

Dessert

Ananas-Creme

Äppel: Äppelschnätz am Schäftgen

Äppelklatzen am Bliederdeeg

Äppel mat Streisel

Charlotte mat Käschten

Crème brulée

Glace:

Ananas

Äerdbier

Bananen

Himbeer-Joghurt

Hunneg-Wäisse Kéis

Käachte

Kiische

Kiwi

Meloun-Pijen-Zitroune

Omelett norvegienne

Rubbarb

Schockla, schwarz

Schockla, wäiss

Vacherin glacé

Vanille

Zitrounenwierfel-Glace

Gebackener Butternut

Götterspeis

Ile flottante

Jalousie mat Äppel a Nöss

Kéissoufflé mat Uebstcoulis

Kiische-Kaltschale

Pudding mat Kréischelen

Schockla's Mousse:

Batteren Schockla

Mëllechschockla

Wäisse Schockla

Schockla's Fondue

Sportler-Dessert

Tiramisu

Trifle

Uebst mat Schokla

Uebst-Pizza

Waarm Kiische mat Glace

Wäisse Kéis mat Äerdbier

Wanterdram mat Äppel a Spekulatius



Ananas-Creme

1 l Ananasjus
Jus vun 1 Zitroun
¼ l Rahm
1 Bëks Ananas
6 l Zocker
5 l Maizena

E bësselche Jus mam Maizena uréieren, ënnert de ganze Jus ginn a kuerz opkache loossen.

Op'd Säit stelle fir ofzekillen.

D'Rahm staif schloen, an'd Crème ginn an emréieren. Duerno d'Ananasstécker ënnermëschen.

Äppelschnëtz am Schäftgen

Mir brauchen:

Äppel
Rahm
1 Ee
Zocker a Vanilleszocker
Hieselnëss oder Mandelen

Uluecht:

D'Äppel schielen an an enger féierfest Form ginn.

Déi aner Saachen all zesumme mëschen an iwwert d'Äppel schëdden.

Bei 180°C ca. 20 Minutten am Schäffchen baken.



Äppelklatzen am Bliederdeeg

Mir brauche fir 6 Leit:

4 Äppel
1 Pak Bliederdeeg
1 Ee
Roséngen
Kanéil
Hunneg
Hieselnëss oder Mandelen

Uluecht: (Eng gutt hallef Stonn Préparatioun)

D'Äppel an zwou Halschente schneiden (Zick-Zack-Muster) an de Batz eraus huelen.

Déi Äppelhalschenten op den Deeg leeën a mat Roséngen, Nëss, Kanéil an engem halwen lessläffel Hunneg fëllen.

Den Deeg mam Eewäiss zesumme pechen a bausse mat Eegiel areiwen. Mat der Forschett Lächer picke fir dat d'Äppel ausdëschen kënnen.

Bei 180°C ca. 20 Minutten am Schäffchen baken.

Äppel mat Streisel

Mir brauche fir 4 bis 6 Léit:

100 g Miel
 50 g Zocker
 60 (- 65) g Botter
 6 Äppel
 Cranberrien
 Kanéil
 3 IL brongen Zocker

Uluecht:

Miel, Zocker a Botter an enger Schossel mat den Hänn zu Streisel verknieden.

Aus den Äppel de Batz eraus schneiden an duerno a Stecker schneiden.

Déi Stécker Äppel mat Cranberrien verméscht an eng feierfest Schossel fëllen a mam Kanéil wierzen.

De brongen Zocker driwwer streeën.

D'Streiselen drop verdeelen.

Zirka eng hallef Stonn am Schäffche bei 180°C baken. Duerno eventuell nach e puer Minutten Uewerhëtzt astelle fir dat d'Streiselen e bësselche méi donkel ginn.

Charlotte mat Käschten

Fir ca. 8 Leit:

500 g gezéckerten a vanilleierten Käschtépüree
 100 g Marrons glacé oder Marrons glacé brisée
 100 g Botter
 300 ml Ram
 200 g Löffelbiscuiten

Fir d'Dekoratioun:

100 g Marrons glacé
 100 ml Ram
 3 Bieren (oder eng Béchs Williams-Christ Bieren)
 200 g Löffelbiscuiten („bisquit pâtissier“)
 50 g schwaarze Schockla

Uluecht:

De Botter e puer Stonnen dobausse loosse fir dat e mell gëtt.

100 g Marrons glacé a kleng Stecker brieche.

300g Ram steif schloen.

De Käschte-Püree an de Botter mam Mixer verméschen. D'Stécker Marron glacé drënner mëschen.

Déi steif Schlagsahn drënner hiewen.

D'Löffelbiscuiten kuerz an de Jus vun de Bieren zappen an dann d'Säitewänn vun enger Schossel ausleeën.



