

# Nachtisch gesucht!

**Beitrag von „monster“ vom 22. April 2010 18:19**

Hallo!

Ich bin auf einem Geburtstag eingeladen und werde einen Nachtisch mitbringen...

Nun bleibt die Frage: Welchen Nachtisch kann ich ohne großen Aufwand mitbringen? Und ganz wichtig: er soll auch noch lecker sein 😊

Freue mich auf eure Antworten.

Ig, monster (das sich heute Abend gleich mal über die Rezeptbücher hermachen wird)

---

**Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 22. April 2010 19:02**

Google mal nach "Rote Inge". Geht schnell, wenig Aufwand, in riesigen Portionen vorzubereiten und zum Reinsetzen lecker.

Alternativ kann man das Ganze auch mit zerbröseltem Löffelbiscuit statt mit Baiser machen, gleicher Effekt! \*Hunger kriegt\* 😄

Hach, ich bin gerade in Geberlaune 😊, da ist gleich ein Link: <http://www.kochen-international.de/50172693610ef2...81710da401.html>

Und natürlich kann man die Sahne auch süßen, wird dann halt noch süßer \*g\* Ach, und Alkohol habe ich noch nie mit reingemacht, vielleicht kann jemand anders was dazu sagen? Ich find's unnötig.

---

**Beitrag von „Zankfrosch“ vom 22. April 2010 19:27**

Mein Lieblingsrezept ist auch mit Himbeeren, aber ohne Baiser, dafür mit Joghurt und Sahne. Geht total schnell (bis auf die eine Nacht durchziehen) und leicht, für mehr Personen einfach

MAHLZEIT

verdoppeln! Ist suuuper lecker



Hier das Rezept:

Zutaten Himbeertraum (für 6 Portionen)

4 Becher à 150 g Rahmjogurt

3 Becher à 200 ml Sahne

Vanillezucker

1000 g Himbeeren (falls gefroren, bitte gut auftauen lassen)

250 g brauner Zucker

Zubereitung:

Sahne mit Vanillezucker schlagen und mit dem Jogurt gut vermengen. In eine Schüssel die Himbeeren geben und mit der Jogurt-Sahne-Mischung bedecken. Zum Schluss mit dem Zucker bestreuen und eine Nacht unabgedeckt (! wichtig !) im Kühlschrank kristallisieren lassen.

---

## Beitrag von „Knödelfee“ vom 22. April 2010 20:29

Zitat

*Original von jotto-mit-schaf*

Und natürlich kann man die Sahne auch süßen, wird dann halt noch süßer \*g\* Ach, und Alkohol habe ich noch nie mit reingemacht, vielleicht kann jemand anders was dazu sagen? Ich find's unnötig.

Die "Rote Inge" wäre auch meine 1. Empfehlung gewesen: Geht einfach, schnell und ist superlecker. Falsch machen kann man auch nix.

Ich mach auch keinen Alkohol dran, schmeckt ohne lecker genug.

Ein Tiramisu kann man auch ganz gut in größeren Mengen zubereiten.



## **Beitrag von „Nuki“ vom 22. April 2010 20:53**

Ich mache gerne Schichtkuchen.

Zutaten:

1 Bisquit-tortenboden

(fertig oder selbergemacht)

4 Töpfe Sahne

4 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

Obst nach Wahl aus der Dose oder frisch z. B.:

1 Dose Ananas

2 Dosen Mandarinen

1 Glas Kirschen

Geht so:

Sahne mit dem „Sahnesteif“ und Vanillezucker zusammen steif schlagen. Sahne in 4 Portionen teilen.

Bisquitboden zerbröseln und die Bröselmenge in drei Teile teilen.

In eine Glasschale abwechselnd je eine Schicht Bisquitbrösel, Sahne und Obst schichten. Darauf achten, dass die oberste Schicht aus Sahne besteht.

Die Oberschicht kann dann noch verziert werden, z. B. mit Kokosraspel oder Schokoladenstreuseln.

Schmeckt irre lecker und ist idiotensicher. Am besten etwas durchziehen lassen!

---

## **Beitrag von „Hannah“ vom 22. April 2010 22:15**

Die "Rote Inge" ist wirklich sehr lecker (hab gerade erst gelernt, dass das so heißt, bei uns hieß das einfach "Himbeer-Baiser" \*g\*).

