

Dattel & Feigen

Index

Datteln.....	3
Feigen.....	25
Fleisch & Fisch.....	50

Inhaltsverzeichnis

Dattel & Feigen.....	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
Datteln	3
Auflauf Phantasie M.....	3
Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß.....	4
Dattel Chutney.....	4
Dattel Feigen Muffins 1 Ei M.....	4
Dattel Muffins 1 Ei M.....	5
Dattel Schoko Schaum 3 Ei M.....	6
Dattel Karotten Koriander Chutney.....	7
Dattel- Rauten	7
Dattel-Karamellen.....	8
Dattelaufstrich M.....	9
Dattalbiskuit 6 Ei	9
Dattelbuserl 2 g Eiweiß.....	10
Dattelhäufchen 1,5 Ei.....	11
Dattelkonfekt 5 Eiweiße.....	11
Dattelkuchen 4 Ei.....	12
Datteln mit Marzipan M.....	13
Datteln, gefüllte M.....	13
Datteln, Gefüllte Marzipandatteln M.....	14
Datteln-Orange Muffeins 1 Ei.....	14
Falsche Salami 1 Eiweiß M.....	15
Fruchtkuchen 2 Ei.....	15
Gefüllte Datteln	16
Halva Dattel.....	17
Ingwer Dattel Kugeln.....	17
Karottenmuffeins mit Datteln und Mandeln 2 Ei M.....	17
Muffeins für Dattel-Liebhaber 1 Ei M.....	18
Oasen Kaffee M.....	19
Orangen-Dattel-Muffeins 1 Ei.....	19
Pfefferkuchen mit Dattelfüllung 2 Ei.....	20
Ratatouille mit Datteln.....	21

Reis Nuss Kuchen	22
Süße Salami.....	23
Zimt Dattel Ecken Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb M	24
Feigen	25
Cappuccino Käsesahne mit Feigen 3 Ei + 4 Eigelb M	25
Creme Brulee mit Feigen 2 Ei + 4 Eigelb M.....	26
Dattel Feigen Muffins 1 Ei M.....	27
Feigen Dessert.....	27
Feigen in Honigsauce M	28
Feigen in Orangensauce M.....	28
Feigen Kuppeltorte 1 Ei M	29
Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M.....	30
Feigen Nuss Rolle 1 Ei + 1 Eigelb M.....	31
Feigen- Chutney.....	32
Feigen- Haselnuss- Muffeins 2 Ei M.....	32
Feigen-Nuss-Kuchen 9 Eigelb + 4 Eiweiß	33
Feigen-Nuss-Reis M	34
Feigen-Torte 2 Ei + 2 Eigelb M	34
Feigen Walnuss Brot	35
Feigenbrot	36
Feigenbusslerl 3 Eiweiß M.....	37
Feigenknuspernchen 1 Ei	38
Feigenkompott mit Rahm M.....	39
Feigenkuchen mit Mandeln 2 Ei.....	39
Feigenkugeln Baron	40
Feigenrotkohl.....	40
Feigenschäumchen 2 Eiweiß	41
Grüne Pfeffersuppe mit Feigen 1 Eigelb M.....	42
Kaktusfeigen mit frischer Minze in Marsala.....	43
Kleiner Feigling Torte M.....	43
Nudel Mais Salat mit Feigen Mayo M	45
Obstsalat Omis.....	45
Papillote von Äpfeln und Feigen.....	46
Quark Feigentörtchen mit Karamellsauce 3 Eigelb M	47
Schokoladenfondue mit Feigen	48
Smyrna Feigendessert M.....	48
Überbackene Feigen M.....	49
Zimt Muffeins 2 Ei	50
Fleisch & Fisch	50
Datteln im Speckmantel.....	50
Speck Gebratene Datteln	51
Seezungenfilets Chinesische Art M.....	51
Wild Hasenrücken mit Portweinfeigen	52
Hinweis für Word	53
PS	53

Datteln

Auflauf Phantasie M

Zutaten:

2 (-4) Zwiebeln,
2 (-3) Paprika,
500 g Kidney-Bohnen,
1 Pk. Champignons,
1 Dose (kl.) Mais,
4 große (-6) Kartoffeln,
8 (-10) Knoblauchzehen,
1/2 Tas. Datteln,
1/2 Tas. Rosinen,
Ingwer,
1 Chili,
2 El. (-4) Honig,

1 Pk. Joghurt natur,

1 Pk. Creme Fraîche,

Öl (Oliven-, Pflanzen-), Koriander, Curry, Pfeffer, Salz, Nelken, etc.,

Genügend Käse, z.B., - Cambozola

Zubereitung:

(Die Menge ist für zwei Personen viel, für drei mittel, für vier eine Beilage). Auflaufsubstanz: Kinderleicht. Zwiebeln glasig werden lassen, Champignons, Paprika, Bohnen und Mais dazu und vor sich hindünsten lassen. Etwas salzen. Kartoffeln nicht zu weich kochen. Soße: Die handfesten Zutaten ordentlich klein machen (am besten Mulinette), bis auf 4-5 Knoblauchzehen. Das ganze halbe- halbe mit dem Honig, Olivenöl und z.B. Mais- oder Sonnenblumenkernöl zu einer cremigen Paste verrühren und würzen, bis Dir die Augen rausfallen. Dann mit Joghurt und Creme Fraîche verrühren, so wird das ganze hoffentlich gut essbar. Übrige Knoblauchzehen hineingeben. Ein letztes Abschmecken mit o.g. Gewürzen. Wenn die Soße zu dick geworden ist, mit etwas Milch o. Sahne gießfähig machen. Ziehen lassen. Die Kreation: Auflaufform zücken, Kartoffeln in Scheiben schneiden und den Boden der Form bedecken. Dann eine Schicht Gemüse darüber verteilen, dann mit der Soße übergießen. Wieder eine Schicht Kartoffeln, wieder Gemüse, wieder Soße, etc., bis die Form voll ist. Dann schön mit Käse bedecken und zur Synthese 20 Minuten in den Ofen stellen (den Du so einstellst, dass zwar der Käse schmilzt, aber nichts anbrennt). Servieren und für 48h allen aus dem Weg gehen, die keinen Knoblauch mögen.

Dattel Mandel Makronen 4 Eiweiß

Zutaten für 100 Portionen

4 Eiweiß

500 g Puderzucker
200 g Mandeln, in Stiften
200 g Datteln, in Stifte geschnitten
1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale
100 Oblaten, Durchmesser: 4 cm

Zubereitung

Das Eiweiß ganz steif schlagen. Den Puderzucker löffelweise zufügen und mit einem Rührlöffel unterziehen. Mandelstifte, Datteln und Zitronenschale zufügen - vorsichtig untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 100° (E-Herd) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen. Im Ofen abkühlen lassen, dann erst vorsichtig vom Backpapier lösen.

6.12.02

Callista

CK

Dattel Chutney

500 g Datteln
50 g Rosinen
125 g Zucker
400 ccm Essig
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwerwurzel
1 TL Salz
2 TL Chilipulver

Datteln entkernen, würfeln. Rosinen abspülen und abtropfen lassen. Zucker, Essig, zerdrückte Knoblauchzehen, fein gewürfelten Ingwer, Salz und Chilipulver 10 Minuten kochen. Datteln und Rosinen unterrühren und aufkochen. Abschmecken.

Dattel Feigen Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform
80 g Datteln

80 g getrocknete Feigen
200 g Mehl
2 TI Backpulver
50 g Vollkornhaferflocken
1/2 TI Natron
1 Prise Salz
Schale von 1/2 unbehandelten Orange

1 Ei

100 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker

250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Die Datteln entkernen und ebenso wie die getrockneten Feigen sehr fein schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Natron, Salz, Orangenschale, Dattel- und Feigenstückchen mischen. Das Ei mit Fett, Zucker und Buttermilch in einer separaten Schüssel verquirlen. Anschließend die Mehl-Frucht-Mischung darauf geben und mit einem Spatel kurz und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Dattel Muffins 1 Ei M

250 g Mehl Typ 405
80 g gehackte Walnusskerne
1/2 TI Zimt
1/2 TI gemahlener Ingwer
1 TI Backpulver
1/2 TI Natron

1 Ei

120 g zerlassene Butter

100 g Honig

150 ml Buttermilch

1 Päckchen Vanillezucker

1 EBI Rum

50 g getrocknete Aprikosen
80 g getrocknete Datteln

Zum Verzieren:

12 Datteln
50 g Marzipan

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Muffins Backblech einfetten oder mit Papierbackförmchen auslegen.

Mehl mit Walnusskernen, Gewürzen, Backpulver und Natron sorgfältig vermischen.

In einer großen Schüssel das Ei leicht verquirlen. Butter, Honig, Buttermilch, Vanillezucker, Rum und klein geschnittene Trockenfrüchte beifügen und gut vermischen. Die Mehlmischung dazugeben und verrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Den Teig in das Backblech oder die Förmchen füllen. Im Backofen (Mitte) 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins 5 Minuten ruhen lassen. dann herauslösen und abkühlen lassen.

Datteln aufschneiden, Kern entfernen und mit Marzipan füllen. Kuvertüre im Wasserbad erwärmen. Datteln mit dem hinteren Drittel in die Kuvertüre tauchen und auf die Muffins setzen.

Dattel Schoko Schaum 3 Ei M

Das brauche ich
68 Portionen

200 g Datteln

150 g zartbittere Kuvertüre

3 Eier getrennt

34 EL Ursüße oder brauner Zucker
1 Prise Meersalz

250 ml Schlagsahne

Pro Portion (bei 8 Portionen): ca.

