



HERZHAFTER FRISCHKÄSE-BROTRING AUF SALAT

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Abtropfzeit: 1 Stunde

Kühlzeit: mindestens 3 Stunden

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

250 g Quark (20 %)

600 g Frischkäse

3 Frühlingszwiebeln

15 g Petersilie

100 g gekochter Schinken

3 hartgekochte Eier

3 EL Schnittlauchröllchen

1-2 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Zucker

300 g Pumpernickel

FÜR DIE FORM

Etwas neutrales Speiseöl

ZUM SERVIEREN

300 g Salat der Saison

Paprika, Tomaten, Dressing nach Wahl

1. Quark und Frischkäse in ein engmaschiges Sieb geben und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen. Dann in eine Schüssel geben.

2. Frühlingszwiebeln in groben Stücken, Kräuterblättchen und den zerpflückten Schinken in den SuperSonic Extra mit Schneideinsatz geben und zerkleinern. Zur Quarkmasse geben. Eier grob zerkleinern und ebenfalls im SuperSonic Extra zerkleinern. Zusammen mit den Schnittlauchröllchen ebenfalls in die Schüssel geben. Senf und Gewürze zufügen und alles verrühren.

3. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden.

4. Jel Ring mit Speiseöl ausstreichen und mit 2 EL Pumpernickel austreuen.

5. Dann etwas Creme in die Form einfüllen und wieder mit Pumpernickel bestreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind und dabei mit Pumpernickel abschließen. Dieses vorsichtig andrücken. Dann die Form verschließen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Zum Stürzen den Deckel abnehmen und eine Kuchenplatte auf die Form stellen. Beides zusammen umdrehen. Erst den Einsatz der Form lösen und langsam nach oben abnehmen, dann den äußeren Ring.

7. Den Brotring mit einem bunten Salat und Dressing nach Wahl servieren.

Tipp Einen Teil des Salates in der Mitte des herzhaften Ringes geben.



FRUCHTIGER ZITRONENRING

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

FÜR DIE CREME

800 g gezuckerte Kondensmilch

600 g Frischkäse

150 ml frisch gepresster Zitronensaft

1 EL Sofortgelatine

100 g frische Heidelbeeren

FÜR DIE FORM

Etwas neutrales Speiseöl

FÜR DEN BODEN

75 g Vollkornbutterkekse

50 g flüssige Butter

ZUM VERZIEREN

Minzblättchen, frische Heidelbeeren,
Himbeeren und Johannisbeeren

1. Kondensmilch und Frischkäse im Easy-Mixx auf Stufe 2 verrühren. Dabei den Zitronensaft zugeben.
2. Die Creme mit dem Griffbereit Tellerbesen verrühren, dabei die Sofortgelatine unterrühren.
3. Den Jel Ring mit etwas Speiseöl auspinseln.
4. Etwas von der Zitronencreme in die Form geben und glattstreichen. Einige Heidelbeeren darauf verteilen. Wieder Creme draufgeben, glattstreichen und wieder eine Schicht Heidelbeeren draufstreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Dabei mit Zitronencreme abschließen.
5. Die Kekse grob zerbrechen, in den SuperSonic Extra mit Schneideinsatz geben und zerbröseln. Die flüssige Butter zugeben und alles gut vermengen.
6. Die Keksmasse als Boden auf die Creme geben und vorsichtig andrücken.
7. Jel Ring mit dem Deckel verschließen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Zum Stürzen den Deckel abnehmen und eine Kuchenplatte auf die Form stellen. Beides zusammen umdrehen. Erst den Einsatz der Form lösen und langsam nach oben abnehmen, dann den äußeren Ring.
9. Die Oberfläche nach Belieben mit Minzblättchen, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren verzieren.



FRISCHER WALDMEISTERRING

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

FÜR DIE CREME

2 P. Götterspeise Waldmeistergeschmack
(für jeweils 500 ml Flüssigkeit)

200 ml Apfelsaft

100 g Zucker

250 g Quark (20%)

4 EL Zitronensaft

500 g Schlagsahne

FÜR DIE FORM

Etwas neutrales Speiseöl

FÜR DEN BODEN

100 g Haferkekse mit Schokolade

25 g geschmolzene Butter

25 g geschmolzene Schokolade

Tipps Wer mag, kann auch andere Sorten Götterspeise (Himbeer- oder Zitronengeschmack) für dieses Rezept verwenden. Den Ring vor dem Servieren mit einigen Minzblättchen dekorieren.

