

Verführungen mit Marille und Zwetschke

Ideen für erlesene Früchte

Fros Marille

*Haben Sie heute schon marillt?
Oder zwetschken Sie einfach drauf los?*

Vorwort

Die Marille wird seit dem frühen 16. Jahrhundert bei uns angebaut. Die Urheimat der Marille ist China, wo die Frucht bereits 3000 v.Chr. bekannt war.

Im Weinviertel erfreut sich die Marille am stetig wachsenden Anbau und zeugt von hoher Qualität.

Marillen sind nicht nur eine süße Verführung, sondern auch gesunder Nährstofflieferant und Vitaminbombe.

Das Beta-Carotin, das im Körper in Vitamin A umgewandelt werden kann, wirkt u.a. antioxidativ. In der Marille Vitamine der B-Gruppe wie unter anderem das Niacin sowie Vitamin C und Folsäure enthalten. Eisen, Kalium, Magnesium und Kalzium machen sie ebenso zu einem wertvollen Mineralstofflieferanten.

Über die Herkunft der Zwetschke ist nur wenig bekannt. Es wird vermutet, dass sie aus dem nördlichen Kaukasus oder dem Atagebiet in Sibieren stammt. Heute wird die Zwetschke in vielen Ländern angebaut.

Zwetschken sind sowohl frisch wie auch gedörrt oder in der Küche verarbeitet, wahre Gaumenfreuden. Wie auch die Marille, trägt auch die Zwetschke zu unserer gesunden Ernährung bei. Zwetschken enthalten Kalzium, Eisen, Magnesium, Phosphat, sowie reichlich Kalium.

Neben den gesunden Aspekten zählt als weiterer sehr wichtiger Punkt die Tatsache, dass Marillen und Zwetschken regional angebaut und saisonal vertrieben werden.

Dann Marillen und Zwetschken Sie einfach drauf los!

Verführung mit Marille

*Es gibt Früchte,
die machen unsere kleine Welt zu etwas
Großartigem,
einfach weil es sie gibt.*

MARILLENKUCHEN MIT STREUSEL



Zutaten für 12 Portionen

| | |
|-------|---------------|
| 250 g | Butter |
| 250 g | Zucker |
| 5 Stk | Eier |
| 1 Pk | Vanillezucker |
| 350 g | Mehl |
| 1 kg | Marillen |

Zutaten für den Streusel

| | |
|-------|--------|
| 250 g | Butter |
| 250 g | Mehl |
| 180 g | Zucker |

Zubereitung

1. Für den Marillenkuchen mit Streusel zuerst die Marillen waschen, entkernen und halbieren. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach einzeln die Eier, Vanillezucker und das mit Backpulver vermischtem Mehl dazugeben.
3. Teig auf das Backblech streichen und mit den Marillenhälften belegen.
4. Für den Streusel Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel verkneten (geht gut mit den Händen). Anschließend auf dem Kuchen verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben und 45 Minuten goldgelb backen.
- 5.

MARILLENKUCHEN MIT DINKELMEHL



Zutaten für 12 Portionen

| | |
|--------|------------------|
| 4 Stk | Eier |
| 200 g | Butter (weich) |
| 180 g | Zucker |
| 3 EL | Kakao |
| 250 g | Dinkelmehl |
| 150 g | Nüsse (gerieben) |
| 0.5 Pk | Backpulver |
| 750 g | Marillen |

Zubereitung

1. Für den Marillenkuchen mit Dinkelmehl die Marillen waschen, entkernen und halbieren. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Mixer zu einem glatten Teig rühren.
3. Nun den Teig in die Backform gleichmäßig einfüllen und dicht mit den Marillen belegen.
4. Im Backrohr etwa 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

MARILLENSCHICHTKUCHEN MIT ROSMARIN



Zutaten für 10 Person(en)

Teig

150 ml Milch

1 Zweige Rosmarin

3 Eier

80 g Staubzucker

50 g Butter

70 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Mandeln, gemahlen

1 kg feste Marillen

30 g brauner Zucker

Butter für die Form

Flos Marille

Zubereitung

Für den Teig für den **Marillenschichtkuchen** die Milch leicht erwärmen, dann vom Herd nehmen, den Rosmarin einlegen und etwa 60 Minuten in der Milch ziehen lassen, anschließend entfernen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die zerlassene Butter, das Mehl, das Salz sowie die gemahlene Mandeln dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Rosmarinmilch nach und nach zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Die Marillen waschen, schälen, halbieren und entsteinen, das Fruchtfleisch in 2 mm dicke Scheiben schneiden und mit nicht zu viel Teig vermischen (die Früchte sollen nur leicht benetzt sein – sollte Teig übrigbleiben, kann man aus diesem Palatschinken backen).

