

HIMBEER TIRAMISU



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 10 Portionen
2 EL Zucker
600 g Himbeeren
80 g Puderzucker
200 g Sahne
200 ml Eierlikör
250 g Löffelbiskuits
500 g Mascarpone

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker und 6 EL Eierlikör verrühren und die Sahne unterheben. Den Boden der Auflaufform mit 5 EL der Mascarponecreme bestreichen. Die Himbeeren unter die übrige Creme mischen. Die Form mit Löffelbiskuits auslegen und die Hälfte der Creme daraufgeben. Erneut Löffelbiskuits einlegen und den Eierlikör darüber streichen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Form 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

STACHELBEER GRÜTZE



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 7 Portionen
700 g Stachelbeeren
300g Weiße
Johannisbeeren
20 g Stärke
200 g Zucker
375 ml Apfelsaft

Stärke mit dem Zucker mischen und mit 20 ml Apfelsaft anrühren. Den übrigen Apfelsaft zum Kochen bringen, die Stärke unterrühren und aufkochen. Die Beeren dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Grütze in Gläser füllen und kalt stellen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

JOHANNISBEER MUFFINS



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 12 Stück
150 g Rote
Johannisbeeren
200 g Joghurt
90 g weiche Butter
2 Eier
150 g Mehl
130 g Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Johannisbeeren mit Joghurt verrühren. Papierförmchen auf ein Backblech legen. Den Zucker und Butter cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Danach die Masse unterheben. Backpulver, Mehl, Natron nach und nach unter die Creme heben. Den Teig in die Förmchen füllen und 20 min im Backofen garen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de



OBSTPLANTAGE HAHNE

BROMBEER PFANNKUCHEN



Für 12 Stück
Für den Teig:
250 ml Buttermilch
1 Prise Salz
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Zucker
250 g Mehl
Soße:
500 g Brombeeren
2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Stärke

Öl in die Pfanne. Buttermilch mit Eiern, Salz und Zucker cremig rühren. Das Mehl sieben und unterrühren. Aus dem Teig kleine Pfannkuchen backen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Die Brombeeren mit Zucker zum Kochen bringen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und zu der Soße geben. Erneut aufkochen lassen. Die Pfannkuchen warm mit der Brombeersoße servieren.

.... mmmhmm lecker!



OBSTPLANTAGE HAHNE

BEEREN SCHOKO-TRAUM



Für 12 Stücke Kuchen

Für den Boden:

3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
40 g Mehl
30 g Stärke
1 TL Backpulver

Für den Belag:

250 g Mascarpone
600g Schlagsahne
100 g Zucker
30 g Kakaopulver
100 ml Milch
300 g Himbeeren
300 g Schwarze
Johannisbeeren

Für den Boden:

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Restliche Zutaten für den Boden vermischen und zum Eigelb sieben und verrühren. Das Eiweiß unterheben. Der Teig in eine Springform (Ø 26 cm) geben und 25 min. backen. Nach dem Backen Backpapier entfernen und den Boden auskühlen lassen.

Für den Belag:

Mascarpone mit Kakaopulver und Milch verrühren. Sahne steif schlagen und Zucker nach und nach dazu geben. Die steife Sahne unter die Masse heben. 250 Himbeeren und 250 schwarze Johannisbeeren unter den Belag heben. Auf den Boden geben und glatt streichen. Zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und später 50 g Himbeeren und 50 g schwarzen Johannisbeeren auf die Torte legen.

.... mmmhmm lecker!

STACHELBEER TORTE



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 15 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

150 g Butter

150 g Amaretti Kekse

Belag:

800 g Stachelbeeren

2 Packungen

Sahnepudding

150 g Frischkäse

160 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Für den Teig: Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und einen 4 cm hohen Teigrand formen. Die Amaretti Kekse zerkleinern und auf den Teigboden streuen.

Für den Belag: Den Vanillepudding zubereiten und die Stachelbeeren, den Frischkäse, Zucker und Vanillezucker unter Rühren aufkochen lassen. Den Belag auf den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Bei 160 Grad Umluft die Torte 45 Minuten backen. Die Torte kühl stellen.

.... mmmhmm lecker!

JOHANNISBEER EIS



OBSTPLANTAGE HAHNE



**300 g schwarze
Johannisbeeren
175 g Sahne
125 g Joghurt
6 EL Puderzucker**

Die schwarzen Johannisbeeren mit einem Mixer zerkleinern und anschließend die Sahne schlagen, Joghurt und Zucker dazugeben und cremig rühren. Für 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen. Für dieses Rezept können auch andere Früchte verwendet werden.