5,5 g Eiweiß,
18 g Fett,
31 g Kohlenhydrate,
310 kcal / 1290 kJ

Das mache ich

Datteln entkernen und in Streifen schneiden. Kuvertüre klein hacken und im heißen Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen).

Eigelb mit Ursüße oder Zucker cremig rühren. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.

Eigelb Zucker Masse vorsichtig in die flüssige, aber nicht mehr heiße Kuvertüre einrühren. Abwechselnd Eischnee und Sahne (etwas Sahne für Sahnehäubchen zurücklassen) unterheben. Vorsichtig mit den Datteln vermischen.

Schokoschaum in Portionsschälchen füllen und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Sahnehäubchen dekorieren.
Reformhaus Kurier 12/2002

Dattel Karotten Koriander Chutney

Khajoor ki chatni,

100 g Karotten; in Stücke
10 Datteln; entkernt
1 Bund Frische Korianderblätter zerkleinert
1/2 TI Tamarindenpaste
1 Grüne Peperoni
1/4 TI ; Salz
100 ml ; Wasser

Die Zutaten zerkleinern, bis ein glattes Püree entstanden ist. Für eine Stunde in Kühlschrank stellen, kalt servieren.

(Hält sich ein bis zwei Tage im Kühlschrank)

Dattel- Rauten

(L'halua dial tmer)

Portion: 1

1000 g Datteln
7 El Öl
2 El Orangenblütenwasser
2 Tl Zimt
1000 g Feiner Weizengrieß
4 El Zucker
Honig
1 Spur ; Salz
Öl; zum Frittieren

Die Datteln entkernen und im Mixer pürieren. 3/7 vom Öl, das Orangenblütenwasser und den Zimt zugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Zur Seite stellen.

Den Weizengrieß mit dem restlichen Öl vermischen. Den Zucker und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und mit der Dattelmasse bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs ausrollen und auf die Dattelmasse legen. Gut zusammendrücken und Rauten ausschneiden.

Das Öl erhitzen und die Rauten darin goldbraun werden lassen. Honig erwärmen. Die Rauten aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und in den Honig tauchen. Herausnehmen, wieder gut abtropfen lassen und zum Erkalten auf ein Gitter legen.

Dattel-Karamellen

150 g Zucker
60 g Butter oder Margarine
60 g Honig
1 Pck. Vanillezucker
150 g Datteln (ohne Kerne)
50 g Mandelblättchen

Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.
Die Butter oder Margarine, Vanillezucker und den Honig einrühren.
Die Datteln klein schneiden und mit den Mandelblättchen unter die Honigmasse mischen.
Eine flache Platte mit Backpapier auslegen und die Dattel-Mandelmasse mit einer Palette darauf streichen. (Vorsicht, die Masse ist heiß!)
Karamell mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen.
Die Dattel-Platte erkalten lassen.

Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Dattel-Karamellen in Rechtecke schneiden.

Bis zum Verzehr in einer Plätzchendose kühl aufbewahren.

Dattelaufstrich M

Brotaufstrich

Zutaten für 4 Portionen

200 g Datteln

4 EL Rahm

60 g Mandeln, gemahlene

1 Prise Zimt

Zubereitung

Datteln zuerst evt. im Rahm etwas einweichen lassen, dann im Cutter fein hacken, Mandeln Mitcuttern, Zimt dazu geben. Es sollte eine streichfähige Masse entstehen.

5.4.04 Brigi CK

Dattelbiskuit 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

200 g Haselnüsse

200 g Datteln

175 g Puderzucker, gesiebt

1 Prise Salz

6 Eigelb

1 EL Rum

½ Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

2 EL Zitronensaft

6 Eiweiß

Zubereitung

Nüsse leicht rösten, abkühlen lassen und zwischen den Händen reiben um die Haut weitgehend zu entfernen; dann mahlen. Datteln entkernen und klein schneiden.

Puderzucker, Salz und Eigelb schaumig schlagen. Rum, Zitronenschale und -saft hinzufügen. Haselnüsse und Datteln unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (24 cm) füllen, backen: 180°C, 40 Minuten.

Nach dem Erkalten einen Scherenschnitt auf den Kuchen legen und mit Puderzucker bestäuben.

Quelle 9.4.04 Popcorn Chefkoch.de

Veränderung

Anstelle Haselnüsse, Mandeln 120 sek in kochendes Wasser, geschält, in der Pfanne trocken geröstet + gemahlen

Hans60 13. Januar 2005

Veränderung 16. Januar 2005

Rosinen + Walnüsse

Dattelbusserl 2 g Eiweiß

(Weihnachtsbäckerei)

Zutaten für 1 Portionen

50 kleine Oblaten, runde

140 g Mandeln, geschälte, gehobelte

140 g Datteln

2 Eiweiß

1 EL Wasser

140 g Zucker

6 Datteln, (zum Dekorieren)

Zubereitung

Datteln in feine Streifen schneiden. Eiweiß mit warmem Wasser über Dunst dickschaumig schlagen, Zucker dazugeben, ca. 5 Min weiterschlagen. Von der Hitze nehmen, Mandeln und Datteln nach und nach unterheben. Mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen ("Busserl") auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 160°C 20 Minuten backen (leichte goldgelbe Färbung)

Ganz auskühlen lassen, erst dann vom Blech nehmen.

Eventuell verbliebene Datteln in dünne Streifen schneiden und die Busserl damit verzieren.

Ein Rezept auch für jene, die Datteln "pur" nicht unbedingt so mögen.

10.12.03 Hari1 CK

Dattelhäufchen 1,5 Ei

Das ist ne einfache, aber klebrige Angelegenheit. Aber der Genuss dieser Häufchen ist unvergleichlich und man kann sich süchtig futtern.

200 g Datteln
250 g Haferflocken

125 g Butter

50 g Honig

1 1/2 Eier

1/2 Pck. Vanillezucker

1/2 Mandelöl (haben wir in diesem Jahr in Rumaroma gewechselt, wegen der sonstigen vielen Mandelsachen. Riecht super nach Malaga-Eis...grins)

1 1/2 Butteraroma

Prise Salz

1 gehäuften TL Backpulver

evt. etwas Mehl

die Mengenangaben sehen etwas komisch aus. Das liegt daran, dass das Originalrezept die doppelten Mengen angegeben hatte. Das ist aber viel zu viel für 2 Personen. Die o.g. Mengen ergeben 3 Bleche.

Als erstes werden die Haferflocken in der Butter gebräunt. Aufpassen, brennen schnell an. Währenddessen kann man schon die Datteln in möglichst kleine Würfel schneiden. (oder sich einen suchen, der das machen muss...lach)

Wenn die Haferflocken dann abgekühlt sind kommt alles in eine große Schüssel und wird vermengt. Nun kann man mit zwei TL kleine Häufchen (die laufen nicht aus) auf ein Kuchenblech setzen.

12 Minuten bei 180 Grad backen

Erst sind sie sehr hart/"knusprig". Wenn sie 2-3 Tage liegen, werden sie weicher. Ein Hochgenuss.

Dattelkonfekt 5 Eiweiße

200 g Datteln ohne Stein
200 g Kokosflocken

5 Eiweiß

2 El Zitronensaft

30 g Honig

0,5 TL ger. Vanille

1 Zitrone, Schale von
100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen.
Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Dattelkuchen 4 Ei

(Djamilah)

Portion: 1

300 g Datteln, frisch
150 g Mandeln, abgezogen
150 g Zucker
3 Ei Butter

4 Ei

1/2 Vanilleschote
3 Ei Speisestärke
2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Für Die Form-----

Butter

Die Datteln entsteinen und fein hacken. Mandeln mit 2/3 des Zuckers im Mörser zerstoßen oder im Mixer pürieren. Die Butter zerlassen.

Den Backofen auf 230 Grad C vorheizen.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Speisestärke, die Datteln, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Cointreau unter die Eigelb-Schaummasse rühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Dattelmasse heben.

Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter austreichen, die Dattelmasse einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen.

Den Backofen dann auf 200 Grad C schalten und den Kuchen in weiteren 10-15 Minuten fertig backen.

Datum: 24.02.04 22:36

Datteln mit Marzipan M

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten:

50 g Pistazien gemahlen
120 g Puderzucker
2 cl Brandy / Rum
150 g Marzipanrohmasse
Puderzucker
30 Datteln frisch

50 g Halbbitter- Kuvertüre

50 g Weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Pistazien, Puderzucker, Brandy und Marzipanmasse verkneten. Auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Teile schneiden (Anzahl s. o) und zu ovalen Stücken formen. Datteln häuten, längs aufschneiden und entkernen; mit Marzipanstücken füllen. Datteln leicht zusammendrücken. Kuvertüre getrennt zerkleinern, im warmen Wasserbad schmelzen und in kleine Spritztüten füllen. Die Marzipandatteln mit feinen Linien verzieren.

Datteln, gefüllte M

Zutaten für 25 Portionen

25 Datteln
25 Mandeln, geschält
100 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker

150 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Die Datteln der Länge nach aufschneiden und den Kern entfernen. In jede Dattel eine Mandel hineinsetzen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker ver-

kneten und dünn ausrollen. 25 gleichmäßige Vierecke ausschneiden und die Datteln damit umhüllen. Die Kuvertüre schmelzen und die Datteln zur Hälfte darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

20.11.02 Elli K.

CK

Datteln, Gefüllte Marzipandatteln M

Zutaten für 25 Portionen

25 Datteln, getrocknet

25 Mandeln, geschält

200 g Marzipan

200 g Kuvertüre, halbbitter

Zubereitung

Die Datteln seitlich aufschneiden, den Kern entfernen und an dessen Stelle eine Mandel einsetzen. Das Marzipan dünn ausrollen (Arbeitsfläche evtl. leicht mit Puderzucker überstäuben). Die Datteln mit Marzipan umhüllen und mit Kuvertüre überziehen.

