

Lothars Obstküche Stachelbeere

Gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Dessert, Süßspeisen	1
1.1	Anismousse mit Stachelbeerkompott	1
1.2	Beerengugelhupf mit aufgeschlagener Vanillesoße	1
1.3	Beerenkaltschale mit Schmand und Eierbrötchen	2
1.4	Beerenkompott	3
1.5	Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln	3
1.6	Beerensülze mit Bitterlikör auf geistem Vanilleschaum	4
1.7	Beerensuppe mit Schnee-Eiern	4
1.8	Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss und Eis	5
1.9	Brotauflauf mit Stachelbeeren	5
1.10	Charlotte	6
1.11	Crêpes mit Stachelbeeren	7
1.12	Erdbeer-Stachelbeer-Kompott	7
1.13	Erdbeeren mit Stachelbeerschaum	8
1.14	Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis	8
1.15	Flammierte Stachelbeeren	8
1.16	Geistreicher Obstsalat mit Kefir-Pfeffer-Soße	9
1.17	Grießauflauf mit Obst	9
1.18	Kirschsalat mit Weinsauce	10
1.19	Knuspriger Stachelbeer-Crumble	11
1.20	Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße	11
1.21	Mohnparfait mit heißen Stachelbeeren	12
1.22	Prosecco-Süppchen mit Minze	12
1.23	Saures Früchtchen	13
1.24	Sherry-Eisdessert mit Beeren	13
1.25	Stachelbeer-Apfel-Grütze	14
1.26	Stachelbeer-Aprikosen-Grütze	14
1.27	Stachelbeer-Crumble	15
1.28	Stachelbeer-Grütze mit Eis	15
1.29	Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen	16
1.30	Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren	16
1.31	Stachelbeer-Kompott mit Eis	17
1.32	Stachelbeer-Polenta-Gratin	17
1.33	Stachelbeer-Reisring	18
1.34	Stachelbeer-Schicht-Dessert	18
1.35	Stachelbeer-Vanille-Wähe	19
1.36	Stachelbeerbecher	19
1.37	Stachelbeercreme	20
1.38	Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis	20

1.39	Stachelbeeren auf Baiser	21
1.40	Stachelbeergrütze	21
1.41	Stachelbeergrütze	22
1.42	Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen	22
1.43	Süße Grießnockerl mit Stachelbeerkompott	23
1.44	Weißer Schokocreme	24
2	Eingemachtes, Eingelegtes	25
2.1	Stachelbeergelee mit Kräutern	25
3	Fleischgerichte, Innereien	27
3.1	Kasseler mit Früchten	27
3.2	Rinderfilet mit Garnelen und Stachelbeeren in Balsamico und geraspelt Zucchini	27
3.3	Rinderhüftrolade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten	28
3.4	Thüringer Kalbfleisch mit Stachelbeersauce	28
4	Geflügelgerichte	31
4.1	Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney	31
5	Getränke	33
5.1	Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie	33
6	Grundlagen, Informationen	35
6.1	Stachelbeere	35
6.2	Süß-sauer - die Stachelbeere	35
7	Kartoffel-, Gemüsegerichte	37
7.1	Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet	37
8	Kuchen, Gebäck, Pralinen	39
8.1	Astronautenkuchen	39
8.2	Eierlikörtorte à la Christa	39
8.3	Gedeckter Stachelbeerkuchen	40
8.4	Himmelstorte mit Stachelbeeren	40
8.5	Johannisbeertorte	41
8.6	Kirsch-Törtchen	42
8.7	Knuspriges Stachelbeer-Baiser	42
8.8	Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten'	43
8.9	Marzipanboden mit süßen Kirschen	44
8.10	Meringuierte Stachelbeertorte	45
8.11	Obstkuchen mit Mandelbaiser	45
8.12	Patchwork-Kuchen	46
8.13	Quark-Tarte mit Stachelbeeren	46

8.14	Saftiger Stachelbeerkuchen	47
8.15	Stachelbeer-Aprikosen-Kuchen	48
8.16	Stachelbeer-Baiser	48
8.17	Stachelbeer-Baiser-Kuchen	49
8.18	Stachelbeer-Baiser-Kuchen	50
8.19	Stachelbeer-Baiser-Kuchen	50
8.20	Stachelbeer-Baiser-Torte	51
8.21	Stachelbeer-Baiser-Torte	52
8.22	Stachelbeer-Baiserschnitten	53
8.23	Stachelbeer-Blech Kuchen	53
8.24	Stachelbeer-Johannisbeer-Kuchen	54
8.25	Stachelbeer-Pie	55
8.26	Stachelbeer-Quadrate	55
8.27	Stachelbeer-Sahnetorte mit Marzipanhülle	56
8.28	Stachelbeer-Streusel-Kuchen	57
8.29	Stachelbeer-Streuselkuchen	57
8.30	Stachelbeer-Tarteletts	58
8.31	Stachelbeer-Torte mit Mandelbaiser	59
8.32	Stachelbeeren mit Nussbaiser	60
8.33	Stachelbeerkuchen	60
8.34	Stachelbeerkuchen	61
8.35	Stachelbeerkuchen	61
8.36	Stachelbeerkuchen	62
8.37	Stachelbeerkuchen mit Baisergitter	62
8.38	Stachelbeerkuchen mit Streuseln	63
8.39	Stachelbeertörtchen mit Baiserboden	64
8.40	Stachelbeertorte	64
8.41	Stachelbeertorte	65
8.42	Stachelbeertorte	66
8.43	Stachelbeertorte mit Baiserhaube	66
8.44	Stachelbeerwähe	67
8.45	Stachelbeerwähe	68
8.46	Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber	68
9	Marmeladen, Konfitüren	71
9.1	Beerenvielfrucht-Gelee mit Vanille	71
9.2	Erdbeer-Stachelbeer-Gelee	71
9.3	Fruchtige Zwiebel-Konfitüre	71
9.4	Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren	72
9.5	Harlekin-Marmelade	72
9.6	Johannisbeer-Stachelbeer-Gelee	72
9.7	Mirabellen Konfitüre	73
9.8	Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre	73
9.9	Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder	74

9.10	Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre	74
9.11	Stachelbeer-Kiwi-Marmelade	74
9.12	Stachelbeer-Konfitüre	75
9.13	Stachelbeer-Konfitüre	75
9.14	Stachelbeer-Konfitüre mit Lavendel	75
9.15	Stachelbeer-Marmelade aus reifen Früchten	76
9.16	Stachelbeer-Marmelade aus unreifen, grünen Früchten	76
9.17	Stachelbeer-Orangen-Marmelade	77
9.18	Stachelbeere-Birnen-Marmelade	77
9.19	Stachelbeergelee gepfeffert	77
9.20	Stachelbeerkonfitüre	78
9.21	Stachelbeerkonfitüre	78
10	Mehlspeisen, Nudeln	79
10.1	Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott	79
10.2	Roggenpfannkuchen mit Stachelbeercreme	79
11	Pasteten, Terrinen	81
11.1	Geflügelleberterrine mit gerösteten Kürbiskernen und Stachelbeer- Apfel-Chutney	81
12	Salate	83
12.1	Bohnen-Kartoffelsalat mit Räucherspeck, Hähnchenleber und Stachel- beeren	83
12.2	Reissalat mit Cipollatas	83

1 Dessert, Süßspeisen

1.1 Anismousse mit Stachelbeerkompott

Zutaten

1/2 l Milch
75 g Zucker
15 g Sternanis
6 Eigelb
40 g Zucker
8 Blatt weiße Gelatine
3 EL Pernod

400 g süße Sahne

Kompott

140 g Puderzucker
Sherry
2 EL Wasser
1 Vanilleschote
750 g grüne Stachelbeeren

Milch mit Zucker und Sternanis aufkochen, 60 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Eigelb mit Zucker verrühren. Anismilch wieder erwärmen, durch ein Sieb zur Eigelbmasse gießen. Unter ständigem Rühren abschlagen, bis sie anfängt zu binden. Gelatine nach Anweisung einweichen und in die heiße Milch rühren. Pernod dazugeben und die Masse kühl stellen, bis sie halb steif ist. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und 4 Stunden kühl stellen. Für das Kompott den Puderzucker karamelisieren, mit Sherry und Wasser ablöschen. Karamel loskochen, bis er aufgelöst ist, aufgeschlitzte Vanilleschote und Stachelbeeren dazugeben und 10 Minuten dünsten. Vanilleschote entfernen. Anismousse portionieren und mit dem warmen Kompott servieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

1.2 Beerengugelhupf mit aufgeschlagener Vanillesoße

260 ml Milch
200 ml Sahne
2 Eigelb
1 Vanilleschote
50 g Zucker
50 g Himbeeren
50 g Brombeeren
40 g Stachelbeeren
40 g Johannisbeeren
40 g Blaubeeren
Minze

1 unbehandelte Zitrone
je 1 dunkler und heller Biskuitboden (Fertigprodukt)
200 ml Milch
1 Eigelb
1/16 l Sahne
2 TL Vanillepuddingpulver
1 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Puderzucker
5 Blätter Gelatine

Beeren gut kalt abbrausen, abtropfen, trocknen, Johannisbeeren abzupfen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. Vanilleschote aufschneiden, Mark austreichen, unbehandelte Zitronenschale abreiben. Biskuitboden dunkel wie hell gleichgroß wie Förmchenrand ausstechen. 200 ml Sahne schlagen. 260 ml Milch aufkochen, mit Vanillestärkepulver binden, glattrühren, etwas Zitronenschale reinreiben, Prise Zucker dazu, Legierung aus 2 Eigelb und verbliebenen Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen, vorm Anrichten nochmals aufschlagen. Restliche Milch mit Vanilleschote und Mark aufkochen, Vanilleschote herausnehmen, restlichen Zucker, Eigelb schaumig schlagen und mit der heißen Vanillemilch übergießen, glattrühren, ausgedrückte Gelatine unterrühren. Masse kaltrühren, Zitronenschale dazugeben, Sahne vorsichtig unterheben, Beeren zufügen, vermengen und die Masse in kalt ausgespültes Förmchen abfüllen. Dunklen Biskuitdeckel darauf andrücken und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, hellen Biskuitboden daraufsetzen, leicht andrücken und 3-4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Gugelhupfform stürzen, Spalten schneiden, auf Vanillesoßenspiegel anrichten, mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 120

1.3 Beerenkaltschale mit Schmand und Eierbrötchen

Melisse	2 TL Schmand
1/16 l Cassis Likör	1 Ei
1/2 Baguette	1/8 l Milch
1 EL Butterschmalz	60 g Blaubeeren
1 EL Zucker	60 g Johannisbeeren
1/2 unbehandelte Zitrone	60 g Himbeeren
1 EL Kartoffelstärke	60 g Stachelbeeren
400 ml Johannisbeersaft	60 g Erdbeeren

Erdbeeren mit Grün waschen, trocknen, Grün abzupfen, vierteln; Stachelbeeren säubern, halbieren; Blaubeeren säubern; Zitrone mit Zestenreißer abziehen. Ei und Milch mit etwas Zucker und der Zitronenschale gut verrühren; Kartoffelstärke mit etwas Wasser anrühren. Johannisbeersaft zum Kochen bringen. Himbeeren, Erdbeeren, etwas Johannisbeersaft im Mixer gut pürieren, das Püree zum heißen Johannisbeersaft geben, etwas Zucker zugeben, aufkochen lassen; mit angerührter Kartoffelstärke binden, als Einlage Stachelbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren unterheben, mit Cassis-Likör abschmecken und kalt stellen. Brotscheiben im Milchbrei vollsaugen lassen, in heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken. Kaltschale in Suppentassen anrichten, einige Beeren als Garnitur darauf streuen, 1 Teelöffel Schmand darauf setzen. Mit Melisse garnieren, Eierbrötchen dazu servieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

1.4 Beerenkompott

150 ml Weißwein	30 g Butter
2 EL Zitronensaft	50 g Haferflocken
80 g Zucker	400 g Vanillejoghurt
600 g Stachelbeeren	

Weißwein, Zitronensaft, Zucker, Stachelbeeren 6 Min. weich kochen. Butter, Zucker karamellisieren lassen, Haferflocken einrühren, auf Alufolie streichen, auskühlen lassen. Früchte, Vanillejoghurt und Krokant schichten.

1.5 Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln

<i>Brandteig:</i>	1/4 Vanilleschote, Mark von
250 g Mehl	<i>Beerenkompott:</i>
1/4 l Wasser	150 g Himbeeren
100 g Butter	150 g rote Johannisbeeren
1 Msp. Salz	200 g Erdbeeren
5 Eier	150 g rote Stachelbeeren
<i>Creme:</i>	100 ml Weißwein
60 g Zucker	40 g Zucker
20 g Speisestärke	Pudrzucker zum Besieben
2 Eigelb	Butter für das Blech
1/4 l Milch	

In einer Kasserolle Wasser, Butter und Salz auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 zum Kochen bringen. Die Kochstelle ausschalten. Das Mehl auf einmal hineingeben, dabei mit dem Handrührgerät verrühren. So lange weiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und eine weiße Haut den Boden überzieht. In eine Schüssel umfüllen und die Masse etwas abkühlen lassen. 1 Ei zugeben und rühren, bis es sich völlig mit dem Teig verbunden hat. Auf diese Weise nacheinander alle Eier unterrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein leicht gefettetes Backblech Windbeutel spritzen, dabei genügend Abstand einkalkulieren, da sie beim Backen aufgehen. Im Backofen backen. Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten 4 Windbeutel noch heiß quer halbieren und auskühlen lassen. Die restlichen Windbeutel lassen sich gut einfrieren und später wieder aufbacken. Für die Creme in einer Schüssel die Hälfte des Zuckers mit der Speisestärke, den Eigelben und 1/4 der Milch gut verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark zum Kochen bringen. Die Stärkemischung in die

kochende Vanillemilch gießen, unterrühren und aufkochen. In eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Für das Kompott die Himbeeren verlesen. Die anderen Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Johannisbeeren abzupfen. Die Erdbeeren putzen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Erdbeerpüree mit Weißwein und Zucker aufkochen, die übrigen Beeren zufügen, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Die Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in die Windbeutel spritzen. Die gefüllten Windbeutel mit dem Beerenkompott anrichten und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.6 Beerensülze mit Bitterlikör auf geistern Vanilleschaum

je 50 Scheiben Blaubeeren, Himbeeren	100 ml Sahne
20 ml Himbeersirup	1 EL Stärke
20 ml Bitterlikör	1 EL Erdbeermark
5 Blätter Gelatine	250 ml Apfelsaft
Minze (Garnitur)	80 g Erdbeeren
2 EL Zucker	50 g Stachelbeeren
1 Vanilleschote	500 g Johannisbeeren
200 ml Milch	

Vorbereitung: Johannisbeeren abzupfen. Erdbeeren waschen, Kelchgrün entfernen, auf Küchentrepp abtrocknen und die Früchte in Spalten zerteilen. Blaubeeren, Himbeeren und Stachelbeeren verlesen. Sahne steif schlagen. Vanillestange aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Milch und Zucker aufkochen, mit etwas Stärke binden und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Apfelsaft erhitzen, Bitterlikör und Himbeersirup zufügen und darin die Gelatine auflösen.

Zubereitung: Beerengemisch in eine Glasschale oder eine kleine Puddingform füllen, mit dem Apfelsaftgelee auffüllen, über Nacht oder 3-4 Stunden kalt stellen. Vanillesoße glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Anrichten: Schaum als Spiegel auf flachen Glastellerchen anrichten, Erdbeermarktopfen aufbringen und mit dem Löffelstiel ein Muster ziehen. Die Beerensülze stürzen und auf den Vanilleschaum setzen, mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

1.7 Beerensuppe mit Schnee-Eiern

350 g Brombeeren	130 g Zucker
350 g Himbeeren	1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
50 g rote Johannisbeeren	2 cl Grand Marnier
50 g Stachelbeeren	

1 l Milch
1 Vanilleschote

4 Eiweiß

300 g Brombeeren und Himbeeren pürieren und das Mark durch ein Sieb streichen. Mit 30 g Zucker, Orangenschale und Grand Marnier mischen und die restlichen Beeren zugeben. Die Suppe im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Schnee-Eier die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch zum Kochen bringen. 2 EL Zucker und die ausgekrazte Vanilleschote zugeben und ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. In der Zwischenzeit Eiweiß mit restlichem Zucker und Vanillemark steif schlagen. Mit einem Esslöffel aus dem Eischnee Nocken ausstechen und diese in die heiße Milch geben. Wenn die ganze Eischneemasse ausgestochen ist, den Topf vom Herd ziehen und mit einem Deckel verschließen. Die Schnee-Eier ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Beerensuppe mit lauwarmen Schnee-Eiern servieren.

1.8 Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss und Eis

200 g Blaubeeren
200 g Stachelbeeren
3 EL Zucker

100 ml Amaretto
1 Bio-Zitrone, abger. Schale und Saft von
4 Kugeln Vanilleeis zum Servieren

Die Beeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Den Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren. Mit Amaretto ablöschen und alles köcheln lassen, bis sich der erstarrte Karamell in der Flüssigkeit aufgelöst hat. Zitronenschale und -saft dazugeben und den Sud abkühlen lassen.

Die Beeren in den lauwarmen Sud geben und ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Die marinierten Blau- und Stachelbeeren auf 4 Dessert-schalen verteilen. Jeweils 1 Kugel Vanilleeis darauf anrichten. Das Dessert mit etwas Sud beträufeln und sofort servieren.

Tipp: Etwas feiner wird dieses Dessert mit kleinen Waldheidelbeeren. Diese sind saftiger und süßer. Auch Stachelbeeren gibt es in einer süßeren Ausführung. Probieren Sie beispielsweise doch einmal die rote Sorte Rolonda. Wer es noch erfrischender und ausgefallener mag, kann anstelle des Vanilleeises auch eine fruchtige oder säuerliche Granita servieren. Wenn Sie sie dann noch kurz vor dem Servieren mit einem guten Schuss perlendem Prosecco übergießen, ist ein spritziger Dessertgenuss perfekt.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitung 20 Min. zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

1.9 Brotauflauf mit Stachelbeeren

1 l Milch	1 kg Stachelbeeren
500 g Brot (altbacken), in feinen Scheiben	3 Eiweiß, steif geschlagen
3 Eigelb	500 g Stachelbeeren
100 g Zucker	1 EL Haselnüsse, gehackt
1 TL Zimt	Puderzucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft	

Milch aufkochen, Brot begeben, gut mischen. So lange auf der ausgeschalteten Herdplatte stehen lassen, bis das Brot die Milch aufgesogen hat und weich ist. Eigelb, Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft rühren, bis die Masse hell ist. Das ausgekühlte Brot daruntermischen. 1 kg Beeren begeben, mischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen. Masse in eine eingefettete Auflaufform füllen. Die restlichen Früchte darauf verteilen, Nüsse darüberstreuen.

Backen: 30-40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Heiß oder kalt servieren, zuvor mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Vanillesauce dazu servieren.

Mengenangabe: 4-6 Personen

1.10 Charlotte

4 Blatt weiße Gelatine	1-8 TL Speisestärke
1 kg Stachelbeeren	1 Pkg. Mandelmakronen (100 g)
200 ccm Weißwein	2 Becher Magermilchjoghurt (à 150 g)
125 g Zucker	1-2 TL Zitronensaft
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Becher Schlagsahne (250 g)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Stachelbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und mit Weißwein, 75 g Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Die Speise stärke mit 1 El kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren zu den kochenden Stachelbeeren geben. Das Kompott kaltstellen. Eine Form (ca. 1 1/2 l Inhalt) mit Mandelmakronen auslegen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei milder Hitze zerlassen. Unter den Joghurt rühren und kalt stellen. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in die Form füllen, 2/3 des kalten Stachelbeerkompotts darauf verteilen, mit der restlichen Creme auffüllen und erstarren lassen. Form kurz in lauwarmes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen. Mit den restlichen Stachelbeeren garniert servieren.

Mengenangabe: 6-8 Portionen

Zeit zum Kühlen: 1 Stunde

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Pro Portion ca.: 426 kcal / 1782 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 52 g

1.11 Crêpes mit Stachelbeeren

120 g Mehl	250 g Stachelbeeren, halbiert
3 Eier	1 EL Butter
3 1/2 dl Milch	1 EL Zucker
2 EL Akazienhonig	Bratbutter zum Braten
1 Prise Salz	1 EL Zucker
30 g Butter, flüssig	1/2 TL Zimt

Mehl und alle Zutaten bis und mit Butter in einem Messbecher ca. 1 Min. pürieren. Zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen. Stachelbeeren, Butter und Zucker aufkochen, zugedeckt ca. 3 Min. köcheln. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpes wenden, fertig backen. Etwas Kompott darauf verteilen, Crêpes zu einem Viertel falten. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Zucker und Zimt mischen, darüberstreuen.

