

Janneke Philippi



Lieblings DESSERTS

MATTHAES

ISBN 978-3-87515-400-9

© der deutschen Ausgabe: 2014 Matthaes Verlag GmbH

© der Originalausgabe: 2013 Karakter Uitgevers bv Uithoorn

ISBN der Originalausgabe 978 90 452 0603 5

ISBN der deutschen Ausgabe 978 3 87515 400 9

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und Verwendung des Werkes sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Konzept und Realisierung Studio Philippi

Rezept, Foodstyling & Styling Janneke Philippi

Fotografie und Gestaltung Serge Philippi

Übersetzung ins Deutsche Barbara Buchwalter

Lektorat der deutschen Ausgabe Ulrike Strerath-Bolz

Diese Ausgabe kam durch die Vermittlung von Sebes & Van Gelderen Literair Agentschap in Amsterdam, www.boekeenschrijver.nl zustande.

Hinweis

Alle Angaben des Buches sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors bzw. des Verlags und dessen Beauftragter für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

A still life photograph of silverware and raspberries on a green surface. In the upper right, a white plate with a blue floral border holds a silver spoon, a butter knife, and a silver fork. A single raspberry is on the plate to the right of the knife. In the upper left, a raspberry is on a green stem with leaves. The background is a light green surface.

Inhalt

Rhabarber	6
Schokolade	20
Crème brûlée	50
Kaffee	58
Altbackenes Brot	70
1 x Teig, 4 x Kuchen	86
Tiramisu	92
Joghurt & Quark	106
Kräuter	118
Desserts mit Gemüse	136
Pudding	144
Braten & Grillen	158
Parfait & Halbgefrorenes	172
Crumble & Streusel	184
Windbeutel	194
Eis	202
Reisdesserts	226

Rhabarber

Rhabarber im Einmachglas mit

Zitronen-Thymian-zucker

Schneller Rhabarberkuchen mit

Vanillecreme

Gefüllte Apfel-Rhabarber-Taschen

Croissantauflauf mit Rhabarber

Rhabarber-Quarkkuchen

Backofen-Rhabarber

Pikantes Rhabarber-Sorbet

Rhabarber-Eierlikör-Trifle

Knusprige Kokosmakronen-

Tarteletts





Rhabarber im EINMACHGLAS mit
Zitronen-Thymian-Zucker

Schneller RHABARBERKUCHEN
mit Vanillecreme



Rhabarber im Einmachglas mit Zitronen-Thymian-Zucker

Für 4 Personen

1 Zitrone
 2 Esslöffel brauner Zucker
 1 Esslöffel frische
 Thymianblättchen
 200 g Rhabarber
 Vanilleeis oder nicht
 ganz steif geschlagene
 Schlagsahne, zum
 Servieren
 - 4 Einmachgläser (Inhalt
 250 ml)

Zitrone abwaschen. Die gelbe Schale dünn abreiben. Zitronenschale mit Zucker und Thymian vermischen.

Rhabarberstangen am unteren Ende abschneiden. Dicke Stangen der Länge nach halbieren, dann in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Einmachgläser mit Rhabarberstücken und Zitronen-Thymian-Zucker füllen. Die Gläser schließen.

Die Einmachgläser nebeneinander in einem Topf auf ein sauberes Küchentuch stellen. So viel Wasser in den Topf füllen, dass sie zu drei Vierteln bedeckt sind. Das Wasser aufkochen. Den Deckel auf den Topf legen und den Rhabarber 20 Minuten sieden lassen. Der Rhabarber ist dann zart, und durch den Zitronen-Thymian-Zucker bildet sich im Glas frischer Saft.

Den Rhabarber warm oder bei Zimmertemperatur servieren. Die Einmachgläser öffnen und auf den Tisch stellen. 1 Kugel Vanilleeis oder einen Klacks Schlagsahne in die Gläser geben.