D'Bieren eng gudd Véierel Stonn kache resp. zeie loossen.
Zwou oder dräi Bieren an Tranche schneiden an den Rescht püréieren, dobäi evtl. mam Jus strecken.

Crème brûlée

Fir ca. 5 Leit:

1 Vanillestaang
40 g Zocker
375 g Schmant (Ram)
125 mL Mëllech
4 Eeër
Zirka 70 g Rouerzocker



Uluecht:

De Vanillesmuerch aus der Staang krazen a mat der opgeschniddener Staang an der Mëllech opwiermen. Den Deckel op der Kasseroll loossen.

De Schäffchen op Dampgarer stellen an erwiermen.

Déi 4 Eegiel mam Zocker schaumeg schloen, bis déi Mass méi hell gëtt.

Duerno de Schmant dobäi ginn a viru réieren.

Zum Schluss d'Mëllech (ouni d'Staangen) dobäi ginn a séier verréieren.

Déi Crème a méiglechst niddreg, feierfest Dëppercher ginn an an der Schäffche stellen. Am beschten e Blech iwwert déi Dëppercher stellen (fir dat kee Kondensat drop drëpst). Zirka 75 Minutte dra loossen, dann ass d'Crème fest.

Déi (bal) fäerdeg Crème soll e puer Stonnen, kann eng ganz Nuecht am Frigidaire stoen.

Kuerz virum Zerwéieren de Rouerzocker driwwer streeën a mat enger Flam karamelliséieren.

Glace



Ananas-Glace

Fir ca. 12 Bullen:

300 g Ananas
100 ml Mëllech
150 g Mielzocker
1 Päckelche Vanilleszocker
3 IL Zitrounejus (ca.1 Zitroun)
300 ml Ram

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
Schnéibiesem
Grouss a kleng Plastikschossel
Grouss Glacëmaschinn

Uluecht:

D'Ananas mam Püréierstab an der klenger Schossel püréieren.
Déi reschtlech Saachen (bis op'd Rahm) mam Schnéibiesem verméschen.
D'Rahm an der grousser Schossel steif schloen an ënnert alles hiewen.
Alles zesumme mat der grousser Maschinn afréieren.
Als der Virbereedong kann déi verméschte Mass agefruer ginn. Fir'd
Préparatioun déi Mass an der Kichemaschinn mam grousser Messer
zerklëngeren/püréieren. Duerno d'Rahm staif schloen, ënnert hiewen a.e.v.

Äerdbiersglace

Fir ca. 12 Bullen:

500 g Äerdbier (evtl, gefruer)
 150 ml Ram
 100 ml Mëllech
 120 g Mielzocker
 e puer Salzkären
 (evtl. e puer Drëpsen Zitrounejus)
 2 Eewäiss

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
 Schnéibiesem
 Grouss a kleng Plastiksschossel
 Grouss Glacëmaschinn

Uluecht:

Eventuell agefrueren Äerdbier am beschten eng Nuecht an de Frigo stellen oder dobausse liicht opdéen.

D'Äerdbier mam Püréierstab an der grousser Schossel püréieren.

D'Eewäiss mam Schnéibiesem an der klenger Schossel (net ganz) fest schloen.

Den Äerdbier an dei reschtlech Saachen (bis op'd Eewäiss) mam Schnéibiesem vermëschen.

D'Eewäiss ënnert alles hiewen.

Alles zesummen mat der grousser Maschinn afréieren.

Banannen-Glace

Fir eng kleng Portioun:

2 (250 g) zeideg, geschielte Bannanen
 Min. Jus vun enger halwer Zitroun
 85 g rengen Kristallzocker
 125 cm³ Mëllech
 100 cm³ Ram

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
 Schnéibiesem
 Zwou kleng Plastiksschosselen

Uluecht: (ca. 15 Minutten plus afréieren)

Banannen püréieren a mat dem Zocker an dem Zitrounejus verréieren.

Mëllech dobäi ginn a geben und verréieren.

Ram fest schloen an all Ingrédienten vermëschen. Ofschmaachen.

An déi kleng Glacëmaschinn ginn an afréiere loossen.

Fir eng grouss Portioun:

Vun allen Ingrédienten 50% méi huelen an déi grouss Glacëmaschinn benotzen.

Fruits de bois

Fir ca. 12 Bullen:

600 g gefruere Fruits de bois
 180 ml Ram
 120 ml Mëllech
 150 g Mielzocker
 e puer Salzkäre
 (evtl. e puer Drëpsen Zitrounejus)
 2 Eewäiss

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
 Schnéibiesem
 Grouss a kleng Plastiksschossel
 Grouss Glacëmaschinn

Uluecht:

D' Fruits de bois liicht opdéen a mam Püréierstab an der grousser Schossel püréieren.

