

REZEPT

Süsse Überraschung

Desserts, die das Auge täuschen und Schleckmäuler freuen.

Spiegelei



- 250 g Magerquark
- 2 EL Zucker
- 1 KL Vanillezucker
- 2 dl Rahm
- 4 Pfirsichhälften



20 Min.

1. Quark, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut mischen.
2. Rahm steif schlagen und dazugeben.
3. Crème mit Pfirsichhälften arrangieren.

Spaghetti an Tomatensauce mit Parmesan



- 4 Kugeln Vanilleeis
- 125 g Erdbeeren
- 70 g Zucker
- 1,5 dl Wasser
- Weisse Schokolade



30 Min.
(ohne Kaltstellen)

1. In einem Topf Erdbeeren, Zucker und Wasser einkochen. Mischung pürieren und kaltstellen.
2. Vanilleeis durch eine Kartoffelpresse drücken und auf Teller arrangieren.
3. Erdbeersauce über Vanilleeis giessen.
4. Schokolade darüber raspeln.



Dumplings



- 2,50 dl Milch
- 2 Eier
- 500 g Mehl (+100g fürs Ausrollen)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 200 g Himbeeren



40 Min.
(ohne Einfrieren)

1. Lauwarme Milch, Eier, Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und gut mischen.
2. Teig gut kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. und im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig in 100-g-Portionen teilen. Jede Portion zu einer Rolle mit 1,5-2 cm Durchmesser rollen, dann in 1 cm dicke Scheiben teilen. Scheiben zu Teigkreisen ausrollen.
4. Himbeeren auf Teigkreise geben.
5. Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen. Gut zusammendrücken.
6. In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen. Dumplings einzeln hineingeben. Wenn alle oben aufschwimmen, auf niedriger Stufe 3-5 Min. weiterkochen.

Fischstäbchen an Mayonnaise



- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 1 Ei



55 Min.
(mit Ruhenlassen
im Kühlschrank)

- Etwas Milch
- 4-6 Schokoladenriegel und Schaschlikspiesse
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 dl Rahm
- Pfefferminzblätter

1. Schokoladenriegel auf Schaschlikspiesse stecken und gefrieren.
2. Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben und gut mischen. Danach Ei und Milch zugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
3. Öl in Fritteuse geben und Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.
4. Schokoladenriegel in den Teig tauchen und anschliessend 2-3 Min. goldbraun frittieren.
5. Schokoladenriegel abtropfen und abkühlen lassen.
6. Für die Mayonnaise Rahm steif schlagen. Mit Pfefferminzblättern garnieren.

SWITZERLAND/NAOMI EGGI

Foto Naomi Eggi, Stapferhaus
Umsetzung Naomi Eggi und Alain Gloor, Stapferhaus