



Rezepte

SÜSSE KREATIONEN

ALPEN-WELLNESS RESORT HOCHFIRST



SÜSSE ELEGANZ – KULINARIUM IM HOCHFIRST

Die gute Küche lobt man beim Nachttisch.
Für Feinschmecker sind nämlich süße Desserts nicht
einfach der Abschluss, sondern die Krönung eines feinen Mahls.
Mit diesen Rezepten gelingen Ihnen die wunderbarsten
Gaumenschmeichler – von traditionellen Klassikern bis zu süßen
Extravaganzen, ob fruchtig-frisch oder cremig-zart.
Was Sie dabei neben allen anderen Zutaten auf keinen Fall
vergessen sollten: Eine große Portion Gefühl. Denn all diese
Köstlichkeiten sind mit Liebe gemacht!



Rezepte

ERDBEER PANNA COTTA	6
CRÈME BRÛLÉE	8
KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER	9
MILLE FEUILLE	10
VALRHONA SCHOKOLADENMOUSSE MIT BRETONISCHEM SABLÉ	12
BUCHTELN MIT VANILLESAUCE	14
MARMORGUGELHUPF	16
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN	17
GEDECKTER APFELKUCHEN	18
VANILLEKIPFERL	20
SCHOKO-COOKIES	21
KAFFEE-MACARONS	22
PASSIONSFRUCHT-MACARONS	24



Für das Erdbeergelée:

200 g Erdbeerpüree
 Zitronensaft
 1 Blatt Gelatine
 Erdbeeren in Würfel
 geschnitten

**ERDBEERGELÉE**

Erdbeerpüree mit Zitronensaft und Staubzucker abschmecken, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, schmelzen und mit dem Erdbeermark vermischen.

Erdbeerwürfel in gewünschte Gläser geben und mit dem Erdbeergelée bedecken.

Anschließend im Kühlschrank stocken lassen.

Für die Panna Cotta:

320 g Obers
 40 g Zucker
 Orangenschale
 Zitronenschale
 1 Vanilleschote
 2 Blatt Gelatine
 130 g Obers halb geschlagen

**PANNA COTTA**

Obers, Zucker, Vanilleschote, Orangen- und Zitronenschale einmal zusammen aufkochen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die heiße Obersmasse geben, durch ein Sieb gießen und im Kühlschrank anziehen lassen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, das halbgeschlagene Obers unterheben. Die Panna Cotta auf das Gelée gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Erdbeerschaum:

200 g Erdbeerpüree
 25 g Zitronensaft
 1 Blatt Gelatine

**ERDBEERSCHAUM**

Das Erdbeerpüree mit Zitronensaft abschmecken und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Danach in eine Siphonflasche gießen und mit 2 Patronen befüllen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen. Den Schaum auf die Panna Cotta spritzen und sofort servieren.



Crème Brûlée

500 g Schlagobers
200 g Milch
6 Eigelb
90 g brauner Zucker
2 Vanilleschoten



Obers mit Milch und Vanilleschoten aufkochen. Eigelb mit Zucker mischen und beides miteinander vermengen, danach passieren und in Schälchen abfüllen.

Bei 90° C (Umluft) im Wasserbad stocken lassen.

6 PORTIONEN

Nach dem Auskühlen der Crème, diese mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Für den Kaiserschmarrn:

60 g Milch
70 g Obers
2 Eigelb
Vanillezucker
Zitronenschale
Orangenschale
50 g Mehl griffig
2 Eiweiß
30 g Zucker
Salz
Rumrosinen
Cointreau



KAISERSCHMARRN

Milch mit Obers, Eigelb, Gewürzen und dem Mehl glatt rühren. Das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen und der Masse luftig unterheben.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Masse ca. 2 cm hoch einfüllen und mit Rumrosinen bestreuen. Anbacken und dann im Ofen bei 180° C (Umluft) ca. 10 Minuten fertig backen lassen.

Anschließend in eine Pfanne mit geschmolzener Butter stürzen, in Stücke zerreißen, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Zum Schluss mit Cointreau ablöschen.

Für den
Zwetschgenröster:

60 g Zucker
80 g Rotwein
500 g geviertelte
Zwetschgen
Zimtstange
Orangenschale
Zitronenschale



ZWETSCHGENRÖSTER

Zucker leicht karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat, Zwetschgen und Gewürze dazu geben und die Zwetschgen darin ganz weich kochen lassen.

Die Zimtstange heraus nehmen. Den Kaiserschmarrn vor dem servieren mit Staubzucker bestreuen und die Zwetschgenröster separat dazu reichen.



