

DESSERT

Probieren Sie unserer Rezepte aus. Viel Erfolg, Sie werden begeistert sein.

GRUNDREZEPT MUERBETEIG

Zutaten:

200 gr. Mehl, 100 gr. Butter, 50 gr. Zucker, ein Ei. Arbeitsteil: Doppleschlagmesser

Zubereitung:

Mehl und Zucker ins Arbeitsgefäss geben, Gerät einige Minuten einschalten, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Butter in mittelgrosse Stücke schneiden, dazugeben. Gut mischen, dann das Ei hinzufügen und nochmals durchkneten bis ein gleichmässiger Teig entsteht. 1 Stunde kalt ruhen lassen. Im Ofen "Grill Magico" backen.

Apfelkuchen

Zutaten:

Dessert

Aktualisiert Dienstag, den 26. Oktober 2010 um 13:27 Uhr

(siehe oben Grundrezept Muerbeteig)), 1/2 Kg. Aepfel, 1 Tasse Zucker, 1 Paeckchen Vanillezucker. Arbeitsteil: □ Schneidscheibe

Zubereitung:

Man macht einen Muerbeteig, wie im vorherigen Rezept beschrieben. Die Aepfel schaelen und mit der Schneidscheibe schneiden. Die Backform mit dem Muerbeteig auslegen, auch den Rand hoch., ca 4 mm. Die schon gezuckerten Apfelstuecke gleichmaessig verteilen Im Ofen"Grill Magico" backen.

Schokoladencreme

Zutaten:

6 Amarettokexse, 20 Haselnuesse, 1 1/1 EL Kakao, EL Zucker , etwas Butter, Milch. Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Dessert

Aktualisiert Dienstag, den 26. Oktober 2010 um 13:27 Uhr

Eine einfache , selbstgemachte Schokoladencreme , lecker als Aufstrich fuer das frische Weissbrot . Die Haselnuesse im Arbeitsgefaess kleinhacken, die Amarettokekse zufuegen. dann die anderen Zutaten dazugeben bis eine homogene Masse entsteht.

Fruchteis

Zutaten:

*250 gr. Fruechte der Saison, 125 gr. frische Sahne, 125 gr Zucker. Arbeitsteil:
Doppleschlagmesser*

Zubereitung:

Die Fruechte in das Arbeitsgefaess geben, zerhacken, dann den Zucker und die Sahne zugeben, Die Masse im Tiefkuehlfach gefrieren . So einfach koennen Sie ihr eigenes Eis herstellen und das ganz ohne Konservierungstoffe,

Bananenfrappé

Zutaten:

Dessert

Aktualisiert Dienstag, den 26. Oktober 2010 um 13:27 Uhr

1 reife Banane, 8 Eiswuerfel, 4 EL Zucker, etwas Milch. Arbeitsteil: □ Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Die Eiswuerfel im Arbeitsgefaess kleinhacken, den Zucker, die Banane und die Milch hinzugeben. Im Handumdrehen haben sie ein Frappé. Natuerlich koennen Sie auch andere Fruechte verwenden.

Bananen - Mandarinen Cocktail

Zutaten:

2 Bananen, 1 Mandarine ohne Kerne, 1/2 Glas Milch, 1 Glas Marsala, 2 EL Zucker. Arbeitsteil: □ Doppelschlagmesser

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Kuechenmaschine fuer wenige Minuten geben .