



BIERSCHADO

Zutaten

6 Eidotter
100 g Zucker
500 ml möglichst malziges oder dunkles Bier
1 EL Met (Honigwein)

Zubereitung

Eidotter mit Zucker über heißem Dampf schaumig schlagen. Bier und Met gemeinsam aufkochen und etwa 1/8 l davon mit der Dottermasse verrühren. Danach allmählich das restliche Bier einlaufen lassen und währenddessen stets über Dampf weiter schlagen, bis eine schöne schaumige Masse entsteht.

Das Bierschado in Glasschalen oder Champagnerkelche füllen.

Tipp

Mit eingelegten schwarzen Nüssen garnieren.

Getränk

Bockbier oder dunkles Bier

Zutaten

12 Zwetschken
150 g Nougat
300 g Strudelteig
(s. Grundrezept auf S. 273 oder
Fertigware)
1 Ei
Butter, Öl
240 g Kompottmarillen
6 cl Marillenbrand

GEFÜLLTE NOUGATZWETSCHKEN im Strudelteig

Zubereitung

Backrohr auf 220 °C vorheizen.
Zwetschken entkernen, mit Nougat füllen.

Ausgerollten Strudelteig mit verquirltem Ei und Butter bestreichen, in Quadrate schneiden, Zwetschken in Teig einschlagen.

Zwetschken auf ein leicht geöltes Backblech legen. Im Rohr bei 180 °C ca. 8 Minuten backen.

Kompottmarillen mit Marillenbrand mixen und durch ein Sieb passieren.

Zwetschken mit Zucker bestreuen und mit Marillenmus servieren.

Getränk

Cappuccino



MARILLENPOFESEN

Zutaten

6 Stk. Briochegebäck, altbacken
6 Marillen, entkernt und in
Spalten geschnitten
3 cl Zitronensaft
Staubzucker
Marillenmarmelade

Für die Vanillemilch

240 ml Milch
3 Eier
1 Prise Vanillezucker

Butter und Öl zum Braten
300 g Beeren
Vanilleeis
Minze
Staubzucker

Getränk

Johannisbeerlikör oder
Marillenlikör

Zubereitung

Briochegebäck entrinden, eventu-
ell halbieren.

Für die Vanillemilch alle Zutaten
miteinander verschlagen, Brioche
darin eintunken.

Butter und Öl in einer Pfanne er-
hitzen und das Brioche von beiden
Seiten braun braten.

Marillenspalten mit Zitronen-
saft, Staubzucker und Marillen-
marmelade marinieren.

Brioche auf Teller setzen, Maril-
len darauf verteilen. Mit Beeren,
Vanilleeis, Minze und Staubzucker
ausgarnieren.



MOHN-LASAGNE mit feinem Topfen und Kokosguss

Zutaten

Palatschinkenteig
(s. Grundrezept auf S. 281)
10 g gelbe Polenta

Für die Fülle

250 g Topfen
60 g geriebener Mohn
30 g Kristallzucker
1 KL Orangenmarmelade

Für den Kokosguss

1/8 l Kokosmilch
1/8 l Obers
1 Eidotter
40 g Kokosraspeln
1 EL Honig
1 KL Kristallzucker

Butter für die Form
gemischte Beeren zum Garnieren

Getränk

Espresso oder Caffè corretto

Zubereitung

Palatschinkenteig abrühren,
Polenta zugeben und 1/2 Stunde
quellen lassen. Palatschinken her-
ausbacken.

Für den Kokosguss alle Zutaten
gut verrühren. Auch für die Fülle
alle Zutaten gut verrühren.

Die Palatschinken mit der Fülle
bestreichen und schichtweise in
eine gebutterte Backform legen.

Abdecken mit einer Palatschinke
und mit dem Kokosguss über-
gießen.

Im vorgeheizten Backrohr bei
ca. 160 °C ca. 30 Minuten abge-
deckt backen. Herausnehmen und
portionsweise ausstechen.