D'Eewäiss mam Schnéibiesem an der klenger Schossel (net ganz) fest schloen.

Den Äerdbier an dei reschtlech Saachen (bis op'd Eewäiss) mam Schnéibiesem verméschen.

D'Eewäiss ënnert alles hiewen.

Alles zesumme mat der grousser Maschinn afréieren.

Hammbier-Jughurt-Glace

350 g Jughurt aus Vollméllech

100 g Pudderzocker

3-6 EL Zitrounejus

100-300 g Hammbieren

125 g Ram

Jughurt a Pudderzocker verréieren.

Hammbiere püréieren, eventuell duerch e Sift drécken. Mam Zitrounejus verméschen.

D'Ram zu Schlagsan klappen.

Den Hammbierscoulis mat der Schlagsan mam Schnéibiesem ënnert den Jughurt méschen.

An der Glacëmaschinn fréiere loossen.

Hunneg-Wäisse Kéis-Glace

500 g wäisse Kéis mat héijem Fettgehalt

5 EL flëssegen Hunneg

½ EL Zitrounejus



Uluecht:

Alles verméschen, an eng Äiswierfelform fëllen a Löffelcher dra leeën.

Dat Gantz an d'Gefréierfach vum Frigidaire stellen.

2016 improvisierten Dessert an der Camping-Vakanzen ze Portiragnes.

Käschteglace

Fir ca. 12 Bullen resp. 4 Dëppercher:

250 g Kächtepüree

200 g Ram

Uluecht:

D'Ram steif schloen an dann de

Kächtepüree virsiichteg drënner hiewen.

Déi ganz Mass ca. 3 Stonnen afréieren.



Käschteglace Vakanz

Mir brauchen:

Kächtepüree
Wäisse Kéis

Uluecht:

Am Verhältnis 1:1 verméschen.

Déi Mass mat Löffelen an all Kompartiment vun enger Äiswierfelform leeën an dann an d'Gefréierfach stellen.

2016 improvisierten Dessert an der Camping-Vakanz ze Portiragnes.



Kiischteglace

Fir ca. 12 Bullen:

500 g Sauerkäis (evtl. gefruer)
400 ml Ram
100 ml Mëllech
200 g Mielzocker

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
Schnéibiesem
Grouss a kleng Schossel aus Plastik

Uluecht:

D'Kiische vum Jus trennen wéinst dem Sprätzen.

D'Kiische a zwee deele fir sécher ze sinn dat kee Steen méi dran ass. An enger Schossel püréieren.

De Zocker an d'Mëllech dobäi mäschen.

D'Ram mam Schnéibiesem staif schloen an ënnert alles hiewen.

Alles zesummen afréieren.

Kiwiglance

Fir ca. 12 Bullen:

500 g Kiwien (5 oder 6 Kiwien)
200 ml Schlagsahn
100 ml Mëllech
ongeféier 120 g Mielzocker
e puer Salzkären
2 Eewäiss

Mir brauchen doriwwer eraus:

Püréierstab
Schnéibiesem
Grouss a kleng Plastiksschossel
Grouss Glacëmaschinn

Uluecht: (eng kleng hallef Stonn plus afréieren)

D'Kiwie schielen a mam Püréierstab an der grousser Schossel püréieren.

D'Eewäiss mam Schnéibiesem an der klenger Schossel (net ganz) fest schloen.

D'Kiwien an déi reschtlech Saachen (bis op'd Eewäiss) mam Schnéibiesem verméschen. Ofschmaachen (Kiwie sinn mol méi, mol manner sauer)

D'Eewäiss ënnert alles hiewen.

Alles zesumme mat der grousser Maschinn afréieren.

Meloun-Pijen-Zitroune

Mir brauche fir 6 Glacen:

250 g geschielte Pijen
150 g Melounen
3 IL Zitrounejus
2 IL brongen Zocker

Uluecht:

Alles am Mixer zerklengeren a mäschen.
A Formen afüllen a mindestens 5 Stonnen an den Tiefkühler stellen.

Omlett norvegienne

mm



Foto vum 25. Dezember 2021

Rubbarb-Glace nom Max K

400 Gramm Rubarb, 160 Gramm Zocker, Jus vun enger Zitroun an 1 Glas
Waasser mixen a fréieren.

Schockla's-Glace (schwarz)

Fir ca. 12 Bullen:

200 g schwarze Schockla (ca. 60% oder 70%)
500 ml Schlagsahn
1-2 IL Mëllech (bei méi batterem Schockla)
3 Eegiel
3 an 1/2 IL Mielzocker

Mir brauchen

doriwwer eraus:
Schnéibiesem
kleng Plastiksschossel
kleng Glacëmaschinn

Uluecht: (gutt 20 Minutten plus afréieren)

De Schockla (evtl. mat der Mëllech) an der Kasseroll schmélzen (Kachplack op 1). (Oder an der Mikrowell)

Déi 3 Eegiel schaumeg réieren a mam Zocker verméschen. Déi Mass ënnert de Schockla réieren. Ofkille loossen.