Zubereitung: 25 Minuten

Tipp Einmachgläser sind ideal, um Desserts gut vorzubereiten, da sie im Voraus gefüllt werden können. Sie werden mit dem Deckel verschlossen und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Schneller Rhabarberkuchen mit Vanillecreme

Für 8 Personen

6 Platten TK-Blätterteig,
 aufgetaut
 2 Esslöffel
 Vanillepuddingpulver
 500 g Rhabarber
 3 Esslöffel Zucker
 1 verquirltes Ei
 200 ml Crème fraîche
 3–4 Esslöffel Vanillevla
 (am besten Bio-Ware)
 Puderzucker
 - Backblech, mit
 Backpapier belegt

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Teigplatten zusammenlegen und zu einer Teigscheibe mit 30 cm Durchmesser ausrollen. Auf das Backblech legen und mit einem Teesieb mit 1 Esslöffel Vanillepuddingpulver bestreuen. Rundherum einen 3 cm breiten Streifen freilassen.

Die unteren Enden der Rhabarberstangen abschneiden. Dicke Stangen der Länge nach halbieren, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Die Hälfte des Rhabarbers auf dem Puddingpulver verteilen. Mit einem gehäuften Esslöffel Zucker bestreuen und mit dem restlichen Puddingpulver bestreuen. Den restlichen Rhabarber darauf verteilen und mit 1 gehäuften Esslöffel Zucker bestreuen.

Den Teig so einschlagen, dass der Rhabarber teilweise bedeckt ist. In der Mitte ein Loch mit 12 cm Durchmesser offen lassen. Den Teigrand mit Ei bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit die Crème fraîche locker mit dem Vanillevla verrühren. Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Warm oder mit Zimmertemperatur zusammen mit der Vanillecrème servieren

Zubereitung: 15 Minuten

Backen: 25–30 Minuten

Tipp Manchmal bleibt von einem anderen Rezept etwas Rhabarber übrig. Den ergänze ich dann mit Himbeeren oder gewürfelten Apfelstücken auf 500 Gramm. Das schmeckt auch sehr lecker!

Vla ist ein niederländischer Fertigpudding, den es inzwischen auch in Deutschland im Kühlregal vieler Supermärkte gibt.