Mengenangabe: 8 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

pro Person: 396 kcal / 1656 kJ; E 12 g, F 19 g, KH 45 g

1.12 Erdbeer-Stachelbeer-Kompott

500 g Erdbeeren	1 Zitrone, Saft von
500 g Stachelbeeren	100 g Gelierzucker
2 EL Zucker	Apfelsaft zum Auffüllen
200 ml Weißwein	100 ml weißer Rum
1 Zimtstange	

Beeren waschen, putzen, abtupfen. Die Erdbeeren vierteln. Zucker karamellisieren lassen, Wein angießen und Karamell loskochen. Zimtstange, Zitronensaft, Stachelbeeren, Gelierzucker zufügen und aufkochen lassen. So viel Apfelsaft angießen, dass die Stachelbeeren fast vollständig bedeckt sind. Die Erdbeeren dazugeben und nochmals aufkochen. Rum einrühren, Kompott abkühlen lassen. Nach Wunsch das Kompott in Einmachgläserfüllen, diese fest verschließen, in einen Einkochtopf stellen. So viel Wasser angießen, dass die Gläser zur Hälfte bedeckt sind, bei 80 Grad ca. 25 Min. einkochen. Gläser herausnehmen. Kompott erkalten lassen, bis zum Verzehr kühl und dunkel stellen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 330 kcal; E 2 g, F 1 g, KH 52 g

1.13 Erdbeeren mit Stachelbeerschaum

250 g Stachelbeeren	500 g Erdbeeren
100 ml Wasser	2 Eiweiß
1/2 Bd. Zitronenmelisse	1 Pkg. Vanillinzucker
75 g Zucker	

Stachelbeeren im Wasser 10 Minuten dünsten, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Von der Zitronenmelisse einige Blätter für die Garnierung beiseite legen, restliche Blätter fein hacken und mit Zucker unter das Stachelbeermus rühren.

Erdbeeren vierteln und in einer Glasschüssel anrichten.

Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen und unter das Stachelbeermus heben. Stachelbeerschaum über die Erdbeeren geben. Mit Zitronenmelisse garniert sofort servieren.

1.14 Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis

500 g frische Stachelbeeren	Zitronenschale
20 g Zucker und 250 ml Apfelsaft oder	Orangenschale
250 ml Wasser und 70 g Zucker oder	geriebenen Ingwer oder gemahlene Nelken
250 ml Weißwein und 70 g Zucker	20 g Speisestärke oder ersatzweise Puddingpulver
etwas Zimtrinde	evtl. etwas Zitronenlikör

Die Stachelbeeren waschen, von Stielen und Blüten befreien. Wasser, Saft oder Wein mit allen Geschmackszutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann Stachelbeeren zugeben.

Nach einer Minute acht Stachelbeeren herausnehmen für die Dekoration. Die restliche Masse ca. fünf Minuten kochen, dann durch ein Sieb passieren. Stärkemehl oder Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren, mit der Stachelbeermasse verrühren und nochmals aufkochen lassen. Eventuell mit etwas Zitronenlikör abschmecken, abkühlen lassen.

Die Sauce als Spiegel auf eine Platte fließen lassen und das Vanilleeis in die Mitte setzen. Wer möchte, kann das Eis auch durch Griesreispudding oder Quarksoufflé ersetzen. Mit den übrigen Stachelbeeren verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

1.15 Flambierte Stachelbeeren

3 EL Zucker	400 g Stachelbeeren
1 EL Margarine oder Butter	1 dl Grand Marnier
1 Stück Orangenschale	<i>für die Garnitur</i>
1 dl Weißwein oder Orangensaft	wenig Orangenschale, in Streifen
1 EL Zitronensaft	Zitronenmelisse

Zucker mit Margarine oder Butter und Orangenschale in einer weiten Chromstahlpfanne auf dem Herd oder in der Flambierpfanne auf dem Rechaud hellbraun rösten. Mit dem Weißwein oder Orangensaft ablöschen, Zitronensaft begeben und zur Hälfte einkochen. Stachelbeeren begeben, nur heiß werden lassen. Pfanne vom Herd oder Rechaud ziehen, Grand Marnier über die Beeren gießen, anzünden, unter leichtem Hin- und Herbewegen flambieren, bis die Flamme erlischt, auf Teller anrichten, garnieren, sofort servieren.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm oder Glace.

Vorsicht: Nicht unter dem eingeschalteten Luftabzug flambieren. Sehr wichtig!! Ich musste 'nur' meine Filtermatte erneuern, da sie nicht mehr da war!

Mengenangabe: 4 Personen

1.16 Geistreicher Obstsalat mit Kefir-Pfeffer-Soße

20 ml Williamsbirnengeist	3 EL Puderzucker
1 Schale Erdbeeren	100 g schwarze Johannisbeeren
1 TL rosa Pfeffer	100 g Kulturheidelbeeren
1/8 l Schlagsahne	100 g Stachelbeeren
1/4 l Kefir	2 Äpfel
1 Zitrone, Saft von	3 reife Birnen

Erdbeeren waschen, trocknen, entstielen und halbieren. Birnen und Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in dünne Blättchen schneiden. Stachelbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren waschen und entstielen. Alle Früchte miteinander vermischen, mit 2 EL Puderzucker, Zitronensaft und Williamsbirnengeist im Kühlschrank durchziehen lassen. Sahne mit 1 EL Puderzucker halb steif schlagen. Kefir mit der Sahne vermengen. Rosa Pfeffer hacken und unterrühren. Zum Obstsalat reichen, mit Walnüssen und rosa Pfeffer garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

1.17 Grießauflauf mit Obst

0.5 l Milch	50 g Zuckerrohrgranulat
125 g Weizenvollkorn Grieß	0.5 TL Zimtpulver
1 Prise(n) Salz	1 Prise(n) Nelken gemahlene
100 g Johannisbeeren rote	1 EL Sonnenblumenkerne
100 g Stachelbeeren	10 g Butter
2 Nektarinen	<i>Für die Form:</i>
3 Eier	1 TL Butter

1. Die Milch mit dem Grieß und dem Salz in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Grieß bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Den Grieß vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Johannisbeeren und die Stachelbeeren waschen und von den Stielen befreien. Die Nektarinen waschen und in Schnitzen von den Steinen schneiden.
3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zuckerrohrgranulat, dem Zimt und den Nelken schaumig rühren, dann mit dem Obst unter den Grieß mischen.
4. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Eine feuerfeste Form mit der Butter austreichen. Die Auflaufmasse hineinfüllen und glatt streichen. Die Sonnenblumenkerne und die Butter in kleinen Stücken auf der Oberfläche verteilen.
6. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 180 ° schalten und den Auflauf etwa 45 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit 75 Minuten

1800 kJ

1.18 Kirschsalat mit Weinsauce

500 g Kirschen schwarze	200 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
300 g Stachelbeeren reife	4 EL Puderzucker
2 Eier	6 EL Rotwein trockener
Salz	8 Blätter Pfefferminze

1. Die Kirschen und die Stachelbeeren waschen und trockentupfen. Die Kirschen entsteinen, die Beeren von Stielen und Blütenansätzen befreien.
2. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen und das Eiweiß mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen.
3. Den Mascarpone mit dem Puderzucker, den Eigelben und dem Rotwein verrühren und den Eischnee unterheben. Das Obst in einer Schüssel mischen und die Sauce darüber füllen.
4. Die Pfefferminzblätter waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und auf den Salat streuen.

Mengenangabe: 4 Portionen
Zubereitungszeit 30 Minuten
 1500 kJ

1.19 Knuspriger Stachelbeer-Crumble

250 g Stachelbeeren	1/2 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale von
50 g + 50 g Zucker	1 Pkg. Vanillin-Zucker
50 g + etwas Butter	100 g Mehl
2 EL gemahlene Mandeln	evtl. Puderzucker und
Salz	4 Mandeln zum Verzieren

Stachelbeeren waschen und putzen. Mit 50 g Zucker mischen. Ziehen lassen.
 50 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Gemahlene Mandeln, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und Mehl mischen. Butter zugießen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

4 kleine oder 1 große feuerfeste Form mit Butter austreichen. Beeren einfüllen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Crumble etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker und Mandeln verzieren.

Dazu schmeckt Creme fraîche oder Vanille-Joghurt.

Tipp: Stachelbeeren sind oft sehr sauer. Süßen Sie deshalb nach Geschmack. Der Crumble schmeckt auch prima mit Pflaumen oder Äpfeln.

Mengenangabe: 4 PERSONEN

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

pro Portion ca.: 350 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 50 g

1.20 Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße

250 g Stachelbeeren	150 ml Milch
50 g Zucker	2 Eier
100 g Mehl	250 g Vanilleeis
Salz	1 EL Puderzucker
1 Pkg. Vanillinzucker	Minze zum Garnieren

Stachelbeeren abbrausen, putzen. 100 ml Wasser mit 25 g Zucker aufkochen. Die Früchte darin 6-8 Min. dünsten. In einem Sieb abtropfen lassen.

Mehl, Salz, 25 g Zucker, Vanillinzucker mischen. Zuerst Milch, dann Eier unterrühren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 feuerfeste Förmchen fetten. Den Teig hineinfüllen

und die Stachelbeeren darauf verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Min. backen. Das Vanilleeis antauen lassen.

Den Mini-Stachelbeer-Auflauf jeweils mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren. Das Eis kräftig durchrühren und dazu reichen.

Tipp: Wenn keine Kinder mitessen, können Sie die Eissoße mit Mandellikör aromatisieren.
Als Menü: VORSPEISE: Matjestatar auf Rucolasalat SUPPE: Kohlrabisuppe mit Kerbel
HAUPTSPEISE: Zitronen-Kaninchen mit Oliven DESSERT: Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Garen ca. 8 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Person: 350 kcal; E 11 g, F 10 g, KH 53 g

1.21 Mohnparfait mit heißen Stachelbeeren

400 g Stachelbeeren

2 Eiweiß

50 g Mohn

1 EL Zucker

2 Eigelb

1/8 l Weißwein

2 EL Honig

1 EL Gelierzucker

100 ml Obers

Mohn in der Bratpfanne langsam unter Rühren rösten, danach auskühlen lassen. Eigelb und Honig flaumig rühren und mit dem Mohn mischen. Schlagobers steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unterziehen. In 8 kleine Formen füllen und 3 bis 4 Stunden tiefkühlen. Herausnehmen, kurz in heißes Wasser tauchen und auf Dessertschälchen stürzen. Weißwein und Gelierzucker aufkochen, Beeren dazugeben, kurz ziehen lassen und mit dem Parfait anrichten.

1.22 Prosecco-Süppchen mit Minze

3 Blatt Gelatine

1/2 Vanilleschote

2 Stangen Rhabarber

100 g Stachelbeeren

200 ml lieblicher Weißwein

125 ml Prosecco oder trockener Sekt

150 g Zucker

100 g TK-Himbeeren

1/2 Zimtstange

Minzezweige zum Garnieren

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen und quer in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Wein mit Zucker, Zimtstange und Vanilleschote aufkochen. Stachelbeeren abrausen, wie den Rhabarber zum Wein geben, 2-3 Min. garen. Kompott

vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Erkalten lassen und ca. 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Dabei gelegentlich umrühren.

Zimtstange und Vanilleschote entfernen. Das Kompott auf 4 Schälchen verteilen. Prosecco bzw. Sekt angießen und etwas verrühren. Mit Himbeeren und Minze garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

pro Person: 250 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 45 g

1.23 Saures Früchtchen

0.5 l Milch	1/2 TL gemahlener Piment
0.4 l Buttermilch	3 EL Puderzucker
1 EL Apfel-Gelee	400 g Stachelbeeren

Die Stachelbeeren halbieren und in einer Schüssel mit dem Puderzucker, dem Apfel-Gelee und dem gemahlenden Piment marinieren. Kurz ziehen lassen. Gleichzeitig Milch und Buttermilch vermischen. Dann die Stachelbeerbälften mit dem Saft unter die Mischung heben. In hohen Gläsern mit langen Joghurt-Löffeln reichen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 7

1.24 Sherry-Eisdessert mit Beeren

2 Eiweiß	250 g Erdbeeren
80 g Zucker	4 EL Himbeersirup
250 ml Sahne	1 Pkg. Vanillinzucker
2 EL Crème double	2 EL gehackte Pistazien,
4 EL halbtrockener Sherry	Erdbeeren und Waffelröllchen zum Garnieren
50 g gemahlene Mandeln	ren
250 g Stachelbeeren	

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, nacheinander wie Crème double, Sherry und Mandeln unter den Eischnee heben. In Förmchen füllen und 3-4 Std. ins Gefrierfach stellen.

Beeren abbrausen, abtropfen lassen und putzen. Den Himbeersirup erhitzen. Stachelbeeren darin 3-4 Min. dünsten. Erdbeeren klein schneiden, mit Stachelbeeren und Vanillinzucker mischen und auskühlen lassen.

Eisdessert auf Teller stürzen. Mit den Beeren anrichten. Mit Pistazien, Erdbeeren und Waffelröllchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

Frosten ca. 4 Std.

pro Person: 510 kcal; E 9 g, F 32 g, KH 43 g

1.25 Stachelbeer-Apfel-Grütze

375 ml trockener Weißwein

140 g Zucker

1 Zitrone, Saft und Schale von

1/2 Stange Zimt

300 g Stachelbeeren

400 g säuerliche Äpfel

30 g Speisestärke

3 EL Cream Sherry

In den Weißwein den Zucker, den Zitronensaft und die zu einer dünnen Spirale abgeschnittene Schale der Zitrone sowie die halbe Zimtstange geben und aufkochen, bis der Zucker gelöst ist.

Stachelbeeren waschen und putzen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in dünne Spalten schneiden.

Zuerst die Stachelbeeren in dem Wein weich dünsten. Die Beeren sollen nicht platzen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Dann die Apfelspalten weich dünsten und ebenfalls herausnehmen.

Speisestärke mit dem Sherry anrühren, damit den Wein andicken und klar kochen. Stachelbeeren und Äpfel wieder zugeben und in eine große Schüssel oder in Portionsschälchen füllen. Gut kühlen.

Beigabe: Vanillesauce oder geschlagene, leicht gesüßte Schlagsahne

Mengenangabe: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1.26 Stachelbeer-Aprikosen-Grütze

1 Dos. (425 ml) Aprikosen

1 Glas (720 ml) Stachelbeeren

2 EL Zucker

1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille-Geschmack'

(zum Kochen; für 1/2 l Milch)

1 Stückchen Zimtstange

1 Stück unbehandelte Zitronenschale

Aprikosen und Stachelbeeren abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Insgesamt gut 400 ml Saft abmessen. Aprikosen würfeln oder in Spalten schneiden.

6 EL Saft, Zucker und Soßenpulver verrühren. Übrigen Saft, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Soßenpulver einrühren, nochmals aufkochen und ca. 1 weitere Minute unter Rühren köcheln.

Zimt und Zitronenschale entfernen. Die Früchte unter den Saft heben. Grütze etwas

abkühlen lassen.

Die Grütze in 4 Dessertgläser verteilen. Auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne, Vanillesoße oder frischer Milch servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 25 Min. (ohne Wartezeit)

Portion ca.: 200 kcal / 840 kJ; E 1 g, F 0 g, KH 48 g

1.27 Stachelbeer-Crumble

750 g Stachelbeeren

125 g Zucker

1 Bio-Zitrone, abger. Schale von

1 Zimtstange

50 g Marzipanrohmasse

100 g Mehl

75 g Butter

Minze und Puderzucker

Stachelbeeren putzen und abbrausen. 200 ml Wasser, 75 g Zucker, Zitronenschale sowie Zimtstange aufkochen. Beeren zufügen und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Marzipan würfeln. Mit Mehl, 50 g Zucker und Butter zu Streuseln kneten. Stachelbeeren mit etwas Sud in eine Auflaufform geben. Die Streusel darüber verteilen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Mit Minze und Puderzucker garnieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Backen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 15 Min.

pro Person ca.: 330 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 46 g

1.28 Stachelbeer-Grütze mit Eis

500 g Stachelbeeren

1 Vanilleschote

1 Stück Bio-Zitronenschale

50 g Zucker

40 g Speisestärke

2 EL Mandelblättchen

4 Kugeln Vanilleeis

Zitronenmelisse zum Garnieren

Die Stachelbeeren abbrausen, putzen, ab-tropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufritzen, Mark herausschaben. Stachel-beeren mit 125 ml Wasser, Zitronen-schale, Zucker, Vanillemark und -schote etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas Wasser an-rühren, zu den Stachelbeeren geben und unter Rühren aufkochen. Die Grütze abkühlen lassen, dabei mehrmals um-rühren. Mandelblättchen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Grütze in vier Schalen mit je einer Kugel Vanilleeis anrichten und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit Zitronenmelisse garniert

servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.29 Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen

500 g Stachelbeeren	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille-Geschmack' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)	1 Ei (Gr. M)
4 EL Zucker	3 leicht geh. EL (45 g) Mehl
400 ml Apfelsaft	1/2 TL Backpulver
2 EL (30 g) gemahlene Pistazien oder Mandeln	5 EL Buttermilch
2 EL (30 g) weiche Butter/Margarine	Öl fürs Waffeleisen
	Puderzucker zum Bestäuben

Stachelbeeren putzen und waschen. Soßenpulver, 3 EL Zucker und 6 EL Saft glatt rühren. Übrigen Saft und Stachelbeeren aufkochen. Soßenpulver einrühren, nochmals aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Pistazien unterrühren. Auskühlen lassen. Fett, Vanillin-Zucker und 1 EL Zucker in einem hohen Rührbecher cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit Buttermilch unterrühren. Waffeleisen mit etwas Öl austreichen. Aus dem Teig nacheinander 2 Waffeln backen und in Herzen teilen. Mit der Grütze anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Portion ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 6 g, F 12 g, KH 0 g

1.30 Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren

400 g Stachelbeeren	etwas Zitronensaft
200 g Erdbeeren	1 klein. Stamperl Maraschino
Honig nach Geschmack	mit Staubzucker bestreute Waffeln zum Servieren
1/4 l trockener Weißwein	
1/4 l trockener Sekt	

Vorbereitung: Stachelbeeren waschen, abzupfen und in 1 l kochendes Wasser geben; vom Feuer nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen. Sodann abseihen und kaltstellen. Die Erdbeeren waschen, abzupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln; mit Honig nach Geschmack und den Stachelbeeren vermengen und ebenfalls kaltstellen. Sekt und Wein im Tiefkühler kühlen. Die Dessertschalen vorkühlen.

Zubereitung: Den eisgekühlten Sekt und Wein mit etwas kaltem Wasser, dem Maraschino und dem Zitronensaft verrühren; mit den Früchten vermischen und für eine halbe Stunde

kaltstellen. Danach in den vorgekühlten Schalen anrichten und mit überzuckerten Waffeln servieren.

Durch das leicht säuerliche Aroma der Stachelbeeren wird dieses sommerliche Dessert besonders erfrischend.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.31 Stachelbeer-Kompott mit Eis

500 g Stachelbeeren	1 Stück dünn abgeschälte unbehandelte Zitronenschale
4-5 Aprikosen (ca. 200 g)	1 TL Speisestärke
1/4 l Apfelsaft	200 ml Buttermilch-Eis
2-3 EL Zucker	(z. B. 'Buttermilch-Maracuja')
1 Pkg. Vanillin-Zucker	

Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosen in Spalten schneiden. Apfelsaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale aufkochen. Stachelbeeren und Aprikosen zufügen. Zugedeckt 3-5 Minuten dünsten. Zitronenschale entfernen. Stärke in 1 EL kaltem Wasser glatt rühren. Das Kompott damit binden und auskühlen lassen. Eis als Kugeln oder in Locken darauf anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen:

Auskühlzeit ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Portion ca.: 240 kcal; E 2 g, F 3 g, KH 49 g

1.32 Stachelbeer-Polenta-Gratin

5 dl Wasser	200 g grober Mais
5 dl Milch	(z. B. Polenta Rustica Bramata, Kochzeit 7-10 Min.)
2 EL Butter	2 1/2 EL Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt	400 g kleine gelbe und rote Stachelbeeren, Stiele und Fliegen entfernt
3/4 TL Salz	

Wasser mit allen Zutaten bis und mit Salz aufkochen. Mais einrühren, unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 10 Min. köcheln. Pfanne von der Platte nehmen. Zucker darunter rühren, Stachelbeeren darunter mischen, Masse in die vorbereitete Form füllen. Gratinieren: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Mengenangabe: 1 weite ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

Gratinieren: ca. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

pro Person: 376 kcal / 1571 kJ; E 9 g, F 11 g, KH 59 g

1.33 Stachelbeer-Reisring

200 g Milchreis	125 g Schlagsahne
1 l Milch	750 g Stachelbeeren, grüne
75 g Zucker	1/8 l Wasser
1 Pkg. Vanillezucker	125 g Zucker
4 Bl. Gelatine	1 TL Gustin
2 Gl. Weinbrand	

Reis mit Milch und Zucker aufkochen, dann 45 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 quellen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, unter den warmen Reis mischen, mit Weinbrand abschmecken. Sobald er abgekühlt ist, steifgeschlagene Sahne unterziehen, alles in eine kalt ausgespülte Ringform geben und im Kühlschrank erstarren lassen. Stachelbeerkompott bereiten, mit angerührtem Gustin binden und abkühlen lassen. Die Stachelbeeren in den gestürzten Reisring füllen.

Mengenangabe: 6 Portionen

1.34 Stachelbeer-Schicht-Dessert

750 g Stachelbeeren	4 EL Puderzucker
4-5 EL Zucker	3 Vanilleschoten
1 EL Zitronensaft	1/4 l Milch
1 EL Speisestärke	1/4 l Schlagsahne
6 Blatt weiße Gelatine	1 Pkg. Vanillinzucker
6 Eigelb	25 g Pistazien (gehackt)

Stachelbeeren mit Zucker und Zitronensaft mischen, zugedeckt sanft aufkochen lassen. Speisestärke mit 3 El kaltem Wasser anrühren. Mit dem Kompott vermischen, noch einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Gelatine kalt einweichen. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen, beides in der Milch kochen lassen. Vanilleschoten herausnehmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen. Vanillemilch nach und nach unter die Eimasse rühren, kalt stellen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme nochmals fünf bis zehn Minuten kalt stellen. Abwechselnd Creme und Kompott in eine Glasschüssel schichten. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit: 25 Min.