D'Schlagsahn mat dem Ganze verméschen.

Alles zesumme mat der grousser oder klenger Maschinn afréieren.

Als Virbereedong ka verméscht Mass en halwen Dag am Frigo stoen. Virun se agefruer gëtt muss se gutt opgeklappt ginn.

Remarque:

Fir méi eng grouss Portioun 50% méi Ingredienten an déi grouss Glacëmaschinn benotzen.

Schockla's-Glace (wäiss)

Fir ca. 10 Bullen:

Ewéi beim schwaarze Schockla,
ower nëmmen 400 ml Schlagsahn an
nëmmen 2 IL Mielzocker



Vacherin glacé

Mir brauchen fir 2 Formen:

(Fir eng Äerdbiersglace:)

500 g Äerdbier (evtl, gefruer)

150 ml Ram Schnéibiesem

100 ml Mëllech

120 g Mielzocker

e puer Salzkären

(evtl. e puer Drëpsen Zitrounejus)

2 Eewäiss

(Fir eng Vanillsglace:)

400 mL Mëllech

4 Eeër

½ Vanille-Staang

10 EL Zocker

1 Päckelche Vanillszocker

250 mL Ram

1 Meringue

200 mL Ram

Croquant



Uluecht:

Déi zwou Glace no Rezept (►DS Äerdbierglace an ►DS Vanillesglace)
maachen.

D'Äerdbierglace op déi zwou Formen verdeelen.

D'Meringue zerklengeren (an net ze vill kleng Stécker), op'd Äerdbiersglace
verdeelen an liicht andrécken.

D'Vanillesglace drop verdeeln an afréieren, am beschten nëmmen 1 bis 2
Stonnen.

D'Ram zu Schlagsan klappen.

Virum Zerwéieren mat Schlagsan an Croquant dekoréieren.

Vanillsglace

Fir ca. 3/4 l:

½ l Mëllech
 4 Eeër
 ½ Vanille-Staang
 4 EL Zocker
 1 Päckelche Vanillszocker
 100 g Ram

Uluecht:

Déi hallef Vanille-Staang opschlitzten.

½ l Mëllech mat enger halwer Vanille-Staang 5 Minutte kachen. D'Kären aus der Schuel krazen an d'Schuel ewech geheien.

D'Eegiel an den Zocker (mam Vanillszocker) crèmég réieren.

Déi waarm Mëllech no an no dobäi ginn an duerno am Bain-Marie virsiichteg wiermen (net iwwert 70°C goen !!), bis déi Crème (anglaise, ☞ 13-ZC-Zoossen a Crèmen) beim drop blose Welle mécht (Rouse bild).

Am beschten déi ganz Schossel séier a kaalt Waasser stelle wéinst dem Nohëtzen.

Ofkille loossen.

D'Ram steif schloen an drënner hiewen. Déi ganz Mass ca. 3 Stonnen afréieren.

Zitrounenwierfel-Glace

Fir 12 Portiounen:

2/3 Jatt Zitrounejus
 3 IL Hunneg

Uluecht:

De Jus mat dem Hunneg vermëschen.

Déi Flëssegkeet an d'Äiswierfelform aus dem Frigidaire stellen, Läffelen an all Kompartiment leeën an dann an d'Gefréierfach stellen.



Zanter 2012 ëmmer improviséierten Dessert an de Camping-Vakanzen ze Portiragnes. Foto vum September 2015.

Gebackener Butternut

Den Kürbis in der Mitte auseinander schneiden. Kerne und Fasern mit dem Löffel herausnehmen.

Die beiden Hälften in eine feuerfeste Glasform geben. Die ausgehöhlten Mulden etwa zu einem Drittel mit braunem Zucker füllen. Ein Stück Butter draufgeben.

Eine halbe Stunde bei 200 °C im Ofen backen.

Nach dem Backen läßt sich das Fruchtfleisch leicht von der Schale trennen. Als solches oder zusammen mit Obst als Nachspeise servieren.

Götterspeis (Wackelpudding)

Uluecht:

Virbereeden ewéi et um Pak steet.

Bei der gieler Götterspeis kann d'Halschent vum Waasser duerch Äppeljus ersat ginn.

