

**Rezept-Ideen von Anja Reimann,  
Vorstandsmitglied der ASJ NRW**

**Amarettini-Mango-Dessert**

Zutaten für 6 Personen:

500g Vanillejoghurt  
250g Mascarpone  
3EL Puderzucker  
250g Schlagsahne  
150g Amarettini-Gebäck  
2 Mangos

Die Mangos schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, diese zur Seite stellen.

Vanillejoghurt und Mascarpone in eine Schüssel geben, Puderzucker drüber sieben und alles verrühren.

Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nicht zu lange schlagen damit ihr keine Butter bekommt ☺

Die Sahne vorsichtig unter die Joghurt-Mascarpone-Masse heben, also nicht mit einem Handrührgerät einrühren sondern vorsichtig mit einem großen Löffel.

In einer Schüssel ca. 2 EL der Creme verteilen (so, dass der Boden bedeckt ist – die Schüssel sollte nicht zu groß sein). Ca 1/3 der Amarettini auf der Creme verteilen, darauf dann ca. 1/3 der Mangoscheiben schichten. Das Schichten wiederholen und mit Creme abschließen.

Wenn ihr noch Mangoscheiben und Amarettini übrig habt, könnt ihr diese als Verzierung oben drauf legen.

Das ganze muss ca. 5 Stunden kalt gestellt werden und kann dann serviert und vernascht werden!

**Heidelbeereis**

Zutaten:

250ml fettarme Milch  
250g Sahne  
3 frische Eigelb  
30g Zucker  
250g Heidelbeeren

Milch und Sahne zusammen erhitzen. Eigelb mit Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Die Ei-Zuckermasse in ein heißes Wasserbad stellen und nach und nach die heiße Milch unterrühren bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Masse dann durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren waschen und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und mit der abgekühlten Masse verrühren.

Die Masse in eine flache Metallschüssel füllen und 3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen, dabei das ganze alle 30 Minuten einmal gut durchrühren!

## Bastelidee

Die Eierschalen vom Backen aufheben! Falls noch eine Haut im Ei ist, dann diese vorsichtig entfernen. Eierschale nach Belieben bemalen, z.B. mit einem lustigen Gesicht, Ei mit Erde befüllen und Kresse säen, nach ein paar Tagen bekommt der Eierkopf eine lustige Frisur!

## Himbeer-Amarettini-Cupcakes (Mein Lieblingsrezept ☺ )

Zutaten für 12 Cupcakes

Für die Muffins

70g Amarettini-Gebäck

150g Mehl

2TL Backpulver

100g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

100g zerlassene Butter

100ml Buttermilch

Die Amarettini in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben, diesen schließen und mit einem Nudelholz ganz fein zerbröseln.

Zucker und Vanillezucker mit den Eiern kurz auf hoher Stufe schaumig schlagen. Butter und Buttermilch vorsichtig unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Masse Sieben und vorsichtig verrühren, zum Schluss die Amarettini-Brösel gut unterrühren.

Die Masse auf 12 Muffin-Förmchen verteilen und bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Für das Topping

170g Tiefkühl-Himbeeren

1 Pck. Sahnesteif

250g Mascarpone

3 EL Puderzucker

Die Himbeeren auftauen lassen. Über die aufgetauten Himbeeren das Sahnesteif streuen und das ganze durch ein Sieb streichen. Die Masse dabei auffangen.

Die Mascarpone in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker drübersieben und verrühren. Den Himbeermus zur Mascarpone geben, kurz verrühren und dann auf hoher Stufe aufschlagen.

Die Himbeer-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel geben oder in einen Gefrierbeutel, bei dem man dann eine kleine Ecke abschneidet und die ausgekühlten Muffins damit nach Belieben verzieren und servieren.

## Mandarinen-Mandel-Blechkuchen

Zutaten für den Belag:

2 Dosen Mandarinen  
125g Butter  
75g Zucker  
4EL Saft von den Mandarinen  
150g abgezogene gehobelte Mandeln

Die Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen! 4EL des Mandarinen Saft mit Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Butter komplett flüssig und der Zucker aufgelöst ist die Mandeln zugeben, verrühren und aufkochen. Die Masse von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Zutaten für den Teig:

250g Butter oder Margarine  
150g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
½ Pck. Orangenschalenaroma  
3 Eier  
250g Mehl  
2 TL Backpulver  
75ml Milch

Butter oder Margarine in einer Schüssel geschmeidig rühren. Dann nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Orangenschalenaroma unterrühren. Jedes Ei einzeln mindestens 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ungefähr die Hälfte über die Masse sieben und verrühren, dann ca. die Hälfte der Milch in die Masse rühren und diesen Schritt wiederholen.

