



## Apfel im Schlafrock mit Zimtglace

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

300	g	Blätterteig ausgewallt
60	g	Mandelmasse 1:1
4	Stk.	Äpfel mittlere, geschält
40	g	Zucker
25	g	Sultaninen
5	g	Zitronensaft
10	g	Haselnüsse gemahlen
20	g	Vollei pasteurisiert

### Zimtglace

300	g	Vollmilch pasteurisiert
1	Stk.	Vanilleschote
2	g	Zimt gemahlen
90	g	Eigelb pasteurisiert
100	g	Zucker
180	g	Vollrahm 35%

### Vorbereitung

- ✓ Das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher entfernen.
- ✓ Zucker, Sultaninen, Zitronensaft und Haselnüsse mischen.
- ✓ Die Mischung in die ausgestochenen Äpfel füllen.
- ✓ Backblech mit Backtrennpapier belegen.
- ✓ Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.

### Zubereitung

- ✓ Für die Zimtglace Vollmilch mit Vanilleschote, Vanillemark und Zimt aufkochen.
- ✓ Vanilleschote herausnehmen.
- ✓ Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
- ✓ Die aufgekochte Milch unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse giessen.
- ✓ Alles zusammen zurück in die Pfanne geben.
- ✓ Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Rührspatel vorsichtig zur Rose (maximal 85 °C) erhitzen.
- ✓ Durch ein Drahtspitzsieb passieren und Vollrahm begeben.
- ✓ Masse im Eiswasser abkühlen.
- ✓ Im Freezer gefrieren.
- ✓ Für die Äpfel im Schlafrock Blätterteig in 4 Quadrate von 15 x 15 cm schneiden.
- ✓ Aus Teigresten mit runden gezacktem Ausstecher Rosetten von 5-6 cm Durchmesser ausstechen.
- ✓ Mandelmasse auf die Mitte der Teigstücke dressieren und die gefüllten Äpfel darauf setzen.
- ✓ Teigländer mit Ei bepinseln, nach oben falten und gut andrücken.
- ✓ Teigverschluss mit Ei bepinseln und je eine Teigrosette auflegen.
- ✓ Die eingepackten Äpfel auf das vorbereitete Backblech setzen und 30 Minuten kühl stellen.
- ✓ Mit Ei bepinseln, im Backofen bei 200-220 °C und offenem Dampfzug ca. 30 Minuten goldgelb backen.
- ✓ Noch warm mit je einer Kugel Zimtglace servieren.



## Apfelstrudel mit Vanille-Rumsauce

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

110	g	Weissmehl
55	g	Wasser
20	g	Vollei pasteurisiert
1	g	Salz
10	g	Rapsöl
10	g	Butter (1)
30	g	Mie de pain/helles Paniermehl
360	g	Äpfel, geschält ohne Kerngehäuse Zitronensaft
30	g	Zucker
15	g	Haselnuskerne gemahlen
15	g	Sultaninen Zitrone, abgeriebene Schale Zimt gemahlen
50	g	Butter (2)
10	g	Puderzucker

### Vanille-Rumsauce

120	g	Vollmilch
¼	Stk.	Vanilleschote
35	g	Eigelb pasteurisiert
20	g	Zucker
1	Prise	Salz
20	g	Rum

### Vorbereitung

- ✓ Weissmehl sieben.
- ✓ Mie de pain in Butter (1) goldgelb rösten und erkalten lassen.
- ✓ Äpfel vierteln, in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft vermischen.
- ✓ Zucker mit Haselnüssen, Sultaninen, Zitronenraps und Zimt dazugeben.
- ✓ Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- ✓ Butter (2) schmelzen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.