Pro Portion etwa: 314 kcal / 1314 kJ; E 6 g, F 17 g, KH 32 g

1.35 Stachelbeer-Vanille-Wähe

175 g Mehl (Type 1050)	2 EL (20 g) Speisestärke
60 g + 6 g Diabetiker-Süße	abgeriebene Schale von
75 g + etwas Butter/Margarine	1/2 Bio-Zitrone
Salz	flüssiger Süßstoff
4 Eier (Gr. M)	500 g geputzte Stachelbeeren
1/2 Vanilleschote	(z. B. grün und rot)
300 g stichfeste saure Sahne	

Mehl, 60 g Süße, 75 g Fett, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Vanillemark aus der Schote kratzen. Mit saurer Sahne, Eigelb, Stärke und Zitronenschale verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Eiweiß steif schlagen und darunterheben.

Teig rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Tarteform mit heraushebbarem Boden (26 cm Ø) oder eine Springform legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Stachelbeeren darauf verteilen. Creme auf den Beeren verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Um-luft: 150°C/Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Mit 6 g Süße bestreuen.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Backzeit 50-60 Min.

Kühlzeit ca. 30 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 200 kcal; E 5 g, F 10 g, KH 21 g, BE 0

1.36 Stachelbeerbecher

250 g grüne Stachelbeeren	150 g Joghurt
1/2 Vanilleschote	etwas Zitronensaft
110 g Zucker	12 Amarettini-Kekse
225 g Frischkäse	

Stachelbeeren abbrausen, putzen und abtropfen lassen. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Vanilleschote und -mark mit den Beeren in einen Topf geben. 50 g Zucker sowie 2 EL Wasser zugeben, einmal aufkochen und bei milder Hitze ca. 2 Min. köcheln. Abkühlen lassen.

Frischkäse mit Joghurt sowie 60 g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen

glattrühren. Die Creme mit Zitronensaft abschmecken.

Vanilleschote aus dem Stachelbeerkompott nehmen und das Kompott auf 4 Gläser verteilen.

Friskäsecreme daraufgeben. Die Amarettini zerbröseln und darüberstreuen.

Als Menü im Juli - Schinken-Melone - Hähnchenbrust mit Aprikosen - Stachelbeerbecher

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Person ca.: 370 kcal; E 7 g, F 19 g, KH 42 g

1.37 Stachelbeercreme

500 g Stachelbeeren

2 EL Wasser

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Stück Zitronenschale

1 Baisertörtchen vom Konditor

200 g Schlagsahne

Gewaschene Stachelbeeren mit Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten weichkochen.

Universalschüssel mit dem Messer auf die Maschine setzen. Baisertörtchen darin auf Stufe 5 grob zerkleinern und herausnehmen.

Stachelbeeren fein pürieren. In einer Schüssel erkalten lassen.

Rührschüssel mit Sahnebesen auf die Maschine setzen. Sahne darin auf Stufe 4 steif schlagen.

Sahne und Stachelbeerpüree locker mit dem Spatel vermischen, in Dessertgläser füllen und 2 Stunden kühlen. Mit Baiserkrümeln bestreut anrichten.

Mengenangabe: 4 Personen

1.38 Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis

1000 g Sauerrahm, 24 %

2000 ml Eigelb, Tetra

300 g Vanillezucker

2500 ml Sahne, 30 %

2500 ml Milch, 1,5 %

100 Stk. Gewürzpauschale (Salz)

300 ml Zitronensaft

2000 g Zucker

20 Stk. Zitronen (Zesten)

20 Stk. Orangen (Zesten)

500 g Zucker

600 ml Eigelb, Tetra

2000 g Speisequark, 20 %

300 g Zucker

3000 g Stachelbeeren

1000 ml Butter, flüssig

1000 g Orangen

4000 ml Sahne, 30 %

600 ml Eigelb, Tetra

1500 ml Vollei, Tetra

700 g Puderzucker

2500 g Mehl, Typ 405

Crêpes: Aus den Zutaten einen Pfannkuchenteig herstellen. Zum Schluss zerlassene Butter gründlich unterrühren. Masse durch ein feines Sieb passieren. Teig vor Gebrauch 20 Min. ziehen lassen. Dünne Pfannkuchen in Öl hellbraun backen. Füllung: Stachelbeeren mit Zucker glasieren. Quark, Eigelb, Zucker und abgeriebene Zitronenschale gut miteinander verrühren. Zum Schluss steif geschlagenes Eiweiß und glasierte Stachelbeeren unterheben und nochmals abschmecken. Masse auf die Crêpes streichen, einrollen. Bei 140 °C Umluft 15 Min. backen. Eis: Orangen- und Zitronenzesten, Zucker, 150 g Vanillezucker und Zitronensaft auf 25 ml pro Portion reduzieren lassen. Milch, Sahne und restlichen Vanillezucker aufkochen. Reduktion und Eigelb aufschlagen, Vanillemilch dazugeben und zur Rose abziehen. Kalt schlagen. Sauerrahm untermixen, Zitronensaft dazugeben und abschmecken. Für 3 bis 4 Std. im Schockfroster gefrieren lassen. Alternativ: Sauerrahmeis einsetzen. Anrichtehinweis: Warme Stachelbeercrêpes auf Tellern anrichten und mit einer Kugel Eis ergänzen.

Mengenangabe: 100 Personen

je Portion: 800 kcal / 3167 kJ

1.39 Stachelbeeren auf Baiser

2 TL Puderzucker	1 Vanillestange
1 1/2 Becher Sahne	50 g Puderzucker
1 TL Speisestärke	Salz
50 g Zucker	4 Eiweiß
2 EL Rotwein	2 EL Mandelblättchen
250 g Stachelbeeren rote	

Mandelblättchen in einer Pfanne leicht anrösten. Eiweiß mit einer Prise Salz, Zucker und Mark der Vanillestange sehr steif schlagen. Backpapier auf ein Kuchenblech legen und darauf einen Tortenring von 25 cm Durchmesser setzen. Die Hälfte der Baisermasse in den Tortenring füllen, glatt streichen und Mandeln darüber streuen. Den vorgeheizten Backofen herunterschalten und die Baisermasse bei niedriger Temperatur mehr trocknen als backen (Tipp: zwischen Backofen und Tür einen Kochlöffel klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann). Die Baiserböden sollen weiß und fest sein. Auf diese Weise 2 Böden backen, einer reicht für 2 Personen. Inzwischen die Stachelbeeren putzen, waschen und halbieren. Mit Rotwein und Zucker kurz aufkochen. Speisestärke in kaltem Wasser auflösen, hinzufügen. Stachelbeeren abkühlen lassen und auf die erkalteten Baiserböden verteilen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und mit Spritzbeutel auf die Bodenränder klecksen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.40 Stachelbeergrütze

<i>Zutaten</i>	75 -100 g Zucker
250 -375 g Stachelbeeren	30 g Maizena
1/4 l Wasser	1 B. Sahne
1 Vanillezucker	250 g Erdbeeren

Stachelbeeren putzen und waschen, mit Wasser und Zucker auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zum Kochen bringen, Kochplatte ausschalten. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zu den Stachelbeeren gießen, kurz aufkochen lassen. Sofort in eine Glasschüssel füllen und erkalten lassen. Sahne steifschlagen oder flüssig mit den gewaschenen Erdbeeren dazureichen. Tip: Die Glasschüssel vor dem Einfüllen auf ein feuchtes Tuch stellen oder einen Eßlöffel hineinlegen, damit das Glas nicht springt.

9 g Eiweiß, 60 g Fett, 174 g Kohlenhydrate, 5496 kJ, 1312 kcal.

Mengenangabe: 4 Portionen

1.41 Stachelbeergrütze

500 g Stachelbeeren	40 g Speisestärke
1 Vanilleschote	2 EL Mandelblättchen
1 Stück Zitronenschale	4 Kugeln Vanilleeis
50 g Zucker	Zitronenmelisse zum Garnieren

Stachelbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen. Vanilleschote längs aufritzen, Mark herauschaben. Stachelbeeren mit 125 ml Wasser, Zitronenschale, Zucker, Vanillemark und -schote ca. 10 Min. köcheln lassen.

Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, zu den Stachelbeeren geben und unter Rühren aufkochen. Grütze abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

Mandelblättchen ohne Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Stachelbeergrütze in 4 Schalen mit je 1 Kugel Vanilleeis anrichten und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Diese Grütze lässt sich auch mit gemischten Beeren zubereiten.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Min.

Garen ca. 15 Min.

pro Person: 190 kcal; E 2 g, F 3 g, KH 36 g

1.42 Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen

Zimt	375 g Süßkirschen, entsteint
Butter	1 TL Speisestärke
2 Eier	500 g Stachelbeeren, grün, geputzt
100 g Grieß	1 Zitrone, unbehandelt
75 g Butter	100 g Zucker
2 EL Zucker	1 Vanilleschote
Salz	1/4 l Weißwein
1/4 l Milch	

Für das Kompott Weißwein mit aufgeschlitzter Vanilleschote, Zucker und der in Form einer Spirale geschnittenen Zitronenschale zum Kochen bringen. Stachelbeeren in die Flüssigkeit geben und 2 - 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zugießen. Vorsichtig aufkochen (damit die Stachelbeeren nicht platzen), bis die Flüssigkeit klar wird. Von der Herdplatte nehmen, Kirschen zugeben, Zitronenschale entfernen und kühl stellen. Für die Grießklößchen Milch mit Salz, Zucker und Butter aufkochen. Grieß einrieseln lassen, unter Rühren aufkochen und zu einem Kloß abbrennen. Von der Herdplatte nehmen und 2 Eier unterrühren. Mit zwei Esslöffeln ca. 16 Klößchen abstechen und in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 5 - 7 Minuten garziehen lassen. Klößchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit flüssiger brauner Butter, Zimt und Kompott servieren. Die Zitronenschale in feine Streifen schneiden und zum Garnieren verwenden. Schmeckt warm oder kalt.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 50

1.43 Süße Grießnockerl mit Stachelbeerkompott

400 g Stachelbeeren	Butter
1/2 l Milch	1/2 Zitrone, Schale von
4 EL Vollrohrzucker	100 ml Apfelsaft
1 Prise Salz	1 TL Johannisbrotkernmehl
100 g Vollkorn Grieß	Zucker und Zimt zum Bestreuen

Milch mit Salz und 1 EL Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Grieß einstreuen, unter Rühren 2 bis 3 Minuten kochen und anschließend völlig auskühlen lassen. Apfelsaft mit Zitronenschale und dem restlichen Zucker aufkochen. Die gewaschenen Stachelbeeren hinzugeben und einmal aufkochen, dabei mehrmals umrühren. Anschließend die Zitronenschale entfernen, den Topf vom Herd nehmen und das Johannisbrotkernmehl unterrühren. Das Kompott kühl stellen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Von dem erkalteten Grieß Nockerl formen und diese von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Nockerl mit dem Kompott auf vier Teller geben und mit Zucker und Zimt bestreuen

1.44 Weiße Schokocreme

750 g Stachelbeeren (aus dem Clas)	1 Tr. Bittermandelöl
2 EL Speisestärke	200 g weiße Schokolade
200 ml Fanta Limette	400 ml Sahne
200 ml Fanta Sprite	150 g Kapstachelbeeren
2 Pkg. Vanillesoße (Pulver)	1 EL Pistazienkerne
125 ml Milch	

Stachelbeeren abtropfen lassen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. Fanta Limette und Sprite aufkochen. Speisestärke einrühren, kurz aufwallen lassen und vom Herd nehmen. Stachelbeeren unterheben und abkühlen lassen.

Vanillesoße mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Das Bittermandelöl unterziehen. Schokolade hacken, in der heißen Soße unter Rühren auflösen. Creme 30 Min. kühlen.

Sahne steif schlagen, unter die Vanillecreme heben. Abwechselnd Creme und Stachelbeer-
masse in 4 Dessertgläser schichten. 2 Std. kühlen. Mit abgeriebenen Kapstachelbeeren und
gehackten Pistazien garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person etwa: 780 kcal

2 Eingemachtes, Eingelegtes

2.1 Stachelbeergelee mit Kräutern

Saft

einige Zitronenmelissen- oder
wenige Pfefferminzblätter, gehackt
1 1/2 dl heißes Wasser, evtl. mehr
1 kg rote Stachelbeeren

Sonstiges

500 g Zucker
2 EL Zitronensaft
einige Zitronenmelissen- oder Pfefferminz-
blätter, gehackt

Das siedende Wasser über die Blätter gießen, zugedeckt 1-2 Stunden stehen lassen, in eine Pfanne absieben, Stachelbeeren begeben, kochen, bis diese platzen. Nach Grundrezept abtropfen lassen und weiter zubereiten.

Erst kurz vor dem Einfüllen Streifen von Zitronenmelissen- oder Pfefferminzblättern zugeben.

3 Fleischgerichte, Innereien

3.1 Kasseler mit Früchten

1 kg Kasseler Rippenspeer	Zucker
200 ml saure Sahne	1/2 Zitrone, Saft von
500 g Rhabarber, in Stücken	etwas süße Sahne
200 g Stachelbeeren	800 g Kartoffeln, grob gewürfelt
200 g Aprikosen, in Hälften	Schmorkartoffeln
2 Äpfel, in Scheiben geschnitten	

Knochen vom Fleischer auslösen lassen. Das Fleisch zusammenrollen und mit Kochbindfaden schnüren. Dann ungewürzt auf dem Rost über der mit Wasser ausgespülten Fettpfanne braten, 25-30 Minuten bei 230-240 °C. Das Obst nach Geschmack zuckern und in einer Pfanne andünsten, mit Zitronensaft abschmecken, die Sahne dazugeben. Das Fleisch nach Ende der Garzeit 10 Minuten ruhen lassen und mit dem Obst und der Sauce servieren. Dazu: Schmorkartoffeln

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

3.2 Rinderfilet mit Garnelen und Stachelbeeren in Balsamico und geraspelten Zucchini

Salz, Pfeffer	1 mittl. Zucchini
Majoran	1 1/2 EL Balsamico
1 EL Rapsöl	200 ml Rotwein
1 Tomate	6 Garnelen, geschält (à 10 g)
1/2 EL Butterschmalz	2 Rinderfilets (à 150 g)
60 g Stachelbeeren	

Die mittelgroße Zucchini mit Küchenkrepp gut abreiben und grob raspeln. Den Darm der bereits geschälten Garnelen entfernen, sie dann säubern und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Stachelbeeren säubern und halbieren. Die Rinderfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate abziehen, entkernen und Filets schneiden. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, die Rinderfilets beidseitig auf den Punkt braten und im letzten Moment die Garnelen in derselben Pfanne mitbraten. Rotwein dazugießen und zum Kochen bringen, den Balsamico dazugeben, einreduzieren lassen. Die Stachelbeeren zugeben und weiter reduzieren, bis die Soße dickt. Die geraspelte Zucchini in heißem Butterschmalz leicht angehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini als Bett oder zur Seite auf einem flachen Teller

anrichten, Rinderfilets ansetzen, die Garnelen darauf anreihen, mit Stachelbeeren und Soße überziehen und mit den Tomatenfilets und Majoransträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

3.3 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten

2 Rinderhüftschnitzel (à 200 g)	1 1/2 EL Preiselbeeren
3 EL Stachelbeeren	1/8 l brauner Kalbsfond
30 g gekochter Schinken	Rosmarin
1 1/2 EL Pinienkerne	8 Stk. Kroketten (Fertigprodukt)
1/2 TL grüne Pfefferkörner	1 TL Butterschmalz
3 EL Frischkäse	Rosmarin
1 1/2 EL Quark	Jodsalz
1/2 EL Basilikum	Pfeffer
1/16 l Rotwein	Rapsöl

Die Stachelbeeren säubern, trocknen, abzupfen und halbieren. Schinken in feine Würfel schneiden, die Basilikumblätter grob hacken. Frischkäse, Quark, Basilikum, Schinken und Pfefferkörner gut vermengen. Die Schnitzel leicht mit Jodsalz würzen, Frischkäsemasse darauf verstreichen, einrollen und mit Bindfaden einen Kreuzbund machen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Roulade in heißem Rapsöl ringsum scharf anbraten, mit Kalbsfond aufgießen und im Ofen bei 170 °C auf den Punkt garen. Pinienkerne im Butterschmalz leicht anrösten, mit Rotwein angießen, etwas Preiselbeeren dazugeben und leicht reduzieren. Die Soße mit Himbeeressig abschmecken, mit Jodsalz und Pfeffer würzen und die Stachelbeeren begeben. Kroketten im trockenen Pfännchen im Ofen goldgelb backen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, Bindfaden entfernen. Roulade schräg halbieren, von der Schmorsoße etwas zur Stachelbeersoße untermischen. Fleisch auf flachem Teller anrichten, mit Soße überziehen, Kroketten seitwärts anlegen, mit Rosmarin garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

3.4 Thüringer Kalbfleisch mit Stachelbeersauce

1/8 l Sahne	150 g Stachelbeeren (halbreif)
1 Msp. Zimt	30 g Markenbutter
1 EL Zucker	1 kg Kalbsschulter
6 EL Weißwein (z.B. Badischer)	

Kalbsschulter 45 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Butter in einem Topf erhitzen und das gut abgetropfte Fleisch darin rundum anbräunen. Stachelbeeren (einen Löffel voll

zurückbehalten) mit Weißwein, Zucker und Zimt hinzufügen. Falls erforderlich etwas Kalbsbrühe angießen. Bei milder Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die restlichen Stachelbeeren in die Sauce geben, 2 Minuten kochen lassen und mit der Sahne verfeinern. Dazu passen. Kartoffelklöße

4 Geflügelgerichte

4.1 Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney

2 Entenbrustfilets (à ca. 350 g)	80 g Zucker
Salz, Pfeffer	4 Möhren
350 g Stachelbeeren	100 ml Brühe
2 Schalotten	1 EL frisch geriebener Ingwer
4 EL Butter	

Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Die Entenbrustfilets abbrausen, trockentupfen, Haut schräg einschneiden, salzen, pfeffern. Ofenfeste Pfanne ohne Fett erhitzen, Filets auf der Hautseite anbraten. Wenden, im Ofen in 20-25 Min. fertig braten. Für das Chutney Stachelbeeren waschen, putzen. Schalotten abziehen, würfeln und in 2 EL heißer Butter andünsten. Stachelbeeren, 75 g Zucker und 80 ml Wasser zugeben, dicklich einkochen, mit Pfeffer abschmecken.

Möhren putzen, schälen, längs halbieren und schräg in Scheiben schneiden. In 2 EL Butter andünsten, mit Brühe ablöschen. Ca. 5 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und restlichem Zucker würzen, Ingwer untermischen. Entenbrustfilets aufschneiden und mit Möhren und Chutney anrichten.

Dazu schmecken in Petersilienbutter geschwenkte Salzkartoffeln.

Mengenangabe: 4 Personen

Garen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 15 Min.

pro Person ca.: 630 kcal; E 37 g, F 37 g, KH 32 g

5 Getränke

5.1 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie

nach Belieben Stachelbeeren und Minze	1/2 Töpfchen Minze
Salz	1/2 TL Sambal Oelek, etwa
2-3 TL brauner Zucker	300 g tiefgefrorene Stachelbeeren
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft	375 ml Buttermilch
von	

Buttermilch, Stachelbeeren und Sambal Oelek in einen Mixer geben. Minzeblättchen von den Stielen zupfen. Zusammen mit Zitronenschale und -saft ebenfalls in den Mixer geben. Alles zuerst auf Intervallstufe, dann auf höchster Stufe kräftig durchmischen. Mit Zucker und einer Prise Salz abschmecken. Sofort in Gläser füllen und nach Belieben mit Stachelbeeren und Minze garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 10

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Pro Portion ca.: 82 kcal / 343 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 14 g

6 Grundlagen, Informationen

6.1 Stachelbeere

Inhaltsstoffe: Die grünen oder roten Kugeln stecken voller Vitamin C, Kalium, Kalzium und Magnesium. Sie sorgen für feste Knochen und Zähne. Kieselsäure kräftigt Haare, Nägel sowie die Gefäßwände und beugt so Krampfadern vor. **Saison:** von Mai bis August. **Einkauf:** Die Früchte sollten prall und fest sein. **Aufbewahrung:** Frische Beeren können Sie zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind gut zum Einfrieren geeignet und schmecken aromatischer, wenn man sie vor der Zubereitung nicht vollständig auftauen lässt. **Verwendung:** Dank ihres süßsauen Aromas eignen sich Stachelbeeren vorzüglich für Kompott oder Marmelade. Als Kuchenbelag sind sie unschlagbar, mit Chili und Ingwer als Chutney ein wahrer Genuss.

6.2 Süß-sauer - die Stachelbeere

Die Stachelbeere, auch Klosterbeere genannt, ist der Kaktus unter den Beeren. Man vermutet, dass sie ursprünglich aus dem Himalaya stammt. Seit über einem halben Jahrtausend wird sie in Europa kultiviert, besonders die Engländer waren im 18. und 19. Jahrhundert scharf auf die sauren Früchte. Über 400 Sorten wurden damals gezüchtet. Zu den bekanntesten gehören 'Achilles' (eine violett-rote Beere), 'Pax' (rote Beere), 'Xenia' (hellrote Beere) und 'Invicta' (grüne Beere). Die Stachelbeere reift von Juni bis August, nimmt also richtig viel Sonne mit, die sie in Zucker umsetzt. Obwohl sie eher säuerlich schmeckt, hat sie nach der Weintraube den höchsten Zuckergehalt unter den heimischen Beeren. Ihre säuerliche Note bekommt die Stachelbeere durch den hohen Gehalt an Wein-, Zitronen- und Apfelsäure, der auch vom vielen Fruchtzucker nicht wett gemacht werden kann. Die Stachelbeere ist ein schneller Energielieferant, wirkt zudem entwässernd und darmreinigend. Sie enthält viel Vitamin C und Silizium, was sich positiv auf das Bindegewebe auswirkt.

