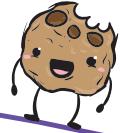




DAS PUMMELEINHORN



Dessertbuch

LECKEREIEN FÜR DEN NASCHBRETTBAUCH

© des Titels »Das Pummelinhorn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva

»Mit mir ist
GUT KEKSE ESSEN!«



Pummeleinhorn mag Blumen, seine flauschigen Freunde, Regenbogen und natürlich alles, was hübsch glitzert. Doch am allerliebsten mag Pummel Kekse! Er findet nämlich, dass ein Einhorn ohne Bauch genauso traurig ist wie ein Himmel ohne Sterne – und das wäre doch wirklich schade. Daher lässt es sich Pummel schmecken, wann immer er kann. Er genießt das Leben und seine Köstlichkeiten in vollen Zügen.

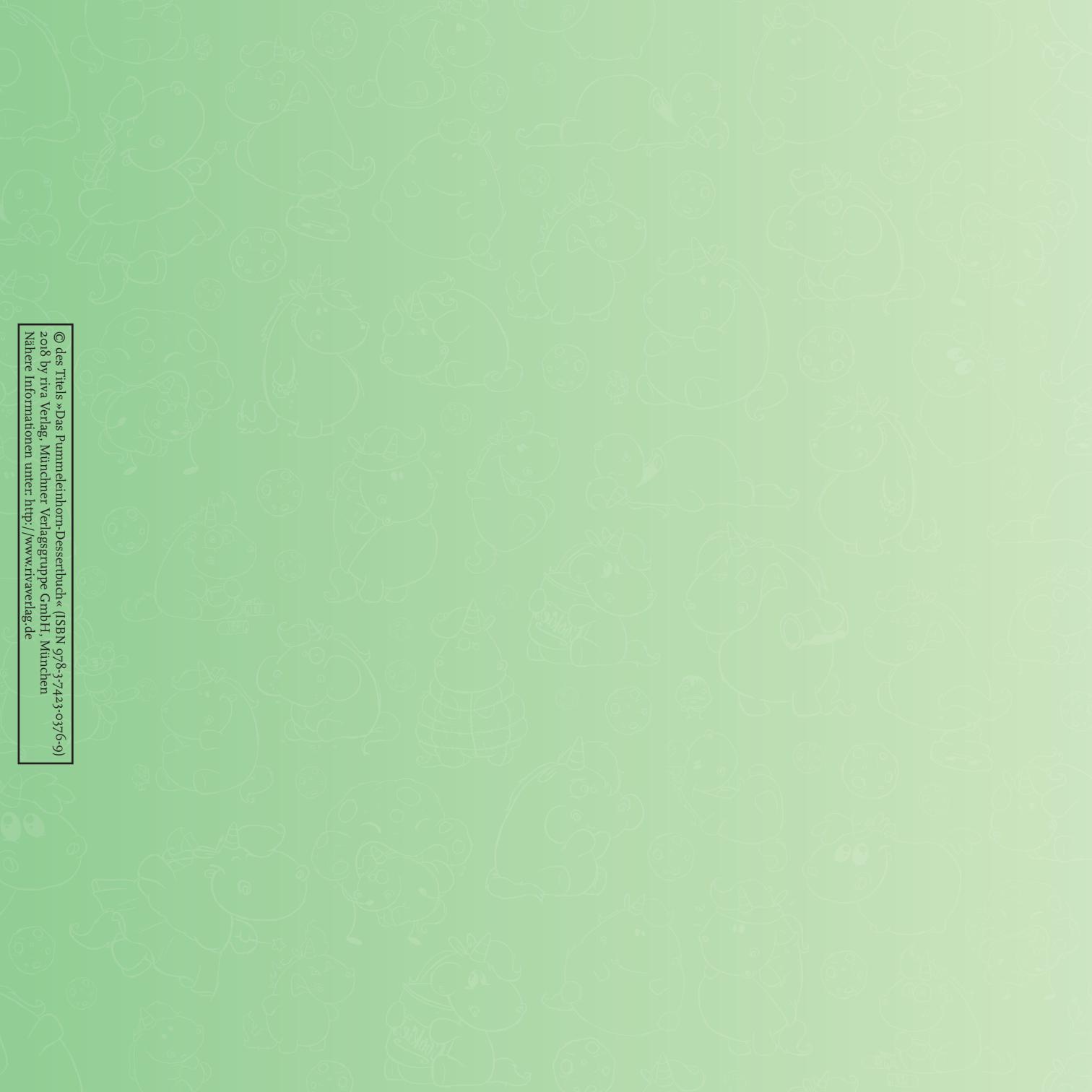
Und weil geteiltes Glück bekanntlich doppeltes Glück ist, möchte Pummel seine liebsten Rezepte mit dir teilen! In diesem Buch findest du daher alles, was das Einhornherz höher schlagen lässt. Von Ice-cream-Sandwiches über Funfetti-Cupcakes bis hin zu Riesen-Zimtschnecken sind hier zahlreiche Leckereien für den Naschbrettbauch enthalten.