Was mir noch einfällt:

## Banoffi

1 Dose gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)  
1/2 Rolle Digestives (angelsächsische Verdauungskekse, gibt's bei IKEA)  
Butter (etwa 2-3 finger breit)  
2 Bananen  
1 BecherSahne

Die Dosenmilch in der Dose im Wasserbad etwa eine Stunde kochen.

Die Digestives zerbröckeln (am einfachsten: in eine Tüte stecken und mit dem Nudelholz drübergehen) und in eine Auflaufform geben. Butter schmelzen, drübergießen und alles vermischen.

Die Dosenmilch (wird durch das Kochen ziemlich cremig) darauf verteilen und in den Kühlschrank stellen. (Vorsicht beim Öffnen der Dose - Spritzgefahr...)

Später die Bananen in Scheiben schneiden und auf der Creme verteilen, zum Schluß die Sahne schlagen (nicht allzu fest) und darüber verteilen. Gut gekühlt servieren.

Klingt vielleicht etwas merkwürdig, grad wegen der gekochten Dosenmilch, ist aber superlecker.

## Und ein anderes Rezept: **Multivitamincreme**

Zutaten (angeblich für 10 Personen, wir haben es locker zu sechst geschafft ;)):

1 ½ Zitronen  
375 ml Multivitaminsaft  
25 g (1,5 gestrichene Esslöffel) Speisestärke  
50 g Zucker  
300 g Schlagsahne  
1 ½ Tütchen Vanillezucker

Zitronen auspressen, mit Multivitaminsaft in einen Topf geben.

1 Tasse abnehmen, Zucker und Stärke hineinrühren und glattrühren (oder einen Schüttelbecher verwenden)

Den restlichen Saft zum Kochen bringen, dann den angerührten Saft aus der Tasse schnell hineinrühren und unter kräftigem Rühren eine Minute durchkochen lassen. Kaltstellen.

Kurz vor dem Essen die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Ich hänge mich aber grad mal an die Frage an - hat zufällig jemand Desserttips, wo das Dessert nicht in den Kühlschrank muss? Ich bin im August auf einer Hochzeit eingeladen und wenn da mehrere Leute für den Nachmittag Kuchen mit Sahne und abends zu kühlende Desserts mitbringen, reicht der Platz im Kühlschrank hinten und vorne nicht aus.

Ich weiß nicht, ob die Kühle einer Kühltasche ausreicht, wenn ich ein (z.B.) sahnhaltiges Dessert im Hochsommer ab 13 Uhr ca. 8-9 Stunden aufbewahren muss...

---

## **Beitrag von „cassiopeia“ vom 23. April 2010 08:43**

Gehen auch Muffins? Ich LIEBE momentan diese hier:

Schoko-Erdbeer-Muffins mit Kokos

ZUTATEN (Für 12 Muffins)

250 g Erdbeeren  
100 g Kokosraspel  
125 g Zartbitterschokolade, grob  
gehackt  
125 ml Pflanzenöl  
150 g Zucker  
2 Eier, leicht verschlagen  
175 ml Milch  
1 Päckchen Vanille-Aroma  
420 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Salz

1 Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine 12er-Muffinform ausbuttern.

2 Die Erdbeeren waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Kokosraspel unter die Erdbeeren mischen.

3 In einer großen Schüssel das Öl mit dem Zucker verschlagen, dann die Eier und im Anschluss die Milch und das Vanille-Aroma zugeben.

4 Mit einem Holzlöffel oder Gummispachtel Mehl, Backpulver, Natron und Salz zur Zucker-Eier-Masse geben und gerade so miteinander vermischen. Vorsichtig die Erdbeermasse und gehackte Schokolade untermischen. Nicht zu viel rühren!

5 Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und etwa 18 Minuten backen. Gartest machen. Die Muffins 10 Minuten in der Form ruhen lassen, bevor sie zum Auskühlen auf einem Kuchengitter platziert werden.

von [hier](#)

---

### Beitrag von „Sunrise1408“ vom 23. April 2010 09:56

<http://www.chefkoch.de/rezepte/840001...pone-Creme.html>

Sehr sehr lecker! Ich hab das Rezept schon für 20 Personen gemacht! Ohne Probleme zu verdoppeln! Schmeckt himmlisch und ist total schnell gemacht! Yummie, krieg hunger!

