

Hougat creme

REZEPTBUCH

Die leckersten Süßspeisenrezepte für schokoladige Muffins, Kuchen, Eis, Parfaits und Plätzchen + vegane und zuckerfreie Rezepte



Francesca Violante

Nougatcreme Rezeptbuch

Die leckersten Süßspeisenrezepte für
schokoladige Muffins, Kuchen, Eis,
Parfaits und Plätzchen + vegane und
zuckerfreie Rezepte

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft.
Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise
des Verlags für jegliche Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Nougatcreme Rezeptbuch

Copyright © 2021 Francesca Violante

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung der Übersetzung,
vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein
anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung
elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Auflage 2021

Vorwort

Herzlich willkommen zu diesem Nougatcreme Rezeptbuch. In diesem Buch, finden Sie eine Auswahl der besten Nougatcreme Süßspeisen. Die Rezepte können Sie selbstverständlich weiter ausbauen oder abändern. Ganz nach Ihrem Geschmack!

Ich wünsche Ihnen natürlich gutes Gelingen

und viel Spaß beim Naschen.

Guten Appetit!

INHALT

VORAB - INFORMATIONEN ZU DEN REZEPTEN

KUCHEN

GLUTENFREIER SCHOKOKUCHEN MIT NÜSSEN

SCHOKOPIZZA MIT BANANEN & ERDNÜSSEN

NOUGAT-MARMORKUCHEN

MARMORKUCHEN MIT BECHERMAß

MOZART-TORTE

DRIP CAKE MIT SCHOKOLADE & HASELNÜSSEN

NUSS-NOUGAT-TASSENKUCHEN

NUTELLAKUCHEN

VEGANE SCHOKO-KARAMELL-TÖRTCHEN

BANANEN-SCHOKO-KUCHEN

SCHOKO-ESPRESSO KUCHEN

NOUGAT-MARMORKUCHEN

ERDNUSS-SCHOKO TÖRTCHEN

PLÄTZCHEN UND PRALINEN

NOUGAT-MARZIPAN-PLÄTZCHEN

NOUGATPLÄTZCHEN

LEBKUCHEN-NOUGAT PRALINEN

DREIERLEI SCHOKO-CROSSIES

BROWNIES MIT DREI ZUTATEN

DOUBLE CHOCOLATE COOKIES

INGWER-PLÄTZCHEN MIT SCHOKOGLASUR

VEGANE SCHOKOCREME PLÄTZCHEN

SCHOKO-MACARONS

WAFFELN UND MUFFINS

NOUGAT WAFFELN

MUFFINS MIT NUTELLA FÜLLUNG

NUSS-NOUGAT-CREME MUFFINS

MUFFINS MIT NOUGAT

SCHOKO BANANEN MUFFINS

EIS UND PARFAIT

SCHOKO- STIELEIS

NUSS-NOUGAT EIS OHNE EISMASCHINE

NUSS-NOUGAT-EIS MIT MANDELKROKANT OHNE EISMASCHINE

NUTELLA- STIELEIS

SCHOKO- BANANEN- STIELEIS

WEIßES SCHOKO- STIELEIS

TOBLERONE- PARFAIT

GIOTTO- PARFAIT

NOUGAT- PARFAIT

SCHOKO-CUPCAKES MIT SCHOKO-FROSTING

NOUGAT PANNA COTTA MIT KARAMELLNÜSSEN

VEGANES UND ZUCKERFREIES EIS

VEGANES SCHOKO- Eis

VEGANES ERDNUSS- Eis

VEGANES CASHEW- SCHOKOLADEN- Eis

SCHOKO- Eis OHNE ZUCKER

BANANEN- STRACCIATELLA- Eis OHNE ZUCKER

SOSSEN

SELBSTGEMACHTE NUSS-NOUGAT CREME

KARAMELLSOßE

SCHOKOSOßE

JOHANNISBEERSAUCE

ERDBEERSOßE

SHAKES

VEGANER SCHOKO-DRINK

SCHOKO-PROTEIN-SHAKE

WEIHNACHTLICHER SCHOKO-COCKTAIL

BIRNE & COOKIES SHAKE

HOT-CHOCOLATE SHAKE

SCHOKO- DESSERTS

SCHOKO-SCHICHTDESSERT

SCHOKO-GRILLBANANE

ERDNUSS-SCHOKO-GRANOLA

SMOOTHIES UND EIS MIT SCHUSS

SCHOKOLADENEIS MIT SCHUSS

WALNUSS- SCHOKO- EIS MIT SCHUSS

SCHOKO-BANANE-MANDEL- EIS MIT SCHUSS

KÜRBISKERNKROKANT-EIS MIT SCHUSS

FROZEN JOGHURT MIT SCHUSS

ERDNUSSBUTTER SMOOTHIE

CHOCOLATE - BANANA – SMOOTHIE

Vorab - Informationen zu den Rezepten

- Auf Rezeptfotos habe ich bewusst verzichtet. Sie würden den Druckpreis des Buches enorm erhöhen und ich könnte dieses Buch nicht für diesen Preis anbieten.
- Die angegebenen Koch- und Backzeiten stammen von meinen Erfahrungen. Bitte beachten sie das es hier öfter zu Abweichungen kommen kann.
- Alle Rezepte können nach eigenen Wünschen abgeändert werden.
- Selbstverständlich kann statt Pulver auch ein frisches Gewürz verwendet werden.

Abkürzungen

- TK = Tiefgekühlt
- TL = Teelöffel
- EL= Esslöffel
- ml = Milliliter

Guten Appetit!



Kuchen

GLUTENFREIER SCHOKOKUCHEN MIT NÜSSEN



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 15 Portionen

Zutaten:

6 Eier
130 g Rohrohrzucker
1 Packung(en) Vanillezucker
150 g Butter
250 g Nuss-Nougat-Creme
100 g getrocknete Datteln
50 g Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 3 Eier trennen. Das Eigelb mit den 3 restlichen Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Die Butter mit der Nuss-Nougat-Creme schmelzen, dann unter die Eiercreme rühren. Datteln und Haselnüsse grob hacken. Mit den gemahlenen und gehackten Mandeln zum Teig geben und gut untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
3. In eine gefettete Kastenform füllen und ca. 40 Minuten backen.

SCHOKOPIZZA MIT BANANEN & ERDNÜSSEN



Zubereitungszeit: 60 Minuten



Menge: 8 Portionen

Zutaten:

300 g Weizenmehl
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Packung(en) Trockenhefe
1 Prise(n) Salz
4 EL Zucker
2 EL Olivenöl
250 ml Milch
200 g weiße Schokolade
2 Bananen
100 g ungesalzene Erdnüsse
250 g Nuss-Nougat-Creme
50 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Haselnüsse, Hefe, Salz und 2 EL Zucker in einer Schüssel vermischen. Olivenöl zu der Mehl-Mischung geben. Milch erwärmen, langsam zugießen und alles zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Mit den Händen nochmals gut durchkneten. Den Teigball in eine Schüssel legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. An einen warmen Ort stellen und mindestens 30 Minuten gehen lassen (der Teig sollte sein Volumen verdoppeln).

2. Währenddessen die weiße Schokolade in feine Späne hobeln. Bananen in dünne Scheiben schneiden und Erdnüsse grob hacken.
3. Den Hefeteig in 2 gleichgroße Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick rund ausrollen, dabei einen Rand formen. Mit einer Gabel mehrfach kleine Löcher in die Oberseite der Teigfladen stechen und sie auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) ca. 10 Minuten braun backen.
4. Die Pizzaböden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Bananenscheiben, Erdnüsse, Pistazien und Schokoraspel darauf verteilen und servieren.