### Zubereitung Strudel

- ✓ Für den Strudelteig Wasser mit Salz, Vollei und Rapsöl zum Weissmehl geben und zu einem elastischen Teig kneten.
- ✓ Den Teig zu einer Kugel formen, die Oberfläche mit Öl einstreichen und zugedeckt 30 Minuten an der Wärme ruhen lassen.
- ✓ Strudelteig auf gut bemehltem Tuch ausrollen und von Hand hauchdünn auf 20 x 65 cm ausziehen.
- ✓ 2/3 der Teigfläche mit dem geröstetem Mie de pain bestreuen, mit der Apfelfüllung belegen.
- ✓ Das letzte Drittel des Teiges mit der Hälfte der flüssigen Butter (2) bepinseln.
- ✓ Strudel mit dem Tuch von der belegten Seite her satt aufrollen und mit dem Verschluss nach unten auf das vorbereitete Backblech legen.
- ✓ Mit flüssiger Butter (2) bepinseln und im Kombisteamer bei 180 °C und offenem Dampfzug ca. 30 Minuten goldgelb backen, bis die Äpfel weich sind.
- ✓ Nach der halben Backzeit nochmals mit flüssiger Butter bepinseln.

### Zubereitung Vanille-Rumsauce

- ✓ Für die Vanillesauce Vanilleschote und Vanillemark zur Vollmilch geben und aufkochen.
- ✓ Eigelb und Zucker cremig rühren.
- ✓ Vanilleschote aus der Vollmilch entfernen.
- ✓ Die heisse Vanillemilch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.
- ✓ In die Pfanne zurückgiessen und vorsichtig zur Rose erhitzen (maximal 85 °C) .
- ✓ Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Rum parfümieren.
- ✓ Den warmen Strudel mit Puderzucker bestreuen, in Tranchen schneiden und mit heisser Vanillesauce servieren.



## Aprikosenkuchen mit Guss mit Vanilleglace

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

#### Geriebener Teig

100	g	Weissmehl
50	g	Butter (1)
40	g	Wasser
2	g	Salz

#### Vanilleglace

400	g	Vollmilch
1	Stk.	Vanilleschote
90	g	Eigelb pasteurisiert
100	g	Zucker
1	Prise	Salz
180	g	Vollrahm 35%

#### Aprikosenkuchen

5	g	Butter (2)
10	g	Haselnusskerne, gemahlen
200	g	Aprikosen, entsteint
20	g	Vollei pasteurisiert
15	g	Zucker
20	g	Vollrahm 35%
50	g	Vollmilch
10	g	Cremepulver Vanille
50	g	Abricoture

### Vorbereitung

- ✓ Weissmehl sieben.
- ✓ Salz im Wasser auflösen
- ✓ Kalte Butter in Flocken zum Weissmehl geben und fein reiben.
- ✓ Salzwasser begeben und rasch zu einem Teig verkneten.
- ✓ Vor dem Weiterverarbeiten etwa 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
- ✓ Kuchenblech von 18-20 cm Durchmesser mit weicher Butter (2) ausstreichen.
- ✓ Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen.
- ✓ Vollei, Zucker, Vollrahm und Vollmilch mischen, mit Cremepulver verrühren und mixen.

### Zubereitung

- ✓ Für die Glace Vollmilch mit Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
- ✓ Vanilleschote herausnehmen.
- ✓ Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel cremig rühren.
- ✓ Die aufgekochte Vollmilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse giessen.
- ✓ Alles zusammen zurück in die Pfanne giessen.
- ✓ Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Rührspatel vorsichtig zur Rose (maximal 85 °C) erhitzen.
- ✓ Durch ein Drahtspitzsieb passieren und Vollrahm begeben.
- ✓ Masse im Eiswasser abkühlen und im Freezer gefrieren.
- ✓ Teig 2 mm dick auswallen und das Kuchenblech damit auslegen.
- ✓ Mit Gabel stupfen und mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen.
- ✓ Aprikosen vierteln und ringförmig satt anordnen.
- ✓ Kuchenguss über die Aprikosen geben.
- ✓ Im Backofen bei 220-230 °C und offenem Dampfzug backen.
- ✓ Herausnehmen und erkalten lassen.
- ✓ Abricoture erwärmen und den Aprikosenkuchen damit überglänzen.
- ✓ Portionieren und mit Vanilleglace servieren.