Schokolade

Rosmarintrüffel & Chilitrüffel

Moelleux au chocolat

Brownie & Blondie

NY Schokoladen-Karamell-Cheesecake

Schokoladenpäckchen

Weißes Schokoladenmousse-Karree mit

Himbeeren

Französischer Schokoladenkuchen

Kleine Schokoladensoufflés

4 x Schokoladenmousse

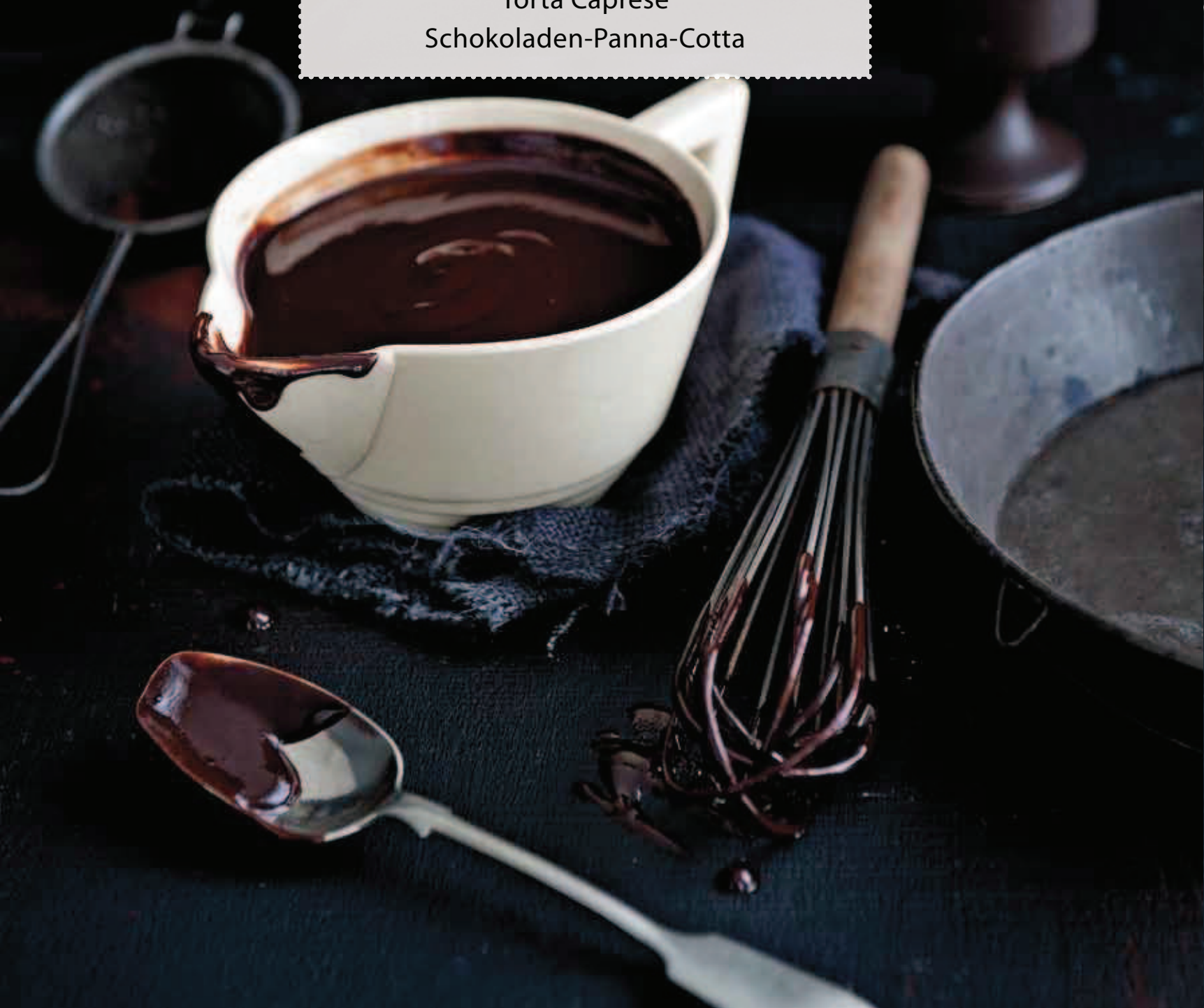
Orangen-Schokoladenmousse-Torte

Kirschtorte

Frittierte Schokoladenbällchen

Torta Caprese

Schokoladen-Panna-Cotta





RosmarinTRÜFFEL
& Chilitrüffel
mit Meersalz

Rosmarintrüffel & Chilitrüffel mit Meersalz

Ergibt 20 Stück

100 ml Sahne
1 Rosmarinzweig
300 g dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakaogehalt)
25 g Butter
(Zimmertemperatur)
Fleur de Sel und frisch
gemahlener Chili-Pfeffer
nach Belieben
4 Esslöffel Kakaopulver

50 ml Sahne mit Rosmarin zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte nehmen und den Rosmarin wegwerfen. 125 Gramm in Stücke geschnittene Schokolade zur Sahne geben, wieder erhitzen. Die Schokolade langsam auf niedriger Hitze in der heißen Sahne schmelzen lassen. Die Hälfte der Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben. Die Masse glatt rühren und in einen tiefen Teller schütten.

Die restlichen 50 ml Sahne mit 125 Gramm in Stücke geschnittener Schokolade erhitzen. Die Schokolade in der warmen Sahne schmelzen lassen. Die restliche Butter zufügen und glatt rühren. Fleur de Sel und gemahlene Chili nach Geschmack hinzufügen. In einen tiefen Teller gießen. Beide Trüffelmassen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die restlichen 50 Gramm Schokolade raspeln. Aus jeder Trüffelmasse 10 Trüffel formen. Geriebene Schokolade und Kakaopulver jeweils in einen Teller geben. Rosmarintrüffel in Schokoladenraspeln wälzen, Chilitrüffel in Kakaopulver. Die Trüffel im Kühlschrank aufbewahren, aber vor dem Servieren herausnehmen, damit sie Zimmertemperatur annehmen. So schmecken sie seidig zart und haben einen vollmundigen Geschmack.