Die Masse in eine befettete, mit 20 g vom braunen Zucker ausgestreute Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen mit dem restlichen Zucker bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und mindestens 3 Stunden kühl stellen, erst dann den **Marillenschichtkuchen** in Stücke schneiden.

OMAS BISKUITROULADE – EIN KLASSIKER



Zutaten für 10 Portionen

| | |
|-------|-------------------|
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Mehl, glatt |
| 6 Stk | Eier |
| 6 EL | Wasser |
| 200 g | Marillenmarmelade |

Zubereitung

1. Vorbereitung: Backrohr auf 170 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zuerst Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Danach Dotter, Zucker und Wasser schaumig rühren.
3. Nach und nach Mehl einrühren und vorsichtig den Schnee unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und ca. 14 Minuten bzw. bis der Teig etwas Farbe annimmt backen.
4. In der Zwischenzeit Geschirrtuch aufbreiten und mit Staubzucker bestreuen. Die Roulade mit dem Backpapier nach oben auf das Geschirrtuch legen und mit einem angefeuchteten Küchentuch darüber wischen (Papier löst sich besser); vorsichtig das Backpapier lösen.
5. Die Marillenmarmelade auf der Roulade verstreichen und vorsichtig die Roulade mithilfe des Geschirrtuchs einrollen. Die Roulade mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps zum Rezept

bei der Biskuitroulade ist das Vorheizen des Backrohrs sehr wichtig. Marillenmarmelade bei Zimmertemperatur verarbeiten, bei Bedarf vorher aufwärmen.

MARILLENKOMPOTT



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|------------------|
| 700 g | Marillen |
| 1 Stk | Zitrone (Schale) |
| 0.125 l | Wasser |
| 100 g | Zucker |
| 1 Stk | Zimtrinde |
| 1 Pk | Vanillezucker |

Zubereitung

1. Die Marillen leicht einritzen, blanchieren und enthäuten. Anschließend halbieren und entkernen.
2. Die Zitronenschale abreiben, mit dem Zitronensaft ins Wasser geben, Zucker und Vanillezucker gut einrühren und mit der Zimtrinde aufkochen.
3. Die Marillenstücke begeben und leicht köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.
4. Das Kompott abkühlen lassen und kaltstellen.

MARILLENMARMELADE



Zutaten für 3 Portionen

| | |
|-------|---------------------|
| 1 kg | Marillen (entkernt) |
| 500 g | Gelierzucker (2:1) |
| 5 g | Zitronensäure |

Zubereitung

1. Die Marillen waschen und entkernen und anschließend pürieren. Will man die Marmelade sehr fein, dann kann man das Mus noch durch ein Sieb passieren.
2. Gelierzucker und Zitronensäure in das Mus einrühren und für rund eine Stunde gut ziehen lassen.
3. Danach die Marillenmasse in einem Topf unter rühren aufkochen und für ca. 6-8 Minuten kochen lassen.

Die heiße Marmelade sofort randvoll in sterile Gläser füllen und gut verschließen.

MARILLENGEELEE



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|--------------------|
| 3.5 kg | Marillen |
| 8 EL | Zitronensaft |
| 120 g | Zucker |
| 800 g | Extra-Gelierzucker |
| 1 Pk | Zitronensäure |

Zubereitung

1. Marillen waschen und an der Oberseite kreuzweise einritzen. Wasser zum Kochen bringen, die Marillen darin blanchieren, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Haut abziehen, in der Mitte durchschneiden und Steine entfernen.
2. 2 Marillensteine mit Fleischklopfer anschlagen. Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden und mit den 2 Marillensteinen in einen Topf geben. Zitronensaft und Zucker beifügen, Deckel auflegen und über Nacht ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Steine entfernen. Aprikosenmasse mit 150 ml Wasser bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und pürieren. Anschließend durch ein Sieb in einen weiteren Topf streichen. Die Flüssigkeit sollte gut 1,5 Liter ergeben. Wenn zu wenig, dann mit Apfelsaft auffüllen.
4. Gelierzucker und Zitronensäure unterrühren und 3 Minuten kochen lassen, dabei ständig umrühren. Den entstehenden Schaum von der Oberfläche schöpfen.
5. Das heiße Gelee in saubere Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und für 15 Minuten auf den Deckel stellen. Dann umdrehen und kühl aufbewahren.

! Etwas Alkohol z.B. Marillenbrand beifügen, das wirkt Schimmelbildung entgegen.

