

Janneke Philippi



Lieblings DESSERTS

MATTHAES

Janneke Philippi

Lieblings
DESSERTS

MATTHAES VERLAG GMBH

ISBN 978-3-87515-400-9

© der deutschen Ausgabe: 2014 Matthaes Verlag GmbH

© der Originalausgabe: 2013 Karakter Uitgevers bv Uithoorn

ISBN der Originalausgabe 978 90 452 0603 5

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und Verwendung des Werkes sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Konzept und Realisierung Studio Philippi

Rezept, Foodstyling & Styling Janneke Philippi

Fotografie und Gestaltung Serge Philippi

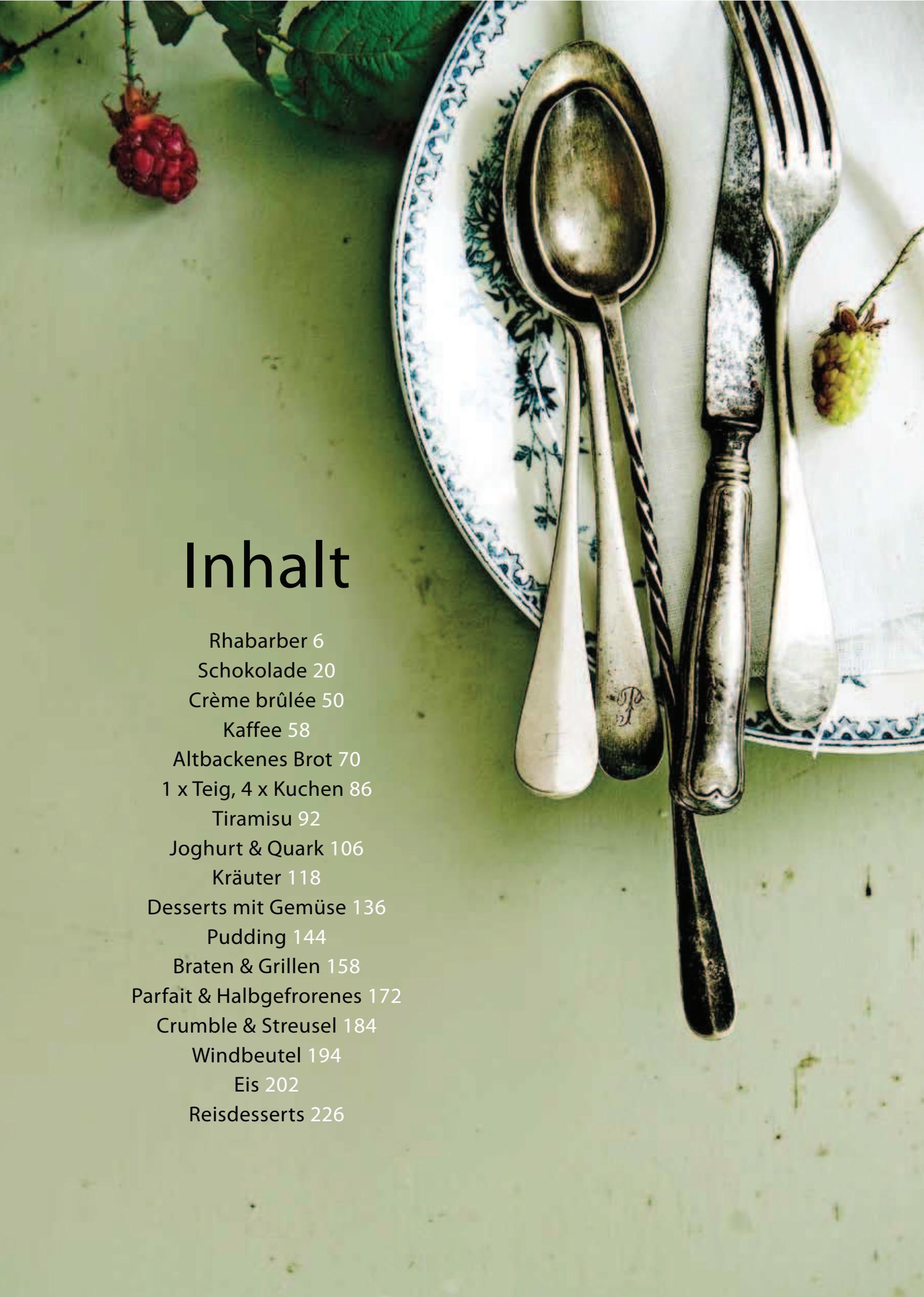
Übersetzung ins Deutsche Barbara Buchwalter

