke, die in meinem Kopf herumschwirrten, Rezepte von Freunden und natürlich „all time favourites“, die aus dem eigenen Haushalt nicht mehr wegzudenken sind. 144 Seiten, die das klitzeklein(e) Blog zu 100 Prozent widerspiegeln, denn auch dort passiert alles mit größter Liebe zum Detail.

Ursprünglich entstand mein Blog vor etwa drei Jahren aus einer Laune heraus. Ohne konkreten Plan, wo die Reise überhaupt hingehen soll, aber voller Tatendrang. Hinter der Kamera mein Mann, Herr K., und ich am Schneebesen. An dieser Stelle sollte ich mich wohl kurz vorstellen. Mein Name ist Dani und ja, auf mich trifft das Klischee des Mädchens zu, das schon im Alter von vier Jahren mit großen Augen vor dem Backofen stand und den selbst ausgestochenen Keksen beim Bräunen zusah. Frisch Gebackenes ist einfach das Größte für mich. Knuspriges Brot mit kalter Butter und einem Glas Milch? – Her damit! S’mores Cupcakes? – Ich bin dabei! Warmer Apfelkuchen mit Sahne? – Aus dem Weg!

Die Lust an Neuem, die Leidenschaft zu teilen, der Wunsch sich zu verbessern und natürlich die weltbesten Leser sind der Motor für meine klitzekleine Seite. Es ist ein Ort, an dem ich Zeilen verfassen kann, die ehrlich sind und von Herzen kommen. Ich hätte niemals für möglich gehalten, dass uns überhaupt jemand in den Weiten des Netzes entdeckt, und was für hinreißende und liebenswerte Menschen ich dadurch kennenlernen durfte. Nicht zuletzt auch die entzückenden Damen, mit denen ich dieses Buch hier füllen darf.

Kein passenderes Kapitel hätte ich mir wünschen können als das der klitzekleinen Mitternachtssünden, denn die folgenden Rezepte sind zum größten Teil auch um Mitternacht geknipst worden. Das lag nicht zuletzt am klitzekleinen Zuwachs, der im letzten Jahr unser Team bereichert hat. So hat uns die eine oder andere Sünde die kurzen Nächte maximal versüßt.

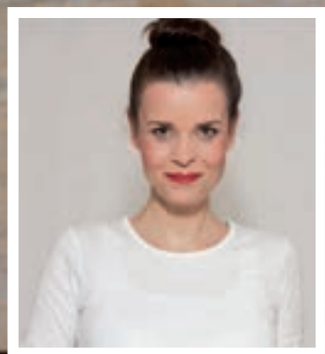
Und jetzt kann ich tatsächlich sagen: Ja, verrückte Dinge passieren nicht nur einmal im Leben und Träume verwirklichen sich doppelt, wenn nicht sogar dreifach. Merci, merci & danke schön.

... und jedes Jahr ein Paar mehr!

NY

SCHWEDEN

GRUSEL FILME & Tatar



Herr K. und der Neue

1, 3 ODER 5

FRISCHES

BROT & KALTE

Butter

Vor dem Einschlafen:

Jeden Abend ein Glas!

BLAUBEER-*Vanille*-Donuts

Ergibt 12 Stück

Wer hat denn da mitten in der Nacht einen frischen Donut aus der Küche stibitzt? Kein Wunder. Die kleinen blauen Früchtchen machen diese Ringe so unglaublich saftig, dass es wirklich niemand aushält, sie erst am nächsten Tag zu verspeisen. Ich schnappe mir auch ganz schnell so einen pudrigen Kringel und dann – husch, husch – wieder ins Bett.

30 g Butter zzgl. Butter zum Fetten des Donutblechs	½ TL Zimt
70 g Blau- oder Heidelbeeren	1 TL Salz
1 Vanilleschote	175 g Sahne
1 Zitrone	2 Eier
220 g Mehl	Puderzucker
150 g brauner Zucker	
2 TL Backpulver	Donutblech

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und zum Abkühlen beiseitestellen. Ein Donutblech einfetten. Blaubeeren ggf. vorsichtig mit Wasser abbrausen und trocken tupfen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mehl, Zucker, Backpulver, Zimt, Vanillemark, Salz, Sahne, 1 EL Zitronensaft, abgekühlte Butter und Eier in einer großen Schüssel mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Beeren vorsichtig mit einem Spatel unterheben. Die Donutförmchen zu zwei Drittel füllen. Darauf achten, dass die Beeren gleichmäßig verteilt sind. Etwa 9 Minuten im Ofen backen und 30 Minuten in der Form abkühlen lassen. Die Donuts herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und vernaschen.

Tipp: Statt den Donut mit Puderzucker zu bestäuben, kannst du ihn auch glasieren und mit Zuckerstreuseln deiner Wahl verzieren: Für die Glasur 1 Eiweiß mit dem Handrührgerät verquirlen, 140 g Puderzucker dazusieben und gründlich verrühren. Auf den Donuts verstreichen und dekorieren.