---

### Beitrag von „Mareni“ vom 23. April 2010 18:23

Zitat

*Original von Zankfrosch*

Mein Lieblingsrezept ist auch mit Himbeeren, aber ohne Baiser, dafür mit Joghurt und Sahne. Geht total schnell (bis auf die eine Nacht durchziehen) und leicht, für mehr

Personen einfach verdoppeln! Ist suuuper lecker



Hier das Rezept:

Zutaten Himbeertraum (für 6 Portionen)

4 Becher à 150 g Rahmjogurt

3 Becher à 200 ml Sahne

Vanillezucker

1000 g Himbeeren (falls gefroren, bitte gut auftauen lassen)

250 g brauner Zucker

Zubereitung:

Sahne mit Vanillezucker schlagen und mit dem Jogurt gut vermengen. In eine Schüssel

die Himbeeren geben und mit der Jogurt-Sahne-Mischung bedecken. Zum Schluss mit dem Zucker bestreuen und eine Nacht unabgedeckt (! wichtig !) im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Alles anzeigen

Danke nu hab ich Hunger 😎 Wollte eigentlich diäten, aber DAS muss ich mal testen, yummie.

Ich mag auch sehr gerne Herrencreme, einfach Schokosplitter (selber zerkleinert) unter Vanillepudding rühren, bei Bedarf Rum und/oder Rosinen dazu. 😊

---

### Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 23. April 2010 18:26

Zitat

*Original von Zankfrosch*

Mein Lieblingsrezept ist auch mit Himbeeren, aber ohne Baiser, dafür mit Joghurt und Sahne. Geht total schnell (bis auf die eine Nacht durchziehen) und leicht, für mehr

MAHLZEIT

Personen einfach verdoppeln! Ist suuuper lecker



Hier das Rezept:

Zutaten Himbeertraum (für 6 Portionen)

4 Becher à 150 g Rahmjogurt

3 Becher à 200 ml Sahne

Vanillezucker

1000 g Himbeeren (falls gefroren, bitte gut auftauen lassen)

250 g brauner Zucker

Zubereitung:

Sahne mit Vanillezucker schlagen und mit dem Jogurt gut vermengen. In eine Schüssel die Himbeeren geben und mit der Jogurt-Sahne-Mischung bedecken. Zum Schluss mit dem Zucker bestreuen und eine Nacht unabgedeckt (! wichtig !) im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Alles anzeigen

Und dieses Rezept kenne ich dann halt noch mit zerbröselten Löffelbiscuits unten drunter, die saugen dann den Saft auf und \*mjammi\* 😋

---

### Beitrag von „monster“ vom 23. April 2010 22:31

Vielen Dank schonmal für all eure leckeren Vorschläge...

Ich glaub, ich muss mal öfter Nachtisch machen. Tolle Rezepte und vor allem schnell und für viele Leute geeignet.

Ich bin da eher für Salate gerüstet...Aber dank euch hab ich meine Nachtischrezepte erweitern können.



Ig, monster

---

### Beitrag von „der PRINZ“ vom 22. September 2011 18:42

Weiß jemand was leckeres mit QUARK ???

Ich zerstampfe oft Amarettini-Kekse, rühre Quark mit ner DOse Mandarinen und Zucker durch, verteile es auf den zerbröckelten Amarettinis, Schokistreusel drauf, fertig, ....

nun würde ich gerne mal was anderes aus Quark machen... und nciht nur anders im Sinne von "Nimm mal Himbeeren statt Mandarinen...", sondern anders anders, aber immer noch QUARK



---

### Beitrag von „Strubbel“ vom 22. September 2011 19:23



Mit Quark nicht, aber mit Joghurt - super lecker!!!

Joghurtmousse mit Erdbeeren/ Himbeeren oder Obst der Saison

Für 6 Personen (lässt sich aber ganz leicht erweitern)

- 1 Vanilleschote aufschneiden, das Mark mit 75g Puderzucker, 2 Becher Magermilchjoghurt a 150g, 75g Creme fraiche und 4 EL Zitronensaft glatt rühren
- 4 Blatt Gelantine einweichen, ausdrücken, in 4 EL Grand Marnier bei milder Hitze auflösen und schnell unter die Joghurtmasse rühren
- 150 ml Sahne und 2 Eiweiß schlagen und zuerst die Sahne, dann der Eischnee in Etappen untermischen
- Joghurtmousse mind 6 Stunden kalt stellen
- mit Obst servieren

---

### **Beitrag von „der PRINZ“ vom 23. September 2011 13:32**

Habe im Internet jetzt **Raffaelocreme** gefunden, die ich heute mal ausprobieren werde...

mit HIMBEEREN und Quark.... bin gespannt:

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Konfekt (Raffaello)

150 ml Kokosmilch /Creme, ungesüßt

etwas Zucker

50 ml Sahne

250 g Quark (Magerquark)\*

Erdbeeren oder Himbeeren

Zubereitung

Kokosmilch süßen, mit Sahne verrühren und die Raffaellos darin etwas einweichen.

