PUMMEL & FRIENDS

DAS PUMMELEINHORN Schlemmerbuch

GLITZERTASTISCHE SNACKS, KUCHEN UND KEKSTRÄUME

riva

STEPHANIE JUST

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Vorwort

In Pummeleinhorns Glitzerwelt lieben alle, und Pummeleinhorn ganz besonders, Kekse und Kuchen! Das weiß mittlerweile wohl jeder. Aber manchmal haben die Glitzer-Freunde Lust, Neues auszuprobieren. Tatsächlich sind sie nicht nur neugierig auf zauberhafte, glitzertastische Zucker-Naschereien. Nein, sie möchten auch veggie-salzige Einhorn-Regenbogen-Snacks probieren. Ganz schön mutig, was?!

In diesem Buch habe ich für Pummel & Friends – und natürlich für euch, die Pummeleinhorn Fans – 50 vegetarische, herzhafte Snacks, Funkel-Glitzer-Kuchen, Kekse, Desserts und Torten kreiert.

Die Rezepte habe ich so einfach wie möglich gehalten. Einzig die Torten sind etwas aufwendiger, aber gar nicht kompliziert.

Ich wünsche euch, und den Bewohnern des Pummelversums, ganz viel Spaß und glimmer-zauberhafte gute Laune beim Zubereiten und Futtern. Natürlich am besten mit guten Freunden!

Um die glitzertastischen Pummel- & Friends-Leckereien ebenso zauberhaft und bunt zu Hause nachmachen zu können, verrate ich euch natürlich meine Bezugsquellen, mit denen ich arbeite und mit denen ich diese schönen Rezepte kreiert habe.

Eure Stephie aus der
Pummeleinhorn-Küche

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Glitzer-Guide - zu den Rezepten

Damit ihr die pummeltastischen Kreationen in diesem Buch perfekt nachmachen könnt, ist hier aufgelistet, welche Streusel, Farben und mehr bei den einzelnen Rezepten benutzt wurden und wo es sie zu kaufen gibt. Immer wenn ihr ein Sternchen* bei einer Zutat seht, findet ihr hier eine Info dazu!

Streusel-Mixe, Bunte Schokoladen-Drips, Goldglitzer und Puderfarbe findet ihr hier: www.superstreusel.de

Folgende Produkte habe ich bei den jeweiligen Rezepten verwendet:

Bruchschokolade (S. 10):	Einhornparty und MeeresBlubb, Pastell Super Drip
Eis-Sandwiches (S. 13):	Luftikus
No-bake-Pummel-Kuppel-Torte (S. 85):	Verschiedene Gold-Kugeln und Goldglitzer
Pop-Tartes (S. 70):	Püppilotta
Unicorn Fluffy Poops (S. 17)	Liebelein
Riesendonut-Kuchen (S. 94):	Zuckerpüppchen
Glitzernde Streusel-Cookies (S. 73):	Liebeleien und Einhornparty
Knackige Schokoäpfel (S. 26):	Wünsch Dir was, Schätzelein, Liebelein. Pastell Rosa, Flieder, Blau Drip
Marshmallow Fudge (S. 26):	Zuckerschnute
Himbeer-Kokos-Pavlova (S. 105):	Pink Glitzer
Regenbogen-Oreo-Pops (S. 74):	Über den Wolken
Erdbeerjoghurt-Monstershake (S. 124):	Püppilotta
Like an Eisbecher (S. 33):	Konfettiparade

Die Candy Melts gibt es von Fun Cakes, mit oder ohne Geschmack. Bei den Lebensmittel-Gelfarben nehme ich die von Rainbow Dust, die gibt es in allen möglichen Farben.