MARILLENKNÖDEL MIT KARTOFFELTEIG



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|-------------------------------|
| 8 Stk | Marillen |
| 800 g | Kartoffeln |
| 100 g | Mehl |
| 80 g | Grieß |
| 1 Stk | Eigelb |
| 1 Prise | Salz |
| 60 g | Butter |
| 200 g | Brösel |
| 120 g | Butter (für die Butterbrösel) |

Zubereitung

1. Für die Marillenküdel mit Kartoffelteig, die Marillen gut waschen und trocknen lassen. Die Kartoffel kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Kartoffelmasse mit dem Grieß vermengen, Dotter, flüssige Butter, Mehl und Salz beifügen. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig zu einer Rolle formen und fingerdicke Stücke abschneiden. Stücke zu einer Scheibe klopfen und eine Marille in den Teig legen. Einschlagen und Küdel formen.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Küdel einlegen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Absehen.
5. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen lassen und die Brösel darin goldbraun rösten. Anschließend die Küdel darin wälzen.

ÜBERBACKENE TOPFEN-MARILLE



Zutaten für 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|-------------------|
| 10 | Stk | Marillen |
| 1 | Schuss | Weißwein lieblich |
| 2 | EL | weißer Rohrzucker |
| 2 | EL | Wasser |
| 2 | Pk | Vanillezucker |
| 250 | g | Magertopfen |
| 2 | Stk | Eier |

Zubereitung

Die Marillen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Das Wasser und den Rohrzucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Dann die Marillen und den Weißwein dazugeben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen. Bis die Marillen schön weich sind und dann bei Seite stellen.

1. Nun die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen. Die Dotter zusammen mit dem Magertopfen und Vanillezucker mixen. Dann den Eischnee unterheben.
2. In Dessertformen, welche für das Backrohr geeignet sind, gibt man nun die Marillen. Etwas von dem Saft aufheben. Dann in die Formen die Topfenmischung geben und die Förmchen ins Backrohr geben. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen und zum Schluss noch etwas von dem Marillensaft darüber gießen.

TOPFENNOCKERLN AUF MARILLENMUS



Zubereitung

1. Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Schlagobers mit dem Mixer sehr steif aufschlagen.
2. Nun Topfen, Joghurt, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel gut miteinander aufschlagen. Dann die Gelatine mit den Händen ausdrücken und mit einem Löffel Zitronensaft in einem Topf auf kleiner Hitze auflösen, dann in die Topfenmasse einrühren. Noch den Schlagobers vorsichtig unterheben, zudecken und für 3-4 Stunden kalt stellen.
3. In dieser Zeit die Marillen waschen, entkernen, klein schneiden und mit dem Pürierstab pürieren, dann den Zucker zugeben und nochmals aufmixen. Das Marillenmus auf Teller anrichten, aus der Topfenmasse mit 2 Esslöffel Nockerln ausstechen und auf das Marillenmus setzen.

Je nach Geschmack mit gehackten Nüssen bestreuen und mit einem Minzeblatt garnieren

MARILLENEIS SELBER MACHEN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|------------|-------------|
| 300 g | Marillen |
| 2 EL | Zucker |
| 0.5 Becher | Schlagobers |
| 100 ml | Milch |

Zubereitung

1. Für das Marilleneis selber machen verwenden sie sehr reife Marillen. Marillen gut waschen, halbieren und entkernen. Mit dem Zucker und Milch im Mixer pürieren.
2. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Marillenmasse mengen. Nun für einige Stunden in das Eisfach stellen.

Tipps zum Rezept

Für Erwachsene können sie noch etwas Marillenlikör oder Schnaps untermengen.

MARILLENLIKÖR



Zutaten für 1 Portionen

| | |
|--------|-----------------|
| 1 kg | Marillen |
| 250 g | Zucker |
| 1 EL | Honig |
| 2 Stk | Gewürznelken |
| 1 l | Weingeist (96%) |
| 125 ml | Cognac |

Zubereitung

1. Marillen waschen, Kerne entfernen und in grobe Stücke schneiden.
2. In ein größeres Gefäß Marillen, Zucker, Honig, Gewürznelken, Weingeist und Cognac füllen. Etwa 6-8 Wochen stehen lassen aber dabei öfters schütteln, damit sich der Zucker auflöst.
3. Früchte abseihen, den Likör filtern und in Flaschen füllen.

Verführung mit Zwetschke

*Es gibt Früchte,
die machen unsere kleine Welt zu etwas Großartigem,
einfach weil es sie gibt.*

WEINVIERTLER ZWETSCHKENSTRUDEL



Zutaten für die Fülle

| | |
|-------|------------|
| 50 g | Brösel |
| 100 g | Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 750 g | Zwetschgen |

Zutaten für den Strudelteig

| | |
|---------|------------------|
| 0.5 EL | Essig |
| 125 g | Mehl |
| 1 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 63 ml | Wasser (lauwarm) |

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Wasser, Öl und Essig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und anschließend mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Zuerst den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben und dann mit bemehlten Händen zu einer glatten Kugel formen. Anschließend den Teig mit Öl einpinseln, den Teig mit einem Tuch abdecken und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit Vermischen Sie Brösel, Zucker und Zimt. Schneidne Sie die Zwetschgen und belegen Sie den Teig damit. Dann bestreuen Sie diese mit dem Brösel-Zucker-Gemisch.
4. Rollen Sie den Teig zusammen und backen Sie diesen dann 20 Minuten bei 200 Grad.