NOUGAT-MARMORKUCHEN



Zubereitungszeit: 75 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 Prise(n) Salz
1 Packung(en) Backpulver
500 g Mehl
1 Packung(en) Vanillezucker
250 ml Milch
2 EL Rum

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier und eine Prise Salz unterrühren. Backpulver, Mehl, Vanillezucker, Milch und Rum hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
2. Ein Drittel des Teiges abnehmen und die Nuss-Nougat-Creme unterrühren. Die Kastenform mit 1 EL Butter einfetten und abwechselnd hellen und dunklen Teig hineinfüllen. Mit einer Gabel die Teigschichten durch kreisende Bewegungen vermischen.
3. Kuchen bei 175 °C für 60 Minuten backen.
4. Nach dem Backen ca. 10 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

MARMORKUCHEN MIT BECHERMASS



Zubereitungszeit: 105 Minuten



Menge: 15 Portionen

Zutaten:

0.75 Becher Butter (zimmerwarm, 200 g)
1 Tasse(n) Zucker (150 g) / 1 Prise(n) Salz
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
4 Tasse(n) Weizenmehl (400 g)
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse(n) Milch (150 ml)
Fett für die Form
1 Tasse(n) Nuss-Nougat Creme
1 Tafel Zartbitterschokolade
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln zufügen und schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unterrühren. Backofen auf 160°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Teig halbieren und die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform oder gut gefettete Gugelhupf-Form (2,4 l) füllen. Unter die andere Hälfte die Nuss-Nougat Creme rühren, ggf. noch etwas Milch zufügen. Schokolade grob hacken und unterheben.
3. Den Schokoteig auf den hellen Teig geben und mit Hilfe einer Gabel so rühren, dass eine schöne Marmorierung entsteht.
4. Den Kuchen ca. 70-80 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Kurz stehen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

MOZART-TORTE



Zubereitungszeit: 16 Stunden



Menge: 16 Portionen

Zutaten:

100 g Zartbitter Schokolade
750 ml Sahne
100 g Nuss-Nougat
Butter für die Form
6 Eier (Größe M)
1 Prise(n) Salz
100 g Zucker
100 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao
5 Päckchen Sahnesteif
100 g Pistazien (gemahlen)
150 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
Puderzucker für die Arbeitsfläche
4 Mozartkugeln
80 g Pistazien (gehackt)

Zubereitung:

1. Am Vortag die Schoko- und Nougatfüllungen vorbereiten. Dafür die Schokolade hacken und mit 350 ml Sahne in einen Topf geben. Erwärmen und dabei rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Den Nougat in Stücke schneiden, ebenfalls mit 200 ml Sahne in einem Topf erwärmen und unter Rühren schmelzen lassen. Beide Sahnemischungen abkühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

1. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter fetten.
2. Für den Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach dazugeben und unterschlagen. Dann die Eigelbe nach und nach zugeben und weiter schlagen bis die Masse hell und cremig ist und sich ihr Volumen verdoppelt hat.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao miteinander vermischen und unter die Ei-Masse heben. Dann 3 EL heißes Wasser einrühren. Den Teig sofort in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausholen und vollständig abkühlen lassen. Den Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.
4. Die restliche Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und die gemahlenden Pistazien unterheben. Schoko- und Nougatsahne aus dem Kühlschrank holen und getrennt voneinander mit jeweils 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen.
5. Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Auf etwas Puderzucker zu einem Kreis in der Größe der Springform ausrollen.
6. Den untersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Nougatsahne darauf streichen und den zweiten Boden auflegen. Mit dem Marzipankreis abdecken und mit der Pistaziensahne bestreichen. Den letzten Boden darauflegen und die Oberfläche sowie die Seiten der Torte mit der Schokosahne bestreichen.
7. Die Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann die Mozartkugeln jeweils vierteln und die Torte damit verzieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

DRIP CAKE MIT SCHOKOLADE & HASELNÜSSEN



Zubereitungszeit: 4 Stunden



Menge: 8 Portionen

Zutaten:

5 Eier
200 g Zucker
150 g Mehl
50 g Maisstärke
20 g Backkakao
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
400 ml Milch
1 Päckchen Schokoladenpudding-Pulver
2 EL Nuss-Nougat-Creme
260 g Butter
24 Schokolierte Haselnüsse
50 g Zartbitter-Kuvertüre
1 EL Sahne
75 g Schoko Zebra Röllchen

Zubereitung:

1. Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen, eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier und 150 g Zucker schaumig rühren. Mehl, Maisstärke, Backkakao, Vanillezucker und Backpulver mischen, dann auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben (nicht mixen!).
3. Teig in die Backform füllen und sofort im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Schoko-Haselnuss-Buttercreme von der Milch 3 EL abnehmen und mit dieser und 50 g Zucker das Puddingpulver in einem Schälchen glattrühren. Die übrige Milch aufkochen, dann das gelöste Puddingpulver mit einem Schneebesen zügig einrühren, bis ein dicklicher, klümpchenfreier Pudding entsteht. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Nuss-Nougat-Creme einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und beiseitestellen.
5. In der Zwischenzeit 250 g zimmerwarmer Butter 10 Minuten lang weiß und cremig mixen. Den auf Zimmertemperatur abgekühlten Pudding dann esslöffelweise untermixen, Buttercreme beiseitestellen.
6. Den ausgekühlten Kuchen in drei bis fünf Böden schneiden. Bis auf 8 alle schokolierten Haselnusskerne in einen Gefrierbeutel geben und grob zerstoßen.
7. Einen der Böden auf eine Tortenplatte legen, etwas Buttercreme darauf verstreichen und mit einem Teil der zerstoßenen Haselnusskugeln bestreuen. Dann einen weiteren Boden aufsetzen und genauso weiterverfahren, bis Böden, zerstoßene Haselnusskugeln und alles bis auf 5 EL Buttercreme aufgebraucht ist.
8. Die Torte dann rundherum mit Buttercreme einstreichen, die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank, besser noch eine Stunde ins Gefrierfach stellen.
9. Für die Drip-Glasur die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zusammen mit 1 EL Butter und 1 EL Sahne schmelzen und glattrühren.
10. Den eiskalten Kuchen rausholen, Glasur zügig mittig auf die Torte gießen und mit einer Winkelpalette oder einem großen, glatten Messer so weit an den Rand streichen, dass sie an den Seiten runterrinnnt. Die Zebraröllchen im Ganzen und einige auch zerteilt auf der Torte verstreuen und aufhäufen, dabei aber einen Rand für die Cremetupfer freilassen. Glasur auskühlen lassen. Mit dem Spritzbeutel 8 Cremetupfer gleichmäßig auf den Rand der Torte spritzen und je 1 schokolierte Haselnuss daraufsetzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

NUSS-NOUGAT-TASSENKUCHEN



Zubereitungszeit: 35 Minuten



Menge: 6 Portionen

Zutaten:

1 Vanilleschote
2 EL neutrales Öl
150 g Zucker
4 Eier, Größe M
100 ml Milch
2 EL Nuss-Nougat-Creme
300 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Msp. Zimt
2 TL Instant-Kakao
6 Riegel Karamell-Vollmilchschorleckensticks
Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen anmachen und auf 160 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Vanilleschote längs mit dem Messer halbieren. Vorsicht beim Schneiden! Dann lässt sich die Vanilleschote aufklappen, und man kann das Mark ganz einfach herauschäben. Das Mark sowie Öl, Zucker, Eier, Milch und die Nuss-Nougat-Creme in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig rühren. Weizenmehl und Backpulver in einer Schüssel mischen, dann Zimt und Kakao unterrühren. Die Mehlmischung nach und nach zugeben und zügig unterrühren.
2. Die ofenfesten Tassen mit dem Backpinsel gründlich mit Butter einpinseln, den Teig einfüllen und für 25 Minuten backen.

3. Nach der Backzeit die Tassenkuchen (vorsichtig!) aus dem Backofen holen und so lange auskühlen lassen, bis die Tassen handwarm sind. Die Schokosticks in den noch warmen Kuchen stecken und Puderzucker darüberstreuen. Am besten geht das mit einem kleinen (Tee-)Sieb.

