

Hier findest du das Rezept für unseren Fruchtigen Crumble mit Vanillesoße aus dem Kochkurs [„Heimatliebe“](#)

Fruchtiger Crumble mit Vanillesoße

Crumble:

180g Butter
100g Zucker
50g Brauner Zucker
300g Mehl
1 Pr. Salz

Vanillesoße

0,5 Liter Sahne
100g Zucker
6 Eigelb
1 Vanilleschoten

Füllung:

4 Äpfel
1 pr. Zimt
1 EL Zitronensaft
1 El Brauner Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel Schälen und entkernen, anschließend in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren. Die Äpfelchen in Feuerfeste Schalen geben.

Für das Crumble alle Zutaten verkneten und auf den Äpfeln verteilen.

Die Schalen bei 160 grad für etwa 20 Minuten im Ofen Hellbraun backen.
Für die Vanillesoße Sahne, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.

Die wallend kochende sahn in einem Schwall unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das rezept von unsere Creme Karamel aus dem Kochkurs [„Crossover - Rund um die Welt“](#)

Creme Karamell

Ergibt ca. 8 Schälchen, je nach Größe

Karamell:

200g Zucker 4 EL Wasser

Creme:

750 ml Milch

135g Zucker

4 Eier 3

Eigelb

1 Vanille Schote

Für das Karamell den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er Goldbraun ist. Das Wasser dazugeben und die dadurch entstandenen Klumpen auskochen.

Hierbei aufpassen, dass das Karamell nicht zu dunkel wird. Feuerfeste Förmchen leicht ausfetten und 1- 2 EL Karamell hineingeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen kurz verrühren, aber nicht aufschlagen.

Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, und Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zu der Milch geben.

Die fertige Masse noch einmal durch ein Haarsieb geben und schließlich in die vorbereiteten Schälchen geben.

Die Schälchen in eine Feuerfeste Form geben, und diese 2-3 cm hoch mit warmen Wasser füllen. Danach für ca. 20 min. in den Ofen geben.

Je nach Größe der Schälchen kann die pochier Zeit natürlich variieren.

Sobald die Creme fest ist, ist sie fertig.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Creme Catalan aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Creme Catalan

Rezept für 4 Personen

Für die Creme:

660 ml Milch

135g Zucker

60g Speisestärke

4 Eigelb

½ TL gemahlene Vanille

½ TL gemahlener Zimt

Abreibe von einer Orange

Abrieb von 1 Zitrone

zum Fertigstellen:

4-6 EL Braunen Zucker

Zubereitung:

Für die Creme alle Zutaten in einem klümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren. Anschließen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse vollständig gebunden hat.

Die Temperatur senken, und weiter 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Die Creme unverzüglich in Feuerfeste Schälchen abfüllen und mit einem Löffel die Oberfläche glattstreichen.

Die Creme bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker ab streuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis der Zucker karamellisiert.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept von unseren Churros mit Schokoladensoße aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Churros mit Schokoladensoße

Churros Brandteig:

420 ml Wasser

130 g Butter

260 g Mehl

4 Eier

Zubereitung:

Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal hinzugeben, mit einem Holzlöffel rühren bis keine Klumpen mehr da sind und der Teig abgebrannt ist, -es bildet sich eine weiße Haut am Topfboden.

Hierbei Aufpassen, das der Teig nicht anbrennt und ggf. die Hitze reduzieren.

Den Teig etwa 10 min auskühlen, anschließend aufrühren, und Nach und nach die Eier einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in einen Topf mit etwa 170 Grad heißem Pflanzenfett ca. 10 cm lange Teiglinge spritzen.

Wenn sie Gold- Braun sind, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier entfetten, anschließend durch Zimt und Zucker wälzen.

Schokoladensoße:

300g Zartbitterschokolade

200g Sahne

100g Milch

50g Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Anschließend vom Herd nehmen.

Schokolade hacken und in den Topf geben, 5 Minuten warten, durchrühren und servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für das Caesar Dressing aus unserem Kochkurs [„Streetfood“](#)

Cesar Dressing

6 Eigelb

40g Himbeeressig

25g Zitronensaft

2 Zehen Knoblauch

50g Senf

85g Sahne

100g Schmand

10g Sardellen
25g Worcestershiresauce
25g Zucker
95g Parmesan
Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und gut Mixen.