Zubereiten: 30 Minuten

Kühlen: 2 Stunden

Moelleux au chocolat

Für 6 Personen

150 g Butter
125 g grob gehackte
dunkle Schokolade
(mind. 70% Kakaogehalt)
4 Eier
100 g Zucker
75 g gesiebttes Mehl
2 Messerspitzen
Backpulver
- Handrührer oder
Küchenmaschine,
6 eingefettete
Souffléformen
(Inhalt: 150 ml)

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Schokolade und Butter auf niedriger Hitze in einem Topf schmelzen und glatt rühren.

Eier und Zucker mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine zu einer dicklichen, cremigen Masse rühren. Das Mehl mit einem Spatel unterheben und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren.

Den Teig in die Förmchen füllen und möglichst 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die kleinen Kuchen etwa 8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch flüssig ist. Die Kuchen 1–2 Minuten ruhen lassen und dann sehr vorsichtig aus den Formen lösen.

Zubereiten: 15 Minuten

Backen: 8 Minuten

Perfekt! Diese Schokoladenkuchen finde ich perfekt für ein Abendessen mit Freunden. Ich fülle den Teig in die Förmchen und stelle diese bis zum Abendessen in den Kühlschrank. Denken Sie daran, die perfekten Schokoladenkuchen gelingen nicht gleich beim ersten Mal. Jeder Backofen heizt ein bisschen anders. Probieren Sie aus, welche Temperatureinstellung für Ihren Backofen die richtige ist.



MOELLEUX
au chocolat

Register

15-Minuten-Tiramisu mit Eierlikör 98, 99

A

Amaretti Crunchy 216, 216
 Ananas, marinierte, mit Ziegenjoghurt 160, 161
 Aperol-Spritz-Gelee 146, 148
 Apfel-Zimt-Crumble 184, 188
 Apfel-Rhabarber-Crumble 188
 Apfel-Rhabarber-Taschen, gefüllt 11, 13
 Aprikosen-Joghurt-Kuchen 162, 163
 Arme Ritter 72, 73
 Arme Ritter, friesisch, mit warmer Kirschkonfitüre 74, 77
 Auflauf mit Pain au chocolat 80, 81
 Avocado-Kokos-Eiscreme 208, 214

B

Backofen-Rhabarber 16
 Basilikumkekse mit Lemoncurd 133, 134
 Bayerische Creme
 Bayerische Crème mit Kaffee 62, 66
 Bayerische Crème mit Mokka-Tiramisu 100, 101
 Beerenjoghurt, gefroren 107, 108
 Beerenpüree 102
 Bitterkoekjes-Pudding 145, 148
 Blondie 25, 27
 Brotauflauf
 Orangenbrotlauf mit Vanillestreuseln 83, 84
 Weißer Schokoladenbrotlauf 71, 73
 Brotmuffins mit Blaubeeren 76, 77
 Brownie 24, 26
 Buttermilch-Reiskuchen mit Schwarzkirschen 228, 229
 Butterscotch mit Fleur de Sel 217, 217

C

Cantuccini 236, 237
 Cappuccino-Mascarponecreme 64, 67
 Cheesecake, N.Y. Schokoladen-Karamell 28, 29
 Chilitrüffel mit Meersalz 21, 22
 Chutney aus roten Zwiebeln, Balsamessig & frischen
 Kräutern 128, 129
 Cognacmousse 38, 40