Wer mag kann die Datteln auch vor dem Füllen in Cognac oder Rum einlegen.

12.11.02 Tanit

CK

Datteln-Orange Muffeins 1 Ei

1 ganze Orange (ungespritzt)

120 ml Orangensaft

1 Ei

115 gr. Butter

210 gr. Mehl

2 Tl. Backpulver

170 gr. Honig oder Zucker

1 Tl. Salz

115 gr. fein gehackte Datteln

Ofen auf 200° C vorheizen.

Orange stückeln und von der weißen Haut befreien. Im Mixer die ersten 4 Zutaten für

3 - 4 Minuten vermischen. Die trockenen Zutaten in Schüssel gut verrühren, dann fein gehackten Datteln darunter heben. In gefettete Muffin Form einfüllen, bei 200° C ca. für 15 min. backen (Holzstäbchen test). (Bei Verwendung von Honig zu den ersten 4 Zutaten dazu, wenn Zucker verwendet wird, dies unter die trockenen Zutaten mischen).

Tipp:

Dazu passt mit 1 Msp. Zimt und etwas gemahlener Vanille verfeinerte Schlagsahne. Gemahlene Vanille bekommen Sie im Bioladen oder Reformhaus.

Falsche Salami 1 Eiweiß M

170 g getrocknete Datteln
70 g getrocknete Feigen

200 g Blockschokolade

100 g gestiftete Mandeln
100 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Walnüsse

1 El Rum

1 Eiweiß

100 g Puderzucker

Datteln und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein hacken. Die Blockschokolade fein reiben. In einer Schüssel Datteln, Feigen, Schokolade, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Rum gut miteinander vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus der Masse eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle so lange in gesiebttem Puderzucker wälzen, bis sich rundum eine nicht zu dünne Schicht gebildet hat. Die Rolle vorsichtig in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens fünf Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Fruchtkuchen 2 Ei

(Fruit Cake)

Portion/en: 1

2Tas. Sultaninen
2Tas. Korinthen
1Tas. Getrocknete Datteln
1/2Tas. Kandierete Kirschen

125 g Butter

1Tas. Brauner Zucker
1/2 TI Zimt; gemahlen
1/2 TI Ingwer; gemahlen
1/2 TI Muskat; gemahlen
1/4 TI Nelken; gemahlen
125 ml Tee oder Wasser; abgekühlt

2 Ig Ei

125 ml Süßer Sherry

2 Ei Marmelade
2Tas. Mehl
1 TI Backpulver
1/4 TI ;Salz

Für eine Zubereitung mit je 2 Tassen Sultaninen und Korinthen eine 23 cm große quadratische oder 25 cm große runde Backform mit einer doppelten Lage Backpapier auslegen, das 5 cm über den Rand hinausragt.

Sultaninen, Korinthen und Datteln hacken, Kirschen halbieren. Alles in einem Topf mit Butter, Zucker, den gemahlene Gewürzen und Tee verrühren. Auf den Herd stellen unditerrühren, bis die Butter zergangen ist. Aufkochen und ohne Deckel 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.

Vom Herd nehmen und völlig abkühlen lassen. Die Eier schlagen. Sherry, Eier und Marmelade zugeben, alles gut vermischen. Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben, den Teig wiederum gut vermischen. Gleichmäßig in die Backform geben und bei etwa 160 Grad C eineinhalb bis zwei Stunden backen.

Herausnehmen und bis zum völligen Abkühlen in Aluminiumfolie einpacken. Anschließend aus der Form stürzen und bis zum Anschnitt in der Folie aufbewahren.

Gefüllte Datteln

Zutaten:

1 Päckchen Frischkäse(Ziegenkäse)
0,5 Tasse feingehackte Walnüsse
entsteinte Datteln

Zubereitung:

Den Frischkäse, eine Stunde bevor man mit der Zubereitung beginnt, aus dem Kühlschrank nehmen. Den Frischkäse mit den Walnüssen vermi-

schen. Die Datteln an einer Längsseite aufschneiden und mit jeweils einem TL der Frischkäse-Walnussmasse füllen.

Halva Dattel

aus Ägypten, ungekocht

200 g Datteln, entsteint und fein gehackt
50 g Walnüsse, gehackt
50 g Mandeln, gehackt
Puderzucker

Datteln und Nüsse mischen, und mit den Händen zu einem Teig kneten. Flache Schale mit Puderzucker ausstreuen und die Teigmasse hineinstreichen, mit Puderzucker bestreuen und in Quadrate schneiden. In einer Dose mit reichlich Puderzucker aufbewahren.

LG Sofi

Ingwer Dattel Kugeln

5 getrocknete Datteln
1 EL geriebener Ingwer
2 cl Cognac
3 zerstoßene Löffelbiskuits
2 EL gemahlene Pistazien

Die Datteln fein hacken, mit Ingwer, Cognac, Honig und Löffelbiskuits zu einer festen Masse mischen. Aus der Masse Kugeln drehen und in Pistazienmehl wälzen.

Karottenmuffeins mit Datteln und Mandeln 2 Ei M

Zutaten:

350 g Karotten,
100 g getrocknete Datteln (ohne Stein),
150 g ungeschälte Mandeln,
150 g Butter oder Margarine,
150 g Puderzucker,

1 TL Zimt,
1 Tüte Vanillezucker,
etwas Salz,

2 Ei

180 g Mehl,
1 TL Backpulver

Glasure:

2 EL Zitronensaft,

100 g Frischkäse oder Gervais,
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Karotten waschen, schälen und auf der Reibe raspeln. Datteln fein hacken, Mandeln fein reiben. Butter oder Margarine, 150 g Puderzucker, Zimt, Vanillezucker und etwas Salz cremig aufschlagen. Eier nacheinander unter die Butter oder Margarinemasse rühren. Datteln und Karotten untermischen. Mehl und Backpulver versieben und mit den Mandeln vorsichtig unterheben.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen, eine Muffeinsform mit 12 Mulden ausfetten, den Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen, im Rohr 25-30 Minuten backen, die Muffeins in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zitronensaft und 50 g Puderzucker verrühren und erhitzen. Frischkäse in die Glasurmasse rühren und einmal unter Rühren kurz aufkochen, diese warme Glasur auf die Muffeins träufeln.

Marzipankarotten:

130 g Marzipanrohmasse mit 60 g Puderzucker verkneten. 1/4 der Masse grün färben, restliches Marzipan orange färben, Karotten und Karottengrün formen, mit einem kleinen Messer in jede Karotte Ritzen drücken, Marzipankarotten auf glasierte Muffeins setzen.

Muffeins für Dattel-Liebhaber 1 Ei M
(ergibt 11-12 Muffeins)

250 g Mehl
50 g Zucker
3 TL Backpulver

225 g entsteinte Datteln, gehackt
1/2 TL Salz

1 Ei

75 g Butter oder Margarine, zerlassen

200 ml Milch

- 1.) 12 Muffeinformen (7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
- 2.) Backofen auf 200 °C vorheizen. Mehl, Zucker, Backpulver, Datteln und Salz in einer großen Schüssel mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch in einer mittelgroßen Schüssel glattrühren. Alle Zutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.
- 3.) Den Teig in die vorbereiteten Formen geben (diese etwa zu 3/4 >füllen). Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 15-20 Minuten backen. Den Gartest machen. Die gebackenen Muffeins in den Formen auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm servieren oder auf das Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Mit flüssiger Butter oder Margarine bestreichen und in Zucker wenden.

Oasen Kaffee M

3 entsteinte Datteln
4 cl Weinbrand
2 Stücke Würfelzucker
gehackte Ingwerpflaume mit Sirup
Kaffee

Schlagsahne

Orangenschale

Datteln 2 bis 3 Stunden im Weinbrand einlegen. Dann 2 der Weinbrand-Datteln mit Weinbrand, Zucker und Ingwerpflaume mit Sirup erwärmen. In eine Tasse füllen und mit Kaffee aufgießen. Mit einer Sahnehaube, der dritten Dattel und Orangenschale verzieren.

Orangen-Dattel-Muffeins 1 Ei

12 Stück

150 g Vollweizenmehl
150 g Weizenmehl Type 405

2 TI Backpulver
1 TI Natron
1/2 TI ; Salz

1 Ei

100 g brauner Zucker
150 ml Butter oder Margarinemilch
60 g Butter oder Margarine; zerlassen und abgekühlt
60 ml Orangensaft
1 Orange
90 g Datteln ohne Kern; gehackt

Zum Bestreuen

1 Ei ; Zucker
1/2 TI gemahlener Zimt

Außerdem

- Muffeins-Förmchen von 7 1/2 - cm Ø

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Muffeins-Förmchen mit Butter oder Margarine bestreichen oder mit Backpapier oder passenden Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine große Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei und den braunen Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen. Butter oder Margarinemilch, zerlassene Butter oder Margarine und Orangensaft unterrühren.

Die Orangenschale abreiben, dabei nicht die weiße Haut unter der Schale mitreiben, sie schmeckt bitter. Die Orange schälen, in die einzelnen Segmente zerteilen und alle Häute entfernen, das Fruchtfleisch in 6 mm große Stücke schneiden. Zusammen mit den Datteln in die Eier-Zucker-Mischung geben.

