

Kochen mit Martina und Moritz vom 28. Oktober 2017

Redaktion: Klaus Brock

Was Süßes mal als Hauptgericht Nicht nur für kleine Kinder...

Scheiterhaufen	2
Vanillesauce	4
Pfitzauf (oder Kuchenmichel)	5
Zwetschgenröster	6
Zwetschgen-Orangenspunsch	7
Mohr im Hemd	8
Weinschaumsauce	10

Was Süßes mal als Hauptgericht Nicht nur für kleine Kinder...

Früher war es selbstverständlich: Einmal die Woche mindestens gab es als Hauptgericht was Süßes. Vielleicht eine Suppe vorneweg, aber als Hauptsache gab es Pfannkuchen, Brotauflauf, Dampfnudeln oder was immer. Meist freitags, wenn Fleisch auf dem Speisezettel verpönt war. Und es waren beileibe nicht nur die Kinder, die sich darüber freuten. Heute sind diese süßen,



oft mächtigen Gerichte, ein wenig aus der Mode gekommen – vermutlich auch, weil sie nicht als Fertiggerichte zu haben sind. Es wäre zu schade, wenn man diese Lieblingsgerichte auch noch durch industrielle Fertigung verhunzen würde. Man braucht keine komplizierten und keine kostspieligen Zutaten dafür, Eier, Milch, manchmal Quark und Zucker. Obst gehört dazu oder oft auch hinein. Und manchmal kann man altbackenem Brot auf diese Weise nochmal zu einem neuen Auftritt verhelfen.

Scheiterhaufen

Ein wunderbarer Gratin aus altbackenem Brot. Besonders praktisch: Man kann alles vorbereiten. Je mehr Zeit das trockene Brot bekommt, um die Eiernmilch aufzusaugen, umso besser. Und dann muss man die Form nur noch rechtzeitig in den Ofen schieben, wenn dann die Kinder aus der Schule kommen oder die Gäste eintreffen, ist alles fertig.



Zutaten für sechs Personen:

- 1 Baguette (1 Ciabatta, 8 Semmeln oder ½ Kastenweißbrot = etwa 300 g)
- ca. ¾ l Milch
- 65-70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschale
- 3 große oder 4 kleine Eier
- 5 Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 50 g Mandelblättchen
- 2-3 EL in Rum oder Weinbrand eingelegte Rosinen (für Kinder in Apfelsaft)
- Butter für die Form und für Flöckchen
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

- Brot oder Brötchen in gleichmäßige, halbzentimeterdünne Scheiben schneiden. Eine ausgebutterte Gratin Form mit einer Schicht so auslegen, dass die Scheiben leicht übereinander greifen.
- Milch, Zucker, Salzprise, Zitronenschale und Eier verquirlen. Die Brotschicht damit benetzen.
- Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheibchen schneiden. Mit Zitronensaft mischen, damit sie schön hell bleiben. Mandelblättchen und Rosinen untermischen. Die Hälfte davon auf dem Brotboden verteilen.
- Darauf wieder Brotscheiben verteilen, sie mit Eiernmilch benetzen, dann die restlichen Apfelscheiben darüber verteilen. Als oberste Schicht die Brotscheiben hübsch akkurat anordnen. Mit dem Rest der Eiernmilch tränken.
- Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen, alles gleichmäßig mit Zucker bestreuen.
- Im mit 180 Grad vorgeheizten Backofen (Heißluft/ 200 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche appetitlich gebräunt und knusprig ist.

Getränk: Cidre, süß (doux) oder halbsüß, oder für Kinder einfach Apfelsaft.

Beilage: Eine Fruchtsauce, zum Beispiel aus Himbeeren oder gemischten Waldbeeren.
Oder eine Vanillesauce.

Vanillesauce

Die sollte man natürlich unbedingt selber kochen – dann schmeckt sie einfach unwiderstehlich gut.