150g Olivenöl & 150g Pflanzenöl mischen und unter ständigem Mixen langsam in das restliche Dressing einlaufen lassen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept zu unseren türkischen Bauernsalat aus der Kochkurs [„Osmanische Küche“](#)

2 Paprika

3 Tomaten

1 Rote Zwiebel

1 Granatapfel

1 bund Frühlingslauch

1 Gurke

1 Zitrone

Petersilie

Sumak

2-3 EL Granatapfelsirup

Chilipulver

Zubereitung:

Paprika, Tomaten, Gurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, die Granatapfelkerne auslösen.

Alles mischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Sumak, Granatapfelsirup und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept von unserem Apfelstrudel aus dem [Kochkurs Heimatliebe](#)

Apfelstrudel

Strudelteig

Zutaten:

150ml warmes Wasser

250g Mehl

13g Öl

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

2 Eigelb

2 EL Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt. Anschließend in Folie gewickelt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zum bestreichen 2 Eigelb und 1 EL Milch verrühren und vor dem backen auf den fertigen Strudel streichen.

Strudelfüllung

Zutaten:

6 große Äpfel, hier empfiehlt sich eine mehligere, saure Sorte zum Backen

100g Rosinen

50 g Rum

75g Brauner Zucker

1 TL Zimt

50g Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Rosinen im Rum einlegen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Alle Zutaten miteinander vermengen, hierbei aufpassen, dass die Apfelscheiben nicht so vermatscht werden.

Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und Rechteckig ausrollen, anschließen auf ein bemehltes Tuch legen und vorsichtig mit dem Handrücken unter den Teig gehen und diesen so dünn ausziehen, dass man Zeitung durchlesen könnte.

Anschließend die Füllung auf die untern zwei Drittel geben. Nun werden links und rechts die Seiten zugeschlagen und der Strudel von unten nach oben mit Hilfe des Tuches aufgerollt. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du unser Rezept für die Sticky Kokos mit Mango aus dem [Kochkurs Asiatische Küche](#)

Zutaten (für 4 Portionen):

200 g Klebreis (auch als Süßreis oder Sticky Rice bekannt, rundkörnig und klebrig nach dem Dämpfen)

400 ml Kokosmilch (idealerweise aus der Dose, ohne Zusätze)

100 g Zucker (am besten Rohrzucker oder Palmzucker für den authentischen Geschmack)

1/4 TL Salz

1 TL Stärke (z. B. Maisstärke, optional - für ein samtigeres Topping)

1 TL Vanilleextrakt (optional, für zusätzliche Geschmackstiefe)

Frisches Obst wie Mango, Banane oder Papaya (optional, aber eine tolle Ergänzung)

Zubereitung:

1. Reis einweichen: Den Klebreis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, einweichen lassen.

2. Reis dämpfen: Den Reis abgießen und in einem Dämpfeinsatz oder Bambusdämpfer über kochendem Wasser ca. 20-30 Minuten dämpfen, bis er weich und klebrig ist. Nicht im Wasser kochen!

3. Kokosmilch zubereiten: Während der Reis dämpft, die Kokosmilch in einem Topf erwärmen (nicht kochen!). Zucker, Salz und Vanilleextrakt einrühren, bis sich alles aufgelöst hat.

4. Kokosmilch andicken (optional): Falls du die Kokosmilch etwas cremiger möchtest, etwa 100 ml der Kokosmilch abnehmen und mit der Stärke glatt rühren. Diese Mischung unter Rühren wieder zur warmen Kokosmilch geben und leicht erhitzen, bis sie leicht andickt. (Nicht aufkochen!)

5. Reis mit Kokosmilch vermengen: Den gedämpften Reis in eine Schüssel geben. Etwa 2/3

der warmen Kokosmilch (ohne den angedickten Teil) über den Reis gießen, gut vermengen und 15-20 Minuten ziehen lassen, damit der Reis die Flüssigkeit aufnimmt.

6. Servieren: Den Kokosreis in Schalen anrichten, mit dem restlichen angedickten Kokosmilch-Topping übergießen und mit frischen Früchten wie Mango, Banane oder Papaya servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Pimientos de Padron aus dem [Kochkurs spanische Tapas](#):

Zutaten:

30 Stk. Pimientos de Padron

Olivenöl

grobes Meersalz

Zubereitung:

Pimientos bei niedriger Hitze in einer Pfanne braten/auf dem Grill grillen und anschließend mit Olivenöl und Meersalz vermengen. Sofort servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82