Die flüssigen Zutaten schnell unter die Mehlmischung rühren, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Den Teig in die vorbereiteten Muffeins-Förmchen füllen, dabei das obere Viertel der Förmchen frei lassen.

Zucker und Zimt vermischen und die Muffeins gleichmäßig damit bestreuen. Die Muffeins 15 Minuten backen. Zur Garprobe mit einem Zahnstocher hineinstecken; bleibt kein Teig daran kleben, kann man sie aus dem Ofen nehmen.

Pfefferkuchen mit Dattelfüllung 2 Ei

Für etwa 30 Stück
Zubereitungszeit: 1 ¼ Std.
Ruhezeit: über Nacht
Backzeit: ca. 15 Min

70 g Butter

125 g Honig
70 g Puderzucker
1 TL Pfefferkuchengewürz

2 kleine Eier

1 EL Kakaopulver
250 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g frische Datteln
125 g Ingwerkonfitüre
35 g gehackte Mandeln
50 g Puderzucker

Butter, Honig und Puderzucker erwärmen und gleichmäßig verrühren. Das Pfefferkuchengewürz, ein Ei und den Kakao mit einem Schneebesen unterziehen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben, alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes Zucker einem glatten Teig verarbeiten. Über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Datteln schälen, entkernen und fein würfeln, die Ingwerkonfitüre mit den Datteln etwa 5 Min sanft köcheln lassen, die Mandeln hinzufügen. Den Teig halbieren und jeweils zwischen 2 Bögen Backpapier etwa 4 mm dünn ausrollen. Mit einem gewellten, runden Ausstechförmchen von ca. 6 cm Durchmesser dicht an dicht Plätzchen ausstechen. Das restliche Ei verquirlen und die Teigkreise dünn damit bestreichen. Auf je eine Kreishälfte ein Häufchen der Füllung setzen und die andere Hälfte darüber schlagen. Die Ränder andrücken, zügig arbeiten, damit der Teig nicht zu weich wird. Die Halbmonde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Plätzchen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Min backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit 2 EL heißem Wasser eine Glasur rühren und die Plätzchen damit bestreichen.

Pro Stück: ca. 100 kcal, ca. 3 g Fett = 27 %

Ratatouille mit Datteln

Sebha del Hdari

Zutaten für 4 Portionen
4 EL Öl (natives Olivenöl extra)
1 Zwiebel(n), gehackt

- 1 Paprikaschote(n), rot, gewürfelt
- 3 Tomate(n), grob gehackt
- 1 Zweig/e Rosmarin, frisch
- 1 Lorbeerblätter
- 4 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 1 Aubergine(n), gewürfelt
- 2 Zucchini, gewürfelt
- 100 g Datteln, entsteint und gehackt
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 2 EL Mandeln, Mandelblättchen, geröstet (ohne Fett)

Zubereitung

Backofen auf 190°C vorheizen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und die Paprikaschote in 3-4 Minuten darin weich schmoren. Die Tomaten, den Rosmarin, das Lorbeerblatt und den Knoblauch zufügen, beiseite stellen. In einem anderen Topf die restlichen 2 EL Olivenöl erhitzen und die Aubergine und die Zucchini bei Mittelhitze in 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Die Aubergine, die Zucchini, die Datteln und das Paprikapulver in die Kasserolle geben, alles gut vermischen. In ein ofenfestes Gefäß mit Deckel füllen und 25-30 Minuten im Ofen garen, bis das Gemüse weich ist. Aus dem Ofen nehmen, den Rosmarinzweig und das Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ratatouille mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Dazu passt gekochter Bulgur.

18.4.01 Rebekka D.

Reis Nuss Kuchen

- 400 Gramm Reis
- 80 ml Öl
- 15 Gramm Hefe
- 120 ml ; Wasser
- 1 El. Honig
- Anis
- ; Salz

- 250 Gramm Haselnüsse
- 250 ml ; Wasser, kochend
- 50 Gramm Rosinen
- 150 Gramm Datteln; kleingeschnitten

Zimt

½ Zitrone; Saft

Reis fein mahlen, mit dem Öl verbröseln. Hefe in Wasser auflösen, zum Reisteig geben, zusammen mit Honig, Anis und Salz und zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde kühl stellen.

Haselnüsse fein reiben, mit dem kochendem Wasser, den Rosinen, Datteln, Zimt und Zitronensaft vermischen und erkalten lassen.

Die Hälfte des Teiges in einer gefetteten Springform ausrollen und darauf die Nussfüllung streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und obenauf legen.

Bei 200 o C ca. 30 Minuten backen.

Süße Salami

100 g Walnusskerne
150 g Butter oder Margarinekekse
350 g Datteln; frisch
100 g Butter oder Margarine
1 Orangenschale; abgerieben
2 El Leinsamen
1 El Streusüße
1/2 TI Zimt; gemahlen
Walnusskerne

Walnusskerne grob hacken, Kekse zerbröseln. Die Datteln entsteinen, Haut abziehen und die Früchte klein schneiden.

Butter oder Margarine oder Margarine, Leinsamen, Streusüße, Orangenschale, Datteln und Zimt unter Rühren so lange kochen, bis ein Brei entstanden ist.

Gehackte Walnüsse und Kekse zufügen und das Ganze etwas abkühlen lassen. Aus der Masse eine Rolle von etwa 5 cm Ø formen, in Alufolie wickeln und 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Zum Verzehr Scheiben abschneiden.

:Pro Person ca. : 92 kcal

:Pro Person ca. : 385 kJoule

Zimt Dattel Ecken Plätzchen 1 Ei + 1 Eigelb M

30 Stück

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
Evtl. 1 Msp. gemahlenes Piment
Abger. Schale v. 1 unbeh. Orange
1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)

150 g Kalte Butter

200 g Weiche getrocknete
Datteln (ohne Stein)
40 g Gehackte Haselnüsse
1/2 TL Zimt

1 TL Milch

Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie, Backpapier

1. Mandeln in der Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aprikosen waschen und Trocken tupfen. Aprikosen, Waffelröllchen und Weihnachts-Schokolade hacken bzw. würfeln.
2. Eigelb, 50-75 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Lebkuchengewürz cremig schlagen. Mandeln, Aprikosen, Waffelröllchen und Schokolade unter die Eicreme heben. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Eine Gugelhupfform (ideal ist eine aus Glas; ca. 2 l Inhalt) kalt ausspülen (Metallform mit Klarsichtfolie auslegen). Parfaitmasse einfüllen und glatt streichen. Die Form mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht ins Gefriergerät stellen.
4. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft dabei auffangen. Trennhäute ausdrücken. Filets, Saft und Likör mischen, ca. 20 Minuten ziehen lassen.
5. Walnüsse grob hacken. 2 EL Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Butter und Nüsse unterrühren. Alles auf ein leicht geöltes Stück Alufolie verteilen, auskühlen lassen und grob hacken.
6. Gugelhupfform ca. 20 Minuten vorm Servieren bis knapp unter den

Rand kurz in heißes Wasser tauchen. Gugelhupf auf eine Platte stürzen. Mit Krokant, Schokostückchen und Orangenschale bestreuen. Orangen evtl. erhitzen und dazureichen.

Zubereitungszeit: 1 Std.

kochen und genießen

Feigen

Cappuccino Käsesahne mit Feigen 3 Ei + 4 Eigelb M

Portion: 1

Für Den Biskuitteig
Fett und gemahlene Mandeln
für die Form

3 Eier

80 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Mehl
40 g Gemahlene Mandeln

Für Die Füllung

6 Blattgelatine, weiß

4 Eigelbe

100 g Zucker, fein
1 Vanillinzucker

500 g Speisequark 20 %

500 g Vollmilchjoghurt

300 ml Espresso

250 g Schlagsahne

6 Frische Feigen

Zum Garnieren

40 g Dunkle Kuvertüre

Elektroherd vorheizen auf 200 Grad. Die Springform am Boden fetten und dünn mit Mandeln bestreuen.

Den Biskuitteig anrühren, in die vorbereitete Form umfüllen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Eigelbe, Zucker und Vanillinzucker dickcremig aufschlagen, mit Quark und Joghurt verrühren. Die Gelatine in heißem Espresso auflösen und unterziehen. Kalt stellen bis die Creme leicht geliert, dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Biskuit Quer halbieren, den unteren Boden auf eine Platte setzen, einen Tortenring oder den Springformrand darum befestigen.

Die Feigen abreiben, halbieren und mit den Schnittflächen nach außen als Kranz auf den Rand des Bodens in die Form legen.

Die Quarkcreme in die Form füllen, den zweiten Boden auflegen und leicht festdrücken, einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre hacken, schmelzen lassen, ein feines Graffiti-Muster auf die Torte spritzen oder träufeln.

Crème Brûlée mit Feigen 2 Ei + 4 Eigelb M

3 Feigen

1/4 l Sahne

50 g Zucker

1 Vanillestange

2 Eier

4 Eigelbe

Schale einer Orange

2 TL brauner Zucker

Vanillestange auskratzen und mit dem Zucker in der Sahne fünf Minuten bei kleinem Feuer kochen. Die Schoten herausnehmen. Eier und Eigelbe verquirlen

und mit dem Schneebesen in die heiße Flüssigkeit einrühren, im Wasserbad cremig schlagen. Vom Herd nehmen, die abgeriebene Orangenschale zugeben und eine Minute weiterschlagen, bis sich das Metall der Rührschüssel etwas abgekühlt hat.