NUTELLA KUCHEN



Zubereitungszeit: 80 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

375 g Mehl
1 EL Öl
250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
200 g Nutella
200 ml Milch
0.5 Päckchen Backpulver
1 Prise(n) Salz
1 Packung(en) dunkle Kuchenglasur
100 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Butter und Zucker zusammen aufschlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen. Nutella, Milch, Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig rühren.
2. Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupf-Form fetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Teig in die Kuchenform füllen und 50 bis 60 Minuten backen. Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
4. Kuchen mit dunkler Kuchenglasur überziehen und mit weißer Kuvertüre besprinkeln.

VEGANE SCHOKO-KARAMELL-TÖRTCHEN



Zubereitungszeit: 150 Minuten



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

15 Stück vegane Schwarz-Weiß Plätzchen
55 g vegane Pflanzenmargarine
100 g vegane Zartbitterschokolade
Zimt
200 ml Soja Sahne (alternativ vegane Schlagcreme)
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
10 ml Wasser
100 g Raffinade-Zucker
50 ml Kokosmilch

Zubereitung:

1. Schwarz-Weiß-Gebäck zerbröseln. 50 g Pflanzenmargarine schmelzen, mit den Keksen vermengen und auf den Boden von 4 kleinen Dessertringen geben (7,5 cm). Gut festdrücken, 30 Minuten kaltstellen.
2. Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und nach Belieben mit etwas Zimt würzen.
3. Soja Sahne steif schlagen, nach und nach Sahnesteif und Vanillezucker zufügen. Zum Schluss die etwas abgekühlte Schokolade unterheben. Schokocreme in die Dessertringe füllen und 2 Stunden kühlen.
4. Wasser und 40 g Zucker in einen Topf geben, Zucker karamellisieren, Topf nur schütteln, nicht umrühren. Topf vom Herd nehmen, Kokosmilch nach und nach einrühren. Abkühlen lassen. Törtchen aus Dessertringen lösen und mit Karamellsauce beträufeln.

BANANEN-SCHOKO-KUCHEN



Zubereitungszeit: 80 Minuten



Menge: 12 Stücke

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
3 Bananen (reif)
3 Eier
150 g brauner Zucker
1 Prise(n) Salz
250 g Mehl
50 g Backkakao
1 TL Backpulver
150 ml Sonnenblumenöl
150 ml Reine Buttermilch
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. 2 Bananen schälen und klein schneiden.
2. Eier, Zucker und Salz aufschlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Öl, geschmolzener Schokolade und die Buttermilch unter die trockenen Zutaten rühren. Zum Schluss die Eimasse und Bananenstücke sowie die gehackten Mandeln - 2 EL vorher beiseite stellen - unterheben.
3. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. 1 Banane schälen, 1 mal längs und 1 mal quer halbieren und dekorativ auf den Teig legen. Mit den beiseitegelegten Mandeln bestreuen.
4. Bananen-Schoko-Kuchen 50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob er gar ist.

SCHOKO-ESPRESSO KUCHEN



Zubereitungszeit: 130 Minuten



Menge: 12 Stücke

Zutaten:

250 ml Espresso
120 g Backkakao
2 Eier
150 ml Sonnenblumenöl
200 g Mehl
200 g brauner Zucker
Fleur de Sel
1 TL Backpulver / 1 TL Natron
75 g Zartbitter-Schokolade
100 ml Sahne
25 g Butter

Zubereitung:

1. 200 ml Espresso mit 100 g Kakaopulver verrühren. Eier und Öl zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Backpulver und Natron mischen. Espresso-Kakao und Eier-Öl-Mischung zugeben und unterheben. Eine Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
3. Für die Glasur die Schokolade grob hacken. Sahne und übriges Kakaopulver in einem kleinen Topf erhitzen, Schokolade dann zugeben und auflösen. Butter und eine großzügige Prise Salz einrühren.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit dem restlichen Espresso beträufeln. Zum Schluss die Glasur auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

NOUGAT-MARMORKUCHEN



Zubereitungszeit: 75 Minuten



Menge: 12 Stücke

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 Prise(n) Salz
1 Packung(en) Backpulver
500 g Mehl
1 Packung(en) Vanillezucker
250 ml Milch
2 EL Rum
200 g Nuss-Nougat-Creme
Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier und eine Prise Salz unterrühren. Backpulver, Mehl, Vanillezucker, Milch und Rum hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
2. Ein Drittel des Teiges abnehmen und die Nuss-Nougat-Creme unterrühren. Die Kastenform mit 1 EL Butter einfetten und abwechselnd hellen und dunklen Teig hineinfüllen. Mit einer Gabel die Teigschichten durch kreisende Bewegungen vermischen.
3. Kuchen bei 175 °C für 60 Minuten backen.
4. Nach dem Backen ca. 10 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

ERDNUSS-SCHOKO TÖRTCHEN



Zubereitungszeit: 210 Minuten



Menge: 12 Stücke

Zutaten:

120 g Butterkekse
20 g Butter
100 g Erdnussbutter
380 g Zartbitterschokolade
260 ml Sahne
470 g Frischkäse
120 g Puderzucker
1 Vanilleschote
4 EL Erdnüsse

Zubereitung:

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit Hilfe eines Nudelholzes die Kekse fein zerbröseln. Butter und 30 g Erdnussbutter schmelzen, dann mit den Keksbröseln vermischen. Die Masse in 12 Muffinformchen oder Dessertringe geben und mit den Fingern gut andrücken. Für eine Stunde kaltstellen.
2. Für die Schokocreme 280 g Schokolade schmelzen, anschließend 180 ml Sahne gut unterrühren. 350 g Frischkäse und die Hälfte des Puderzuckers mit einem Mixer schaumig rühren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark einer Hälfte sowie die Schokosahne unter die Frischkäsemasse rühren.
3. Masse auf den Böden verteilen und kaltstellen.

4. Währenddessen den restlichen Frischkäse mit der anderen Hälfte des Puderzuckers verrühren. Das Vanillemark der anderen halben Schote, die verbleibende Erdnussbutter unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen, die Erdnüsse hacken und die Hälfte zusammen mit der Sahne unter die Masse ziehen.
5. Für das Topping 100 g Schokolade im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Törtchen mit Schokostreifen überziehen und die restlichen gehackten Erdnüsse darauf verteilen. Nochmals für 30 Minuten kaltstellen.
6. Die Erdnussmasse auf die Schokoladentörtchen geben und nochmals kühlen.



Plätzchen und Pralinen

NOUGAT-MARZIPAN-PLÄTZCHEN



Zubereitungszeit: 210 Minuten



Menge: 30 Portionen

Zutaten:

2 Eier
275 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
175 g Butter
400 g Marzipan Rohmasse
250 g Nougat Masse

Zubereitung:

1. Eier trennen. Mehl auf eine Tischplatte sieben, Mulde hineindrücken, dort die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker hineingeben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, auf den Mehrland setzen, alles mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, zwei Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, Teig dünn ausrollen. Plätzchen mit einem Herzausstecher ausstechen, aufs Backblech legen. Marzipan und die Eiweiße verrühren, nach und nach so viel kaltes Wasser dazugeben, bis eine geschmeidige Masse entsteht. In einen Spritzbeutel füllen und als Rand auf die Plätzchen spritzen. Ca. 10 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.
3. Nougatmasse im Wasserbad schmelzen, in die Mitte der ausgekühlten Plätzchen gießen. Vor dem Verzehr vollständig fest werden lassen (ggf. im Kühlschrank).

NOUGATPLÄTZCHEN



Zubereitungszeit: 150 Minuten



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

250 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise(n) Salz
375 g Mehl
1 TL Zitronensaft
200 g Nougat
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Butter, Puderzucker, Ei und Salz schaumig schlagen. Mehl und Zitronensaft zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühl stellen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausschneiden. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Nougat über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Sterne mit dem Nougat bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen. Trocknen lassen. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Sterne zur Hälfte darin eintauchen.