Crema Catalana 53

Crème brûlée 50, 51, 53–56

 Crème brûlée mit Brombeeren oder Himbeeren 50, 56

 Crème brûlée mit dunkler Schokolade 51, 54

 Crème brûlée mit Quark 51, 55

 Mokka-Crème-brûlée 51, 54

 Zitronen-Rosmarin-Crème-brûlée 50, 55

Crème caramel 50, 51, 56

Croquebouche für zwei 198, 198

Croissant-Auflauf mit Rhabarber 12, 13

Crostata mit Kirschen 87, 90

Crottin mit gebratenen Pflaumen und Zitronen-

Thymian-Sirup 170, 171

Crumble

 Apfel-Zimt-Crumble 184, 188

 Apfel-Rhabarber-Crumble 188

 Kokoscrumble, gebratene Pflaumen 190, 191

 Waldbeerenrumble mit Rosmarin 186, 189

D

Dunkle Schokoladen-Chili-Sauce 217, 217

E

Eiscreme 208–215

Eis, frittiert 218, 218

Eis machen 177, 178

Eistörtchen mit dreierlei Schokolade 182, 183

Erdbeeren

 Erdbeerbombe 176, 177

 Erdbeer-Mascarponeeiscreme mit

 Holunderblüten 209, 211

 Erdbeeren-Minz-Coulis 175, 175

 Erdbeersorbet 220, 223

 Gebratene Erdbeeren mit Basilikum-Vanillesauce 168, 169

 Holländischer Erdbeerpudding 153, 154

Espresso

 Espresso-Granita 63, 66

 Espresso, Schoko 48

 Espresso-Zabaglione 68, 69

 Espresso-Zimt-Likör 61

Estragon-Sahnepudding 119, 121

F

Französischer Schokoladenkuchen 34, 35
 Friesische Arme Ritter mit warmer Kirschkonfitüre 74, 77
 Frittelle di riso dolce 227, 228
 Frittiertes Eis 218, 218
 Fruchteis 177
 Fruchteis mit Rosébier 203, 203
 Fruchtsorbet 223

G

Gebratene Pflaumen mit Kokoscrumble 190, 191
 Gelee
 Aperol-Spritz-Gelee 148
 Prosecco-Gelee mit Sommerfrüchten 155, 156
 Granita
 Espresso-Granita 63, 66
 Minz-Granita 130, 131
 Grießpudding mit warmer Waldbeerensauce 147, 149

H

Hangop 106, 108, 121
 Haselnussbiskuit mit Mokka Buttercreme 65, 67
 Haselnuss-Eistorte 180, 181
 Haselnusspraliné 115
 Himbeeren
 Streuselkuchen mit frischen Himbeeren 187, 189
 Himbeer-Tiramisu mit weißer Schokolade 104, 105
 Holländischer Erdbeerpudding 153, 154
 Holländischer Käsekuchen mit Pinienkernen 116, 117
 Holländischer Zucchinikuchen 140, 143
 Holunderblütensirup 211

I

Eishörnchen 205, 207
 Eissandwich 204, 206
 Eis-Toppings 216–217
 Eistorten 180–183

J

Jannekes Lieblingskuchenteig 88
 Joghurtglasur 143
 Joghurt-Zitronenkuchen 116, 117

K

Käsekuchen, holländisch, mit Pinienkernen 116, 117
 Käseplatte 128
 Kaffee-Cakes mit Sahne 59, 61
 Karamel, schnell 30, 30
 Kekse, Basilikum- mit Lemoncurd 133, 134
 Kekstrüffel 82, 84
 Kirsch-Clafoutis mit Joghurt 110, 111
 Kirschcrumble-Sahneeis 209, 215
 Kirschtorte 42, 44
 Knusprige Kokosmakronen-Tarteletts 18, 19
 Kräuter-Hangop 121
 Kräuter-Ricotta-Tarte 120, 121
 Kräutersahne 126, 126
 Kräuter-Tarteletts 124, 125
 Kräuterteig 162
 Kräuterzucker 122, 122
 Kürbiskuchen 140, 142

L

Latte-Macchiato-Eis 208, 212
 Lemoncurd
 Basilikumkekse mit Lemoncurd 133, 134
 Selbst herstellen 135
 Likör, Espresso-Zimt- 61
 Limburger Reiskuchen 232
 Limetten-Sorbet 221
 Lorbeersirup 123, 123
 Lütticher Reiskuchen 232, 233