Feigen schälen, in Scheiben schneiden und in eine gebutterte Gratinform

legen. Die Vanillecreme darüber geben und im Ofen bei 180° fünf Minuten stocken lassen.

Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen, bis der Zucker karamellisiert

Dattel Feigen Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

80 g Datteln

80 g getrocknete Feigen

200 g Mehl

2 TI Backpulver

50 g Vollkornhaferflocken

1/2 TI Natron

1 Prise Salz

Schale von 1/2 unbehandelten Orange

1 Ei

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

250 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen in die Vertiefungen setzen. Die Datteln entkernen und ebenso wie die getrockneten Feigen sehr fein schneiden. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Haferflocken, Natron, Salz, Orangenschale, Dattel- und Feigenstückchen mischen. Das Ei mit Fett, Zucker und Buttermilch in einer separaten Schüssel verquirlen. Anschließend die Mehl-Frucht-Mischung darauf geben und mit einem Spatel kurz und vorsichtig unterrühren. Den Teig in die Muffinförmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen, bis sie schön aufgegangen und goldbraun sind. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Feigen Dessert

Zutaten für 4 Portionen

60 g Haselnüsse, ganz

60 g Mandeln, ganz

2 Zitrone(n)

20 Feigen, getrocknet

4 EL Honig

Zubereitung

Haselnüsse im Backofen rösten (5-8 Minuten), durch reiben enthäuten und anschließend grob hacken

Mandeln in heißes Wasser legen, enthäuten und grob hacken
Mischen und mit den abgeriebenen Schalen der beiden Zitronen versehen
Die aufgeschnittenen (nicht völlig durchschneiden) Feigen auf ein gebutertes Blech legen, hochklappen, mit der Mischung füllen, zuklappen, mit Honig beträufeln und für 10 Minuten in den 180 Grad heißen Backofen!

15.5.02 Walterspiel CK

Feigen in Honigsauce M

(Hogos villamiel)

4 Portionen

300 g Getrocknete Feigen

150 g Walnüsse

250 ml Rotwein

250 ml Süßer Sherry

6 EL Honig

2 Orangen; Saft

250 ml Schlagsahne

Die Feigen über Nacht in Rotwein und Sherry quellen lassen. Am nächsten Tag in einen Topf geben und aufkochen. Den Orangensaft auspressen, die Walnüsse (ein Walnuss pro Servings beiseite legen) und den Honig dazugeben und fünfzehn Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Feigen, Walnüsse und den Sud auf Dessertschälchen verteilen, abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, über das Dessert geben und jeweils mit einer Walnuss garnieren.

Feigen in Orangensauce M

Zutaten für 4 Personen:

6 frische reife Feigen
3 unbehandelte Orangen
80 ml Marsala
3 EL Zitronensaft
125 g Zucker
2 TL Honig
1/2 Zimtstange

150 g Mascarpone

Zubereitung:

1. Die Orangen gründlich waschen. Von einer Frucht die Schale sehr dünn abschneiden. Alle Orangen auspressen und den Saft durch ein feines Sieb filtern.
2. Die Feigen waschen, trocknen und längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander in eine Schüssel oder Schale legen, die Oberseite der Früchte mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. In einem breiten Topf den Zucker bei mittlerer Hitze kurz karamellisieren lassen, bis er leicht braun wird. 2 EL Zitronensaft, den Orangensaft und den Marsala dazu gießen und köcheln lassen, bis sich der Karamel in der Flüssigkeit aufgelöst hat.
4. Die Orangenschale, die Zimtstange und den Honig unterrühren, alles einmal aufkochen lassen und heiß über die Feigen gießen. Abkühlen lassen und zugedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Die Feigen herausheben und mit der Schnittfläche nach oben auf Desserttellern anrichten. Die Zimtstange und die Orangenschale aus der Sauce fischen, die Sauce dann in einen Topf gießen und einköcheln lassen, bis sie eindickt. Mit dem restlichen Zitronensaft abschmecken und wieder etwas abkühlen lassen.
6. Den Mascarpone glatt rühren und jeweils eine Portion neben die Feigen setzen. Das Ganze mit der Orangensauce übergießen und servieren.
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Kühlzeit)

Feigen Kuppeltorte 1 Ei M

MIT EINER HERRLICH FRISCHEN QUARKCREME

Zutaten für ca. 12 Stücke

350 g Feigen
7 Beutel. Gelatine

1 Ei

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

4 EL "Cointreau"

500 g Magerquark

500 ml Sahne

1 Biskuit (Fertigprodukt)

75 ml Mangosaft

Zubereitung

1. Feigen abbrausen, putzen, die Hälfte klein schneiden. 6 Blatt Gelatine einweichen. Ei mit Zucker, Vanillinzucker, 2 TL "Cointreau" schaumig schlagen. Gelatine auflösen, mit dem Quark unter den Eischaum ziehen. Ca. 20 Min. kühlen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben.

2. Biskuit mit restlichem Likör beträufeln. Die Feigenstücke unter die Quarkmasse heben und diese kuppelförmig auf den Biskuit geben. Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

3. Saft erwärmen. 1 Blatt Gelatine einweichen, darin auflösen, 10 Min. kühlen. Übrige Feigen in Scheiben teilen, auf die Torte legen. Die Saftmischung langsam darüber geben und erstarren lassen.

Feigen Mandel Makronen 4 Eiweiß M

Das brauche ich

ca. 35 Stück

200 g brauner Zucker

175 g getrocknete Feigen

100 g Zartbitterkuvertüre

1 Msp. Vanille

125 g geschälte Mandeln gemahlen

1 EL Kakao

1 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Meersalz

4 Eiklar

ca. 35 halbe Mandeln

ca. 35 Backoblaten

Pro Stück ca. 78 kcal/312 kJ , 1,5 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 10 g Kohlenhydrate

Das mache ich

Zucker im Mixer zu Staubzucker zerkleinern. Feigen klein würfeln. Kuvertüre zerhacken und schmelzen, mit Vanille, Mandeln, Kakao, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker und Feigen mischen. Eiweiß zugeben - gut vermengen.

Die Masse 1 Stunde kühl stellen. Ca. 35 kleine Kügelchen formen, auf den Oblaten festdrücken. Je eine Mandelhälfte in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 °C ca. 15 Minuten backen, bis sich auf der Oberfläche kleine Risse bilden. Auskühlen lassen.

Die Makronen bald essen. Sie halten sich ungefähr 1 Woche.

Tipp.

Für glutenfreie Makronen die Masse anstatt auf Oblaten in kleine Papierförmchen setzen und backen.

Reformhaus Kurier 11/2002

Feigen Nuss Rolle 1 Ei + 1 Eigelb M

450 g Weizenmehl
40 g Hefe

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine
50 g Honig

1 Ei

Für die Füllung:

250 g getrocknete Feigen
125 g grob gehackte Haselnusskerne
3 EL Honig
Saft von 1/2 Zitrone
1 TL Lebkuchengewürz
1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe mit etwas lauwärmer Milch verrühren, eingießen. Mit etwas Mehl bestäuben. Vorteig zugedeckt etwa 1/2 Stunde gehen lassen.

Danach die übrigen Teigzutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken des Handmixers benutzen). Den Teig nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Feigen in kleine Stückchen schneiden. Mit den grob gehackten Haselnüssen, Honig, Zitronensaft und Lebkuchengewürz gut verrühren.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. das Feigen- Nuss-Gemisch aufstreichen. Teig zu einer Rolle aufrollen, die Enden gut einschlagen.

Teigrolle auf ein gefettetes Backblech legen, das mit etwas Wasser verrührte Eigelb darauf pinseln. Die Rolle bei 180° C im Backofen 40- 50 Minuten backen. Nach Belieben kann man die Rolle vor dem Backen mit Feigen- und Nuss- Stückchen verzieren.

Aus dem Buch: Die gesunde Honigküche

Feigen- Chutney

700 g Grüne Feigen
250 g Zwiebeln
90 g Entsteinte Datteln
80 g Rosinen
1 El Ingwer; frisch gerieben
600 ml Weißer Essig
250 g Brauner Zucker
1/2 TL ; Salz
Cayennepfeffer

Feigen, Zwiebeln und Datteln klein schneiden und zusammen mit den Rosinen und dem Ingwer in eine Schüssel geben. Essig und Zucker aufkochen, drübergießen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag auf kleinem Feuer langsam zum Kochen bringen und einkochen lassen.

Feigen- Haselnuss- Muffeins 2 Ei M

60 g gehackte Erdnüsse
240 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Natron

1/2 Tasse getrocknete Feigen in kleinen Stückchen (ca. 8 große)

2 Ei

120 g Zucker (ich nehme immer nur 75 g)

80 ml Öl (oder 85 g weiche Butter oder Margarine)

240 - 360 ml Butter oder Margarinemilch (oder 375 ml Milch)

Trockene Zutaten separat mischen, feuchte Zutaten vermengen. Die trockenen Zutaten zugeben und nur so lange mischen, bis alles eben feucht ist. Bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Guten Appetit

Feigen-Nuss-Kuchen 9 Eigelb + 4 Eiweiß

200 g Mehl

100 g Butter oder Margarine

30 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

1 Eßl. Wasser

120 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

8 Eigelbe

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1 Teel. Gemahlener Zimt

je 1 Prise Salz, Muskatnuss und gemahlene Gewürznelken

100 g gemahlene Haselnüsse

4 Eiweiß

100 g gehackte Walnüsse

je 1 00 g gehackte Feigen und Datteln

50 g Mehl

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und mit der Butter oder Margarine, dem Zucker, dem Eigelb, dem Salz und dem Wasser verkneten.