## Bayerische Haselnusscreme mit karamellisierten Apfelspalten

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

80	g	Vollmilch
¼	Stk.	Vanilleschote
1	Prise	Salz
20	g	Eigelb pasteurisiert
20	g	Zucker (1)
3	g	Gelatine
80	g	Vollrahm 35%
40	g	Haselnüsse
20	g	Zucker (2)

### Apfelspalten

2	Stk.	Äpfel, geschält ohne Kerngehäuse
20	g	Butter
20	g	Zucker (3)

### Vorbereitung

- ✓ Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- ✓ Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.
- ✓ Haselnüsse grob hacken, zusammen mit dem Zucker (2) karamellisieren, auf Backpapier erkalten und im Cutter fein hacken.
- ✓ Äpfel in dünne, gleichmässige Spalten schneiden.

### Zubereitung

- ✓ Vollmilch, Vanilleschote, Vanillemark und Salz aufkochen.
- ✓ Vanilleschote entfernen.
- ✓ Eigelb und Zucker (1) in einer Schüssel cremig rühren.
- ✓ Die aufgekochte Vollmilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse giessen.
- ✓ In die Kasserolle zurückgiessen.
- ✓ Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Rührspatel vorsichtig zur Rose erhitzen (maximal 85°C).
- ✓ Die Creme vom Herd ziehen und in eine Schüssel umleeren.
- ✓ Die ausgepresste Gelatine darin auflösen und sofort durch ein Sieb passieren.
- ✓ Auf Eiswasser kaltrühren, bis die Creme leicht zu stocken beginnt.
- ✓ Den geschlagenen Vollrahm und die Haselnüsse vorsichtig unter die Creme ziehen.
- ✓ Sofort in Förmchen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- ✓ Butter schmelzen, Apfelspalten beidseitig leicht Farbe nehmen lassen, mit Zucker (3) bestreuen, leicht karamellisieren und auskühlen lassen.
- ✓ Förmchen kurz in heissen Wasser tauchen, stürzen und mit den karamellisierten Apfelspalten anrichten.



## Bayerische Vanillecreme mit marinierten Erdbeeren

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

150	g	Vollmilch
½	Stk.	Vanilleschote
1	Prise	Salz
30	g	Eigelb pasteurisiert
50	g	Zucker
5	g	Gelatine
150	g	Vollrahm 35%

### Marinierte Erdbeeren

200 g Erdbeeren, gerüstet

### Vorbereitung

- ✓ Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- ✓ Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.
- ✓ Erdbeeren gefällig schneiden und beliebig marinieren.

### Zubereitung

- ✓ Vollmilch, Vanilleschote, Vanillemark und Salz aufkochen.
- ✓ Vanilleschote entfernen.
- ✓ Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
- ✓ Die aufgekochte Vollmilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse giessen.
- ✓ In die Kasserolle zurückgiessen.
- ✓ Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Rührspatel vorsichtig zur Rose erhitzen (maximal 85°C).
- ✓ Die Creme vom Herd ziehen und in eine Schüssel umleeren.
- ✓ Die ausgepresste Gelatine darin auflösen und sofort durch ein Sieb passieren.
- ✓ Auf Eiswasser kaltrühren, bis die Creme leicht zu stocken beginnt.
- ✓ Den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter die Creme ziehen.
- ✓ Sofort in Förmchen abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
- ✓ Förmchen kurz in heissen Wasser tauchen, stürzen und mit den marinierten Erdbeeren anrichten.



## Birnenjalousie mit Vanillesauce

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

200	g	Blätterteig ausgewallt
220	g	Birnen geschält ohne Kerngehäuse
10	g	Butter
5	g	Zitronensaft
15	g	Zucker
15	g	Sultaninen
10	g	Weisswein
1	Prise	Zimt gemahlen
10	g	Vollei pasteurisiert
5	g	Puderzucker

### Vanillesauce

120	g	Vollmilch
¼	Stk.	Vanilleschote
35	g	Eigelb pasteurisiert
20	g	Zucker
1	Prise	Salz

### Vorbereitung

1. Birnen sechsteln und in feine Scheiben schneiden.
2. Birnenscheiben mit Butter, Zitronensaft, Zucker, Sultaninen, Weisswein und Zimt kurz dünsten.
3. In Sieb abschütten und die Flüssigkeit zu einem dicken Sirup einkochen.
4. Gedünstete Birnen mit dem eingedickten Sirup mischen und kühl stellen.
5. Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
6. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.

