

DESSERTS

Von Apfelkuchlein
bis Zimt-Mousse



TeubnerStudio

06

Einführung

Was ein gutes Dessert ausmacht: erstklassige Produkte, harmonische Komposition und spannende Kontraste. Ein kurzer Überblick über die Welt der Desserts und Tipps für eigene Dessertkreationen. Wissen, Technik und Geschmack als Auftakt für ein Buch voller Verlockungen.

14

Desserts – Technik und Know-how

Die Grundlagen und alle wichtigen Handgriffe der Dessertküche detailliert erklärt – vom Lockern und Binden von Massen und Cremes über das Temperieren von Kuvertüre, das Karamellisieren von Zucker sowie das Pürieren und Passieren von Früchten bis hin zur Herstellung von Glasuren und Garnituren.

46

Grundrezepte – Cremes, Eis, Mousses und mehr

Schritt für Schritt zum perfekten Ergebnis: Von samtigen Cremes, zart schmelzendem Eis, erfrischenden Sorbets und Granités bis hin zu luftigen Mousses, Espumas, Sabayons und süßen Saucen – alle wichtigen Komponenten der Dessertküche werden detailliert gezeigt.

80

Grundrezepte – Teige und Massen

Unentbehrlich für feine Törtchen und fruchtige Tartes, Pavlovas und Profiteroles – dank der gut nachvollziehbaren Grundrezepte gelingen knusprige Böden, luftiges Gebäck, saftige Zwischenschichten und gebackene Toppings wie zarte Hippen und goldbraune Streusel.

100

Desserts– die Rezepte

102 **FRUCHTIGE DESSERTS**
Roh, gegart oder knusprig ausgebacken: spannende Kreationen mit Obst: von Salaten und Süppchen über Grüützen und Kompotte bis hin zu Crumbles

150 **CREMES UND MOUSSES**
Gerührt, gebunden oder gestockt: feine Cremes und lockere Mousses – die unentbehrlichen Bausteine großer Dessertkunst

196 **SOUFFLÉS, PUDDINGS UND MEHR**

Locker, leicht und luftig: von Soufflés bis Sabayons, süßen Aufläufen und saftigen Savarins bis hin zu cremigem Flammeri und Milchreis

232 **EIS, SORBETS UND GRANITÉS**

Kühl und erfrischend: zart schmelzende Eisspezialitäten, sahnige Parfaits, fruchtige Sorbets und Granités – von einfach bis raffiniert

274 **WAFFELN, CRÊPES UND MEHLSPEISEN**

Knusprig-dick oder hauchdünn und zart: verlockende Teigdesserts von Waffeln, Crêpes, Plinsen und Liwanzen bis hin zu süßen Knödeln und Buchteln

322 **TARTES, TÖRTCHEN UND CAKES**

Belegt oder gefüllt: kleine Kunstwerke der Pâtisserie, von Tartes Tatin, fruchtigen Tartelettes und Mille-feuilles bis hin zu raffiniert komponierten Törtchen

368 **SÜSSE KLEINIGKEITEN**
Fruchtig-süß oder schokoladig-herb: Petits Fours, Macarons, Pralinen und Konfekt – besondere Genussmomente zum krönenden Abschluss

402 **GLOSSAR**

404 **REGISTER**

416 **IMPRESSUM**

Fruchtgelee und -sülze herstellen

Mit oder ohne Einlage: Gelees, die auf Basis von Fruchtsaft oder Fruchtmark und Zucker hergestellt werden, überzeugen sowohl als Garnitur als auch als Hauptbestandteil von Desserts oder – in Zucker gewälzt – als Konfekt. Wie fest die Gelees und Sülzen werden, hängt maßgeblich vom verwendeten Geliermittel und von dessen Dosierung ab. Als Grundregel gilt: Für Gelees zum Stürzen werden auf 500 ml Flüssigkeit 7 bis 8 Blatt Gelatine benötigt. Für leicht gebundene Gelees im Glas genügen meist 5 Blatt auf 500 ml.

Johannisbeergelee

ZUTATEN

8 Blatt Gelatine | 500 ml roter Johannisbeersaft
80 g Zucker
4 cl Johannisbeerlikör (z. B. Crème de Cassis)

ZUBEREITUNG

- 1 Die Gelatine 5 bis 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Johannisbeersaft in eine Kasserolle gießen und zu Gelee kochen, wie rechts in Step A beschrieben.
- 2 Die Kasserolle wieder von der Hitze nehmen und weiterarbeiten, wie in Step B bis D gezeigt.