1. Götterspeisepulver, Zucker und Apfelsaft in einem Topf verrühren und unter Rühren erhitzen, bis sich alles gelöst hat. Anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Quark und Zitronensaft in einer Schüssel glattrühren, die Sahne mit dem Easy-Mixx steifschlagen.
3. Die flüssige Götterspeise langsam unter Rühren in die Quarkmasse geben (nicht zu schnell gießen, sonst kann der Quark gerinnen). Die steif geschlagene Sahne unterziehen.
4. Den Jel Ring mit etwas Speiseöl einpinseln und dann die Waldmeistercreme hineingeben und glattstreichen.
5. Die Form mit dem Deckel verschließen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Die Haferkekse grob zerteilen und im SuperSonic Extra mit Schneideinsatz fein zerkleinern.
7. Flüssige Butter und geschmolzene Schokolade zu den Keksbroseln geben und alles vermischen. Die Keksmasse gleichmäßig über die Creme geben und vorsichtig andrücken. Den Jel Ring mit dem Deckel verschließen und für weitere 3 ¾ Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Deckel abnehmen und eine Kuchenplatte auf die Form stellen. Beides zusammen umdrehen. Erst den Einsatz der Form lösen und langsam nach oben abnehmen, dann den äußeren Ring.

Tupperware



EISIGER HEIDELBEERRING

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Gefrierzeit: 8 Stunden

Stehzeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

4 frische Eier

75 g Zucker

250 g Frischkäse

150 g Heidelbeerkonfitüre

125 g frische oder gefrorene Heidelbeeren

Etwas neutrales Speiseöl

1. Eier trennen. Eigelb mit 50 g Zucker in die Rührschüssel Pro 3,5 l geben und ungefähr 1 Minute mit dem Griffbereit Tellerbesen aufschlagen. Frischkäse zugeben und untermischen.
2. Eiweiß in den Easy-Mixx geben und steif schlagen. Dann den übrigen Zucker zugeben und nochmals kurz weiterschlagen.
3. Den Eischnee mit dem Griffbereit Top-Schaber in die Rührschüssel geben und unterziehen (am besten mit dem Tellerbesen).
4. Konfitüre und Früchte zugeben, alles nur kurz und vorsichtig unterheben, sodass eine marmorierte Struktur erhalten bleibt.
5. Den Jel Ring mit wenig Öl ausstreichen und dann die Masse hineingeben. Die Form mit dem Deckel verschließen und für 8 Stunden ins Gefriergerät stellen.
6. Den Deckel abnehmen und eine Platte auf die Form stellen. Beides zusammen umdrehen. Den Einsatz der Form lösen und langsam nach oben abnehmen, dann den äußeren Ring.
7. Den Eisring 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann servieren.





GEEISTER ERDBEER-VANILLERING

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Gefrierzeit: 8 Stunden

Stehzeit: 10 Minuten

ZUTATEN FÜR 10-12 STÜCKE

1 Vanilleschote

250 g Schlagsahne

200 g gesüßte Kondensmilch

300 g Erdbeeren

2 Eiweiß

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

Etwas neutrales Speiseöl

1. Die Vanilleschote mit dem Universal-Serie Universalmesser der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Die kalte Sahne in den Easy-Mixx geben und steifschlagen, dann das Vanillemark und die Hälfte der gesüßten Kondensmilch zugeben und alles vorsichtig mit dem Griffbereit Top-Schaber vermischen.
3. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und den Blütenansatz entfernen. Die Früchte bei Bedarf halbieren oder vierteln, in den SuperSonic Extra mit Schneideinsatz geben und pürieren. Die übrige Kondensmilch zugeben und alles zusammen aufmixen.
4. Eiweiß an schlagen, dann das Salz zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter das Erdbeerpüree ziehen.
5. Den Jel Ring mit wenig Öl ausstreichen und dann die beiden Massen abwechselnd einfüllen, sodass ein Marmorermuster entsteht. Die Form mit dem Deckel verschließen und für 8 Stunden ins Gefriergerät stellen.
6. Den Deckel abnehmen und eine Platte auf die Form stellen. Beides zusammen umdrehen. Den Einsatz der Form lösen und langsam nach oben abnehmen, dann den äußeren Ring.
7. Den Eisring 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und dann servieren.