Dann die Raffaellos mit einer Gabel gut zerdrücken und den Quark unterheben.

**TIPPS:**

Diese Creme eignet sich hervorragend als Creme auf Erdbeertorte mit ungesüßten Erdbeeren. Hierfür empfehle ich, etwas Puderzucker auf den Biskuit zu geben und die Erdbeeren darauf zu verteilen. Die Creme sollte evtl. mit etwas Sahnesteif gefestigt und bis kurz vor dem Verzehr kalt gestellt werden

Super schmeckt auch frische Ananas dazu.

\*Wer die Creme als Dessert machen möchte, dem empfehle ich, etwas mehr Quark zu nehmen (statt 250g ca. 300-350g). Für eine Kuchencreme mit ungesüßten, frischen Früchten ist die Süße jedoch in Ordnung.

---

**Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 23. September 2011 14:10**

Oh, Prinz! \*Mund wieder zu mach\* Das liest sich ja lecker!!!! (Man beachte meine Einstellung zu mehrfachen Satzzeichen \*g\*) \*sabber\* Ich muss los. Raffaelos kaufen...

---

**Beitrag von „der PRINZ“ vom 23. September 2011 17:15**

Zum Reinsetzen LECKER !!!! musste nun auch mehrere Ausrufezeichen machen... un dbislang ist er ja noch nicht mal durchgezogen..... hmmm.... habe noch 50 g Kokosraspel dazugetan.... FREU MICH SCHON AUF HEUTE ABEND !!!!



---

**Beitrag von „mara77“ vom 26. September 2011 22:38**

[Zitat von Sunrise1408](#)

Sehr sehr lecker!

250 gr Mascarpone + 250 gr Sahne....willst du uns umbringen?!?!?!? 🤔 🤔 🤔

Grüße

Mara 😊

---

### **Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 27. September 2011 08:06**

Noch mal zur Raffaellocreme: LECKER!!! Hatte noch einen fertigen Bisquitboden, da aufgetaute Himbeeren rauf, drüber die Creme, fertig war eine "Torte" für die ich soooo gelobt worden bin \*g\*

---

### **Beitrag von „der PRINZ“ vom 27. September 2011 08:45**

Bin auch sehr gelobt worden! Habe auch aufgetaute Himbeeren genommen, nur ohne Biskuitboden 😊 Dafür mit Himbeerherz und ganzen Raffaellos oben drauf toll verziert 😊

---

### **Beitrag von „bolly“ vom 27. September 2011 20:20**

Auch wenns nicht mit Raffaello zu tun hat, sondern eher mit dem Thread-Beginn, noch ein schnelles Nachtischrezept.

Fertig in 3 Minuten, muss halt noch etwas kalt gestellt werden.

Zutaten:

1 Packung Miniwindbeutel (gefüllt mit Sahne, oder was man im Tiefkühlregal findet)

1 Packung Mousse au Chocolat zum Anrühren mit kalter Milch.

Zubereitung :

Miniwindbeutel in eine schöne Schale oder Auflaufform füllen. Mousse anrühren mit dem Mixstab, über die Miniwindbeutel geben und danach

zum Festwerden etwa eine Stunde in den Kühlschrank. Schmeckt echt grandios. Und das die Mousse nicht frisch selbst gemacht war, hat auf dem

Fest, wo ich sie mitgebracht hatte, keiner gemerkt. 😊

bolly

---

### **Beitrag von „jotto-mit-schaf“ vom 27. September 2011 21:54**

Ui, das klingt auch gut!

---

### **Beitrag von „der PRINZ“ vom 28. September 2011 13:27**

Tust du die Windbeutelchen gefroren da rein oder lässt du sie vorher auftauen?

---

### **Beitrag von „Strubbel“ vom 28. September 2011 18:40**

...und wann fangen wir mit der Diät an?



