

Mit ihrer Füllung aus Obst und Mandelmus geben diese kleinen Pasteten eigentlich ein köstliches Frühstück ab. Statt morgens zum Kaffee schmecken sie aber auch hervorragend als Dessert zum Abschluss des Abendessens.

BIRNEN-MANDEL-PIES

2 × 225 g Blätterteig
(2 Teigplatten von
je 25 × 25 cm),
TK-Teig aufgetaut

•

120 g Mandelmus

•

2 kleine reife Birnen

BACKOFEN AUF 190° VORHEIZEN

BACKBLECH, AUSGELEGT MIT BACKPAPIER

1 Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 Blätterteig ausbreiten und bei Bedarf mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider auf die Größe von 25 × 25 cm zuschneiden. Achten Sie dabei auf gerade Teigkanten. Anschließend die Teigplatte in 4 Quadrate (Kantenlänge 12,5 cm) schneiden und diese in Abständen von mind. 5 cm auf das vorbereitete Blech legen. Zweite Teigplatte genauso vorbereiten und in Quadrate schneiden, aber nicht aufs Blech legen.

2 Aus den Teigquadraten auf der Arbeitsfläche in der Mitte jeweils einen Kreis von Ø 10 cm ausstechen (die Teigkreise anderweitig verwenden). Die Ränder der ausgestochenen Teigquadrate mit etwas Wasser anfeuchten. Jeweils 1 Quadrat mit der angefeuchteten Seite nach unten auf 1 Quadrat auf dem Blech legen und die Ränder rundherum leicht andrücken.

3 In der Mitte der Quadrate jeweils ein Viertel (30 g) vom Mandelmus verstreichen.

4 Birnen schälen, längs halbieren, Stielansatz und Kerngehäuse entfernen. Die vier Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Küchenbrett legen und jede Hälfte längs in schmale Spalten schneiden. Da die Birnenhälften am Ende aber noch zusammenhalten sollen, beginnen Sie mit dem Schnitt erst etwa 1 cm unterhalb des Stielansatzes. Birnenhälften durch sanften Druck mit der Handfläche ein wenig auffächern und mit den Schnittflächen nach unten jeweils auf das Mandelmus der Teigquadrate legen.

5 Die Pies im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 18–20 Min. backen, bis sie goldgelb und die Birnen weich sind.

6 Auf dem Blech etwas abkühlen lassen und dann warm genießen.

TIPP

Am besten schmecken diese Pies am Tag ihrer Zubereitung. Falls welche übrig bleiben, bewahren Sie sie über Nacht in einem luftdicht verschlossenen Behälter auf.



Wenn ein Restaurant eine Süßspeise anbietet, möchte man meinen, sie erfordere besondere Könnerschaft, Aufwand und extravagante Zutaten. Nichts davon gilt für dieses Dessert, und dennoch eignet es sich bestens für Gäste. Man kann diese Mousse komplikationslos und schnell zubereiten, und was man für sie braucht, gibt es in jedem Lebensmittelladen. Servieren Sie diese Mousse in Ihren schönsten Dessertschalen und machen Sie sich auf Lobeshymnen gefasst.

SCHNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT

300 g zartbittere
Schokotropfen

•

500 g Sahne
(vorzugsweise 35 %),
gut gekühlt

•

35 g Puderzucker

ELEKTRISCHES HANDRÜHRGERÄT (SIEHE TIPPS)

- 1 Als Erstes 1 EL (15 ml) der Schokotropfen fein hacken und zum späteren Garnieren beiseitestellen.
- 2 In einer mittelgroßen mikrowellengeeigneten Schüssel die restlichen Schokotropfen in der Mikrowelle auf hoher Stufe in 30-Sekunden-Intervallen erhitzen und dabei zwischendrin durchrühren, bis etwa drei Viertel der Tropfen geschmolzen sind. Aus der Mikrowelle nehmen und weiter behutsam rühren, bis alle Tropfen geschmolzen sind. (Alternativ die Schokotropfen über dem Wasserbad schmelzen, s. S. 16.) Die Schokolade in etwa 10 Min. auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 3 Inzwischen in einer großen Schüssel die kalte Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf hoher Stufe steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Kalt stellen, bis die Schokolade abgekühlt ist.
- 4 Etwa ein Viertel der geschlagenen Sahne abmessen und beiseitestellen. Abgekühlte Schokolade über die restliche Sahne gießen und mit dem Handrührgerät etwa 30 Sek. unterrühren, bis Sahne und Schokolade gerade eben vermischt sind.
- 5 Die Mousse auf Dessertschalen verteilen. Jede Portion mit einem Klecks der beiseitegestellten Schlagsahne und den gehackten Schokotropfen garnieren. Sofort servieren.

TIPPS

Sie können die Sahne ohne Weiteres auch mit einem Schneebesen steif schlagen. Das dauert zwar deutlich länger, doch das Ergebnis ist ebenso gut und Sie verbrennen außerdem ein paar extra Kalorien!

Die in Dessertschalen angerichtete Mousse lässt sich zugedeckt im Kühlschrank bis zu 3 Tage aufbewahren. Mit Sahneklecks und gehackter Schokolade wird sie dann aber erst vor dem Servieren garniert.



Da ich hier gleich zu fertig gemahlenen Mandeln greife, ist alles quasi im Handumdrehen zusammengemischt. Das ist die gute Nachricht. Aber es gibt auch eine schlechte Nachricht. Die Riegel sind nämlich dermaßen lecker, dass Sie sie demnächst wohl häufiger zubereiten müssen.

FRÜCHTERIEGEL

110 g gemahlene
Mandeln

•

160 g gemischte
Trockenfrüchte
(ich verwende einen
Mix aus Heidelbeeren,
Kirschen und
Cranberrys, manchmal
auch Sultaninen)

•

80 g entsteinte Datteln,
grob gehackt

KÜCHENMASCHINE ODER STANDMIXER

KASTENFORM (23 × 13 CM), AUSGEKLEIDET MIT BACKPAPIER (S. S. 12)

1 Gemahlene Mandeln, Trockenfrüchte und Datteln mit 1 Prise Salz in die Küchenmaschine oder den Standmixer geben. In 5-Sekunden-Intervallen zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten, dabei Reste an der Schüssel- oder Becherwand immer mal wieder mit einem Teigschaber nach unten schieben. Schrittweise die Intervallzeiten erhöhen, bis das Gerät kontinuierlich läuft und die Masse sich schließlich zusammenballt. (Die erforderliche Zeit hängt von der Leistungsstärke des Geräts ab).

2 Die Masse mit einem Teigschaber in die vorbereitete Form drücken und glatt streichen. Mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken.

3 Zum Festwerden mind. 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Früchtebarren aus der Form heben – der überstehende Papierrand hilft dabei – und quer in Riegel schneiden. Die Fruchtriegel entweder raumtemperiert oder kalt genießen.

TIPP

In einem luftdicht verschlossenen Behälter lassen sich die Riegel im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren.



Unglaublich, *aber wahr!*



Nur 3 Zutaten reichen aus, um leckere Kuchen, Brownies oder Kekse zu backen. Hier kommen 101 verblüffende und überraschend einfache Rezepte, von Zitrus-Mandel-Kuchen bis Nuss-Nougat-Brownies. Egal, ob Back-Anfänger oder Kuchen-Könnern – hier findet jeder sein neues Lieblingsrezept.

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7553-3



9 783833 875533



www.gu.de