Bei der roudter Götterspeis kann d'Halschent vum Waasser duerch Kiischtenjus ersat ginn.

Bei der grénger Götterspeis kann d'Halschent vum Waasser duerch Äppeljus ersat ginn.

Zerwéierproppose, ewéi beim Bopa Hermann:

Den ënneschten Drëttel vun engem Glas mat engem Goût fëllen.

En aaneren Goût mam Schnéibiesem schaumeg réieren an a weideren Drëttel opfëllen.

En drëtte Goût a Wierfele schneiden an'd Glas domat fëllen.

Mat engem klenge Flapp Schlagsahn dekoréieren.



Ile flottante

Fir zirka 8 Leit:

1 L Mëllech

8 Eeër

2 Vanille-Staangen

150+140+60 = 350 g Zocker

1 Pouz Salz

Mir brauchen doriwwer eraus:

1 Handmixer mat 2 Puer Mëschärem

2 Schossele fir ze mëschen

1 klengt Dëppen an 1 ganz grousst

1 Pan

Uluecht (zirka 1 ½ bis 2 h):

Déi zwou Vanille-Staangen opschlitzten an an der Mëllech erwiermen.

Wann d'Mëllech ufänkt mat kachen, d'Dëppen nieft d'Plack stellen.

Déi 8 Eegiel an 150 g Zocker mam Handmixer 5 Minutte vermëschen.

D'Vanille-Staangen aus der Mëllech huelen, de Rescht Vanillesmuerch aus de Schuele krazen an dobäi ginn.

Déi nach waarme Mëllech no an no mam Eegielschaum vermëschen.



Nees op der Kachplack ënnert Réieren opwiermen, bis kee Schaum méi op der Mëllech ass.

Des Crème (anglaise) op e Neits nieft d'Plack stellen.

D'Eewäiss mat enger Pouz Salz zu engem feste Schaum schloen.

Duerno 140 g Zocker dobäi ginn an eng weider Minutt vermëschen.

Waasser an engem groussen Dëppen erhëtzen. Wann et just ufänkt mat kachen, aus dem Eewäisschaum mat Hëllef vun zwee Zoppeläffele Bulle formen an dra leeën. Déi sollten sech net beréieren.

D'Waasser mat deenen Eewäissbullen 2 Minutte kache loossen. Dobäi d'Bullen emol ëmdréien.

D'Bullen nach 1 Minutt am gliddege Waasser zéie loossen.

Déi Eewäissbullen ofdrëpse loossen.

D'Eewäissbullen an d'Zooss versuergen sech och eng Nuecht. Se sollte just bei Zäiten aus dem Frigidaire geholl ginn, fir dat se beim Zerwéieren net ze kal sinn. D'Zooss evtl. kuerz an der Mikrowell opwiermen.

Kuerz virum Zerwéieren déi 60 g Zocker mat engem Zoppeläffel Waasser an enger Pan karamelliséieren.

D'Eewäissbullen op d'Crème ginn a Karamell driwwer schëdden.

Foto vum 1. März 2015, fir'd Boma well si dat schonns éiweg net méi hat.

Jalousie mat Äppel a Nëss

Fir ca. 3-4 Leit:

1 Pak (ca. 180 g) färdegen Bliederdeeg

1/8 L lëflegen, net ze séisse Pudding
oder Crème pâtissiere

40 g mëlle Botter

50 g zerklengert Hieselnëss (evtl. Mandelen)

ca. 1 ½ Äppel

Eau de fleur d'oranger

1 Ee

ca. 25 g Zocker

Uluecht:

Deen op Zëmmertemperatur erwiermten Botter mat dem Zocker an de Nëss vermëschen.

D'Crème pâtissiere do drënner hiewen.

E puer Drëpsen «Eau de fleur d'oranger» dobäi ginn.

Dien Frangipane ofschmaachen, je nodeems wéi sauer den Apel ass, muss méi oder manner Zocker geholl ginn.

Den Deeg an zwee Rechtecker schneiden.

De Frangipane op een Rechteck drop leeën, ower e Bord vu ca. engem Zentimeter loossen.

Äppelschnëtz schneiden an op de Frangipane tesselen.





Deen aneren Deegrechteck aschneiden (dozou eventuell liicht Miel drop maachen, zouklappen, schneiden an nees opklappen).

Eewäiss op de Bord vum Buedem (mam Frangipane) pënselen a mam ierweschten Deegrechteck zesumme pechen.

Den ieweschte Rechteck mat Eegiel areiwen.

Bei ca. 180°C eng 20 Minutten am Schäffche gëlle baken (,eventuell mat der Temperatur erof goe fir dat den Deeg net schwaarz gëtt).

(Wann de Deeg net opgeet, eng Schlupp Waasser an de Schäffche ginn.)