### Zubereitung

7. Je einen Streifen von 12 x 20 cm (Boden) und 15 x 20 cm (Abdeckung) zuschneiden.
8. Den Boden auf das vorbereitete Backblech legen.
9. Kalte Birnenfüllung in der Mitte verteilen, so dass auf beiden Seiten ein leerer Teigrand von 1,5 cm bleibt.
10. Teigränder mit Ei bepinseln.
11. In der Blätterteig-Abdeckung im Abstand von 5-10 mm quer Einschnitte von ca. 6 cm Länge anbringen.
12. Eingeschnittenen Teigstreifen aufrollen und über die Birnenfüllung abrollen.
13. Seiten gut andrücken und mit einer Gabel oder Teigkneifer andrücken.
14. Jalousie ca. 30 Minuten kühl stellen.
15. Mit Ei bepinseln und im Backofen bei 220 °C und offenem Dampfzug ca. 30 Minuten goldgelb backen.
16. Für die Vanillesauce Vanilleschote und Vanillemark zur Vollmilch geben und aufkochen.
17. Eigelb und Zucker cremig rühren.
18. Vanilleschote aus der Vollmilch entfernen.
19. Die heisse Vanillemilch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.
20. In die Pfanne zurückgiessen und vorsichtig zur Rose erhitzen (maximal 85 °C).
21. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.
22. Jalousie portionieren, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.



## Dunkle Schokoladenmousse mit sautierter Banane

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

60	g	Vollei pasteurisiert
20	g	Zucker
1	Prise	Salz
100	g	Couverture dunkel Vanille
200	g	Vollrahm 35%

### Sautierte Bananenhälften

2	Stk.	Bananen
10	g	Butter
5	g	Zucker
80	g	Himbeersauce
80	g	Doppelrahm 45%

### Vorbereitung

- ✓ Vanillecouverture in kleine Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen.
- ✓ Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.

### Zubereitung

- ✓ Vollei, Zucker und Salz zuerst warm-, dann kaltschlagen.
- ✓ Aufgelöste und etwas abgekühlte Couverture (35-40 °C) rasch unter die kaltgeschlagene Eimasse ziehen.
- ✓ Geschlagenen Vollrahm sofort vorsichtig unter die Masse melieren.
- ✓ Mousse in eine tiefe Schüssel füllen und kalt stellen.
- ✓ Für die Garnitur die geschälten und halbierten Bananen in Butter sautieren, mit Zucker bestreuen und leicht karamelisieren.
- ✓ Mit Himbeersauce einen Saucenspiegel anrichten.
- ✓ Mit 2 heissen Esslöffeln Mousse-Klösschen formen und diese auf dem Saucenspiegel anrichten.
- ✓ Doppelrahm in Papier-Cornet füllen und auf die Klösschen ein Muster dressieren.
- ✓ Mit den sautierten Bananen garnieren.





## Eisauflauf Grand Marnier mit Orangen-Kiwisalat

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

75	g	Zucker
75	g	Orangensaft, frisch
90	g	Eigelb pasteurisiert
270	g	Vollrahm 35%
30	g	Grand Marnier (1)
1	Stk.	Orange, abgeriebene Schale
10	g	Kakaopulver
20	g	Grand Marnier (2)

### Orangen-Kiwisalat

2	Stk.	Orangen, geschält
2	Stk.	Kiwi, geschält
10	g	Puderzucker
10	g	Grand Marnier
5	g	Pistazienkerne, gehackt

### Vorbereitung

- ✓ Porzellankokotten (Inhalt 100 g) mit vorgeschrittenen Kunststoff- oder Backpapierstreifen umkleben, so dass sie den Rand der Form um 2 cm überragen.
- ✓ Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.

