

Nachtisch

Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste	2021/12/29 20:04	Ralf Beckesch
— Kaiserschmarrn	2026/03/31 15:46	Ralf Beckesch
Keto Pavlova	2022/06/08 11:07	Ralf Beckesch
Semmelschnitten	2021/05/20 06:42	Ralf Beckesch
— Topfenknödel	2026/03/31 15:42	Ralf Beckesch

Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



absolute-lebenslust.de - Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



- [Crème Brûlée Rezept - französisches Dessert mit Karamellkruste](#)

Video



Zutaten

fuer ca 4 PErsonen

- 400ml Sahne
- 200ml Milch
- 5 Eigelbe
- 85g Zucker
- 1 Vanilleschote
- ca. 4 EL braunen Zucker
- ggf. Aroma

Zubereitung

1. Die Sahne, die Milch, der Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote werden in einem Topf verrührt und auf dem Herd erwärmt. Die Masse sollte etwa 5 Minuten vor sich hin dampfen, ohne dass sie zu kochen beginnt.
2. Die Eigelbe werden in einer Rührschüssel miteinander verquirlt. Hier wird schlückchenweise die Sahnemasse untergerührt. Lasst die Masse 1 Stunde ruhen, damit sie durchziehen kann.



- Die Masse kann auch vielseitig aromatisiert werden. Beispielsweise mit Orangenaroma oder einem Lavendelsirup.

3. Nach dem Ziehen kann die Masse in feuerfeste Förmchen gefüllt werden. Stellt die Förmchen in ein tiefes Backblech, das ihr mit kochend heißem Wasser auffüllt, bis die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.
4. Es geht bei 150°C Ober- und Unterhitze für 45-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit hängt hierbei mit der Größe der Förmchen zusammen. Die Oberfläche sollte am Ende goldbraun gebacken sein.
5. Lasst die Crème Brûlée auskühlen und stellt sie anschließend für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
6. Vor dem Servieren wird jedes Dessert dünn mit braunem Zucker bestreut. Dieser wird mit einem Gasbrenner karamellisiert.

essen-und-trinken.de - Crème brûlée

- [Crème brûlée](#)

Crème brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Dazu wird die Oberfläche der gestockten Creme nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und unter dem Grill karamellisiert. Profis benutzen dafür auch Küchen-Bunsenbrenner.



Zutaten: Zubereitung nach traditioneller Art (sechs Personen)

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)
- 4 Eigelbe
- 40 g Zucker (nach Geschmack etwas mehr oder weniger verwenden)
- 60 g braunen Zucker zum Karamellisieren

Tipps & Tricks

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und **ca. 10 Minuten** im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazugießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Backofen auf **120 Grad** vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die Vanillesahne unterrühren. Die Creme anschließend in sechs Förmchen füllen und **ca. 25 Minuten** im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden.

Die Creme abkühlen lassen und dann mindestens **zwei weitere Stunden** im Kühlschrank kalt stellen. Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen. Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Voilà - fertig ist die Crème brûlée!

Hinweis: Crème brûlée ist auch kalt ein Genuss. Damit die Karamellkruste nicht weich wird, sollte man die Crème brûlée innerhalb von zwei bis drei Stunden essen.

Damit die Crème brûlée richtig gut wird, sind in erster Linie die richtigen Förmchen wichtig. Flach, klein und feuerfest müssen sie sein, damit die Creme gleichmäßig darin stocken kann. Als Durchmesser sind 10 cm bis 12 cm, in der Höhe max. 4 cm zu empfehlen. Die Zutaten können dagegen variieren, d.h. man kann mehr Sahne statt Milch nehmen. Auch die Zubereitung einer Crème brûlée mit Crème fraîche oder Crème double ist möglich. Das Verhältnis von Flüssigkeit zu Eiern sollte man allerdings beibehalten. Weit verbreitet ist die Zubereitung im Wasserbad - dazu werden die mit Creme gefüllten Förmchen in einer mit Wasser gefüllten Fettpfanne im Ofen gegart.

Varianten

Crème brûlée wird gern mit Früchten „aufgepeppt“, z.B. mit Himbeeren: entweder man gibt sie in die Schale und gießt die Creme darüber kommen hinterher in durchpassierter Form auf die Crème brûlée. Auch herzhaftere Varianten schmecken gut, z.B. Crème brûlée mit Parmesankäse, Weißwein und Schalotten.

koch-mit.de - das französische Original im Rezept

- [Crème Brûlée – das französische Original im Rezept](#)



Dieses Dessert kennt ihr bestimmt: Crème Brûlée. Wie ihr den Klassiker aus Frankreich einfach selber zubereitet, erfahrt ihr hier.