### **Beitrag von „der PRINZ“ vom 28. September 2011 18:55**

Ist der Ruf erst ruiniert, ... 😂

---

## Beitrag von „bolly“ vom 29. September 2011 16:12

Zu der Prinz:

Ich habe mal beides probiert, die Windbeutel sollen ja ca. 30 bis 45 min auftauen im Kühlschrank, dabei kann auch die Mousse fest werden.

Seitdem taue ich sie nicht mehr auf, da sie auch unter der Mousse im Kühlschrank auftauen.

bolly

---

## Beitrag von „bolly“ vom 29. September 2011 16:13



## Beitrag von „remo“ vom 15. Oktober 2011 10:17

### Zitat von der PRINZ

Weiß jemand was leckeres mit QUARK ???

Ich zerstampfe oft Amarettini-Kekse, rühre Quark mit ner Dose Mandarinen und Zucker durch, verteile es auf den zerbröckelten Amarettinis, Schokistreusel drauf, fertig, ....

nun würde ich gerne mal was anderes aus Quark machen... und nicht nur anders im Sinne von "Nimm mal Himbeeren statt Mandarinen...", sondern anders anders, aber immer noch QUARK 😊

### Ananas-Tiramisu

1 große Dose Ananasscheiben abtropfen, Saft auffangen, die Ananasscheiben in Stücke schneiden (die Gestückelten in den Dosen sind immer so unschön, aber gehen natürlich auch.



2-3 Becher Schlagsahne mit etwas Vanillezucker und Sahnesteif fest schlagen, dann unter 500g Magerquark rühren, Zucker nach Geschmack zugeben. Die Ananasstücke daruntergeben.

Eine flache Form mit Löffelbiskuits auslegen, mit etwas vom Ananassaft beträufeln, darauf die Quarkmasse. Im Kühlschrank mehrere Stunden (gern auch über Nacht) durchziehen lassen, vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Schmeckt superlecker und erfrischend und ist dazu kinderleicht! 😬

---

### Beitrag von „der PRINZ“ vom 21. Oktober 2011 14:15

Oh, das klingt gut!!! hmmm... !!!

Ananas hat mir mal Quark "bitter" (also mit eigenartigem Beigeschmack) gemacht, voller Nachtschreinfall auf trotzdem sehr netter Party, ... seitdem habe ich die Kombination von Ananas und Quark vermieden 😞

---

### Beitrag von „remo“ vom 22. Oktober 2011 09:15

Das Rezept gibts in unserer Familie seit Jahrzehnten, das mit dem "bitter" hatten wir noch nie. Vielleicht lags damals an etwas anderem. Probiers doch mal aus, das Rezept ist mindestens hundertfach erprobt. 😊

---

### Beitrag von „Super-Lion“ vom 22. Oktober 2011 09:26

Mit frischer Ananas wird's bitter, mit Dosenananas nicht.

FrISChe Ananas enthält das Enzym Bromelain. Dieses wirkt aktiv bei der Spaltung von Eiweißen mit. Das Protein der Milch wird zersetzt.

<http://www.lebensmittelwissen.de/tipps/faq/kiwis-milch.php>

Viele Grüße

Super-Lion

---

### Beitrag von „Dotti“ vom 22. Oktober 2011 17:19

Wenn es etwas mit Alkohol sein darf: Baileyscreme:

Zutaten für 12-15 Personen:

750 g Mascarpone

250 g Puderzucker

350 ml Bailey´s

5 Becher Schmand

2 Pkg. Vanillezucker od. dementsprechend selbstgemachten

2 Gläser Sauerkirschen abgetropft

Schokoraspeln für Deko

1. Alles bis auf die Kirschen miteinander verrühren.
2. Kirschen unterheben.
3. Genießen! Die Creme ist einfach nur genial!

Liebe Grüße

Dotti

---

### Beitrag von „der PRINZ“ vom 22. Oktober 2011 17:38

Aaah, Super-Lion, DANKE! Wieder was gelernt!

Kann gar nicht glauben, dass ich so edel war für DIESE Fete damals frische Ananas in den Nachtisch getan zu haben, aber wenn du es sagst 😊

\*\*\*HUCH\*\*\* lese ich da F Ü N F Becher Schmand?!?! huiuiui!!! Aber gut für 15 Personen relativiert es sich schon weider 😊