### Zubereitung

- ✓ Zucker und Orangensaft aufkochen.
- ✓ Eigelb cremig schlagen.
- ✓ Heissen Zuckersirup langsam unter ständigem Rühren in das cremige Eigelb geben.
- ✓ Eimasse kaltschlagen.
- ✓ Grand Marnier (1) und abgeriebene Orangenschale unter den geschlagenen Vollrahm ziehen.
- ✓ Parfümierten Vollrahm vorsichtig unter das kaltgeschlagene schaumige Eigelb ziehen.
- ✓ Mit einem Dressiersack und grosser Lochtülle in die vorbereiteten Kokotten füllen und gefrieren lassen.
- ✓ Orangen filetieren, Kiwi schälen und nach Wunsch schneiden.
- ✓ Mit Puderzucker und Grand Marnier marinieren.
- ✓ Eisauflauf mit Kakaopulver stäuben und den Kunststoff- oder Backpapierstreifen entfernen.
- ✓ Mit einem Ausstechlöffel ein Loch ausstechen und mit Grand Marnier (2) auffüllen.
- ✓ Den Orangen-Kiwisalat mit Pistazienkernen bestreuen und separat dazu servieren.



## Erdbeermousse mit marinierten Erdbeeren

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

40	g	Eiweiss pasteurisiert
60	g	Zucker
1	Prise	Salz
4	g	Gelatine
130	g	Vollrahm 35%
160	g	Erdbeermark ungezuckert
5	g	Zitronensaft

### Marinierte Erdbeeren

150	g	Erdbeeren, gerüstet
10	g	Kirsch
5	g	Zucker
5	g	Zitronensaft
80	g	Erdbeersauce

### Vorbereitung

- ✓ Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
- ✓ Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.
- ✓ Erdbeeren dekorativ schneiden und mit Kirsch, Zucker und Zitronensaft marinieren.

### Zubereitung

- ✓ Eiweiss, Zucker und Salz im Wasserbad warmschlagen.
- ✓ Gelatine auspressen und im Wasserbad auflösen.
- ✓ Aufgelöste Gelatine zur Eiweissmasse geben und anschliessend kaltschlagen.
- ✓ Erdbeermark und Zitronensaft vorsichtig unter den geschlagenen Vollrahm ziehen.
- ✓ Kaltgeschlagenes Eiweiss unter den Erdbeerrahm melieren.
- ✓ Mousse in eine tiefe Schüssel füllen und kühl stellen.
- ✓ Mit Erdbeersauce einen Saucenspiegel anrichten.
- ✓ Aus dem Erdbeermousse mit 2 heissen Esslöffeln Klösschen formen und mit den marinierten Erdbeeren auf den Saucenspiegel anrichten.



## Erdbeer-Schaumgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

40	g	Eiweiss, pasteurisiert
35	g	Zucker
1	Prise	Salz
1	g	Gelatine
150	g	Vollrahm 35%

### Erdbeer-Rhabarberkompott

150	g	Rhabarber, gerüstet
10	g	Weisswein
20	g	Zucker
150	g	Erdbeeren, gerüstet
1	Stk.	Minzezweig

### Vorbereitung

1. Rhabarber je nach Dicke halbieren oder vierteln und in 3-4 cm lange Stücke schneiden.
2. Zusammen mit Weisswein und Zucker knapp weich dünsten.
3. Die Hälfte des Rhabarberkompotts und die Hälfte der Erdbeeren mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.
4. Eine Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Plastikfolie faltenfrei auslegen.
5. Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
6. Vollrahm zu 90% steif schlagen und kühl stellen.
7. Minze waschen, trocken tupfen, entstielen und in Streifen schneiden.

### Zubereitung

8. Eiweiss mit Zucker und Salz in einem Wasserbad warmschlagen.
9. Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und zur warmen Eiweissmasse geben.
10. Eiweissmasse kaltschlagen.
11. Rhabarber-Erdbeermark unter den geschlagenen Vollrahm ziehen.
12. Diesen vorsichtig unter den kaltgeschlagenen Eiweiss Schnee ziehen.
13. In die vorbereitete Terrinenform füllen und gefrieren.
14. Restliche Erdbeeren gefällig schneiden, mit dem restlichen Rhabarberkompott und Minze mischen.
15. Schaumgefrorenes stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Kompott anrichten.



