

Kochen mit Martina und Moritz vom 28.12.2024

Redaktion: Klaus Brock

## Häppchen und Tapas – Leckereien für das Silvesterbuffet

Falafel und Dips	2
Knuspriges im Teig	5
Salziges im Glas	9
Schweinefleisch- oder Garnelen-Spießchen	11
Herzhaft gefüllter Guglhupf	12
Süßes im Glas: Himbeeren mit Baiser	14

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/silvesterbuffet-100.html>

## Häppchen und Tapas – Leckereien für das Silvesterbuffet

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Ob man den letzten Tag des Jahres groß mit vielen Gästen feiert oder auch nur in kleiner Runde dem neuen Jahr entgegen blickt: Die Silvesternacht ist lang – da braucht man immer wieder einen Happen zwischendurch, kleine Leckerbissen, die man gut vorbereiten kann. Wir empfehlen Knuspriges und Würziges in verschiedenen Teighüllen, Frittiertes mit Fisch, mit Fleisch oder aus Gemüse, dazu köstliche Saucen-Dips. Und einen sehr besonderen Guglhupf, der ganz und gar nicht süß ist.



## Falafel und Dips

Diese herrlich würzigen, knusprigen Bällchen sind ideal zum Aus-der-Hand-Essen. Normalerweise macht man sie aus Kichererbsen – man kann aber auch andere Hülsenfrüchte dafür nehmen, weiße Bohnenkerne zum Beispiel. Sie bleiben übrigens für den Teig roh, werden also erst gegart, wenn die Bällchen gebacken werden – ihnen fehlt sonst die Bindung und sie zerfallen!



### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 300 g getrocknete Bohnenkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- 2-3 Petersilien- oder Korianderstängel
- 1 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1-2 TL Salz
- Cayennepfeffer
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl

### Außerdem:

- Salatblätter
- ca. ½ l neutrales Öl (z. B. Erdnussöl) zum Frittieren

### Zubereitung:

- Die Bohnenkerne am Vortag von zwei Handbreit Wasser bedeckt einweichen. Am nächsten Tag durch ein Sieb abgießen und gründlich abtropfen lassen. Wichtig: Sie bleiben roh!
- Mit dem geschälten, grob gehackten Knoblauch, der grob gehackten Zwiebel und den abgezupften Kräutern im Mixer oder mit dem Mixstab zu einer Paste pürieren, dabei mit Kreuzkümmel, Salz, Cayennepfeffer kräftig würzen, Zitronensaft sowie Olivenöl zufügen, damit der Teig geschmeidig wird. Unmittelbar vor dem Backen erst das Backpulver untermixen. Aus diesem weichen Teig mit angefeuchteten Händen walnusskleine Bällchen formen.
- Die Salat- und Kräuterblätter waschen und trocken schütteln. Als Bett auf einer Platte verteilen.
- Das Frittieröl im Wok oder in einem hohen Topf erhitzen, bis Bläschen aufsteigen, wenn man einen Holzlöffel hineintaucht. Die Bällchen darin hell ausbacken, immer nur portionsweise, und etwa 2 Minuten frittieren, dabei öfter wenden.

- Mit einer Schöpfkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und durchziehen lassen. Nach zwei Minuten ein weiteres Mal frittieren, bis sie goldbraun geworden sind. Herausheben, gut abtropfen und auf dem Blätterbett verteilen.
- **Hinweis:** Rohe Bohnen enthalten den giftigen Eiweiß-Stoff Phasin, der sich durch ausreichende Einweichzeit reduziert sowie bei einer Temperatur von über 75 Grad Celsius denaturiert, also unschädlich gemacht wird. Die Bällchen müssen deshalb so lange frittiert werden, bis sie auch im Inneren durchgegart sind. Deshalb empfehlen wir, kleine Falafel zu formen.

Und so wird gegessen: Man nimmt sich jeweils ein Salatblatt, gibt abgezupfte Kräuter und einen Klecks Joghurt-Dip (siehe Rezept) darauf, wickelt ein Bällchen ein und genießt.

