Beerendessert mit Vanillesauce



Da bin ich wieder. Die letzten zwei Wochen war es hier sehr ruhig. Bei der Arbeit gab es so viel zu tun, dass mir nach täglichen Überstunden keine Zeit und Ruhe blieb, um neben privaten Terminen zu Backen, Kochen oder Bloggen. Ich hoffe, die Zeit ist euch nicht zu lange geworden.
Am Wochenende hatten wir dann drei Tage zum Verschnaufen, denn unser Chef hat gestern Feiertag ausgerufen und somit hatten wir frei. Eine Wohltat! =)
Auf Familienbesuch konnte ich dann auch endlich mal wieder backen und fotografieren. Ich starte also erholt in die Woche und habe drei leckere Rezepte für euch im Gepäck.



Beeren sind die farbenfrohen kugeligen Schätze des Sommers. Sie lassen die Süße der Sonne auf der Zunge zerplatzen, stillen mit ihrer leichten Säure ein wenig den Durst der langen heißen

Tage und lassen sich zu allerlei Herrlichkeiten verarbeiten. Einige Sorten wie beispielsweise Johannisbeeren kann man wunderbar einfrieren und sich dann das ganze Jahr den Sommer in die Küche zaubern, zum Beispiel mit einem Johannisbeerkuchen oder einer Roten Grütze.
Bei uns hat dieses Beerengericht Familientradition und wird oft als Nachtisch serviert, so lange die Tiefkühltruhe sonnenverwöhnte Vorräte hergibt. Dazu eine selbstgemachte Sauce mit echter Vanille und davon nicht zu wenig und die Welt ist in Ordnung!
Man kann diese Grütze natürlich auch mit TK-Beeren machen. Bei uns ist es meist auch nichts anderes, nur dass wir die TK-Vorräte eben selbst herstellen. =)

Beerendessert:

etwa 500 g Beeren
(das können Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren sein, am besten natürlich alles zusammen als Mischung; es können auch gekaufte TK-Beeren sein)
1/2 Packung Vanillepuddingpulver
1/4 l Milch
Zucker (je nach Säure der Beeren sollten 2-4 EL reichen)

Beeren erhitzen, Puddingpulver mit Milch anrühren und samt Zucker dazu geben.
3-4 Minuten aufkochen und dann erkalten lassen.

Vanillesauce:

200 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml Milch
2 Eigelbe
1 ausgeschabte Vanilleschote
Schote
Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei

ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.
Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Konserviert ihr euch auch den Sommer? In Einmachgläsern oder der Tiefkühltruhe?
Ich würde mich freuen zu hören, welche Vorräte ihr euch anlegt

und was ihr daraus zaubert!
Eine genussvolle Woche wünscht euch eure
Judith

Was lange fährt, wird trotzdem gut: Waffel- Beeren-Torte



Mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen – das kann man mit dieser Waffeltorte, die im Prinzip auch ein wenig Resteverwertung ist.
Wir hatten nämlich vor zwei Tagen Waffeln gemacht. Nach meinem Familienrezept, mit Vollkornmehl und Haferflocken, das mein Naschkater noch nicht kannte. Leider habe ich es nicht geschafft, sie zu fotografieren – ich werde wohl demnächst noch mal welche machen müssen. =)
Gestern Abend waren wir dann zum Grillen eingeladen. Ein Freund war umgezogen und wollte seine neue Wohnung mit großem

Garten einweihen – auch wenn der Umzug schon ein halbes Jahr her ist, wie wir dann erfuhren. Da auf unsere Anfrage, welchen Salat wir denn mitbringen könnten, keine Rückmeldung kam, beschloss ich, fürs Dessert zu sorgen. Immerhin ist das mein Metier und meist wird der Nachtisch (eben hätte ich fast Naschtisch geschrieben^^) vergessen oder sehr vernachlässigt.
Ich besorgte also eine Beerenmischung, aus der ich eine schnelle Grütze kochte, packte Quark, eine übrig gebliebene Sahne und die Waffeln ein.

Die Anfahrt gestaltete sich dann als kleine Weltreise, denn obwohl unser Ziel offiziell zur Stadt gehört, war es ein ganzes Stück außerhalb, so richtig auf dem Land. Wir radelten also durch die Hitze, vorbei an gelben Wiesen, die nach Heu dufteten und an grün bewaldeten Hügeln. Es ging leicht bergauf. Hie und da siedelten ein paar Häuschen in diesem Nirgendwo und dann kam unser Zielort in Sicht, ein kleines, pittoreskes Dörfchen. Leider war das Haus unseres Gastgebers nicht IN diesem Dorf, stellten wir dann fest, nachdem wir noch einmal auf die Karte geschaut hatten. Wir radelten weiter. Es ging noch ein wenig mehr bergauf.
Am Ende mussten wir dann den Ort nicht nur ganz durchqueren, sondern auch das Ortsschild passieren, bevor wir – völlig durchgeschwitzt – endlich ankamen.
Das Haus gleicht einer Eindsiedelei am Rande des Waldes, ein kleiner Bach fließt am Grundstück vorbei und im Garten sitzt man unter einem Obstbaum im Schatten der Hügel, riecht die Wiesen der Umgebung und fühlt sich wie im Urlaub auf dem Land.




In der Küche setzte ich vor Ort alle meine Zutaten zu einer Torte zusammen. Leider waren dort die Bedingungen zum Fotografieren sehr schlecht und wir alle sehr gierig auf Süßes zum Abschluss, es gibt also nur Schnappschüsse – aber ich hoffe, ihr verzeiht mir das und sie machen euch trotzdem Appetit! =)

Für etwa 12 Portionen braucht ihr:

etwa 20 Waffeln, am besten viereckige
1 Packung Quark
abgeriebene Schale einer Zitrone
2-3 EL Zucker
1 Becher Sahne

500 – 750 g gemischte Beeren (ich hatte einen TK- Beerenmix)
½ Packung Vanillepuddingpulver
100 ml Likör, am besten einen roten, beerigen (ich hatte etwas sehr spezielles: Dornfelder-Arabica- Likör), es geht natürlich auch Saft oder Wasser
4 EL Zucker

Die Beeren in einem Topf auftauen lassen. Man kann dabei auch schon den Zucker dazu geben und gut durchmischen. Das Puddingpulver mit dem Likör (oder einer anderen passenden Flüssigkeit) und etwas von dem Beerensaft aus dem Topf anrühren. Die Beeren dann erhitzen, das angerührte

Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen, bis es leicht andickt. Die Grütze abkühlen lassen.

Den Quark mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Waffeln auf einer Kuchenplatte oder in einer schönen Form direkt nebeneinander legen (ich habe vier Stück im Quadrat gelegt, aber das ist jedem selbst überlassen). Diese erste Schicht mit dem Sahnequark bestreichen. Eine zweite Schicht Waffeln darauf legen und so fortfahren, bis Waffeln und Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss die Grütze über die Torte geben und etwas verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.[nurkochen]




Ich habe übrigens die doppelte Menge an Waffeln gemacht, weil ich diese Tortenidee schon im Hinterkopf hatte. Ansonsten wären niemals genügend Waffeln übrig geblieben. Wenn ihr diese Torte machen wollt, aber Waffeln auch so liebt wie wir, kann ich das nur empfehlen! ;)

Habt viel Spaß an dieser leckeren Art der „Reste“verwertung und auch sonst eine genussvolle Zeit!
Eure Judith