Zutaten für sechs Personen:

- 3 Eigelbe
- 3 EL Zucker
- 1 Salzprise
- ½ l Milch
- 1 Vanilleschote
- etwas abgeriebene Orangenschale

Zubereitung:

- Eigelbe und Zucker in einer Kasserolle mit gewölbtem Rand dick und leicht schaumig rühren.
- Die Milch in einem zweiten Topf aufkochen, eine Vanilleschote darin einweichen. Nach 10 Minuten die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch rühren. Die Milch zusätzlich mit Orangenschale würzen.
- Erneut aufkochen und nach und nach zum Eigelb gießen, dabei dieses ständig mit dem Schneebesen schlagen, damit sie nicht gerinnt.
- Diese Mischung nochmals auf die Herdplatte stellen. Unter ständigem Rühren erhitzen, aber nur so weit, bis die Sauce cremig und angenehm dick wird.
- Vom Feuer ziehen und noch eine Minute rühren, damit sich die Sauce stabilisiert und nicht auseinanderfällt.

Tipp: Die Vanillesauce schmeckt warm und kalt.

Pfitzauf (oder Kuchenmichel)

Ein Rezept aus Süddeutschland. Ein duftiges Küchlein aus einem dicken Pfannkuchenteig. Man backt es in Muffinförmchen, die man in den heißen Ofen stellt, am besten zusätzlich mit verstärkter Unterhitze, damit das Küchlein schön aufgehen kann.



Zutaten für vier Personen:

- 300 g Mehl
- 5 Eier
- 2-3 EL Zucker
- ½ TL gemahlene Vanille (oder 1 gehäufter TL Vanillezucker)
- 50 g zerlassene Butter
- Ca. 300 ml Milch

Zubereitung:

- Mehl und Eier miteinander glatt rühren, dabei Zucker und Vanille und die flüssige Butter einarbeiten.
- Die Milch langsam zufügen, dabei mit dem Kochlöffel kräftig schlagen, damit keine Klümpchen entstehen.

Tipp: Sollten sich dennoch Klümpchen bilden: einmal mit dem Mixstab durchfahren, bis alles glatt ist.

- Diesen dickflüssigen Teig in gut gebutterte Muffinförmchen verteilen – diese nicht mehr als zu zwei Dritteln füllen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, möglichst mit verstärkter Unterhitze oder in der untersten Schiene) etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Getränk: eine süße Auslese dazu, zum Beispiel aus dem Burgenland. Für Kinder gibt's einen Punsch (siehe Rezept).

Beilage: ein schönes Kompott, Apfelmus oder Preiselbeeren. Oder ein Zwetschgenröster.

Zwetschgenröster

So sagt man in Österreich zu diesem Kompott aus Zwetschgen. Er macht nicht viel Mühe – und man kann ihn auch gut auf Vorrat zubereiten und dann einkochen.



Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg entsteinte Zwetschgen
- 3-4 EL Zucker
- Zitronenschale 2 EL
- Zwetschgenschnaps (alternativ ohne Alkohol: Pflaumensaft)
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange

Zubereitung:

- Die Früchte in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen. Die Gewürze zufügen und ganz langsam auf mittlerem Feuer aufkochen.
- Ohne Deckel etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde leise köcheln. Umrühren, dann zerfallen die Zwetschgen zu einem wunderbar dichten Fruchtmus.
- Für den Vorrat: heiß in Schraubgläser verteilen.
- Zur Sicherheit sterilisieren. In der tiefen Fettpfanne oder in einer Bratenreine in den Backofen schieben und heißes Wasser angießen.
- Bei 150 Grad ca. 30 Minuten, dann müssten Bläschen in den Gläsern aufsteigen – falls nicht, noch 15 Minuten dranhängen. Im Ofen auskühlen lassen.

Zwetschgen-Orangensud

Schmeckt nicht nur Kindern! Die Basis, den Zwetschgen-Orangensud kann man auch für den Vorrat ansetzen und in Eiswürfelschalen einfrieren. So hat man gleich die nötige Menge parat.



Zutaten für vier Personen/Kinder:

- 4-5 Zwetschgen
- 2 Orangen
- 1 Stück Zitronenschale
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 EL Zucker

Zubereitung:

- Die Früchte entsteinen, die Orangen mit Schale quer in halb Zentimeter dünne Scheiben schneiden. In einen passenden Topf füllen und die Gewürze, ein Stück Zitronenschale, sowie den Zucker zufügen.
- Alles mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
- Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln. Und schließlich abkühlen lassen.
- Zum Servieren jeweils eine halbe Tasse vom Sud über zwei, drei Eiswürfel in ein Glas gießen. Wem der pure Sud zu süß ist, kann mit Sprudel auffüllen. Einen Zweig Minze hineinstecken. Prickelt, erfrischt, schmeckt und sieht auch noch hübsch aus!