**Tipp:** Man kann die Falafel übrigens auch in der Pfanne braten – damit spart man natürlich eine Menge Fett! Dafür die Bällchen lieber plattdrücken und in etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten braten.

## Joghurt-Dip

Dafür braucht man den wunderbaren, vollfetten griechischen/türkischen Joghurt (10%), den man zusätzlich noch einen Tag lang in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lässt. Dann ist er stichfest und hat die richtige Konsistenz.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 250 g abgetropfter Joghurt
- 1-2 EL Zitronensaft
- 1 Stück Zitronenschale
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Koriandergrün

### Zubereitung:

- Den Joghurt mit Olivenöl verrühren und mit Zitronensaft, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Koriandergrün fein hacken und unterrühren.

## Rote Bete-Dip

Dafür am besten bereits fertig gegarte Rote Bete kaufen, die man vakuumverpackt im Gemüseregal finden kann.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 Paket Rote Bete (wie oben beschrieben, ca. 500 g)
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen

- Salz
- 1 Schuss Essig
- Pfeffer
- 1 TL scharfer Senf
- 1 EL Öl
- 1 gehäufter EL türkischer Joghurt

## Zubereitung:

- Ein Drittel der Roten Bete im Mixer pürieren, dabei ein Drittel der Zwiebel und des Knoblauchs mitmixen, auch etwas Salz, Pfeffer, Essig und einige Tropfen Öl.
- Die restliche Rote Bete winzig fein würfeln. Damit die Würfel hübsch akkurat werden, die Knollen zuerst auf dem Alleschneider (oder Gurkenhobel) in dünne Scheiben schneiden, diese aufeinanderstapeln und mit dem Messer in Streifen, dann in Würfelchen schneiden. Unter das Rote-Bete-Püree mischen, dabei auch Senf und das restliche Öl einarbeiten sowie den Löffel Joghurt und gut abschmecken.

## Auberginen-Dip

Kann man gut bereits am Vortag zubereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 2-3 Auberginen (ca. 500 g)
- 4 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 1-2 Chilis (nach Schärfe)
- Salz
- 2 EL Tahini (Sesampaste)
- Zitronensaft
- Koriandergrün

## Zubereitung:

- Die Auberginen mit dem Sparschäler schälen, dann grob würfeln und in einer Kasserolle in 2 EL Öl langsam rundum anbraten. Die gehackte Zwiebel sowie den zerdrückten Knoblauch, gehackten Ingwer und Chili zufügen, salzen und so lange rösten – dabei immer wieder umrühren – bis alles schöne Bratspuren bekommen hat.
- Zugedeckt auf kleiner Hitze etwa 15 Minuten schmurgeln lassen. Dann mit dem Tahini zu einer glatten Creme mixen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- In eine Schüssel füllen, die Oberfläche mit einem Löffel glatt streichen, eine Höhle darauf formen und dort hinein etwas Olivenöl träufeln. Zerzupftes Koriandergrün darüberstreuen.

## Knuspriges im Teig

Man kann beides – guten Blätterteig sowie Filo- oder Brikteig – im Supermarkt kaufen. Beim Blätterteig darauf achten: Nach Butterblätterteig fragen – er ist einfach um Welten besser als der mit Margarine! Filoteig, der hauchdünne türkische Teig wird auch manchmal "Blätterteig" genannt – wohl deshalb, weil er so dünn ist, dass man ihn oft in mehreren Lagen verwendet und er dann eben "blättrig" wirkt, hat damit aber nichts zu tun. Man tut sich leichter, wenn man die Teigblätter doppelt legt oder wenigstens so oft um die Füllung wickelt, dass nichts mehr durchscheint.



