

Sticky Toffee Pudding mit Birnen

Für die Birnen: 8 kleine Birnen / 200 ml Weißwein / 2 EL Zitronensaft / 50 g Zucker. **Für den Kuchen:** 200 g getrocknete Datteln / 50 g kandierter Ingwer / 1 TL Natron / 150 g weiche Butter / 1 TL Vanilleextrakt / 100 g brauner Zucker / 3 Eier / 200 g Mehl / 1 TL Backpulver / 100 g gemahlene Haselnüsse. **Für die Sauce:** 1 TL Vanilleextrakt / 4 cl Brandy / 100 g brauner Zucker

1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Wein mit Zitronensaft, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Birnen in den Sud legen, etwa 5 Min. köcheln, dann im Sud abkühlen lassen.

2. Datteln, Ingwer mit 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, Natron einrühren, abkühlen lassen, dann fein pürieren.

3. Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Form (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Vanilleextrakt und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren, dann Dattelmasse unterziehen. Mehl mit Backpulver und Hasel-

nüssen mischen, in die Schüssel geben, alles zum glatten Teig verrühren. In die Form füllen und die trocken getupften Birnen in den Teig drücken. Form auf ein tiefes Backblech stellen. Etwa 1 cm hoch heißes Wasser angießen, Pudding ca. 1 Std. backen.

4. Für die Sauce 250 ml vom Birnensud mit Vanilleextrakt, Brandy und Zucker unter Rühren zu einer goldbraunen Karamellsauce einkochen lassen.

5. Pudding aus der Form nehmen, in Stücke teilen und mit Sauce beträufeln. Den Rest separat dazu reichen.

Zubereiten ca. 35 Min.;
Backen ca. 1 Std.
Ein Rezept aus dem Buch
siehe unten

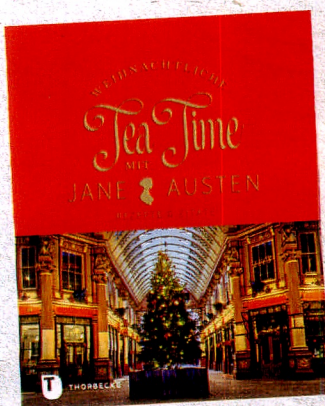
QUICK & EASY Nur drei Zutaten und eine halbe Stunde Zeit brauchen Sie für die leckeren Bananen-Haferflocken-Kekse (Rezept auf einfachbacken.de). Wenn sich also spontaner Besuch anmeldet, ist dieses Rezept die Rettung

A cookie a day ...



Buch-Tipp

◀ **ZUM TEE BEI JANE** Prachtvolle Bälle und die schönsten Weihnachtsbräuche des Regency, verbunden mit typischen Rezepten (siehe oben) für den gemütlichen Five o'Clock Tea: „Weihnachtliche Tea Time mit Jane Austen“ entführt uns ins England des 19. Jahrhunderts. Begleitet von Zitaten aus Jane Austens Briefen und Romanen und zauberhaften Illustrationen ist dieses Buch eine Freude für alle Sinne! 136 S., 28 € (shop.verlagsgruppe-patmos.de)



Es regnet süße Sterne



Cheesecake vom Blech mit Cognac

Für ca. 16 Stücke. Für den Boden: 100 g Mandelkekse / 100 g Ingwerkekse / 40 g Orangeat / 40 g Zitronat / 100 g Butter. **Für die Füllung:** 50 g Trockenpflaumen / 50 g Sultaninen / 50 g Rosinen / 100 ml Cognac / 100 g Christmas Pudding (gekauft) / 400 g Frischkäse / 200 g Crème fraîche / 200 g Sauerrahm / 1 TL Zimtpulver / 1 TL Bio-Zitronenabrieb / 2 EL Zitronensaft / 50 g brauner Zucker / 3 Eier / 2 EL Vanillepuddingpulver

1. Die Kekse mit dem Orangeat und dem Zitronat im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Butter schmelzen und unter die Kekse mischen. In die Backform (ca. 24 x 24 cm) füllen, gleichmäßig am Boden andrücken und in den Kühlschrank stellen.

2. Die Pflaumen, die Sultaninen und die Rosinen hacken und mit dem Cognac erwärmen. Ziehen und wieder abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Christmas Pudding klein würfeln und unter die Früchte mischen. Den

Frischkäse mit der Crème fraîche, dem Sauerrahm, dem Zimt, dem Zitronenabrieb und -saft, dem Zucker, den Eiern und dem Puddingpulver glatt rühren. Die Cognac-Früchte mit dem Christmas Pudding untermischen und auf den Keksboden füllen. Etwa 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden kühlen. Nach Belieben mit Marzipanstreifen, -sternen und Zuckerperlen verzieren. In kleine Stücke schneiden.

