



Dessertbuch

LECKEREIEN FÜR DEN NASCHBRETTBAUCH



DAS PUMMELEINHORN
Dessertbuch



DAS PUMMELEINHORN



Dessertbuch

LECKEREIEN FÜR DEN NASCHBRETTBAUCH

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.
Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2018

© 2018 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten.
Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Rezepte und Fotos: Emma Friedrichs/Katharina Karpenkiel-Brill

Redaktion: Dr. Kirsten Reimers

Illustrationen: Stephanie Engel, Pummeleinhorn GmbH

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Layout: Isabella Dorsch

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Graspo CZ, Tschechische Republik

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0376-9

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-894-3

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-895-0

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Inhalt

Pummeltastische Kuchen und Desserts

Funfetti-Erdbeer-Törtchen	11
Quark-Sahne-Wolken im Glas mit frischen Beeren	15
Tiramisu im Glas	17
Triple-Marmorkuchen	19
Brownies mit Quarktopping	21
Schoko-Äpfel	23
Pummelfees Himbeermousse	25
Regenbogeneis am Stiel	27
Regenbogen-Mini-Cheesecakes	29
Cremige Beerenwaffeln	31
Icecream-Cookie-Sandwiches	33
Saftige Buttermilchwaffeln	35
Waffelbites	37
Schokozauber-Tartelettes	39

Muffins, Cupcakes & Co.

Blitzschneller Tassenkuchen	45
Schoko-Minz-Cupcakes	47
Mini-Käsekuchen mit Sternenkaramell	49
Riesenzimtschnecken	51
Pummelschnecken mit Beerenfüllung	53
Blaubeer-Kokos-Cupcakes	55
Schoko-Cupcakes mit weißer Mähne	57
Eiswaffel-Cupcakes	61
Marshmallow-Pops	63
Schoko-Bananen-Cupcakes	65
Käsekuchen-Pops	69
Apfel-Karamell-Donuts aus dem Backofen	71
Feigen-Walnuss-Cupcakes	73

Blaubeer-Streusel-Muffins	75
Cookie-Dough-Cupcakes	77
Funfetti-Cupcakes	81
Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes	83
Bunte Pummel-Cupcakes	85
Mini-Zitronen-Gugl	87

Einhorn-Cookies & Friends

Pummels liebste Chocolate Chip Cookies	91
Bunte Keksteigpralinen	93
Schokoladen-Whoopies mit Kirschgrütze	95
Wunderzimt-Cookies	97
Knusprige Ein-Hörner	99
Schoko-Cookies mit Naschkern	101
Brownie-Cookies	103
Cerialien-Cookies	105
Riesige Chocolate Chip Cookies mit Schokolinsen	107
Salzbrezel-Karamell-Cookies	109
Süßer Pummelspeck	111
Glitzerwelt-Fudge	115
Kaltes Einhorn	117

Regenbogenbunte Smoothies, Bowls und Shakes

Pummelfee-Smoothie-Bowl	121
Oreo-Nicecream-Shake	123
Hot-Chocolate-Sticks aus weißer Schokolade	125
Traum in Pink	127

»Mit mir ist
GUT KEKSE ESSEN!«



Pummeleinhorn mag Blumen, seine flauschigen Freunde, Regenbogen und natürlich alles, was hübsch glitzert. Doch am allerliebsten mag Pummel Kekse! Er findet nämlich, dass ein Einhorn ohne Bauch genauso traurig ist wie ein Himmel ohne Sterne – und das wäre doch wirklich schade. Daher lässt es sich Pummel schmecken, wann immer er kann. Er genießt das Leben und seine Köstlichkeiten in vollen Zügen.

Und weil geteiltes Glück bekanntlich doppeltes Glück ist, möchte Pummel seine liebsten Rezepte mit dir teilen! In diesem Buch findest du daher alles, was das Einhornherz höher schlagen lässt. Von Ice-cream-Sandwiches über Funfetti-Cupcakes bis hin zu Riesen-Zimtschnecken sind hier zahlreiche Leckereien für den Naschbrettbauch enthalten.

Wenn du Pummels Leckereien nachmachen möchtest, folge einfach den Schritt-für-Schritt-Anleitungen des Rezepts. Du findest darüber hinaus jeweils Angaben für benötigtes Zubehör, zur Zubereitungszeit und viele einhorntastische Dekorationstipps – das Auge nascht schließlich mit!

Also: **Mach dir dein Glück einfach selbst!**

Viel Spaß beim Backen wünscht dein



Pummeltastische KUCHEN UND DESSERTS







Fünftetti-Erdbeer-Törtchen

ETWA 12 STÜCK * ZUBEREITUNGSZEIT (OHNE BACK- UND KÜHLZEIT): 60 MINUTEN

Für die Böden:

4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

250 g frische Erdbeeren
200 ml Sahne
1 Pck. Gelatine Fix

200 g Frischkäse
4 EL Zitronensaft
3 EL Zucker
6 EL Erdbeer-
Fruchtaufstrich

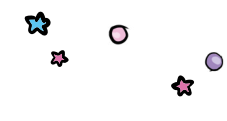
Für die Deko:

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker, gesiebt
200 g Frischkäse
ca. 100 g Zuckerconfetti

Zubehör:

2 Springformen (à 16 cm)
1 Tortenring





1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelbe verquirlen und vorsichtig unterheben. Das Mehl, das Puddingpulver und das Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben.

3. Den Teig auf 2 Springformen verteilen und im Backofen 12–15 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Die Böden aus dem Ofen holen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Jeden Boden einmal waagrecht halbieren.

4. Für die Füllung die Erdbeeren putzen, waschen und würfeln. Die Sahne steif schlagen und die Gelatine dabei einrieseln lassen. Den Frischkäse mit Zitronensaft und Zucker glatt rühren. Die Sahne unterheben.

5. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. 2 EL Erdbeer-Fruchtaufstrich auf den Boden geben und verstreichen. 1/3 der Frischkäsecreme auf den Fruchtaufstrich streichen und mit 1/3 der Erdbeerewürfel belegen. Den zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Boden auflegen und den Vorgang ebenfalls wiederholen. Den letzten Boden nur auflegen und mit Frischhaltefolie abdecken. Das Törtchen mindestens 4 Stunden kühlen.

6. Für das Frosting die Butter hell aufschlagen. Das Puderzucker löffelweise unterziehen. Den Frischkäse unterrühren. Das Törtchen vorsichtig aus dem Ring lösen und mit dem Frosting bestreichen. Das Törtchen komplett mit dem Zuckerkonfetti einkleiden und servieren.