7 Kartoffel-, Gemüsegerichte

7.1 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet

1 Schweinefilet	1-2 EL Speckwürfel (weißer Speck)
200 g Gartengemüse nach Wahl (Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Zucchini, etc.)	1-2 EL Crème Fraîche
1 Lauchstange	1 EL Butter
2 Pfirsichkerne	1 TL Zitronenthymian, fein geschnitten
125 g Stachelbeeren	1 Prise Zucker
75 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat
1 Schalotte, fein geschnitten	Salz, Pfeffer
	Pflanzenöl zum Anbraten

Die Pfirsichkerne knacken und den inneren Kern (Persipan) herausnehmen. Das Gartengemüse putzen, waschen und fein raspeln. Den Lauch putzen, waschen und blanchieren. Gut abtropfen lassen und kleine Souffléförmchen mit den Lauchblättern auskleiden. Speck in etwas Öl anschwitzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig dünsten. Das geraspelte Gemüse zugeben und mit ca. 1/8 l Blanchiersud (vom Lauch) ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten garen. Dann in die Förmchen füllen und mit dem restlichen Lauch bedecken.

Für die Sauce die Butter zerlassen und die restlichen Schalotten darin andünsten. Die geputzten Stachelbeeren dazugeben und Persipan darüber reiben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen. Zitronenthymian, Pfeffer, Salz, Zucker und Muskat zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne (mit feuerfestem Griff) mit Pflanzenöl das Schweinefilet kurz von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150 Grad ca. 15 Minuten weitergaren.

Die Sauce passieren und anschließend die Crème Fraîche darin schmelzen.

Das Filet in Scheiben schneiden. Die Förmchen mit dem Lauchgemüse auf die Teller stürzen, das Fleisch anlegen und mit der Sauce umgießen.

8 Kuchen, Gebäck, Pralinen

8.1 Astronautenkuchen

100 g Butter	2 B Sahne
100 g Zucker	Stachelbeeren
4 Eigelb	100 g Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	2 Becher Sahne
125 g Mehl	Mondamin
1 TL Backpulver	

Den Teig teilen und jeden Boden für sich backen. Vor dem Backen jeden Boden mit Eischnee von 2 Eiweiß und 100 g Zucker bestreichen und mit 50 g Mandeln bestreuen. 30 Minuten bei 180° backen.

Nach dem Backen einen Boden sofort in 12 Stücke schneiden. Den 2. Boden erkalten lassen. Die Stachelbeeren mit Mondamin andicken und auf den Boden streichen. 2 Becher Sahne schlagen, darüber streichen und mit den 12 Stücken bedecken.

Mengenangabe: 1 Kuchen

Zubereitungszeit 20 Min.

Backzeit 2 mal 30 Min.

8.2 Eierlikörtorte à la Christa

3 Eier	1 Glas Stachelbeeren
125 g Zucker	1 gehäufte EL Maizena
150 g gemahlene Mandeln	1/2 l Sahne
1/2 TL Backpulver	4 EL Eierlikör (evtl. mehr)
3 EL Weinbrand	Borkenschokolade

Eier trennen, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Mandeln und Backpulver zufügen, zum Schluß steitgeschlagenes Eiweiß unter den Teig heben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben, backen. Schaltung: 170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 30 Minuten Den abgekühlten Tortenboden mit Weinbrand beträufeln. Stachelbeeren in ein Sieb schütten, den Saft in einem Topf auffangen, zum Kochen bringen und mit angerührtem Maizena andicken, die Stachelbeeren zufügen und alles etwas abgekühlt auf dem Tortenboden verteilen. Sahne mit dem Handrührgerät ganz steif schlagen, die ganz und gar abgekühlte

Torte damit rundum bestreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen und als dichten Rand oben auf die Torte spritzen. In die Mitte der Tortenoberfläche den Eierlikör geben, vorsichtig glattstreichen. Den Rand der Torte mit Borkenschokolade garnieren. Die Torte 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

61 g Eiweiß, 261 g Fett, 262 g Kohlenhydrate, 16376 kJ, 3908 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 85 Minuten

8.3 Gedeckter Stachelbeerkuchen

2 ausgewallte Blätterteige (ca. 25x42 cm)	1/2 abgeriebene Schale und
wenig Mehl	1/2 Saft
60 g Zucker	3 EL Mehl
4 Eier	150 g geschälte gemahlene Mandeln
1 Prise Salz	600 g Stachelbeeren, Stiele und Fliegen entfernt
250 g Backmasse mit Mandeln	
1 unbehandelte Zitrone,	1 Ei, verklopft

Beide Teige auf wenig Mehl ca. 4cm länger und breiter als das Blech auswallen. Einen Teig in das mit Backpapier belegte Blech legen, den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zucker, Eier, Salz und Backmasse in eine Schüssel geben, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft darunterhören. Mehl und Mandeln sorgfältig daruntermischen. Masse auf dem Teigboden verteilen, Stachelbeeren darauf verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen. Zweites Teigblatt aufrollen, als Deckel auf dem Kuchen wieder ausrollen, Ränder etwas zusammendrücken. Teigdeckel mit Ei bestreichen, mit einer Gabel dicht einstechen.

Backen: ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Mit Alufolie bedecken, ca.15 Min. fertig backen. Kuchen herausnehmen, im Blech auskühlen.

Haltbarkeit: Der gedeckte Stachelbeerkuchen schmeckt frisch am besten.

Tipp: Damit das Backpapier beim Einfüllen des Teiges nicht verrutscht, das Blech zuerst mit Butter bestreichen, dann mit zwei Backpapieren auslegen und diese gut andrücken.

Mengenangabe: 1 rechteckiges Backblech etwa 20 Stück

Backen: ca. 40 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Pro Stück: 256 kcal / 1069 kJ; E 6 g, F 15 g, KH 25 g

8.4 Himmelstorte mit Stachelbeeren

Für den Boden:

4 Eier
 325 g Zucker
 100 g Butter
 125 ml Milch
 150 g Mehl
 1 TL Backpulver
 100 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

1 Glas Stachelbeeren (ca. 720 ml)
 1 Pkg. Tortenguss
 7 EL Zucker
 400 ml Sahne
 1 Pkg. Vanillinzucker

Außerdem:

2 EL Puderzucker

Eier trennen, Eiweiß mit 200 g Zucker steif schlagen. Eigelbe, übrigen Zucker und Butter schaumig schlagen, mit Milch, Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben. Mit der Hälfte des Eischnees bestreichen. 50 g Mandeln darüberstreuen. Ca. 25 Min. backen. Einen weiteren Boden ebenso zubereiten.

Stachelbeeren abtropfen lassen. Dabei 250 ml Saft auffangen, mit Tortenguss und Zucker aufkochen. Beeren kurz miterhitzen. Etwas abkühlen lassen und auf dem 1. Boden verteilen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, auf die Beeren geben. 2. Boden auflegen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 50 Min.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Stück: 400 kcal; E 6 g, F 17 g, KH 50 g

8.5 Johannisbeertorte

Für den Mürbeteig

100 g Mehl
 75 g Margarine
 75 g Puderzucker
 1 Eigelb
 1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 1/2 Pkg. Vanillezucker

Für den Rührteig

100 g Margarine
 50 g Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker

1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 2 Eier
 80 g Mehl
 20 g Stärke
 1 TL Backpulver

Für die Füllung

300 g Stachelbeeren
 300 g Rote Johannisbeeren
 150 g Zucker
 50 g Speisestärke
 500 ml 'Rama Cremefine zum Schlagen'

Mürbeteigzutaten verkneten und Teig ca. 60 Min. kühlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig auf einen mit Backpapier belegten Springformboden (Ø 26 cm) drücken und ca. 15 Min. backen. Herausnehmen.

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 'Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale cremig rühren. Jedes Ei 1 Min. unterrühren. Mehl mit Stärke, Backpulver mischen und unterziehen. Teig in eine vorbereitete Springform (Ø 26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 20 Min. backen.

Beeren waschen, verlesen bzw. von den Rispen streifen. Mit 100 g Zucker, 125 ml Wasser aufkochen. Stärke mit wenig Wasser anrühren, zu den Beeren geben und aufkochen. Abkühlen lassen.

'Cremefine' und 50 g Zucker aufschlagen. Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen, die Hälfte Beeren daraufgeben und mit 1/3 'Cremefine' bestreichen. Rührteigboden auflegen und mit übrigen Beeren belegen. Torte mit 2/3 'Cremefine' einstreichen und ca. 3 Std. kühlen. Mit Johannisbeeren, Pistazien und evtl. Baiser- Tuffs verzieren.

Mengenangabe: 14 Stücke

Backen ca. 35 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 325 kcal; E 4 g, F 15 g, KH 40 g

8.6 Kirsch-Törtchen

1 Glas Sauerkirschen (Heidelbeeren oder Stachelbeeren gehen auch)	2 Eier
	200 g Mehl
	50 g gem. Mandeln
<i>Teig</i>	2 TL Backpulver
125 g Butter	ggf. etwas Milch
100 g Zucker	<i>Sonstiges</i>
1 Pkg. Vanillezucker	40 Papierbackförmchen
abger. Zitronenschale	Puderzucker, evtl.

Sauerkirschen abtropfen lassen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Kirschen darunterheben. Den Teig in die doppelt gelegten Förmchen füllen und 15-20 Min. bei 180° backen. Ggf. mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen:

8.7 Knuspriges Stachelbeer-Baiser

<i>Für den Mürbeteigboden:</i>	300 g Mehl
100 g Zucker	1 Ei
200 g Butter	<i>Für den Biskuitboden:</i>

4 Eier	200 g Zucker
100 g Zucker	<i>übrige Zutaten:</i>
50 g Mehl (gesiebt)	500 gekochte Stachelbeeren, entweder
50 g Stärkemehl	frisch oder aus dem Glas
1-2 TL Backpulver	2 Pkg. Tortenguss (klar)
50-80 g gemahlene Mandeln	50 g Aprikosen-Konfitüre
<i>Für das Baiser:</i>	50 g gehobelte Mandeln
4 Eier	

Zubereitung Mürbeteigboden: Die gut gekühlte Butter mit dem Zucker verkneten, dann das Ei dazugeben und kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss mit dem Mehl verkneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Dann den Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen, am besten so, dass er in eine 28-Zentimeter-Springform passt. Gebacken wird der Teig bei 200 bis 220 Grad.

Zubereitung Biskuitboden: Eier mit dem Zucker in zirka drei bis fünf Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Form bitte nicht fetten, da Fett den Biskuit beim Aufgehen bremst. Bei 175 Grad zirka 25 Minuten backen.

Zubereitung Baiser: Eier aufschlagen und trennen, Eigelb beiseite stellen und Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker löffelweise unterheben. Die Baisermasse ist fertig, wenn sie nicht mehr aus der auf den Kopf gestellten Schüssel fällt. Die Masse teilen und von einer Hälfte kleine Tupfer auf einem Backblech (ausgelegt mit Backpapier) spritzen. Bei 110-130 Grad 70-100 Minuten trocknen lassen. Falls man Zeit sparen will, kann man auch auf fertige Baisertropfen zurückgreifen. Davon braucht man zirka 50-70 g.

Zusammensetzen der Torte: Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, darauf dann den Biskuitboden setzen, die Baiser-Tupfen zerbröseln und auf den Biskuit streuen. Falls man frische Stachelbeeren verwendet, die Früchte putzen und mit Zucker (Menge je nach Geschmack) blanchieren.

Die Stachelbeeren abtropfen lassen und den Saft mit dem Tortenguss andicken. Die Früchte wieder hinzufügen, etwas abkühlen lassen und auf dem Biskuitboden verteilen. Die restliche Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und damit die Torte garnieren, zum Beispiel mit Streifen, Kringeln oder dicken Tupfen.

Anschließend noch einmal in den Backofen schieben und vorsichtig trocken lassen (ca. zehn bis 30 Minuten bei 100 Grad). Die Backzeit richtet sich danach, wie braun der Baiser werden soll. Ideal wäre goldbraun, so dass der Baiser innen noch etwas weich ist. Die Mandeln erst jetzt darüber streuen.

8.8 Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten'

<i>Für den Sandkuchen als Boden:</i>	175 g Margarine oder Butter
1 Backmischung Sandkuchen mit Scho-	3 Eier mittlerer Größe
koflocken	1 klein. Bund frische Minze

Für den Vanille-Pudding:

1 Pkg. backfeste Puddingcreme
 1/2 Vanilleschote, Mark einer
 1/4 l Milch

Für den Fruchtberg:

1 Glas Stachelbeeren
 1 Schale Erdbeeren
 1 unbeh. Orange, abger. Schale von
 1 Pkg. Sofortgelatine - kalt löslich

Sandkuchen als Boden: Sandkuchenteig mit Margarine oder Butter und Eiern nach Angaben des Herstellers vorbereiten. Zum Schluss die gehackte Minze unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit 26 oder 28 cm Durchmesser geben und gemäß den Herstellerangaben abbacken und auskühlen lassen.

Vanille-Pudding: Den Pudding nach Herstellerangaben zubereiten und mit dem Vanillemark verfeinern. Den Pudding mittig mit ca. 20 cm Durchmesser auf den Sandkuchenboden streichen.

Tipp: Das angerührte Puddingpulver wird nur kalt gerührt - nicht gekocht. Georg Maushagen rät, jetzt noch ausgeschabtes Vanillemark zuzugeben, um auch preiswertes Puddingpulver aufwerten.

Fruchtberg: Die Stachelbeeren abtropfen lassen und mit den geputzten und gewürfelten Erdbeeren in eine gewölbte Schüssel mit ca. 20 cm Durchmesser geben. Die kalt lösliche Gelatine mit der geriebenen Orangenschale nach Angaben des Herstellers zubereiten und über die Früchte gießen. Die Schüssel mit den Früchten für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Früchte aus der Schüssel stürzen und mittels eines flachen Blechs o. ä. auf die Puddingschicht des vorbereiteten Kuchen schieben. Den Rand des Sandkuchens mit Puderzucker bestauben. Den Fruchtberg mit Kräutern dekorieren.

8.9 Marzipanboden mit süßen Kirschen

125 g Butter	3 Tropfen Bittermandelöl
50 g Zucker	3 Eiweiß
1 Prise Salz	1 EL Butter für die Form
3 Eigelb	750 g frische Kirschen
125 g Mehl	1 EL Butter
1 TL Backpulver	50 g Mandelblättchen
150 g Marzipanrohmasse	1 EL Zucker

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb unterziehen. Mehl mit Backpulver sieben, mit dem Teig vermischen, kleingeschnittenes Marzipan und Mandelöl sowie Salz untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Eine Springform mit Alufolie ausschlagen, dabei 3 cm Rand hochziehen, mit zerlassener Butter fetten. Teig in die vorbereitete Springform füllen, entsteinte Kirschen darauf verteilen und bei 200° im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Mandel mit Zucker in zerlassener Butter anrösten. Während des Abkühlens die Masse mit einem Holzlöffel zerstoßen, anschließend

auf dem fertigen Kuchen verteilen. Abgekühlt aus der Form nehmen, Alufolie entfernen.
 Tip: Schmeckt auch gut mit Stachelbeeren.

8.10 Meringuierte Stachelbeertorte

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)	175 g Zucker
<i>MERINGUE-MASSE</i>	1 EL Zitronensaft
4 Eiweiß	200 g geschälte Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz	750 g rote und grüne Stachelbeeren, Stiele und Fliegen entfernt

Vorbereiten: Boden der Form mit Backpapier belegen, Rand einfetten. Form mit dem Teig auslegen, Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit einem zweiten Backpapier belegen und mit einem etwas kleineren Blech beschweren. Ca. 15 Min. kühl stellen.

Vorbacken: Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dann kleineres Blech und Backpapier entfernen. Teigboden weitere 10 Min. backen, herausnehmen, in der Form auskühlen. Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Meringue-Masse: Eiweiß mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Zucker und Zitronensaft begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mandeln sorgfältig darunterziehen. Ca. 700 g Stachelbeeren daruntermischen, Masse auf den Blätterteigboden geben. Restliche Beeren darüber verteilen. Sofort fertigbacken.

Backen: Ca. 40 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Torte herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Tip: Statt Stachelbeeren beliebige andere Beeren verwenden.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 65 Min.

8.11 Obstkuchen mit Mandelbaiser

<i>Teig:</i>	100 g Butter
500 g Mehl	60 g Paniermehl
1 Ei	100 g Zucker
1 Eigelb	1 TL Zimt
100 g Zucker	<i>Belag:</i>
1 Pkg. Vanillinzucker	500 g Sauerkirschen
Salz	300 g Johannisbeeren
250 g Butter oder Margarine	300 g Stachelbeeren

Streusel:

<i>Baiser:</i>	150 g Zucker
5 Eiweiß	150 g Mandelblätter

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und einen Rand hochziehen. Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 10 Minuten.

Für die Streusel Butter mit Paniermehl, Zucker und Zimt verkneten und kühl stellen. Streusel auf die vorgebackene Teigplatte krümeln *

Kirschen entsteinen und mit Johannisbeeren und Stachelbeeren abwechselnd in etwa 3 cm breiten Streifen auf die Streusel geben.

Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Zwei Drittel der Mandeln unterheben, auf das Obst streichen und mit restlichen Mandeln bestreuen. Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 25 bis 30 Minuten, 5 Minuten 0. Abwandlung: Für den Belag statt der Mandelblätter 150 g Kokosraspel verwenden.

8.12 Patchwork-Kuchen

<i>Für den Teig:</i>	250 g Himbeeren
500 g Mehl	250 g Heidelbeeren
300 g Margarine	250 g Stachelbeeren
2 Eier	ca. 50 g Zucker
200 g Zucker	250 g rote Johannisbeeren
1 Prise Salz	250 g Brombeeren
2 Pkg. Vanillinzucker	2 Pkg. Tortenguß, klar oder
etwas Milch	Aprikosenkonfitüre
Für den Belag:	

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten und 1 Stunde kühl stellen.

Danach zwei Drittel des Teiges auf dem Backblech ausrollen. Den restlichen Teig 0,5 cm dick ausrollen, in Streifen schneiden und mit etwas Milch gitterförmig auf den Teig kleben, so daß kleine quadratische Felder entstehen.

Aus dem Teigrest Plätzchen in Blütenform ausstechen. Den Teig bei guter Mittelhitze 10 bis 15 Minuten backen. Die Plätzchen bei gleicher Temperatur 10 Minuten backen.

Für den Belag: Die Beeren waschen, entstielen und gut abtropfen lassen. Die Stachelbeeren mit Zucker kurz aufkochen lassen. Nachdem der Teig abgekühlt ist, die einzelnen Felder mit den Beeren ausfüllen. Den Tortenguß nach Anweisung zubereiten und auf die Früchte geben. Die Blütenplätzchen mit etwas Tortenguß auf die Quadratecken kleben.

Mengenangabe: 4 Portionen

8.13 Quark-Tarte mit Stachelbeeren

Teig

200 g Mehl
 150 g Butter in Würfeln
 10 g Zucker
 1/2 TL Salz
 1 Eigelb
 4 EL Eiswasser

Belag

300 g Sahnequark
 3 Eier
 130 g Zucker
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
 250 g Stachelbeeren
 30 g Butter oder Margarine

Alle Teigzutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schnell zu einem glatten Teig verkneten, 30 Min. kalt stellen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) einfetten. Den Teig ausrollen. Auf die Kuchenrolle wickeln und über der Tarteform wieder abwickeln. Am Boden und Rand in die Form drücken, damit eine glatte Fläche entsteht. Überstehenden Teig abschneiden. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen und vorbacken (blindbacken). Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 Minuten Quark mit Eiern, 100 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Die Masse in die vorgebackene Tarte streichen. Stachelbeeren putzen, waschen und auf der Quarkmasse verteilen, im heißen Backofen mit gleicher Schaltung 30 - 35 Min. backen. Butter oder Margarine mit 30 g Zucker schmelzen. Nach 20 Min. Backzeit auf den Kuchen streichen.

Mengenangabe: 1 Portion

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 287 kcal / 1205 kJ

8.14 Saftiger Stachelbeerkuchen

Mürbteig

250 g Mehl
 100 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 125 g kalte Butterflöckchen
 Backpapier
 getrocknete Hülsenfrüchte

Für die Füllung:

500 g Stachelbeeren, frisch oder aus dem Glas
 100 g Zucker
 5 Eier
 1/4 l Sahne
 1 Prise gemahlene Nelken

Backofen vorheizen: 200° C (Gas Stufe 3).

Die Zutaten für den Mürbteig rasch vermengen und zusammenkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Dann ausrollen und die gebutterte Springform damit auslegen. Backpapier hineingeben und mit den Hülsenfrüchten füllen. 15 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Hülsenfrüchte und Backpapier herausnehmen. Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Mürbteigboden damit belegen. Übrige Zutaten gut miteinander verrühren und darübergießen. 30-40 Minuten auf der mittleren Einschubleiste backen.