Register

M

Mango-Eis, sahnig 112, 112
 Marmormousse 38, 40
 Meringenparfait, schnelles 178, 179
 Minz-Granita 130, 131
 Moelleux au chocolat 22, 23
 Mokka-buttercreme, Haselnussbiskuit mit 65, 67
 Mokka-Crème brûlée 51, 54
 Mokka-Éclairs 195, 197
 Mokka-mousse, 10-minuten 38, 40
 Mousse 32, 33
 10-Minuten mokkamousse 38, 40
 Cognacmousse 38, 40
 Frische Zitronenmousse 108, 109
 Marmormousse 38, 40
 Orangen-Schokoladenmousse-Torte 39, 41
 Schokoladenmousse mit Olivenöl 38, 40
 Schokoladenmousse 38, 40
 Süße Avocado-creme mit weißer Schokolade 137, 138
 Muffins mit Blaubeeren 76, 77

N

Nektarine, saftig 164, 166
 Nougatsauce 216, 216
 N.Y. Schokoladen-Karamell-Cheesecake 28, 29

O

Olivenöleiscreme 209, 213
 Orange
 Karamellisierte Orange mit Sherry-Mascarpone 164, 166
 Orangenbrotauflauf mit Vanillestreuseln 83, 84
 Orangen-Honig-Sorbet 220, 221
 Orangen-Joghurt-Soufflé 113, 115
 Orange-Schokoladenmousse-Torte 39, 41

P

Panna cotta mit Waldbeeren 152, 154
 Paprika in Orangen-Ingwersirup 137, 138
 Paris-Brest mit Erdbeeren 200, 201
 Pastinakenkuchen mit Vanilleguss 140, 141
 Pfirsich, gefüllt 165, 167

Pflaumen

Crottin mit gebratenen Pflaumen und Zitronen-Thymian-Sirup 170, 171
 Gebratene Pflaumen mit Kokoscrumble 190, 191
 Prosecco-Gelee mit Sommerfrüchten 155, 156
 Prosecco-Sorbet 220, 223
 Pudding 144–158
 Estragon-Sahnepudding 119, 121
 Rosmarinpudding 121
 Spargelpudding mit Erdbeer-‘Tatar’ 137, 139
 Zitronen & Limetten-Sahnepudding 157, 157

R

Reisauflauf aus dem Backofen 235
 Rhabarber 6–19
 Pikantes Rhabarber-Sorbet 17, 19
 Rhabarber-Eierlikör-Trifle 17, 19
 Rhabarber im Einmachglas mit Zitronen-Thymian-Zucker 7, 9
 Rhabarber-Quarkkuchen 14, 15
 Schneller Rhabarberkuchen mit Vanillecreme 8, 9
 Umgedrehte Rhabarber-Tarte 137, 139
 Ricotta-Mineola-Halbgefrorenes 173, 174
 Ricotta-Tiramisu 95, 99
 Risotto, Schokolade mit Mascarpone 232, 234
 Rotwein-Sorbet 220, 222
 Rosébier-Sorbet 220, 222
 Rosmarin
 Rosmarineiscreme 208, 213
 Rosmarinpudding 121
 Rosmarinsirup 123
 Rosmarintrüffel mit Meersalz 21, 22