## Flammeri mit Erdbeeren und Erdbeersauce

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

90	g	Vollmilch
½	Stk.	Vanilleschote
¼	Stk.	Zitrone, abgeriebene Schale
10	g	Hartweizengriess
3	g	Gelatine
20	g	Eigelb pasteurisiert
20	g	Zucker
75	g	Vollrahm 35%
50	g	Erdbeeren, gerüstet
10	g	Cognac

### Garnitur

150	g	Erdbeersauce
100	g	Erdbeeren, gerüstet
4	Stk.	Zitronenmelisseblätter

### Vorbereitung

1. Timbales-Förmchen (Inhalt 90 g) bereitstellen.
2. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
4. Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.
5. Erdbeeren in 5 mm grosse Würfel schneiden und mit Cognac marinieren.
6. Erdbeeren für die Garnitur in Scheiben schneiden.
7. Zitronenmelissenblätter waschen und trockentupfen.

### Zubereitung

8. Vollmilch mit Vanilleschote, Vanillemark und abgeriebener Zitronenschale aufkochen.
9. Durch ein Sieb passieren und in das Kochgeschirr zurückgeben.
10. Griess regenartig unter Rühren in die kochende Vollmilch geben und auf kleiner Flamme garen und gut quellen lassen.
11. Gelatine auspressen und unter die noch warme Masse mischen.
12. Auf Eiswasser kaltrühren, bis die Masse leicht zu stocken beginnt.
13. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Griessmasse ziehen.
14. Den geschlagenen Vollrahm und die marinierten Erdbeeren unter die Masse melieren.
15. Sofort in die vorbereiteten Timbales-Förmchen abfüllen.
16. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.
17. Timbales-Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und stürzen.
18. Mit Erdbeersauce umgiessen.
19. Mit Erdbeerscheiben und Zitronenmelissenblätter ausgarnieren.



## Gestürzte Karamellcreme mit marinierten Früchten

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

80	g	Zucker (1)
20	g	Wasser
250	g	Vollmilch
1	Stk.	Vanilleschote
75	g	Vollei pasteurisiert
25	g	Eigelb pasteurisiert
40	g	Zucker (2)
1	Prise	Salz

### Marinierte Früchte

150	g	Saisonfrüchte
10	g	Zucker
5	g	Zitronensaft
10	g	Kirsch – oder etwas anderes

### Vorbereitung

- ✓ Kokotten-Förmchen (Inhalt 100-120 g) bereitstellen.
- ✓ Zucker (1) hellbraun karamellisieren, mit heissem Wasser ablöschen und den Zucker auflösen.
- ✓ Heiss in die Förmchen giessen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.
- ✓ Die Früchte rüsten, gefällig schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und Kirsch marinieren.

### Zubereitung

- ✓ Vollmilch mit Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
- ✓ Vollei, Eigelb, Zucker und Salz cremig rühren.
- ✓ Die heisse Milch unter ständigem Rühren unter die Eimasse geben.
- ✓ Die Creme durch ein feines Sieb passieren und in die vorbereiteten Förmchen abfüllen.
- ✓ Im Kombisteamer pochieren.
- ✓ Die Creme gut auskühlen lassen.
- ✓ Karamellcreme stürzen und mit den marinierten Früchten anrichten.



## Gestürzte Mandelcreme mit pochierten Aprikosen

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

130	g	Vollmilch
½	Stk.	Vanilleschote
3	g	Gelatine
65	g	Mandelmasse 1:1
80	g	Vollrahm 35%

### Pochierte Aprikosen

200	g	Aprikosen
100	g	Weisswein
30	g	Zucker
100	g	Himbeersauce

### Vorbereitung

- ✓ Timbales-Förmchen (Inhalt 90 g) bereitstellen.
- ✓ Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen.
- ✓ Vollrahm steif schlagen und kalt stellen.
- ✓ Aprikosen entsteinen, in Schnitze teilen, in gezuckertem Weisswein pochieren und erkalten lassen.