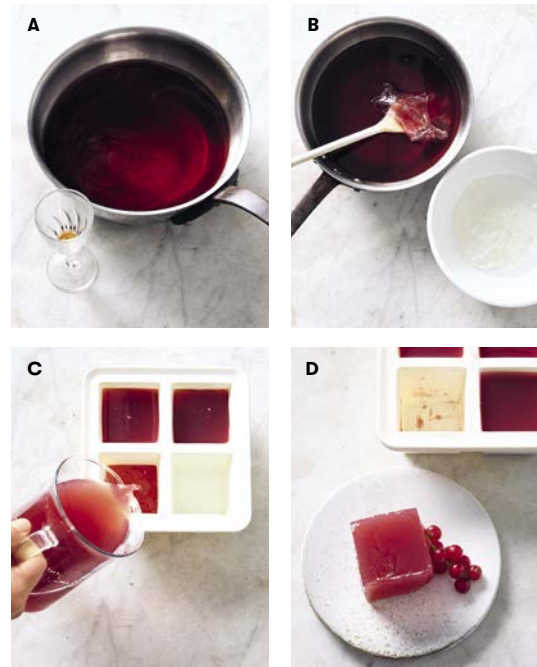
Passionsfruchtgelee

ZUTATEN

5 Blatt Gelatine | 200 g Passionsfruchtfleisch
225 g Zucker | 150 ml trockener Weißwein

ZUBEREITUNG

- 1 Die Gelatine 5 bis 10 Minuten kalt einweichen. Das Passionsfruchtfleisch mit Zucker und Weißwein unter Rühren 4 bis 5 Minuten köcheln lassen, dabei wiederholt abschäumen.
- 2 Die Mischung passieren, kurz abkühlen lassen und die gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die Flüssigkeit in Förmchen, z. B. Eisdübelbehälter, gießen und erstarren lassen.



A Den Zucker zufügen und gut unterrühren. Dann den Johannisbeerlikör zugießen und alles auf dem Herd langsam zum Kochen bringen.

B Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dann zu der heißen Fruchtsaft-Likör-Mischung geben und unter Rühren darin auflösen.

C Die Flüssigkeit kurz abkühlen lassen, dann in Förmchen gießen und das Johannisbeergelee abgedeckt im Kühlschrank erstarren lassen.

D Das erstarrte Johannisbeergelee am Rand lösen, vorsichtig aus den Förmchen auf Teller stürzen und z. B. mit Roten Johannisbeerrispen garnieren.

TIPP: FRUCHTSÜLZE HERSTELLEN

Für eine süße, im Glas servierte Sülze mit fruchtiger Einlage rechnet man auf 250 ml trockenen oder fruchtigen Weißwein, aufgekocht mit 120 g Zucker und dem Saft von 1 Zitrone, 4–5 Blatt eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine. Die Früchte für die Einlage, z. B. Pfirsiche, Zitrusfilets oder auch Kiwis, werden in kleine Würfel geschnitten. Für eine gleichmäßig Verteilung der Einlage jeweils eine Lage Fruchtwürfel in Dessertgläser füllen, mit flüssigem Gelee übergießen und im Kühlschrank erstarren lassen, bevor die nächste Schicht eingefüllt wird.

FEIN & FRUCHTIG

Fruchtige Gelees auf Basis von Fruchtsaft wie das Johannisbeergelee (oben) oder Fruchtmark wie das Passionsfruchtgelee (unten) lassen sich stürzen. Leichter gebundene Fruchtsülzen wie die Pfirsichsülze (Mitte links) werden im Glas serviert.



Früchte garen

Im Gegensatz zu Kaltschalen ist die Konsistenz von Grützen dicker und stückiger. Für eine klassische rote Grütze werden meist 500 g Früchte mit 500 ml Flüssigkeit – etwa Fruchtsaft, verdünntem Fruchtmarm, Rotwein oder Wasser – kurz aufgekocht, nach Geschmack gesüßt und anschließend mit 30 g kalt angerührter Speisestärke leicht gebunden.