S

Sahneeis mit Aprikosen-Amaretto-Sauce 230, 231
 Sahnejoghurt im Glas mit marinierten Früchten 114, 115
 Sahnepudding, Zitrone & Limette 157, 157
 Sahniges Mango-Eis 112, 112
 Saucen
 Aprikosen-Amaretto-Sauce 231
 Dunkle Schokoladen-Chili-Sauce 217, 217
 Zitronen-Rosmarin-Sauce 217, 217
 Nougatsauce 216
 Heiße Beerensauce 149
 Butterscotch mit Fleur de sel 217, 217
 Schoko-Espresso 48
 Schokolade 20–49
 Schokolade & Wein 48
 Schokolade schmelzen 48
 Schokoladen-Affogato 219, 219
 Schokoladenbällchen, frittiert 43, 44
 Schokoladeneis am Stiel 202, 206
 Schokoladeneiscreme, extra dunkel 208, 212
 Schokoladenfondue 48
 Schokoladen-Karamell-Cheesecake
 Schokoladenkuchen, französisch 34, 35
 Schokoladenmilch, echte 48
 Schokoladenmousse 38, 40
 Schokolademousse mit Olivenöl 38, 40
 Schokoladenpäckchen 31, 31
 Schokoladen-Panna-Cotta 49, 49
 Schokoladenplatte 48
 Schokoladenpudding mit Butterscotchsauce 150, 151
 Schokoladenraspel 40
 Schokoladenrisotto mit Mascarpone 232, 234
 Schokoladen-Rosmarin-Creme 127, 128
 Schokoladensauce, heiße 199
 Schokoladensoufflés, kleine 36, 37
 Schokoladen-Tiramisu 'in coppa' 92, 96
 Sgroppino 225, 225
 Sirup
 Aromatisierter Zuckersirup 224
 Lorbeersirup 123, 123
 Orangen-Ingwersirup 137, 138

Rosmarinsirup 123

Zitronen-Thymian-Sirup 170, 171

Sommertarte mit gegrilltem Pfirsich 159, 161

Sorbet 220–223

Pikantes Rhabarbersorbet 17, 19

Soufflé

Kleine Schokoladensoufflés 36, 37

Orangen-Joghurt-Soufflé 113, 115

Spargelpudding mit Erdbeer-'Tatar' 137, 139

Spargeleiscreme 209, 214

Süßkartoffel-Schokoladenkuchen 140, 142

Stachelbeerkuchen 86, 89

Streuselkuchen mit frischen Himbeeren 187, 189

Streusel mit Pep 193, 193

Streusel mit Pep 193, 193

T

Tarte

Aprikosen-Joghurt-Kuchen 162, 163

Crostata mit Kirschen 87, 90

Eistorten 180–183

Französischer Schokoladenkuchen 34, 35

Holländischer Käsekuchen mit Pinienkernen 116, 117

Joghurt-Zitronenkuchen 116, 117

Klassische Tarte Tatin 91

Kokoscrumble mit gebratenen Pflaumen 190, 191

Kräuter-Tartelets 124, 125

Limburger Reiskuchen 232

Lütticher Reiskuchen 232, 233

N.Y. Schokoladen-Karamell-Cheesecake 28, 29

Orangen-Schokoladenmousse-Torte 39, 41

Pastinakenkuchen mit Vanilleguss 140, 141

Sommertarte mit gegrillten Pfirsichen 159, 161

Süßkartoffel-Schokoladenkuchen 140, 142

Stachelbeerkuchen 86, 89

Streuselkuchen mit frischen Himbeeren 187, 189

Tarte Tatin mit Birnen 87, 91

Umgedrehte Rhabarber-Tarte 137, 139

Zitronenbaiser-Kuchen 86, 88

Register

Teig

- Kräuterteig 162
- Jannekes Lieblingkuchenteig 88

Tiramisu

- 15-Minuten-Tiramisu met Eierlikör 98, 99
- Bayerische Creme met Kaffee 100, 101
- Frisches Zitronen-Tiramisu 94, 97
- Himbeer-Tiramisu met witte Schokolade 104, 105
- Klassisches Tiramisu 93, 96
- Ricotta-Tiramisu 95, 99
- Tiramisu aus dem Backofen 75, 77

Torta Caprese 46, 47

Trifle, Rhabarber-Eierlikör 17, 19

Trüffel

- Chilitrüffel met Meersalz 21, 22
- Kekstrüffel 82, 84
- Rosmarintrüffel 21, 22

V

Vanille

- Klassische Vanillesauce 169
- Schneller Rhabarberkuchen met Vanillecreme 9
- Vanilleiscreme 209, 210
- Vanilleguss 141
- Vanilleparfait 174