Wenn du Pummels Leckereien nachmachen möchtest, folge einfach den Schritt-für-Schritt-Anleitungen des Rezepts. Du findest darüber hinaus jeweils Angaben für benötigtes Zubehör, zur Zubereitungszeit und viele einhorntastische Dekorationstipps – das Auge nascht schließlich mit!

Also: **Mach dir dein Glück einfach selbst!**

Viel Spaß beim Backen wünscht dein





Pummeltastische KUCHEN UND DESSERTS





Fünftetti-Erdbeer-Törtchen

ETWA 12 STÜCK * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE BACK- UND KÜHLZEIT): 60 MINUTEN

Für die Böden:

4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

250 g frische Erdbeeren
200 ml Sahne
1 Pck. Gelatine Fix

200 g Frischkäse
4 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
6 EL Erdbeer-
Fruchtaufstrich

Für die Deko:

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker, gesiebt
200 g Frischkäse
ca. 100 g Zuckerconfetti

Zubehör:

2 Springformen (à 16 cm)
1 Tortenring





1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelbe verquirlen und vorsichtig unterheben. Das Mehl, das Puddingpulver und das Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf 2 Springformen verteilen und im Backofen 12–15 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Die Böden aus dem Ofen holen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Jeden Boden einmal waagrecht halbieren.

4. Für die Füllung die Erdbeeren putzen, waschen und würfeln. Die Sahne steif schlagen und die Gelatine dabei einrieseln lassen. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Die Sahne unterheben.

5. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. 2 EL Erdbeer-Fruchtaufstrich auf den Boden geben und verstreichen. 1/3 der Frischkäsecreme auf den Fruchtaufstrich streichen und mit 1/3 der Erdbeerewürfel belegen. Den zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Boden auflegen und den Vorgang ebenfalls wiederholen. Den letzten Boden nur auflegen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Törtchen mindestens 4 Stunden kühlen.

6. Für das Frosting die Butter hell aufschlagen. Das Puderzucker löffelweise unterziehen. Den Frischkäse unterrühren. Das Törtchen vorsichtig aus dem Ring lösen und mit dem Frosting bestreichen. Das Törtchen komplett mit dem Zuckerkonfetti einkleiden und servieren.



Kein Dessert ist auch keine Lösung!



Quark-Sahne-Wolken im Glas mit frischen Beeren



4 PORTIONEN * ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

Zutaten:

250 ml Sahne
500 g Quark
5 geh. EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt

200 g Granola (oder grob
zerbröselte Cookies)
150 g frische Beeren
(z. B. Blaubeeren, Himbeeren
und Brombeeren)

Zubehör:

4 Gläser à 200 ml
ggf. Spritzbeutel

1. Die Sahne zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Dann mit dem Quark und dem Vanilleextrakt vermengen.
2. Die Hälfte der Granola auf 4 Gläser verteilen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels ebenfalls die Hälfte der Quark-Sahne-Creme auf die Gläser verteilen. Diese mit einer zweiten Schicht Granola toppen und übrige Creme daraufgeben.
3. Die Gläser mit den Beeren und noch ein wenig Granola dekorieren. Auf Wunsch etwas Puderzucker über die Beeren geben.





© des Titels »Das Pummelohorn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Tiramisu im Glas

4 PORTIONEN * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE KÜHLZEIT): 20 MINUTEN

Zutaten:

3 frische Eier (M)
55 g Zucker
250 g Mascarpone
8–9 Löffelbiskuits

8 EL starker Kaffee (kalt)
4 TL Mandellikör oder
Mandelsirup
2 EL Kakaopulver zum
Bestäuben

Zubehör:

4 Gläser à 200 ml
ggf. Spritzbeutel

1. Die Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit der Hälfte des Zuckers und der Mascarpone cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Mascarponecreme heben.

2. Die Löffelbiskuits grob zerbröseln. Den Kaffee mit dem Mandellikör bzw. Mandelsirup verrühren.



3. Die Hälfte der Löffelbiskuits auf 4 Gläser verteilen und mit der Hälfte der Kaffeemischung beträufeln. Mit Hilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels ebenfalls die Hälfte der Mascarponecreme auf die Gläser verteilen. Diese mit einer zweiten Schicht Löffelbiskuits und Kaffeemischung toppen und übrige Creme daraufgeben.