Lektorat der deutschen Ausgabe Ulrike Strerath-Bolz

Diese Ausgabe kam durch die Vermittlung von Sebes & Van Gelderen Literair Agentschap in Amsterdam, www.boekeenschrijver.nl zustande.

Hinweis

Alle Angaben des Buches sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und dessen Beauftragter für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

A still life photograph of silverware and raspberries on a green surface. In the upper right, a white plate with a blue floral border holds a silver spoon, a butter knife, and a silver fork. A single raspberry is on the plate to the right of the knife. In the upper left, a raspberry is on a green stem with leaves. The background is a light green surface.

Inhalt

Rhabarber	6
Schokolade	20
Crème brûlée	50
Kaffee	58
Altbackenes Brot	70
1 x Teig, 4 x Kuchen	86
Tiramisu	92
Joghurt & Quark	106
Kräuter	118
Desserts mit Gemüse	136
Pudding	144
Braten & Grillen	158
Parfait & Halbgefrorenes	172
Crumble & Streusel	184
Windbeutel	194
Eis	202
Reisdesserts	226

Ein Dessert
macht
aus jeder
Mahlzeit ein
FEST!



vergessen Sie
stundenlanges Kneten,
Rühren und Backen in
der Küche. Die meisten
meiner Lieblingsdesserts und
Kuchen sind in weniger als
30 Minuten fertig, und ich
brauche dazu nur eine
Handvoll Zutaten.

Und wenn Sie wirklich keine
Zeit haben, um ein Dessert
oder einen Kuchen zu machen,
dann holen Sie eine
Portion Schokoladenbällchen
(Seite 43) aus dem
Gefrierschrank, die
schmecken sehr lecker.

Rhabarber

Rhabarber im Einmachglas mit
Zitronen-Thymian-Zucker
Schneller Rhabarberkuchen mit
Vanillecreme

Gefüllte Apfel-Rhabarber-Taschen

Croissantauflauf mit Rhabarber

Rhabarber-Quarkkuchen

Backofen-Rhabarber

Pikantes Rhabarber-Sorbet

Rhabarber-Eierlikör-Trifle

Knusprige Kokosmakronen-
Tarteletts





Rhabarber im EINMACHGLAS mit
Zitronen-Thymian-Zucker

Schneller RHABARBERKUCHEN
mit Vanillecreme



Rhabarber im Einmachglas mit Zitronen-Thymian-Zucker

Für 4 Personen

1 Zitrone
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel frische
 Thymianblättchen
 200 g Rhabarber
 Vanilleeis oder nicht
 ganz steif geschlagene
 Schlagsahne, zum
 Servieren
 - 4 Einmachgläser (Inhalt
 250 ml)

Zitrone abwaschen. Die gelbe Schale dünn abreiben. Zitronenschale mit Zucker und Thymian vermischen.

Rhabarberstangen am unteren Ende abschneiden. Dicke Stangen der Länge nach halbieren, dann in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Einmachgläser mit Rhabarberstücken und Zitronen-Thymian-Zucker füllen. Die Gläser schließen.

Die Einmachgläser nebeneinander in einem Topf auf ein sauberes Küchentuch stellen. So viel Wasser in den Topf füllen, dass sie zu drei Vierteln bedeckt sind. Das Wasser aufkochen. Den Deckel auf den Topf legen und den Rhabarber 20 Minuten sieden lassen. Der Rhabarber ist dann zart, und durch den Zitronen-Thymian-Zucker bildet sich im Glas frischer Saft.

Den Rhabarber warm oder bei Zimmertemperatur servieren. Die Einmachgläser öffnen und auf den Tisch stellen. 1 Kugel Vanilleeis oder einen Klacks Schlagsahne in die Gläser geben.