EINFACHE ZWETSCHKENTORTE



Zutaten für 10 Portionen

| | | |
|-------|-----|-----------------|
| 3 | Stk | Eier |
| 500 | g | Zwetschken |
| 250 | g | Mehl, glatt |
| 150 | g | Staubzucker |
| 0.125 | kg | Butter |
| 0.5 | Stk | Zitrone, Abrieb |
| 1.5 | EL | Milch |
| 1 | Pk | Vanillezucker |
| 0.5 | Pk | Backpulver |

Zubereitung

1. Vorbereitung: Backrohr auf 170 °C vorheizen, Springform befetten und bemehlen. Mehl mit Weinstein-Backpulver vermengen, Butter bei Zimmertemperatur warm werden lassen.
2. Zuerst Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Danach Zucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Dotter einmengen und weiter rühren, bis die Masse sehr schaumig ist.
3. Nun schrittweise Mehl und Schnee abwechselnd leicht daruntermischen. Danach die Masse in der Springform gleichmäßig verteilen und mit geviertelten Zwetschken belegen; ca. 35 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

TRADITIONELLE ZWETSCHKENPOFESEN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 3 Stk | Eier |
| 150 ml | Milch |
| 1 Pk | Vanillinzucker |
| 3 EL | Butterschmalz |
| 8 Schb | Weißbrot |
| 100 mg | Zwetschkenmarmelade (Powidlmarmelade) |
| 4 EL | Staubzucker |

Zubereitung

1. Eier schaumig rühren, dann Milch und Vanillezucker beifügen und verrühren.
2. Weißbrotscheiben von beiden Seiten in das Eier-Milchgemisch eintauchen, dann mit Zwetschkenmarmelade bestreichen. Immer zwei Weißbrotscheiben zusammenkleben.
3. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen und die Zwetschkenpofesen darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken (je Seite etwa 3 Minuten).
4. Auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen, dann mit Staubzucker bestreuen und anrichten.

ZWETSCHKEN-MOHN-TORTE



Zutaten für 12 Portionen

| | |
|--------|---------------|
| 150 g | Butter |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pk | Vanillezucker |
| 1 Stk | Eidotter |
| 0.5 Pk | Backpulver |
| 300 g | Mehl |

Zutaten für die Mohnfülle

| | |
|--------|----------------|
| 125 g | Mohn, gemahlen |
| 125 ml | Milch, heiß |
| 2 EL | Honig |
| 1 Stk | Eiklar |

Zutaten für die Zwetschkenfülle

| | |
|-------|---------------|
| 1 kg | Zwetschken |
| 70 g | Zucker |
| 2 Pk | Vanillezucker |
| 1 Msp | Zimt |

Zubereitung

1. Für die Zwetschken-Mohn-Torte zuerst die Zwetschkenfülle zubereiten. Dafür die Zwetschken halbieren und entkernen und mit dem Zucker und Vanillezucker (und nach Belieben mit etwas Zimt) in einem Topf bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Für den Teig die Butter geschmeidig rühren und Zucker und Vanillezucker hinzugeben, anschließend das Eigelb unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und dann 2/3 des Mehls unterrühren. Den Rest des Mehls mit den Händen untermengen, sodass eine krümelige Masse entsteht.
3. Für die Mohnfülle den Mohn mit der heißen Milch, Honig und dem Eiweiß verrühren. In eine gefettete Springform 2/3 des Teiges krümeln und zu einem flachen Boden drücken.
4. Die Mohnmasse auf dem Teig glattstreichen, die Zwetschkenfülle darüber verteilen und mit den restlichen Teigkrümeln bestreuen. Die Torte im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C ca. 50 min backen.

TRADITIONELLER ZWETSCHGENFLECK



Zutaten für 12 Portionen

| | |
|---------|-------------|
| 1 kg | Zwetschken |
| 500 g | Mehl |
| 1 Pk | Trockengerm |
| 100 g | Butter |
| 3 Stk | Eier |
| 0.5 l | Milch |
| 1 Prise | Salz |
| 50 g | Staubzucker |

Zutaten Für den Zimtzucker:

| | |
|------|--------|
| 2 EL | Zucker |
| 1 TL | Zimt |

Zubereitung

1. Backofen auf etwa 180 Grad vorheizen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Trockengerm mischen. Eier, Milch, Salz, Staubzucker und Butter in Flöckchen darauf geben und so lange kneten bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig an einer warmen Stelle zugedeckt gehen lassen (ca. 30 Minuten).
3. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Backblech mit Öl einpinseln, oder mit Backpapier belegen. Germteig ausrollen und auf das Blech legen. Mit den Händen noch bis zu den Rändern hin festdrücken, dann die Zwetschken mit der Innenseite nach oben, in geraden Reihen darauf legen und sachte in den Teig drücken.
4. 30 Minuten lang auf mittlere Schiene backen und noch heiß mit Zimtzucker (2 EL Zucker mit 1 TL Zimt mischen) bestreuen.

