

STEFANIE KNORR

NATÜRLICH
SÜSSES *im Glas*

NEUE DESSERTS UND KUCHEN

Fotos von Andrea Langenbacher

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG,
Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern
Druck: Firmengruppe APPL, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1073-8 (Print)
ISBN 978-3-7995-1080-6 (eBook)

INHALT

<i>Süßes für schöne Stunden</i>	6
<i>Alternativ gesüßt</i>	10
<i>Tipps und Tricks</i>	14
<i>Abkürzungen</i>	15
<i>Gerührt – Desserts, Cremes & Smoothies</i>	16
<i>Gebacken – Kuchen, Soufflés & Törtchen</i>	52
<i>Register</i>	86
<i>Dank/Zur Autorin</i>	88

HIMBEER-MACADAMIA- *Dessert*

- ① Die Himbeeren mit der Zitronenschale, der Zitronenverbene und 1 ½ EL Akazienhonig aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und das Kompott etwas einkochen lassen. Abkühlen lassen und dann in 6–8 Gefäße portionieren. Etwas Himbeerkompott für die Verzierung beiseitestellen.
- ② Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- ③ Die Macadamianüsse mahlen. Das Mehl, den Birkenzucker, die Butter und die gemahlene Nüsse miteinander vermischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.
- ④ Den Mascarpone, die Sahne und ½ EL Akazienhonig mit den Schneebesen der Küchenmaschine steif schlagen. Das Himbeerkompott in Gläser füllen, die Creme daraufschichten und die Nussbrösel darüberstreuen.

300 g Himbeeren
Abgeriebene Schale von
1 Zitrone
1 Handvoll Zitronenverbene
2 EL Akazienhonig
30 g Macadamianüsse
75 g Mehl
50 g Birkenzucker
30 g Butter
150 g Mascarpone
150 g Sahne



WALNUSS-CRANBERRY- *Schnecken*

- ① Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
- ② Die Walnusskerne mahlen und ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Die Marzipanrohmasse, die Butter, die gerösteten Walnüsse und den Cranberrysaft verkneten.
- ③ Aus Quark, Öl, Milch, Mehl, Backpulver und Zucker einen Quark-Öl-Teig herstellen. Den Teig ausrollen und die Marzipanmasse darauf verteilen. Die Cranberrys auf der Masse verteilen.
- ④ 10–12 feuerfeste Formen dünn buttern. Den Teig aufrollen, die Rolle in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden und in die Formen legen. Dabei das äußere Ende des Teigs unter die Teigschnecke legen, damit es während des Backens nicht absteht.
- ⑤ Die Schnecken im vorgeheizten Backofen etwa 10–15 Minuten backen.

50 g Walnusskerne
100 g Marzipanrohmasse
50 g flüssige Butter
3 EL Cranberrysaft
100 g Quark
60 ml Sonnenblumenöl
40 ml Milch
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 EL Birkenzucker
50 g Cranberrys



REGISTER

der Rezepte

- A**nanas-Kokos-Walnussgebäck mit Kurkuma 65
Ananas und Gojibeeren, Chiacreme mit 39
Apfel-Kompott, Zimtkuchen mit Vanille- 74
Aprikosen-Füllung, Buchteln mit Frischkäse- 57
- B**ananen-Eis, Mandel- 32
Bananen-Kokos-Eis mit Limetten 48
Beeren-Schokoladen-Törtchen 61
Blutorangen-Kumquat-Kompott 40
Buchteln mit Frischkäse-Aprikosen-Füllung 57
- C**arob-Smoothie, Heidelbeer- 28
Chiacreme mit Ananas und Gojibeeren 39
Chili-Schoko-Smoothie 35
Cranberry-Schnecken, Walnuss- 62
Curry-Creme, Mango- 23
- F**rischkäse-Aprikosen-Füllung, Buchteln mit 57
- G**ojibeeren, Chiacreme mit Ananas und 39
- H**efegebäck Watruschki 58
Heidelbeer-Carob-Smoothie 28
Heidelbeer-Rahm-Küchlein 66
Himbeer-Macadamia-Dessert 20
- J**ohannisbeer-Törtchen mit Joghurt und Vanille 77
- K**äsekuchen im Glas, Rhabarber- 43
Kakao-Zucchini-Törtchen 73
Kirschen-Clafoutis mit rosa Pfeffer 82
Kirschstrudel-Blüten 78
Kokos-Eis mit Limetten, Bananen- 48
Kokos-Walnussgebäck mit Kurkuma, Ananas- 65
Kumquat-Kompott, Blutorangen- 40
Kurkuma, Ananas-Kokos-Walnussgebäck mit 65
- L**avendel-Orangen-Mousse mit Orangenkompott 51
Limetten, Bananen-Kokos-Eis mit 48

REGISTER

der Rezepte

- Limetten-Vanillecreme mit
Sesamtalern **31**
- M**acadamia-Dessert, Himbeer- **20**
Mandel-Bananen-Eis **32**
Mandel-Mango-Smoothie **36**
Mango, Walnussmascarpone
mit **47**
Mango-Curry-Creme **23**
Matcha-Mandarinen-Törtchen **81**
Milchreis mit Melonenpüree **44**
- O**rangenkompott, Lavendel-
Orangen-Mousse mit **51**
- P**ortweinpflaumen, Schoko-
törtchen mit **69**
- R**habarber-Käsekuchen im
Glas **43**
Ricotta-Törtchen mit Rosmarin-
Sultaninen **70**
Rosa Pfeffer, Kirschen-Clafoutis
mit **82**
Rosenwasser-Kaltschale,
Weißwein- **24**
- S**achersoufflé **85**
Schokoladen-Törtchen, Beeren- **61**
Schoko-Smoothie, Chili- **35**
Schokotörtchen mit
Portweinpflaumen **69**
Sesamtalern, Limetten-Vanillecreme
mit **31**
- V**anille, Johannisbeer-Törtchen mit
Joghurt und **77**
Vanille-Apfel-Kompott, Zimtkuchen
mit **74**
Vanillecreme mit Sesamtalern,
Limetten- **31**
- W**alnuss-Cranberry-Schnecken **62**
Walnussgebäck mit Kurkuma,
Ananas-Kokos **65**
Walnussmascarpone mit Mango **47**
Weißwein-Rosenwasser-
Kaltschale **24**
- Z**imtkuchen mit Vanille-Apfel-
Kompott **74**
Zitronencassata **27**
Zucchini-Törtchen, Kakao- **73**