Die unterschiedlichen Süßigkeiten könnt ihr online bei World of Sweets kaufen, aber mittlerweile ist das Süßigkeitenregal in jedem Supermarkt auch sehr gut sortiert.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Zauberhaftes Frühstück und süsse Kleinigkeiten

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Mini-Pancake-Frühstück

Schon zum Frühstück mögen die Bewohner der Glitzerwelt leckere Naschereien. Dass es da auch etwas Besonderes sein darf, steht außer Frage. Daher gibt es eine Portion Mini-Pancakes, die als Frühstückscerealien umfunktioniert wurden und mit saftig-süßen Erdbeeren und Milch jedem Bewohner das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

Zutaten für 2 Portionen

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Msp. Salz
2 volle EL Puderzucker
2 Eier (Größe M)
240 ml Buttermilch mit Geschmack nach Vorliebe
etwas Pflanzenöl für die Pfanne
Milch
Erdbeeren oder Obst nach Wahl

1. Mehl, Backpulver, Salz und Puderzucker mischen. In einer anderen Schüssel Eier und Buttermilch mit dem Schneebesen verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

2. Eine Pfanne mit etwas Öl einpinseln, bei mittlerer Hitze mit einem Teelöffel Kleckse Teig in die Pfanne geben. Sowie der letzte Klecks in der Pfanne ist, kann der erste bereits umgedreht werden. Nach einem kurzen Moment, wenn die Pancakes etwas Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3. Mit Milch und Früchten servieren.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Bruchschokolade

In der Glitzerwelt kann es manchmal gar nicht glitzer-funkelnd genug sein. Dieses Mal habe ich für Zebrasus eine zauberhafte Bruchschokolade in zarten Pastell-Tönen mit vielen bunten, großen und kleinen Perlen und Streuseln mitgebracht.

Zutaten für ein kleines Blech

400 g weiße Schokolade oder Schmelzschokolade

1–3 TL bunte Pastell-Schokolade* pro Farbe

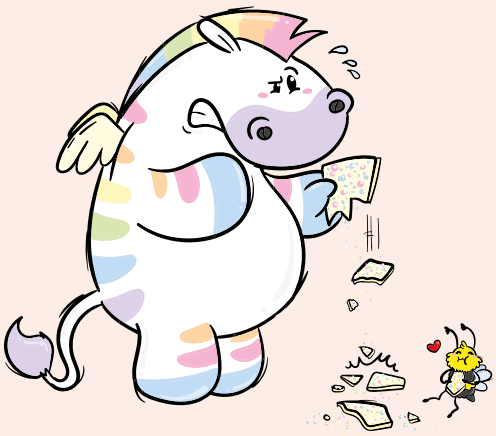
verschiedene Streusel*

essbare Perlen*

1. Die Schokolade nach Anleitung schmelzen/erhitzen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses 10 Minuten bei 50 °C in den Ofen stellen. Durch das leicht angewärmte Blech zieht die Schokolade nicht zu schnell an und es bleibt genügend Zeit für die Dekoration. Herausnehmen und die weiße Schokolade daraufgießen. Mit einer Palette oder einem Löffelrücken etwa 1cm dick verstreichen. Direkt die bunte Schokolade mit einigen Klecksen unterschiedlich dick darauf verteilen. Mit einem Zahnstocher durch die Schokolade kreisen und sie so marmorieren. Mit Streuseln und Perlen dekorieren und fest werden lassen.

3. In Stücke brechen.



© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Eis-Sandwiches

Wer kein Eis mag, ist auf dieser Seite ganz falsch. Denn es gibt für alle leckere Eiscreme-Sandwiches. Gerade im Sommer brauchen unsere Freunde eine Abkühlung. Und selbstverständlich ganz im Glitzerweltstil mit bunten, schimmernden Zuckerstreuseln.

Zutaten für ca. 10 Stück

350 ml Sahne
150 g Mascarpone
1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch
einige Tropfen Sahne-Aroma
1 TL Vanilleextrakt
200 g Kuchenglasur, zartbitter
20 Eis Rundwaffeln
bunte Zuckerstreusel*

1. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Kondensmilch, Aroma und Vanille unterheben und glatt rühren. In eine gefrierbeständige Schale geben und verschließen. Über Nacht durchfrieren lassen.

2. Die Glasur schmelzen und mit einem Backpinsel die Waffeln einseitig bestreichen. Fest werden lassen.

3. Das Eis herausnehmen und kurz antauen lassen, sodass sich mit einem Eisportionierer Kugeln formen lassen. Je eine Kugel auf eine Waffel geben und mit einer zweiten Waffel das Eis flach drücken. Zurück in den Gefrierschrank legen. Die Glasur wieder erwärmen und die Sandwiches jeweils zur Hälfte eintauchen und direkt mit Zuckerstreuseln bestreuen. In einem verschließbaren Behälter im Gefrierfach aufbewahren.