Crème Brûlée. Das französische Dessert schlechthin kennt jeder und schmeckt – den beiden Texturen sei dank. Einmal die samtige Creme, die auf der Zunge zergeht und mit verschiedenen Aromen, wie Zitrone, Orange oder Vanille verfeinert werden kann. Darüber liegt noch eine dünne Schicht Karamell, die beim Eintauchen des Löffels und beim Kauen wundervoll knuspert. Crème Brûlée ist ein rundum gelungenes Dessert. Außerdem ist sie super einfach zuzubereiten, wie dieses Rezept beweist. Guten Appetit!

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- 350 ml Sahne

Zubereitung

1. Zuerst die Vanilleschote mit einem scharfen Messer auf dem Schneidebrett halbieren und das Mark herauskratzen. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineinfüllen und langsam erwärmen. Das Mark der Vanilleschote hineingeben und alles für ein paar Minuten erhitzen.
2. Während die Milch heiß wird, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Mithilfe des Handrührers nun schaumig rühren und währenddessen 70 g des Zuckers einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.

3. Nun die Sahne zur Milch gießen, alles noch einmal kurz erhitzen und dann vom Herd ziehen. Nun die Sahne-Milch-Mischung nach und nach zu den Eigelben geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
4. In eine ausreichend große Auflaufform nun die Porzellanschüsselchen für die Crème Brûlée setzen. Alternativ könnt ihr sie auch auf das tiefe Backblech eures Backofens stellen. Die Auflaufform oder das Backblech nun mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen für die Crème Brûlée ungefähr zur $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen.
5. Nun die Crème Brûlée in die Förmchen füllen und dann das Backblech/die Auflaufform für 50 Minuten in den Ofen schieben und die Creme stocken lassen.



Füllt die Förmchen etwas mehr, da die Crème Brûlée nach dem Backen etwas zusammenfällt.

2021/12/29 19:57 · 0 Kommentare
nachtisch, franzoesisch

Keto Pavlova



- <https://thebigmansworld.com/keto-pavlova/>
 - keto_pavlova_sugar_free_-_the_big_man_s_world_.pdf

Zutaten

- Egg whites- Large egg whites, that have reached room temperature.
- Superfine sweetener- Also known as caster sugar, you can use either erythritol or monk fruit sweetener. What you'll need to do is blend it until it is a finer consistency, but NOT powdered.
- Cornstarch- Cornstarch is not keto friendly. However, the amount we are using in this dessert is minimal and will yield very little carbs to the overall recipe.

- Vinegar- Reacts with the egg whites and gives some rise to the pavlova.
- Vanilla extract- A must for any good baked recipe.
- Heavy cream- Also known as double cream or thickened cream. This will be spread on top of the meringue.
- Powdered sweetener- Keto powdered sugar, to mix with the heavy cream.
- Low carb fruit- To decorate the pavlova with. I love using strawberries and blueberries.

Zubereitung

Start by beating together your egg whites until stiff peaks form. Slowly, add the superfine sweetener, one tablespoon at a time, until the meringue is glossy and thick. Finally, add the vinegar, cornstarch, and vanilla extract, and beat until just combined. Gently transfer the mixture onto a baking sheet lined with foil. Form a circular shape, keeping the sides thicker. Bake in a preheated oven for around 90 minutes, or until dry and tender. Turn off the oven but keep the pavlova in there to cool completely.

Once the pavlova has cooled, beat together the heavy cream and powdered sugar until combined and smooth. Spread over the top of the pavlova and decorate with berries or other low carb fruit. Refrigerate for 30 minutes, for the cream to chill.

Tips

- Be sure that the bowl you beat the egg whites is completely dry. Even a touch of added water or moisture can affect how firm the meringue will be.
- You can prepare the pavlova up to 24 hours in advance, before serving.
- Patience is key here for the perfect pavlova. The cooling time may be a little more on the higher side, but you'll be rewarded with the airiest and fluffiest meringue.
- Customize this however you like! Feel free to drizzle chocolate over it or even serve it with vanilla ice cream.

How do you store pavlova?