LEBKUCHEN-NOUGAT PRALINEN



Zubereitungszeit: 200 Minuten



Menge: 30 Portionen

Zutaten:

50 g Haselnusskerne
150 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Nuss-Nougat Masse
100 g Schlagsahne
1 TL Lebkuchengewürz
50 g Backkakao

Zubereitung:

1. Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Kuvertüre hacken, Nougat in Stücke schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen, Kuvertüre und Nougat in der Sahne schmelzen. Lebkuchengewürz und die gehackten Nüsse untermischen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 12 cm) mit Backpapier auslegen und die Schokomasse einfüllen. Ca. 3 Stunden kaltstellen.
3. Schokomasse in ca. 60 Stücke teilen und jedes Stück in Kakao wälzen.

DREIERLEI SCHOKO-CROSSIES



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 70 Stücke

Zutaten:

250 g Cashewkerne
200 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
200 g weiße Schokolade
2 EL Nuss-Nougat-Creme
0.25 TL Zimt
200 g Mandeln gestiftet
100 g Dinkel-Flakes

Zubereitung:

1. Cahewkerne grob hacken. Schokolade hacken und getrennt im Wasserbad schmelzen. Zu Zartbitterschokolade Nuss-Nougat-Creme dazugeben. Weiße Schokolade mit Zimt würzen.
2. Mandeln mit $\frac{3}{4}$ der Vollmilchschokolade, Cashewkerne mit $\frac{3}{4}$ der Zartbitterschokolade und Dinkel flakes mit $\frac{3}{4}$ der Vollmilchschokolade vermischen.
3. Mit einem Teelöffel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Mischungen zu kleinen Häufchen formen. In den Kühlschrank stellen und 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Crossis mit der jeweils anderen Schokolade besprinkeln und ca. 5 Minuten aushärten lassen.

BROWNIES MIT DREI ZUTATEN



Zubereitungszeit: 25 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

3 Eier
230 g Nuss-Nougat-Creme
100 g Mehl

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.
2. Eier mit einem Handmixer schaumig schlagen. Dann die Nuss-Nougat-Creme und das Mehl hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Den Teig in eine gefettete rechteckige Backform (25x20 cm) füllen und ca. 12 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und in Quadrate schneiden. Wer mag, kann sie mit Puderzucker bestreuen.

DOUBLE CHOCOLATE COOKIES



Zubereitungszeit: 45 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g Nougat-Schokolade
100 g Zartbitter-Schokolade
125 g weiche Butter
2 Eier
1 Prise(n) Salz
175 g Zucker
1 Packung(en) Vanillin-Zucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
Backpapier

Zubereitung:

1. Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schokolade grob hacken. Butter, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Erst Ei, dann geschmolzene Kuvertüre untermischen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, unter die Butter-Schokomischung rühren. Gehackte Schokolade unter den Teig heben.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel je 6 große Häufchen auf die Bleche setzen (Abstand halten), diese etwas flacher drücken. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Ca. 5 Minuten auf dem Backblech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

INGWER-PLÄTZCHEN MIT SCHOKOGLASUR



Zubereitungszeit: 60 Minuten



Menge: 40 Portionen

Zutaten:

125 g Butter
100 g brauner Zucker
60 g Honig „Ingwer Blüte“
100 g Pecannüsse
250 g Mehl
0.25 TL gemahlene Gewürznelken
1 TL Gewürz „China Ingwer“
100 g Zartbitter-Kuvertüre
Alufolie
Backpapier

Zubereitung:

2. Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Den fertigen Teig aus der Schüssel nehmen und daraus eine Art Rolle formen. Die Rolle in Küchenfolie einwickeln und 30 Minuten im Tiefkühlschrank oder über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Durch das Abkühlen wird der Teig fest und formbar.
3. Zum Backen den Ofen auf 175 Grad Umluft (190 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Den fertig abgekühlten Teig aus der Folie lösen und die Rolle mithilfe eines scharfen Messern in etwa gleich große Taler schneiden. Die einzelnen Plätzchen-Taler auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Anschließend die Plätzchen im Backofen für 8-10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
5. Die fertigen Plätzchen-Taler aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Während die Plätzchen abkühlen in einer Metallschüssel die Kuvertüre über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die abgekühlten Plätzchen zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tunken und anschließend auf Backpapier erneut abkühlen lassen.

VEGANER SCHOKOCREME PLÄTZCHEN



Zubereitungszeit: 120 Minuten



Menge: 20 Portionen

Zutaten:

150 g Weizenmehl
110 g Margarine
50 g Zucker
3 EL Kakaopulver
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Zartbitterschokolade (ggf. vegan)
150 ml Sojacreme Cuisine
Mehl für die Arbeitsfläche
Meersalzflocken

Zubereitung:

1. Mehl, Margarine, Zucker, Kakaopulver und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Schokolade grob hacken und mit der Sojacreme über einem warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, ca. 20 Kreise ausschneiden. Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Schokocreme glattrühren, in einen Spritzbeutel füllen und auf die Kekse spritzen. Mit Meersalz bestreuen. Plätzchen nach Möglichkeit zügig verzehren, ansonsten im Kühlschrank lagern.

SCHOKO-MACARONS



Zubereitungszeit: 90 Minuten



Menge: 8 Portionen

Zutaten:

3 Eiweiße
200 g Gemahlene Mandeln (ohne Schale)
180 g Puderzucker
15 g Kakaopulver
4 EL Zucker (fein)
210 ml Sahne
300 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Eier trennen und die Eiweiße zudeckt auf Zimmertemperatur bringen.
2. Mandeln ggf. blanchieren und bei 100 Grad im Backofen einige Minuten trocknen lassen. In einem Universalzerkleinerer in kurzen Intervallen fein mahlen. Durch ein Haarsieb streichen und Puderzucker und Kakao untermischen.
3. Eiweiße in einer fettfreien Schüssel steif schlagen und dann nach und nach den feinen Zucker unterschlagen, bis sich Spitzen bilden und die Masse glänzt.
4. Die trockenen Zutaten mit einem Gummispatel unter die Eiweißmasse mischen. Dafür etwa 40-50 Mal rühren und die Masse mit dem Spatel gegen die Schüssel schlagen, damit Luft entweicht. Zwischendurch die Konsistenz prüfen. Es sollte wie Lava fließen.

5. Zum Testen einen Klecks auf einen Teller geben. Wenn die Masse sich von selbst glättet ist es perfekt. Wenn noch eine Spitze bleibt, ein paar Mal weiterrühren.
6. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und etwas 2,5 cm große Kreise auf Backbleche spritzen. Ungebackene Macarons etwa 40 Minuten an der Luft trocknen lassen, bis die Oberfläche fest ist.
7. Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Bleche mit den Macarons nacheinander 12-14 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche umdrehen, weil Backöfen selten gleichmäßig heizen. Auf einem Gitter komplett abkühlen lassen. In der Zeit die Sahne auf Zimmertemperatur bringen.
8. Schokolade über einem warmen Wasserbad schmelzen und mit einem Schneebesen die Sahne langsam zugießen und zu einer glatten Schoko-Masse rühren. Evtl. noch mal leicht erwärmen, wenn es nicht glatt wird. Ganache abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
9. Ganache in einen Spritzbeutel füllen und je etwas Ganache zwischen die Innenseiten von 2 Macarons spritzen.