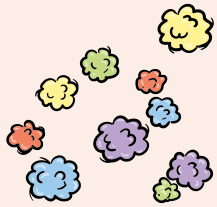
© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Regenbogen-Popcorn

Natürlich könnten unsere Freunde in der Glitzerwelt ganz normales Popcorn knabbern. Aber wenn es die Möglichkeit gibt, Popcorn in Regenbogenfarben zu bekommen, warum sollte man dazu Nein sagen?

Zutaten für 2 Tüten fertiges Popcorn
2 Tüten rundes Popcorn

Schoko-Melts in Regenbogenfarben



1. Das Popcorn auf verschiedene Schalen aufteilen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Schoko-Melts nach Anleitung schmelzen und zum Schluss mit Öl verrühren. Eine Farbe je Schale über das Popcorn gießen und direkt und gleichmäßig umrühren, sodass jedes Popcorn mit farbiger Schokolade bedeckt ist. Auf das Backblech geben und auseinanderschieben. Zusammenklebende Stücke auseinanderbrechen.

3. Mit allen Farben und Schalen so verfahren. Das getrocknete Popcorn vermischen.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Unicorn Fluffy Poops

Zu diesen verführerischen Pastell-Baiser-Küsschen können die Flausch-Freunde nicht Nein sagen. Sie sind so zart und zergehen wie kleine Wölkchen auf der Zunge.

Zutaten für 2 Backbleche

3 frische Eiweiße (Größe M, ca. 40 g pro Ei), sauber getrennt
120 g feiner Zucker
3–5 Tropfen Aroma nach Wahl (z. B. Zuckerwatte)
1 Spritzer Zitronensaft
½ EL Speisestärke
Lebensmittel-Gelfarben (ich habe Gelb, Aqua, Strawberry, Babyblau und Leaf Green verwendet)
Streusel*

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

1. Einen kleinen Topf zu ¼ mit Wasser füllen, zum Köcheln bringen. Das Wasser sollte nicht zu stark kochen.

Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Aroma in eine Metall- oder Glasschale (bessere Wärmeleitung) geben. Ein Handrührgerät mit Schneebesen ausstatten.

Einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8–11 mm) bereitlegen. Ein etwa 20 cm breites Stück Frischhaltefolie ebenfalls vorbereiten. 5 kleine Schälchen mit 5 Esslöffeln bereitstellen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Schüssel auf den Topf stellen (der Boden darf nicht im Wasser sein!) und das Eiweiß (Rührgerät auf mittlerer Leistung) verrühren. Nach kurzer Zeit beginnt die Masse, weiß zu werden, dann die Geschwindigkeit erhöhen. Immer weiter rühren, sonst setzt das Eiweiß am Boden an und ist unbrauchbar. Nun so lange mixen, bis eine vollständig weiße, sehr fluffige Baiser-Masse entsteht. Das geschieht etwa nach 2–3 Minuten.

Die Schüssel vom Topf nehmen, aber weiterrühren. Nun kommen Zitronensaft und Speisestärke dazu, die gut untergerührt werden müssen. Mittlerweile ist eure Masse fest und glänzend. Perfekt!

3. Das Baiser in die Schüsselchen aufteilen und mit den Lebensmittelfarben einfärben. Wichtig: Die Farbe ist hoch konzentriert. Um zarte Pastellfarben zu bekommen, benötigt ihr nur eine Zahnstocherspitze voll!

4. Die Farben nun mit den jeweiligen Löffeln längs als Streifen und mittig auf die Frischhaltefolie streichen. Dabei muss nicht auf Genauigkeit geachtet werden. Ein weicher Farbverlauf ist hier sogar gewünscht. Die Folie mit der Masse einrollen, die Enden verzwirbeln und eine Seite aufschneiden. Diese mit der Öffnung nach unten in den Spritzbeutel stecken.

5. Den Spritzbeutel oben zusammendrehen und senkrecht nach unten halten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Baiser-Küsschen spritzen.