Beerengrütze zubereiten

ZUTATEN

je 250 g Rote Johannisbeeren und Himbeeren (oder gemischte TK-Beeren)
100 ml Sauerkirschsafte
150 ml trockener, fruchtiger Rotwein
60–100 g Zucker
30 g Speisestärke
500 g gemischte Beeren (z. B. Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

ZUBEREITUNG

- Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und wie die Himbeeren waschen und abtropfen lassen (TK-Beeren auftauen lassen). Beides mit dem Sauerkirschsafte in eine Kasserolle geben und weiterverfahren, wie rechts in Step A und B gezeigt.
- Die aufgefangene Flüssigkeit abmessen, mit Wasser auf 500 ml ergänzen und mit Zucker nach Geschmack süßen. Alles in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Die gemischten Beeren waschen, abtropfen lassen und zufügen. Die Speisestärke mit 2–3 EL kaltem Wasser anrühren und weiterverfahren, wie in Step C beschrieben. Dann den Topf vom Herd nehmen, die rote Grütze abkühlen lassen und in Gläser oder Schalen füllen.

Kompott/Ragout herstellen

Für ein Kompott oder Ragout werden ganze oder klein geschnittene Früchte entweder im eigenen Saft, in Sirup oder in einer Mischung aus Zucker und Wein gegart. Hinzu kommen Gewürze wie Zimt, Vanille oder Gewürznelken, die mit ihrem Aroma den Geschmack abrunden. Kompotte und Ragouts lassen sich aus nahezu allen Früchten herstellen. Klassisch sind Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche und Kirschen, aber auch Beeren und Rhabarber eignen sich hervorragend.



Die leicht gebundene rote Grütze abkühlen lassen und nach Belieben mit Vanillesauce, geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren. Auf diese Weise lässt sich auch eine Kirschgrütze zubereiten, dann die Kirschen in 500 ml Sauerkirschsafte kurz kochen.



A Den Rotwein zugeießen und alles aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und alles ca. 10 Minuten ziehen lassen.



B Die Mischung durch ein Sieb in eine Kasserolle streichen, dabei die Rückstände im Sieb gut ausdrücken.



C Die angerührte Speisestärke unter Rühren zu der Beerenmischung gießen und alles mehrmals kurz aufwallen lassen.

Früchte pochieren

Mit Zucker und Gewürzen kurz unterhalb des Siedepunkts gegarte Früchte können Mittelpunkt oder ergänzende Komponente von Desserts sein. Die Zuckerbeigabe ist variabel und richtet sich nach der Süße der Früchte. Wenn Kinder mitessen, können Wein oder andere Alkoholika gut durch Fruchtsaft ersetzt werden.

Birnen in Rotwein

ZUTATEN

1,5 l kräftiger Rotwein | 280 g Zucker
8 feste, reife Birnen (à ca. 100 g)
1 Stange Zimt (ca. 5 cm)
2 Gewürznelken | 2 Pimentkörner
1 Zweig Rosmarin
2 Scheiben Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

- Den Rotwein mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte einkochen lassen.
- Inzwischen die Birnen schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher jeweils das Kerngehäuse ausstechen, den Blütenansatz und nach Belieben den Stiel entfernen. Anschließend weiterarbeiten, wie rechts in Step A und B gezeigt.
- Die Hitze reduzieren und die Birnen ca. 15 Minuten pochieren, sie sollen noch ihre Form behalten. Den Topf vom Herd nehmen, die Birnen herausnehmen und beiseitestellen oder für eine intensivere Farbe noch etwas im Sud ziehen lassen.
- Den Sud nach Belieben noch etwas reduzieren, durch ein feines Sieb passieren und die Rotweibirnen damit beträufeln.

VARIANTE: POCHIERTE PFIRSICHE

In Rotwein pochierte Pfirsiche sind ebenfalls ein Klassiker. Dafür 4 reife, feste Früchte häuten, halbieren und entsteinen. In einem Topf 500 ml trockenen Rotwein mit 100 g Zucker, 1 Stange Zimt, 1 kleinen Vanilleschote, 1 Streifen Bio-Orangenschale sowie 2–3 Streifen Bio-Zitronenschale aufkochen und die Hälften darin 8 bis 12 Minuten pochieren.



Beim Pochieren nehmen die Birnen Farbe und Aroma des Weins auf und werden so zu einer Dessertkomponente mit ausgewogener Süße, feiner Säure und aromatischer Tiefe. Sie sollten darum ganz von der Garflüssigkeit bedeckt sein.



A Die vorbereiteten Birnenhälften mit dem Schaumlöffel in die Rotweirreduktion einlegen.



B Zimt, Gewürze, Rosmarin und Zitronenscheiben zufügen und alles erneut aufkochen.

TIPP

Die Temperatur der Garflüssigkeit sollte beim Pochieren zwischen 80 und 90 °C liegen. Sie ist genau richtig, wenn kleine Bläschen aufsteigen, aber keine kräftigen Kochbewegungen im Topf zu sehen sind. Am einfachsten lässt sich die Temperatur mit einem Digitalthermometer kontrollieren.