Waffeln und Muffins

NOUGAT WAFFELN



Zubereitungszeit: 45 Minuten



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

125 g Belgische Meeresfrüchte Pralinen

100 g Butter

75 g Zucker

0.5 Päckchen echter Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl

2 TL Backpulver

175 ml Milch

25 ml Mineralwasser

Schlagsahne

Zubereitung:

1. Die Meeresfrüchte Pralinen in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen und glattrühren.
2. Die zimmerwarme Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und kurz vermischen. Dann nach und nach die Eier zugeben.
3. Mehl und Backpulver vermengen, eslöffelweise unter die Eiermasse mixen, am Schluss die Milch und das Mineralwasser untermischen.
4. Die geschmolzene Nougatmasse untermischen.
5. Das Waffeleisen vorheizen, einfetten, dann nach und nach den Teig zu knusprig-fluffigen Waffeln ausbacken.
6. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

MUFFINS MIT NUTELLAFÜLLUNG



Zubereitungszeit: 40 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

Butter für die Form
130 g Butter (weich)
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier (Größe M)
100 ml Buttermilch
200 g Weizenmehl (Typ 405)
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise(n) Salz
100 g Nutella

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines 12er-Muffinbleches mit Butter fetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Nacheinander die Eier dazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Die Buttermilch hinzufügen und ebenfalls unterrühren.
3. Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen und zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Rasch und nur so lange unterrühren, bis die Zutaten einen einigermaßen homogenen Teig ergeben.
4. Die Hälfte des Teiges auf die Mulden des Muffinbleches verteilen. Jeweils 1 TL Nutella darauf geben und mit dem restlichen Teig bedecken. Wer die Muffins mit einem üppigen Nutella-Kern mag,

schiebt sie so in den Ofen. Für eine Marmor-Variante die Nutella mit einer Gabel und einer vorsichtigen Spiralfederbewegung im Teig verteilen.

5. Die Muffins im Ofen etwa 20 Minuten backen.

NUSS-NOUGAT-CREME MUFFINS



Zubereitungszeit: 40 Minuten



Menge: 12 Portionen

Zutaten:

140 g Butter
120 g Zucker
Salz
3 Eier
200 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
100 ml Milch
75 g Nussnougatcreme
1 EL Backkakao

Zubereitung:

1. Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und eine Prise Salz einrühren.
2. Eier einzeln hinzugeben, auf höchster Stufe cremig schlagen.
3. Mehl mit Haselnüssen und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch in den Teig rühren.
4. Teig halbieren, zur einen Hälfte Nussnougatcreme und Kakaopulver sowie gegebenenfalls einen Schuss Milch hinzugeben.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen oder einfetten. Teige abwechselnd in die Förmchen füllen, mit einer Gabel marmorieren und für 15 Minuten backen.

MUFFINS MIT NOUGAT



Zubereitungszeit: 50 Minuten



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

1 Ei
125 g Zucker und etwas Puderzucker
80 ml Öl
250 ml Milch
250 g Mehl
2 TL Backpulver
0.5 TL Natron
100 g Nougat
1 Orange

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Das Ei mit dem Zucker cremig schlagen, dann nach und nach das Öl und die Milch zugießen, glattrühren.
3. Mehl, Backpulver und Natron vermischen, dann esslöffelweise unter die Ei-Creme rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Nougat im Wasserbad schmelzen. Den Teig auf zwei Schüsseln verteilen. Orangenschale abreiben.
5. Nougat zu einer Hälfte Teig geben und unterrühren, sodass ein dunkler Teig entsteht. Zur anderen Hälfte die Orangenschale (1 TL) geben.

6. Den hellen Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, den dunklen Teig darüber geben. Mit einem Holzstäbchen von oben nach unten spiralförmig durch den Teig gehen, damit das Marmormuster entsteht.
7. Die Marmormuffins im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

SCHOKO BANANEN MUFFINS



Zubereitungszeit: 55 Minuten



Menge: 12 Stücke

Zutaten:

4 Bananen (reif!)
200 g Zartbitterschokolade
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Rohrzucker
80 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
170 g Mehl
20 g Backkakao
3 TL Backpulver
1 Prise(n) Salz
50 g Bananenchips

Zubereitung:

1. Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. 100 g Schokolade grob hacken. Eier, Vanillezucker und Zucker mit dem Handrührgerät Schaumig rühren. Öl unter Rühren zufügen. Mehl, Backkakao, Backpulver und eine Prise Salz vermischen und unter den Teig rühren.
2. Das Bananenmus und die Schokostücke zügig unterheben. Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und je zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig befüllen. Muffins ca 20 Minuten backen (Stäbchenprobe!), anschließend auskühlen lassen.
3. Währenddessen die restliche Schokolade fein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Bananenchips grob zerbröseln.
4. Ausgekühlte Muffins mit Schokolade bestreichen und mit Bananenchips bestreuen.



Eis und Parfait

SCHOKO- STIELEIS



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

420 g Sahne

160 g Nuss-Nougat-Creme

2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit dem Handmixer in einem Messbecher verrühren, dann in Stieleisformen füllen und einfrieren.

NUSS-NOUGAT EIS OHNE EISMASCHINE



Zubereitungszeit: 6 Stunden



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

75 g Nutella
150 ml gesüßte Kondensmilch
250 ml Sahne
25 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

1. Zimmerwarme Nuss-Nougat-Creme und Kondensmilch gut miteinander verrühren. Sahne steif schlagen und mit den gehackten Haselnüssen unter die Nuss-Nougat Mischung ziehen.
2. Masse in eine Kastenform gießen und für mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

NUSS-NOUGAT-EIS MIT MANDELKROKANT OHNE EISMASCHINE



Zubereitungszeit: 7 Stunden



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

150 ml Kondensmilch 7,5 % Fett
125 g Raffinade Zucker
75 g Nuss-Nougat-Creme
250 g Schlagsahne
50 g Mandeln gehackt

Zubereitung:

1. Kondensmilch und 150 g Zucker in einem Topf langsam zum Kochen bringen und ohne Deckel ca. 30 Minuten köcheln. Ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.
2. Nuss-Nougat-Creme und Kondensmilch in einer Rührschüssel gut verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Nougat-Masse heben.
3. Masse in eine flache Metallschale geben und mind. 6 Stunden gefrieren, dabei die Masse alle 30 Minuten mit einer Gabel cremig rühren.
4. 100 g Zucker in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldbraun karamellisieren. Mandeln zugeben, alles gut verrühren und die Masse auf einem Bogen Backpapier verstreichen. Abkühlen lassen.
5. Eis aus dem Gefrierfach holen und in Kugeln portionieren. Kugeln auf Eisbecher verteilen.
6. Mandelkrokant in kleine Stücke brechen und das Eis damit bestreuen.

NUTELLA- STIELEIS



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 5 Personen

Zutaten:

500 ml Sahne

8 EL Zucker

400 g Naturjoghurt

8 EL Nutella

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Die Masse in 12 Eisförmchen (z.B. von Tupper o.ä.) füllen. Bis zum Verzehr mindestens 3 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

SCHOKO- BANANEN- STIELEIS



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

4 Banane(n)
80 g Schokolade, dunkle (mindestens 70% Kakao)
1 TL Kokosöl

Zum Verzieren:

n. B. Zuckerperlen, gehackte Nüsse, Kokosraspel usw.

Zubereitung:

1. Die Zubereitung der gesunden Bananen-Eisstängel ist total einfach. Es werden nur einige halbierte Bananenstücke im Tiefkühler benötigt, welche anschließend in flüssige Schokolade getunkt werden. Meine Kinder lieben das gesunde Schoko-Bananen-Eis am Stiel sehr und es macht ihnen großen Spaß, die halbierten Bananen zu verzieren.
2. Bananen schälen und die Enden abschneiden. Die Bananen quer halbieren und auf Holzspießchen stecken. Die Bananenstücke für mindestens 1 - 2 Stunden gefrieren lassen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen. Zuckerperlen, gehackte Nüsse usw. zum Verzieren auf Tellern bereitstellen. Die gefrorenen Bananenstücke in die geschmolzene Schokolade tauchen und mit Zuckerperlen, Nüssen usw. bestreuen. Durch den Temperaturunterschied wird die Schokolade sehr schnell fest. Das Bananen-Eis am Stiel sofort servieren

WEISSES SCHOKO- STIELEIS



Zubereitungszeit: 20 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

200 g Schokolade, weiße

400 ml Sahne

4 Ei(er)

100 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Sahne steif schlagen. Ei und Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten cremig-dicklich schlagen. Schokolade unterrühren, abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in Eisförmchen füllen.
2. Das Eis ins Gefrierfach stellen und wenn es etwas fest geworden ist, Stiele so in die Mitte stecken, dass man es später daranhalten kann. Eis weiter gefrieren lassen.

Die Eistüten 10 Minuten vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen.