Zubereitung: 25 Minuten

Tipp Einmachgläser sind ideal, um Desserts gut vorzubereiten, da sie im Voraus gefüllt werden können. Sie werden mit dem Deckel verschlossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Schneller Rhabarberkuchen mit Vanillecreme

Für 8 Personen

6 Platten TK-Blätterteig,
 aufgetaut
 2 Esslöffel
 Vanillepuddingpulver
 500 g Rhabarber
 3 Esslöffel Zucker
 1 verquirltes Ei
 200 ml Crème fraîche
 3–4 Esslöffel Vanillevla
 (am besten Bio-Ware)
 Puderzucker
 - Backblech, mit
 Backpapier belegt

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Teigplatten zusammenlegen und zu einer Teigscheibe mit 30 cm Durchmesser ausrollen. Auf das Backblech legen und mit einem Teesieb mit 1 Esslöffel Vanillepuddingpulver bestreuen. Rundherum einen 3 cm breiten Streifen freilassen.

Die unteren Enden der Rhabarberstangen abschneiden. Dicke Stangen der Länge nach halbieren, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Die Hälfte des Rhabarbers auf dem Puddingpulver verteilen. Mit einem gehäuften Esslöffel Zucker bestreuen und mit dem restlichen Puddingpulver bestreuen. Den restlichen Rhabarber darauf verteilen und mit 1 gehäuften Esslöffel Zucker bestreuen.

Den Teig so einschlagen, dass der Rhabarber teilweise bedeckt ist. In der Mitte ein Loch mit 12 cm Durchmesser offen lassen. Den Teigrand mit Ei bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Crème fraîche locker mit dem Vanillevla verrühren. Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Warm oder mit Zimmertemperatur zusammen mit der Vanillecrème servieren.

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 25–30 Minuten

Tipp Manchmal bleibt von einem anderen Rezept etwas Rhabarber übrig. Den ergänze ich dann mit Himbeeren oder gewürfelten Apfelstücken auf 500 Gramm. Das schmeckt auch sehr lecker!

Vla ist ein niederländischer Fertigpudding, den es inzwischen auch in Deutschland im Kühlregal vieler Supermärkte gibt.



Rhabarber lässt sich
ganz WUNDERBAR
mit Früchten kombinieren.
Mit Blaubeeren, Himbeeren
oder Äpfeln zum Beispiel.
Auch Gewürzkräuter wie Rosmarin,
Thymian oder Basilikum
schmecken in
Rhabarberdesserts
ganz
fantastisch.



APFEL Rhabarber
TASCHEN mit Vanilleeis



Croissant AUFLAUF mit Rhabarber

Gefüllte Apfel-Rhabarber-Taschen

Für 4 Personen

50 g Rhabarber
 1 kleiner frischer
 Apfel, z.B. Elstar
 3 Esslöffel Zucker
 4 Platten TK-Blätterteig,
 aufgetaut
 1 verquirltes Ei
 Puderzucker
 4 Kugeln Vanilleeis
 - Backblech, mit
 Backpapier belegt

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das untere Ende des Rhabarbers abschneiden und die Stangen in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen und das Kernhaus entfernen. Apfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Rhabarber vermischen. 2 Esslöffel Zucker unterrühren.

Die Apfel-Rhabarber-Mischung auf den Teigplatten verteilen.

Den Rand der Teigplatten mit Ei bestreichen und diagonal zusammenfallen. Die Teigränder mit einer Gabel fest andrücken. Die Apfel-Rhabarber-Taschen auf das Backblech legen. Mit Ei bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Die Apfel-Rhabarber-Taschen im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt auf 4 Teller legen. Mit Puderzucker bestäuben und mit 1 Kugel Vanilleeis servieren.

Zubereitung: 15 Minuten

Croissantauflauf mit Rhabarber

Für 4 Personen

4 Croissants vom Vortag
 1 Ei
 250 ml Vollmilch
 75 g Zucker +
 extra Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 125 g Rhabarber
 - Eingefettete Brot-,
 Kuchen- oder Auflaufform,
 24 x 14 cm

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Croissants in 5 cm dicke Scheiben schneiden. Ei mit Milch, Zucker und Vanillezucker in einer kleinen Schüssel verrühren. Croissantscheiben in diese Mischung legen und 5 Minuten einweichen lassen.