ZWETSCHKEN-BLECHKUCHEN



Zutaten für 6 Portionen

| | |
|---------|------------|
| 200 g | Zucker |
| 5 Stk | Eier |
| 0.125 l | Öl |
| 0.125 l | Milch |
| 300 g | Weizenmehl |
| 1 Pk | Backpulver |
| 15 Stk | Zwetschken |

Zubereitung

1. Zuerst die gewaschenen Zwetschken halbieren und entkernen. Dann die Eier trennen und aus dem Eiklar mit dem Mixer einen steifen Schnee schlagen. Danach Dotter und Zucker in einer Schüssel sehr schaumig rühren.
2. Immeriterrühren und das Öl langsam einfließen lassen. Noch Weizenmehl, Backpulver und Milch dazugeben und alles noch einmal kurz durchrühren. Am Schluss den steif geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.
3. Die Masse auf ein Backblech streichen und mit den halbieren Zwetschken belegen. Dann den Kuchen im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 25 Minuten backen.

WEIHNACHTLICHES TIRAMISU MIT RUMZWETSCHKEN UND LEBKUCHEN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|------------------------------|
| 100 g | Dörrzwetschken |
| 50 ml | Rum (für die Dörrzwetschken) |
| 200 ml | Espresso |
| 20 ml | Rum (für die Biskotten) |
| 250 ml | Schlagobers |
| 400 g | Mascarpone |
| 1 Pk | Vanillezucker |
| 150 g | Biskotten |
| 50 g | Lebkuchen (fein zerkleinert) |

Zubereitung

1. Einige Tage vor der Zubereitung die Dörrzwetschken grob hacken, in Rum ansetzen und an einem kühlen und dunklen Ort aufbewahren.
2. Den Espresso mit dem Rum verrühren und kalt werden lassen. Inzwischen den Schlagobers mit dem Mixer schlagen, nach und nach Staubzucker, Vanillezucker und Mascarpone unterrühren. Den Lebkuchen fein hacken oder im Zerkleinereraufsatz der Küchenmaschine zerkleinern.
3. Die Biskotten einzeln kurz in der Amaretto-Kaffee-Mischung eintauchen und sofort damit den Boden der rechteckigen Form belegen. Nicht zu lange eintauchen, sonst wird das Tiramisu gatschig! Über die Schicht Biskotten ein Drittel des zerkleinerten Lebkuchens verteilen.
4. Die erste Lage Biskotten mit der Mascarpone-Schlagcreme bestreichen, die Hälfte der Rumzwetschken darüber verteilen. Wieder eine Schicht Biskotten und ein weiteres Drittel des Lebkuchens darüber verteilen.

Flos Marille

5. Mit einer Schicht Mascarpone-Schlagcreme weitermachen und die restlichen Rumzwetschken darüber geben. Die dritte und letzte Schichte Biskotten und Lebkuchen darauf verteilen. Mit einer letzten Schicht aus Schlag-Mascarpone-Creme abschließen. Einige Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

ZWETSCHKEN-SCHEITERHAUFEN



Zutaten für 8 Portionen

| | |
|---------|---------------------------|
| 500 g | Striezel |
| 80 g | Kristallzucker |
| 2 TL | Zimt |
| 500 g | Zwetschken |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stk | Zitrone, abgerieben |
| 100 g | Butter |
| 1 Prise | Staubzucker zum Bestreuen |

Zutaten für die Eiermilch

| | |
|--------|----------------|
| 7 Stk | Eier |
| 120 g | Kristallzucker |
| 500 ml | Milch |
| 1 Pk | Vanillezucker |

Zubereitung

1. Zwetschken halbieren, entkernen, mit Zucker und Zimt vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Backrohr auf 150°C vorheizen. Eine Auflaufform dünn mit Butter bestreichen.

Flos Marille

3. Striezel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben in die Form schichten, Zwetschken darauf verteilen, mit restlichen Scheiben bedecken.
4. Milch erwärmen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und abgriebene Zitronenschale unterrühren.
5. Scheiterhaufen mit der Eiermilch übergießen und im Rohr ca. 50 Minuten backen.

Scheiterhaufen mit Staubzucker bestreuen, servieren.