Millefeuille

Für den Teig:

1 Packung Strudelteig
geschmolzene Butter
zum Bestreichen
Kristallzucker

STRUDELTEIG

Den Strudelteig in der gewünschten Form ausstechen, mit Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Den Teig mit Backpapier und einem Backblech beschweren und im Ofen bei 180° C (Umluft) backen bis der Strudelteig karamellisiert ist.

Den fertigen Teig danach auskühlen lassen.

Für die Crème:

125g Obers
125g Mascarpone
30g Eierlikör
15g Staubzucker
Himbeeren
Erdbeeren
Brombeeren
Heidelbeeren

MASCARPONECRÈME

Für die Mascarponecrème alle angeführten Zutaten miteinander zur gewünschten Konsistenz aufschlagen.

Danach einen Punkt der Crème auf den Teller geben, um das erste Strudelteigblatt zu befestigen.

Auf das Strudelteigblatt Mascarponecrème dressieren, mit Beeren belegen und wieder mit einem Strudelteigblatt belegen.

Die Menge der
verschiedenen Beeren
bitte nach Belieben
portionieren

Diesen Vorgang solange wiederholen bis man die gewünschte Höhe erreicht hat. Das Millefeuille an einem Fruchtspiegel oder mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

5 PORTIONEN



Valrhona Schokoladenmousse

MIT BRETONISCHEM SABLÉ

Für das Mousse:

200 g Milch
50 g Zucker
2 Eigelb
200 g Kuvertüre 66 %
(am besten Caraibe
von Valrhona)
250 g Obers halbgeschlagen

SCHOKOLADENMOUSSE

Die Milch und das Eigelb mit dem Zucker vermengen und über Wasserdampf auf 83° C aufschlagen.

Danach die Eiermasse auf die Kuvertüre gießen, eine Emulsion herstellen und sobald die Temperatur 35–45° C beträgt, das halbgeschlagene Obers unterheben.

In Gläser füllen oder in eine Schüssel geben und kalt stellen.

Für das Sablé:

4 Eigelb
120 g Zucker
220 g Mehl
8 g Backpulver
2 g Salz
160 g weiche Butter

BRETONISCHES SABLÉ

Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, Mehl mit Backpulver und Salz sieben, die weiche Butter dem aufgeschlagenem Eigelb beifügen und zum Schluss mit dem gesiebten Mehl mischen.

Zwischen zwei Backpapierblättern ausrollen und kühl stellen. Bei 150° C (Umluft) im Ofen ca. 10 Minuten backen und in die gewünschte Form ausstechen/schneiden.

5 PORTIONEN



Für den Teig:

260 g Mehl
20 g Hefe
100 g Milch
2 Eigelb
1 Eiweiß
30 g Kristallzucker
70 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker
Zitronenschale
Rum

Marillenmarmelade
zum Befüllen
Flüssige Butter
zum Bestreichen.

Für die Sauce:

180 g Milch
80 g Obers
3 Eigelb
30 g Zucker
2 Vanilleschoten
1 Prise Salz
1 Schuss Inländer Rum

5 PORTIONEN**DER GERMTEIG**

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit allen Zutaten außer der Butter in der Maschine oder per Hand zu einem Teig kneten. Anschließend die Butter zugeben und so lange kneten bis der Teig glatt ist, Teig einmal gehen lassen, zusammen schlagen und 5 mm dick ausrollen.

Die Masse in gleich große Vierecke schneiden. Die Buchteln mit Marillenmarmelade befüllen, in ein gebuttertes, feuerfestes Gefäß geben und mit Butter bestreichen. So lange (ca. 15 Minuten bei 160° C) im Ofen goldgelb backen bis der Teig komplett durchgebacken ist.

Nach dem Backen nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

VANILLESAUCE

Milch mit Obers, ausgekratzter Vanilleschote und einer Prise Salz aufkochen, Eigelb mit Zucker mischen und zur Rose abziehen (83° C).

Zum Schluss nach Belieben mit Rum abschmecken.



*Buchteln
mit Vanillesauce*

Marmorgugelhupf

250 g Butter
100 g Staubzucker
5 Eigelb
Zitronenschale
10 g Vanillezucker
10 g Rum
5 Eiweiß
150 g Zucker
Salz
200 g Mehl
50 g Maisstärke
50 g dunkle Schokoladen-
kuvertüre 55%

Butter mit Staubzucker und Gewürzen schaumig schlagen. Das Eigelb und den Rum nach und nach dazu geben. Das Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz aufschlagen und der Buttermasse unterheben. Zum Schluss gesiebtes Mehl mit Stärke unterheben.

1/3 der Masse mit 50 g geschmolzener Kuvertüre vermischen.

Die Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, darauf die dunkle Masse geben und mit dem Rest der hellen Masse abschließen.

Mit einer Gabel „marmorieren“ und bei 160° C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.



