



Kathrin Salzwedel/Ramin Madani

Warm & süß – Nachtische aus dem Ofen

Verführerische Rezepte für jeden Tag

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2022 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Fotos und Texte: Kathrin Salzwedel & Ramin Madani

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1564-1 (Print)

ISBN 978-3-7995-1578-8 (E-Book)

Inhalt

7 Vorwort

10	Quick & easy
28	Teig trifft Schokolade
42	Teig – und sonst nichts
70	Fruchtiger Genuss
122	Tartes, Galettes & Pies
146	Streusel-Liebe
166	Basics
175	Unsere Zutaten
179	Register
183	Die Autoren



Vorwort

Wenn die Tage langsam dunkler werden und es vor der Tür grau und ungemütlich wird, beginnt bei vielen von uns die gemütliche Jahreszeit auf dem Sofa und vor dem warmen Kamin. Draußen ist es windig und kalt, und wir freuen uns, wenn wir in einer geselligen Runde um einen großen und schön dekorierten Tisch mit Freunden und/oder der Familie zusammenkommen und gemeinsam warme Nachspeisen und Desserts aus dem Ofen genießen dürfen.

In unserem dritten Kochbuch erwarten euch im Gegensatz zu den anderen beiden Büchern „Klaraslife“ und „Wurzelgemüse“ diesmal ausschließlich süße Rezepte. Da von uns beiden besonders Kathrin Nachspeisen und Gebäck sehr liebt, nutzen wir die Gelegenheit, euch in diesem Buch einige ihrer Favoriten aus der schier endlosen Palette süßer Köstlichkeiten zu präsentieren. Ihr dürft also auf tolle Nachspeisen, Kuchen und Desserts gespannt sein.

Die meisten Rezepte in diesem Buch sind vegetarisch und nicht vegan. Wir verwenden – wie bei der Zubereitung vieler klassischer Nachspeisen traditionell üblich – Eier, Milch, Honig und Sahne. Diese Zutaten sind, wie wir finden, oft ein wichtiger Faktor für das gute Gelingen und einen köstlichen Geschmack.

Unsere Leser:innen dürfen sich auch auf viele leckere und teilweise in Vergessenheit geratene klassische Süßspeisen freuen, wie beispielsweise Pfitzauf, Arme Ritter oder Ofenschlupfer! Was es mit diesen Gerichten genau auf sich hat und wie einfach diese leckeren Süßspeisen zubereitet werden können, erfahrt ihr in diesem Buch.

Wir wünschen euch viel Freude und vor allem guten Appetit!

Kathrin & Ramin







Quick
& easy

Pflaumen-Blätterteig-Ecken mit Mandeln

Ein tolles Blätterteiggebäck gerade für die herbstlichen und etwas kühleren Tage, wenn man es gern etwas kuschelig hat und sich eine vorzügliche Begleitung zu der ein oder anderen Tasse Tee oder Kaffee wünscht.

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Zutaten

200 g Pflaumen/Zwetschgen

100 g brauner Zucker + etwas zum Bestreuen

1 TL Vanillepaste

1 Rolle Blätterteig

30 g gemahlene Mandeln

1 Ei

20 g Mandelblättchen

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Pflaumen waschen, entkernen und dann klein würfeln. Mit dem Zucker und der Vanille mischen.
3. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ausrollen. In sechs gleich große Rechtecke schneiden. Auf drei dieser Rechtecke die gemahlenen Mandeln geben und dabei einen Rand stehen lassen. Dann die Pflaumen darauf verteilen.
4. Das Ei verquirlen und die Ränder dünn damit einpinseln. Nun die restlichen Teigplatten über die Pflaumen geben und die Ecken gut andrücken.
5. Mit Ei bestreichen und mit den Mandelblättchen und etwas braunem Zucker bestreuen.
6. Im Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten goldgelb backen. Die Taschen mit einem scharfen Messer halbieren und lauwarm servieren.



Schokoladen-Küchlein

Alle Schokofans aufgepasst: Um diese Küchlein kommt ihr nicht herum. Weicher Schokoladenkern trifft feine Gewürze bei vollem Geschmack.