Das untere Ende des Rhabarbers abschneiden und die Stangen in 2 cm große Stücke schneiden. Croissantscheiben mit einem Schaumlöffel aus der Eimischung nehmen und mit dem Rhabarber in der Auflaufform verteilen. Die restliche Eimischung in die Form gießen und leicht andrücken. Die Oberfläche mit etwas Zucker bestreuen.

Den Croissant-Auflauf im vorgeheizten Backofen in 35–40 Minuten goldbraun backen.

Schmeckt besonders lecker mit einem Löffel Sahnejoghurt, Quark oder Sahneis.

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 35–40 Minuten

Rhabarber-Quarkkuchen

Für 8–10 Personen

200 g Butter
(Zimmertemperatur)
225 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
100 g Quark
200 g Mehl
2 gestr. Teelöffel
Backpulver
325 g Rhabarber
- Küchenmaschine oder
Handrührer,
28 x 18 cm große Back-
oder Auflaufform, mit
Backpapier ausgelegt

Den Backofen auf 160 °C vorwärmen. Butter mit 200 Gramm Zucker, Vanillezucker und 1 Messerspitze Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, dann den Quark zugeben und zuletzt das Mehl einrühren. Die Quarkmischung in die Form füllen.

Das untere Ende des Rhabarbers abschneiden und die Stangen der Länge nach halbieren. Dicke Stängel nochmals halbieren. Rhabarber in 15 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber auf den Quarkteig legen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Quarkkuchen im vorgeheizten Backofen in etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Zubereiten: 20 Minuten

Backen: 40 Minuten

Tipp Der Quark macht den Kuchen frisch und saftig. Falls Sie keinen Quark im Haus haben, können Sie einfach 75 ml Joghurt oder Buttermilch verwenden. Der Effekt ist derselbe.

Jedes Frühjahr freue ich mich auf die säuerlichen roten Rhabarberstängel. Es ist unglaublich, was für zarte und süße Kuchen und Desserts man aus diesen harten, sauren Stängeln machen kann.



RhabarberQUARKkuchen





Backofen-Rhabarber

Grundrezept

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das untere Ende von 600 Gramm Rhabarberstängeln abschneiden. Dicke Stängel der Länge nach halbieren. Rhabarber in eine große Auflaufform legen. Mit 5 Esslöffeln Zucker bestreuen. Die Form mit Alufolie abdecken. Rhabarber im vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten garen.

Zubereiten: 5 Minuten

Backzeit : 10–15 Minuten

Grundrezepte, die man auf ganz verschiedene Weise verändern kann, finde ich toll. Dieses Rezept für Backofen-Rhabarber ist so eines. Frisch aus dem Ofen, mit einer Kugel Eis serviert, schmeckt der Rhabarber herrlich. Wenn man ihn abkühlen lässt und dann Kokosmakronen-Tarteletts oder ein Trifle damit macht, ist das immer ein Fest!

PIKANTES

Rhabarber-Sorbet



Rhabarber
EIERLIKÖR Trifle





Knusprige
KOKOSMAKRONEN
Tarteletts

Pikantes Rhabarber-Sorbet

Für 2 Personen

Den Saft von einem Grundrezept Backofen-Rhabarber auffangen und 150 ml davon abmessen. Mit 75 Gramm Zucker in einem Topf erhitzen. Den Zucker schmelzen lassen. 1 getrocknete und fein zerkleinerte Chilischote zugeben. Den Rhabarber-Sirup in eine große Gefrierdose füllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann den Sirup 5–6 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Das gefrierende Sorbet stündlich mit einer Gabel umrühren, damit die Eiskristalle zerbrochen werden. Das Sorbet aus dem Gefrierschrank nehmen, nochmals kräftig umrühren und auf 2 Gläser verteilen.