Kéissoufflé mat Uebstcoulis

Mir brauche fir 4 Portiounen:

250 g wäisse Kéis mat wéineg Fett
3 Eeër
2 IL Pudderzocker
1 Vanillsstaang
1 Zitroun
65 g Zocker
E bësselche Botter
E bësselche Pudderzocker

Fir de Coulis:

125 g Molbier oder anert Uebst (z.B. Äerdbier)

Uuecht:

D'Zitroun auspressen.

De Muerch aus der Vanillsstaang eraus kratzen.

Wäisse Kéis, Eegiel, Zitrounejus, Vanillsmuerch a Pudderzocker vermëschen.

De Schäffchen erwiermen (190°C, Emloft .

D'Eewäiss steif schloen a mam Zocker vermëschen.

Feierfest Dëppercher mat Botter afetten.

Den Eewäisschaum ënnert d'Kéismass hiewen.

Déi feierfest Dëppercher fëllen a mat enger feierfester Schossel mat Waasser fir 25 Minutten an de 190°C waarme Schäffche stellen.

Aus dem Uebst an e bësselchen Zocker mam Püréierstab de Coulis maachen.

Licht ofgeännert Rezept aus enger „Swim“-Zeitung (Dez. 16/Jan 17)

Kiischte-Kaltschale

Fir ca. 4 Leit:

½ kg Kiischten ouni Steng
1 Staang Kanéil
3 Neelcheskäpp
4 IL Zocker
Sauerram
1 Eegiel
Salz

Uuecht:

D'Kiischten an engem Dëppe mat Waasser opfëllen. Mat dem Kanéil, e bësselche Salz, den Neelcheskäpp an dem Zocker opkachen.

D'Sauerram an'd Eegiel opréieren a virsiichteg dorënner mëschen.

Pudding mat Kréischelen

Mir brauchen (fir ca. Leit):

1 Päckelche Vanillespudding
Mëllech
Zocker
200 g Kréischelen, eventuell gefruer

Uluecht:

De Pudding mat esou vill Mëllech kachen, dat en net ze fest gëtt.

Kréischelen a Schosselen oder Bechere fëllen.

D'Hallschent vum waarme Pudding op'd Kréischele verdeelen a liicht vermëschen.

Duerno de Rescht Pudding verdeelen.



Schockla's Mousse

Battere Schockla

Fir déi schwaarz Mousse (ca. 4 Leit):

120 g Schockla (zirka 74% Kakao)
4 Eeër
5 IL Zocker
4 IL Waasser

Doriwwer eraus:

Bain-marie
Mixer mat Schossel

Uluecht:

De Schockla mat dem Waasser am Bain-marie oder am Simmerdëppen schmëlzen.

D'Eegiel mat der Haltschendt vum Zocker cremeg schloen an duerno ennert den Schokla hiewen. Déi zwou Substanzen sollten ungeféier déi sëlwecht Temperatur hun.

Dat Wäisst vum Ee mam Räscht Zocker zu Schnéi schaumeg schloen an alles matenee vermëschen.

E puer Stonnen an den Frigo stellen.

Mëllechschockla

Mir brauchen (fir ca. 8 Leit):

200 g Schockla (zirka 50 % Kakao)
4 Eeër
60 g Zocker
2 IL waarmt Waasser
200 ml Schmant



Doriwwer eraus:

Bain-marie
2-3 Mixeren mat 2-3 Schosselen

Uluecht:

D'Eegiel mam Waasser mixe bis et e helle Schaum gëtt.
Den Zocker drënner réiere bis en ganz ofgeléist ass.
An der Tëschenzäit de Schockla am Bain-marie oder am Simmerdëppen schmélzen.
De geschmoltene Schockla mam Eegielschaum verméschen.
D'Eewäiss zu Schnéi schloen an ënnert d'Crème hiewen.
Aus dem Schmant Schlagsahn maachen a mam Rescht verméschen.
Op mannst eng Stonn am Frigo ofkillen.

Wäisse Schockla

Mir brauchen (fir ca. 3 Leit):

100 g wäisse Schockla
4 Eeër
60 g Zocker
2 IL waarmt Waasser
200 ml Schmant



Doriwwer eraus:

Bain-marie
2-3 Mixeren mat 2-3 Schosselen

Uluecht:

D'Eegiel

an esou laang réieren, bis e kal ass.
D'Eegiel mam Waasser mixen bis et a helle Schaum gett.
Alles matenee verméschen an

Schockla's-Fondue

Fir ca. 4 Leit:

200 g hallef-batter Kuvertür
evtl. 50 g gemuelten Hieselnëss
1/8 l Ram
Frësch Uebst: Drauwen, Kiischten, Äerdbier, Bieren, Äppel, Pijen oder
Aprikosen oder gutt ofgedrëpstant Uebst aus dem Glas/der Bëks
Feste Bisquit

Uluecht:

D'Uebst wierfelen.
Den Schokolat an kleng Stecker brieche.
Mat dem Ram (an den Hieselnëss) an de Bain-marie fëllen a lues erwiermen.
Emmer réieren, bis mir eng crème Mass hunn.

