

sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

### Geeiste Spekulatius-Törtchen

FÜR

10 kleine Törtchen oder eine  
große Torte 16-18 cm

AUS DEM FEATURE

KONTRIBUTOR

SISTERMAG  
N°22

Kristalle

Fräulein klein  
[fraeulein-klein.blogspot.com](http://fraeulein-klein.blogspot.com)

## ZUTATEN

175 g. Spekulatius

1 EL Puderzucker

75 g. Butter

500 g. Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

250 g. Mascarpone

4 EL frisch gepresster Orangensaft

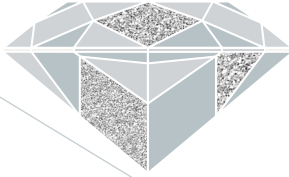
110 g. Zucker

2 TL Spekulatiusgewürz

gefrorene Beeren

## ZUBEREITUNG

1. Kekse fein mahlen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen und kurz ein wenig abkühlen lassen.
3. Die Kekskrümel dazu geben, sowie den Puderzucker und alles gut vermengen.
4. Den Keksboden in kleine, stabile Papierförmchen für Muffins geben oder in eine Springform 16-18 cm Durchmesser und mit einem Löffel festdrücken.
5. Die Springform vorher am Boden mit Backpapier auslegen.
6. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
7. Mascarpone mit Orangensaft, Zucker und Spekulatiusgewürz cremig rühren. Sahne unterheben.
8. Füllung auf dem Boden verteilen und für mindestens 4 Stunden, idealerweise über Nacht in den Gefrierschrank stellen.
9. Kurz vor dem Servieren herausnehmen, die Papierförmchen „abschälen“ und mit gefrorenen Beeren belegen.



sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

### Lebkuchen-Mascarpone-Eis

AUS DEM FEATURE

Kristalle

KONTRIBUTOR

Fräulein klein  
[fraeulein-klein.blogspot.com](http://fraeulein-klein.blogspot.com)

SISTERMAG

N°22

### ZUTATEN

50 g. Lebkuchen (ohne Oblaten)

400 g. Sahne

250 g. Mascarpone

2 Päckchen Vanillezucker

60 g. Zucker

3 TL Lebkuchengewürz

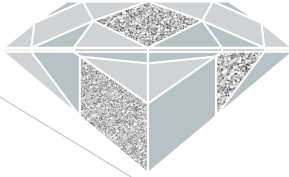
### ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung in der Eismaschine:

1. Lebkuchen fein zerbröseln.
2. Mascarpone und Sahne mit dem Vanillezucker, Zucker und Gewürz kräftig verrühren, solange bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
3. Lebkuchenbrösel unterrühren. Alles in die Eismaschine füllen. Fertig!

Zubereitung ohne Eismaschine:

1. Lebkuchen fein zerbröseln. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.
2. In einer anderen Schüssel den Mascarpone mit dem Vanillezucker, Zucker und Gewürz glatt rühren.
3. Lebkuchenbrösel unterrühren.
4. In eine Gefrierform füllen und in den Gefrierschrank stellen. Immer wieder durchrühren, so dass das Eis schön cremig bleibt.
5. Gefrierzeit ca. 4 Stunden!



sister  
MAG



## REZEPT



REZEPTTITEL

**Matcha-Weihnachtsbäumchen-Eis**

FÜR

für 4 Portionen

AUS DEM FEATURE

Kristalle

KONTRIBUTOR

Fräulein klein

[fraeulein-klein.blogspot.com](http://fraeulein-klein.blogspot.com)

SISTERMAG

N°22

### ZUTATEN

150 ml Milch

1-2 TL Matcha Teepulver

60 g. Zucker

150 ml Sahne

Mark von einer Vanilleschote

Saft von einer Clementine

Zimtstangen

weiße Kuvertüre

Fondantsterne

Zuckerperlen

### ZUBEREITUNG

1. Milch mit Teepulver und Zucker erwärmen, bis sich der Tee und Zucker aufgelöst haben.
2. Vollständig abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit aus Backpapier Spitztüten drehen und in eine Tasse stellen.
4. Die Spitztüten dürfen vorne keine Öffnung aufweisen.
5. Alternativ kann man auch kleine Spitzbecher aus Pappe dafür verwenden.
6. Abgekühlte Milch mit Sahne, Mark der Vanilleschote und Clementinensaft verrühren und durch ein Sieb gießen.
7. Milchmischung in die vorbereiteten Spitztüten füllen und in den Gefrierschrank stellen.
8. Nach einer Stunde die Zimtstangen ca. 1-2 cm tief hineinschieben.
9. Mindestens 4 Stunden, idealerweise über



## FORTSETZUNG

Nacht, gefrieren lassen.

10. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
11. Das Eis aus den Tüten schälen und mit der Spitze in die Kuvertüre tauchen.
12. Sofort den Fondantstern an die Spitze setzen.
13. Zuckerperlen in die Kuvertüre tauchen und die Bäumchen damit verzieren.