
Kreativ Krimi

NACHSPEISEN -
DAS GEHEIMNIS DER VERSCHOLLENEN SCHATZKARTE



Kokos-Panna-Cotta

Zutaten für 8 Personen:

- 500 ml Kokosmilch
- 250 ml Sahne
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Blatt Gelatine
(alternativ 1 Päckchen Agartine)

für das Rumkaramell:

- 100 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 100 ml Sahne
- 2 EL brauner Rum
- Prise Salz



Zubereitung:

1. Kokosmilch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen). Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. In Gläser füllen, mind. 4 Stunden kaltstellen, am besten über Nacht.
2. Zucker mit Wasser in einem Topf karamellisieren lassen (goldgelb). Mit Sahne ablöschen (Achtung Spritzgefahr), Rum und Salz zugeben und glatt rühren. Abkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren Karamell auf die Panna Cotta geben und ggf. mit Kokosraspeln oder Ananasstückchen garnieren.



Zitronencreme

Zutaten für 8 Personen:

- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 150 ml Sahne
- 100 g Zucker
- Saft & Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 1 Päckchen Vanillezucker

für die Streusel:

- 100 g Mehl
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Optional: etwas Vanille oder Zitronenabrieb



Zubereitung:

1. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft & Abrieb glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Kalt stellen (mind. 1 Stunde).
2. Aus Mehl, Butter, Zucker und Salz Streusel kneten, auf ein Backblech streuen und bei 180 °C ca. 10–12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
3. Creme in Gläser füllen, mit Streuseln bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben oder Minze dekorieren.



Warme Ananas

Zutaten für 8 Personen:

- 1 große Dose Ananasstücke (850 ml) oder 1 frische Ananas
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Rum (optional) oder 1 TL Rum-Aroma (alkoholfreie Variante)
- 1 TL Zimt

für die Streusel:

- 150 g Haferflocken
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz

Optional:

- Vanillesoße oder Eis



Zubereitung:

1. Ananas abtropfen lassen (Saft auffangen), in Stücke schneiden. Mit Zucker, Zimt und Rum/Aroma mischen und in eine ofenfeste Form geben.
2. Für die Streusel alle trockenen Zutaten mischen, Butter in Stücken zugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
3. Streusel über die Ananas streuen. Bei 180°C ca. 25–30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.
4. Warm mit Vanillesoße oder Eis servieren.



Gebackene Banane

Zutaten für 8 Personen:

- 8 reife Bananen
- 4 EL Ahornsirup
- 2 TL Zimt
- 4 EL Kokosraspel
- 2 EL Pflanzenöl
- Optional: 1–2 EL Rum oder Rum-Aroma
- Vegane Kokossahne oder veganes Vanilleeis zum Servieren

Zubereitung:

1. Bananen der Länge nach halbieren, in eine leicht geölte Auflaufform legen. Mit Zimt, Kokosraspeln und etwas Ahornsirup bestreuen. Bei Bedarf etwas Rum überträufeln.
2. Bei 180 °C (Umluft) ca. 15–20 Minuten backen.
3. Direkt aus dem Ofen servieren – mit Kokossahne oder Eis.