### Zubereitung

- ✓ Milch, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
- ✓ Gelatine auspressen und in der heissen Vollmilch auflösen.
- ✓ Vanilleschote entfernen, Mandelmasse begeben und auflösen.
- ✓ Mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
- ✓ Im Eiswasser kaltrühren, bis die Creme leicht zu stocken beginnt.
- ✓ Sofort den geschlagenen Vollrahm darunterziehen.
- ✓ In Förmchen abfüllen und kaltstellen.
- ✓ Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und stürzen.
- ✓ Auf einen Spiegel mit Himbeersauce anrichten und mit den abgetropften Aprikosen garnieren.



## Reis Kaiserinart mit Orangensalat

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

130	g	Vollmilch
½	Stk.	Vanilleschote
25	g	Reis Arborio
20	g	Zucker
3	g	Gelatine
20	g	Cakefrüchte gewürfelt
10	g	Kirsch
100	g	Vollrahm 35%

### Orangensalat

4	Stk.	Orangen
20	g	Grand Marnier

### Vorbereitung

1. Timbales-Förmchen (Inhalt 90 g) bereitstellen.
- ✓ Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
  - ✓ Reis 5 Minuten blanchieren, abschütten und kalt abschrecken.
  - ✓ Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
  - ✓ Cakesfrüchte mit dem Kirsch marinieren.
  - ✓ Vollrahm steif schlagen und kühl stellen.
  - ✓ Orangen schälen, filetieren und mit Grand Marnier marinieren

### Zubereitung

- ✓ Vollmilch mit Vanilleschote und Vanillemark aufkochen.
- ✓ Vanilleschote entfernen, den blanchierten Reis begeben und weich sieden.
- ✓ Zucker zum weich gekochten Reis geben.
- ✓ Gelatine auspressen, zum Reis geben und darin auflösen.
- ✓ Auf Eiswasser kalt rühren, bis die Masse leicht zu stocken beginnt.
- ✓ Marinierte Cakesfrüchte begeben und den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unter die Masse melieren.
- ✓ Sofort in die vorbereiteten Timbales-Förmchen abfüllen.
- ✓ Im Kühlschrank gut auskühlen lassen.
- ✓ Timbales-Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.
- ✓ Mit dem Orangensalat anrichten.



## Tiramisù

Quelle Pauli

Rezept für 4 Personen

### Zutaten

60	g	Löffelbiskuits
80	g	Espresso stark
20	g	Amaretto-Likör
5	g	Grand Marnier
5	g	Cognac

### Creme

20	g	Eiweiss, pasteurisiert
10	g	Zucker (1)
1	Prise	Salz
25	g	Eigelb pasteurisiert
20	g	Zucker (2)
1	g	Gelatine
120	g	Mascarpone
120	g	Vollrahm 35%
10	g	Kakaopulver

### Vorbereitung

- ✓ Espresso, Amaretto, Grand Marnier und Cognac vermischen.
- ✓ Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- ✓ Vollrahm zu 90% steif schlagen.

### Zubereitung

- ✓ Form mit den Löffelbiskuits auslegen und mit der Tränkflüssigkeit tränken.
- ✓ Eiweiss mit Zucker (1) und Salz steif schlagen und kühl stellen.
- ✓ Eigelb und Zucker (2) warmschlagen.
- ✓ Gelatine auspressen und in einem Wasserbad auflösen.
- ✓ Zur warmen Eigelbzuckermasse geben und kaltrühren.
- ✓ Mascarpone leicht aufrühren und unter die kaltgeschlagene Eigelbmasse mischen.
- ✓ Das steif geschlagene Eiweiss vorsichtig darunterziehen.
- ✓ Den geschlagenen Vollrahm unter die Masse heben.
- ✓ Die Creme über die Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen.
- ✓ Mit Kakaopulver stäuben und kühl stellen.

### Garnitur

- ✓ Orangenfilets nach Wunsch mariniert