Für 4 Küchlein

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 9–14 Minuten

Zutaten

75 g Butter + etwas für die Förmchen

2 EL Kakaopulver

75 g dunkle Schokolade

100 g Rohrzucker

3 Eier

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom

1 Msp. Ingwer

1 Prise Nelken

40 g Mehl

Puderzucker zum Bestäuben

Eis zum Servieren

Außerdem

4 Förmchen à 180 ml

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Formen einfetten, mit etwas Kakaopulver bestäuben und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Schokolade und die Butter über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Danach 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Den Zucker, die Eier und die Gewürze in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut vermischen. Die Schokolade einrühren, dann das Mehl sieben und untermischen, dabei nicht zu viel rühren.
4. Den Teig in die Förmchen füllen und im Backofen 9–14 Minuten backen. Ab der 9. Minute immer wieder nach den Küchlein schauen, denn nun kann es schnell passieren, dass der Teigkern zu fest wird. Die Ränder sollen gebacken aussehen und in der Mitte soll der Teig bei Berührung wackeln. Je nach Ofentyp kann das schneller oder langsamer gehen.
5. Sind die Küchlein fertig, diese mit einem Messer aus den Förmchen lösen und auf Teller stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort mit Eis servieren.





Geschmortes Zwetschgen-Zimt-Kompott

Kompotte lassen sich vielfältig verwenden, beispielsweise zu Speiseeis, Kuchen, Pfannkuchen, Milchreis oder Hefeteiggebäck. Aber auch zu herzhaften Gerichten sind sie, weniger gesüßt, eine hervorragende Begleitung.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zutaten

400 g süße reife Zwetschgen

3 EL brauner Rohrzucker

1 Orange

1 Stange Zimt

**griechischer Joghurt und Granola
zum Servieren (optional)**

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit dem Zucker bestreuen.
3. Die Orange heiß abwaschen, eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die zweite Hälfte auspressen. 2 Orangenscheiben, den Orangensaft und die Zimtstange zu den Zwetschgen geben.
4. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Zwetschgen weich und saftig sind. Das Kompott lauwarm zum Beispiel mit griechischem Joghurt und Granola servieren.



Register

A

Äpfel

- Äpfel im Schlaufrock 105
- Apfelauflauf 17
- Apfelkompott 170
- Apfel-Pflaumen-Streuselauflauf 162
- Apfel-Tarte mit Mandeln und Zimt 135
- Apple Pie mit Karamell 141
- Bratapfel mit Nussfüllung 106
- Äpfel im Schlaufrock 105
- Apfelauflauf 17
- Apfelkompott 170
- Apfel-Pflaumen-Streuselauflauf 162
- Apfel-Tarte mit Mandeln und Zimt 135
- Apple Pie mit Karamell 141

Aprikosen

- Aprikosen-Clafoutis 90
- Aprikosen-Cobbler 157
- Aprikosen-Kardamom-Schnecken 82
- Ingwer-Küchlein mit getrockneten Aprikosen 77
- Aprikosen-Clafoutis 90
- Aprikosen-Cobbler 157
- Aprikosen-Kardamom-Schnecken 82
- Arme Ritter 57

B

Baklava 61

Bananen

- Bananen-Crumble 18
- Bananen-Pistazien-Tarte 145
- Mini-Schokoladen-Bananen aus dem Backofen 25
- Vegane Bananen-Scones 74
- Bananen-Crumble 18
- Bananen-Pistazien-Tarte 145

Beeren

- Beeren-Vanille-Knusperauflauf 154
- Blaubeer-Pflaumen-Streuselbars 149
- Brombeer-Thymian-Tarte 125
- Erdbeer-Mango-Cobbler 73
- Erdbeer-Tonka-Tarte 126
- Gebackene Croissants mit Beeren 78
- Himbeer-Käsekuchen-Tartelettes 129
- Mini-Beeren-Pavlovas 81
- Rhabarber-Erdbeer-Crisp 150
- Schnelle Blätterteig-Beeren-Tarte 21
- Sommer-Crumble mit Stachelbeeren 153
- Beeren-Vanille-Knusperauflauf 154

Birnen

- Birnenpfanne mit Vanille 93
- Birnen-Quark-Grießauflauf 110
- Tarte Tatin mit Birnen, Honig und Kardamom 132
- Veganer Hirsekuchen mit Birne und Kardamom 113
- Birnenpfanne mit Vanille 93
- Birnen-Quark-Grießauflauf 110
- Blätterteig-Kaffee-Kissen 13
- Blaubeer-Pflaumen-Streuselbars 149
- Blutorangen-Pistazien-Galette 136
- Bratapfel mit Nussfüllung 106
- Brombeer-Thymian-Tarte 125
- Buchteln mit Fruchtfüllung 109