## Blätterteighörnchen mit Schinken

Die Füllung lässt sich unendlich variieren – eine ganz normale Hackfleischfüllung (siehe unser Rezept Guglhupf) passt natürlich immer. Wir verarbeiten hier nur gekochten Schinken und eingeweichtes Brot, das mit viel Zwiebel und Petersilie gewürzt ist.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 Paket Butterblätterteig
- Mehl (zum Ausrollen)

### Außerdem:

- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- 1-2 EL Milch (zum Bestreichen)

### Füllung:

- ½ Brötchen oder 1 Scheibe Weißbrot (ca. 100 g)
- 3-4 EL Milch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 2-4 Petersilienstiele
- 100 g gekochter Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Zubereitung:

- Blätterteig aus der Packung nehmen. Die Platten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Dann jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche mit dem bemehlten Nudelholz zu einem Band von etwa 25 cm Länge ausrollen.
- Brötchen oder Brot klein würfeln, mit der Milch beträufeln und einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in der Butter weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, am Ende die fein gehackte Petersilie unterrühren.
- Das Blätterteigband in Dreiecke schneiden, jeweils ein Stück Schinken auflegen, einen Löffel Zwiebelmischung auf das breite Ende setzen, aufwickeln und zum Hörnchen biegen.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einer Ei-Milchmischung bepinseln. Schließlich bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 12 bis 15 Minuten backen.

## Blätterteigkissen mit Lauch

Mit einer würzigen Füllung aus gedünstetem Lauch, Schafskäse und Paprika sowie Kreuzkümmel als Gewürz ergibt das einen leicht orientalischen Touch.

## Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1 Paket Butterblätterteig
- etwas Mehl (zum Ausrollen)
- 1 Eigelb
- 2-3 EL Milch (zum Bestreichen)

## Füllung:

- 2 Lauchstangen (ca. 400 g)
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise Chilipulver
- ½ rote Paprikaschote
- 100 g Schafskäse
- Petersilie oder Minze

## Zubereitung:

- Blätterteig wie oben beschrieben auftauen, die Teigplatten einzeln zu Bändern ausrollen.
- Für die Füllung Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen, quer in feine Scheiben schneiden. In Butter andünsten, dabei mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili würzen, zugedeckt auf kleiner Hitze 15 Minuten sanft weich dünsten. Inzwischen Paprika entkernen, sehr fein würfeln und am Ende zusammen mit dem zerkrümelten

Schafskäse unter den Lauch mischen, auch die fein gehackte Petersilie oder Minze unterrühren.

- Die Blätterteigbänder in Stücke von ca. 5 cm Breite schneiden, rundum mit Eiweiß einpinseln, auf eine Hälfte einen Esslöffel Füllung setzen, die andere Hälfte darüberklappen, mit einer Gabel rundum festdrücken, sodass das "Kissen" einen hübschen Rand bekommt.
- Auf Backpapier setzen, mit Eigelb, das mit Milch verrührt wurde, einpinseln und bei 200 Grad backen (s. oben).

## Filoteig-Ecken mit Fisch

Hierfür lässt sich jeglicher Fisch verwenden: Filets von Seefischen wie Scholle, Kabeljau oder Schellfisch. Auch Garnelen schmecken so zubereitet, und auch Thunfisch aus der Dose ist geeignet.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- ½ Paket Filoteig
- Milch (zum Einpinseln)

### Füllung:

- ca. 300 g Fischfilet (Meeresfisch, z. B. Heilbutt, Seelachs, Rotbarsch, Viktoriabarsch, oder Flussfisch wie Forelle, Zander, Egli)
- ½ TL Speisestärke
- 1 gehäufte TL fein gewürfelter Ingwer
- 1 gehäufte TL Knoblauch
- 1 gehäufte TL Chili (nach Gusto)
- 1 gehäufte TL Zitronenschale
- ein Händchen voll Thaibasilikumblätter
- ein Händchen voll Korianderblätter
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl

### Zubereitung:

- Zuerst die Füllung vorbereiten. Fisch in halbzentimeterkleine Würfel schneiden, mit Stärke, Ingwer, Knoblauch, Chili, Zitronenschale, reichlich fein gehackten Kräutern, Sojasauce und Sesamöl mischen.
- Filoteig ca. 10 cm weit aufrollen, einen Streifen von etwa 6 cm abschneiden. Auf das untere Ende jeweils einen Esslöffel Füllung setzen. Eine Ecke so darüberklappen und weiter aufwickeln, dass ein Dreieck entsteht.
- Die Filoteig-Ecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit Milch einpinseln, damit sie nicht austrocknen, und bei 200 Grad (Heißluft/ 220 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 15 bis 20 Minuten backen. Man kann sie übrigens auch gut in heißem Öl schwimmend nur kurz backen – in diesem Fall allerdings nicht mit Milch einpinseln!

## Spinat-Zigarren mit Mozzarella

Sehen hübsch aus und sind eine pfiffige Knabbererei.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- ½ Rolle Filoteig
- 2 EL Butter
- 2 EL Milch

### Für die Füllung:

- 300-400 g blanchierter Spinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 150 g Mozzarella
- 1 TL Zatar (arabische Würzmischung)

### Zubereitung:

- Für die Füllung den Spinat hacken, auch Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Zuerst Zwiebel und Knoblauch in heißer Butter andünsten, dann Spinat zufügen, gründlich mischen.
- Mozzarella würfeln und mit Zatar würzen.
- Filoteig wie bereits beschrieben senkrecht in Bänder von ca. 12 cm Breite schneiden. Auf das untere Ende eine ca. 2 cm breite Bahn Spinat legen, darauf einige Mozzarellawürfel setzen. Aufwickeln, dabei am Anfang darauf achten, dass die Seiten nach oben geklappt werden, damit nichts herausfallen kann.
- Die Zigarren nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Butter und Milch aufkochen, die Zigarren damit einpinseln. Bei 200 Grad (Heißluft/220 Grad Ober- & Unterhitze) etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie hübsch gebräunt sind.

## Salziges im Glas

Portionsweise im Glas angerichtet bleiben Salate, aber auch Süßspeisen länger frisch, fallen nicht so leicht zusammen und werden auch nicht durch unachtsame Gäste zerstört. Zum Beispiel:



## Kartoffelsalat mit Linsen

Dafür am besten die kleinen Linsen verwenden, entweder die schwarzen Belugalinsen oder die dunkelgrünen oder braunen Schwäbischen oder Berglinsen – sie sehen im Kartoffelsalat einfach hübscher aus.

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 250 g kleine Linsen
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- das Herz eines Bleichsellerie (ca. 500 g)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Essig
- 3-4 EL heiße Brühe (kann auch Linsenkochwasser sein)
- 2-3 EL Öl

### Zubereitung:

- Die Linsen einweichen und gar kochen – je nach Größe, Alter und Einweichzeit dauert das zwischen 20 und 50 Minuten. Unbedingt überprüfen, damit die Linsen nicht zerfallen. Auch die Kartoffeln gar kochen, abgießen und noch warm pellen. In Scheibchen schneiden und zu den abgetropften Linsen in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Scheibchen schneiden und zufügen, Sellerieherz wenn nötig fädeln, die Stiele in dünne Scheibchen schneiden und in die Schüssel geben, das Grün grob hacken und zufügen.
- Mit Essig umwenden, dabei auch Salz und Pfeffer und nach und nach die Brühe zufügen. Dabei immer wieder mischen und stehen lassen, damit die Kartoffeln die Flüssigkeit aufnehmen können.
- Erst unmittelbar vor dem Servieren das Öl untermischen und den Kartoffelsalat nochmal abschmecken. Eventuell mit Essig und mit Salz nachlegen.

## Kartoffelsalat mit Thai-Kokos-Curry

Kartoffelsalat schmeckt auch wunderbar, wenn man ihn auf thailändische Art zubereitet!