TOPFEN-ZWETSCHKEN KUCHEN



Zutaten: 2 Portionen

- 200 g Zwetschken
- 2 Eier
- 50 g Butter (weich)
- 60 g Staubzucker
- 2 TL Zitronenschale (bio, abgerieben)
- 250 g Magertopfen
- 3 EL Hartweizengrieß

Zubereitung

1. Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.
2. Butter, Zitrone und Staubzucker mit dem Quirl cremig rühren. Eigelbe nach und nach einrühren. Topfen und Grieß unterrühren.
3. Eiweiß aufschlagen und den Eischnee in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben.
4. Die Masse in eine gefettete Auflaufform (15 x 15 cm) füllen und mit den Zwetschken belegen.
5. Im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten backen.
6. Den Topfenaufbau mit Staubzucker bestäubt servieren.

TRADITIONELLE ZWETSCHKENDATSCHI



Zutaten für 1 Portionen

| | |
|---------|-------------|
| 300 g | Mehl |
| 1 Pk | Backpulver |
| 125 g | Magertopfen |
| 150 g | Zucker |
| 60 ml | Öl |
| 60 ml | Milch |
| 800 g | Zwetschken |
| 1 Prise | Zimt |

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Magertopfen, Zucker, Öl und Milch dazu geben und in der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten. Falls der Teig noch zu weich ist, einfach noch mehr Mehl dazu geben.
2. Das Backpapier auf den Tisch legen und mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf geben und nochmals Mehl darauf geben. Mit einem Nudelholz ausrollen. Nun den Teig mit dem Backpapier auf das Backblech geben. Denn Rand dann nach oben ziehen.
3. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Diese mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen. Diese sollen ganz dicht aneinander liegen. Darauf noch eine Prise Zucker und Zimt streuen. Dann bei 180°C ca. eine Stunde backen.

3 EL Marillenmarmelade und 1 EL Rum oder Wasser erhitzen und wenn der Kuchen fertig ist den heißen Kuchen noch damit bestreichen.

SÜßE BACKZWETSCHKEN



Zutaten für 2 Portionen

| | |
|---------|-------------------|
| 400 g | Zwetschgen |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 EL | Zucker |
| 100 g | Mehl |
| 1 Stk | Ei, getrennt |
| 0.125 l | Milch |
| 1 TL | Öl |
| 500 ml | Öl zum Frittieren |

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und auf einem Stück Küchenrolle trocknen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver versieben. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Eigelb mit Öl, Zucker, Milch und Mehl zu einem glatten Teig rühren, anschließend den Eischnee unterziehen.
2. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen (man kann auch eine Fritteuse verwenden). Die Zwetschgenhälften einzeln durch den Teig ziehen und im heißen Öl goldbraun frittieren. Die frittierten Zwetschgen auf einem Stück Küchenrolle entfetten und auf Tellern anrichten.

Nach Belieben mit Honig beträufeln oder mit Staubzucker bestreuen.

GEBACKENE ZWETSCHKENKNÖDEL



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|----------------------|
| 30 g | Butter |
| 2 Stk | Eier |
| 0.5 kg | entkernte Zwetschken |
| 250 g | Mehl |
| 1 kg | mehlige Kartoffeln |
| 0.5 TL | Salz |
| 0.25 l | Schlagobers |
| 3 EL | Zucker |

Zubereitung

1. Aus gekochten, noch heiß gepressten Erdäpfeln, Mehl, Eier, Butter und Salz einen Teig bereiten. Kleine Teigstücke flachdrücken, mit je einer Zwetschke zu Knödeln formen.
2. Eine Pfanne mit Butter gut ausstreichen, Knödel einlegen und bei 170°C etwa 45 Minuten backen, bis die Knödel schön braun sind.
3. Schlagobers mit Zucker verrühren und über die Knödel gießen. 15 Minuten fertig backen und heiß servieren. Die Zwetschkenknödel mit Staubzucker bestreut und mit Zwetschkenkompott oder Zwetschkenröster servieren.

ZWETSCHKEN TOPFENKNÖDEL



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|---------------|
| 70 g | Butter |
| 70 g | Mehl |
| 70 g | Grieß |
| 1 Prise | Salz |
| 250 g | Topfen (fein) |
| 8 Stk | Zwetschken |

Zutaten zum Verfeinern

| | |
|------|--------------|
| 1 EL | Butter |
| 80 g | Semmelbrösel |
| 2 EL | Zucker |

Zubereitung

1. Butter, Mehl, Grieß, Salz und Topfen zu einem runden Teig kneten. Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
2. Die Zwetschken waschen und jeder einzelne Zwetschke mit den Topfenteig einhüllen. Dann in kochendes Salzwasser geben und für ca. 20 Minuten kochen lassen.
3. In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen, Semmelbrösel und Zucker zufügen und die Knödel darin schwenken und servieren.