Mengenangabe: 1 Springform (26 cm Ø):

8.15 Stachelbeer-Aprikosen-Kuchen

Fett für die Fettpfanne	4 Eier (Gr. M)
750 g Aprikosen, ca.	400 g Mehl
750 g Stachelbeeren	3 TL Backpulver
150 g Marzipan-Rohmasse	7-8 EL (75 ml) Milch
175 g weiche Butter/Margarine	1-2 EL Puderzucker
175 g Zucker	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Aprikosen kreuzweise einritzen und mit heißem Wasser überbrühen. Abschrecken und die Haut abziehen. Aprikosen halbieren, entsteinen und in dicke Spalten schneiden. Stachelbeeren verlesen, putzen, waschen und abtropfen lassen.

Marzipan würfeln. Fett, Marzipan und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen und die Früchte darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 6 g, F 15 g, KH 41 g

8.16 Stachelbeer-Baiser

<i>Marshmallows</i>	30 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
225 g Zucker	<i>Vanillesahne</i>
25 g Glukose	300 g Sahne
2 Eiweiße	1/2 Vanilleschote
4 1/2 Blatt Gelatine	15 g Zucker
(nach Gusto eine Tonkabohne)	1 Blatt Gelatine (muss nicht unbedingt sein)
<i>Nussstreusel</i>	10 g Haselnussgeist oder -likör
30 g Butter	<i>Stachelbeeren</i>
20 g Zucker	450 g Stachelbeeren
1 Msp. Backpulver	135 g Zucker
40 g Mehl	

Marshmallows: Zucker mit Glukose und etwas Wasser auf 120 Grad erhitzen. In der Zwischenzeit das Eiweiß aufschlagen und den heißen Sirup einlaufen lassen. Im heißen Topf

die Gelatine auflösen und ebenfalls zum Eischnee geben. Solange mit dem Küchenmixer bei mittlerer Stufe rühren, bis die Masse noch handwarm ist. Auf ein Blech mit Stärke geben, glattstreichen und nochmals mit Stärke besieben. Fest werden lassen und in die gewünschte Form schneiden. Die Marshmallows kann man nach dem Schneiden wunderbar in gerösteten Kokosflocken o. ä. wälzen. Die Masse können Sie beim Aufschlagen auch raffiniert würzen: z.B. mit einer Tonkabohne.

Nussstreusel: Alles zusammen in der Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. Diese dann auf ein Blech mit Backpapier geben. Die Streusel bei 160 Grad Umluft goldgelb backen. Dies dauert je nach Ofen zwischen acht und 14 Minuten. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Vanillesahne: Die Sahne cremig aufschlagen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zur Sahne geben. Die Gelatine mit dem Haselnussgeist auflösen, Zucker zugeben und ein Drittel der Sahne untermischen. Dann zur restlichen Sahne geben und zügig durchrühren. Den Alkohol je nach Geschmack oder, wenn Kinder probieren möchten, weglassen. Alternativ passt Zimt.

Stachelbeeren: 300 Gramm der Stachelbeeren halbieren oder vierteln (je nach Größe) und mit dem Zucker vermischen (die Menge des Zuckers richtet sich auch nach dem Reifegrad der Beeren). 30 Minuten ziehen lassen und einmal aufkochen. Die restlichen Stachelbeeren untermischen.

Anrichten: Etwas Vanillesahne in hübsche Portionsgläser füllen, die Stachelbeeren darauf geben, mit der restlichen Vanillesahne auffüllen, mit Streuseln bedecken und mit den Marshmallows garnieren.

8.17 Stachelbeer-Baiser-Kuchen

<i>für den Teig</i>	500 g Stachelbeeren
80 g Butter	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker	1 EL Speisestärke
2 Eier	140 g Zucker
200 g Mehl	200 ml Milch
1/2 Pkg. Backpulver	200 ml Weißwein
100 g Rhabarberkonfitüre	2 Eigelb
<i>Für Belag und Baiser</i>	2 Eiweiß
	1 TL Zitronensaft

Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Butter, Zucker, Eier, Mehl sowie Backpulver mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und mit Rhabarberkonfitüre bestreichen.

Stachelbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Puddingpulver, Speisestärke und 40 g Zucker mit 4 EL Milch verquirlen. Übrige Milch und Weißwein in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver hineingeben, unter Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Stachelbeeren unterheben und den

pudding auf dem Teig verteilen. Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen.

Eiweiß mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen 10 -15 Min. backen. Herausnehmen, ca. 60 Min. auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen.

Mengenangabe: 14 Stücke

Backen ca. 50 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 4 g, F 7 g, KH 41 g

8.18 Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Für den Teig

400 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

1/2 Zitrone, unbehandelt Saft und Schale

200 g Butter- oder Margarine

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1/8 l Milch, ca.

Fett für das Blech

Für dein Belag:

500 g Stachelbeeren, grüne

500 g Stachelbeeren, rote

Für die Baisermasse:

3 Eiweiß

225 g Zucker, feiner

2 EL Rum

3 EL Mandelblättchen

Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein gereinigtes Backblech streichen. Den Teig darauf verteilen, glattstreichen. Stachelbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Backofen (E-Herd.- 200 Grad; Gasherd Stufe 3) 30-35 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und den Rum unter die feste Masse rühren. Die Baisermasse nach 35 Minuten auf den Stachelbeerkuchen streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen (E-Herd: 180 Grad; Gasherd: Stufe 2) weitere 10 - 15 Minuten backen.

Tip: Wenn Sie keine roten Stachelbeeren bekommen, nehmen Sie dafür Erdbeeren. Oder: Sie verwenden nur grüne Stachelbeeren. Dann brauchen Sie davon ein Kilo.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde

Pro Stück ca.: 270 kcal / 1134 kJ

8.19 Stachelbeer-Baiser-Kuchen

BODEN

100 g weiche Butter
 100 g Zucker
 4 Eigelb
 130 g Mehl

BELAG

4 Eiweiß
 200 g Zucker

50 g geschälte Mandelblätter

FÜLLUNG

360 g Stachelbeeren aus dem Glas (Abtropfgewicht)
 300 ml Sahne
 1 1/2 Pkg. Sahnesteif

AUSSERDEM

Fett fürs Backblech

Für den Boden die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Zum Schluss 4 Esslöffel Wasser und das Mehl unterrühren. Ein Backblech einfetten. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Teig auf das Backblech streichen. Für den Belag das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Masse auf den Boden streichen und die Mandelblätter darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 20 Minuten backen. Den gebackenen Boden halbieren. Für die Füllung die Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und die Stachelbeeren unterheben. Die Masse auf einem Boden verteilen. Die obere Platte in Portionsstücke schneiden und auf die Stachelbeersahne legen. Nach Belieben mit Puderzucker, geschlagener Sahne und Minze garnieren.

Mengenangabe: 8-10 Stück

8.20 Stachelbeer-Baiser-Torte**Tortenboden**

1 dünner Mürbteigboden
 2 dünn geschnittene Biskuitböden
 400 g fertigen Vanillepudding, ca.
 etwas Marmelade (zum Bestreichen des Mürbteigbodens)
 300 g Mandeln (gehobelt,
 um die Torte an der Seite einzustreuen)

Zutaten Baisermasse

(ausreichend für eine Torte von 26cm Durchmesser
 und für die Dekoration):

240 g flüssiges Eiweiß
 250 g Kristallzucker
 200 g Puderzucker (gesiebt)
 30 g Speisestärke
 1 Prise Salz

Stachelbeerfüllung

700 g grüne Stachelbeeren oder Stachelbeeren aus der Dose
 125 g Wasser
 200 g Kristallzucker
 60 g Speisestärke
 40 g geschälte und geriebene Mandeln

Zunächst den Mürbteigboden mit etwas Marmelade bestreichen und einen dünnen Biskuitboden auflegen. Hierauf den Vanillepudding in einer gleichmäßigen Schicht aufstreichen. Den Boden zunächst beiseite stellen.

Für die Fruchtfüllung das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Beeren hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Einige Beeren bereits nach zehn Minuten

entnehmen, sie dienen später zur Dekoration. Nach den 15 Minuten die Früchte in ein Sieb geben und den Saft auffangen, diesen dann erneut aufkochen. Die Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und den heißen Saft damit binden. Etwas abkühlen lassen und dann die Beeren und die Mandeln einrühren. Die fertigen Früchte auf den vorbereiteten Boden geben und glatt streichen. Dann den zweiten dünn geschnittenen Biskuitboden direkt auf die Früchte legen. So kann der Baiser später nicht von den Früchten abrutschen.

Für die Baisermasse die Eiweiße aufschlagen und dabei den Zucker langsam nach und nach dazu geben. Wenn der Schnee schön weiß und cremig geworden ist, zuletzt die Speisestärke vorsichtig unterheben. Nun zwei Drittel der Masse auf die Torte geben und glatt streichen, so das auch an der Seite ein glatter Rand entsteht. Diesen Rand kann man mit gehobelten Mandeln bestreuen, muss man aber nicht. Den restlichen Baiser mit einem Spritzbeutel dekorativ auf der Tortenoberfläche garnieren. Jetzt die Torte in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Wenn eine schöne Farbe erreicht ist, die Torte herausholen, abkühlen lassen und die restlichen Dekorationsbeeren verteilen. Wer mag, kann die Torte mit etwas Puderzucker leicht besieben.

8.21 Stachelbeer-Baiser-Torte

Fett für die Form	1 EL Mandelblättchen
75 g weiche Butter/Margarine	1 1/2 Gläser (à 720 ml) Stachelbeeren (oder s. Tipp)
2 Pkg. Vanillin-Zucker	Pkg. klarer Tortenguss
100 g + 150 g + 2 EL Zucker	400 g Schlagsahne
2 Eier + 3 Eiweiß (Gr. M)	Puderzucker zum Bestäuben
125 g Mehl	Backpapier
2 TL Backpulver, Salz	

Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 100 g Zucker cremig rühren. 2 Eier einzeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen und kurz darunter rühren. In die Form streichen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen. Springform (ca. 26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. 3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist.

Eischnee in die Form streichen und mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei gleicher Temperatur ca. 35 Minuten backen. Sofort in 12 Tortenstücke schneiden und auskühlen lassen.

Stachelbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Beeren auf dem Rührteigboden verteilen. 1/4 l Saft abmessen. Gusspulver und 2 EL Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach Saft und 3 EL Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen.

Tortenguss von der Mitte her gleichmäßig über die Beeren gießen. Abkühlen lassen und mind. 1 Stunde kalt stellen. Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln

lassen. Auf den Stachelbeeren verteilen, glatt streichen.

Die Baiserstücke auf die Sahneschicht setzen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für Kompott aus frischen Stachelbeeren 750 g Beeren, 100 g Zucker und 1/4 l Wasser zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.

Mengenangabe: 12 Stücke

Wartezeit mind. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 370 kcal / 1550 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 45 g

8.22 Stachelbeer-Baiserschnitten

Fett und Mehl für die Fettpfanne	Salz
1.25 kg frische oder 2 Gläser (à 720 ml) Stachelbeeren	200 g Mehl
9 Eier (Gr. M)	150 g Speisestärke
250 g weiche Butter/Margarine	1 Pkg. Backpulver
200 g + 300 g Zucker	1 TL Zitronensaft
1 Pkg. Vanillinzucker	Puderzucker zum Bestäuben

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Mehl ausstäuben. Stachelbeeren waschen und putzen.

6 Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Fett, 200 g Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.

3 Eier und 6 Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen. Die Stachelbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

6 Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 300 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat und die Masse glänzt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Baisermasse aufstreichen, rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen. Kuchen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Auskühlzeit ca. 2 Std.

Backzeit ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 5 g, F 14 g, KH 44 g

8.23 Stachelbeer-Blechkuchen

350 g rote und	200 g Zucker
350 g grüne Stachelbeeren	200 g weiche Butter
200 g Mehl	6 Eier
1/2 Pkg. Backpulver	2 EL Puderzucker

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Stachelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, weiche Butter sowie Eier zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen. Stachelbeeren gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen im Ofen 30-40 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Stachelbeer-Blechkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Backen ca. 35 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 190 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 21 g

8.24 Stachelbeer-Johannisbeer-Kuchen

<i>Für den Mürbeteig</i>	100 ml Johannisbeersaft
300 g Mehl	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 Ei	500 ml Milch
175 g Zucker	<i>für den Belag</i>
1 Pkg. Vanillezucker	400 g Johannisbeeren
175 g Butter	400 g Stachelbeeren
4 EL Semmelbrösel	1 Pkg. Tortenguss, klar
<i>Für die Füllung</i>	2 EL Mandelblättchen
30 Löffelbiskuits	Johannisbeeren zum Garnieren

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken und das Ei hineingeben. Zucker und Vanillezucker darüber streuen. Butter in Stücken an den Rand setzen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Ein Backblech fetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf das Blech legen, einen Rand hochziehen. Die Löffelbiskuits auf den Mürbeteig legen und mit Johannisbeersaft tränken. Den Pudding nach Packungsangabe mit der Milch zubereiten, auf den Biskuits verteilen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Beeren waschen und abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Stachelbeeren von Ende und Stiel befreien. Die Früchte schachbrettartig auf dem Pudding verteilen. Den Blechkuchen 50-60 Min. backen. Dann aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit überziehen. Die Oberfläche am Rand entlang mit den

Mandelblättchen bestreuen. Den Guss fest werden lassen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Johannisbeeren, nach Belieben auch mit Stachelbeeren und Löffelbiskuits garnieren.

Mengenangabe: 15 Stücke

Backen ca. 60 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Stück: 360 kcal; E 7 g, F 13 g, KH 50 g

8.25 Stachelbeer-Pie

Quark-Mürbeteig

150 g Mehl

1/2 TL Salz

70 g Margarine

1/2 Rahmquark (75 g)

2 EL Wasser

1 TL Vanillinzucker

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

einige Pfefferminzblättchen, in Streifen

50 g Mandelblättchen

1 EL Maizena

1 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

1 Eigelb

1 EL Wasser

Füllung

600 g Stachelbeeren

60 g Zucker oder Rohrzucker

Teig: Mehl und Salz mischen. Die in Stücke geschnittene Margarine beifügen, mit kalten Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse krümelig ist. Quark und Wasser zusammen verrühren, begeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, flachdrücken. Mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.

Füllung: Stachelbeeren in eine Schüssel geben, Zucker drüberstreuen. Zitronenschale und Pfefferminzblättchen druntermischen. Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten. Vom Feuer nehmen, auskühlen lassen.

Auswallen: Teig etwas größer als die Form auswallen, diese umgekehrt drauflegen, Teig ca. 2 cm größer ausschneiden. Form füllen: Das mit Zitronensaft angerührte Maizena unter die Stachelbeeren mischen, alles in die gefettete Form füllen, Mandelblättchen darüber verteilen.

Form belegen: Äußeren Formenrand mit Eiweiß bestreichen, Teigdeckel über Füllung und Form legen, Rand gut andrücken, mit verdünntem Eigelb bestreichen, Garnituren auflegen und bestreichen. Teig mit einer Gabel einstechen. Backen: 30-35 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp: Die Pie schmeckt lauwarm und mit flaumig geschlagenem Rahm serviert am besten.

Mengenangabe: 1 Pieform von 24 cm Ø

8.26 Stachelbeer-Quadrate

Für den Teig:

200 g Butter
 200 g Magerquark
 200 g Mehl
 30 g Zucker
 Salz

Für den Belag:

250 g Stachelbeeren
 200 g Marzipanrohmasse
 50 g Mandelblättchen

Außerdem:

2-3 EL Puderzucker

Butter, Quark, Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 60 Min. ruhen lassen.

Stachelbeeren abbrausen, putzen und abtropfen lassen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30x40 cm ausrollen. Daraus 12 Quadrate von je 10 x 10 cm ausschneiden. Die Teigränder jeweils etwas nach innen schlagen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Marzipanrohmasse mit einem Hobel über die Teigquadrate hobeln. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Stachelbeeren darauf verteilen. Die Stachelbeer-Quadrate ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit frischer Minze garnieren.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitung ca. 20 Min.

Ruhen ca. 60 Min.

Backen ca. 20 Min.

pro Stück: 330 kcal; E 7 g, F 22 g, KH 26 g

8.27 Stachelbeer-Sahnetorte mit Marzipanhülle

2 Eier (Gr. M)

75 g + 75 g + 75 g Zucker

100 g Mehl

3 TL Backpulver, gestr.

850 g frische oder 2 Gläser (à 720 ml) Stachelbeeren

600 g Schlagsahne

3 Pkg. Sahnefestiger

2 Pkg. Vanillin-Zucker

3 Päckch. heller Tortenguss

200 g Marzipan-Rohmasse

150 g Puderzucker

1 EL Rum o. Weinbrand, ca.

evtl. Borken-Schokolade

Backpapier, Klarsichtfolie

1. Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, beiseite stellen. Eigelb, 3 EL warmes Wasser und 75 g Zucker cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Eiweiß unterziehen.

2. Masse in die Form streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C /Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

3. Stachelbeeren putzen, waschen (12 Stück zum Verzieren aufheben). Stachelbeeren, 1/2 l Wasser und 75 g Zucker aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln (Beeren aus dem Glas

nur abtropfen!). Sahne, Sahnefestiger und Vanillin-Zucker steif schlagen. Kühl stellen. Formrand um den Boden legen. Beeren abtropfen, Saft auffangen.

4. 3/4 der Beeren auf dem Boden verteilen. 75 g Zucker, Gusspulver und 1/2 l Saft im Topf mischen. Restliche Beeren zufügen und aufkochen. Kompott in der Form verteilen, auskühlen lassen.

5. Marzipan, Puderzucker und Rum geschmeidig kneten. Zur Kugel formen und zwischen 2 Lagen Folie zur runden Platte (ca. 35 cm Ø) ca. 2 mm dünn ausrollen. 6. Formrand entfernen. 3/4 Sahne auf den Stachelbeeren und am Rand verteilen. Marzipanplatte über die Torte legen. Überstehenden Rand rundherum abschneiden. Mit Rest Sahne, Stachelbeeren und zerbröckelter Schokolade verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.: 470 kcal / 1970 kJ; E 5 g, F 22 g, KH 60 g

8.28 Stachelbeer-Streusel-Kuchen

Teig

250 g Quark (20%)
10 EL Milch
10 EL Öl
100 g Zucker
400 g Mehl
3 TL Backpulver

Fett fürs Blech

1 kg Stachelbeeren

Streusel

50 g Butter
100 g Mehl
75 g Zucker
50 g gem. Mandeln

Quark über Nacht abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Die Hälfte des Mehls mit dem Knethaken des Handrührers unterkneten. Restliches Mehl und Backpulver mit den Händen unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die geputzten, gewaschenen Stachelbeeren darauf verteilen. Für die Streusel das Fett in Flöckchen, Mehl, Zucker und Mandeln mit den Händen vermengen, Die Streusel auf die Stachelbeeren streuen. Blech in den Backofen schieben, auf 225° (Gas Stufe 4 / Umluft 200°) schalten und 30-35 Minuten backen.

Vorbereitungszeit 20 Minuten

Backzeit 30-35 Minuten

8.29 Stachelbeer-Streuselkuchen

450 g Mehl
1/2 Pkg. Trockenhefe
175 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei

165 g Butter
6 EL Milch

500 g grüne Stachelbeeren

Für den Hefeteig 250 g Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel vermengen. 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Salz, Ei, 65 g weiche Butter sowie Milch zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Stachelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen.

Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und 100 g flüssige Butter mit den Knethaken rasch zu Streuseln verkneten.

Hefeteig kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine gefettete Obstkuchenform (Ø 28 cm) damit auslegen, dabei einen Rand hochdrücken. Den Teig nochmals 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Stachelbeeren und Streusel auf dem Teig verteilen. Kuchen 25-30 Min. backen.

Mengenangabe: 14 Stücke

Backen ca. 25 Min.

Gehen ca. 45 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 40 g

8.30 Stachelbeer-Tarteletts

250 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
125 g kalte Butter
1 Ei
200 g rote und

200 g grüne Stachelbeeren
100 ml Apfelsaft
150 g Gelierzucker 1:1
8 EL Stachelbeerkonfitüre
1/2 TL 'Garam masala' (indische Gewürzmischung)

Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, mit Zucker und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter würfeln, um die Mulde verteilen. Ei in die Mitte geben und alles mit einem großen Küchenmesser rasch durchhacken, sodass kleine Teigkrümel entstehen. Dann die Krümel mit kalten Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion kurz durchkneten und die gefetteten Mulden eines Tartelette-Blechs damit auskleiden. Zum Blindbacken jeweils mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen. Tarteletts ca. 25 Min. blindbacken. Herausnehmen, Hülsenfrüchte sowie Papier entfernen. Tarteletts 5 Min. in den Förmchen belassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Stachelbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Apfelsaft mit Gelierzucker und Stachelbeerkonfitüre unter Rühren zum Kochen bringen und 3-4 Min. kräftig kochen lassen.

Stachelbeeren und Garam masala zufügen, aufkochen und die Stachelbeer-Mischung auf die Tarteletts verteilen. Vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 12 Stück

Backen ca. 25 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 2 g, F 9 g, KH 47 g

8.31 Stachelbeer-Torte mit Mandelbaiser

Fett für die Form	1 EL Mandelblättchen
75 g weiche Butter/Margarine	1 1/2 Gläser (à 720 ml) Stachelbeeren
2 Pkg. Vanillin-Zucker	(oder s. Tipp)
100 g + 150 g + 2 EL Zucker	1 Pkg. klarer Tortenguss
2 Eier + 3 Eiweiß (Gr. M)	400 g Schlagsahne
125 g Mehl	Puderzucker zum Bestäuben
2 TL Backpulver	Backpapier
1 Prise Salz	

Springform (26 cm O) fetten. Fett, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und alles zum glatten Teig verrühren. In die Form streichen.