SCHOKOLADEN-*Espresso*-*Gugel*

Ergibt 1 Gugel

Meine Ungeduld stand mir bei dieser Form des Backwerks schon häufig im Weg. Oftmals betrachtete ich nach nicht eingehaltener Abkühlzeit niedergeschlagen zwei Hälften. Doch niemals zuvor habe ich einen saftigeren Gugel gegessen und deshalb begrabe ich für dieses Exemplar mein Kriegsbeil mit größter Freude. Die cremige, von Hand gerührte Schokoladenglasur mit Tonkabohnenaroma ist das i-Tüpfelchen auf dem verlockenden Kuchenglück.

Teig:	Glasur:
300 g Butter zzgl. Butter zum Fetten der Form	160 g Zartbitterkuvertüre
80 g ungesüßtes Kakaopulver (Backkakao)	70 ml Vollmilch
240 ml Espresso	70 g Sahne
530 g Zucker	3 ganze Tonkabohnen
320 g Crème fraîche	1 EL heller Sirup (Zuckerrübe)
1 EL Vanilleextrakt	1 EL Butter
3 Eier	
330 g Mehl zzgl. Mehl für die Form	Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm)
1½ TL Backpulver	
½ TL Salz	

Den Gugel den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter in einem großen Topf bei niedriger Temperatur zerlassen. Kakaopulver und Espresso einrühren. Zum Abkühlen beiseitestellen. Zucker, Crème fraîche, Vanilleextrakt und Eier zur Espressomischung geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Löffelweise in die flüssige Mischung einrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Etwa 1 Stunde und 40 Minuten im Ofen backen und unbedingt eine Stäbchenprobe machen. Den Gugel 2 Stunden abkühlen lassen und aus der Form lösen. Für die Glasur die Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Milch, Sahne und Tonkabohnen in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Tonkabohnen herausnehmen und die Milchmischung über die Schokolade gießen. 1 Minute ruhen lassen und mit einem Spachtel vermengen. Sirup und Butter unterrühren. Den vollständig abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Tipp: Den Teig kannst du auch auf ein paar Mini-Gugelfhupformen verteilen und bei deiner Feier als Fingerfood reichen. Die Backzeit verringert sich dadurch natürlich, also zwischendurch immer mal wieder mit einem Holzspieß die Garprobe machen.

BROMBEER-*Mascarpone*-*Eiscreme*

Ergibt 1,5 Liter

Ich lehne mich entspannt zurück und lasse den Gatten in der Küche wirbeln. Denn Eis, das kann er am besten. Es verblüfft mich immer wieder, was man aus altbekannten Zutaten schaffen kann, das einen dermaßen vom Hocker haut. Oder besser gesagt, der Couch. Ein paar Beeren hier, etwas Mascarpone da, Sahne für die Hüften, Milch, Zucker, Eier und das Mark der Vanilleschote. Nichts, was einem separat den Atem stocken lässt. Fügt man alles zusammen – mit Hingabe und Geschick – so entsteht diese absolut cremige Textur, die den Gaumen zum Explodieren bringt.

350 g frische Brombeeren	350 g Sahne
1 Vanilleschote	200 ml Milch
3 Eier	125 g Mascarpone
190 g Zucker	

Die Brombeeren pürieren. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse dick und cremig ist. Sahne und Milch unter Rühren in einem kleinen Topf erhitzen (nur bis auf maximal 75 °C) und das Vanillemark zugeben. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Eine kleine Menge der Milchmischung unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Diese Mischung wiederum zurück in den Topf gießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erhitzen und zur Rose abziehen. Tauche dazu einen Löffel in die Masse und puste auf den Löffelrücken. Entstehen dabei kleine wellenförmige Linien, ist die Eigelbmasse genau richtig. Aber Vorsicht, dass es kein Rührei wird! Sobald die Mischung die richtige Konsistenz hat, den Topf vom Herd nehmen und zu den pürierten Brombeeren geben. Anschließend den Mascarpone unterrühren, bis sich eine homogene Masse gebildet hat. Die Creme in die Eismaschine bzw. ins Tiefkühlfach (vorher in eine Kunststoffschüssel mit Deckel füllen) geben. Verwendet man eine Eismaschine, einfach nach Herstellerangaben vorgehen. Bei der Tiefkühlfachvariante sollte man das Eis alle 20 Minuten umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Tipp: Die Brombeeren lassen sich problemlos durch eine andere Beerensorte (z.B. Himbeeren, Erdbeeren oder Blaubeeren) ersetzen. Die Waffeln besorge ich mir im Sommer übrigens immer in der Eisdiele um die Ecke. Dort werden sie jeden Tag frisch gebacken.