Den Mürbeteig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig etwa 4 mm dick ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Butter oder Margarine mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Nach

und nach die Eigelbe, die Zitronenschale, die Gewürze und die Haselnüsse zugeben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker

zu Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Die Walnüsse, die Feigen und Datteln und das gesiebte Mehl mischen und ebenfalls unterziehen. Den Teigboden mit der Füllung bestreichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50-70 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Feigen-Nuss-Reis M

Zutaten für 1 Portion

Zubereitungszeit: 45 Min

Zeit zum Abkühlen: 10 Min

Pro Portion: 520 kcal, 12 g Fett 21 %

60 g Rundkorn-Naturreis

2 EL Quark (20 %)

1 EL Joghurt

1 EL gemahlene Haselnüsse

1 EL Zucker

1 frische Feige

½ Banane

In einem Topf 200 ml Wasser aufkochen, den Reis hineinstreuen und in etwa 40 Min zugedeckt ausquellen lassen. Eventuell zwischendurch etwas Wasser dazugeben. Anschließend den gegarten Reis abkühlen lassen. Den Quark mit dem Joghurt, den gemahlene Haselnüssen und dem Zucker mischen. Feige schälen und achteln. Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Feigenachten und Bananenscheiben auf dem Reis verteilen.

Bemerkung:

Eignet sich für Berufstätige gut als Büromahlzeit, dann den Reis in ein verschließbares Gefäß füllen, Feige und Banane extra mitnehmen und vor dem Essen erst schälen.

Feigen-Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g getrocknete Feigen

2 EL brauner Rum

100 g Butter oder Margarine oder Margarine

100 g Zucker

1 Tüte Vanillin-Zucker

2 Ei (Gr. M)

125 g Mehl
1 TL Backpulver

2 Eigelb

75 g Puderzucker
250 g Mascarpone (italienischer Doppelrahm Frischkäse)

250 g Magerquark

75 ml kalter Kaffee
4 EL Zitronensaft
1 Fläschchen Butter oder Margarine-Vanille Aroma
4 Blatt weiße Gelatine
4 frische Feigen
Backpapier
1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die getrockneten Feigen grob hacken, mit Rum beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Feigen unterheben. Boden einer Springform(26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 Minuten backen. Formrand lösen und Boden auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Creme das Eigelb und den Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Quark unterheben. Kaffee, Zitronensaft und Butter oder Margarine-Vanille Aroma hinzufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Creme rühren.
4. Den Springformrand wieder um den Kuchenboden schließen. Die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die Feigen gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit Kakao bestäuben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Wartezeit ca. 3 Stunden

Backzeit ca. 15 Minuten

Feigen Walnuss Brot

Menge: 1 Brot

300 ml Wasser (600ml)
270 Gramm Mehl Type 550 (540 g)
270 Gramm Roggenmehl Type 997 (540 g)
1 Teel. Salz (2 TL)
6 St gehackte Feigen (12 St)
100 Gramm feingeh. Walnüsse (200 g)
75 ml Sauerteigansatz (150 ml)
1 Trockenhefe (2)

die Mengenangaben in -- Klammern sind für 1500 g
für Basisprogramm

Feigenbrot

Damit die Feigen etwas weicher werden + ihren Geschmack gut im Brot verteilen, werden sie kleingeschnitten an den Vorteig gegeben. Je nach Alter + Sorte der Feigen (griechische sind meist trockener als türkische) differiert die Wassermenge minimal.

Pro 100 g ca 1115 kJ/265 kcal
6 g Eiweiß, 7 g Fett, 45 g Kohlehydrate, + 10 g Ballaststoffe

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Vorteig

Etwa 360 g getr. Ungeschwefelte kleingeschnittene Feigen
300 g Roggenmehl
50 g Honig
90 g Sauerteigansatz
370 ccm Wasser

alles verrühren, glatt streichen, die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken + in eine Plastiktüte stellen. + bei Zimmertemperatur 8- 12 h gehen lassen.

Ich mache einen Deckel drauf, in die Fettpfanne Wasser, stelle die Schüssel in den Backofen, + mache nur die Lampe an, gibt genug Wärme, Der Teig ist dann aufgequollen + beim lockern der Oberfläche sind viele Gärbläschen sichtbar.

Hauptteig

1 TI Meersalz
½ TI gem. Anis o. Fenchelsamen

1 Ei Sonnenblumenöl
150 g Roggenmehl
eventuell 30 -40 ccm Wasser
100 g Haselnüsse

Alles zum Vorteig geben

Den Teig in die eingefettete + mit Grieß ausgestreute Pfanne geben, fest andrücken + glatt streichen. Da das Brot umgedreht wird. Die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

Nochmals den Teig zugedeckt 1- 2 h gehen lassen
(im Backofen bei 30°- 40°) Er ist fertig wenn er sich deutlich gehoben hat.

(Bei reinen Roggenteig ist es nicht so enorm, das aufgehen)

etwa 50 min auf Stufe 1 ½ + Sollte der Teig dabei anfangen zu brechen, die Grundseite länger backen.
20 min von der anderen Seite.

Die Oberfläche mit Wasser abspritzen/absprühen.

Das Brot auf ein Kuchenrost gleiten lassen, die andere Seite auch ein/absprühen mit Wasser.

Auskühlen lassen.

Vorbereitungszeit: etwa 60 min

Ruhezeiten : 9- 14 h

Backzeit: etwa 70 min

Feigenbusslerl 3 Eiweiß M

125 g getrocknete Feigen

70 g Zartbitterkuvertüre

100 g Mandeln, geschält

50 g Pinienkerne

250 g Staubzucker

2 Pk. Vanillezucker

10 g Kakaopulver

1 TL Lebkuchengewürz

3 Eiklar

Salz

kleine, runde Oblaten

1 Pk. Mandelsplitter

Die Feigen in kleine Stücke schneiden. Die Kuvertüre hacken. Kuvertüre, Feigen, Vanillezucker, Staubzucker, Mandeln, Pinienkerne, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz in der Küchenmaschine mit Messereinsatz fein hacken. Die Eiklar dazugeben. Eine Minute durchkneten. Die Masse bei sehr wenig Hitze erwärmen, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Aus der Teigmasse mit nassen Händen etwa 40 kleine Kugeln formen. Jeweils eine Kugel auf eine Oblate setzen. Jede Kugel mit einigen Mandelsplittern verzieren. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Die Feigenbusserl 15 bis 17 Minuten backen. Sobald sich kleine Risse auf der Oberfläche zeigen, sind die Busserl fertig. Vom Blech nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit etwas flüssiger Kuvertüre ein feines Gitter auf die Busserl spritzen.

Feigenknuspernchen 1 Ei

125 Butter, weiche
150 Zucker
500 Mehl
1 Ei
1 TL Backpulver
200 Feigen, fein gehackt
100 Kirschen (Belegkirschen), fein gehackt
100 Sultanine(n)
120 Honig
1 EL Zimt
2 Pck. Aroma (Finesse Orangenfrucht)
1 Prise Salz
Orange(n), den Saft

Zubereitung:

Teig: Butter mit Zucker und 1 Päckchen Orangenfrucht schaumig rühren. Ei und Salz zufügen. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und Esslöffelweise einarbeiten.

Den Teig halbieren und je eine Rolle (ca. 5 cm Durchmesser) formen. Rollen in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung: Softfeigen, Belegkirschen, Sultaninen, Saft von 1/2 Orange, 1 Päckchen Orangenfrucht, Honig und das Zimtpulver verrühren und auch eine Stunde kalt stellen.

Fertigstellung:

Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Mitte mit einem TL leicht eindrücken und die Füllung gleichmäßig auf den Plätzchen verteilen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160 C ca. 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Feigenkompott mit Rahm M

Für 3 Personen:
0,5 Kranz Feigen
Zucker

0,5 Tasse Rahm

Wasser

Zubereitung:

Die Feigen über Nacht in Wasser einweichen. Das Einweichwasser zum Kochen bringen, die Früchte darin weich kochen und nach Geschmack süßen. Die Früchte herausnehmen, den Saft noch etwas eindicken und über die Früchte gießen. Kaltstellen und mit gekühltem süßem Rahm servieren.

Feigenkuchen mit Mandeln 2 Ei

Tarta de higos con almendras

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser

500 g Blätterteig, tiefgefroren

200 g gemahlene Mandeln

150 g Zucker

2 Eiweiß

500 g reife Feigen

2 Eigelb

Öl für die Form

Zubereitungszeit etwa 1 Stunde und 10 Minuten

Den Blätterteig aus der Packung nehmen und etwas antauen lassen. Die Mandeln mit dem Zucker mischen und die Eiweiße unterrühren. Die Feigen waschen und den Stielansatz entfernen. Die Früchte schälen und halbieren.

Die Springform mit etwas Öl ausstreichen. Den Blätterteig auf eine Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen und einen etwa 3 cm breiten Teigrand ansetzen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Blätterteig beiseite stellen. Den Backofen auf 230° vorheizen.

Die Hälfte der Mandel-Zucker Mischung auf den Teig verstreichen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Zuletzt die restliche Mandelmischung draufgeben.

