

Flotte Sommerdesserts

Ruck- zuck gezaubert

Etwas kleines Süßes ist oft auch in den Sommermonaten gefragt. Doch kaum jemand hat Lust an heißen Tagen lange in der Küche zu stehen.

Nachfolgend gibt es ein paar Süße Ruck-Zuck-Rezepte als Abwechslung zu frischem Obst oder Eis.

Schokomuffins

Zutaten (ergibt ca. 14 Stück):

- 1 Becher Mehl (evtl. halb Vollkorn, halb Feinmehl)
- 1 Pkg. Weinsteinbackpulver
- 3/4 Becher Zucker
- 1 Becher Benco
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Becher gemahlene Walnüsse
- 1 Becher Sauerrahm
- 3 Eier
- 1/2 Becher Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Gut verrühren und den Teig in Muffinformen füllen – nur ca. 3/4 füllen, denn der Teig geht noch auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Tipps:

- Ein Becher entspricht 250 ml.
- Walnüsse können auch durch geriebene Kürbiskerne, Mohn, Haselnüsse, Hanfnüssen etc. ersetzt werden.
- Teig mit etwas Zimtpulver, Vanille und/oder geriebener Orangenschale verfeinern.

Buttermilch-Beerendessert

Zutaten:

- 1/2 l Buttermilch
- 5 Blatt Gelatine (oder 1/2 TL Agar-Agar)
- 2 – 3 EL Holunderblütensirup
- 100 – 150 g Beeren der Saison
- evtl. etwas geriebene Orangenschale und –saft zum Verfeinern

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holunderblütensirup leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Buttermilch damit vermischen und evtl. mit Orangensaft und –schale verfeinern. Die Beeren gleichmäßig auf

Gläser verteilen und diese dann mit der Buttermilchmischung auffüllen. Die Masse bis zum Verzehr im Kühlschrank min. 2 – 3 Stunden stocken lassen.

Tipp:

Agar-Agar ist ein pflanzliches Gelmittel aus Algen. Bei der Verarbeitung sind die Verarbeitungshinweise auf der Verpackung zu beachten.