

FOTOS
Wolfgang Schardt
REZEPTE & FOODSTYLING
Anne-Katrin Weber
STYLING
Michaela Pfeiffer

AUFKOCHEN
Desserts

DAS FRUCHTET!

SÜSSE REZEPTE MIT STEINOBST

Saftige Pfirsiche, Marillen, Nektarinen und Zwetschken haben Hochsaison. Mit diesen Desserts bringen Sie den Sommer auf den Tisch.





BUTTERMILCH- MOHN-PANCAKES

MIT MARILLENRÖSTER

ARBEITSZEIT: ca. 45 Min.
ZUBEREITUNG: LEICHT
4 PORTIONEN

PANCAKES
ca. 75 g Butter
2 Eier (Größe M)
200 ml Buttermilch
1 Prise Salz
3 EL Kristallzucker
125 g glattes Mehl
50 g Mohn
1 TL Backpulver
2-3 EL Staubzucker

RÖSTER
700 g Marillen
1 Vanilleschote
75 g Kristallzucker
125 ml trockener Weißwein oder
Apfelsaft

Zubereitung

1. Für die Pancakes 25 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eier, Buttermilch, Salz und Kristallzucker kräftig verquirlen. Geschmolzene Butter unterrühren. Mehl, 25 g Mohn und Backpulver vermischen und unter die Eiermasse rühren. Den Teig ca. 15 Minuten quellen lassen.
2. Währenddessen für den Röster die Marillen halbieren und entsteinen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zucker mit 4 EL Wasser in einem großen Topf langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. Wein oder Saft und 100 ml Wasser angießen und den Karamell darin auflösen. Vanilleschote, -mark und Marillen dazugeben und 5 bis 10 Minuten kochen, bis die Marillen weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und den Röster etwas abkühlen lassen.
3. Für die Pancakes das Backrohr auf 80°C (Ober-/Unterhitze, 60°C Umluft) vorheizen. 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Pro Pancake 2 EL Teig hineingeben und auf jeder Seite ca. 1 Minute goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig portionsweise in je 1 EL Butter weitere Pancakes backen. Die fertigen Pancakes im Rohr warm halten. Restlichen Mohn (25 g) mit Staubzucker vermischen.
4. Pancakes mit Marillenröster anrichten, mit Mohnzucker bestreuen und servieren.

EINKAUFSTIPP



3,5 kg € 7,99

**BILLA
MARILLEN KÜBEL**

Holen Sie sich jetzt die
erntefrischen Marillen
in Ihrer BILLA-Filiale



TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER

UND MARZIPANSCHAUM

ARBEITSZEIT: ca. 70 Min.
exkl. KÜHLZEIT: ca. 60 Min.
ZUBEREITUNG: MITTEL

4 PORTIONEN

KNÖDEL

- 500 g Magertopfen
- 210 g entrindetes altbackenes Toastbrot
- ½ Vanilleschote
- 125 g weiche Butter
- 60 g Staubzucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 2 Eidotter
- 2 Eier (Größe M)
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Haselnusskerne Salz

RÖSTER

- 700 g Zwetschken
- 75 g Kristallzucker
- 200 ml trockener Rotwein oder roter Traubensaft
- 1 Zimtstange

SCHAUM

- 75 g Marzipanrohmasse
- 300 g Joghurt

Zubereitung

1. Für die Knödel den Topfen in einem Tuch ausdrücken und in einem Sieb abtropfen lassen. 130 g Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. 50 g Butter und 50 g Staubzucker mit den Quirlen des Mixers schaumig rühren. Vanillemark, Zitronenschale und 1 Prise Salz untermischen. Dotter einzeln untermischen. Abwechselnd Eier und Topfen untermischen. Brotwürfel und Stärke unter die Masse mischen und abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

2. Währenddessen das restliche Brot (80 g) und die Nüsse im Blitzhacker grob zermahlen. Restliche Butter (75 g) in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Nussbrösel hineingeben und unter Rühren goldgelb rösten. Vom Herd nehmen.

3. Für den Röster die Zwetschken halbieren und entsteinen. Zucker mit 5 EL Wasser in einem großen Topf langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. Wein oder Saft angießen und den Karamell darin auflösen. Zimtstange und Zwetschken dazugeben und 5 bis 10 Minuten kochen, bis die Zwetschken weich sind. Den Topf vom Herd nehmen und den Röster etwas abkühlen lassen. Zimtstange herausnehmen.

4. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel aus der Topfenmasse formen und im Salzwasser ca. 12 Minuten sieden lassen.

5. Währenddessen für den Schaum das Marzipan klein würfeln. Joghurt und Marzipan mit dem Pürierstab fein und schaumig mixen.

6. Die Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. In den Nussbröseln wälzen.

7. Marzipanschaum in tiefe Teller gießen und die Knödel mit Zwetschkenröster darin anrichten. Mit dem restlichen Staubzucker (1 EL) bestreuen und servieren.