Zubereiten ca. 30 Min.;
Backen ca. 1 Std.
Kühlen mind. 2 Std. Ein Rezept aus dem Buch siehe links



Ein Genuss in
mehreren Schichten



Cinnamon Bun Pancakes

Für 2 Port. Für den Zimtschwirl: 60 g weiche Butter / 45 g Gewürzmischung „Zimt, Zucker & Co“ (sonnentor.com). **Für den Pancake-Teig:** 1 Banane / 300 ml Pflanzendrink nach Wahl / 150 g Joghurt / 2 Eier / 250 g Hafermehl / ½ Pck. Backpulver / 1 Prise „Ayurvedisches Zaubersalz“ (sonnentor.com) / 1 Schuss Mineralwasser / Öl zum Anbraten

1. Für den Zimtschwirl die weiche Butter mit dem Zimt-Gewürz vermischen. Dann in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle geben.

2. Banane schälen und zusammen mit Pflanzendrink, Joghurt und Eiern in einen Mixer geben und fein pürieren.

3. In einer Schüssel Hafermehl, Backpulver, Salz vermischen.

4. Nach und nach die flüssige Mischung in die Trockenmischung geben und gut verrühren. Der Teig sollte dickflüssig, aber nicht zu fest sein.

5. Zum Schluss einen Schuss Mineralwasser hinzugeben und erneut kurz verrühren.

6. Etwas Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und je Pancake einen kleinen Schöpflöffel Teig hineingeben.

7. Sofort die Butter-Zimt-Mischung als Spirale in die Oberfläche des noch flüssigen Teigs spritzen.

8. Zugedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 8 Minuten leicht braten, bis der Teig oben ebenfalls stockt, sodass man den Swirl noch gut erkennen kann. Noch warm servieren. Dazu passt Schokocreme, Vanillesauce oder Honig.

Zubereiten ca. 30 Min.;
Backen: jeweils ca. 8 Min.

Warmes Birnen-Brandy-Trifle

Für die Birnen: 6 Birnen / 100 g Zucker / Saft und Abrieb von 1 Bio-Orange / 5 cl Brandy. **Für den Kuchen:** 200 g Mehl / 100 g brauner Zucker / 100 g Puderzucker / 1 TL Backpulver / ½ TL Zimt / 1 Prise Salz / 150 g Butter / 80 ml Buttermilch / 1 Ei / 1 TL Vanilleextrakt / 1 Birne / 2 EL Brandy. **Für die Creme:** 4 Eigelb / 55 g Puderzucker / 6 cl Brandy / Saft und Abrieb von 1 Bio-Orange / 1 Prise Zimt / 1 Prise gemahlener Sternanis / 3 EL gehackte Mandeln

1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Mit Zucker, Orangenabrieb und -saft und Brandy vermengen. In eine Auflaufform (20 x 30 cm) geben und im Backofen 15–20 Min. rösten, bis die Birnen leicht karamellisiert und weich sind.

2. Eine Form (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl, Zucker, Puderzucker, Backpulver, Zimt und Salz mischen und mittig eine Mulde eindrücken.

3. Butter im Topf mit 160 ml Wasser schmelzen, kurz abkühlen lassen, in die Mulde gießen und Buttermilch, Ei und Vanilleextrakt hinzufügen. Alles zu einem Teig verrühren und in die Form geben. Birne waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen.

4. Kuchen im Backofen 25 Min. goldbraun backen. Her-

ausnehmen und noch warm mit Brandy bestreichen.

5. Für die Creme Eigelb, Puderzucker, Brandy, Orangenabrieb und -saft mit Gewürzen in eine hitzebeständige Schüssel füllen. Über einem heißen Wasserbad 5–6 Min. dickcremig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Rührgerät weiterschlagen, bis die Schüssel noch warm, aber nicht mehr heiß ist.

6. Den Kuchen grob würfeln und in Gläser (ca. 350 ml) verteilen. Darauf abwechselnd Creme und karamellisierte Birnen mit Saft einfüllen und alles mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen. Noch warm servieren.

Zubereiten ca. 35 Min.;
Backen: ca. 25 Min. Ein Rezept aus dem Buch siehe Seite 79