Im vorgeheizten Ofen (E-L Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen. 3 Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Springform (ca. 26 cm O) am Boden mit Backpapier auslegen. Eischnee in die Form streichen, mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei gleicher Temperatur ca. 35 Minuten backen. Sofort in 12 Tortenstücke schneiden, auskühlen lassen.

Stachelbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Beeren auf dem Rührteigboden verteilen. 1/4 l Saft abmessen. Tortengusspulver und 2 EL Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach Saft und 3 EL Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen.

Tortenguss von der Mitte her gleichmäßig über die Beeren gießen. Abkühlen lassen und mind. 1 Stunde kalt stellen. Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Auf den Stachelbeeren verteilen, glatt streichen. Die Baiserstücke auf die Sahneschicht setzen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Für Kompott aus frischen Stachelbeeren 750 g Beeren, 100 g Zucker und 1/4 l Wasser zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit mind. 2 Std.

pro Stück ca.: 370 kcal / 1550 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 45 g

8.32 Stachelbeeren mit Nussbaiser

Rührteig

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eiern
1 Zitrone, Saft von
400 g Mehl
3 TL Backpulver

Für den Belag

1 1/2 kg Stachelbeeren

Für den Guss

4 Eiweiß
1 EL Zitronensaft
200 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse

Butter sehr schaumig rühren, Zucker und Eigelb dazu mischen und so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Zitronensaft, Mehl und Backpulver darunterheben. Eiweiß sehr steif schlagen und darunterziehen. Ein Backblech einfetten, die Teigmasse daraufstreichen und mit Stachelbeeren eng belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Inzwischen Eiweiß sehr steif schlagen, Zitronensaft, Zucker und Haselnüsse darunterrühren. Auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals bei 220 Grad etwa 10 Minuten überbacken.

8.33 Stachelbeerkuchen

Blitz-Hefeteig

500 g Zopfmehl
75 g Zucker
1/2 TL Salz
2 Pkg. Trockenhefe (je 7 g)
100 g Butter oder Margarine
4 dl Milch
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Sa-

men ausgekratzt
2 Eier, verklopft
450 g gelbe und
450 g rote Stachelbeeren,
Stiele und Fliegen entfernt
3 EL Zucker
1 TL Vanillezucker

Mehl, Zucker, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Milch und Vanillesamen begeben, leicht warm werden lassen, auf einmal zum Mehl gießen. Eier begeben, mit den Knethaken des Handrührgerätes auf mittlerer Stufe zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig in das vorbereitete Blech gießen, gleichmäßig verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. aufgehen lassen. Stachelbeeren auf dem Teig verteilen, Zucker und Vanillezucker mischen, darüber streuen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Zutatenmenge halbieren, Kuchen in einer Springform von 24 cm O backen, Backzeit bleibt gleich.

Mengenangabe: 1 Backblech von 33x30x3 cm (siehe Tipp), gefettet und bemehlt

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Aufgehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Pro Stück (1/16): 235 kcal / 985 kJ; E 6 g, F 7 g, KH 36 g

8.34 Stachelbeerkuchen

500 g Stachelbeeren	2 Eier(Gew.-K1.2)
200 g Zucker	150 g Mehl
1 Pkg. Vanillinzucker	2 gestr. TL Backpulver
125 g Butter oder Margarine	2 EL Haferflocken
1 Prise Salz	Fett für die Form
200 g Marzipanrohmasse	1-2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Stachelbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und mit 100 g Zucker, Vanillinzucker und 2 El Wasser aufkochen. In einem Sieb auskühlen lassen. Butter oder Margarine mit dem restlichen Zucker, Salz und der Hälfte der in Stücke gebrochenen Marzipanrohmasse schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Haferflocken unter die Butter- oder Margarinemasse ziehen. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, die Stachelbeeren darauf verteilen und das Ganze mit dem restlichen Marzipan in Flöckchen bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2) auf der 4. Einschubleiste von unten ca. 45 Minuten backen (in den letzten 20 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken). Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Umluft: 45 Minuten bei 150 Grad

Garzeit: 45 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Pro Portion ca.: 324 kcal / 1356 kJ; E 5 g, F 15 g, KH 40 g

8.35 Stachelbeerkuchen

<i>Teig</i>	4 Eigelb
200 g Weizenvollkornmehl (Type 1700)	abgeriebene Zitronenschale
1 TL Backpulver	4 Eiweiß
150 g Zucker	75 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Glas Stachelbeeren
100 g Kokosraspel	(Abtropfgewicht etwa 890 g)
200 g Mascarpone	1 EL Kokosraspel
200 g Butter	

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Eiweiß steif schlagen. Zucker

einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er aufgelöst ist. Masse unter den Rührteig geben. Abgetropfte Stachelbeeren hinzufügen, Teig in eine gefettete Springform füllen, mit Kokosraspeln bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200°C / 40 bis 50 Minuten.

Mengenangabe: 1 Portion

8.36 Stachelbeerkuchen

700 g Stachelbeeren	2 TL Backpulver
250 g weiche Butter	100 ml Milch
250 g Zucker	450 g Aprikosenkonfitüre
1 Pkg. Vanillezucker	400 g Sahne
4 Eier	2 Pkg. Sahnefestiger
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Kakaopulver
300 g Mehl	

Die Stachelbeeren waschen und putzen. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Ein tiefes Blech (28x35 cm) fetten.

Für den Teig die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier einzeln je ca. 30 Sek. unterrühren. Dann den Spritzer Zitronensaft zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben. Im Wechsel mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Die Stachelbeeren unter den Teig heben. Diesen auf dem vorbereiteten Blech glatt verstreichen und 45-50 Min. auf der mittleren Einschubleiste des Ofens backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen und großzügig auf dem noch warmen Kuchen verstreichen. Diesen vollständig auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Den Kuchen damit bestreichen. Darauf das Kakaopulver stäuben. Stachelbeerkuchen in 15 Stücke portionieren. Diese evtl. mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 15 Stücke:

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

pro Stück: ca.: 470 kcal; E 5 g, F 25 g, KH 56 g

8.37 Stachelbeerkuchen mit Baisergitter

350 g Mehl	1 kg Stachelbeeren
3 Eigelb	400 g Frischkäse
220 g Butter	160 g Zucker
100 g Zucker	2 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz	4 Eier

1 EL abger. Schale einer Bio-Zitrone	3 Eiweiß
300 g Creme fraîche	150 g Puderzucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver	1 Bio-Limette, abger. Schale von

Mehl, Eigelb, Butter, Zucker und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen. Mürbeteig ausrollen, ein gefettetes Blech damit auslegen (keinen Rand formen) und mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Stachelbeeren abbrausen, putzen, abtropfen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zitronenschale, Creme fraîche und Vanille-Puddingpulver cremig verrühren. Creme auf dem Teig verstreichen, dann die Stachelbeeren gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Kuchen ca. 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen und die abgeriebene Schale der Limette unterheben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kuchen nach den 40 Min. Backzeit herausnehmen und mit dem Spritzbeutel ein Baisergitter aufspritzen. Stachelbeerkuchen ca. 10. Min weiterbacken, bis das Baiser leicht bräunt.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Vorbereiten ca. 50 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 340 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 33 g

8.38 Stachelbeerkuchen mit Streuseln

<i>Teig</i>	gut 1/8 l Wasser (175 ml)
375 g Mehl	1 Ei
1 TL Backpulver	750 g Quark
Sanella	300 g Zucker
100 g Zucker	2 Pkg. Vanillinzucker
2 Eier	750 g Stachelbeeren
1 EL Milch	<i>Streusel</i>
Semmelmehl	175 g Mehl
<i>Belag</i>	125 g Sanella
1/2 l Milch	125 g Zucker
2 Pkg. Sahne-Puddingpulver	

Die Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem Mürbeteig verkneten, 30 Minuten ruhenlassen. Aus Milch, Puddingpulver, Wasser und Eigelb nach Anweisung einen festen Pudding kochen, dann Quark, Zucker, Vanillinzucker und Eischnee darunterühren. Gefettetes Backblech oder Fettpfanne mit Semmelmehl bestreuen und den Mürbeteig 1

cm dick darauf ausrollen. Quarkcreme auf den Teig streichen, vorbereitete Stachelbeeren darauf verteilen. Mehl, Safran, Zucker verkneten, zu Streuseln reiben und auf dem Kuchen verteilen; ca. 50 min. backen. Schaltung: 170-190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 229 g Eiweiß, 290 g Fett, 1086 g Kohlenhydrate, 33807 kJ, 8068 kcal.

8.39 Stachelbeertörtchen mit Baiserboden

1 Pkg. Tortenguss, klar	1/4 l Eiweiß
200 g Zucker	Schokoladenstreusel
500 g grüne geputzte Stachelbeeren	1 TL Kakaopulver
30 g Speisestärke	200 g Schlagsahne
150 g Puderzucker	1/4 l Wasser
200 g Zucker	

Eiweiß steif schlagen, nach und nach dabei den Zucker einrieseln lassen. Puderzucker mit dem Stärkepulver vermischt über die Ei-Zucker-Creme sieben. Mit einem Schneebesen langsam untermischen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Acht bis zehn Kreise von 8-9 cm Durchmesser aufzeichnen, die Kreise mit Baisermasse füllen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und einen Rand auf die Törtchen spritzen. Backofen auf 100 °C vorheizen. Baisertörtchen auf mittlerer Schiebeleiste über Nacht im Ofen trocknen lassen. Das machen Sie, indem Sie einen Kochlöffelstiel zwischen Tür und Backofen klemmen. Am nächsten Tag die Baisers vom Papier lösen und mit gedünsteten Stachelbeeren belegen. Dafür Stachelbeeren waschen und mit Zucker, Vanilleschote und Wasser garen. Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen. Stachelbeeren auf die Törtchen verteilen. Tortenguss nach Anweisung mit dem Saft aufkochen. Törtchen damit überziehen, mit geschlagener Sahne garnieren. Einen Teil der Sahne mit Kakao mischen, Törtchen damit verzieren und mit Schokoladenstreusel bestreuen.

8.40 Stachelbeertorte

200 g Mehl	2 EL Zucker
1/2 Zitrone, abger. Schale	750 g frische Stachelbeeren
75 g Zucker	5 EL Zucker
1 Ei	1/8 l Wasser
1 Prise Salz	3 Becher Sahne
125 g Butter	3 Pkg. Sahnfestiger
1 EL Butter	2 EL Vanillezucker

Aus den ersten sechs Zutaten einen Mürbeteig herstellen und eine Stunde kalt stellen. Anschließend ein Drittel des Teiges ganz dünn auf einem gebutterten Springform- oder Tortenboden (26 cm) ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200 Grad

15 Minuten backen. Aus dem übrigen Teig einen Boden blindbacken (siehe unten). Den dünnen Boden zerbröckeln. Die Butter erhitzen. Zucker zufügen und schmelzen. Brösel darin rösten, bis eine krokantartige Masse entstanden ist. Die Stachelbeeren verlesen und waschen. Mit Zucker und Wasser erhitzen. Beeren in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen. Ein Drittel davon auf den Boden streichen. Mit der Hälfte der Krümel bestreuen. Dreiviertel der Beeren darauf verteilen. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel füllen und über die Beeren spritzen. Mit Streuseln und Stachelbeeren verzieren.

8.41 Stachelbeertorte

Für den Boden:

200 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
 1 Msp. Weinstein-Backpulver
 100 g Vollrohrzucker
 125 g kalte Butter
 1 Ei
 1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille

1 EL Butter
 1 EL Vollrohrzucker
 1 Pkg. Puddingpulver
 1 Pkg. Vanillezucker
 1/2 l Sahne
 2 Einmachgläser Stachelbeeren
 (Abtropfgewicht 360 g pro Glas) oder
 1.2 kg frische Stachelbeeren

Für die Füllung:

Für den Boden aus den oben angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, diesen eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig teilen (in Stücke von 1/3 und 2/3). Auf je einem gefetteten Springformboden (26 cm Durchmesser) ausrollen und beide Böden in 10 - 15 Minuten bei 200° backen. Auskühlen lassen! Für die Füllung den dünneren Boden fein zerbröseln. In einer Pfanne Butter und Vollrohrzucker schmelzen lassen, und die Brösel darin langsam braun rösten; aus der Pfanne nehmen, damit sie nicht verbrennen. Abkühlen lassen!

Die Stachelbeeren abtropfen lassen! 250 ml Stachelbeerflüssigkeit abmessen. Sollte nicht ausreichend Saft vorhanden sein, füllen Sie die fehlende Flüssigkeit mit trockenem Weißwein auf. Das Puddingpulver mit zwei EL der Flüssigkeit glatt rühren. Den Rest des Saftes aufkochen, danach die Hälfte des angerührten Puddingpulvers hinein rühren; aufkochen lassen und die Stachelbeeren (bis auf 12 Stück) mit der heißen Puddingmasse vermischen. Erkalten lassen und während dessen die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Die kalte Stachelbeermasse auf den unteren Boden streichen, 3/4 der Sahne darüber verstreichen, die Oberfläche mit den Bröseln bedecken. Mit der Spritztülle aus der restlichen Sahne kleine Häufchen spritzen, in jedes Sahnehäufchen eine Stachelbeere setzen und zusätzlich mit je einem Blättchen Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp: Die Torte sollte am Zubereitungstag gegessen werden. Wenn Sie sie mit frischen Stachelbeeren zubereiten wollen, dann dünsten Sie 1,2 kg Stachelbeeren in ein bis zwei Eßlöffeln Wasser für ca. fünf - zehn Minuten. Gießen Sie die Stachelbeeren sofort ab und fangen Sie den Saft dabei auf. Es sollte sich nun genug Andickflüssigkeit für das Puddingpulver gebildet haben. Fehlt noch etwas, ergänzen Sie auch hier den Rest mit

trockenem Weißwein.

8.42 Stachelbeertorte

150 g Butter	2 Pkg. Vanillinzucker
150 g Zucker	1 Tüte Sofortgelatine oder ca.
200 g Mehl	3 Blatt Gelatine
1 Ei	600 g blanchierte / eingekochte
1 TL Backpulver	Stachelbeeren (oder aus der Konserve)
1/2 l Sahne	

Aus 125 g Butter, 100 g Zucker, 200 Mehl, Backpulver und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. Ganz wichtig: Die Butter und den Zucker in der Pfanne schmelzen und zusammen karamellieren.

Den Teig teilen (ca. 1/2 zu 1/2), beide Hälften ausrollen und auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) einen Boden backen. (200 Grad, ca. 10 -15 Minuten)

Den kleineren der beiden Böden nach dem Abkühlen zerbröseln, anschließend 2 bis 3 Esslöffel Zucker zusammen mit zwei bis drei Esslöffel Butter in der Pfanne karamellisieren, die Teigbrösel hinzugeben und alles vorsichtig umrühren, bis Krokant-Streusel entstehen. Abkühlen lassen.

1/2 Liter Sahne, Vanillezucker und Gelatine steif schlagen. Am besten funktioniert es mit sogenannter 'Sofortgelatine'. Sie muß einfach eingerührt werden - die Menge geben die Hersteller vor. (Bitte Arbeitsanleitung auf der Packung lesen)

Dann wird die Torte geschichtet: Auf den Mürbeteig-Boden die Sahne geben, darauf die abgetropften Stachelbeeren, sie wiederum mit Sahne bestreichen und einen Teil der Krokantbrösel bestreuen. Darüber den Rest Sahne verteilen und abschließend mit dem Rest der Krokantstreusel garnieren. Zum Schluß mit einigen Sahnespritzern und Stachelbeeren garnieren.

8.43 Stachelbeertorte mit Baiserhaube

<i>Boden</i>	125 g Zucker
725 g Butter	40 g Speisestärke
100 g Amaretti (italienische Mandelmakronen)	1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
100 g Zwieback	ein paar Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
2 Pkg. Vanillinzucker	<i>Baisermasse</i>
<i>Belag</i>	3 Eiweiß (Kl. M)
750 g grüne Stachelbeeren	150 g Zucker
1/2 l trockener Weißwein	

1. Für den Boden die Butter bei milder Hitze schmelzen. Amaretti und Zwieback in der Moulinette oder mit der Kuchenrolle im Gefrierbeutel ganz fein zerkleinern. Die Mischung mit der flüssigen Butter und dem Vanillinzucker gut verkneten. Die Masse gleichmäßig als Boden in eine beschichtete Springform (24 cm Ø) drücken und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag die Stachelbeeren putzen und waschen. Den Weißwein mit dem Zucker zum Kochen bringen, die Stachelbeeren darin 6-8 Minuten garen, bis sie weich, aber noch ganz sind. Die Stachelbeeren in einen Durchschlag schütten, den Sud auffangen und erneut zum Kochen bringen. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, mit einem Schneebesen in den kochenden Stachelbeersud rühren. Die Zitronenschale dazugeben, alles unter Rühren 4-5 Minuten kochen. Die Stachelbeeren und die Lebensmittelfarbe dazugeben, vorsichtig unterheben. Die Mischung abkühlen lassen und, solange sie noch streichfähig ist, auf den vorbereiteten Boden streichen. Die Torte nochmals für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Baiserhaube das Eiweiß und den Zucker in einen Schneekessel geben, mit den Quirlen des Handrührers im heißen Wasserbad in 6-8 Minuten zu steifem Schnee schlagen. Den Kessel aus dem Wasserbad nehmen und 4-5 Minuten weiter schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Baisermasse von innen nach außen erst spiralförmig auf die Tortenoberfläche und dann als kleine Tupfen auf den Rand spritzen. Die Baiserhaube unter dem heißen Grill oder bei starker Oberhitze auf der 3. Einschubleiste von unten goldbraun überbacken. Aber Vorsicht: Es bräunt sehr schnell! Die Torte aus dem Ring lösen, mit einem Wellenschliffmesser, das in Wasser getaucht wird, in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 14 Stücke:

Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück: 259 kcal / 1085 kJ; E 3 g, F 10 g, KH 35 g

8.44 Stachelbeerwähe

1 Portion Quarkmürbeteig, siehe Rezept	60 g Zucker
5 EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln	1/2 Päckli Vanillinzucker
700 g Stachelbeeren	3 Eigelb, verklopft
1 EL Zucker	75 g Mehl
<i>Biskuitteig</i>	2 EL Mandelblättchen
3 Eiweiß	Puderzucker zum Bestreuen

Haselnüsse oder Mandeln auf den Teigboden streuen, Stachelbeeren darauf verteilen, Zucker drüberstreuen.

Für das Biskuit Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker löffelweise zugeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb dazumischen, Mehl darübersieben und sorgfältig drunterziehen. Über die Stachelbeeren verteilen. Mandelblättchen drüberstreuen. Backen: siehe Quarkmürbeteig.

Die Wähe vor dem Servieren mit wenig Puderzucker überstäuben.

8.45 Stachelbeerwähe

<i>Für den Teig:</i>	5 Eier
250 g Mehl	350 g Schmand
20 g Hefe	4 EL Zucker
30 g Zucker	2 EL Mandelblättchen
50 ml lauwarme Milch	2 EL Puderzucker
25 g flüssige Butter oder Margarine	<i>Außerdem:</i>
1 Prise Salz	Pieform (Ø 32 cm)
1 Ei	Mehl zum Ausrollen
<i>Für den Belag:</i>	Fett für die Form
800 g Stachelbeeren	

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe und eine Prise Zucker in der Milch auflösen, zugießen. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Fett, Zucker, Salz, Ei zufügen, verkneten. 30 Min. ruhen lassen. Beeren putzen, abbrausen, trockentupfen. Teig kneten, auf bemehlter Fläche ausrollen. Form fetten, damit auskleiden. Beeren auflegen, 15 Min. ruhen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier, Schmand, Zucker verquirlen, über die Beeren gießen. Mandeln aufstreuen. Ca. 40 Min. backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 10 Stücke

Zubereitung ca. 60 Min.

Ruhen ca. 75 Min.

Backen ca. 40 Min.

pro Stück: 320 kcal; E 9 g, F 15 g, KH 36 g

8.46 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber

<i>Teig:</i>	50 g Mondamin Feine Speisestärke
50 g Mondamin Feine Speisestärke	1/4 l Milch
175 g Mehl	80 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln	1 Pkg. Vanillinzucker
1/2 TL Backpulver, gestr.	250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Eigelb	1 Eigelb
100 g Zucker	1 Zitrone, abgeriebene Schale von
150 g Butter oder Margarine	2 EL Zitronensaft, evtl. mehr
<i>Quarkfüllung:</i>	2 Eiweiß

<i>Belag:</i>	3 EL Mandelblättchen
300 g Rhabarber, geschälter, in Stücke geschnittener	<i>Zum Bestäuben:</i> Puderzucker

Mondamin, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und weiches Fett daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe gut verkneten, bis sich Streusel bilden.

2/3 der Teigmenge auf den Boden einer geretteten Springform (26 cm Ø) geben und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand leicht festdrücken. Die Quarkfüllung darauf verteilen, Rhabarberstücke auf die Füllung geben. Den restlichen Teig darüberstreuen und mit Mandelblättchen belegen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Streusel-Käsekuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Für die Quarkfüllung Mondamin in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazugießen und unter Rühren kurz kochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, unter den heißen Flammeri schlagen und alles unter Rühren nochmals aufkochen lassen.

Eiweiß sehr steif schlagen und unter die heiße Quarkmasse ziehen.