Lauwarmer Schokoladenkuchen

65 g Schokoladenkuvertüre
70 % (am besten Guanaja
von Valrhona)
80 g Butter
2 große Eier
80 g Zucker
30 g Mehl
5 Pralinen,
z.B. Lindt Lindor

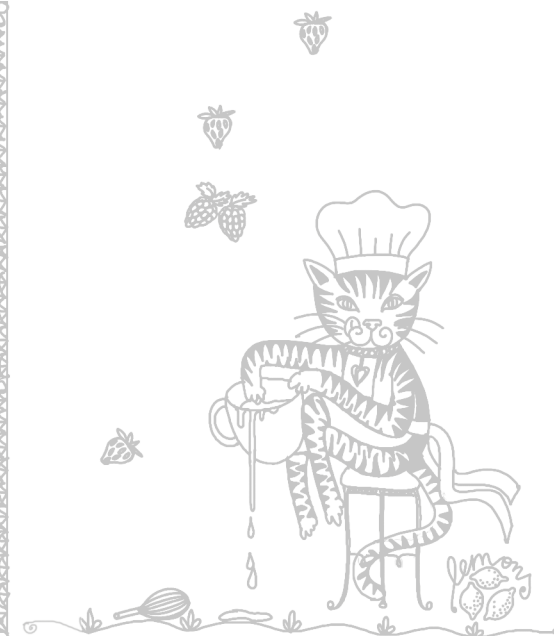
Schokolade und Butter zusammen schmelzen, Ei und Zucker zusammen ganz leicht aufschlagen. Das Schoko-Buttergemisch beifügen und zum Schluss das Mehl unterheben.

Feuerfeste Gläser mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Die Masse zur Hälfte einfüllen, Praline einsetzen und mit der Masse zu 3/4 voll auffüllen.

Im Ofen bei 170° C (Umluft) ca. 9 Minuten backen. Vor dem Servieren den Schokoladenkuchen ein bisschen erkalten lassen.

Tipp:

Man kann diesen Kuchen auch in einer Porzellanform backen.



Gedeckter Apfelkuchen

Für den Mürbteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
3 Eigelb
Salz
Zitronenschale



Für die Füllung:

1400 g Äpfel geschält
und geraspelt
30 g Zitronensaft
90 g Grieß
140 g Zucker
10 g Vanillezucker
50 g Brösel
Zimt



50 g Brösel für den
Mürbteigboden
1 Ei verschlagen zum
Bestreichen



Mit den angegebenen Zutaten einen Mürbteig herstellen, in Frischhaltefolie einschlagen und kühl stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, eine Kuchen-/Tortenform damit auslegen und wieder 15 Minuten kühl stellen. Den ausgerollten Teig mit einer Gabel stupfen.

Teig im Ofen bei 165° C (Umluft) blind backen, auskühlen lassen und die 50 g Brösel auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen.

Für die Fülle alle Zutaten miteinander vermischen, auf dem Mürbteig verteilen und leicht andrücken. Für den Deckel die Tortenform mit 3 mm ausgerolltem Teig bedecken. Den Rand des Teiges abschließend andrücken und den überschüssigen Teig mit einem Messer glatt abschneiden.

Danach den Teig mit einer Gabel stupfen, mit verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben ein Muster machen.

Abschließend ca. 45 Minuten im Ofen bei 160° C (Umluft) backen. Nach dem Backen kurz Auskühlen lassen und den gedeckten Apfelkuchen noch warm genießen.



Vanillekipferl

600 g Mehl
600 g Butter
150 g Staubzucker
300 g Mandeln gerieben
Salz
Vanillezucker

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. In dünne Stangen formen, portionieren und zu Kipferln drehen. Bei 160° C (Umluft) backen und danach mit Vanillestaubzucker bestreuen.



Schoko Cookies

150 g Butter
180 g Brauner Zucker
5 g Meersalz
1 großes Ei
5 g Backpulver
2 g Natron
225 g Mehl
120 g grob gehackte
Haselnüsse ohne Schale
240 g dunkle backfeste
Schokoladenstücke

Die weiche Butter mit Zucker, Meersalz und dem Ei schaumig schlagen. Das Mehl mit Natron und Backpulver sieben und mit den gehackten Haselnüssen und den Schokoladenstücken dem Butterabtrieb beimengen.

Die Masse zu Stangen formen und kühl stellen. Wenn die Masse erkaltet ist in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Bei 165° C (Umluft) ca. 8 Minuten backen. Die Cookies dürfen nicht ganz durchgebacken sein.