ZWETSCHKENGGRATIN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|-------------------|
| 600 g | Zwetschken |
| 0.125 l | Milch |
| 120 g | Schokolade (weiß) |
| 180 g | Sauermilch |
| 1 Stk | Eier |
| 1 EL | Vanillezucker |

Zubereitung

1. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen.
2. Zwetschken waschen, entkernen und in eine eingefettete Auflaufform schichten.
3. Für den Guss die Milch aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Schokolade darin auflösen.
4. Sauermilch, Ei und Vanillezucker darunter rühren. Guss über die Zwetschgen gießen. Im Backrohr 20 Minuten stocken lassen.

Ev. noch mit Nüssen bestreuen.

ZWETSCHKEN-GRATIN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|-------------------|
| 500 g | Zwetschken |
| 4 EL | Pinienkerne |
| 250 g | Kristallzucker |
| 120 ml | Rum |
| 1 Stk | Bio-Orange |
| 1 EL | Zimt |
| 1 TL | Speisestärke |
| 2 EL | Zwetschgenschnaps |
| 4 Stk | Eidotter |

Zubereitung

1. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne anrösten
2. 200 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Rum ablöschen und warten bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwas von der geriebenen Orangenschale und Zimt dazugeben. Die Hitze regulieren und die Zwetschken in den Topf geben. Ab jetzt ca. 5 Minuten lang köcheln. Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und die Zwetschken damit binden.
3. Die Zwetschken in kleine Förmchen füllen, mit den Pinienkernen bestreuen und abkühlen lassen. Währenddessen den Schnaps, den Orangensaft, den restlichen Zucker und den Eidotter über Wasserdampf in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen und auf den Förmchen verteilen. Im Backofen auf mittlerer Schiene eine Minute backen.

ZWETSCHGEN CRUMBLE



Zutaten für 2 Portionen

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 500 g | Zwetschgen (vollreif) |
| 95 g | Zucker |
| 0.5 TL | Zimt |
| 50 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 45 g | Butter (kalt in Stücke geschnitten) |
| 70 g | Zucker (braun) |

Zubereitung

1. Backrohr auf 190°C vorheizen, eine Auflaufform ausfetten. Die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln - die Zwetschgenviertel mit Zimt und 95 Gramm Zucker mischen und in die Auflaufform geben.
2. Das Mehl mit braunem Zucker und Salz vermischen - die in Stücke geschnittene kalte Butter hinzufügen und zu einer krümeligen Masse verkneten (evtl. den Teig kurz in das Gefrierfach geben damit die "Crumbles" eine schönere Form bekommen). Diese Masse gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen.
3. Den Zwetschgen Crumble mit Alufolie abdecken und 25 Minuten backen, anschließend die Folie entfernen und weitere 15-20 Minuten fertig backen bis die Crumbles knusprig braun sind.
4. Den Zwetschgen Crumble mit etwas Zimt bestreuen und noch heiß servieren.

Die Crumbles werden traditionell mit geschlagenem Obers serviert.

DÖRRZWETSCHKEN IM SPECKMANTEL



Zutaten für 10 Portionen

| | |
|-------|-----------------|
| 500 g | Dörrzwetschken |
| 200 g | Speck |
| 1 Fl | Öl (zum Braten) |

Zubereitung

1. Jede Zwetschke in eine dünne Scheibe Speck wickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.
2. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und rundum braten, bis der Speck glasig und an den Rändern goldbraun ist.

Tipps zum Rezept

Das Rezept kann auch als Hauptspeise mit Kartoffeln serviert werden.

GEFÜLLTE ZWETSCHKEN



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|--------|-------------|
| 10 Stk | Zwetschken |
| 80 g | Mascarpone |
| 1 EL | Staubzucker |
| 80 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Balsamico |

Zubereitung

1. Für das Dessert die Zwetschken waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Dann den Schlagobers steif schlagen und mit dem Mascarpone mischen.
2. Anschließend vorsichtig Zucker und Balsamico unterheben. Die Mischung in die Zwetschkenhälften füllen und 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

ZWETSCHKEN-ROTWEIN-MARMELADE



Zutaten für 1 Portionen

| | |
|--------|-------------------|
| 1.5 kg | Zwetschken |
| 750 g | Gelierzucker |
| 2 Pk | Vanillezucker |
| 200 ml | Rotwein (trocken) |
| 1 TL | Zimt (gemahlen) |

Zubereitung

1. Als erstes Marmeladengläser heiß auswaschen oder mit klarem Schnaps ausspülen.
2. Dann die frischen Früchte gut waschen und von den Steinen befreien. In kleine Stücke geschnitten, kommen sie mit dem Vanillezucker in einen großen Topf.
3. Unter ständigem Rühren werden die Zwetschken zum kochen gebracht. Dabei wird der Gelierzucker nach und nach dazugegeben.
4. Ist der ganze Zucker drinnen, weiter Rühren und etwa 5 Minuten kochen lassen.
5. Dann den Topf von der Hitze nehmen und gemahlene Zimt, sowie Rotwein für das besondere Aroma unterrühren.
6. Die noch heiße Marmelade in die Gläser abfüllen und gut verschließen. Je nach Geschmack können auch Nelken oder Sternanis mitgekocht.