- **To store:** If you've layered and decorated your pavlova, you can store it in the refrigerator, covered, for up to 3 days. However, if you are storing the meringue base, you can refrigerate it for up to 2 weeks. Be sure that it is completely covered (plastic or glad wrap works very well) to ensure that no air pockets can seep through.
- **To freeze:** Only the meringue portion can be frozen. Cover it completely in plastic wrap, and store in the freezer for up to 2 months. When ready to use, refrigerate it until it is no longer frozen.

2022/06/08 11:07 · [0 Kommentare](#)
[keto](#), [nachtisch](#)

Semmelschnitten



- Toastbrot, Weißbrot oder Baguette
- Eier
- Vanille
- Milch
- Apfelmus, Marmelade oder einfach Zimt und Zucker

1. Milch in einen Suppenteller geben und mit der Vanillie mischen
2. Eier in einen zweiten Suppenteller geben und schlagen (mischen)
3. Nun die einzelnen Brotscheiben beidseitig in die Milch tunken und sich leicht vollsaugen lassen
4. direkt dannach beidseitig mit dem Ei benetzen
5. in der Pfanner gold braun Braten

Fertig!

2021/05/11 12:31 · 0 Kommentare
[nachtisch](#), [brot](#), [vegetarisch](#), [mama beckesch](#)

— Kaiserschmarrn



Ganz klassisch

- <https://emmikochteinfach.de/kaiserschmarrn-ganz-klassisch/>

Für vier Portionen

- 4 Eier, Größe M - Größe M ist für die Konsistenz entscheidend
 - 125 g Mehl
 - 60 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
 - 300 ml Vollmilch
 - 75 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
 - 40 g Butter
 - 40 g Rosinen - falls gewünscht
 - 2 EL Obstsaft - wenn Du Rosinen verwendest - z.B. Apfelsaft, Orangensaft
 - Puderzucker zum Bestäuben
1. Wenn Du Rosinen in Deinem Kaiserschmarrn möchtest, dann weichst Du die 40g ca. 15 Minuten in einem Obstsaft Deiner Wahl ein. Gerne auch länger, wenn Du magst.
 2. Dann trennst Du die 4 Eier (Größe M!) und das Eiweiß, schlägst das Eiweiß steif und stellst es kurz zur Seite.
 3. Jetzt schlägst Du mit den Quirlen des Handrührers oder der Küchenmaschine die 4 Eigelbe, mit 60 g Zucker, einer Prise Salz und dem Päckchen Vanillezucker bis es eine cremige Konsistenz ergibt.
 4. Im Anschluss rührst Du nach und nach die 125 g Mehl und die 300 ml Milch unter und zum Schluss die 75 ml Mineralwasser (dann wird der Teig etwas lockerer).
 5. Jetzt kannst Du die Rosinen (ohne die Restflüssigkeit bzw. den Saft) untermischen und/oder den Eischnee vorsichtig unterheben.
 6. Die 40 g Butter erhitzt Du in einer großen Pfanne (meine hat 32cm Durchmesser) auf mittlerer Stufe und gibst den kompletten Teig in die Pfanne- für ca. 5 Minuten goldbraun backen. Dabei regelmäßig überprüfen (seitlich etwas anheben), ob die Unterseite schon gebräunt ist. HINWEIS: Wenn Du eine kleinere Pfanne hast, einfach in zwei Portionen ausbacken.
 7. Dann den Kaiserschmarrn mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.
 8. Im Anschluss zerreißt Du dann den Schmarrn in mundgerechte Stücke (am besten mit zwei Pfannenwendern) und lässt diese noch kurz weiter braten.
 9. Zum Servieren kannst Du den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestäuben. Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Vor dem Umdrehen vierteln!**Dann in mundgerechte Stücke zerreißen**