.... mmmhmm lecker!

BEEREN BAISER



OBSTPLANTAGE HAHNE



Zutaten für 7 Törtchen:

Baiser:

Ein wenig Salz

4 Eiweiß

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Creme:

200 ml Sahne

200ml Mascarpone

200 g Zucker

500g Beeren (Johannisbeeren,
Himbeeren, Brombeeren)

Baiser: Eiweiß mit Salz steifschlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker dazu geben. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und 7 kleine Törtchen daraus spiralförmig auf ein Blech spritzen. Bei 90 Grad im Backofen 3,5 Stunden trocknen lassen. Sahne steif schlagen, die Mascarpone unter rühren. Die Creme mit zwei Teelöffeln in die Törtchen füllen und die Beeren auf den Törtchen verteilen.

.... mmmhmm lecker!

BEEREN COCKTAIL



OBSTPLANTAGE HAHNE



**500 g
Johannisbeeren
200 ml
Cranberry-Saft
½ Flasche
trockenen Sekt**

Beeren in eine Eiswürfelform geben und mit Wasser auffüllen und für drei Stunden in das Gefrierfach stellen. Johannisbeeren und Cranberry-Saft in eine Kanne geben und mit Sekt auffüllen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

AUFGESETZTER



OBSTPLANTAGE HAHNE



**Für 500 ml:
500 ml Kornbrand
200 g Kandiszucker
200 g Zucker
1 Vanille-Schote
500 g Beeren**

Den Kandiszucker in 100 ml heißen Wasser auflösen und abkühlen lassen.

Zusammen mit den Beeren und der aufgeschlitzten Vanilleschote in eine Flasche füllen und 57% Schnaps dazu.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

ROTE JOHANNISBEER-TÖRTCHEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für den Teig:

250 g weiche Butter
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
1 EL Backpulver
4 Eier
10 EL Milch
300 g Johannisbeeren

Für den weißen Belag:

5 Blatt Gelatine
250 g Magerquark
½ Päckchen Vanillezucker
40g Zucker
200 ml Sahne

Für den roten Belag:

4 Blatt rote Gelatine
300 g Johannisbeeren
5 EL Zucker

Für den Belag die Butter, den Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl, die Mandeln, Speisestärke, Backpulver, Eier und Milch erneut alles miteinander verrühren und in eine gefettete Kuchenform geben. Darauf 300 g Johannisbeeren geben und bei 180 Grad 20 min. backen.

Für den weißen Belag Gelatine ein paar Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. Magerquark, Zucker, Vanillezucker vermischen. Die Gelatine in einem Kochtopf erwärmen und unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf den abgekühlten Teig in die Kuchenform geben und in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Quarkmasse abgekühlt ist, den roten Belag vorbereiten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, mit Johannisbeeren und Zucker in einem Topf 8 min köcheln lassen. Die Johannisbeeren durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und die Gelatine unter Rühren zu dem Johannisbeersaft geben. Diese Masse auf den weißen Belag in die Kuchenform geben und erneut in den Kühlschrank stellen.

Nachdem die Masse in der Kuchenform fest ist, kleine Küchlein ausstanzen und mit frischen Johannisbeeren servieren. Diese Törtchen können auch mit weißen oder schwarzen Johannisbeeren gemacht werden.

.... mmmhmm lecker!



OBSTPLANTAGE HAHNE

KLEINE BEEREN TÖRTCHEN



Für den Teig
100 g Butter
80 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
1 EL Backpulver
50 ml Milch
Für die Creme:
3 Blatt Gelatine
50 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
250 ml Sahne
300 g Magerquark
Obst: z.B. Johannisbeeren,
Himbeeren, Zwetschen,
Mirabellen, Minze

Für die Törtchen alle Zutaten zu einem Teig verrühren und in kleine Formen geben. Im Backofen bei 180 Grad 15 min. Backen. Nach dem Backen die Törtchen abkühlen lassen und eine gerade Oberfläche schneiden. Den Magerquark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem warmen Kochtopf schmelzen lassen.

Die geschmolzene Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Creme auf die Törtchen geben. Nun können die Törtchen mit frischem Obst belegt werden. Die Zwetschen und Mirabellen werden in kleine Scheiben geschnitten und in die Creme gesteckt. Zum Schluss können die Törtchen mit Minze dekoriert werden.

.... mmmhmm lecker!