6. Mit Streuseln dekorieren. Den Backofen auf 70 °C herunterdrehen und die Baisers für ca. 2 Stunden trocknen lassen.

7. Bitte beachten: Bei zu viel Wärme oder Umluft reißen die Oberflächen unschön ein! Wenn sie sich ohne Rückstände vom Backpapier lösen lassen, sind sie perfekt.

Tipp:

Klebt das Backpapier mit Resten aus den Farbschüsseln an den Ecken und der Mitte des Backblechs mit einem kleinen Klecks fest. Nun mit ein wenig Druck von oben kleine Tuffs, mit wenig Abstand voneinander, auf die Backbleche spritzen.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Erdbeer-Pfirsich-Tiramisu

Wenn unsere Freunde sich im Sommer draußen zum Nachmittagskaffee treffen, dann ist diese fruchtige Variante eines Tiramisus sicherlich perfekt, und alle schlecken sich die Hufe und Pfötchen danach.

Zutaten für 6–8 Portionen (Auflaufform ca. 30 x 20 cm)

600 g Magerquark
200 g Frischkäse
200 ml Sahne
1 TL Vanilleextrakt
110 g Zucker
1 TL Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
500 g Erdbeeren (einige für die Dekoration zurückbehalten)
3–4 Pfirsiche (1 für die Dekoration zurückbehalten)
Nuss-Strudel oder anderer Nusskuchen

1. Für die Creme den Quark mit Frischkäse, Sahne, Vanille, Zucker und Zitronenabrieb mit dem Schneebesen des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einer cremigen, festen Masse rühren. Kalt stellen.

2. Die Erdbeeren waschen, verlesen und in Scheiben oder Viertel schneiden. Zur Deko dürfen einige Erdbeeren auch das Grün behalten. 2–3 Pfirsiche unten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. 5–8 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann mit einem scharfen Messer die Haut abziehen. Auskühlen lassen und dann in feine Spalten schneiden.

3. Den Nuss-Strudel in dünne Scheiben schneiden. Den Boden der Form mit den Scheiben bedecken. Darauf ca. 3–4 cm dick die Creme verstreichen. Die Hälfte der Erdbeeren und die Hälfte der Pfirsichspalten darauf verteilen. Wieder eine Schicht Strudel und eine 2 cm dicke Schicht Creme darübergeben. Darauf die restlichen Erdbeeren und Pfirsiche verteilen. Zum Schluss diese mit einer letzten Schicht Creme bedecken. Für die Dekoration den übrigen Pfirsich waschen, in Spalten schneiden. Mit den zurückbehaltenen Erdbeeren auf dem Tiramisu verteilen.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Apfelstrudel-Pudding

Ganz normaler Pudding ist zwar lecker, aber aufgepimpt mit Apfelstrudel-Kompott wird daraus ein echter Dessert-Traum.

Zutaten für ca. 5 Dessertgläser

Apfelstrudel-Kompott
- 2 feste Äpfel (z. B. Boskop)
- ¼ TL Zimt
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 30 g brauner, feuchter Rohrzucker
- 2 EL Wasser
- 1 gehäufter EL Rosinen

Pudding
- 700 ml Vollmilch
- 300 ml Sahne
- 150 g Zucker
- 5 EL Kakaopulver (nach Belieben mit Aroma)
- 80 g Speisestärke

Vanille-Sahne
- 350 ml Sahne
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Beutel Sahnefest

1. Für das Kompott die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Spalten und dann in kleine Würfel schneiden. Mit den weiteren Zutaten, bis auf die Rosinen, in einem kleinen Topf mit Deckel zum Köcheln bringen. Etwa 8–10 Minuten auf niedriger Hitze dünsten, bis die Apfelwürfel weich sind. Die Rosinen dazugeben und ziehen lassen. Komplett auskühlen lassen.

2. Für den Pudding Dessertgläser oder Alternative bereitstellen. In einen mittelgroßen Topf Milch und Sahne gießen und eine Schöpfkelle voll wieder abnehmen. Die Flüssigkeit mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Kakaopulver unterrühren. In der abgeschöpften Milch-Sahne die Speisestärke glatt rühren.