Zubereiten: 15 Minuten

Gefrieren: 5–6 Stunden

Rhabarber-Eierlikör-Trifle

Für 6 Personen

6 Scheiben Roomboterkake in Würfel schneiden und auf 6 Weingläser verteilen oder in eine große Schale legen. 1 Grundrezept Backofen-Rhabarber auf den Kuchenwürfeln verteilen. 500 Gramm Mascarpone mit 200 ml Sahne und 3 Esslöffeln Puderzucker zu einer festen Creme schlagen. 100 ml Eierlikör zugeben und auf den Rhabarber streichen. Das Trifle mindestens 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit gehobelten weißen Schokoladenstücken dekorieren.

Zubereiten: 20 Minuten

Kühlen: 2 Stunden

Knusprige Kokosmakronen-Tarteletts

Für 6 Personen

100 g Butter mit
Zimmertemperatur
200 g Zucker
200 g Mehl
2 gestr. Teelöffel
Backpulver
1 Eigelb
2 Esslöffel Milch
1 Grundrezept Backofen-
Rhabarber
100 g Himbeeren
2 Eiweiß
75 g Kokosraspel
Puderzucker
- Küchenmaschine
oder Handrührer
mit Knethaken,
Frischhaltefolie,
6 eingefettete
Tartelettformen mit
10 cm Durchmesser

Aus Butter, 100 g Zucker, Mehl, Eigelb, Milch und einer Prise Salz in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer einen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen.

Die Backformen damit auskleiden. Rhabarber und Himbeeren auf die Teigböden geben.

Das Eiweiß steif schlagen, mit dem restlichen Zucker und Kokos mischen. Die Mischung auf den Tarteletts verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die Teigländer mit Puderzucker bestreuen.