Sportlerdessert

Mir brauche fir 2 Leit:

200 g wäisse Kéis
 Eng Schlupp Schmant (Ram)
 Vanilleszocker
 Déck Nëss
 1 Banann
 Leefegen Hunneg

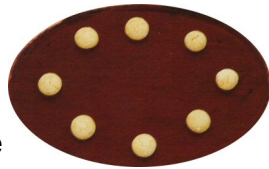
Uluecht:

De wäisse Kéis mam Schmant an dem Vanilleszocker vermëschen.
 Déi déck Nëss op maachen.
 D'Banann an Tranche schneiden.
 Op all Scheif e Stéck (e Véierel oder eng Halschent) vun de Nëss leeën an
 nieft dem wäisse Kéis op d'Telleren tesselen.
 Mam Hunneg dekoréieren.

Tiramisu

Fir ca. 5 Leit:

500 g Mascarpone
 4 Eegiel, 2 Eewäis
 100 g Puderzocker
 2 EL (2 cl) Amaretto
 200 g Löffelbiscuiten
 25 cl Espresso oder starken Kaffi
 ca. 3 EL Kakaopulver



Mir brauchen doriwwer eraus:

Mixer mat Schossel
 a Kichemaschine fir Eewäisschaum

Doriwwer eraus:

Evtl. Amaretti'en als Deco.

Virberedungszäit:

Duebel Portioun knapp 1 h.

Uluecht:

Eegiel an Pudderzocker zu dëcklecher Crème schloen,
 Mascarpone an Amaretto dobäi mëschen.
 Eewäis zu Schnéi schloen a virsiichteg ënner't Crème hiewen.
 Als éischt an'd Schossel e bëssel Crème (net ze déck) fëllen,
 d'Löffelbiscuiten kuerz an de Kaffi zappen an dann eng Lo op'd Crème
 tesselen,
 mat enger Couche Crème (ca. 5 mm) beschichten.
 Dräi Loen Löffelbiscuiten a Crème.
 2-4 Stonnen an den Frigo setzen,
 virum Zervéieren déck mat Kakao bestreeën.
 Den Dessert kann och 1/2 h virum Servéieren an de Freezer gestallt ginn.

Tiramisu à la Lucienne

Fir 4-6 Leit:

250 g Mascarpone
 5 Eegiel
 100 g Puderzocker
1 Päckelche Vanilleszocker
 3 Eewäiss
 2 EL Pudderzocker
1/4 l Rahm
 2 EL (2 cl) Amaretto
 24 Löffelbiscuiten
 25 cl Espresso oder starke Kaffi ca. 2-3 EL Kakaopudder

Mir brauchen doriwwer eraus:

Mixer mat Schossel
 Kichenmaschine fir Eewaißschaum
 a Mixer mat Schossel fir Schlagsahn

Uluecht:

Eegiel an Pudderzocker zu schaumeger Mass verréieren,
 Vanilleszocker, Mascarpone an Amaretto dobäi mäschen.
 Eewäiss steif schloen, den Zocker virsiichteg drénner hiewen.
 D'Schlagsahn steif schloen.
 Béid Massen énnert Mascarpone-Crème hiewen.
 Déi Crème elo als éischt an'd Schossel fällen,
 d' Löffelbiscuiten kuerz an de Kaffi zappen an dann eng Lo op'd Crème.

Trifle

Fir 20 Leit:

400 g Löffelbiscuiten
 0,2 l Uebstjus oder Alkoholesches
 3 grouss Béchsen Uebst
 (z.B. Piischen, Tuttifrutti
 a Sauerkiischen)
 1,5 l Flëssegkeet (Jus vum Uebst, aneren Jus oder Waasser)
 6 Päckelcher „Tortenguss“ oder Wackelpudding
 ca. 24 kléng lL Zocker
 4 Päckelcher Vanillespudding
 2 l Mëllech
 0,5 l Ram
 2 lL Puddezocker
 Fuerwegen Zockerstreisel oder Schocklastreisel



Mir brauchen doriwwer eraus:

3 gliese Schosselen

Uluecht:

- Lo: Löffelbiscuiten an'd Schossel leeën a mam Jus/Alkoholeschem ufiichten.
- Lo: D'Uebst eventuell kleng schneiden an op'd Löffelbiscuiten verdeelen. Den „Tortenguss“ oder Wackelpudding mat der Flëssegkeet an 8 lL Zocker preparéieren an iwwert d'Uebst verdéelen. Ofkille loossen.