OBSTPLANTAGE HAHNE

BEEREN BURGER



Für die Burger-Brötchen:

100 g Butter

80 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250 g Mehl

1 EL Backpulver

50 ml Milch

Sesam für die

oberen Hälften

Für die Füllung:

3 Blatt Gelatine

50 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

250 ml Sahne

300 g Magerquark

Johannisbeeren,

Himbeeren, Brombeeren

Für die Burger-Brötchen alle Zutaten (außer dem Sesam) zu einem Teig verrühren. Mit einem EL kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech geben. Dabei muss auf genügend Abstand zwischen den Häufchen geachtet werden.

Im Backofen bei 180 Grad 15 min. Backen. Nach einer Minute Backzeit den Sesam auf die Hälfte der Haufen geben. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Den Magerquark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine in einem warmen Kochtopf schmelzen lassen. Die geschmolzene Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Ein wenig Quarkmasse auf die unteren Burgerbrötchen-Hälften geben und danach mit Beeren bestreuen und die Quarkmasse auf die Beeren geben. Das obere mit Sesam bestreute Burgerbrötchen auf die Quarkmasse geben. Die Burger können mit Minze-Blättern dekoriert werden. Damit der Burger besser hält, können Beeren und Minzblätter in den Burger gesteckt werden.

.... mmmhmm lecker!

APFEL- ZWETSCHEN KUCHEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für den Rührteig:
250 g Margarine
200 g Zucker
375 g Mehl
2 Eier
Etwas Milch
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Für den Belag:
2,5 kg Zwetschen oder
2 kg Äpfel

Alle Zutaten vermischen und den Teig auf einem Backblech auslegen. Zwetschen entsteinen und halbieren und seitlich in den Teig stechen. Äpfel entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden und in den Teig stechen. Sie können auch Zwetschen und Äpfel mischen und in den Teig stechen. Ca. 90 min bei 180 Grad Umluft backen.

.... mmmhmm lecker!

ÄPFEL ÜBERBACKEN



OBSTPLANTAGE HAHNE



Für 2 Personen:
2 Karmijn Äpfel
1 Ei (M)
75 ml naturtrüber
Apfelsaft
Etwas Salz
25 g Hartweizen-Grieß
255 ml Milch
3 EL Mandelblättchen

Den Apfelsaft, Zucker und Zitronensaft kurz Aufkochen und über die Äpfel gießen.
Im Ofen ca. 20 min bei 180 Grad (Umluft) backen.

Für den Schaum:
Milch, Zucker und Salz aufkochen. Grieß dazugeben und rühren. Kurz aufkochen lassen und ca. 8 min quellen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb unter den Schaum rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Schaum heben. Den Schaum auf die Äpfel geben, mit einem EL Zucker bestreuen, Mandeln auf den Schaum geben und nochmals 12 min. im Backofen bei gleicher Temperatur backen.

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

APFEL ZAUBERSPIESSE



OBSTPLANTAGE HAHNE



**Weißer oder dunkler
Schokolade
Äpfel**

Weißer oder dunkler Schokolade in einem Gefäß erwärmen und die Äpfel auf einem Spieß ziehen und hinein geben. Danach die Schoko-Äpfel in Haselnussraspel oder Zimt-Zucker geben und auf Backpapier abkühlen lassen.

Apfelspieße- mit z.B. Haselnusskrokant, Apfelmus oder ähnlichem dekorieren

.... mmmhmm lecker!

OBSTPLANTAGE HAHNE • Hildesheimer Straße 574 • 30880 Laatzen (OT Gleidingen)
Telefon: 05102 / 2303 • info@hahne-obstplantage.de • www.hahne-obstplantage.de

BEEREN SALAT



OBSTPLANTAGE HAHNE



Salat
Himbeeren
Brombeeren
Ziegenfrischkäse
Nüsse
Brombeerkonfitüre

Verschiedene Salatsorten mixen mit Himbeeren und Brombeeren und Ziegenfrischkäse dazu Nüsse z.B. Walnüsse oder gerostete Pinienkerne

Brombeerkonfitüre mit einigen Brombeeren mixen und über den Salat träufeln.

.... mmmhmm lecker!

HIMBEER ZABAIONE



OBSTPLANTAGE HAHNE



**Löffelbiskuit
Frischkäse
Himbeeren
Zitronenmelisse**

Löffelbiskuit oder andere Kekse zerkrümeln und abwechselnd mit Frischkäse und Himbeeren in ein hohes Glas geben.

Zum Schluss mit einigen Himbeeren und Zitronenmelisse dekorieren.

.... mmmhmm lecker!