Mohr im Hemd

Der Name ist natürlich politisch ganz klar nicht korrekt. „Der Mohr im Hemd“ gilt als traditionelles Spitzenstück der österreichischen Mehlspeisenküche. Es handelt sich um einen echten Pudding, also nicht die cremartige Sache, die küchentechnisch eigentlich ein Flammerl ist. Ein Pudding wird in einer entsprechenden Form im Wasserbad gegart und ist also eher eine Art Kuchen als eine Creme. Es ist eine sehr üppige Speise, auch weil man nie mit einem einzigen Stück zufrieden ist, und durchaus ein ganzes Hauptgericht.



Zutaten für vier bis fünf Personen:

- 100 g Butter
- 4-5 EL Zucker
- 5 Eigelbe
- 2 EL Orangenlikör (oder ohne Alkohol: Saft einer Orange)
- Orangenschale
- 100 g dunkle Schokolade
- 130 g Mandeln (mit Schale)
- 60 g Semmel- oder Kuchenbrösel
- 5 Eiweiß
- 1 Salzprise

Außerdem: Butter und Brösel für die Form

Zubereitung:

- Die weiche Butter mit dem Schneebesen der Küchenmaschine zur hellen Creme schlagen, dabei nach und nach den Zucker zufügen. Schließlich auch noch die Eigelbe und den Likör(oder Saft) unterrühren.
- Unter diese Masse die geriebene Schokolade und die gemahlene Mandeln (auch möglich: ungeschälte Walnüsse oder geröstete Haselnüsse) sowie Semmel- oder Kuchenbrösel rühren. Und am Ende das steifgeschlagene Eiweiß.
- Eine Puddingform (eine Napfkuchenform, die man mit Folie gut verschließt, tut's auch), auch den Zapfen in der Mitte sorgsam mit Butter auspinseln und mit Bröseln austreuen. Die Masse einfüllen und darauf achten, dass sie nicht mehr als zu zwei Dritteln ausfüllt, denn sie wird beim Garen ansteigen. Die Form dann mit einem Deckel verschließen.
- In den 140 Grad heißen Backofen (Heißluft) ins Wasserbad der Fettpfanne stellen, oder in einen ausreichend großen Topf, der die Form vollkommen aufnehmen kann, in leise siedendes Wasser. Am besten ist der Dampfgarer: Auf 90 Grad einstellen und den Pudding 60 bis 75 Minuten garen.

- Den Deckel lüften, den Pudding rundum mit einem Messer von der Form lösen, dann einen Teller auflegen, die Form kopfüber drehen und den Pudding stürzen.

Beilage: Eine helle Weinschaum (siehe Rezept) - oder Vanillesauce. Diese über den Pudding gießen. Das ist das Hemd.

Weinschaumsauce

Sie wird fast genauso wie die Vanillesauce gerührt: statt Milch nimmt man einen aromatischen Wein, zum Beispiel eine süße Riesling-Auslese aus dem Elsass.



Zutaten für vier bis fünf Personen:

- 4 Eigelbe
- 2-3 EL Zucker
- 1 Salzprise
- 300 ml aromatischer süßer Weißwein (zum Beispiel einen rosenduftenden Muskateller oder Traminer, der natürlich nicht trocken sein darf)

Zubereitung:

- Die Eier in einer Kasserolle - mit dickem Boden und abgerundeter Seitenwand - mit dem Schneebesen dick und cremig schlagen. Dabei die Salzprise und den Zucker zufügen.
- Auf mittleres Feuer stellen und unter stetem Schlagen erhitzen. Dabei immer wieder einen guten Schuss Wein angießen. Die Sauce so lange erhitzen und rühren, bis der ganze Wein darin verschwunden ist und sie schön cremig geworden ist.
- Ein Teil davon wird heiß über den warmen Mohr gegossen. Der Rest wird in einer Sauciere getrennt gereicht.

Getränk: Am besten der Wein, mit dem die Sauce entstanden ist. Kinder trinken einen gespritzten Apfelsaft, der im Glas mit Minzeblättern geschmückt wird.