Zubereiten: 25 Minuten

Kühlen: 30 Minuten

Backen: 20–25 Minuten

Schokolade

Rosmarintrüffel & Chilitrüffel

Moelleux au chocolat

Brownie & Blondie

N.Y. Schokoladen-Karamell-Cheesecake

Schokoladenpäckchen

Weißes Schokoladenmousse-Karree mit

Himbeeren

Französischer Schokoladenkuchen

Kleine Schokoladensoufflés

4 x Schokoladenmousse

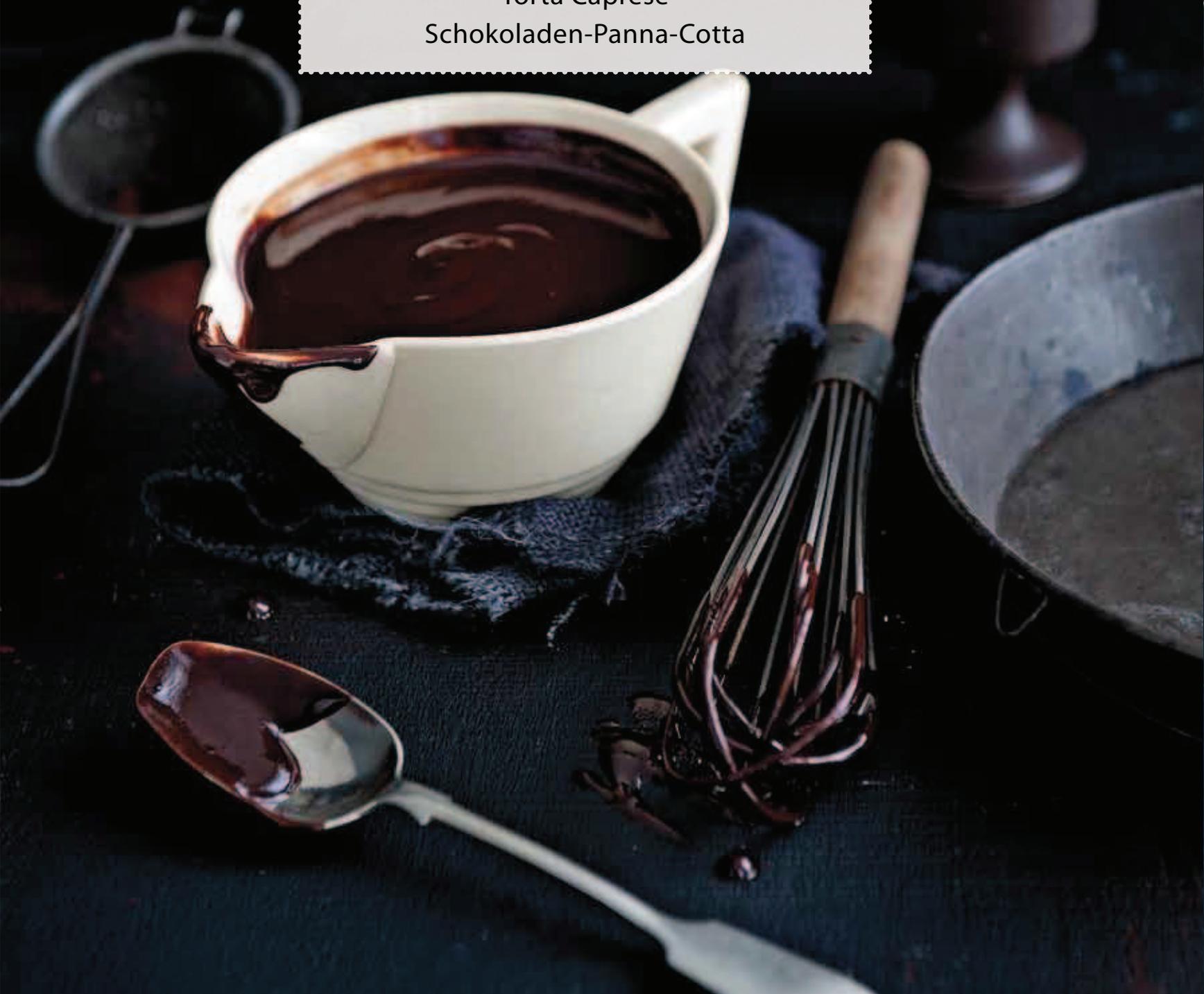
Orangen-Schokoladenmousse-Torte

Kirschtorte

Frittierte Schokoladenbällchen

Torta Caprese

Schokoladen-Panna-Cotta





RosmarinTRÜFFEL
& Chilitrüffel
mit Meersalz

Rosmarintrüffel & Chilitrüffel mit Meersalz

Ergibt 20 Stück

100 ml Sahne
1 Rosmarinzweig
300 g dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakaogehalt)
25 g Butter
(Zimmertemperatur)
Fleur de Sel und frisch
gemahlener Chili-Pfeffer
nach Belieben
4 Esslöffel Kakaopulver

50 ml Sahne mit Rosmarin zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte nehmen und den Rosmarin wegwerfen. 125 Gramm in Stücke geschnittene Schokolade zur Sahne geben, wieder erhitzen. Die Schokolade langsam auf niedriger Hitze in der heißen Sahne schmelzen lassen. Die Hälfte der Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben. Die Masse glatt rühren und in einen tiefen Teller schütten. Die restlichen 50 ml Sahne mit 125 Gramm in Stücke geschnittener Schokolade erhitzen. Die Schokolade in der warmen Sahne schmelzen lassen. Die restliche Butter zufügen und glatt rühren. Fleur de Sel und gemahlene Chili nach Geschmack hinzufügen. In einen tiefen Teller gießen. Beide Trüffelmassen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die restlichen 50 Gramm Schokolade raspeln. Aus jeder Trüffelmasse 10 Trüffel formen. Geriebene Schokolade und Kakaopulver jeweils in einen Teller geben. Rosmarintrüffel in Schokoladenraspeln wälzen, Chilitrüffel in Kakaopulver. Die Trüffel im Kühlschrank aufbewahren, aber vor dem Servieren herausnehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen. So schmecken sie seidig zart und haben einen vollmundigen Geschmack.

Zubereiten: 30 Minuten

Kühlen: 2 Stunden

Moelleux au chocolat

Für 6 Personen

150 g Butter
125 g grob gehackte
dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakaogehalt)
4 Eier
100 g Zucker
75 g gesiebttes Mehl
2 Messerspitzen
Backpulver
- Handrührer oder
Küchenmaschine,
6 eingefettete
Souffléformen
(Inhalt: 150 ml)

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Schokolade und Butter auf niedriger Hitze in einem Topf schmelzen und glatt rühren. Eier und Zucker mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine zu einer dicklichen, cremigen Masse rühren. Das Mehl mit einem Spatel unterheben und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und möglichst 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die kleinen Kuchen etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch flüssig ist. Die Kuchen 1–2 Minuten ruhen lassen und dann sehr vorsichtig aus den Formen lösen.