2021/08/09 06:33 · 0 Kommentare
nachtisch, oesterreichisch

– Topfenknödel



Für ca 6 Personen

Teig

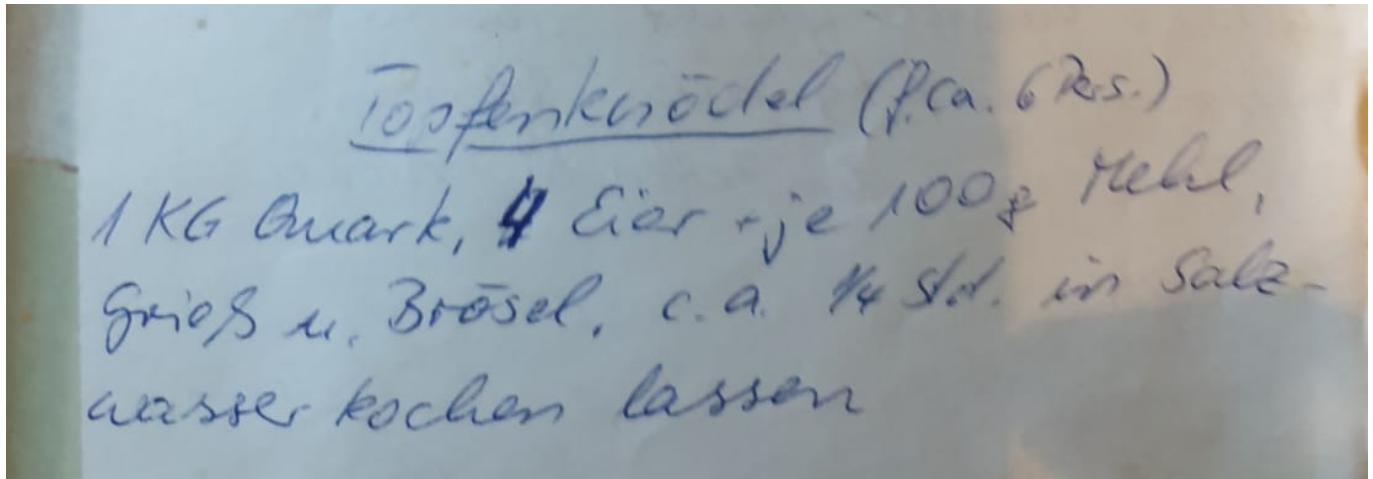
- 1 Kg Quark
- 4 Eier
- 100 gr Mehl
- 100 gr Grieß

Semmelbrösel

- 100 gr Semmelbrösel
- Butter

Den Teig anrühren und dann ca 1/4 Stunde in Salzwasser ziehen lassen.

Die Semmelbrösel in der Pfanne Goldbraun (oder nach Geschmack) anbraten.



Aus dem Internet

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/436201135216976/Siebenbuergische-Topfenknoedel.html>



(Für vier Personen)

- 500 g Quark (Magerquark)
- 2 Ei(er)
- 200 ml Grieß
- 1 Prise(n) Salz
- Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Semmelbrösel
- Butter
- n. B. Marmelade

Den Quark mit dem Grieß, den Eiern und einer Prise Salz gut durchmischen, kneten und mindesten 30 Minuten ziehen lassen. Aus dem Teig Knödel formen, evtl. die Hand dabei mit etwas Mehl einstauben, damit es nicht so klebt. Alternativ die Knödel mit einem großen Löffel formen. Die geformten Knödel gleich in einen großen Topf mit kochendem Wasser gleiten lassen. Sobald die Knödel schwimmen, sind sie auch schon fertig.

In einer Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und den Zucker und die Semmelbrösel darin leicht bräunen. Vorsicht, nicht verbrennen lassen. Die fertigen Knödel in der Pfanne mit den Bröseln rollen, sodass sie eine Bröselkruste bekommen. Sofort warm mit Marmelade servieren. Am besten passt Hagebuttenmarmelade (Hetschenpetsch), gut geht auch Aprikosenmarmelade.

QUARKKLÖSSE (TOPFENKNÖDEL)

(Túrógombóc)

600 g Quark

2 Eier

100 g Grieß

2 EL Mehl

Salz

30 g Butter

50 g Semmelbrösel

0,1–0,2 l saure Sahne

Den Quark durch ein Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den Eiern, dem Grieß, dem Mehl und einer Prise Salz verarbeiten. Wenigstens eine Stunde rasten lassen. Dann mit nassen Händen aus dem Teig Klöße von etwa 5 cm Durchmesser formen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin mindestens 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Inzwischen die Semmelbrösel in der zerlassenen Butter rösten. Von den Klößen zunächst einen herausheben, durchschneiden und prüfen, ob er auch innen gar ist. Die fertigen Quarkklöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in einer feuerfesten Form mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und mit erwärmter saurer Sahne begießen.

☛ Quarkklöße sollten immer frisch zubereitet werden.

Beim Servieren Puderzucker reichen, damit bei Tisch jeder die Quarkklöße nach Belieben süßen kann.

2021/05/12 22:51 · 0 Kommentare

[nachtisch](#), [vegetarisch](#), [siebenbuergisch](#), [gunde beckesch](#), [oma beckesch](#), [mama beckesch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/nachtisch>

Last update: **2022/05/24 21:59**