Früchte karamellisieren

Das Schwenken in Butter und geschmolzenem, leicht gebräuntem Zucker dient zum Verfeinern von Früchten und rundet ihr Aroma wunderbar ab. Geeignet sind alle Früchte, die beim kurzen Sautieren ihre Form behalten, etwa Äpfel, Birnen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche sowie Ananas, Bananen oder ausgelöste Zitrusfilets. Je nach Größe werden die Früchte ganz oder zerkleinert in die Pfanne gegeben. Die Stücke oder Spalten sollten möglichst gleich groß und nicht zu dünn sein, damit sie gleichmäßig garen und nicht zerfallen. Sollen sie nur kurz erhitzt werden, zunächst Zucker und Butter schmelzen und bis zum gewünschten Bräunungsgrad karamellisieren. Erst dann die Früchte zugeben und nur kurz im warmen Karamell schwenken.

Äpfel karamellisieren

ZUTATEN

2 Äpfel
30 g Butter
30 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in nicht zu dünne Spalten schneiden.
- 2 In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Apfelspalten darin kurz schwenken. Die sautierten Apfelspalten mit Puderzucker besieben und in 5 bis 8 Minuten goldgelb karamellisieren lassen.

TIPP

Das Karamellisieren größerer Mengen gelingt am besten portionsweise, sonst verringert sich die Temperatur in der Pfanne zu stark und die Früchte garen im eigenen Saft. Zu viel Hitze ist auch nicht empfehlenswert: Wird der Karamell zu dunkel, erhält er eine bitterere Note. Nach Belieben die karamellisierten Früchte zusätzlich noch mit ein paar Spritzern Zitronensaft, etwas Vanillemark oder -extrakt, Zimt oder ein wenig Rum oder Likör aromatisieren.



Mit Butter und Puderzucker karamellierte Äpfel schmecken hervorragend zu Eis, Cremes, Crêpes und Sabayons. Auch Birnen, Steinobst und Südfrüchte gewinnen durch das Karamellisieren an Aroma und eignen sich als Begleitung für viele Desserts.

Früchte in Teig ausbacken

ZUTATEN

200 g Mehl | 60 ml Milch
80 ml Weißwein
2 Eier | 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 TL Zucker
Früchte nach Belieben und Saison (z. B. Feigen, Kirschen, Pflaumen, Äpfel, Ananas oder Bananen)
4 EL Zucker
1 TL gemahlener Zimt
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch und dem Wein verrühren. Die Eier mit dem Schneebesen unterrühren. Salz, Zitronenschale und Zucker zufügen, alles gut verrühren und den Backteig ca. 20 Minuten quellen lassen.
- 2 Inzwischen die Früchte waschen und sorgfältig trocken tupfen. Feigen nach Belieben schälen und vierteln, Kirschen und Pflaumen entsteinen. Äpfel schälen und in Ringe oder Scheiben schneiden. Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Stücke teilen, Banane schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Den Zucker mit dem gemahlenden Zimt vermengen. In einem hohen Topf oder in der Fritteuse reichlich Öl auf ca. 175 °C erhitzen. Die Früchte durch den Backteig ziehen, abtropfen lassen und weiterarbeiten, wie rechts in Step A und B gezeigt.
- 4 Alternativ die ausgebackenen Früchte mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP

Goldbraun und knusprig in Teig ausgebacken und mit Zimtzucker bestreut ergeben gemischte Früchte ein feines, eigenständiges Dessert. Sie harmonieren aber auch gut mit Vanille- oder Zimteis, geschlagener Sahne, Vanillesauce, Ahornsirup oder Honig. Auch eine Nocke Fruchtsorbet oder ein frisches Beerenkompott bilden einen angenehmen Kontrast zur warmen, knusprigen Hülle. Darüber gestreute, geröstete Pistazien sorgen für zusätzlichen Crunch.



Kleine Früchte im Ganzen, größere in Stücken mit einer Gabel durch den Backteig ziehen und den überschüssigen Teig gut abtropfen lassen. Dadurch haftet nur eine dünne Teigschicht an den Früchten, die gleichmäßig bräunt und schön knusprig wird.



A Die Früchte und Fruchtstücke portionsweise im heißen Öl in ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken, anschließend mit dem Schaumlöffel herausheben.



