

## ERDBEEREN mit Balsamico

### Zutaten

900 g Erdbeeren  
90 g Staubzucker  
6 cl Balsamico (mind. 10 Jahre alt)

300 ml Obers  
30 g Staubzucker  
Mark von 1 Vanilleschote

### Getränk

Trockenbeerenauslese

### Zubereitung

Erdbeeren vierteln, Staubzucker mit Balsamico verrühren, die Erdbeeren damit marinieren. 50 g der Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb passieren.

Obers mit Staubzucker und Vanillemark steifschlagen, das Erdbeermark unter das Obers heben.

Erdbeerobers in Dessertschalen füllen, Erdbeeren darüber verteilen.





## GELIERTES TRAUBENKOMPOTT mit Quitten und gerösteten Pistazien

### Zubereitung

Die Muskattrauben abziehen, halbieren und entkernen. Asti Spumante mit Gelierzucker und Quittengelee aufkochen, halbierte Trauben hineingeben und zuge- deckt ca. 15 Minuten köcheln, wür- zen und abkühlen. Muskatblüte und Pimentkörner herausnehmen.

Die Pistazien mit braunem Zucker knusprig rösten und unter das noch nicht erkaltete Kompott rühren.

### Zutaten

ca. 600 g Muskattrauben  
100 g Quittengelee  
1/4 l Asti Spumante  
1 Blatt Gelatine  
60 g Gelierzucker  
Zitronenthymian  
1 kleines Stück Muskatblüte  
2 Pimentkörner

100 g gehackte Pistazien  
50 g brauner Zucker zum Rösten

### Getränk

Traubensaft

## MARILLENSCHNECKE mit Grießflammerie

### Zutaten

#### Für die Grießflammerie

250 g Milch  
50 g Zucker  
40 g Grieß  
1 Blatt Gelatine  
20 g weiße Schokolade  
200 g Obers

2 Zimtschnecken vom Bäcker,  
in Stücke geschnitten  
Zimtzucker  
1 EL Honig  
1 Spritzer Marillensaft  
Himbeeren zum Garnieren

### Getränk

Marillensaft oder Marillensekt

### Zubereitung

Milch, Zucker und Grieß 10 Minuten bei stetem Rühren köcheln. Die in Wasser eingeweichte Gelatine und Schokolade einrühren. Vom Feuer nehmen und kühl stellen. Kurz vor dem Stocken das geschlagene Obers einrühren.

Die Zimtschneckenstücke mit Honig in einer Teflonpfanne leicht anglacieren, mit Zimtzucker bestreuen und mit Marillensaft ablöschen.



## MARZIPANBRIOCHE mit Ribiseln

### Zubereitung

Den Briochezopf in Scheiben schneiden, halbieren, mit Marzipancreme einstreichen und zusammensetzen. Mit Marzipancreme und Ribiseln garnieren, mit Mandelstiften bestreuen.

### Tipp

Die fruchtigere und süßere Variante ist, alles mit Ribiselsaft zu beträufeln.

### Zutaten

1 Briochezopf  
Marzipancreme  
(s. Grundrezept auf S. 280)  
gehackte Mandelstifte zum Bestreuen

### Getränk

Espresso

