

# Mango-Beeren-Dessert aus Kuchenresten



In jeder Küche geht mal was schief. Da ist es dann nur die Frage, wie man das Desaster rettet. Diese Weisheit kann man natürlich auch auf alle anderen Lebenssituationen anwenden. Nicht umsonst heißt es, wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach Limonade draus.

Mir gab das Leben heute eine völlig zerbrochene Teigrolle, aus der eigentlich eine vegane Mangolassi-Roulade werden sollte. Das erste Mal wollte ich so etwas machen – und es ging völlig schief. Der Teig war wohl zu dick, vielleicht auch eine Minute zu lange im Ofen, und löste sich beim Einrollen in fetzige Kuchenreste auf...



Da  
stand ich nun und starrte ratlos auf das Desaster. Was nun?

Backe ich den Teig nochmal? Da stehe ich ja heute Abend noch in der Küche. Mache ich noch was ganz anderes? Keine Idee, was.

Also half nur Plan B: Löffeldessert draus machen! Mango-Sojagurt (mit einer Prise Kardamom verrührt) und Sahnejoghurt kamen in Klecksen zwischen rund ausgestochene Kuchenreste, dazu ein paar gemischte Beeren und geröstete Mandeln und heraus kam ein ganz hübsches Dessert, das ich sogar Gästen anbieten würde.

Naschkater wird sich sicher freuen, denn er liebt vegane Dinge, Sojagurt sowieso und solange Kuchen im Spiel ist, ist die Form fast egal.

Falls euch also mal ein Kuchen-Malheur passiert – macht was anderes draus und behauptet, das gehört so! ;)

Und falls ihr jetzt Lust auf Löffeldessert habt, geht das zum Beispiel super mit dem Teig für [vegane Zitronenmuffins](#) oder auch mit meinem [Vollkorn-Biskuitteig](#). Streicht die Teige aufs Blech, backt sie und stecht sie beliebig aus. Ihr könnt das Dessert vegan machen – oder auch nicht.



Ich habe heute also leider kein konkretes Rezept für euch.

## **Aber eine Art Bastelanleitung für Desaster-Reste:**

- Kuchenreste oder Kuchenbruch
- Eventuell ein Likör, Obstwasser etc. (z.B. Limoncello, Amaretto, Eierlikör) zum Beträufeln des Kuchens
- Beliebiges frisches Obst oder TK-Beeren
- Fruchtjoghurt, Sojagurt mit Geschmack, Sahnejoghurt, geschlagene Sahne (mit Vanillezucker), Frischkäse (mit Puderzucker), Quark, Pudding, ... als Creme
- Geröstete Mandeln, Nusskrokant, Schokostreusel, etc. zum Bestreuen
- Frische Garnitur, z.B. frische Minze, essbare Blüten, etc.

Stecht aus den Kuchenresten oder dem -bruch runde oder beliebige Formen aus, schichtet sie mit der Creme eurer Wahl in eine hübsche Schale und garniert sie mit Obst, Nüssen, Schoki, usw. – ganz wie es euch gefällt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, macht aus allem

das Beste und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

---

## Eclairs gefüllt mit Orangen-Schoko- Creme



Eclairs sind für mich ein Inbegriff französischer Confiserie. Wann immer ich in Paris bin, schlendere ich ehrfürchtig an den Schaufenstern der Konditoreien vorbei und bestaune die himmlisch aussehenden Kreationen, die dort angeboten werden. Jedes Teilchen ist eine Augenweide und ein kleines Kunstwerk für sich, ob es eine kleine Apfeltarte ist, ein Cremetörtchen, ausgarniert mit Beeren und Früchten oder ein Eclair mit sündiger Cremefüllung und glänzendem Überzug.

Man möchte ALLES kosten und kann sich gleichzeitig nie entscheiden, womit man anfangen soll. Einer der vielen Gründe, warum man immer wieder nach Paris fahren kann. =)



Mich verbindet viel mit Frankreich. Nicht nur, dass ich einen französischen Hugenottennamen habe und somit irgendwelche Vorfahren von mir aus la belle France gekommen sein müssen. Schon immer fand ich die Sprache schön und lernte sie in der Schule mit Freude. Damals fand dann auch in der siebten Klasse ein Austausch mit einem Pariser Vorort, Colombes, statt und seit dem habe ich Kontakt mit meiner Austauschpartnerin, die eine meiner besten Freundinnen geworden ist. Sie ist nicht nur meine Garantie, dass ich mein Französisch nicht vollkommen verlerne, sondern durch sie habe ich Paris intensiver kennen – und lieben – gelernt, als das als Touristin der Fall gewesen wäre.

Diese Woche sah ich in der aktuellen Ausgabe von [Sweet Paul](#) Schokoladen- Eclairs und es war um mich geschehen. Schon lange wollte ich Brandteig eine zweite Chance geben, denn mein erster Versuch fiel suboptimal aus.

Mit dem diesmaligen Ergebnis bin ich zufrieden. Die Eclairs selbst sind gar nicht sehr aufwändig und alles gelang sehr gut. Bei der Füllung habe ich es mir ganz einfach gemacht und einen Schokoladenpudding mit Orangeschale gekocht, den ich mit etwas Crème fraîche angereichert habe. Bei französischer Confiserie darf ja nicht gezeizt werden... ;)



Heraus kamen diese wunderbaren Leckereien. Ich konnte kaum aufhören, sie zu fotografieren, so hübsch fand ich sie. Und köstlich waren sie! Demnächst möchte ich sie noch mit Chili-Schoko- Creme ausprobieren. =)

Rezept (für 10- 12 Eclairs)

**Teig:**

250 ml Wasser  
 120 g Butter  
 1 TL Salz  
 175 g Mehl  
 2 EL Zucker  
 5 Eier

**Füllung:**

1 L Milch (1,5 %)  
 2 Packungen Schokoladenpuddingpulver  
 2- 4 EL Kakaopulver  
 2- 4 EL Zucker  
 abgeriebene Schale einer halben Orange  
 4 EL Crème fraîche

**Eclairs:**

Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker

mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln untermischen (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

### **Füllung:**

Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen. Das Kakaopulver zusammen mit dem Puddingpulver anrühren und die Orangenschale beim Aufkochen dazu geben (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg).

Den Pudding gut abkühlen lassen.

### **Eclairs:**

Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Etwa 10- 12 Teigzungen aufs Blech spritzen und sie in 20- 30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

### **Füllung:**

Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

*{Damit beim Einfüllen nicht schon etwas heraus läuft oder wenn ich die Creme noch mal kühl stellen will, verschließe ich den Spritzbeutel mit Klammern. Beim Befüllen stelle ich ihn gerne in einen Messbecher, dann hat man beide Hände frei. Wie das geht, seht ihr unten links auf dem letzten Foto. =) }*

Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und die Creme auf die unteren Hälften spritzen. Die anderen Hälften darauf setzen und mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Ferti

g! Bleibt nur noch das Genießen!

Am besten bei französischer Musik, vielleicht dem Soundtrack „Der fabelhaften Welt der Amélie“? Die Augen schließen, sich von den Pianoklängen nach Paris tragen und sich das Eclair auf der Zunge zergehen lassen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit, wohin ihr euch auch träumt!

A bientôt,  
votre Judith