Backofeneinstellung: E-Herd: 200-225 50-60 Minuten G-Herd: 3-4 50-60 Minuten

Tip: Der Streusel-Käsekuchen schmeckt auch mit Stachelbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln oder Zwetschgen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

9 Marmeladen, Konfitüren

9.1 Beerenvielfrucht-Gelee mit Vanille

2 Vanillestangen	400 g Himbeeren
500 g Extra-Gelierzucker	400 g Johannisbeeren
ersatzweise auch Brombeeren oder Heidelbeeren	400 g Stachelbeeren
	500 g Erdbeeren

Alle Früchte zusammen ohne Zucker entsaften. Die angegebenen Mengen ergeben 1 l Fruchtsaft. Diesen Saft mit dem Zucker verrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Die Vanillestangen quer halbieren, diese Hälften längs aufschlitzen und zufügen. Varianten: mit allen Beerensorten in verschiedenen Kombinationen.

9.2 Erdbeer-Stachelbeer-Gelee

1 kg Stachelbeeren	1 kg Erdbeeren
1/2 l Wasser	2 kg Gelierzucker, etwa

Die Stachelbeeren sorgfältig waschen und zusammen mit dem Wasser in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und bei starker Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Erdbeeren sorgfältig waschen und zu den Stachelbeeren in den Topf geben. Weitere 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen, bis die Stachelbeeren und Erdbeeren weich sind. Die Früchte auf ein gespanntes Safttuch geben und mindestens 2 Stunden oder über Nacht ablaufen lassen. Den Saft abmessen, in einen großen Topf gießen und zum Kochen bringen. Pro 1 Liter Saft 1 kg Zucker einrühren. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis das Kochgut geliert. Sofort abschäumen, die Geleeprobe machen, in vorbereitete Gläser füllen, die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 1 1/2 kg.

Kochzeit: ca. 15 Minuten

9.3 Fruchtige Zwiebel-Konfitüre

400 g Stachelbeeren	1 Stück (ca. 2 cm) frischer Ingwer
250 g Kirschen	250 g Gelierzucker (3:1)
100 g Zwiebeln	1 TL Salz, Pfeffer

Stachelbeeren waschen und putzen. Kirschen waschen und entsteinen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Alles zusammen in einen Topf geben.

Gelierzucker zufügen und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren erhitzen. Alles ca. 4 Minuten köcheln lassen. Grob pürieren und in saubere, sterile Gläser umfüllen. Sofort verschließen und auskühlen lassen. Dazu schmecken geröstetes Brot und Bergkäse.

Mengenangabe: 3 Gläser (à ca. 300 ml)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Pro Glas ca.: 450 kcal; E 2 g, F 0 g, KH 80 g

9.4 Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren

4 TL grüner Tee

1 kg Gelierzucker 1:1

750 g reife Stachelbeeren

Tee mit 150 ml nicht mehr kochendem Wasser übergießen. 3-4 Minuten ziehen lassen und durchfiltern. Beeren waschen, putzen, 750 g abwiegen und grob zerkleinern. Mit Gelierzucker und Tee in einem großen Topf mischen. Alles unter Rühren aufkochen. Mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Randvoll in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Gläser sofort verschließen. 5 Minuten auf den Deckel stellen. Umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 5-6 Gläser (à ca. 200 ml)

Hält sich 9-12 Monate

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

9.5 Harlekin-Marmelade

500 g Stachelbeeren

500 g Himbeeren

500 g rote Johannisbeeren

1 Pkg. Gelierpulver

500 g Erdbeeren

1 3/4 kg Einmachzucker

Die Früchte sorgfältig waschen, abtropfen lassen, von Stiel und Blüte befreien und wiegen. Einen Teil der Früchte mit dem Mixstab des Handrührgeräts oder im Mixer zerkleinern und in einen großen Topf geben. Die übrigen Früchte hinzufügen. Gelierpulver auf die Früchte streuen und verrühren. Falls Klümpchen entstehen, sorgfältig zerdrücken. Alles aufkochen, bis es sprudelt. Dann den Zucker hinzufügen und alles wieder zum sprudelnden Kochen bringen. Von diesem Zeitpunkt an 1 Minute kochen lassen. Abschäumen. Etwas abkühlen lassen, umrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 3 kg.

Kochzeit: ca. 10 Minuten

9.6 Johannisbeer-Stachelbeer-Gelee

700 g rote Johannisbeeren	1/4 l Weißwein
700 g Stachelbeeren	1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

Die Johannisbeeren waschen und entstielen. Stachelbeeren waschen und Stiel und Blüte abschneiden. Die Beeren in dem Weißwein ca. 5 Minuten kochen und dann durch ein Sieb streichen oder durch die Flotte Lotte drehen. 3/4 l Saft abmessen. Den Gelierzucker zufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Gelee heiß in Gläser füllen und diese sofort verschließen.

9.7 **Mirabellen Konfitüre**

500 g Stachelbeeren	(Tee- oder Gewürzladen)
750 g Mirabellen	1 kg Gelierzucker
2 EL Lavendelblüten	

Stachelbeeren abbrausen und putzen. Mirabellen abbrausen und entsteinen. 500 g Mirabellen abwägen und wie Stachelbeeren klein schneiden Die Hälfte der Früchte grob pürieren. Alle Früchte und Lavendelblüten in einem großen Topf mit Gelierzucker mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Twist-off- Gläser füllen und fest verschließen. Gläser ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 300 ml

Zubereitung ca. 30 Min.

pro 100 g ca.: 210 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 0 g

9.8 **Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre**

750 g Stachelbeeren	(für kalorienreduzierte Diät-Konfitüren;
900 g Aprikosen	für 1400 g Frucht)
500 g 'Diät-Gelier-Fruchtzucker'	5 klein. Stücke Zimtstange

Stachelbeeren putzen, waschen, trockentupfen. 700 g Früchte abwägen. Aprikosen waschen und entsteinen. 700 g Fruchtfleisch abwägen und 1 kleinschneiden. Früchte, Gelierzucker und Zimt in einem großen Topf vermischen. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann unter Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfitüre evtl. abschäumen. Zimt entfernen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Umgedreht auskühlen lassen.

1 EL (ca. 20 g) = 1/2 BE

Mengenangabe: 3-4 Gläser a. 350 ml

Haltbarkeit 9-12 Monate.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

9.9 Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder

60 ml Wacholderschnaps	250 g rote Johannisbeeren
1 kg Gelierzucker	750 g Stachelbeeren

Stachelbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien. Johannisbeeren waschen und entstielen. Die Früchte gut zerkleinern. Gelierzucker hinzufügen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Wacholderschnaps unterrühren. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 20

9.10 Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre

500 g Stachelbeeren	1 kg Gelierzucker 1:1
500 g Süßkirschen	

Stachelbeeren waschen, putzen. Süßkirschen waschen, entstielen, entsteinen, klein schneiden. Beeren pürieren. Kirschen, Püree, Gelierzucker in einem Topf mischen, 3 Std. ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen, 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In saubere Gläser füllen, verschließen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 300 ml

9.11 Stachelbeer-Kiwi-Marmelade

1 kg Stachelbeeren	abger. Schale von
5-6 mittelgroße Kiwis (ca. 500 g)	1 Pkg. (500 g) 'Diät-Gelier-Fruchtzucker'
1/2 Bund/Töpfchen Minze	(für 1400 g Frucht; für Diabetiker)
1 unbeh. Limette oder Zitrone,	

Stachelbeeren verlesen, waschen, putzen und abtropfen lassen. Kiwis schälen und fein würfeln. 1,4 kg Fruchtfleisch abwiegen. Minze waschen und trockentupfen. Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Stachelbeeren, Kiwistücke, Limettenschale und Gelierzucker in einem großen Topf verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze aufkochen. Dann unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten durch und durch sprudelnd kochen. Minze darunter rühren. Marmelade sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Verschließen und auf den Deckel stellen. Vollständig auskühlen lassen. 2 EL (35 g) ca. 1 BE

Mengenangabe: 8 Gläser à 250 ml Inhalt:

Haltbarkeit 6-9 Monate

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

9.12 Stachelbeer-Konfitüre

400 g grüne Stachelbeeren

150 ml Apfelsaft

4 EL Rum

4 EL frisch gepresster Zitronensaft

500 g Gelierzucker 1:1

Twist-off-Gläser gründlich mit heißem Wasser waschen, auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Stachelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Mit Apfelsaft, Rum, Zitronensaft sowie Gelierzucker in einen hohen Kochtopf geben, verrühren und aufkochen lassen. 5 Min. sprudelnd kochen. Dabei entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Dann eine Gelierprobe machen (siehe Seite 46). Wird die Konfitüre nicht fest, noch etwas Gelierzucker einrühren und aufkochen lassen.

Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser gut verschließen, auf den Kopf stellen, etwas abkühlen lassen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser (à 250 ml Inhalt)

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Pro 100 g ca.: 240 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 46 g

9.13 Stachelbeer-Konfitüre

800 g rote Stachelbeeren

150 ml rotem Johannisbeersaft

500 g Gelierzucker extra (2:1)

Stachelbeeren abbrausen, putzen, in einen Topf geben und grob zerdrücken. Beeren mit Johannisbeersaft, Gelierzucker aufkochen lassen und alles unter Rühren 2-3 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Konfitüre in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, evtl. den Schaum entfernen. Die Gläser fest verschließen und ca. 10 Min. auf den Deckel stellen, umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 5 Gläser à ca. 250 ml

Zubereitung ca. 15 Min.

pro 100 g ca.: 175 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 41 g

9.14 Stachelbeer-Konfitüre mit Lavendel

4 TL getrocknete Lavendelblüten 1 kg Stachelbeeren
1 kg Gelierzucker 1:1

Zutaten für ca. 6 Gläser à 250 ml: (Obst vorbereitet gewogen) Stachelbeeren waschen, Blüten abzupfen und Beeren mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Mit Gelierzucker und Lavendel in einem großen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Konfitüre sofort randvoll in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen und fest verschließen.

Tipp: Statt Lavendel passen auch gehackte Kräuter wie Zitronenmelisse oder Minze sehr gut zu Stachelbeeren. Diese dann erst vor dem Abfüllen unter die heiße Masse rühren. Getrockneten Lavendel gibt es beim Gewürzhändler, im Teegeschäft oder in der Apotheke.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

9.15 Stachelbeer-Marmelade aus reifen Früchten

4 1/2 Pfund reife Stachelbeeren, gereinigt 1 Normalflasche oder 1/2 Doppelflasche
gewogen Opekta
5 Pfund Zucker

Vorbereitung: Früchte waschen, abtropfen lassen, Stiel und Blüte entfernen. Genau 4 1/2 Pfund abwägen, die durch den Wolf gedreht oder mit einem ähnlichen Gerät zerkleinert werden.

Kochvorgang: Den Fruchtbrei mit 5 Pfund Zucker im ausreichend großen Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Beginn des brausenden Kochens an 10 Sekunden bei großer Hitze durchkochen lassen. Danach eine Normalflasche Opekta einrühren, kurz aufwallen lassen, in Gläser füllen, sofort mit Einmach- Cellophan verschließen.

9.16 Stachelbeer-Marmelade aus unreifen, grünen Früchten

4 1/2 Pfund unreife Stachelbeeren, gereinigt 6 Pfund Zucker
gewogen 1 Normalflasche oder
1/4 l Wasser 1/2 Doppelflasche Opekta.

Vorbereitung: Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen, Stiel und Blüte entfernen. Genau 4 1/2 Pfund abwägen und mittels Wolf oder ähnlichem Gerät zerkleinern.

Kochvorgang: Den Fruchtbrei mit 1/4 Liter Wasser und 6 Pfund Zucker im ausreichend großen Kochtopf unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Beginn des brausenden Kochens an 10 Sekunden bei großer Hitze durchkochen lassen. Danach eine Normalflasche Opekta einrühren, kurz aufwallen lassen, in Gläser füllen, sofort mit Einmach- Cellophan

verschließen.

9.17 Stachelbeer-Orangen-Marmelade

1 3/4 kg Stachelbeeren
4 unbeh. Orangen, abger. Schale und Saft
von

1 Pkg. Gelierpulver
1 1/2 kg Einmachzucker

Die Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, sorgfältig waschen und abtropfen lassen und wiegen. Alle Früchte durch den Fleischwolf drehen und in einen Topf geben. Gelierpulver auf die Früchte streuen und verrühren. Falls Klümpchen entstehen, sorgfältig zerdrücken. Alles aufkochen. Die Orangenschale, den Saft und den Zucker hinzufügen und alles wieder unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Zeitpunkt des Wiederaufkochens an 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Abschäumen. Etwas abkühlen lassen, umrühren und in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser verschließen und etikettieren. Ergibt etwa 3 kg.

Kochzeit: ca. 10 Minuten

9.18 Stachelbeere-Birnen-Marmelade

1.1 kg Stachelbeeren
800 g reife Birnen
1 Zitrone, Saft von

1 Vanilleschote, Mark von
1 Pkg. (500 g) 'Super Gelier Zucker 3:1'

Stachelbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Birnen waschen, schälen und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. 1 kg Beeren und 500 g Birnen abwiegen. Früchte, Zitronensaft, Vanillemark und Gelierzucker in einem Topf mischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen, dann bei starker Hitze unter Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen. Sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und umgedreht auskühlen.

Mengenangabe: 7 GLÄSER (à ca. 225 ml):

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Haltbarkeit ca. 6 Monate

9.19 Stachelbeergelee gepfeffert

1/4 TL Muskat, gemahlen	1 kg Gelierzucker
1/4 TL Pfeffer weiß, gemahlen	1/4 l Wasser
1/4 TL Salz	1 kg Stachelbeeren
1/8 l Weißwein	

Die Stachelbeeren waschen, von Stiel und Blüte befreien. Mit Wasser aufkochen lassen, anschließend durch ein Sieb streichen. Das abgekühlte Mark mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Zubereitungszeit (in Min.): 25

9.20 Stachelbeerkonfitüre

500 g grüne oder rote Stachelbeeren	1/2 dl tiefgekühltes Blutorangensaft-
400 g Zucker	Konzentrat

Die Stachelbeeren und Zucker in einer weiten Pfanne mischen, mindestens 2 Stunden oder über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Konzentrat begeben, alles unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren während 10-15 Minuten zum Gelierpunkt einkochen. Evtl. abschäumen und Vanillestängel entfernen. Vorgewärmte Gläser randvoll füllen, sofort verschließen.

9.21 Stachelbeerkonfitüre

1 kg unreife Stachelbeeren	1 kg Gelierzucker
1 Vanilleschote	

Beeren abrausen, Stiele entfernen. Die Früchte mit dem Pürierstab etwas zerkleinern. Die Vanilleschote längs einritzen, das Mark herausschaben. Mark, Schote, Gelierzucker und Früchte in einen Topf geben, kurz umrühren und ca. 3 Std. ziehen lassen. Unter Rühren 4 Min. sprudelnd kochen. Die Vanilleschote entfernen, die Konfitüre in Gläser füllen und fest verschließen.

Mengenangabe: 6 Gläser à 250 ml

10 Mehlspeisen, Nudeln

10.1 Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott

50 g Weizenmehl	125 g Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre
50 g Buchweizenmehl	1/4 l Schlagsahne
75 g Zucker	3 Eier
Salz	60 g Butterschmalz
1/4 l Milch	50 g gehobelte Mandeln
500 g Stachelbeeren	Puderzucker zum Bestäuben
2 TL Speisestärke	

1. Weizen- und Buchweizenmehl, 50 g Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel gut verrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

2. Inzwischen die Stachelbeeren putzen und waschen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren. Kiwi-Stachelbeer-Konfitüre in einem Topf schmelzen. Stachelbeeren mit 3 El Wasser und dem restlichen Zucker zugeben. Aufkochen lassen, Speisestärke einrühren, wieder aufkochen lassen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 5 Minuten ziehen lassen, dann kalt stellen.

3. Sahne halbfest schlagen. Eier verquirlen und in den Teig rühren. Pro Pfannkuchen 10 g Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen, jeweils 1 El Nüsse dazugeben und eine Kelle Teig darübergießen. Dann die Pfannkuchen von jeder Seite 1-2 Minuten backen.

4. Pfannkuchen mit Stachelbeerkompott und Sahne füllen, zusammenklappen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

Vorbereitungszeit 30 Min.

Quellzeit 30 Min.

10.2 Roggenpfannkuchen mit Stachelbeercrème

Für Den Teig:

150 g Roggenmehl (Type 1150)

50 g Weizenmehl (Type 1050)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

4 frische Eier

1/2 l Milch

50 g geschälte Kürbiskerne (aus dem Re-

formhaus)

3 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

Für die Stachelbeercrème:

500 g Stachelbeeren

2 EL Honig

1/8 l Apfelsaft

2 frische Eier
1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Zum Verzieren:
geschälte Kürbiskerne.

Das Mehl, das Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier trennen, die Eigelbe in die Mulde geben und mit dem Mehl verrühren, dann die Milch nach und nach darunterrühren, dabei dürfen keine Klümpchen entstehen. Die Kürbiskerne hacken und daruntermischen. Den Teig etwa 1/2 Std. quellen lassen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Stachelbeeren zusammen mit dem Honig und 4 El. Apfelsaft aufkochen lassen, das Ganze bei schwacher Hitze etwa 10 Min. nicht zu weich kochen. Die Eier trennen. Das Puddingpulver im restlichen Apfelsaft mit den Eigelben anrühren, unter die Stachelbeeren rühren und das Ganze einmal aufkochen. Die Eiweiße steif schlagen und unter die heißen Beeren ziehen. Die Pfannkuchen backen. Die Stachelbeercreme darauf verteilen, die Pfannkuchen einmal zusammenklappen und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Tipp: Der Pfannkuchenteig kann auch gut mit pikanten Beilagen kombiniert werden, da er nicht gesüßt ist.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 Std.

Quellzeit: ca. 30 Min.

Je Portion: ca.: 570 kcal

11 Pasteten, Terrinen

11.1 Geflügelleberterrinen mit gerösteten Kürbiskernen und Stachelbeer-Apfel-Chutney

15 ml Rapsöl	500 g Butter
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Pfeffer, Nelke, Zimt, Paprikapulver, Cayennepfeffer)	5 g Zitronenzesten
80 g Puderzucker	50 g Rübenkraut, hell
40 g Kürbiskerne	50 ml Zitronensaft
1 Orange, unbehandelt	50 ml Apfelessig
30 ml Portwein, weiß	400 g Äpfel
15 ml Cognac	500 g Stachelbeeren
2 Stk. Eier (M)	40 g Schalotten
500 g Geflügelleber	10 g Ingwer, Knolle
	80 ml Calvados
	40 g Rosinen

Rosinen in Calvados marinieren. Ingwer schälen, Schalotten abziehen und beides fein würfeln. Stachelbeeren waschen, putzen und evtl. halbieren. Äpfel entkernen und in 1 cm große Würfeln schneiden. Öl erhitzen, Schalotten mit Ingwer darin anschwitzen, Äpfel und Stachelbeeren zugeben und dann alles mit Essig und Zitronensaft ablöschen. Rübenkraut unterrühren, Chutney ca. 5 Min. unter Rühren köcheln lassen. Mit Zitronenzesten sowie Gewürzen pikant abschmecken. Butter schmelzen und leicht bräunen. Geflügelleber putzen, pürieren, nach und nach Eier und Butter untermixen. Masse mit Gewürzen, Cognac und Portwein abschmecken, durch ein Sieb passieren und in einer Terrinenform im Wasserbad bei 85 °C ca. 60 Min. garen. Pastete danach gut abkühlen und mehrere Stunden durchkühlen lassen. Orangenschale abreiben und mit Kürbiskernen und Puderzucker karamellisieren lassen. Masse erkalten lassen und mittelfein hacken. Anrichtehinweis: Geflügelleberpastete in Scheiben schneiden, mit Kürbiskernen bestreuen, mit dem Chutney anrichten.

Mengenangabe: 10 Personen

je Portion: 620 kcal / 1920 kJ

12 Salate

12.1 Bohnen-Kartoffelsalat mit Räucherspeck, Hähnchenleber und Stachelbeeren

2 Kapuzinerkresse- Blüten	1/2 EL Petersilie
1 Kopf Eichblattsalat	1/2 EL Schnittlauch
Pfeffer, Salz	1/2 Chilischote
Brunnenkresse	10 Stachelbeeren
3 EL kalt gepresstes Rapsöl	10 Stachelbeeren
2 1/2 EL Rotweinessig	30 g Räucherspeck
1 EL Bohnenkraut	2 klein. Kartoffeln
1/16 l Balsamico	1 klein. rote Zwiebel
1/2 EL Butterschmalz	120 g Bohnen
4 Radicchioblätter	240 g Hähnchenleber

Kartoffeln säubern, kochen, schälen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Bohnen an beiden Seiten etwas abschneiden, in leicht gesalzenem Wasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen lassen und schräg halbieren. Zwiebel schälen, fein würfeln; Chilischote in Röllchen schneiden; Schnittlauch und Petersilie fein schneiden. Stachelbeeren säubern, halbieren; Radicchioblätter säubern, feine Streifen schneiden; Bohnenkraut abzupfen, Streifen schneiden. Räucherspeck fein würfeln, in heißer Pfanne kross auslassen. Eichblattsalat waschen, trocknen. Kartoffeln, Bohnen, Speck, Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln, Chili, Bohnenkraut in einer Schüssel gut vermengen, Rotweinessig, Rapsöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut unterheben, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Balsamico in einer Pfanne gut reduzieren lassen, Stachelbeeren zufügen, darin nur baden lassen, so dass die Beeren nicht zu weich werden. Hähnchenleber in heißem Butterschmalz beidseitig langsam braten und durchziehen lassen, mit Pfeffer würzen, im letzten Moment mit Salz nachwürzen. Eichblattsalat als Bett in tiefem Teller anrichten, Bohnen-Kartoffelsalat darauf anhäufeln, Leber darauf verteilen. Stachelbeeren mit Balsamico darüber geben, mit Brunnenkresse und Kapuzinerblüte garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 75

12.2 Reissalat mit Cipollatas

250 g Langkornreis (z. B. Parboiled)	3 EL Rapsöl
Salzwasser, siedend	1/2 TL Salz
1 Bio-Zitrone	wenig Pfeffer

1 Bd. Zitronenmelisse
250 g Stachelbeeren
1 rote Zwiebel

12 Cipollatas
1 EL Olivenöl

Reis im Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen, kalt abspülen, abtropfen. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen, mit dem Öl verrühren, würzen, mit dem Reis mischen. Zitronenmelisse grob schneiden, begeben, mischen. Stachelbeeren halbieren, Zwiebel in Streifen schneiden. Cipollatas im heißen Öl beidseitig je ca. 2 Min. braten. Stachelbeeren und Zwiebel begeben, kurz mitbraten, auf dem Reis verteilen.