3. Sowie die Milch zu kochen beginnt, den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren mit einem Schneebesen die Speisestärke einrühren. Zurück auf den Herd stellen und unter stetigem Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen.

4. Den Pudding in die Gläser einfüllen.

5. Achtung: Gläser können beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten platzen! Zum Schutz die Gläser etwas vorwärmen und auf ein Holzbrett stellen.

6. Sofort mit etwas Frischhaltefolie den Pudding abdecken, damit keine Puddinghaut entsteht. Den Pudding komplett abkühlen lassen.

7. Die Sahne mit Vanille und Sahnefest steif schlagen. In einen mit Sterntülle ausgestatteten Spritzbeutel füllen. Apfelkompott auf den Pudding geben (vorher natürlich die Folie abnehmen). Mit Sahnetuffs und nach Belieben mit Waffeln, Keksen oder anderen Toppings dekorieren.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Peanutbutter and Jelly French Toast

Für meine kleinen Freunde Bisu, Purricorn und Hummel habe ich ein ganz besonders leckeres Frühstück gezaubert. Gefüllte French Toasts mit Peanutbutter und Marmelade. Gebadet in crunchy Zimt und Zucker. Da schlecken sie sich alle Pfötchen danach.

Zutaten für 4 Portionen

8 Scheiben Vollkorn-Sandwichtoast
¾ Glas Erdnussbutter, creamy oder crunchy
4–5 EL Marmelade plus mehr zum Servieren
80–100 g weißer Zucker
½–1 TL gem. Zimt
5 EL Sonnenblumenöl
1 EL Butter

Ei-Bad

2 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
100 ml Vanille-Coffee-Drink (alternativ Vollmilch)
50 ml Sahne

1. Eine Scheibe Toast mit 2 EL Erdnussbutter bis fast an den Rand bestreichen, dabei einen kleinen Schutzwall außen errichten. Mittig in den Wall die Marmelade verstreichen. Einen weiteren Toast daraufsetzen und leicht andrücken. Mit den anderen Toastscheiben ebenso verfahren. Abgedeckt für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Zimt und Zucker miteinander mischen.

3. In einer beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, Öl und Butter erhitzen.

4. Eier mit Vanille, Sahne und Coffee-Drink verquirlen. In eine Schüssel geben, in die das Sandwich Toast hineinpasst. Immer eine Toastscheibe in das Ei-Bad geben und von beiden Seiten kurz vollsaugen lassen. In die Pfanne geben und von beiden Seiten 2–3 Minuten knusprig goldbraun braten. Auf Küchenpapier kurz das überschüssige Fett abtropfen lassen und noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wenden. Mit Marmelade servieren.

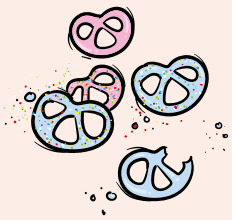
5. Am besten schmecken diese French-Toasts warm. Aber auch kalt sind sie noch ein echter Genuss.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Schokobrezeln



Süß und salzig ist eine perfekte Kombination. Das haben auch unsere Freunde für sich entdeckt. Natürlich schmeckt alles noch besser, wenn es standesgemäß in Glitzerland-Farben serviert wird.

Zutaten für ca. 250 g Brezeln

- je ca. 70 g hellblaue und lila Schokoladendrops
- 1 Tüte Salzbrezeln
- bunte Liebesperlen

1. Die Schokolade schmelzen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Jeweils eine Brezel mit einer Gabel in die Schokolade tauchen, herausnehmen und mehrmals sachte auf die Gabel klopfen, damit die überschüssige Schokolade abtropft.
4. Die Brezel auf das Backblech legen und direkt, solange die Schokolade noch nicht fest ist, mit Liebesperlen bestreuen.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Knackige Schokoäpfel

Vitamine können ja so lecker sein.
Apfelscheiben in Schokolade getaucht und mit hübscher bunter Schokolade und Zuckerstreuseln dekoriert.