Für die Ganache:

430 g Obers
 430 g weiße Schokoladen-
 kuvertüre (am besten
 Ivoire von Valrhona)
 1 Esslöffel Honig
 30 g Kaffeebohnen
 fein zerstoßen

**KAFFEE-GANACHE**

Die Kuvertüre schmelzen, Obers und Honig aufkochen lassen und die zerstoßenen Kaffeebohnen einige Minuten darin ziehen lassen.

Durch ein feines Haarsieb passieren, auf 450 g wieder mit Obers auffüllen und anschließend noch heiß über die geschmolzene Kuvertüre gießen. Gründlich mixen und im Kühlschrank auskristallisieren lassen.

Für die Macaronschalen:

300 g Mandeln geschält,
 extra fein gerieben
 300 g Staubzucker
 3 Eiweiß (110 g)
 15 g Trablit Kaffee-Extrakt
 300 g Feinkristall Zucker
 75 g Wasser
 3 Eiweiß (110 g)

**KAFFEE-MACARONSCHALEN**

Die fein geriebenen Mandeln mit dem Staubzucker nochmals cuttern.

110 g Eiweiß und das Trablit Kaffee-Extrakt mischen und auf die Mandel-Staubzucker Mischung heben ohne umzurühren. Zucker und Wasser auf 117° C erhitzen. Wenn der Zucker die Temperatur von 114° C erreicht hat, damit beginnen die zweiten 110 g Eiweiß aufzuschlagen.

Den Zucker-Sirup in einem dünnen Strahl einfließen lassen und die Meringue auf 50° C kalt schlagen. 1/3 der Meringue unter die Mandel-Staubzucker-Eiweißmischung heben. Die restliche Meringue unterheben und die Masse leicht zusammen fallen lassen.

Die Macarons in der gewünschten Größe auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren. Leicht mit Kaffeepulver bestreuen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.

12 Minuten bei 160° C (Umluft) und geöffnetem Zug backen. Wenn die Macarons erkaltet sind, reichlich mit Ganache füllen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden reifen lassen.

ca. 55 STÜCK



Für die Ganache:

170 g Passionsfruchtsaft
 3 Esslöffel Honig
 360 g Milch-Kuvertüre
 (am besten Jivara
 von Valrhona)
 70 g Butter

**Für die Macaronshalen:**

300 g Mandeln geschält,
 extra fein gerieben
 300 g Staubzucker
 Gelbe Lebensmittelfarbe
 nach Bedarf
 3 Eiweiß (110 g)
 300 g Feinkristall Zucker
 80 g Wasser
 3 Eiweiß (110 g)



ca. 55 STÜCK

**PASSIONSFRUCHT-GANACHE**

Die Kuvertüre schmelzen, Passionsfruchtsaft und Honig aufkochen, über die halb geschmolzene Kuvertüre geben und vermengen.

Wenn die Temperatur unter 40° C ist, die Butter dazu geben und mit dem Mixstab vermengen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

PASSIONSFRUCHT-MACARONSCHALEN

Geriebene Mandeln und Staubzucker cuttern. 110 g Eiweiß und die gelbe Lebensmittelfarbe auf die Mandel-Staubzucker Mischung geben ohne umzurühren.

Den Feinkristallzucker mit dem Wasser auf 117° C erhitzen, wenn der Zucker 114° C erreicht hat, damit beginnen die zweiten 110 g Eiweiß aufzuschlagen.

Den Zucker-Sirup in einem dünnen Strahl einfließen lassen und die Meringue auf 50° C kalt schlagen. 1/3 der Meringue, der Mandel-Staubzucker-Eiweißmischung unterheben.

Die restliche Meringue unterheben und die Masse leicht zusammenfallen lassen.

Die Macarons in der gewünschten Größe auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufdressieren, mit Kakaopulver leicht bestreuen und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.

12 Minuten bei 160° C (Umluft) und geöffnetem Zug backen. Nach Erkalten die Macarons mit der Ganache füllen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden reifen lassen.

Passionsfrucht Macarons

Gastlichkeit
auf höchstem Niveau



Die fünf Sterne, die das Alpen-Wellness Resort Hochfirst auszeichnen, stehen für:
Herausragenden Service, luxuriöses Ambiente, Komfort state-of-the-art,
Kulinarik auf Haubenniveau und Wohnen, das selbst gehobenste Ansprüche erfüllt.
Kurz: für Gastlichkeit auf höchstem Niveau – so wie der namensgebende Berg Hochfirst,
der mit seinen 3.403 Metern am Talabschluss herausragt.

*Herzlichst
Ihre Gastgeberfamilie
Karl Fender*



FAMILIE KARL FENDER

A-6456 OBERGURGL · ÖTZTAL · TIROL · AUSTRIA

TEL. +43/5256/63250 · FAX +43/5256/63030 · INFO@HOCHFIRST.COM

WWW.HOCHFIRST.COM