W

Waffelaufwurf met Erdbeeren und Schlagsahne 78, 79

Waldbeeren-Charlotte 102, 103

Waldbeerencrumble met Rosmarin 186, 189

Walnusseiscreme, knackig 208, 211

Weinschaum met Thymian 132, 134

Weißer Schokoladenbrotlauf 71, 73

Weißes Schokoladenmousse-Karree met Himbeeren 32, 33

Windbeutel 194–201

- Grundrezept 194, 196
- Profiteroles 199, 199
- Windbeutel met Eis 199, 199

Z

Zabaglione

- Espresso-Zabaglione 68, 69
- Zabaglione für Kinder 68

Zitrone

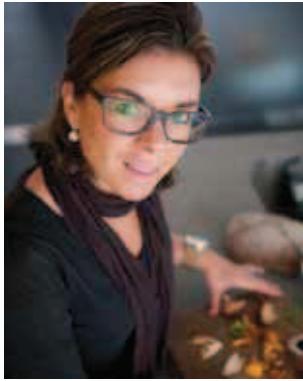
- Zitronenbaiser-Kuchen 86, 88
- Zitronen-Basilikum-Sorbet 220, 221
- Zitronenmeringue 86, 88
- Zitronen-Rosmarin-Crème-brûlée 50, 55
- Zitronen-Rosmarin-Sauce 217, 217
- Zitronen-Thymian-Sirup 170, 171
- Zitronen-Tiramisu, frisch 94, 97
- Zitronenmousse, frische 108, 109
- Zitronen & Limetten-Sahnepudding 157, 157
- Zucchinicake, holländisch 140, 143

Het cursieve paginanummer verwijst naar de beeldpagina van het recept.

Jannekes allerliebste Lieblingsdesserts

Oft wird mir die Frage gestellt, welches denn nun mein absolutes Lieblingsdessert sei. Das ist wirklich schwierig... Ich kann aber hier meine Top-10-Desserts angeben, die ich immer wieder unheimlich gerne esse.

- 1
Weißes Schokoladenmousse-Karree mit Himbeeren
 - 2
Schokoladen-Panna-Cotta
 - 3
Zitrontiramisu
 - 4
Frische Zitronenmousse
 - 5
Orangen-Joghurt-Soufflé
 - 6
Käse mit Chutney aus roten Zwiebeln, Balsamessig & frischen Kräutern
 - 7
Haselnuss-Eistorte
 - 8
Mokka-Éclairs
 - 9
Frittiertes Eis
 - 10
Frittierte süße Reisbällchen
- 

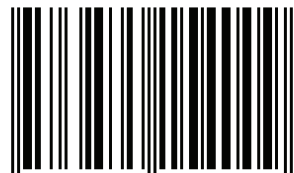


Janneke Philippi lebt in den Niederlanden und arbeitet seit vielen Jahren als Rezept- und Kochbuchautorin. Bekannt wurde sie nicht zuletzt durch ihre Kolumne in der Food-Zeitschrift *delicious*.

LIEBLINGSDESSERTS In diesem Buch stellt Janneke Philippi mehr als 150 wunderbare Desserts vor. Vom Zitronen-Tiramisu über Mokkagebäck, Paris-Brest, Waldbeeren-Charlotte, Orangen-Joghurt-Soufflé und einen köstlichen Pastinakenkuchen bis hin zu Eisbomben, Meringeparfaits, Cappuccino-Mascarpone, frittiertem Eis und Schokoladenkugeln ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ob Sie Mousse, Eis, Tiramisu, Tartes, Streusel, Früchte oder Schokolade lieben – in Jannekes Sammlung finden Sie Ihr ganz spezielles Lieblingsdessert: mit wenigen Zutaten, einfach zuzubereiten und mit vielen Varianten, Tipps und Dekoideen. So wird jede Mahlzeit zum Festessen.

STUDIO PHILIPPI arbeitet mit Kochbuchverlagen auf der ganzen Welt zusammen. Janneke Philippi arbeitet als Rezept- und Kochbuchautorin und als Food-Stylistin. Serge Philippi ist Foodfotograf und Grafiker. Gemeinsam haben Sie bereits mehrere erfolgreiche Kochbücher herausgegeben.

ISBN 978-3-87515-400-9



9 783875 154009