TOBLERONE- PARFAIT



Zubereitungszeit: 20 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

200 g Schokolade (Toblerone)

2 EL Puderzucker

2 Ei(er), getrennt

1 Prise(n)Salz

2 EL Zucker

300 ml Sahne

Zubereitung:

1. Die Toblerone schmelzen, anschließend etwas abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker und Eigelben schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Ebenso die Sahne steif schlagen. Vorsichtig und nach und nach unter die Schokoladenmasse heben. Gleichmäßig in kleine Förmchen füllen, die mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind. Bis zum Verzehr mindestens 6 Stunden in das Eisfach stellen.
2. Tipps: Ich garniere das Parfait je nach Lust und Laune mal mit gehackten karamellisierten Nüssen, mal mit dunkler Kuvertüre, die ich in Fäden über das Eis ziehe. Immer gibt es dazu frische Früchte, gerne Erdbeeren, im Herbst aber auch Zwetschgen. Ein Saucenspiegel aus Eierlikör und flüssiger Sahne passt gut.

GIOTTO- PARFAIT



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

2 Eigelb
1 Ei(er)
50 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne
25 Konfekt (Giotto)
20 g Schokolade, zartbitter

Zubereitung:

1. Die Eigelbe, das Ei und den Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und anschließend abkühlen lassen. Die Sahne schlagen und unterheben. Die Giotto und die Schokolade klein hacken und ebenfalls unterheben.
2. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineinfüllen. Das Ganze über Nacht einfrieren.

NOUGAT- PARFAIT



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

3 Eigelb
150 g Zucker
100 ml Wasser
1 Prise(n)Salz
1 EL Rum
1 Pck. Vanillezucker
etwas Zitronensaft
100 g Nougat
500 ml Sahne

Zubereitung:

1. Aus Wasser und Zucker eine Zuckerlösung herstellen und abkühlen lassen.
2. Eigelbe, Zuckerlösung, Rum, Zitronensaft und Salz kräftig schlagen, bis die Masse weiß und dickflüssig wird. Geschmolzenes Nougat zugeben und unterrühren. Dann die Sahne schlagen und unterziehen.
3. In eine Puddingform füllen und mindestens 24 Stunden einfrieren. Vor dem Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen.
4. Dieses Eis schmeckt auch mit verschiedenen Schokoladesorten anstelle von Nougat.

SCHOKO-CUPCAKES MIT SCHOKO-FROSTING



Zubereitungszeit: 150 Minuten



Menge: 12 Personen

Zutaten:

130 g weiche Butter
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
100 g Mehl
0.5 TL Backpulver
1 Prise(n) Natron
1 Prise(n) Salz
150 g Back-Kakao
130 ml Milch
300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
40 g Puderzucker

Zubereitung:

1. 100 g Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren. Die Eier untermischen. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und 75 g Kakaopulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren, gegebenenfalls noch etwas Milch zufügen, wenn der Teig zu fest ist. Teig auf gefettete Muffinformchen verteilen und im auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. 30 g Butter schaumig rühren, dann Frischkäse und Puderzucker untermischen. Zum Schluss 6 EL Kakao zufügen. Das Topping mit einem Spritzbeutel auf die Schoko-Cupcakes spritzen. Bis zum Servieren kühl lagern.

NOUGAT PANNA COTTA MIT KARAMELLNÜSSEN



Zubereitungszeit: 270 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

4.5 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
450 g Schlagsahne
150 ml Milch
30 g Crème fraîche
105 g Zucker
120 g schnittfeste Nuss-Nougatmasse
75 g Haselnusskerne
Minze zum Verzieren

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Crème fraîche, 75g Zucker, Vanilleschote und -Mark in einen Topf geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.
2. Gelatine ausdrücken. Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Vanilleschote entfernen. Gelatine einrühren. Nougat dazugeben und unter Rühren schmelzen. Masse in 4 Schälchen einfüllen und ca. 4 Stunden kaltstellen.
3. 30g Zucker mit 1 EL Wasser in einer kleinen Pfanne karamellisieren lassen, Nüsse hinzufügen und darin wälzen. Nüsse auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Nüsse grob hacken und kurz vor dem Servieren auf der Panna Cotta verteilen und mit Minze verzieren.



Veganes und zuckerfreies Eis

VEGANES SCHOKO- EIS



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

1 Dose Kokosmilch
150 g Zucker
3 EL Kakaopulver
1 Schuss Apricot Brandy
200 ml Pflanzenmilch (Pflanzendrink) (Soja-Hafer-Milch)

Zubereitung:

1. Die Kokosmilch zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten mit einem Schneebesen unterrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Wenn Kinder mitessen, ist es besser den Alkohol vor dem Aufkochen hinzuzugeben, damit der Alkohol vollständig verfliegt.
3. Die Masse in die Eismaschine geben, bis sie fest wird (ca. 30 - 40 min.) und in einer Dose einfrieren. Wer mag, kann noch Kokosraspel, Schokosplitter oder Ähnliches unterheben.
4. Das Eis wird sehr cremig und weder Soja noch Hafer schmeckt man raus, sodass das Rezept auch absolut für Nicht-Veganer geeignet ist. Es steht "normalem" Eis geschmacklich in nichts nach!

VEGANES ERDNUSS- EIS



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

150 g Erdnussbutter
200 ml Sojamilch (Sojadrink)
100 g Sojajoghurt (Joghurtalternative)
2 EL Agavendicksaft, alternativ normaler Zucker, Ahornsirup oder Honig
1 große Banane(n)
50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Bitte darauf achten, dass die Zutaten (möglichst) alle gekühlt sind!
2. Sojamilch in einen Mixer einfüllen. Erdnussbutter hinzufügen, Deckel schließen und kurz durchmixen. Sojajoghurt (man könnte auch aufgeschlagene Sojasahne nehmen, ist aber dann sehr mächtig!) einfüllen und alles nochmal mixen. Agavendicksaft hinzugeben. Die Banane (in grobe Scheiben geschnitten) einfüllen und wieder durchmixen. Das Ganze nun vorsichtig in die laufende Eismaschine geben (ist erstmal recht flüssig, kommt aber auch auf den Joghurt an, welche Konsistenz dieser vorher schon hatte).
3. Die Eismaschine weiterlaufen lassen und nun noch, nach Belieben, Zartbitterschokolade hacken und langsam in die Eismaschine fallen lassen.

4. Meine Maschine sollte (laut Herstellerangaben) 20 - 40 Min. laufen, jedoch max. 1 Std. Bei mir reichten bislang immer ca. 30 Min.
5. Köstlich, ich fülle es dann in kleine Portionen ab und hab so immer länger was davon. Denke die Angaben könnten gut für ca. 5 Personen reichen, kommt natürlich immer auf die "Esser" an.
6. *Wird Honig zum Süßen verwendet, ist das Eis natürlich nicht mehr vegan!

VEGANES CASHEW- SCHOKOLADEN- EIS



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

500 ml Sojasahne (Sojacreme Cuisine)

100 g Cashewmus

40 g Agavendicksaft

50 g Schokolade, vegan, ohne Zucker oder Zartbitterschokolade

1 Tasse Espresso

Zubereitung:

1. 250 ml Sojaramm mit der Schokolade vorsichtig erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Mit allen restlichen Zutaten im Mixer 3 Min. mischen.
2. Eine Stunde in der Eismaschine frieren.

SCHOKO- EIS OHNE ZUCKER



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

4 Banane(n)
150 g Cashewnüsse
Wasser zum Einweichen
2 EL Kakaopulver
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote(n), davon das Mark

Zubereitung:

1. Hinweis: Für dieses Rezept benötigt man eine leistungsstarke Küchenmasche, die auch gefrorene Zutaten pürieren kann!
2. Die Bananen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Gefrierbeutel, locker nebeneinanderliegend, mind. 8 Std. einfrieren.
3. Die Cashewkerne in einem Gefäß geben und mit Wasser bedeckt ca. 2 Std. einweichen. Nun die Kerne abgießen, ohne das Wasser in den Mixer geben und fein cremig pürieren. Bei Bedarf einen Esslöffel Wasser hinzufügen.
4. Anschließend die gefrorenen Bananen, das Kakaopulver und das Mark der Vanilleschote hinzufügen und zügig zu einer Creme pürieren und servieren.
5. Sollte die Creme zu weich werden, kann man sie nochmal für 15 min. in den Gefrierschrank stellen.

