

kreative Rezeptideen für feine Desserts



nutella zum Frühstück.

Na klar! Aber **nutella** bietet für den Gaumen noch viel mehr.

Entdecken Sie den vielseitigen und vor allem schmackhaften

Einatz von **nutella** anhand dieser kreativen Rezeptideen.

Zutaten für 4 Personen:

- 40 g feine Speisestärke
- 1 Eigelb • 1/2 l Milch
- 40 g Zucker • 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote • 1 Zimtstange
- 50 g gemahlenen Mohn
- 1 Glas **nutella**
- 1 Eiweiss • 1 Becher Sahne
- 40 g Zucker • 1/4 l Kirschsaff
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- 200 g Sauerkirschen
- 1–2 EL feine Speisestärke



nutella-Vanille-Mohn-Dessert

Zubereitung:

1. Die Speisestärke mit dem Eigelb in genügend kalter Milch anrühren.
2. Die restliche Milch mit dem Zucker, dem Salz, der aufgeschnittenen und ausgeschabten Vanilleschote und dem Mohn zum Kochen bringen.
3. Die angerührte Speisestärke dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen und **nutella** einrühren.
4. Das steif geschlagene Eiweiss unterziehen.
5. Unter ständigem Rühren erkalten lassen und anschließend die steif geschlagene Sahne unterziehen.
6. Für die Kirschsauce den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Kirschsaff dazugeben und den Karamell loskochen.
7. Die Zimtstange, die geriebene Zitronenschale und die entsteinten Sauerkirschen dazugeben und 4–5 Minuten köcheln lassen.
8. Die Kirschsauce mit der angerührten Speisestärke leicht binden. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.
9. Die Sauce dekorativ auf Tellern anrichten, mit zwei Esslöffeln aus der Vanille-Mohn-Masse Nocken abstechen und diese auf die Sauce legen. Ausgarnieren und sofort servieren.

Gefüllte Orangen mit nutella-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Orangen • Saft von 1 Zitrone
- 100 g **nutella**
- 1 EL Rumrosinen
- 2–3 EL Crème fraîche
- 1 Glas Weisswein • 1/2 Tasse Marsala
- einige Tropfen Weinbrand
- Zucker nach Geschmack
- 2 EL Butter
- 2 EL Pistazienkerne • 2 EL Pinienkerne



Zubereitung:

1. Orangen halbieren, das Fruchtfleisch von 4 Hälften mit einem Messer von der Schale lösen. Die restlichen Orangen in Scheiben schneiden, dekorativ anrichten.
2. **nutella** mit den Rumrosinen und der Crème fraîche vermischen und auf die Orangenhälften geben.
3. Weisswein mit Marsala in eine Auflaufform geben. Mit Weinbrand aromatisieren, mit Zucker süssen. Die Orangen in den Sud stellen, mit Butterflockchen belegen.
4. In dem auf 180–200 °C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen.
5. Nach Ende der Backzeit die Orangen herausnehmen, anrichten, mit Sauce überziehen, mit Pistazien- und Pinienkernen bestreut servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 150 g **nutella**
- 4 Eiweiss
- 300 g Weizenmehl
- 1 Packchen Vanillepuddingpulver
- 1/2 l Milch
- 100 g **nutella**
- 250 g Butter
- 4–5 kandierte Kirschen



nutella-Biskuitrolle

Zubereitung:

1. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrühren und **nutella** unterheben. Das Eiweiss sehr steif schlagen und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl unter die Eimasse heben.
2. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ungefähr zehn Minuten backen.
3. Dann ein Stück Pergamentpapier auf ein feuchtes Küchenhandtuch legen, den fertig gebackenen Kuchen darauf stürzen, das Backtrennpapier abziehen und den Kuchen mit Hilfe des Küchenhandtuches aufrollen.
4. Die Rolle mit dem feuchten Tuch bedecken, bis sie abgekühlt ist.
5. In der Zwischenzeit aus dem Vanillepuddingpulver und der Milch einen Pudding kochen, vom Herd nehmen und **nutella** einrühren.
6. Abkühlen lassen, dann mit dem Handrührgerät die weiche Butter schaumig rühren und nach und nach den Pudding hinzufügen.
7. Die abgekühlte Roulade wieder aufrollen, die Hälfte der Buttercreme darauf streichen und die Roulade wieder zusammenrollen.
8. Zum Schluss mit der restlichen Buttercreme und den kandierten Kirschen verzieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Birnen mit süsser nutella-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4–6 Birnen
 - Saft von 1 Zitrone
 - 4 cl Birnengeist
 - 1/2 Tasse Zucker
- Für die Sauce:
- 150 g **nutella**
 - 1 Becher Sahne
 - Schokoladenraspeln
 - hauchdünne Zitronenjulienne



Zubereitung:

1. Die Birnen schälen, halbieren, in ein mikrowellengeeignetes Gefäß legen, mit Zitronensaft und Birnengeist beträufeln und mit Zucker bestreuen.
2. Die Birnen mindestens 10 Minuten ziehen lassen.
3. Die Birnen bei 600 Watt drei Minuten und anschließend bei 360 Watt weitere sechs Minuten im Mikrowellengerät garen. Die Birnen herausnehmen und bereitstellen. **nutella** mit der Sahne in einen Topf geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt 2–3 Minuten vollständig schmelzen lassen.
4. Die Sauce auf warme Teller verteilen, die Birnenhälften einsetzen, mit Schokoladenraspeln bestreuen, mit Zitronenjulienne ausgarnieren und sofort servieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 1/2 Liter Milch • 1 Prise Salz
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- 1 Zimtstange
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Rundkornreis • 4 Kakifrüchte
- 2-3 EL Butter oder Margarine
- 1-2 EL Zucker • einige Tropfen Rum
- 250 g Litschifrüchte
- 1 Glas **nutella**
- 1/4 l Orangen- oder Maracujasaft
- Zitronenmelissezweige zum Garnieren

Milchreis mit nutella-Sauce

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Salz, der Zitronenschale, der Zimtstange und dem Vanillezucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Den gewaschenen Rundkornreis einrieseln lassen und unter ständigem Rühren 10 bis 15 Minuten garen. Vom Feuer nehmen und weitere 10 Minuten ausquellen lassen.
3. Die Kakifrüchte putzen, in Scheiben schneiden, die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, den Zucker dazugeben, leicht karamellisieren lassen und die Kakifrüchte darin kurz anschwitzen.
4. Die Kakischeiben herausnehmen, mit Rum beträufeln und bereitstellen.
5. Die vorbereiteten Litschifrüchte unter den Reis heben, diesen in Förmchen füllen und auf Teller stürzen.
6. **nutella** mit dem Orangen- oder Maracujasaft glatrühren, anglessen, die Kakischeiben dekorativ darauf legen, mit Melissezweigen ausgarnieren und sofort servieren.

nutella-Schoko-Shake



Zutaten für 4 Personen:

- 3/4 l Vollmilch
- 1/2 Glas **nutella**
- 4 Kugeln Schokoladeneiscreme
- geschlagene, gesüßte Sahne
- Raspelschokolade zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die Milch mit **nutella** und dem Schokoladeneis mixen.
2. Den Schoko-Shake in Longdrinkgläser füllen, je ein Sahnehäubchen darauf setzen und mit Raspelschokolade bestreuen.
3. Den Schoko-Shake ausgarnieren und sofort servieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 0,2 l Wasser
- 75 g Butter
- 150 g Weizenmehl
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 1/2 Glas **nutella**
- Früchte nach Wahl
- 1 Päckchen klaren Tortenguss
- geschlagene, gesüßte Sahne und Pistazien zum Garnieren

Feine nutella-Fruchttörtchen

Zubereitung:

