

Österliche Desserts im Glas

Konditormeisterin Theresa Knipschild hat drei Ideen für schnelle Desserts zu Ostern

von Theresa Knipschild

Eierlikördessert im Glas

(ca. 6 Gläser)

Zutaten

- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 ml Sahne
- 50 g dunkle Kuvertüre
- ca. 150 ml Eierlikör
- 100 g Cookies (selbstgemacht oder gekauft)

Zubereitung

1. Pudding nach Packungsanweisung kochen, dabei Salz und das Mark einer Vanilleschote und die Vanilleschote mit zur Milch geben. Nach dem Kochen Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche des Puddings auflegen, damit keine Haut entsteht.
2. Pudding vollständig abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Kuvertüre mit einem Messer hacken. Sahne aufschlagen. Pudding glattrühren. Mit Eierlikör abschmecken (je mehr Eierlikör eingerührt wird, desto weicher wird die Creme). Sahne unterheben, danach gehackte Kuvertüre unterheben.
3. Cookies zerbröseln und in Gläser verteilen. Creme darauf geben. Mit Cookie Krümeln bestreuen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Beerencrumble (ca. 6 Gläser)

Zutaten

- 80 g Butter
- 30 g braunen Zucker
- 130 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 50 g gesalzene Pistazien
- 50 g weiße Schokolade
- 400 g Schmand, Creme fraiche oder Quark
- 200 g Schlagsahne
- Mark einer Vanilleschote
- 500g gemischte Beeren, gewaschen

Zubereitung

1. Für den Crumble gesalzene Pistazien und weiße Schokolade mit einem Messer grob hacken.
2. Alle Zutaten für den Crumble zu Streuseln verkneten. Backofen auf 180°C vorheizen. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ca. 5 Minuten backen, danach den Ofen auf 160°C runterschalten und zwischendurch mit einem Löffel wenden. Weitere 10 Minuten backen aber Crumble dabei im Blick behalten. Die weiße Schokolade sollte bräunen, aber nicht verbrennen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.
3. Quark glattrühren, kalte Sahne mit etwas Zucker steifschlagen. Vanillemark unter den Quark rühren. Sahne unterheben und ggf. mit etwas mehr Zucker abschmecken.
4. Crumble und Beeren in Gläser füllen mit Creme auffüllen. Mit Crumble und frischen Beeren garnieren.

Möhrenkuchendessert im Glas (ca. 6 Gläser)

Zutaten Teig

- 180 g geraspelte Möhren
- 60 g gehackte Haselnüsse
- Abrieb und Saft einer Bio-Orange
- 1 cm Ingwer
- 90 g neutrales Pflanzenöl
- 70 g Zucker
- 40 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 3 Prisen Salz
- 1 TL Zimt
- 0.25 TL geriebene Muskatnuss
- 150 g Mehl
- 7 g Backpulver

Zubereitung

1. Möhren schälen und grob raspeln. Eine Backform (Backblech ca. 20x18cm oder eine Auflaufform) mit etwas Öl einpinseln und Mehl bestreuen.
2. Öl, Zucker, Eier, alle Gewürze sowie Orangenabrieb und fein geriebenen Ingwer in eine Rührschüssel geben und aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und zur Ölmischung geben. Alles mindestens 1 Minute gut verrühren.
3. Danach zuerst die Möhren unterheben, dann die Nüsse. Den Teig in die Backform füllen und bei 180 Grad ca. 30 - 40 Minuten backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Falls die Oberfläche des Kuchens zu schnell dunkel wird, die Temperatur herunterschalten und gegebenenfalls die Backzeit verlängern. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Zutaten Creme

- 300g Frischkäse
- 400 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- Mark ½ Vanilleschote
- 3 Orangen
- Gartenkresse

Zubereitung

1. Für die Creme Frischkäse glattrühren. Sahne mit Zucker steif schlagen. Vanilleschote auskratzen. Sahne unter den Frischkäse heben. Vanillemark zugeben, ggf. mit etwas mehr Zucker abschmecken.
2. Kuchen zerkrümeln und in Gläser füllen. Etwas Creme darauf geben. Eine weitere Schicht Kuchenkrümel dazugeben und nochmal mit Creme auffüllen. Mit Orangenfilets und Gartenkresse garnieren. Restlichen Kuchen für etwas anderes verwenden.
3. Für die Filets: Die oberen und unteren Enden der Orangen so abschneiden, dass das Fruchtfleisch sichtbar ist. Anschließend die Schale mit einem scharfen Messer in Streifen nach unten abschneiden, die weiße Haut sollte entfernt sein. Die Orangen zwischen den Trennhäuten filetieren und dabei den austretenden Saft in einer kleinen Schüssel auffangen. Alternativ können die Orangen auch einfach in Scheiben geschnitten werden.