Zubereiten: 15 Minuten

Backen: 8 Minuten

Perfekt! Diese Schokoladenkuchen finde ich perfekt für ein Abendessen mit Freunden. Ich fülle den Teig in die Förmchen und stelle diese bis zum Abendessen in den Kühlschrank. Denken Sie daran, die perfekten Schokoladenkuchen gelingen nicht gleich beim ersten Mal. Jeder Backofen heizt ein bisschen anders. Probieren Sie aus, welche Temperatureinstellung für Ihren Backofen die richtige ist.



MOELLEUX
au chocolat



BROWNIE



BLONDIE

Brownie

Für 12 Personen

225 g grob gehackte
dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakaogehalt)
225 g Butter
3 Eier
325 g Zucker
150 g Mehl
1½ Teelöffel Backpulver
- Handrührer oder
Küchenmaschine,
Brownieform
28 x 18 cm, mit
Backpapier ausgelegt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Schokolade in einem Topf mit dickem Boden auf niedriger Temperatur langsam schmelzen. Die Mischung glatt rühren und den Topf von der Platte nehmen.

Eier und Zucker mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine zu einer dicklichen, cremigen Masse rühren. Die Schokoladen-Butter-Mischung langsam mit der Zucker-Ei-Masse verrühren. Das Mehl in 3 Portionen mit einem Spatel locker unterheben. Den Teig in die Formen füllen.

Brownies 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Oberfläche fest ist. Das Innere soll noch weich und leicht flüssig sein. Brownies in der Form abkühlen lassen.

Zubereiten: 20 Minuten

Backen: 30 Minuten

Tipp Servieren Sie die Brownies mit einer Kugel Walnusseis oder mit einer großen Schale Himbeeren.

Blondie

Für 12 Personen

200 g grob gehackte
weiße Schokolade
100 g Butter
(Zimmertemperatur)
2 verquirlte Eier
100 g Zucker
150 g gesiebtes Mehl
1½ Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Brombeeren,
Blaubeeren und/oder
grob gehackte Walnüsse
- Brownieform
28 x 18 cm, mit
Backpapier ausgelegt

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter und Schokolade in einem Topf mit dickem Boden auf niedriger Temperatur langsam schmelzen. Die Mischung glatt rühren und den Topf von der Platte nehmen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Zucker mit einem Holzlöffel einrühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl unterheben, dann den Teig in die Form füllen. Mit Brombeeren, Blaubeeren und/oder Walnüssen bestreuen.

Den Teig 25 Minuten im vorgewärmten Backofen backen. Blondies in der Form abkühlen lassen.

Zubereiten: 20 Minuten

Backen: 25 Minuten

Tipp Servieren Sie die Blondies mit Früchten und einer Kugel Vanilleeis.

Das klassische BROWNIES-Rezept lässt sich endlos variieren: mit verschiedenen Nüssen, Beeren, Kirschen oder Himbeeren, Erdnussbutter oder Kokosraspeln. als Belag. Blondies sind Brownies, die mit weißer Schokolade zubereitet werden.

A top-down photograph of a round NY Schokoladen Karamell cheesecake. The cake is covered in a thick, glossy layer of chocolate caramel sauce, which is swirled and topped with coarse sea salt. A black knife is positioned to cut a slice. The cake sits on a piece of parchment paper, which is placed on a dark blue, textured cloth. In the upper left, a metal whisk with some caramel residue is visible. In the upper right, a small white bowl contains more of the caramel sauce with a black spoon. The background is a dark, textured surface.

NY Schokoladen
KARAMELL
cheesecake

NY Schokoladen-Karamell-Cheesecake

Für 10 – 12 Personen

100 g Butter
 200 g Haferkekse
 275 g grob gehackte
 dunkle Schokolade
 (mind. 70% Kakaogehalt)
 600 g Frischkäse 'Natur'
 125 ml Crème fraîche
 200 g Zucker
 4 Eier
 1 Dose gezuckerte
 Kondensmilch
 (397 Gramm),
 karamellisiert
 (siehe Seite 30)
 2 Teelöffel Fleur de Sel
 - Eingefettete
 Springform mit 24 cm
 Durchmesser, Backpapier,
 Küchenmaschine

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden der Springform großzügig mit Backpapier belegen, dann den Rand der Springform aufsetzen und schließen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Haferkekse in der Küchenmaschine vermahlen und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die krümelige Masse auf den Boden der Springform geben und mit der Rückseite eines Löffels glatt streichen. Die Springform in den Kühlschrank stellen.

