

Mini-Gemüse- Quiche

Bilder:



Mürbteig

Menge: Zutaten: Zubereitung:

250 g	Weizenmehl	Mehl + Salz in Rührschüssel vermischen
125 g	kalte Butter	kalte Butter in Stücken dazu geben, mit einem Handrührgerät/ Knethaken zu Krümmel kneten und das verquirlte Ei zugeben.
1	Ei (verquirlt)	Verkneten bis der Teig geschmeidig ist -> Teig zu einer Platte drücken, in Frischhaltefolie verpacken und in Kühlschrank legen.
½ TL	Salz	

Gemüsefüllung:

Menge: Zutaten: Zubereitung:

1	rote Paprika	waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden
1 Bund	Lauchzwiebeln	waschen, putzen und dünne Rollen schneiden
100 g	Karotten	waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden
3 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen und das ganze Gemüse schwitzen, 2 bis 3 Minuten
2	große Eier	Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat in einem Rührbecher mit einem Schneebesen verrühren = Ei-Sahne-Gemisch
200 ml	Sahne	
	Salz, Pfeffer, Muskat	
150 g	geriebener Käse	wird erst später benötigt.

Backofen auf 200 Grad bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Fertigstellung:

- ➔ Mürbteig in die Förmchen drücken mit Rand nach oben.
- ➔ Gemüsefüllung gleichmäßig auf den Mürbteig in die Förmchen verteilen.
- ➔ Ei-Sahne-Gemisch bei allen darüber laufen lassen.
- ➔ Käse auf den Förmchen darüber streuen.
- ➔ Backblech mit Backpapier darauf vorbereiten.
- ➔ Förmchen alle auf ein Backblech stellen und in den heißen Backofen in die unterste Schiene einschieben.

Backen: bei Ober- und Unterhitze circa 30 Minuten mit 200 Grad gold-braun backen lassen.

Rezept Orangentiramisu

Biskuitmasse zubereiten

Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.



Menge/Zutat	Arbeitsschritte
5 Eier	In Eigelbe und Eiklar trennen.
5 Eigelbe 60g Zucker 1 EL Vanillezucker	Schaumig/hell schlagen.
5 Eiklar 60g Zucker 1 Prise Salz	Eiklar anschlagen, Zucker und Salz zugeben, zu einem cremigen Eischnee schlagen. Eigelbmasse mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben.
100g Mehl 25g Speisestärke	Mischen, sieben und zur Schaummasse geben, und mit dem Schneebesen unterheben.

Biskuitmasse auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verstreichen.
Auf Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten backen.

Mascarponecreme herstellen

Menge/Zutat	Arbeitsschritte
250g Mascarpone 100g Puderzucker 1 EL Vanillezucker	Vermischen und glattrühren.
½ Orange	Auspressen und in die Mascarponecreme rühren.

Orangenragout zur Dekoration

Menge/Zutat	Arbeitsschritte
80g Puderzucker	In einem Topf schmelzen.
100ml Weißwein	Mit Weißwein ablöschen.
200ml Orangensaft	Zugeben und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.
1TL Speisestärke + etwas Orangensaft	Glattrühren, die Flüssigkeit damit binden – zur Seite stellen.
3 Orangen	Filetieren, zur etwas ausgekühlten Orangensauce geben.

Tiramisu fertigstellen:

1. Orangenragout auf Blech geben und auskühlen lassen.
2. Aus dem Biskuitboden Kreise gemäß Dessertschälchen ausstechen.
3. Biskuitboden, Mascarpone in Schichten abwechselnd in Dessertschälchen füllen.

Alkoholfreier Pina Colade

Menge	Zutaten	Zubereitung
80ml 160ml 640ml	Sahne Kokosmilch Ananassaft	Alle Zutaten im Shaker mischen und in Gläser füllen



Ein Cocktail ist ein meist alkoholisches Mischgetränk. Typischerweise bestehen Cocktails aus zwei oder mehr Zutaten, darunter mindestens einer Spirituose. Sie werden mit Eis im Cocktail-Shaker, Rührglas oder direkt im Cocktailglas einzeln frisch zubereitet, in einem passenden Glas angerichtet und sofort serviert und getrunken. Üblicherweise ist jedes Cocktail-Rezept mit einem einprägsamen Namen versehen. Einige Cocktails sind international bekannt und werden von Barkeepern weltweit gemixt. Es gibt aber auch alkoholfreie Varianten.







Einkaufsliste

- 160ml Kokosmilch
- 640ml Ananassaft
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 100g Karotten
- 2 Becher Sahne (200ml Becher)
- 150g Käse gerieben
- 5 Eier
- 250g Mascarpone
- 3 Orangen
- 200ml Orangensaft