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 1,2 kg fest kochende Kartoffeln (hier kann man mit den Farben spielen, eventuell auch rosa und blaue Kartoffeln untermischen)
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2-3 Chilis (nach Schärfe)
- 1 EL Öl
- ½ bis 1 TL rote Thaicurrypaste
- 150 ml Kokosmilch (Tetrapack)
- 4 EL Limetten- oder Zitronensaft
- 2-3 EL Fischsauce
- Schuss Sesamöl
- 1 TL brauner oder Palmzucker
- 1 kleiner Chinakohl (ca. 500 g)
- reichlich Koriandergrün

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, dann pellen und ein wenig auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Currysauce ansetzen: Zwiebel fein würfeln, Knoblauch, Ingwer und Chili ebenso. Im heißen Öl in einer Kasserolle anrösten, die Currypaste zufügen und so lange mitrösten, bis alles davon rot überzogen ist und duftet. Mit Kokosmilch ablöschen (2 bis 3 EL zurückbehalten), Limetten- oder Zitronensaft zufügen, auch die Fischsauce und den Zucker. Zwei, drei Minuten leise köcheln lassen.
- Die Kartoffeln in halbzentimetergroße Würfel schneiden, mit der Kokossauce übergießen und zunächst zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen. Dann gut vermengen und am Ende die restliche Kokosmilch untermischen.
- Erst jetzt den Chinakohl putzen, quer in 3 mm feine Streifen schneiden, das Koriandergrün nicht zu fein hacken – beides unter den Kartoffelsalat mischen. 5 Minuten durchziehen lassen, nochmals abschmecken, eventuell mit Zitrone (Limette) und Fischsauce nachlegen.

**Tipp:** Kleine Spießchen von gewürfeltem Schweine- oder Hähnchenfleisch, für den Thaisalat auch mit Garnelen, machen diese Anrichtung komplett.

## Schweinefleisch- oder Garnelen-Spießchen

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 400 g Schweineschnitzel, Hähnchenbrust oder Garnelen (ohne Kopf und Schale)
- 1 TL Speisestärke
- Pfeffer
- Salz
- 1 TL Rosenpaprika
- 2 EL Zitronensaft
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Olivenöl

### Außerdem:

- Öl zum Braten oder für den Grill

### Zubereitung:

- Das Fleisch zunächst in gut fingerdicke Streifen schneiden, diese quer in Würfel. Die Garnelen längs halbieren. Jeweils mit Stärke, Pfeffer, Paprika, Zitronensaft, -schale und Olivenöl einreiben und marinieren.
- Dann vier bis fünf Würfel oder je zwei bis drei Garnelenhälften längs auf Bambusspieße stecken. Entweder in einer Pfanne in heißem Öl oder in der Grillpfanne oder gleich auf dem Grill braten, bis das Fleisch knusprig ist. Dabei rasch drehen, damit die Bratspuren gleichmäßig verteilt sind. Zum Schluss salzen.
- Über die mit Kartoffelsalat gefüllten Gläser setzen oder hineinstecken.

## Herzhaft gefüllter Guglhupf

Ein Prachtstück, das auf jedem Buffet eine gute Figur macht. Schmeckt übrigens auch kalt, vor allem, wenn es dazu reichlich Salat mit viel Marinade gibt.



### Zutaten für eine Guglhupfform von 1,2 l

#### Inhalt:

- 2 altbackene Brötchen
- ca. 150 ml Milch
- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Chilischote (nach Gusto)
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 kg Hackfleisch
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Delikatesspaprika
- 1 TL Rosenpaprika
- 2 EL scharfer Senf
- 1 dicker Zucchini (ca. 300 g)
- 300 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben

#### Zubereitung:

- Die Brötchen würfeln oder in Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Zugedeckt einweichen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln, Chili ebenfalls, natürlich zuvor entkernen. In der Butter dünsten, bis die Zwiebel weich ist. Unter die eingeweichten Brötchen mischen, mit dem Hackfleisch verkneten, dabei auch die Eier sowie Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf einarbeiten. Gut mischen und den Hackfleischteig sehr kräftig abschmecken.
- Den Zucchini längs auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden oder auf dem Gurkenhobel aufschneiden. In einer Pfanne in sehr wenig Öl oder auf der Grillplatte auf beiden Seiten grillen – für den Geschmack und um ihnen Flüssigkeit zu entziehen.
- Eine Guglhupfform abwechselnd mit den Speck- und Zucchinischeiben auslegen. Darauf achten, dass sie schön übereinanderliegen, damit später der Guglhupf tatsächlich ein geschlossenes Speckkleid trägt. Die Hackfleischmasse einfüllen, die Form aufstufen, damit keine Luftlöcher bleiben.
- Bei 150 Grad Heißluft (170 Grad Ober- & Unterhitze) etwa eine Stunde backen. Aus dem Ofen holen und etwa 10 Minuten sich setzen lassen. Dann aus der Form auf eine feuerfeste Platte oder Backblech stürzen und nochmals in den Ofen schieben, dies-

mal die Hitze jeweils um 30 Grad erhöhen und etwa 20 Minuten backen, bis der Speck rundum kross geworden ist.

- Im Ganzen zu Tisch bringen oder aufs Buffet stellen, zum Servieren in schmale Tortenstücke schneiden.

## Beilage: Bunter Salat

Passt gut zu dem gar nicht süßen Guglhupf, aber auch zu den herzhaften Röllchen, Täschchen und Ecken (siehe voriges Rezept).

### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- Eine bunte Mischung aus Salaten (Radicchio, Endivie, Zuckerhut, Feldsalat, Chicorée)

### Für die Marinade:

- 1 EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Essig
- 3 EL Olivenöl

### Zubereitung:

- Die Salatblätter zerlegen, waschen, ganz nach Gusto in feine oder etwas breitere Streifen schneiden. Mit einer Marinade aus den angegebenen Zutaten anmachen.

## Süßes im Glas: Himbeeren mit Baiser

Frei nach unserem Dauerbrenner unter den Desserts – wir nannten das Dessert vor vielen Jahren "Das Geheimnis der roten Inge". Man kann es im Glas anrichten und so steht es den ganzen Abend auf dem Buffet wie eine Eins!



### Zutaten für 6 bis 8 Personen:

- 750 g gefrorene Himbeeren
- 250 g Baisers (Aufpassen, wenn man sie fertig kauft, dass sie kein Vanillin enthalten)
- Himbeergeist oder-likör
- 400 ml Sahne

### Zubereitung:

- Die Himbeeren gefroren in Dessertgläser verteilen und nach Gusto mit Himbeergeist oder –likör beträufeln – einige schöne Früchte zur Deko aufbewahren. Die Baiser grob zerkrümeln und darüberhäufen. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und als Haube jeweils darübersetzen. Jeweils eine ganze Beere als Deko obenauf setzen.
- Während die Himbeeren auf dem Buffet langsam auftauen, wird die Sahne allmählich zum Halbfrorenen, alles zieht durch und gibt sich gegenseitig Geschmack: einzigartig!

### Tipp für Getränke zur Party:

Wie sieht es eigentlich mit den Getränken aus, wenn man Party feiert? Das kommt natürlich auf die Zahl der Gäste an und auf deren Vorlieben. Bier, Wein, zu Silvester ist ja Punsch sehr beliebt oder sogar Feuerzangenbowle. In jedem Fall muss man auch an Getränke ohne Alkohol denken: an Wasser, genügend Eiswürfel – die kann man oft an der Tankstelle kaufen. Dafür sollte man Kühlboxen bereithalten, damit sie nicht sofort geschmolzen sind. Flaschen lassen sich um diese kalte Jahreszeit am bequemsten auf dem Balkon kühl halten. Und dann sollte man natürlich zum Anstoßen um Mitternacht daran denken, rechtzeitig die Flaschen zu öffnen. Sonst hat das neue Jahr begonnen und Sie sind noch immer mit dem Einschenken beschäftigt...