3. Lo: Den Vaniilespudding mam Rescht Zocker zoubereeden an iwwert der zweeter Lo verdeelen.

Kal stellen

4. Lo: Kuerz vierum zervéieren aus der Ram mat dem Puddezocker Schlagsahn machen an op de Pudding sprétzen.

Mat fuerwegem Zockerstreisel oder Schocklastreisel dekoréieren.

Remarque:

Schmaacht och gutt mat frëschem Uebst.

1985 zu Ampuriabrava mam Dirk gemeet, ideal fir Vakanze wëll mat nëmme fäerdeg Sachen gutt ze maachen. Foto vum Juli 2009.

Uebst mat Schockla

Fir ca. 10 Tiermercher:

100 g edelbatteren Schockla (min. 56% Kakao)

Uebst: Drauwen, Stëcker Ananas, Kiischten,
Stëcker Bier oder Kiwi

Ca. 10 grouss Holzbengelcher

Doriwer eraus:

Simer-Dëppen

Pënsel

Uluecht:

3 bis 4 Stëcker Uebst op en Holzspiess stiechen

Den Schockla am Simmerdëppen op der klëngster Stuf opschmëlzen,
mam Pënsel dënn iwert d'Uebst strachen.



Uebst-Pizza

Mir brauchen:

1 Waassermeloun (Pastèque)

Prommen oder Quetschen

Nektarinnen

Schisspraimercher Mirabellen

Drauwen

Uluecht:

Tranchen Waassermeloun schneiden.

De Rescht Uebst kleng schneiden an op d'Tranche leeën.

2015 zu Portirargnes beim Lorraine am Kachcours giess.



Waarm Kiischte mat Glace

Mir brauche fir 4 Leit:

1 Glas Sauerkiischten (Schattenmorellen) (ca. 700 g)
 ½ Zitroun
 3 Päckelcher Vanilleszocker
 ca. 0,1 l Waasser
 1 TL Maizena
 Mandelblieder
 1 Messerspëtzt Botter
 1 l Vanillins-Glace

Uluecht:

D'Zitroun auspressen.

Een Deel vum Kiischtejus an e Meschdëppchen ooffëllen.

D'Kiischten mat hierem Jus, dem Zitrounejus, dem Waasser an dem Vanillinszocker opkachen.

An der Tëschenzait d'Mandelblieder virsiichteg am Botter hëtzen.

Maizena an'd Mëschdëppchen gin an gudd mam Jus opréieren. Dann am Kachdëppen mam Räscht vermëschen an e puer Minutte opkachen.

D'Bullen Glace mat den Mandelblieder dékoreieren an'd Kiischten mam Jus dabäi sérveieren.

Waarmt Uebst mat Glace

Mir brauche fir 6 bis 8 Leit:

1 frësch Ananas
 4 Banannen
 4 Äppel
 e bësselche Botter
 1 l Vanills-Glace

Uluecht:

Eng féierfest Form mat Botter afetten.

D'Uebst dra leeën.

D'Form an de Schäffche stellen oder beim Grillen nom Fleesch op de Rouscht stellen.

Mat Vanillsglace zerwéieren.

Remark: schmaacht och kal gutt.



Wäisse Kéis mat Äerdbier

Mir brauche fir 4 Leit:

1 Pond wäisse Kéis
200 ml Ram
3 IL Pudderzocker
Ca. 300 bis 400 g Äerdbier

Uluecht:

Eventuell agefrueren Äerdbieren eng Nuecht am Frigo entdeeë loossen.
D'Ram zu Schlagsahn schloen a mam Zocker a wäisse Kéis vermëschen.
D'Äerdbieren drënner hiewen.

Wanterdram mat Äppel a Spekulatius

Mir brauchen:

5-6 Äppel
Roséngen
Kanéil
Pudderzocker
250 g wäisse Kéis
0,2 l Ram
flëssegem Hunneg
Spekulatius



Uluecht: (ca. 12 bis 24 Stonne virum zerwéieren)

D'Äppel schielen a mat de Roséngen dämpfen.
Mat Kanéil an eventuell e bësselchen Zocker wierzen.
Ram klappen, mat flëssegem Hunneg a wäissem Kéis vermëschen.
An enger flaacher Schossel ofwiesselnd Spekulatius, Äppelkompott a wäisse Kéis schichten.
Op déi lescht (zweet oder drëtt) Couche e puer Spekulatius Stécker als Dekoratioun leeën.

Eegen Iddi, Foto vun 2007