Die Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser (Wasserbad) schmelzen. Darauf achten, dass die Schüssel das Wasser nicht berührt. Die Schüssel vom Topf nehmen und die Schokolade 5 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Frischkäse in der Küchenmaschine mit Crème fraîche und Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Die Schokolade mit dem Spatel unter die Frischkäsemischung rühren. Diese Masse auf dem Kuchenboden verteilen.

Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde backen, bis die Oberfläche fest ist. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Der Kuchen ist nun weich und sahnig. Wenn er noch 1 Stunde in den Kühlschrank gestellt wird, wird der Geschmack intensiver und der Boden knuspriger.

Den Karamell eine Schüssel gießen. Mit dem Schneebeesen glatt rühren. Den Kuchen aus der Form nehmen. Den Karamell mit einem breiten Messer (Palettenmesser) auf den Cheesecake streichen. Mit Fleur de Sel bestreuen und in schöne Stücke schneiden.

Zubereiten: 30 Minuten + abkühlen

Backen: 1 Stunde





Schneller Karamell

Aus einer Dose gezuckerter Kondensmilch mache ich im Handumdrehen einen herrlichen Karamell. Im Handumdrehen, nun ja... es macht nicht viel Arbeit, aber man muss sehr aufmerksam sein: Die DOSE wird (ungeöffnet!) 4 STUNDEN in einen Topf MIT REICHLICH KOCHENDEM WASSER gestellt. Regelmäßig überprüfen, ob noch genügend Wasser im Topf ist. Nein? Dann müssen Sie sofort Wasser zugießen, denn es besteht Explosionsgefahr... Den Karamell vollständig abkühlen lassen, bevor Sie die Dose öffnen.

Dieser Karamell schmeckt herrlich in oder auf Kuchen, mit Eis oder als Füllung zwischen zwei (Schokoladen-)Kekschen. In ungeöffneten Dosen kann der Karamell bestens aufbewahrt werden: Stellen Sie also gleich ein paar Dosen mehr in den Topf!



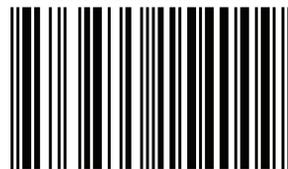
Janneke Philippi lebt in den Niederlanden und arbeitet seit vielen Jahren als Rezept- und Kochbuchautorin. Bekannt wurde sie nicht zuletzt durch ihre Kolumne in der Food-Zeitschrift *delicious*.

LIEBLINGSDESSERTS In diesem Buch stellt Janneke Philippi mehr als 150 wunderbare Desserts vor. Vom Zitronen-Tiramisu über Mokkagebäck, Paris-Brest, Waldbeeren-Charlotte, Orangen-Joghurt-Soufflé und einen köstlichen Pastinakenkuchen bis hin zu Eisbomben, Meringeparfaits, Cappuccino-Mascarpone, frittiertem Eis und Schokoladenkugeln ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob Sie Mousse, Eis, Tiramisu, Tartes, Streusel, Früchte oder Schokolade lieben – in Jannekes Sammlung finden Sie Ihr ganz spezielles Lieblingsdessert: mit wenigen Zutaten, einfach zuzubereiten und mit vielen Varianten, Tipps und Dekoideen. So wird jede Mahlzeit zum Festessen.

STUDIO PHILIPPI arbeitet mit Kochbuchverlagen auf der ganzen Welt zusammen. Janneke Philippi arbeitet als Rezept- und Kochbuchautorin und als Food-Stylistin. Serge Philippi ist Foodfotograf und Grafiker. Gemeinsam haben Sie bereits mehrere erfolgreiche Kochbücher herausgegeben.



ISBN 978-3-87515-400-9



9 783875 154009