

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, dass Desserts aber auch herzhaftere Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmoniert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auch Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im Glas darstellen. bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

Gebackene Quitten

Bratapfel ist dir zu mächtig? Dann probier mal gebackene Quitten. Weniger süß und trotzdem super fruchtig. Mit den richtigen Gewürzen kitzelst du den perfekten Geschmack aus den Früchten und überraschst deine Gäste mit einem ungewöhnlichen und dennoch seltsam vertrautem Dessert. Einmal probiert, werden sie die Quitten auf jeden Fall nachkochen wollen.

Rhabarber-Kompott mit Vanille

Süß-sauer, prickelnd frisch und trotzdem cremig süß. Rhabarber-Kompott ist eins meiner Lieblingsdesserts. Weil es nicht zu süß und super einfach zu machen ist. Und natürlich ist auch einfach schon die Farbe ein Träumchen.

Apfelmus

Gutes kann so einfach sein! Das beweist Apfelmus. Fruchtig und leicht ist es die perfekte Begleitung zu Pfannkuchen, Reibekuchen, Kaiserschmarrn & Co. In nur zwanzig Minuten kannst du es ganz einfach selber machen. Ich hole mir zu Erntezeit gerne gleich ein paar Kästen Bio-Äpfel und koche Apfelmus auf Vorrat ein.

Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Vierrunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel' schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.

Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Panacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.

Bratapfel mit Marzipan

Fruchtige Äpfel, geröstete Mandeln, süßer Marzipanduft – genau so riecht zu Hause für mich! Besonders wenn es draußen kalt ist und man sich drinnen am liebsten in eine warme Decke kuscheln möchte, ist Bratapfel mit Marzipan der beste Nachtisch. Ob mit Vanillesauce, Vanilleeis und einfach direkt pur – diese kleinen Glücksbomben überleben werden bei uns schneller vernascht als man gucken kann.