ZWETSCHKENCREME



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|----------|--------------|
| 0.5 kg | Zwetschken |
| 10 ml | Rotwein |
| 3 EL | Zucker |
| 1 Prise | Zimt |
| 1 Becher | Joghurt |
| 1 Prise | Nelkenpulver |

Zubereitung

1. Die Zwetschken waschen, entkernen und klein schneiden.
2. Den Wein mit Zucker, Zimt-, und Nelkenpulver aufkochen, Zwetschken begeben und zugedeckt weichgaren. Die Flüssigkeit einkochen, pürieren und auskühlen lassen.
3. Das Joghurt unter das Zwetschkenpüree ziehen. In einer Schale oder in Gläsern anrichten und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Statt Zwetschken können sie auch Marillen verwenden.

EINGELEGTE ZWETSCHKEN



Zutaten für 1 Portionen

| | |
|--------|---------------|
| 0.5 l | Rotwein |
| 1 kg | Zwetschken |
| 0.5 kg | <u>Zucker</u> |
| 1 Stg | <u>Zimt</u> |
| 1 Spr | Rum |

Zubereitung

1. Für das Rezept müssen zuerst die Zwetschken gewaschen, halbiert und anschließend entkernt werden.
2. Nun die Zwetschken in einem großen Topf mit dem Rotwein, dem Zucker und einer Zimtstange zum kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Danach den Topf vom Herd nehmen und einen Spritzer Rum beimischen. Danach die Flüssigkeit in die passenden Gläser füllen.

RAFFINIERTER ZWETSCHKENRÖSTER



Zutaten für 4 Portionen

| | |
|---------|----------------|
| 125 g | Holunderbeeren |
| 250 g | Zwetschken |
| 0.125 l | Rotwein |
| 1 Stk | Birne |
| 30 g | Kristallzucker |
| 2 Stk | Gewürznelken |
| 1 Prise | Zimt |

Zubereitung

1. Zuerst Birnen und Zwetschken entkernen und in Stücke schneiden.
2. Danach Rotwein, Kristallzucker, Zimt und Gewürznelken aufkochen. Nun Birnen- und Zwetschkenstücke hinzufügen etwa 5 Minuten kochen.
3. Anschließend Holler beimengen und weitere 5 Minuten kochen, dann den Röster von der Hitze nehmen und auskühlen lassen.

Passt sehr gut zu Grießstrudel und -pudding.

MARILLEN, ZWETSCHKEN TROCKNEN

Vorbereitung:

Achten sie auf auf vollreife Früchte mit guter Qualität!

1. Sortieren Sie zuerst alle beschädigten und zu weichen Früchte aus.
2. Waschen Sie die Aprikosen unter fließendem Wasser gründlich ab.
3. Tupfen Sie die Früchte mit Küchenpapier trocken.
4. Schneiden Sie jede Aprikose mit einem scharfen Messer an der natürlichen "Naht" auf und entfernen Sie den Stein.
5. Zerkleinern Sie die Aprikosen in gleich große Stücke oder Scheiben.

Trocknen der Früchte

1. Lufttrocknung:

Wenn die Temperaturen es zulassen, können Sie Aprikosen an der warmen Luft trocknen.

- Obst an einer Schnur auffädeln
- etwas Abstand dazwischen lassen
- an einem sonnigen und luftigen Platz aufhängen
- etwa zwei Tage trocknen lassen

Im Winter können Sie die Aprikosenstücke auch auf Backpapier verteilen und auf einer Heizung trocknen.

2. Im Backofen trocknen

1. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Obst am Backblech verteilen. Die Stücke sollen sich nicht berühren.
3. bei 75 Grad Celsius mit Ober- und Unterhitze. Ofentür einen Spalt offenlassen, damit die Feuchtigkeit entfliehen kann.
4. 3-4 Stunden je nach Größe der Obststücke.

3. Trocknen im Dörrautomaten

Die Trocknung erfolgt bei niedrigen Temperaturen und ist sehr schonend.

So erkennen den optimalen Trocknungsgrad

- Frucht ist trocken und trotzdem biegsam
- es tritt kein Saft mehr aus

Nach dem Trocknen die Früchte in Dosen oder Gläser verpacken, damit sie von Luftfeuchtigkeit geschützt sind.