

Schmetterlinge im Bauch

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Eigelb

250 ml Milch

7 EL Zucker

1 TL Marmelade

1 TL Puderzucker

1 Päckchen Kochpuddingpulver mit Vanillegeschmack

Backpapier

Gefrierbeutel oder Spritzbeutel



Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Rolle dann langsam ausrollen und mit einer

Schablone oder Ausstecher Schmetterling ausschneiden. Aus den Resten, Beine, Fühler und Kreise formen

Die Schmetterlinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Schmetterlinge damit einstreichen aber die Ränder frei lassen. Fühler, Beine und Punkte zum Verzieren benutzen. Nochmals alles mit Ei bestreichen. Im vorgeheiztem Backofen (200 Grad Umluft) ca 8-12 min goldbraun backen.

Pudding nach Packungsanweisung kochen aber nur mit 250 ml Milch nicht 500 ml. Den Pudding abkühlen lassen.

Nach dem die Schmetterlinge abgekühlt sind den Pudding mit Hilfe eines Gefrierbeutels in der Mitte des Körpers verteilen. Darauf Kleckse von der Marmelade hinterlassen.

Nun den Puderzucker über die Schmetterlinge rieseln lassen.



S
c
h
m
e
t
t
e
r
l

inge2



Nussahnecreme (gebrannte Mandeln, Schokocrispbrocken und Nusscreme)

Dessert ist immer der Abschluss für ein Menü
Ich gebe Euch mein Grundrezept an die Hand

So macht es Dr.Bob

Nussahnecreme

1L Milch

90g Haselnuss Pudding Pulver
90g Zucker
400g Sahne

Pudding nach Rezept kochen und abkühlen lassen.

△ Bitte keine Haut ziehen lassen
Falls doch Haut komplett entfernen



N
u
s
s
a
h
n
e
c
r
e
m
e
m
i
t
g
e

brannten Mandeln und
Schokocrispbrocken

Wenn Pudding kalt ist

400g Sahne steif schlagen und Pudding unterheben.

In der Zeit nach dem Pudding kochen

Gebrannte Mandeln

300g Zucker
Etwas Wasser
300g Mandeln
Zimt je nach Geschmack
Backpapier

In eine Pfanne geben und unter rühren erhitzen. Bis etwas ordentlich kocht und leicht braun wird. Jetzt schnell die Mandeln zugeben. Immer rühren und von der Flamme nehmen. Weiter rühren und etwas Zimt zugeben.

Alles auf ein Blech mit Backpapier schütten und abkühlen lassen

Schokocrispbrocken

200g Schokolade
200g Cornflakes



Schokolade im Wasserbad schmelzen und Cornflakes zugeben und rühren.

Mit Löffeln auf Backpapier kleine Häufchen erstellen und abkühlen lassen

Götterspeise im Bierglas

Ein Nachtisch musste her...

Der 11.11. Stand vor der Türe unser Küchenteam musste an diesem Tag zu einem ausser Haustermin.

Was hält bis Abends und ist kein Aufwand für das Serviceteam nach vielen Gedanken kam mir die Idee



B
i
e
r
i
m
G
l
a
s

Zitronengötterspeise am Vortag nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Wenn die Götterspeise nicht mehr zu warm ist in Biergläser bis zum Eichstrich füllen.

Übernacht abkühlen lassen.

Am nächsten Tag

500ml Milch

Puddingpulver

Vanillepudding kochen und abkühlen lassen.

Drauf achten das der Pudding keine Haut zieht also Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen.

500ml Sahne

Sahne steif schlagen

Sahne unter den Pudding heben und als Schaumkrone auf das „Bier“ geben



Dann Prost ☐