1. Das Wasser mit der Butter in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und das Mehl einrühren.
2. Den Topf wieder auf den Herd stellen und so lange rühren, bis ein Teigkloss entsteht und sich am Topfboden eine weisse Haut bildet.
3. Den Teig in eine Schüssel geben, die gemahlenden Mandeln dazugeben und nach und nach die Eier unterrühren.
4. Der Teig muss schwer reissend vom Löffel fallen.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein ausgefettetes, mit Mehl bestreutes Backblech Ringe spritzen.
6. Die Brantteigringe im auf 220 °C vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen, herausnehmen, erkalten lassen und mit einem scharfen Messer durchschneiden.
7. Die unteren Hälften mit **nutella** bestreichen. Die Sahne steif schlagen, auf die **nutella** spritzen und die oberen Hälften aufsetzen.
8. Nach Geschmack mit den Früchten belegen, mit Tortenguss überziehen, mit der geschlagenen, gesüßten Sahne und den Pistazien garnieren.

Crêpes Suzette

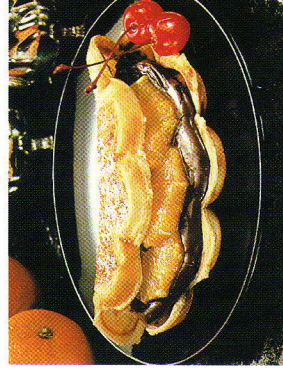


Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Mehl • 1 Prise Salz
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Tasse Milch • 1/2 Tasse Wasser
- 3 Eier • 30 g flüssige Butter
- 2 cl Orangenlikör • Butter zum Ausbacken
- 1 Tasse gemischte, gehackte Nüsse
- 1 Glas **nutella** • 1/4 l Milch

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Salz, der Zitronen- und Orangenschale, dem Vanillezucker, der Milch und dem Wasser sowie den Eiern in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Tropfenweise die flüssige Butter oder Margarine und den Orangenlikör unterrühren, das Ganze zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.
3. Für die Zubereitung etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und portionsweise Crêpes ausbacken.
4. Für die Sauce etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Nüsse darin kurz anschwitzen, **nutella** und die Milch in eine feuerfeste Schüssel geben, im Wasserbad schmelzen lassen und nach Geschmack mit etwas Orangenlikör aromatisieren. Die Nüsse darunter mischen.
6. Die ausgebackenen Crêpes dekorativ anrichten, zusammenfalten, mit der **nutella**-Sauce überziehen, je nach Geschmack mit Eis servieren.



Zutaten für 4 Personen:

- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker • 3 Eigelb
- 1/4 l Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl • 3 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 1-2 EL Zucker • 1/4 l Orangensaft
- 500 g Orangen • 1 Prise Zimt
- 3-4 EL **nutella**
- Speisestärke zum Binden

Gefüllte nutella-Waffeln

Zubereitung:

1. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2. Das Eigelb nach und nach dazugeben und kräftig darunter schlagen.
3. Die Milch mit dem gesiebten Mehl zur Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig ziehen.
5. Das erhitzte Waffeleisen austetten, portionsweise den Teig einfüllen und Waffeln ausbacken.
6. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, den Orangensaft dazu geben und den Karamell loskochen.
7. Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden, mit **nutella** in die Sauce geben und erhitzen, mit Zimt aromatisieren.
8. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, die Früchte damit leicht binden.
9. Die Waffeln dekorativ anrichten, mit der Fruchtsauce überziehen, je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben, ausgarnieren und sofort servieren.

nutella-Rum-Topf mit Früchten



Zutaten für 4 Personen:

- 75 g Printen mit Schokoladenglasur
- 75 g Printen mit Zuckerglasur
- 500 g Rumtopf
- 4-5 EL **nutella**
- 1 Glas Orangensaft
- 12 Kugeln Eiscreme nach Geschmack (Erdbeer, Vanille, Hasel- oder Walnuss)

Zubereitung:

1. Die Printen in kleine Dreiecke schneiden.
2. Den Rumtopf in einen Topf geben und erhitzen, **nutella** und den Orangensaft dazugeben und **nutella** schmelzen lassen.
3. Den warmen Rumtopf auf vier tiefe Teller oder Schälchen verteilen.
4. Die Eiskugeln auf den heißen Rumtopf setzen, mit Printenecken ausgarnieren und sofort servieren.