BANANEN- STRACCIATELLA- EIS OHNE ZUCKER



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

3 Banane(n)
300 g Schlagsahne
75 ml Milch
1 Handvoll Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Die Sahne steif schlagen und beides gründlich miteinander vermengen. Die Milch nach und nach unterrühren. Zuletzt die Schokoraspel hinzufügen.
2. In einem geeigneten Gefäß für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Dazwischen immer wieder umrühren.



Soßen

SELBSTGEMACHTE NUSS-NOUGAT CREME



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 1 Becher

Zutaten:

200 g Haselnüsse
150 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
Salz
50 g Butter
150 g Schweizer Vollmilchschokolade

Zubereitung:

1. Haselnüsse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (180 °C) 5-10 Minuten rösten. Achtung: Die Nüsse dürfen nicht zu dunkel werden! Die Nüsse auf Küchenpapier geben und unter Rubbeln die dunkle Schale ablösen. Mit Hilfe eines Standmixers die Nüsse sehr fein mahlen.
2. Milch zusammen mit Vanillezucker, Zucker und einer Prise Salz erhitzen. Butter zufügen. Die Schokolade in Stücke brechen und in den Topf geben. Unter Rühren alles zu einer glatten Creme schmelzen. Als letztes die Nüsse untermischen, die Creme in ein sauberes Schraubglas füllen und abkühlen lassen.

KARAMELLSOSSE



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

150 g Zucker, braun
50 ml Ahornsirup
200 ml Sahne, frische
25 g Butter
1 Prise(n) Vanillezucker

Zubereitung:

1. Zucker, Vanillezucker, Sahne, Butter und Sirup bei sanfter Hitze zum Kochen bringen, dabei sehr oft umrühren. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und lauwarm über Eis/Dessert geben oder mit frischen Früchten servieren!

SCHOKOSOSSE



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

100 g Zucker
50 g Kakaopulver, (ungesüßt)
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
200 ml Sahne, frische
25 g Butter
2 EL Sirup, (Vanillie-)
1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

1. Zucker, Kakaopulver, Sahne und Gewürze in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und die Butter und den Vanillesirup einrühren. Lauwarm zu Eis servieren.

JOHANNISBEERSAUCE



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

500 g Johannisbeeren, rot

3 EL Honig, flüssig

2 EL Zucker

¼ TL Zimt

1 EL Cassis, fakultativ

Zubereitung:

1. Gewaschene Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen in einen Topf abstreifen.
2. Honig, Zucker und Zimt zufügen, nach Belieben 1-2 EL Cassislikör, ca. 2-3 Minuten aufkochen bis die Früchte leuchten. Passt heiß oder kalt zum Vanilleeis.

ERDBEERSOSSE



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

500 g Erdbeeren

50 g Zucker

1 TL Vanille (gemahlene Bourbon-Vanille)

1 TL Vanillezucker

5 EL Wasser

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. Dann die Erdbeeren vierteln und mit etwas Wasser, dem Zucker, Vanillepulver und Vanillezucker in einen Topf geben und 10 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und pürieren. Kurz aufkochen lassen.
2. Kann kalt oder warm serviert werden!
3. Tipp: Es können auch gefrorene Erdbeeren oder Himbeeren verwendet werden.
4. Passt prima zu Vanilleeis oder Panna Cotta.



Shakes

VEGANER SCHOKO-DRINK



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 1 Portion

Zutaten:

200 ml Hafer-Drink

3 Datteln (entsteint)

1 EL Kakaopulver

1 Prise(n) Zimt

1 Prise(n) Salz

Zubereitung:

1. Hafer-Drink, Datteln, Kakao, Zimt und Salz in den Mixer geben und alles fein pürieren.
2. Schoko-Drink in einen Topf füllen und langsam erwärmen, nicht kochen. In eine Tasse oder ein Glas umfüllen und servieren.

SCHOKO-PROTEIN-SHAKE



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 1 Portion

Zutaten:

4 reife Bananen
300 ml Milch
200 ml Wasser
100 g Mandelmehl
6 EL Kakaopulver
Eiswürfel

Zubereitung:

1. Bananen schälen und zusammen mit Milch, Wasser, Mandelmehl und Kakaopulver im Mixer zu einem cremigen Shake pürieren.
2. Nach Belieben mit Eiswürfeln servieren und evtl. mit Kakao bestäuben.

WEIHNACHTLICHER SCHOKO-COCKTAIL



Zubereitungszeit: 5 Minuten



Menge: 1 Portion

Zutaten:

120 ml Milch
1 TL dunkler Kakao
1 Prise(n) Zimt
1 Msp. Lebkuchengewürz
1 TL Ahornsirup
4 cl Baileys
Eiswürfel
1 EL Sprühsahne
0.5 TL Schokostreusel
1 Zuckerstange

Zubereitung:

1. Milch in ein Glas geben und mit Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz verrühren. Ahornsirup und Baileys unterrühren und Eiswürfel ins Glas geben.
2. Einen Klecks Sahne auf das Getränk geben und mit etwas Zimt und Schokostreuseln bestreuen. Zuletzt eine Zuckerstange in den Drink stecken und sofort servieren.

BIRNE & COOKIES SHAKE



Zubereitungszeit: 20 Minuten



Menge: 4 Portionen

Zutaten:

2 EL Nuss-Nougat-Creme
6 Mini Cookies
150 ml H-Vollmilch
150 g Schokoladen-Eiscreme
250 g Cookie Dough Eiscreme
1 Birne
Schokoladensauce

Zubereitung:

1. Gläser mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Die Cookies grob zerbröseln und auf den Rand streuen, sodass sie kleben bleiben. Vollmilch und Schoko-Eiscreme mit dem Pürierstab mixen. Cookie-Dough-Eiskugeln formen und im Glas schichten. Mit dem Shake auffüllen.
2. Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den restlichen Cookies auf den Shake türmen und schließlich nach Belieben Schokoladensauce darüber laufen lassen.

HOT-CHOCOLATE SHAKE



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 2 Portionen

Zutaten:

2 Zimtschnecken (aus der Dose)
200 ml Schlagsahne
0,5 Päckchen Sahnesteif
2 EL Puderzucker
100 g dunkle Schokolade
600 ml Milch
dunkle Schokostreusel
1 Prise(n) Zimt

Zubereitung:

1. Zimtschnecken aus der Dose in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und nach Packungsangabe ca. 15 Minuten backen.
2. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Zimtschnecken aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Dann auf einen Holzspieß stecken.
3. Die Schokolade grob hacken, die Milch im Topf erwärmen und langsam die Schokolade einrühren. Heiße Schokolade in Becher oder Gläser mit Henkel füllen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und auf die heiße Schokolade spritzen. Mit Schokostreuseln und einer Prise Zimt garnieren. Spieß mit der Zimtschnecke und einen Strohhalm ins Glas stecken und sofort servieren.



Schoko- Desserts

SCHOKO-SCHICHTDESSERT



Zubereitungszeit: 20 Minuten



Menge: 3 Portionen

Zutaten:

100 g Zartbitter Schokolade
500 g Quark Magerstufe
1 Päckchen Vanillezucker
15 g Minze
50 g Beeren Müsli
12 TK-Himbeeren

Zubereitung:

1. 70 g Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit 250 g Quark verrühren. Weitere 250 g Quark mit Vanillezucker verrühren. Minzblättchen abzupfen, waschen und trocken schütteln.
2. Den Schokoquark auf 4 Gläser verteilen. Müsli darüber geben. Vanillequark darauf geben. 30 g Schokolade grob darüber raspeln. Mit Minze und Himbeeren garnieren.