4. Vor dem Servieren das Tiramisu im Glas großzügig mit Kakaopulver bestäuben.



© des Titels »Das Pummelinhorn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Triple-Marmorkuchen

ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE BACK- UND KÜHLZEIT): 45 MINUTEN

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
1 EL Vanilleextrakt
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 ml Buttermilch + 4 EL
2 EL Kakaopulver
2 EL Fruchtpulver von
gefriergetrockneten

Früchten (z. B. Schwarze
Johannisbeere oder
Himbeere)
etwas Lebensmittelfarbe in
Pink

Für die Deko:

150 g Kuvertüre
(zartbitter)
50 g Glasurlinsen, z. B.
in Lila

weiße Zuckerstreusel in
verschiedenen Größen

Zubehör:

Gugelhupfbackform
(20 cm Durchmesser)

1. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Butter und Zucker zusammen aufschlagen. Nach und nach die Eier und den Vanilleextrakt hinzufügen.
3. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermengen und abwechselnd mit der Buttermilch zur Butter-Ei-Mischung geben.
4. Den Teig auf drei Schüsseln verteilen und dabei eine Portion etwas größer lassen. Die größte Portion bleibt hell. In die beiden anderen Portionen je Kakaopulver bzw. Fruchtpulver und 2 EL Buttermilch einrühren. Die Lebensmittelfarbe zum fruchtigen Teig geben.
5. Die verschiedenfarbigen Teige übereinander in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfbackform geben und zum Schluss mit einer Gabel Schlieren durch den Teig ziehen, damit eine hübsche Marmorierung entsteht.
6. Den Gugelhupf ca. 50 Minuten backen. Danach 15 Minuten auf einem Rost in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.
7. Für den Guss die Kuvertüre und die Glasurlinsen schmelzen. Erst die Kuvertüre über den Gugelhupf geben. Dann die geschmolzenen Glasurlinsen in Streifen darüberziehen. Mit weißen Zuckerstreuseln dekorieren.



© des Titels »Das Pummelinhorn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Brownies mit Quarktopping

12 STÜCK * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE BACK- UND KÜHLZEIT): 30 BIS 45 MINUTEN

Für die Brownies:

100 g weiche Butter
130 g brauner Rohrzucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
150 g Mehl
2 TL Backpulver
40 g Kakao
200 ml Milch

Für das Topping:

400 g Speisequark
1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Zitronensaft
150 ml Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Lebensmittelfarbe in Pink
oder Rosa

Für die Deko:

Zuckerperlen
Zuckerdekore

Zubehör:

tiefes Backblech
(20 x 25 cm)
Spritzbeutel
Sterntülle

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Rohrzucker cremig aufschlagen. Eier nacheinander unterschlagen – jedes etwa 30 Sekunden. Vanilleextrakt dazugeben.
3. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und im Wechsel mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse heben.
4. Den Teig in die Backform füllen und etwa 20 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Brownie aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für das Topping den Quark mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Sahne steif schlagen, Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Creme mit Lebensmittelfarbe rosa färben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
6. Den Brownie in etwa 12 Stücke schneiden und je einen Quarkswirl auf die Stücke drücken. Die Browniestücke mit Zuckerperlen und -dekoren verzieren und servieren.



© des Titels »Das Pummelohrn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Schoko-Äpfel

8 STÜCK * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE KÜHLZEIT): 20 MINUTEN

Zutaten:

8 kleine Äpfel
80 g Schokolade

½ TL Kokosöl
1–2 EL Zuckerstreusel

Zubehör:

8 Holzstäbchen oder
Cake-Pop-Stiele

1. Die Äpfel waschen und trocknen lassen. Die Holzstäbchen in die Äpfel stecken.
2. Die Schokolade hacken und zusammen mit Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und über die Äpfel geben.
3. Die Zuckerstreusel auf die Schokolade streuen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



© des Titels »Das Pummelinhorn-Dessertbuch« (ISBN 978-3-7423-0376-9)
2018 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Pummelfees Himbeermousse

5–6 GLÄSER * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE KÜHLZEIT): 45 MINUTEN

Für die Himbeermousse:

350 g Himbeeren (TK)
40 g Zucker
3 Blatt Gelatine
1 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker

Für die Schokomousse:

150 g weiße Schokolade
200 g Sahne
250 g Mascarpone

Für die Deko:

geraspelte Schokolade
Himbeeren nach Belieben

Zubehör:

5–6 Gläser à 200 ml

1. Für die Himbeermousse die Himbeeren mit Zucker und etwas Wasser in einem kleinen Topf mischen und weich dünsten. Das Himbeerpüree durch ein Haarsieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Püree auflösen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

2. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter das abgekühlte Püree ziehen. Die Sahne steif schlagen und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Sahne unter das Himbeerpüree heben und kühl stellen.

3. Für die Schokoladenmousse die Schokolade hacken und in eine kleine Schale füllen. 100 g Sahne erhitzen und über die Schokolade geben. Abdecken und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Danach zu einer cremigen Ganache rühren und abkühlen lassen. Die Mascarpone unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unter die Schokoladencreme heben.

4. Die Himbeer- und Schokoladenmousse im Wechsel in Gläser füllen. Mit Himbeeren und geraspelter Schokolade dekorieren und servieren.