B Die knusprig ausgebackenen Fruchtstücke kurz auf zwei Lagen Küchenpapier entfetten, dann mit Zimtzucker bestreuen und servieren.

TIPP

Nicht zu viele Stücke auf einmal in das heiße Öl geben, sonst sinkt die Temperatur des Öls zu stark ab, der Teig wird nicht knusprig, sondern saugt sich mit Fett voll.

Glasuren und Überzüge

Dünn aufgetragen schützen sie Gebäck vor dem Austrocknen, verleihen ihm eine glatte seidige Oberfläche, bringen Farbe ins Spiel oder isolieren einzelne Schichten voneinander.

Aprikotur

ZUTATEN

120 g Zucker
1 EL Zitronensaft
200 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

- 1 Den Zucker mit 80 ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Den Zitronensaft dazupassieren, alles aufkochen und kurz köcheln lassen.
- 2 Die Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen, dann zu dem Zuckersirup in den Topf geben.
- 3 Die Mischung 8 bis 10 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei etwa um ein Drittel reduzieren. Die fertige Aprikotur ist klar und transparent, bei Bedarf erneut passieren.

Eiweißglasur

ZUTATEN

150–180 g Puderzucker
1 Eiweiß
2 TL Zitronensaft (oder Limettensaft)

ZUBEREITUNG

- 1 Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, das Eiweiß zufügen und unterrühren. Dann den Zitronensaft zugießen und alles gut miteinander verrühren.
- 2 Die Mischung mit den Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte, seidig glänzende Glasur entstanden ist.
- 3 Zum Spritzen von Garnituren mithilfe einer Spritzflasche oder Papierspritztüte (S. 38) die Masse nicht mit dem Handrührgerät, sondern von Hand mit einem Löffel rühren. Sonst ist der Spritzfaden nicht zäh genug und reißt leicht ab.

Schokoladenspritzglasur

ZUTATEN

200 g dunkle Kuvertüre
40 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kuvertüre fein hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder auf 32 °C temperieren (S. 23).
- 2 Den Puderzucker in eine zweite Schüssel sieben, zur temperierten Kuvertüre geben und unterrühren, bis sich beide Komponenten gut verbunden haben.
- 3 Einige Tropfen Wasser unterrühren, bis die Schokoladenglasur dickflüssig und glänzend vom Löffel fällt. Dann kann sie als Glasur oder zum Verzieren von Gebäck verwendet werden.

Fondant

Fondant ist eine Zuckerglasur für Desserts und Gebäckstücke, für die Zucker auf 113 °C erhitzt und anschließend auf einer Marmorplatte tabliert wird. Da er in guter Qualität fertig erhältlich ist, wird Fondant selten selbst hergestellt.

VERARBEITUNG

- 1 Etwas Fondant in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad erwärmen, dann mit ein wenig Läuterzucker und Eiweiß verdünnen.
- 2 Dabei den Fondant nicht über 35 °C erhitzen, da er sonst nach dem Trocknen seinen Glanz verliert. Er hat denn die richtige Konsistenz, wenn er zäh und milchig-weiß vom Löffel fällt.

A Aprikotur wird heiß verarbeitet und dient als schnelle eigenständige Glasur oder auch als Trennschicht zwischen Gebäck und anderen Glasuren.

C Schokoladenspritzglasur eignet sich zum Überziehen von Kuchen und Gebäck und zum Verzieren von Petits Fours oder Pralinen mit dünnen Linien.

B Eine Eiweißglasur aus Puderzucker und Zitronen- oder Limettensaft ist einfach herzustellen und lässt sich problemlos verarbeiten.

D Fondant ist eine glänzende, weich trocknende Zuckerglasur für feines Gebäck wie Petits Fours, Profiteroles, Kuchen und Ähnliches.

A



B



C



D



MEHR ALS NUR EIN ABSCHLUSS

**Ein Dessert ist mehr als ein süßer
Abschluss – es verführt, überrascht und
zaubert Momente voller Genuss.**



**Dieses Buch nimmt Sie mit in die Welt der feinen
Köstlichkeiten und zeigt, wie aus wenigen Zutaten unvergess-
liche Geschmackserlebnisse und kleine Kunstwerke ent-
stehen. Über 200 Rezepte – von zeitlosen Klassikern bis hin zu
modernen Kreationen – machen es zum unverzichtbaren
Begleiter für alle, die mit Liebe, Leidenschaft und Raffinesse
kochen, backen und naschen möchten.**

www.gu.de

€ 45,00 [D]

ISBN 978-3-8338-9863-1