Den restlichen Blätterteig in etwa 1 cm breite Streifen ausrädeln und diese gitterartig auf den Kuchen verteilen. Die Eigelbe verquirlen und das Teiggitter zweimal damit bestreichen. Den Kuchen im Backofen 25 - 30 Minuten backen. Eventuell nach etwa 15 Minuten mit Folie abdecken. Den Kuchen warm servieren.

Feigenkugeln Baron

250 g Marzipan-Rohmasse

80 g Puderzucker

1 Schnapsglas Arrak (2 cl) oder Rum

8 getrocknete Feigen

4 Eßl. Orangenmarmelade

100 g Krokantstreusel

Die Marzipan-Rohmasse mit dem gesiebten Puderzucker und dem Arrak oder dem Rum verkneten. Die Feigen in Viertel schneiden. Jedes Feigenstück mit Marzipan umhüllen und zu einer Kugel formen. Die Orangenmarmelade leicht erhitzen und glattrühren. Die Marzipankugeln erst in der Marmelade, dann in den Krokantstreuseln wälzen, Anschließend auf Pergamentpapier gut trocknen lassen. Die Feigenkugeln zwischen Pergamentpapier geschichtet in einer Dose aufbewahren.

Unser Tipp

Statt mit Feigen können Sie die Kugeln auch mit gewürfelten getrockneten Aprikosen, mit festem Quittengelee, mit gewürfelten Datteln oder mit je 1 Cocktailkirsche füllen.

Feigenrotkohl

6 Portionen

1 mittl. Rotkohl (ca. 1,5 kg)

250 g Zwiebeln

1 Apfel (ca. 150 g)

60 g Gänseschmalz

40 g Zucker

250 ml Rotwein

300 ml Gemüsefond
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
½ Zimtstange
Salz
300 ml Roter Portwein
300 g Getrocknete Feigen
50 g Schwarzes Johannisbeergelee
1 Teel. Speisestärke

1. Rotkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Apfel mit Schale auf der groben Seite einer Haushaltsreibe raspeln.

2. Zwiebeln und Äpfel in einem Topf im Gänseschmalz ohne Farbe anschwitzen. Mit 10 g Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Rotkohl dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Nelken, Lorbeer, Wacholder und Zimt dazugeben, mit Salz würzen. Den Rotkohl im geschlossenen Topf bei milder Hitze 2 Stunden leise kochen lassen.

3. Inzwischen den restlichen Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Portwein auffüllen. Portwein auf 100 ml einkochen lassen. Feigen grob würfeln, in dem Portweinsirup einmal aufkochen. Feigen in den letzten 30 Minuten zum Rotkohl geben.

4. Den Rotkohl mit dem Johannisbeergelee würzen und mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Evtl mit Salz abschmecken. Zum Rehragout servieren.

: Zubereitungszeit: 2 Stunden, 30 Minuten
: Pro Portion (bei 6 Portionen): 7 g E, 12 g F, 55 g KH
: 386 kcal (1614 kJ)

Feigenschäumchen 2 Eiweiß

160 g getrocknete Feigen
160 g Mandelstifte

2 Eiweiß

120 g Puderzucker
4050 Backoblaten (o 5 cm)

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatikkochstelle 5 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen,

danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung

160 170 grad, 2. Schiebeleiste v. u.

140 150 grad, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebaeckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

Grüne Pfeffersuppe mit Feigen 1 Eigelb M

1/2 Zwiebel,
2 frische Feigen,
1 TI Butter / Margarine,
1 El grüner Pfeffer,
1/4 l Gemüsebrühe
Saft von 1/2 Zitrone,
2 cl Dry Sherry,

5 cl süße Sahne,

1 Eigelb,

10 grüne Pfefferkörner

Die geschälte Zwiebel fein hacken. Die Feigen schälen, eine halbe Feige zur Seite legen, den Rest grob hacken.

Die Butter / Margarine in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden

lassen, die Feigen unter Rühren zugeben und etwa 1 Min. mitschmoren.

Unter Zugabe von grünem Pfeffer und der Brühe im Mixer glatt pürieren.

Zurück in den Topf gießen, mit Zitronensaft und Sherry abschmecken, aufkochen und mit der mit dem Eigelb verquirlten Sahne binden.

Warmhalten, aber nicht mehr kochen. Die zurückbehaltene halbe Feige in Scheiben schneiden. Die Suppe in Tassen geben, mit Feigenscheiben und grünen Pfefferkörnern anrichten.

Kaktusfeigen mit frischer Minze in Marsala

3 Kaktusfeigen
1 Zweig Minze
2 EL Zucker
1/8 l süßer Marsala

Sind die Kaktusfeigen nicht entstachelt, dann Handschuhe anziehen und die Stacheln mit dem Messerrücken abhobeln. Feige kurz unter fließendem Wasser abspülen.

Beide Enden der Kaktusfeigen abschneiden. Schale längs einschneiden und mit der Messerspitze abziehen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, mit Minzeblättern garnieren und auf gestoßenes Eis in eine Glasschüssel geben.

Mit Marsala marinieren und 20 Minuten durchziehen lassen.

Kleiner Feigling Torte M

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: 15 Min. je Boden

Zutaten:

2 frische Feigen

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

75 g Zucker

3 EL Kleiner Feigling (Wodka mit Feige)

175 g Butter / Margarine

Für die Streusel:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

75 g Butter / Margarine

Für die Frischkäsecreme:

8 Blatt weiße Gelatine

200 g Doppelrahm-Frischkäse

500 g Naturjoghurt

75 ml Kleiner Feigling
60 g Zucker

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig dritteln und zu 3 Böden (Durchmesser je 26 cm) ausrollen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Tipp:

Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Torte schmeckt frisch zubereitet am besten. Die Böden können gut vorbereitet werden. Die Torte schmeckt auch mit anderen Frucht- und Alkoholsorten, z. B. mit Himbeeren und Himbeergeist oder mit Pflaumen und Pflaumenschnaps.

2.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten und auf den drei Böden verteilen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min. je Boden

3.

Böden auf den Backblechen auf Kuchenrosten erkalten lassen.

4.

Für die Frischkäsecreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Joghurt, Kleiner Feigling und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Frischkäsecreme verrühren, dann unter die restliche Masse rühren.

5.

Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

6.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Gut die Hälfte der Masse in großen Tupfen darauf spritzen. Feigen schälen, eine davon in Würfel schnei-

den und darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Creme darauf spritzen.

7.

Dritten Boden in Stücke brechen und dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Zweite Feige halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Tortenoberfläche legen. Torte 2-3 Stunden kalt stellen

Nudel Mais Salat mit Feigen Mayo M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Nudeln (kleine Spiralnudeln)

1 kl. Dose Maiskörner

125 g Feigen, getrocknet

2 Paprikaschote(n), rot

1 Bund Schnittlauch

100 g Sahne

4 EL Mayonnaise (Salatmayonnaise)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Nudeln kochen, Mais abtropfen, zugeben, Feigen in kleine Würfel, schneiden, Paprika ebenso zugeben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Sahne leicht schlagen, Mayonnaise und die Hälfte des Schnittlauchs unterheben, salzen, pfeffern. Alles mischen, mit dem Rest Schnittlauch bestreuen.

Feige kann durch Apfel oder saure Gurke ersetzt werden.

17.9.02 Skadel CK

Obstsalat Omis

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Min

Kühlzeit: 4 Std.

300 g Äpfel

5 große Orangen

150 g getrocknete Feigen

2 große Bananen

40 g Zucker

75 g Walnusskerne

Die Äpfel schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Orangen schälen, filetieren, den Saft auffangen. Die getrockneten Feigen in acht etwa gleich große Stücke schneiden. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

Das klein geschnittene Obst in eine Schüssel geben, den Zucker und die Nüsse dazugeben und alle Zutaten miteinander vermengen. Der Obstsalat sollte im Kühlschrank min. 4 Std. durchziehen.

TIPP:

Dieser Obstsalat ist absolut klassisch und war der absolute Hit unserer Kindertage. Damals gab es ihn wegen seiner Zutaten ausschließlich in der Winterzeit. Heute bekommt man die Zutaten das ganze Jahr über, wobei man sagen muss: Im Sommer schmecken andere Rezepte, wie zum Beispiel frische Erdbeeren, irgendwie besser!

Pro Person: 411 kcal, 75 g KH, 13 g Fett = 28,48 % kcal aus Fett

Papillote von Äpfeln und Feigen

3 Äpfel in dünnen Schnitzen
2 kleingewürfelte getrocknete Feigen, eingeweicht
2 kleingewürfelte getrocknete Datteln, eingeweicht
1 EL Honig
1 TL Zimt
2 cl Rum
8 Filoteigblätter

3 EL flüssige Butter

Puderzucker

Den Teig auftauen, dabei in ein feuchtes Tuch geben, damit die Ecken nicht antrocknen. Die Teigblätter mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben. Jeweils zwei Teigblätter übereinander legen.

Äpfel, Feigen und Datteln in Butter anschwitzen, Honig und Rum zugeben und so lange rösten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.

Die Masse in die Mitte des Teiges häufen. Zuerst das innere Teigblatt über der Füllung zusammenfassen, dann das Äußere.

Mit Puderzucker bestreuen und in den 180° heißen Ofen schieben bis die Teigspitzen bräunen.

Quark Feigentörtchen mit Karamellsauce 3 Eigelb M

Zutaten:

6 frische Feigen.

Teig:

250 g Mehl,

250 g Butter,

250 g Quark,

1 Eigelb,

Salz.

Fülle:

50 g Butter, küchenwarm,
80 g Puderzucker,
20 g Vanille-Puddingpulver,

250 g Quark,

2 Eigelb,

Schale und Saft von ½ Zitrone.