Den Teig auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die abgetropften Mandarinen darauf verteilen. Darüber die Mandelmasse verteilen. Das ganze ca. 25 Minuten bei 180°C backen. Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren!

## Pflaumen-Streuselkuchen

### Zutaten

125g Butter  
1 Glas Pflaumen  
200g Mehl  
1TL Backpulver  
150g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200g Schmand  
1 Ei  
1 Pck Saucenpulver Vanillegeschmack zum Kochen

Die Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter zerlassen. Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. 100g Zucker, Vanillezucker, Salz und die zerlassene Butter zufügen und mit einem Handrührgerät zu Streuseln verarbeiten.

Etwa  $\frac{3}{4}$  der Streusel in eine eingefettete Springform geben und zu einem Boden an die Form drücken, hierbei kann ein Esslöffel helfen.

Die abgetropften Pflaumen auf dem Boden verteilen.

Schmand, Ei, Saucenpulver und 50g Zucker verrühren und über die Pflaumen geben. Die restlichen Streusel auf den Kuchen geben und ca. 45-50 Minuten bei 180° backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, er schmeckt aber auch warm schon herrlich!

## Einfacher saftiger Marmorkuchen

### Zutaten

250g Butter  
250g Zucker  
5 Eier  
2 Tropfen Buttermilch-Aroma  
4 Tropfen Rum-Aroma  
150g Schmand  
320g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
2 EL Schokoaufstrich (z.B. Nutella oder Zartbitter-Aufstrich)

Butter geschmeidig rühren und nach und nach den Zucker zugeben. Eier einzeln mindestens je 30 Sekunden auf hoher Stufe unterrühren. Buttermilch-Aroma, Rum-Aroma und Schmand zu der Masse geben und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Gugelhupf- oder Kastenform geben. Oder in eine andere beliebige Form.

In die andere Hälfte des Teigs 2 EL Schokoaufstrich geben (Mein Favorit ist hier ein Zartbitter-Aufstrich) und gut verrühren, das Ganze dann ebenfalls in die Backform geben und mit einer Gabel leicht verquirlen.

Bei 175°C ca. 1 Std. backen, um zu testen ob der Kuchen schon fertig ist mit einem Holzstäbchen in den Kuchen pieken, wenn beim rausziehen nichts mehr am Stäbchen hängt ist er fertig.

## Zitronen-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für die Muffins

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

200g Mehl

3TL Backpulver

200g Zucker

1 Pck Vanillezucker

2 Eier

200ml Zitronenbuttermilch

Die Zitrone gut abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Vorsicht: Nur das Gelbe der Schale, das weiße schmeckt zu bitter.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen. Abwechselnd Mehl über die Masse sieben und unterrühren und Buttermilch unterrühren. Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Für das Topping:

250g Mascarpone

250g Speisequark

6 Tropfen Zitronenaroma

75g Zucker

1 Pck. Sahnesteif

1-2 EL Zitronensaft

Mascarpone mit Quark verrühren, restliche Zutaten zufügen und glattrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben oder in einen Gefrierbeutel, bei dem man eine Ecke abschneidet und die ausgekühlten Muffins nach Belieben verzieren und servieren.

## Vegane CousCous-Wraps

Für 4 Wraps

4 Wraps oder Tortillas  
125g Couscous  
1 Zucchini  
1 Paprika  
1 Frühlingszwiebel  
2 EL Olivenöl  
Tomatenmark  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Salz  
½ TL Chillipulver  
Pfeffer  
Frische Petersilie  
Zitronensaft

125ml Wasser zum Kochen bringen (auch mit Wasserkocher möglich), Couscous im Wasser verrühren und ziehen lassen.

Die Zucchini, Paprika und Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei starker Hitze ca. 10 Minuten kochen. Dann 1 EL Tomatenmark und die Gewürze zugeben und weitere 5 Minuten kochen. Den Couscous mit dem Gemüse verrühren und mit Petersilie und etwas Zitronensaft verfeinern. Etwas Tomatenmark mit Wasser zu einer Creme rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wraps mit der Tomatencreme einstreichen, die Couscous-Gemüse-Masse drauf verteilen, einrollen und servieren!