SCHOKO-GRILLBANANE



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 2 Portionen

Zutaten:

2 Bananen
50 g Schokolade
30 g Edelnussmix
Sprühsahne

Zubereitung:

1. Die Bananen vorsichtig längs einschneiden. Bananen aufklappen, so dass eine Tasche entsteht.
2. Schokolade grob hacken und in die Bananen füllen. Bananen auf eine Grillschale legen und ca. 10 Minuten grillen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Nüsse grob hacken. Fertig gegrillte Banane mit Nüssen bestreuen und mit Sprühsahne verzieren.

ERDNUSS-SCHOKO-GRANOLA



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 10 Portionen

Zutaten:

60 g Kokosöl
150 g Erdnussmus grob
75 g Rohrzucker
300 g kernige Haferflocken
100 g Amaranth gepufft
100 g Weizenkleie
100 g Erdnüsse ohne Salz
1 Prise(n) Salz
1 EL Backkakao
50 g Zartbitter-Schokoladenraspeln

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Das Kokosöl zusammen mit dem Erdnussmus und dem Rohrzucker in einem Topf vorsichtig erhitzen, dabei häufig umrühren, bis der Zucker geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht.
3. In einer großen Schüssel Haferflocken, Amaranth, Weizenkleie, Erdnüsse, Salz und Backkakao vermischen. Die Öl-Zucker-Masse hinzugeben und alles gründlich vermischen.
4. Anschließend die Masse auf die Bleche verteilen und 10-15 Minuten im Ofen braun backen. Das Granola vollständig auskühlen lassen. Wenn es trocken ist, mit den Händen in die gewünschte Größe zerbröseln und die Schokoladenraspel unterheben. Granola luftdicht und trocken verpacken oder sofort genießen.



Smoothies und Eis mit Schuss

SCHOKOLADENEIS MIT SCHUSS



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

200 g Schokolade, zartbitter

100 ml Milch

400 ml Sahne

100 g Puderzucker
Schokoladenraspel

2 cl Kirschwasser, oder Cointreau

Zubereitung:

1. Die Schokolade in der Milch bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Die Schokomasse vorsichtig, aber gründlich, unter die Sahne mischen. Raspelschokolade und Alkohol untermischen.
3. Masse in die Eismaschine füllen und darin gefrieren lassen.

WALNUSS- SCHOKO- EIS MIT SCHUSS



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

120 g Puderzucker
20 g Kakaopulver, entöltes
250 ml Soja - Schokodrink
200 ml Sahne (laktosefrei)
1 TL Kaffeepulver, instant
Cointreau oder Rum
Walnüsse, gehackte
3 Eigelb

Zubereitung:

1. Puderzucker, Kakao, Kaffee und 3 Eigelb mit 50 ml der Schokomilch vermischen, bis sich eine sämige Masse ergibt. Dann die restliche Milch unterrühren. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Masse heben.
2. Alles in die Eismaschine. Kurz vor Ende der Zubereitungszeit (je nach Maschine verschieden) Walnüsse und einen Schuss Rum oder Cointreau zufügen.
3. Kleiner Tipp, durch den Alkohol wird das Eis nicht richtig fest, also vielleicht eventuell noch etwas in die Gefriertruhe stellen, dann bekommt es die richtige Konsistenz. Ich persönlich gebe immer noch

etwas Zucker in die Sahne (laktosefreie „Schlagfix“ ist nicht so süß)
bevor ich sie untermische.

SCHOKO-BANANE-MANDEL- EIS MIT SCHUSS



Zubereitungszeit: 20 Minuten



Menge: 3 Personen

Zutaten:

100 ml Milch
100 g Schokolade (Kaffee-Sahne-)
200 g Sahne
40 ml Rum, braun
20 g Butter
50 g Mandel(n), gehackt
1 Banane(n)
1 EL Honig
1 TL, gestr. Kakaopulver
1 TL, gestr. Zimtpulver

Zubereitung:

1. In einer beschichteten Pfanne die Mandeln in der Butter und dem Honig rösten, bis sie goldbraun sind, dann abkühlen lassen. Milch erwärmen und Schokolade darin schmelzen, ab und zu umrühren. Nebenbei die Sahne steif schlagen. Die Banane in kleine Stücke schneiden. Nachdem die Schokoladen-Milch etwas abgekühlt, aber noch flüssig ist, Mandeln, Bananen und Rum unterrühren und die Sahne unterheben. Alles in eine geeignete Form füllen und mehrere Stunden ins Gefrierfach stellen. Ab und zu das Eis während des Gefrierens umrühren, da sich sonst die festen Bestandteile am Boden der Form absetzen und das Eis eine zu feste Konsistenz bekommt.

KÜRBISKERNKROKANT-EIS MIT SCHUSS



Zubereitungszeit: 30 Minuten



Menge: 2 Personen

Zutaten:

90 g Kürbiskerne, (in der Pfanne geröstet)

60 g Zucker

6 Eigelb

75 g Rohrzucker, brauner

1 ½ EL Rum

3 EL Kürbiskernöl

300 g Sahne, (steif geschlagen)

Zubereitung:

1. Den weißen Zucker zum Karamellisieren in eine heiße Pfanne geben. Wenn der Zucker flüssig ist, die Kürbiskerne daruntermischen.
2. Ein Stück Backpapier ausbreiten und die klebrige (sehr heiße!) Masse mit einem Pfannenwender dünn darauf streichen. Ein zweites Stück Backpapier darauflegen und mit dem Nudelholz glatt rollen. Abkühlen lassen und nochmal mit dem Nudelholz darüber gehen, so dass Krokantsplitter entstehen. Die Eigelbe mit dem Rohrzucker, dem Rum und dem Öl im heißen Wasserbad in einer Metallschüssel mit dem Mixer aufschlagen. Wenn die Masse schön cremig ist, in ein kaltes Wasserbad umsetzen und weiter schlagen, bis die Masse kalt ist (Achtung! Die Creme ändert die Farbe ins Grünlche und ist nicht mehr so cremig!). Nun die Schlagsahne und das Krokant vorsichtig unter die grüne Creme ziehen. Die Masse für einige Stunden in den Gefrierschrank verbannen.

FROZEN JOGHURT MIT SCHUSS



Zubereitungszeit: 15 Minuten



Menge: 4 Personen

Zutaten:

500 g Joghurt (1,5 oder 0,3 % Fett)

250 g Quark (40 % Fett)

60 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 cl Likör (Likör 43)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer verschließbaren Gefrierdose verrühren, ins Eisfach stellen und ungefähr jede halbe bis dreiviertel Stunde umrühren, so dass die Eiskristalle gleichmäßig verteilt werden. Noch einfacher ist es, wenn man die Masse in die Eismaschine gibt.
2. Sehr lecker mit warmen Pflaumen, Kirschen, etc.

ERDNUSSBUTTER SMOOTHIE



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 2 Personen

Zutaten:

250 g Eis, Vanille

100 ml Milch, Vollmilch

3 EL Erdnussbutter, cremig

Zubereitung:

1. Das etwas angetaute Vanilleeis in einen höheren Rührbecher geben. Die Milch und Erdnussbutter dazu geben und mit einem Pürierstab pürieren. In ein Glas füllen und es sich schmecken lassen.
2. Dies ist ein etwas dicklicher Smoothie und ist für eine Portion.

CHOCOLATE - BANANA – SMOOTHIE



Zubereitungszeit: 10 Minuten



Menge: 2 Personen

Zutaten:

1 Banane(n)

$\frac{1}{4}$ Liter Milch

2 Kugel/nEis (Schokoladen-)

2 Stängel Minze

Zubereitung:

1. Die Bananen schälen und klein schneiden. Mit Milch und Schokoladeneis in einen Mixbecher geben und aufmixen. In vier Gläser gießen und mit je einem Minzestängel dekorieren.

Impressum

© Francesca Violante

2021

1. Auflage

Kontakt: Christian Giesen/ Ulhausgasse 15/ 52379 Langerwehe