Zutaten für 4 Snack-portionen

3 knackige, saftige leicht säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
2 Beutel Zartbitter-Kuchenglasur
bunte Streusel*
farbiger Schoko-Drip (Rosa, Flieder, Hellblau)
Holzstiele

1. Die Äpfel waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse rund aushöhlen. Unten mittig mit einem scharfen Messer einen kleinen Schlitz einschneiden und Holzstiele in die Apfelscheiben schieben.

3. Mit Küchenkrepp die Apfelscheiben abtupfen. In die Schokolade tauchen und abtropfen lassen. Auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen. Mit allen Apfelscheiben so vorgehen.

4. Danach alle Scheiben ein weiteres Mal in Schokolade tauchen. Abtropfen lassen und fest werden lassen.

5. In das Loch in der Mitte bunten Schoko-Drip spritzen. Apfelscheiben mit Streuseln dekorieren.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Marshmallow Fudge

Diese kleine, ausgesprochen leckere Nascherei ist so unkompliziert und schnell zubereitet. Dabei sieht sie so schön aus und passt auf jedes Kuchen-Buffet.

Zutaten für eine Form (20 x 20 cm)

200 g weiße Schokolade, gehackt
400 ml gezuckerte Kondensmilch
4–5 Tropfen Marshmallow-Aroma
hellblaue Puder-Lebensmittelfarbe
Streusel*, Perlen und Glitzer in verschiedenen Farben

1. Eine Form mit Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf die Schokolade mit der Kondensmilch langsam schmelzen lassen. Marshmallow-Aroma dazugeben und unterrühren. ¾ der Masse in die Form gießen und glatt streichen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die restliche Masse einfärben und auf der warmen, ausgestellten Platte weich halten.

2. Nach 15 Minuten die warme Masse auf die erste Schicht geben und auch glatt streichen. Mit Streuseln, Perlen und Glitzer dekorieren. Im Kühlschrank abgedeckt für mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

3. In kleine Würfel schneiden.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Cocos Sticky Rice

Jetzt wird es exotisch für unsere Freunde. Denn ich habe thailändischen Cocos Sticky Rice mitgebracht. Ein fruchtiges, leichtes Rezept, was besonders an heißen Sommertagen gerne gegessen wird.

Zutaten für 4 Portionen
300 g Klebreis
300 ml Kokosmilch
3 EL Zucker
frische Früchte nach Geschmack: z. B. Wassermelone, gelbe Kiwi, Ananas, Banane
Saft von ½ Zitrone zum Beträufeln der Früchte

Topping
schwarzer Sesam
geröstete Kokos-Chips
Minze

1. Klebreis wird am besten mit einem Bambusdämpfer aus dem Asia Shop zubereitet. Alternativ funktioniert auch ein Reiskocher oder ein Sieb, welches über einem Topf mit Wasserdampf hängt.

2. Den Klebreis in eine Schüssel geben und mit Wasser bedecken. Mit den Händen den Reis sachte leicht aneinanderreiben und waschen. Das Wasser abgießen. Den Vorgang weitere 2–3 Mal wiederholen, bis das Wasser klar ist. Den Reis nun mit Wasser auffüllen, es sollte etwa daumenbreit über dem Reis stehen. 3–4 Stunden einweichen lassen.

3. In eine flache Pfanne etwa 2 cm hoch Wasser einfüllen (je nach Zubereitungsmethode, Bambusdämpfer, Sieb, Reiskocher, der untere Garboden des Bambuskorbs sollte nicht im Wasser sein) und zum Kochen bringen (oder den Reis entsprechend im Dampfgarer zubereiten). Den Reis abgießen und in den Bambusdämpfer geben. (Ich habe mich für zwei Etagen entschieden.) Den Reis aufteilen und ein Baumwolltuch oder ein entsprechendes Bambusdämpfer-Tuch auslegen. Den Garkorb in die Pfanne stellen und den Reis ca. 35 Minuten dämpfen. Dabei immer kontrollieren, dass genügend Wasser in der Pfanne ist.

4. Wer weder Bambusdämpfer noch Elektrodämpfer zu Hause hat, kann auch einen Kochtopf, ein großes Haarsieb und einen Topfdeckel zum Garen verwenden. Das Prinzip und die Methode bleiben gleich.

