

Desserts

...

120 g Butter
120 g Puderzucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
4 EL BIRNEL

...

Englischer Steampudding mit Birnelsauce

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren.

Eier begeben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls daruntermischen.

BIRNEL in eine gut ausgebutterte Pyrexform geben (evtl. Boden vorher mit einem Stück Backpapier belegen). Teig sorgfältig darauf verteilen.

Form höchstens zu $\frac{2}{3}$ füllen!

Den Deckel aufsetzen und diesen zusätzlich mit einem Backpapier und Schnur festmachen, so dass die Form luftdicht verschlossen ist.

Die Form in eine grosse Pfanne stellen. Damit es beim Kochen nicht «scheppert», ein Küchentuch auf den Pfannenboden legen. Kochendes Wasser in die Pfanne giessen, etwa bis zur Hälfte der Puddingform. Den Deckel auf die Pfanne setzen und ca. 1 Std. leicht kochen lassen. Den Pudding auskühlen lassen und stürzen. Mit BIRNEL-Sauce servieren.

BIRNEL-Sauce:

1 TL Maizena
3 EL BIRNEL
1,5 dl Wasser
wenig Zitronensaft

Maizena mit etwas Wasser auflösen, zusammen mit BIRNEL, restlichem Wasser und Zitronensaft aufkochen. Heiss zum Pudding servieren.

...

Mohnparfait

50 g Mohn
2 Eigelb
2 EL BIRNEL
1 dl Rahm
2 Eiweiss
1 Prise Zucker

Mohn in der Bratpfanne langsam und unter Rühren rösten, bis er duftet. Auskühlen lassen.

Eigelb und BIRNEL luftig rühren und mit dem Mohn mischen. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und ebenfalls sorgfältig unter die Masse ziehen.

In kleine Förmchen füllen und 3–4 Std. tiefkühlen. Herausnehmen, kurz in heisses Wasser tauchen und auf Dessertteller stürzen.

250 g Mascarpone
2 EL Lebkuchengewürz
2 Eigelb
30 g BIRNEL
30 g Puderzucker
2 Blatt Gelatine
3 dl Vollrahm
80 g Lebkuchen

... Lebkuchenmousse

Lebkuchen in kleine Würfelchen schneiden.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Rahm steif schlagen.
Mascarpone, Eigelb und BIRNEL gut verrühren.
Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und unter die Mascarpone-
masse rühren.
Gelatine ausdrücken und mit einem Löffel Mascarpone-
masse auf kleiner Flamme zergehen lassen.
Mit dem Rest der Mascarpone-
masse vermischen.
Lebkuchenwürfelchen begeben. Schlagrahm vorsichtig
unterheben.
Mindestens 12 Std. kalt stellen.

500–600 g Kürbisfleisch
6 getrocknete Feigen
1 Zitrone
200 g BIRNEL
200 ml Wasser
1 Zimtstange
100 g geschälte ganze Mandeln

... Kürbiskompott mit Feigen

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel, die Feigen in feine
Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen.
Zitronensaft, BIRNEL, Wasser und Zimtstange
aufkochen, die Kürbiswürfel und die Feigenstreifen
darin 8–10 Minuten köcheln lassen.
Die ganzen Mandeln dazugeben, einmal kurz auf-
kochen.

Mit der Schaumkelle die festen Teile herausnehmen
und auf Teller anrichten, evtl. wenig Flüssigkeit
darüberträufeln.

TIPP!

*Kürbiskompott passt sehr gut zu BIRNEL-Parfait, Zimt-
oder Vanilleglace.*

TIPP!

*Das Kompott kann heiss in vorgewärmte Gläser gefüllt
werden. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und
damit den Glaseinhalt gut bedecken. Die Gläser sofort
verschliessen.*

2 frische Eigelb
1½ – 2 EL BIRNEL
2 Eiweiss
1½ dl Rahm

...

Birnel-Parfait

Eigelb und BIRNEL zu dichtem Schaum schlagen. Eiweiss zu Schnee schlagen. Rahm schlagen. Eischnee und Schlagrahm sorgfältig unter die luftige Eimasse ziehen.

In kalt ausgespülte Förmchen füllen. 4–6 Std. tiefkühlen.

Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Mit Rotweibirnen servieren.

4 dl Rotwein
(am besten Burgunder)
3 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 TL Orangenschale
60 g BIRNEL
40 g Zucker
4 feste Birnen
4 EL Johannisbeergelée
1 TL Maizena

...

Rotweibirnen

Für den Weinsirup Rotwein, Nelken, Zimtstange, abgeriebene Orangenschale, BIRNEL und Zucker aufkochen.

Birnen schälen, Stiel nicht entfernen, von unten mit einem kleinen Löffel das Kerngehäuse herausnehmen, unten gerade schneiden, damit die Birnen stehen können. Birnen in den Weinsirup geben und etwa 20 Minuten garen. Die Birnen müssen fest bleiben. Birnen herausnehmen und beiseitestellen.

Weinsirup bis zur Hälfte einkochen lassen. Gelée beimischen, Maizena mit wenig Wasser anrühren und unter den Weinsirup geben. Etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, durch ein Sieb giessen und die Birnen darin erwärmen. Birnen in der Sauce anrichten.

TIPP!

Rotweibirnen passen hervorragend zu Lebkuchencrème oder BIRNEL-Parfait.

TIPP!

Anstelle von Birnen können auch Zwetschgen verwendet werden. Diese vor dem Kochen im Weinsirup mit einem Zahnstocher ein paar Mal einstechen, damit die Haut nicht platzt.