Sauce und Garnitur:

200 g Kristallzucker,
100 ml Wasser,
4 EL Weinbrand,

125 ml Sahne,

20 g Puderzucker,
Salz, Zimt.

Zubereitung:

Mehl mit der Butter verbröseln, mit Quark, Eigelb und Salz rasch zu einem Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kühl

stellen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Inzwischen Butter mit Zucker, Puddingpulver, Quark, Eigelb, Salz sowie Zitronenschale und Zitronensaft gut verrühren. Von den Feigen Stiele abschneiden und Kelche ausschneiden. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 4 mm dick ausrollen, mit einem Ausstecher 12 Scheiben (Durchmesser 12 cm) ausstechen, auf das Blech legen und mit je 1 EL Quarkfülle bestreichen. Feigen halbieren und in dünne Spalten schneiden. Jedes Törtchen mit den Spalten von ½ Feige belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Einen mittelgroßen Topf erhitzen. Zucker nach und nach einfüllen und unter Rühren hell schmelzen. Parallel dazu Wasser erhitzen. Zucker rasch mit dem heißen Wasser aufgießen, unter ständigem Rühren kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Weinbrand untermischen. Sahne mit Puderzucker und 1 Prise Zimt mischen und cremig aufschlagen. Feigentörtchen aus dem Rohr nehmen und mit Sahne und Karamellsauce anrichten.

Schokoladenfondue mit Feigen

5 frische Feigen
125 g Puderzucker
125 ml Wasser
180 g geraspelte Bitterschokolade mind. 70% Kakao

60 g Butter

50 ml Rum

Zucker und Wasser zusammen erwärmen und rühren bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Beides dann unter den Zuckersirup rühren. Alles soll handwarm bleiben.

Die Schokoladensauce in ein feuerfestes Gefäß geben und auf einem Stövchen zu Tisch bringen. Die Kerze darf immer wieder nur kurz brennen. Wird die Schokolade zu heiß, gerinnt sie.

Frische Feigen gut waschen und abtrocknen. In Spalten schneiden und mit einer Fonduegabel in die Schokolade tauchen.

Smyrna Feigendessert M

500 g weiche Feigen
4 gestrichene
EI Zucker

Saft von 2 Zitronen
4 EL Weinbrand
6 Blatt weiße Gelatine

200 g steife Schlagsahne

Die Feigen in eine große Schale legen und mit Wasser übergießen. Das Wasser soll einige Zentimeter über den Feigen stehen. Eine Nacht stehen lassen. Am anderen Tag die Feigen in einem Topf mit dem Einweichwasser 30 Minuten lang weich kochen, allenfalls 50 Minuten. Abkühlen lassen und die kalten Feigen in Würfel schneiden.

Den Wein in einem Topf mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Weinbrand erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine mit kaltem Wasser übergießen, 5 Minuten aufquellen lassen. Dann in die heiße Weinflüssigkeit rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Flüssigkeit erkalten lassen und kurz vor dem Erstarren die steife Schlagsahne mit einem Schneebesen unterziehen. Etwas Sahne zurückbehalten für die Verzierung. Dann sofort die Feigenwürfel unter die Masse heben. 4 Tassen oder Kelchgläser kalt ausspülen und mit der lockeren Feigenmasse füllen. Das Dessert kalt stellen, danach aus den Tassen stürzen oder in den Kelchgläsern, mit Sahnetürmchen verziert, servieren. Wer's mag, kann Schokoladeflocken darüber streuen.

Überbackene Feigen M

Zutaten für 4 Personen:
12 frische, reife Feigen

1 EL weiche Butter
80 g Puderzucker
8 EL Weißwein

gut gekühlte süße Sahne

Zubereitung:

1. Die Feigen waschen, trocknen und die Stielansätze entfernen. Die Früchte kreuzweise einschneiden und etwas auseinander ziehen. Den Backofen auf 250° vorheizen.
2. Eine flache Auflaufform mit der Butter einfetten und den Wein hineingießen. Die Feigen nebeneinander in die Form setzen und dick mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen.
3. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten überbacken, bis der Zucker beginnt zu karamellisieren. Die Feigen auf Desserttellern

anrichten und heiß servieren. Die flüssige Sahne extra dazu reichen, damit sich jeder davon nach Belieben über die Früchte gießen kann.

Zimt Muffeins 2 Ei

Zutaten für 12 Stück:
250 g Mehl (z. B. Aurora)
3 TL Backpulver
2 EL Zucker
Zimt

2 Ei

250 ml Butter oder Margarinemilch
75 ml Öl
100 g Dörrfeigen
100 gem. Nüsse

So wird's gemacht

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker und 3 TL Zimt vermischen. Eier, Butter oder Margarinemilch und Öl verquirlen und einrühren.

2. Die Feigen fein hacken und zusammen mit den Nüssen unterheben. In die gefetteten Mulden eines Muffeinsblech füllen und ca. 25 Min. backen. Nach Erkalten evtl. mit Zuckerguss, Nüssen garnieren.

Zubereitung: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

KJ/kcal p. St.: 1.134/270

Fleisch & Fisch

Datteln im Speckmantel

Zutaten für 4 Portionen
20 Datteln
20 Mandeln, geschält

20 Scheibe/n Speck (Kochspeck)

Zubereitung

Die Datteln aufschneiden und mit jeweils einer Dattel füllen, danach mit Speck umwickeln, in mit einem Zahnstocher vorsichtig fixieren. Im Ofen ca. 5-10 min backen oder in der Pfanne anbraten. Herzhaftere Variante ist eine Füllung mit Blauschimmelkäse.

14.12.02 cecilia-nina CK

Speck Gebratene Datteln

40 Datteln ohne Steine mit
¼ Wallnuss füllen + mit
mageren Speck, in dünne Scheiben, umwickeln
In der Bratpfanne ringsherum knusprig braten o.
Im vorgeheizten 250 ° Backofen

Heiß servieren

Seezungenfilets Chinesische Art M

4 Portionen

4 (à 120 g) Seezungen-Filets,

Würzmischung

1/2 Zitrone,

1 EL Mehl,

20 g Butter,

1/4 l Wasser,

1 Beutel MAGGI Fix für China-Pfanne,

1 EL Sahne, süß,

1 Dose (425 ml) Lychees,

7 Feigen,

250 g Glasnudeln,

4 Minzeblättchen,

4 Physalis (Lampionfrucht)

1. Seezungen-Filets waschen, trocken tupfen. Mit MAGGI Würzmischung 4 würzen.

2. Zitrone auspressen. Mit dem Saft die Seezungenfilets beträufeln. Filets in Mehl wenden.

3. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen. Die Seezungenfilets von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. braten, herausnehmen und warm stellen.
4. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für China-Pfanne einrühren, zum Kochen bringen und 1 Min. kochen. Sahne unterrühren.
5. Lychees abtropfen lassen und zugeben. 6 Feigen waschen, der Länge nach in Viertel schneiden, zugeben und heiß werden lassen.
6. Glasnudeln nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
7. 1 Feige waschen und der Länge nach in Viertel schneiden.
8. Jeweils einen Ei Glasnudeln in die Mitte eines Tellers geben. Die Seezungenfilets in der Mitte halbieren und auf den Glasnudeln anrichten. Die Sauce darüber geben und mit einem Feigenviertel, Minzeblättchen und Physalis (Lampionfrucht) garniert servieren.

Tipp: Servieren Sie dazu einen Batavia-Apfel-Salat.

Brennwert pro Portion: 2137 kJ (510 kcal)

Nährwerte pro Portion: Eiweiß: 24 g, Kohlenhydrate: 83 g, Fett: 8 g
(Zubereitungszeit 30 Min.)

Wild Hasenrücken mit Portweifeigen

4 Portionen

4 Feigen

60 ml Portwein Ruby

250 ml Rotwein des Winzers

2 Nelken

2 Lorbeerblätter

2 Kardamom-Kapseln

1 Stange Zimt

2 Wildhasenrücken

1 Schweinenetz

4 Portweifeigen

Butterschmalz zum Braten

Salz, Pfeffer; schwarz

Knochen des Hasenrückens

Fond der Portweifeigen

400 ml Kalbsfond

2 Teel. Tapiokastärke

40 g Butter

Portwein, Wein, Nelken, Lorbeer, Kardamom und Zimt aufkochen. Feigen mit einer Gemüsegabel rundherum einstechen und in den Sud geben

darin 8 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und den Fond auf eine dickliche Konsistenz einkochen. Feigen dazugeben und über Nacht darin ziehen lassen.

Hasenrücken auslösen d.h. vom Knochen schneiden. Knochen in etwas Öl anrösten, mit dem Feigenfond ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Diesen Fond mit den Knochen 20 Min. köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und auf 100 ml einkochen. Falls nötig mit Tapioka binden und die kühlen Butterwürfel einrühren. Soße abschmecken.

Hasenrücken auf das zurecht geschnittene Schweinenetz legen und würzen. Portweifeigen oben und unten gerade abschneiden. In die Mitte der beiden Rückenfilets die Feigen nahtlos aneinander legen. Das Ganze nun mit dem Schweinenetz einschlagen. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Bei 170 Grad 10 Minuten im Ofen backen. Weitere 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Hasenrücken so tranchieren, dass man in der Mitte den Feigenkern sieht und außen herum den Hasenrücken erkennen kann. Mit der Soße umgießen. Als Beilage passt ein Maronen-Kartoffelpüree.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Mittwoch, 8. Juni 2005