EXPRESS

Köstliche Desserts für die Feiertage

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezepte der Woche

Stille Nacht, süße Nacht! An Weihnachten darf es auch zum Abschluss was ganz Besonderes sein. Aber da schon Vorspeise und Hauptgang meist eine Menge Arbeit machen, soll das Dessert vielleicht schneller von der Hand gehen. Kein Problem: Wir haben hier drei Ideen (zwei Mal süß, einmal herzhaft), die jedes Leckermäulchen unterm Weihnachtsbaum glücklich machen werden. Und das gewisse Etwas hat auch jedes der Rezepte. So hat das große Dinner an den Feiertagen auch seinen perfekten Abschluss. Und wer mag, kann an den drei Weihnachtsfeiertagen auch gleich alle drei Desserts hintereinander kosten.

Miso-Eisbombe mit Schoko

■ Zutaten — Portionen: 4

500 ml	Sahne
330 g	Zucker
100 g	helle Miso-Paste (plus 1 TL)
80 ml	Wasser
110 g	Butter
2	Fläschchen Eiswunder (von Schwartau)
100 g	dunkle Kuvertüre
4 EL	Honig
100 g	Mandeln (gehackt)
200 g	ganze Mandeln (naturbelassen)



Zubereitung

Ja, Misopaste und Eis passen herrlich zusammen. ■ Die **Sahne** mit 100 Gramm **Zucker** und 100 Gramm **heller Miso-Paste** aufkochen und verrühren. Alles in die Eismaschine geben und nach etwa 25 Minuten testen, ob das Eis fast fertig, aber noch leicht verstreichbar ist. ■ Eine runde Schüssel mit **Frischhaltefolie** auslegen. Ein Drittel der Eismasse einfüllen, in der Mitte eine Mulde drücken. In die Mulde 4 EL **Honig** füllen. Restliche Eismasse darauf verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und in den Gefrierschrank stellen. ■ **Mandeln** (gehackte und ganze) in der Pfanne anrösten. 230 g **Zucker** und 80 ml **Wasser** in einem Topf auf dem Herd langsam auflösen. Sobald sich der Zucker gelöst hat, 110 g **Butter** und 1 TL **Miso-Paste** hinzugeben. Alles einmal kurz verrühren und aufkochen. Leicht abkühlen lassen, dann auf dem schon gut angefrorenen Eis verteilen. Alles wieder in den Gefrierschrank stellen bis zum Servieren. ■ Vor dem Servieren die **Eisbombe** aus dem Gefrierschrank holen, leicht antauen lassen und auf einen Teller stürzen. Frischhaltefolie abziehen. Mit der **Eiszaubersoße** übergießen, sie bildet eine schöne Schokokruste. Diese noch schnell mit etwas geriebener dunkler Kuvertüre bestreuen. Die Eisbombe am Tisch mit einem warmen Messer aufschneiden.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte



Weihnachts-Trifle mit Granatapfel

Portionen: 4

2	fertige Biskuitböden
1 TL	Lebkuchengewürz
200 ml	Eierlikör
2	Granatäpfel
200 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Zucker
250 g	Schlagsahne

Trifle sind britische Desserts, die schnell gemacht sind. ■ Aus den **Biskuitböden** acht runde Formen ausstechen und beiseite legen. ■ **Granatäpfel** öffnen, Kerne herauslösen. ■ In einer Schüssel **Frischkäse** und **Zucker** cremig rühren. Wer mag, kann auch hier einen guten Schuss **Eierlikör** dazugeben. Ist die Creme zu fest, sonst etwas Milch dazugeben. ■ In einer flachen Schüssel **Eierlikör** und **Lebkuchengewürz** mischen, die Kuchenkreise hineinlegen und sich ein wenig vollsaugen lassen. ■ **4 Gläser** (etwas größer im Durchmesser als die Biskuitkreise) bereitstellen. Einen der Böden in jedes Glas geben. Etwas **Creme** darauf verteilen und ein paar **Granatapfelkerne**. ■ In jedes Glas einen zweiten **Boden** geben, nochmals mit **Creme** und **Granatapfelkernen** toppen.



Weißwein-Birnen mit Roquefort

Portionen: 4

300 ml	süßer Weißwein (z.B. Muskateller)
100 g	Zucker
40 g	frischer Ingwer
Je 1	Vanilleschote & Zimtstange
4	mittelgroße Birnen
150 g	Roquefort-Käse
1 EL	Walnussöl

Für alle, die Desserts lieber deftig als süß mögen. ■ **Weißwein** in einen Topf oder eine tiefe Pfanne geben. **Zucker** einrühren. Langsam zum Kochen bringen. **Ingwer** schälen, in dünne Scheiben schneiden. **Vanilleschote** längs aufschneiden, Mark herauskratzen. ■ Ingwer, Vanillemark sowie Zimtstange in den Wein geben. ■ Birnen abspülen, halbieren und in den Sud legen. Topf vom Herd nehmen und die Birnen darin mindestens 2 Stunden marinieren. ■ Vor dem Servieren, die Birnen mit etwas Sud (ohne die Gewürze) in eine ofenfeste Form geben. ■ **Roquefort** zerbröseln, zusammen mit **Pinienkernen** über die Birnen geben. ■ Unter dem Grill im Ofen alles kurz überbacken. Mit **Walnussöl** beträufeln und genießen.