D

- Dattel-Donuts mit Kardamom 22

E

- Earl-Grey-Crème-brûlée 69
- Erdbeer-Mango-Cobbler 73
- Erdbeer-Tonka-Tarte 126

G

Gebackene Croissants mit Beeren 78
Geschmortes Zwetschgen-Zimt-Kompott 173
Gewürz-Maiskuchen mit Rosinen und Mandeln 45
Gingerbread-Gugelhupf 46

H

Himbeer-Käsekuchen-Tartelettes 129
Honigkuchen mit Rosenwassersirup 62

I

Ingwer-Küchlein mit getrockneten Aprikosen 77

K

Kaiserschmarrn aus dem Ofen 50
Kirschen
Kirschauflauf 158
Kirschen-Ofenschlupfer mit Vanillesauce 94
Kirsch-Pflaumen-Clafoutis 98
Kirsch-Reisauflauf 161
Kirschauflauf 158
Kirschen-Ofenschlupfer mit Vanillesauce 94
Kirsch-Pflaumen-Clafoutis 98
Kirsch-Reisauflauf 161

L

Lemon Mug Cake 85

M

Mini-Beren-Pavlovas 81
Mini-Schokoladen-Bananen aus dem Backofen 25
Mohnauflauf 54
Mohnstrudel 117

N

Nektarinen

Nektarinen-Mohn-Tarte 139
Nektarinen-Olivenöl-Kuchen 102
Nektarinen-Mohn-Tarte 139
Nektarinen-Olivenöl-Kuchen 102

O

Orange Curd Pudding 66

Orangen

Blutorangen-Pistazien-Galette 136
Orange Curd Pudding 66

P

Pekan-Tarte-Tatin 26
Pfirsich-Babka 89
Pfitzauf 65

Pflaumen/Zwetschgen

Apfel-Pflaumen-Streuselauf 162
Blaubeer-Pflaumen-Streuselbars 149
Geschmortes Zwetschgen-Zimt-Kompott 173
Pflaumen-Blätterteig-Ecken mit Mandeln 14
Rohrnußeln mit Zwetschgen 101
Schneller Zwetschgen-Mandelkuchen 97
Pflaumen-Blätterteig-Ecken mit Mandeln 14

Q

Quarkauflauf mit Rhabarber 121
Quark-Grieß-Soufflee 53

R

Rhabarber

Quarkauflauf mit Rhabarber 121
Rhabarber-Erdbeer-Crisp 150
Rhabarber-Safran-Kuchen 165
Rhabarber-Erdbeer-Crisp 150
Rhabarber-Safran-Kuchen 165
Ricotta-Palatschinken 58
Rohrnudeln mit Zwetschgen 101

S

Schnelle Blätterteig-Beeren-Tarte 21
Schneller Zwetschgen-Mandelkuchen 97

Schokolade

Mini-Schokoladen-Bananen aus dem Ofen 25
Schokoladen-Chip-Cookies 35
Schokoladen-Kardamom-Soufflee 36
Schokoladen-Küchlein 32
Schokoladen-Pistazien-Brownies 40
Schoko-Nuss-Pfannencookie 31
Vegane Schokoladen-Tahini-Cookies 39
Schokoladen-Chip-Cookies 35
Schokoladen-Kardamom-Soufflee 36
Schokoladen-Küchlein 32
Schokoladen-Pistazien-Brownies 40
Schoko-Nuss-Pfannencookie 31
Sommer-Crumble mit Stachelbeeren 153

T

Tarte Tatin mit Birnen, Honig und Kardamom 132
Torta Caprese – italienischer Mandelkuchen 49

V

Vanillesauce 169
Vegane Bananen-Scones 74
Vegane Schokoladen-Tahini-Cookies 39
Veganer Hirsekuchen mit Birne und Kardamom 113

Z

Zitronen

Lemon Mug Cake 85
Zitronen-Dutch-Baby 86
Zitronen-Dutch-Baby 86
Zwetschgen → siehe Pflaumen