5. Die Kokosmilch mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Den fertigen Reis in eine größere Schüssel geben, die warme Kokosmilch darübergießen und vorsichtig umrühren. Mit einem Deckel oder Teller abdecken und 15 Minuten ziehen lassen.

6. Das Obst waschen, schälen und in Scheiben, Streifen und oder Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Auf dem Reis anrichten.

7. Mit Sesam, Kokos-Chips und Minze servieren.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Like an Eisbecher

Diese Eisbecher könnten bei euren Gästen für Verwirrung sorgen. Denn sie sind nicht mit Eis befüllt. Und in den Waffelbechern steckt Cookie Doug mit Schokostückchen. Die Pummelfreunde haben sich über dieses Rezept ganz besonders gefreut.

Zutaten für 10-12 Eisbecher

»Eis«-Creme
200 g weiße Schokolade, geschmolzen
100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2–4 Tropfen Kirsch-Aroma
400 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

Teig
170 g Mehl Type 405
150 g weiche Butter
1 TL Vanilleextrakt
170 g Zucker
1 Prise Salz
75 ml Milch
50 g Mini-Chocolat-Chips

Außerdem
10-12 Waffelbecher
Schokoladenguss
Streusel*
Cocktailkirschen mit Stiel

1. Für die »Eiscreme« die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem elektrischen Schneebesen dick und weiß-schaumig rühren. Dabei immer wieder den Schüsselrand abstreifen und erneut rühren. Puderzucker unterrühren. Die Schokolade dazugeben und glatt rühren. Zum Schluss das Aroma und den Frischkäse verrühren, sodass eine cremig zarte »Eis«-Masse entsteht. Für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Um eventuelle krank machende Keime, die im rohen Mehl vorhanden sein könnten, abzutöten, das Mehl in einer dünnen Schicht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten »backen«. Komplett abkühlen lassen.

3. Butter, Vanille und Zucker mit dem elektrischen Schneebesen schaumig rühren. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Die Milch dazugeben und zum Schluss die Schokolade. Alles gut verrühren. Anschließend locker in die Waffelbecher füllen.

4. Die Schokolade nach Anleitung im Wasserbad schmelzen.

5. Die Creme mit einem Eisportionierer zu dicken, schönen Kugeln formen und auf die gefüllten Waffelbecher setzen. Oben in der Mitte leicht begradigen. Ein wenig Guss daraufgeben, leicht mit einem Teelöffel an die Seite schieben und herunterlaufen lassen. Sofort mit Streuseln bestreuen und die Kirschen »festkleben«.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Dip mit Fruchtzauberstäben

Für ein Party-Buffet sind sie einfach perfekt geeignet. Diese Stäbe mit leckeren, saftig-süßen Früchten. Dazu gibt es einen cremigen Dip, der auch mit Keksen super schmeckt.

Zutaten für eine große Schüssel

Dip
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 100 g griechischer Joghurt
- 70 g Zucker
- 300 g Frischkäse
- verschiedene Lebensmittel-Puderfarben mit unterschiedlichen Aromen (z. B. je 2–3 Tropfen Keks, Limette, Beere, Kokos, Banane, Cheesecake)
- Streusel

Zauberstäbe
- Früchte nach Lust und Laune z. B. kleine Trauben, Wassermelone, Ananas, Kiwi, Himbeeren, Galiamelone
- lange Holzstäbchen

1. Für den Dip Sahne, Joghurt, Zucker und Frischkäse glatt rühren. Zum Einfärben in Schälchen umfüllen und mit unterschiedlichen Aromen abschmecken. Nach dem Färben alle Dips nebeneinander in eine größere Servierschale geben. Mit einem Löffelrücken 2–3 Mal durch die Creme wirbeln. Die Streusel erst kurz vor dem Servieren auf den Dip streuen. Bis dahin im Kühlschrank aufbewahren.

2. Für die Zauberstäbe Melonen und Kiwis mit Plätzchenformen ausstechen. Mit den anderen vorbereiteten geschälten, gewaschenen, entkernten, klein geschnittenen Früchten aufspießen.

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2021 des Titels »Das Pummeleinhorn-Schlemmerbuch« von Stephanie Just (ISBN 978-3-7423-1903-6) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de