



Marille mit WOW

Leahs und Hannahs Marillenketchup

Grundzutaten (4 Personen):

- 600g Marillen
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Ingwer
- 2EL Apfelessig
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Curry
- 1 TL gemahlener Paprika



Und so geht's:

Für das Marillenketchup die Marillen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und klein hacken. Dann das Olivenöl in einem hohen Topf erhitzen und die Zwiebelstücke, geschnittenen Knoblauch und Ingwer in dem Topf andünsten. Die Marillen dazugeben und drei Minuten mitdünsten. Danach das Tomatenmark und den braunen Zucker hinzugeben. Mit Curry, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Alles mit einem Pürierstab mixen bis eine glatte Masse entsteht. Das Marillenketchup noch einmal aufkochen und danach in Gläser abfüllen

Leahs und Hannahs Tipp: Das Marillenketchup schmeckt gut mit Süßkartoffel Pommes frites.



Marille mit WOW



Emils und Nadjas „Marillenknoedel mal anders“

Grundzutaten Marillenragout (6 Personen):

- 10 Marillen
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 2 EL Honig

Creme und Mandelkrokant:

- 250g Topfen
- 200 ml Schlagobers
- 2 EL Staubzucker
- 100g geriebene Mandeln
- 2 EL Honig



Und so geht's:

Für das Marillenragout die Marillen entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Stücke in einen Topf geben und mit ein wenig Wasser, Zimt, und Gewürznelken 1 ½ Minuten aufkochen. Das Ragout abkühlen lassen und mit 2 EL Honig süßen.

Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker cremig schlagen und den Topfen unterrühren. Die geriebenen Mandeln in einer Pfanne mit Honig kurz anrösten. Fertig ist das Mandelkrokant.

Die Creme und das Marillenragout abwechselnd in die Gläser schichten. Zuletzt mit Marillenstücken und Mandelkrokant verfeinern.

Emils und Nadjas Tipp: Kakaopulver verleiht den „Marillenknoedel mal anders“ einen ganz besonderen Geschmack!

Pauls und Lukas' Marillen-Rosmarin-Galette

Grundzutaten Teig:

- 200g Vollkornmehl
- 1 EL Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 165g kalte Butter
- 4-5 EL Eiswasser



Füllung:

- 6 Marillen
- 125g Crème Fraîche
- 1 Ei
- 1 EL Staubzucker
- Einige Zweige Rosmarin
- Etwas Zucker

Und so geht's:

Für den Teig das Vollkornmehl mit Staubzucker und Salz vermischen. Dann die Butter dazugeben und mit den Fingern so lange einkneten, bis sich die Masse in erbsengroße Brösel verwandelt. Nach und nach das Eiswasser hinzugeben, bis der Teig gerade so zusammenhält. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen ein Ei aufschlagen und mit Crème Fraîche und Staubzucker vermischen. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und rund ausrollen. Beide Kreise mit Creme bestreichen und etwas Platz am Rand frei lassen. Die Marillen in Scheiben schneiden und gleichmäßig verteilen. Dann den Rosmarin auf die Galette geben und den Rand einschlagen. Den Rand mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Galette für 25-30 Minuten bei 175°C im Backrohr backen.

Pauls und Lukas' Tipp: Die Marillen in schmale Scheiben schneiden.

Alex' Schokoladen-Marillen-Marmelade

Grundzutaten:

- 1,4 kg Marillen
- 500g Gelierzucker
- 200g Nougatschokolade

Zum Verfeinern

- geröstete Haselnussstücke



Und so geht's:

Für die Marmelade Marillen entsteinen und mit Gelierzucker in einen Topf geben und aufkochen. Dadurch wird den Marillen der Saft entzogen. Nach etwa vier Minuten Kochzeit die Masse mit einer flotten Lotte oder einer Passiermühle pürieren. Zuletzt die Schokolade und die gerösteten Haselnussstücke untermischen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schokoladen-Marillen-Marmelade in Gläser füllen und verschließen.

Alex' Tipp: Die Schokolade unbedingt unter die warme Marillenmarmelade rühren. So schmilzt sie besser.