Hinweis: Cipollata ist eine kleine Kalbsbratwurst nach einem Ostschweizer Rezept.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

pro Portion: 573 kcal; E 15 g, F 30 g, KH 59 g

Index

APFEL

- Stachelbeer-Apfel-Grütze, 14
- Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68

APRIKOSE

- Stachelbeer-Aprikosen-Grütze, 14
- Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, 73

ARD

- Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4
- Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37

ARD-BUFFET

- Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4
- Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37

AUFLAUF

- Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5
- Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße, 11

AUGUST

- Beerenkompott, 3
- Crêpes mit Stachelbeeren, 7
- Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney, 31
- Flammierte Stachelbeeren, 8
- Gedeckter Stachelbeerkuchen, 40
- Johannisbeertorte, 41
- Knuspriger Stachelbeer-Crumble, 11
- Reissalat mit Cipollatas, 83
- Stachelbeer-Baiser-Kuchen, 49
- Stachelbeer-Blechkuchen, 53
- Stachelbeer-Crumble, 15
- Stachelbeer-Kompott mit Eis, 17
- Stachelbeer-Konfitüre, 75
- Stachelbeer-Streuselkuchen, 57
- Stachelbeer-Tarteletts, 58
- Stachelbeer-Vanille-Wähe, 19
- Stachelbeerkonfitüre, 78

BAISER

- Knuspriges Stachelbeer-Baiser, 42

Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45

Stachelbeer-Baiser-Kuchen, 50

Stachelbeer-Baiser-Torte, 52

Stachelbeer-Baiserschnitten, 53

Stachelbeeren auf Baiser, 21

Stachelbeeren mit Nussbaiser, 60

Stachelbeertorte mit Baiserhaube, 66

BEEREN

Beerengugelhupf mit aufgeschlagener Vanillesoße, 1

Beerenkalterschale mit Schmand und Eierbrötchen, 2

Beerenkompott, 3

Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln, 3

Beerensülze mit Bitterlikör auf geeistem Vanilleschaum, 4

Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4

Beerenvielfrucht-Gelee mit Vanille, 71

Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5

Flammierte Stachelbeeren, 8

Geistreicher Obstsalat mit Kefir-Pfeffer-Soße, 9

Mohnparfait mit heißen Stachelbeeren, 12

Sherry-Eisdessert mit Beeren, 13

Stachelbeerkuchen, 61

Stachelbeerwähe, 67

Süße Grießnockerl mit Stachelbeerkompott, 23

BLAUBEERE

Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss und Eis, 5

BLECHKUCHEN

Gedeckter Stachelbeerkuchen, 40

Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45

Stachelbeer-Blechkuchen, 53

Stachelbeeren mit Nussbaiser, 60

Stachelbeerkuchen, 62

BOHNE

Bohnen-Kartoffelsalat mit Räu-

- cherspeck, Hähnchenleber und Stachelbeeren, 83
- BRANDTEIG
 Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln, 3
- BUCHWEIZEN
 Buchweizenpannkuchen mit Stachelbeerkompott, 79
- CHUTNEY
 Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney, 31
- CRPE
 Crêpes mit Stachelbeeren, 7
 Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis, 20
- CRUMBLE
 Stachelbeer-Crumble, 15
- DESSERT
 Anismousse mit Stachelbeerkompott, 1
 Beerengugelhupf mit aufgeschlagener Vanillesoße, 1
 Beerenkompott, 3
 Beerensülze mit Bitterlikör auf geisttem Vanilleschaum, 4
 Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4
 Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss und Eis, 5
 Charlotte, 6
 Crêpes mit Stachelbeeren, 7
 Erdbeer-Stachelbeer-Kompott, 7
 Erdbeeren mit Stachelbeerschaum, 8
 Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis, 8
 Flambierte Stachelbeeren, 8
 Geistreicher Obstsalat mit Kefir-Pfeffer-Soße, 9
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
 Knuspriger Stachelbeer-Crumble, 11
 Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße, 11
 Mohnparfait mit heißen Stachelbeeren, 12
 Prosecco-Süppchen mit Minze, 12
 Saures Früchtchen, 13
 Sherry-Eisdessert mit Beeren, 13
 Stachelbeer-Apfel-Grütze, 14
 Stachelbeer-Aprikosen-Grütze, 14
 Stachelbeer-Crumble, 15
 Stachelbeer-Grütze mit Eis, 15
 Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen, 16
 Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren, 16
 Stachelbeer-Kompott mit Eis, 17
 Stachelbeer-Schicht-Dessert, 18
 Stachelbeer-Vanille-Wähe, 19
 Stachelbeerbecher, 19
 Stachelbeercreme, 20
 Stachelbeeren auf Baiser, 21
 Stachelbeergrütze, 21, 22
 Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen, 22
 Weiße Schokocreme, 24
- DIABETES
 Stachelbeer-Kiwi-Marmelade, 74
 Stachelbeer-Vanille-Wähe, 19
- EINFACH
 Grießauflauf mit Obst, 9
 Quark-Tarte mit Stachelbeeren, 46
 Stachelbeerbecher, 19
 Stachelbeerkuchen, 60
- EINMACHEN
 Mirabellen Konfitüre, 73
 Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, 73
 Stachelbeer-Konfitüre, 75
- EIS
 Beerensülze mit Bitterlikör auf geisttem Vanilleschaum, 4
 Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis, 8
 Sherry-Eisdessert mit Beeren, 13
 Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis, 20
- ENTE
 Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney, 31
- ERDBEERE
 Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln, 3
 Erdbeeren mit Stachelbeerschaum, 8

- Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren, 16
- FILET
 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37
 Rinderfilet mit Garnelen und Stachelbeeren in Balsamico und geraspelten Zucchini, 27
- FLEISCH
 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37
 Kasseler mit Früchten, 27
 Rinderfilet mit Garnelen und Stachelbeeren in Balsamico und geraspelten Zucchini, 27
 Rinderhüftrolade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten, 28
 Thüringer Kalbfleisch mit Stachelbeersauce, 28
- FRUECHTE
 Johannisbeer-Stachelbeer-Gelee, 72
- GAESTE
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
- GEBAECK
 Kirsch-Törtchen, 42
 Stachelbeer-Quadrate, 55
 Stachelbeerkuchen, 61
 Stachelbeertörtchen mit Baiserboden, 64
- GEFLUEGEL
 Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney, 31
 Geflügelleberterrinen mit gerösteten Kürbiskernen, 81
- GELEE
 Beerenvielfrucht-Gelee mit Vanille, 71
 Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren, 72
 Johannisbeer-Stachelbeer-Gelee, 72
 Stachelbeergelee gepfeffert, 77
 Stachelbeergelee mit Kräutern, 25
- GEMUESE
 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37
- GETRAENK
 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie, 33
- GRATIN
 Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
- GRIESS
 Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen, 22
- GRUENTEE
 Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren, 72
- GRUETZE
 Stachelbeer-Apfel-Grütze, 14
 Stachelbeer-Aprikosen-Grütze, 14
 Stachelbeergrütze, 21
- HAUPTGERICHT
 Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott, 79
- HEIDELBEERE
 Kirsch-Törtchen, 42
- HERZOG
 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37
- HIMBEERE
 Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln, 3
- INFORMATION
 Stachelbeere, 35
 Süß-sauer - die Stachelbeere, 35
- JOHANNISBEERE
 Beerenkompott mit Creme-Windbeuteln, 3
 Grießauflauf mit Obst, 9
 Johannisbeertorte, 41
 Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45
 Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder, 74
- JULI
 Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5

- Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren, 72
Himmeltorte mit Stachelbeeren, 40
Stachelbeer-Apfel-Grütze, 14
Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, 73
Stachelbeer-Aprikosen-Kuchen, 48
Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen, 16
Stachelbeer-Johannisbeer-Kuchen, 54
Stachelbeer-Kiwi-Marmelade, 74
Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
Stachelbeerbecher, 19
Stachelbeere-Birnen-Marmelade, 77
Stachelbeerkuchen, 60
- JUNI
Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5
Eierlikörtorte à la Christa, 39
Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße, 11
Quark-Tarte mit Stachelbeeren, 46
Sherry-Eisdessert mit Beeren, 13
Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
Stachelbeer-Quadrate, 55
Stachelbeer-Sahnetorte mit Marzipanhülle, 56
Stachelbeer-Torte mit Mandelbaiser, 59
Stachelbeere, 35
Stachelbeergrütze, 22
Stachelbeerkuchen, 60
Stachelbeerkuchen mit Baisergitter, 62
Stachelbeerwähe, 68
- KAESE
Kirschsalat mit Weinsauce, 10
- KALB
Thüringer Kalbfleisch mit Stachelbeersauce, 28
- KALTSCHALE
Beerenkalterschale mit Schmand und Eierbrötchen, 2
Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren, 16
- KARTOFFELSALAT
Bohnen-Kartoffelsalat mit Räucherspeck, Hähnchenleber und Stachelbeeren, 83
- KASSELER
Kasseler mit Früchten, 27
- KIND
Grießauflauf mit Obst, 9
- KIRSCH
Kirsch-Törtchen, 42
Kirschsalat mit Weinsauce, 10
Marzipanboden mit süßen Kirschen, 44
Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre, 74
Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68
- KLINK
Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4
- KOMPOTT
Erdbeer-Stachelbeer-Kompott, 7
Stachelbeer-Kompott mit Eis, 17
Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen, 22
- KONFITUERE
Fruchtige Zwiebel-Konfitüre, 71
Mirabellen Konfitüre, 73
Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, 73
Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder, 74
Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre, 74
Stachelbeer-Konfitüre, 75
Stachelbeer-Konfitüre mit Lavendel, 75
Stachelbeerkonfitüre, 78
- KUCHEN
Astronautenkuchen, 39
Gedeckter Stachelbeerkuchen, 40
Knuspriges Stachelbeer-Baiser, 42
Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten', 43
Marzipanboden mit süßen Kirschen, 44
Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45
Patchwork-Kuchen, 46
Saftiger Stachelbeerkuchen, 47
Stachelbeer-Aprikosen-Kuchen, 48
Stachelbeer-Baiser, 48
Stachelbeer-Baiser-Kuchen, 49, 50
Stachelbeer-Baiserschnitten, 53
Stachelbeer-Blechkuchen, 53
Stachelbeer-Johannisbeer-Kuchen, 54

- Stachelbeer-Pie, 55
 Stachelbeer-Streusel-Kuchen, 57
 Stachelbeer-Streuselkuchen, 57
 Stachelbeer-Tarteletts, 58
 Stachelbeeren mit Nussbaiser, 60
 Stachelbeerkuchen, 60–62
 Stachelbeerkuchen mit Baisergitter, 62
 Stachelbeerkuchen mit Streuseln, 63
 Stachelbeertorte, 64
 Stachelbeertorte mit Baiserhaube, 66
 Stachelbeerwähe, 67, 68
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68
- KUERBISKERN**
 Geflügelleberterrinerne mit gerösteten
 Kürbiskernen, 81
- LAVENDEL**
 Stachelbeer-Konfitüre mit Lavendel, 75
- LEBER**
 Geflügelleberterrinerne mit gerösteten
 Kürbiskernen, 81
- LOKALZEIT**
 Stachelbeertorte, 65, 66
- M2010**
 Stachelbeer-Schicht-Dessert, 18
- MAI**
 Meringuierte Stachelbeertorte, 45
 Stachelbeer-Schicht-Dessert, 18
- MANDEL**
 Charlotte, 6
- MARMELADE**
 Erdbeer-Stachelbeer-Gelee, 71
 Harlekin-Marmelade, 72
 Stachelbeer-Kiwi-Marmelade, 74
 Stachelbeer-Marmelade aus reifen
 Früchten, 76
 Stachelbeer-Marmelade aus unreifen,
 grünen Früchten, 76
 Stachelbeer-Orangen-Marmelade, 77
 Stachelbeere-Birnen-Marmelade, 77
- MASCARPONE**
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
- MEHLSPEISE**
- Roggenpfannkuchen mit Stachelbeer-
 creme, 79
- MILCH**
 Saures Früchtchen, 13
- MILCHREIS**
 Stachelbeer-Reisring, 18
- MINZE**
 Stachelbeergelee mit Kräutern, 25
- MIRABELLE**
 Mirabellen Konfitüre, 73
- MOUSSE**
 Anismousse mit Stachelbeerkompott, 1
- MUERBETEIG**
 Stachelbeertorte, 64
- NEKTARINE**
 Grießauflauf mit Obst, 9
- NORMAL**
 Eierlikörtorte à la Christa, 39
- OBST**
 Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss
 und Eis, 5
 Kasseler mit Früchten, 27
 Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45
 Stachelbeer-Pie, 55
 Stachelbeere, 35
 Stachelbeertorte, 64
- OBSTSALAT**
 Geistreicher Obstsalat mit Kefir-
 Pfeffer-Soße, 9
- P1**
 Eierlikörtorte à la Christa, 39
 Quark-Tarte mit Stachelbeeren, 46
 Stachelbeerkuchen, 61
- P4**
 Stachelbeergrütze, 21
- P6**
 Anismousse mit Stachelbeerkompott, 1
- PARFAIT**
 Mohnparfait mit heißen Stachelbeeren,
 12
- PFANNKUCHEN**

- Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott, 79
 Roggenpfannkuchen mit Stachelbeercreme, 79
- PFEFFER
 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie, 33
- PIE
 Stachelbeer-Pie, 55
- POLENTA
 Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
- RAFFINIERT
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
- REISSALAT
 Reissalat mit Cipollatas, 83
- RHABARBER
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68
- RIND
 Rinderfilet mit Garnelen und Stachelbeeren in Balsamico und geraspelten Zucchini, 27
 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Krokette, 28
- ROULADE
 Rinderhüftroulade mit Rotweinstachelbeeren und Krokette, 28
- RUEHRTEIG
 Stachelbeerkuchen, 61
- SALAT
 Bohnen-Kartoffelsalat mit Räucherspeck, Hähnchenleber und Stachelbeeren, 83
 Reissalat mit Cipollatas, 83
- SAUERKIRSCH
 Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68
- SCHNELL
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
 Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
- SCHOKOLADE
 Weiße Schokocreme, 24
- SCHWEIN
 Gartengemüse im Lauchmantel mit Persipan-Stachelbeersauce und Schweinefilet, 37
 Kasseler mit Früchten, 27
- SHAKE
 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie, 33
- SHERRY
 Sherry-Eisdessert mit Beeren, 13
- SMOOTHIE
 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie, 33
- SOSSE
 Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis, 8
- STACHELBEERE
 Anismousse mit Stachelbeerkompott, 1
 Astronautenkuchen, 39
 Beerenkompott mit Creme-Windbeutel, 3
 Blaubeer-Stachelbeer-Salat mit Schuss und Eis, 5
 Bohnen-Kartoffelsalat mit Räucherspeck, Hähnchenleber und Stachelbeeren, 83
 Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5
 Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott, 79
 Charlotte, 6
 Chili-scharfes Stachelbeer-Smoothie, 33
 Crêpes mit Stachelbeeren, 7
 Entenbrust mit Stachelbeer-Chutney, 31
 Erdbeeren mit Stachelbeerschaum, 8
 Feine Stachelbeersauce mit Vanilleeis, 8
 Flambierte Stachelbeeren, 8
 Gedeckter Stachelbeerkuchen, 40
 Grießauflauf mit Obst, 9
 Grüntee-Gelee mit Stachelbeeren, 72
 Himmelstorte mit Stachelbeeren, 40
 Kirsch-Törtchen, 42
 Kirschsalat mit Weinsauce, 10
 Knuspriges Stachelbeer-Baiser, 42
 Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten', 43

- Marzipanboden mit süßen Kirschen, 44
 Meringuierte Stachelbeertorte, 45
 Mini-Stachelbeer-Auflauf mit Eissoße, 11
 Obstkuchen mit Mandelbaiser, 45
 Quark-Tarte mit Stachelbeeren, 46
 Rinderhüftrolade mit Rotweinstachelbeeren und Kroketten, 28
 Roggenpfannkuchen mit Stachelbeercreme, 79
 Saftiger Stachelbeerkuchen, 47
 Saures Früchtchen, 13
 Stachelbeer-Apfel-Grütze, 14
 Stachelbeer-Aprikosen-Grütze, 14
 Stachelbeer-Aprikosen-Konfitüre, 73
 Stachelbeer-Aprikosen-Kuchen, 48
 Stachelbeer-Baiser, 48
 Stachelbeer-Baiser-Kuchen, 49, 50
 Stachelbeer-Baiser-Torte, 51, 52
 Stachelbeer-Baiserschnitten, 53
 Stachelbeer-Blechkuchen, 53
 Stachelbeer-Crumble, 15
 Stachelbeer-Grütze mit Eis, 15
 Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen, 16
 Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder, 74
 Stachelbeer-Kaltschale mit Erdbeeren, 16
 Stachelbeer-Kirsch-Konfitüre, 74
 Stachelbeer-Kiwi-Marmelade, 74
 Stachelbeer-Konfitüre, 75
 Stachelbeer-Konfitüre mit Lavendel, 75
 Stachelbeer-Marmelade aus reifen Früchten, 76
 Stachelbeer-Marmelade aus unreifen, grünen Früchten, 76
 Stachelbeer-Pie, 55
 Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
 Stachelbeer-Quadrat, 55
 Stachelbeer-Reisring, 18
 Stachelbeer-Sahnetorte mit Marzipanhülle, 56
 Stachelbeer-Schicht-Dessert, 18
 Stachelbeer-Streusel-Kuchen, 57
 Stachelbeer-Streuselkuchen, 57
 Stachelbeer-Tarteletts, 58
 Stachelbeer-Torte mit Mandelbaiser, 59
 Stachelbeer-Vanille-Wähe, 19
 Stachelbeerbecher, 19
 Stachelbeercreme, 20
 Stachelbeere, 35
 Stachelbeeren auf Baiser, 21
 Stachelbeeren mit Nussbaiser, 60
 Stachelbeergelee gepfeffert, 77
 Stachelbeergelee mit Kräutern, 25
 Stachelbeergrütze, 21, 22
 Stachelbeerkompott mit Kirschen und Grießklößchen, 22
 Stachelbeerkonfitüre, 78
 Stachelbeerkuchen, 60–62
 Stachelbeerkuchen mit Streuseln, 63
 Stachelbeertörtchen mit Baiserboden, 64
 Stachelbeertorte, 64–66
 Stachelbeertorte mit Baiserhaube, 66
 Stachelbeerwähe, 67, 68
 Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68
 Süß-sauer - die Stachelbeere, 35
 Thüringer Kalbfleisch mit Stachelbeersauce, 28
 Weiße Schokocreme, 24
- STREUSELKUCHEN
- Stachelbeer-Streuselkuchen, 57
- SUELZE
- Beerensülze mit Bitterlikör auf geeistem Vanilleschaum, 4
- SUESSPEISE
- Beerenkompott mit Creme-Windbeutel, 3
 Brotauflauf mit Stachelbeeren, 5
 Grießauflauf mit Obst, 9
 Roggenpfannkuchen mit Stachelbeercreme, 79
 Stachelbeer-Polenta-Gratin, 17
 Stachelbeer-Reisring, 18
 Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis, 20

Süße Grießnockerl mit Stachelbeerkompott, 23

SUPPE

Beerensuppe mit Schnee-Eiern, 4

TARTE

Quark-Tarte mit Stachelbeeren, 46

TARTELETTE

Stachelbeer-Tarteletts, 58

TEIG

Buchweizenpfannkuchen mit Stachelbeerkompott, 79

TERRINE

Geflügelleberterrine mit gerösteten Kürbiskernen, 81

TOERTCHEN

Stachelbeertörtchen mit Baiserboden, 64

TORTE

Eierlikörtorte à la Christa, 39

Himmelstorte mit Stachelbeeren, 40

Johannisbeertorte, 41

Meringuierte Stachelbeertorte, 45

Stachelbeer-Baiser-Torte, 51, 52

Stachelbeer-Sahnetorte mit Marzipanhülle, 56

Stachelbeer-Torte mit Mandelbaiser, 59

Stachelbeertorte, 65, 66

WACHOLDER

Stachelbeer-Johannisbeer-Konfitüre mit Wacholder, 74

WAEHE

Stachelbeer-Vanille-Wähe, 19

Stachelbeerwähe, 67, 68

WAFFEL

Stachelbeer-Grütze mit Waffelherzen, 16

WESERBERGLAND

Stachelbeercrepes mit Sauerrahmeis, 20

ZWETSCHGE

Streusel-Käsekuchen mit Rhabarber, 68

ZWIEBEL

Fruchtige Zwiebel-Konfitüre, 71