

Mirabelle

Erfasst und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Dessert, Süßspeisen	1
1.1	Dickmilch-Zimt-Quark mit Mirabellen	1
1.2	Mirabellen mit Baiserhaube	1
1.3	Mirabellen-Auflauf	2
1.4	Mirabellen-Klößchen	2
1.5	Mirabellencreme	3
1.6	Mirabellentarte	3
1.7	Mirabellentrifle	3
2	Eingemachtes, Eingelegtes	5
2.1	Eingeweckte Mirabellen mit Lavendel	5
2.2	Mirabellen in Gin	5
2.3	Mirabellen in Gin	5
2.4	Mirabellen süß-sauer	6
2.5	Mirabellen-Eingemachtes	6
3	Eintöpfe, Aufläufe, Gratins	7
3.1	Mirabellenauflauf	7
4	Fleischgerichte, Innereien	9
4.1	Kalbsragout mit Mirabellen	9
4.2	Schweinefilet mit süß-sauren Mirabellen und Safrannudeln	9
4.3	Schweins-Curry mit Mirabellen	10
5	Grundlagen, Informationen	11
5.1	Mirabelle	11
6	Kuchen, Gebäck, Pralinen	13
6.1	Blechkuchen mit versunkenen Mirabellen	13
6.2	Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen	13
6.3	Mirabellen-Kuchen	14
6.4	Mirabellen-Kuchen	14
6.5	Mirabellen-Mandelkuchen	15
6.6	Mirabellen-Streuselkuchen	15
6.7	Mirabellenkuchen	16
6.8	Mirabellenkuchen	17
6.9	Mirabellenmuffins	17
6.10	Mirabellenwähe	18
6.11	Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott	18
6.12	Saftiger Mirabellenkuchen	19

6.13	Schweizer Mirabellenwähe	20
7	Marmeladen, Konfitüren	21
7.1	Mirabellen Konfitüre	21
7.2	Mirabellen-Apfel-Konfitüre	21
7.3	Mirabellen-Konfitüre	21
7.4	Mirabellenkonfitüre	22
7.5	Mirabellenkonfitüre mit Rosmarin	22
8	Mehlspeisen, Nudeln	23
8.1	Grießtaler mit Mirabellenkompott	23

1 Dessert, Süßspeisen

1.1 Dickmilch-Zimt-Quark mit Mirabellen

Minzblättchen	50 g Nougatschokolade
1 Msp. Zimt	2 TL Speisestärke
1 EL Zucker	1 EL Zucker
250 g Dickmilch	150 ml Apfelsaft
125 g Magerquark	500 g Mirabellen

Mirabellen abspülen, halbieren und entkernen. Apfelsaft, Zucker und Mirabellen in einen Topf geben und aufkochen. 5 Minuten dünsten. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und zu den Mirabellen geben. Unter Rühren einmal aufkochen. Mirabellen auskühlen lassen. Nougatschokolade fein reiben. Quark mit Dickmilch, Zucker, Zimt und 2/3 Nougat verrühren. Mirabellen auf Gläser verteilen. Den Dickmilch-Zimt-Quark darauf geben und mit den übrigen Nougatraspeln bestreuen. Mit Minzblättchen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 25

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten + Kühlzeit

Pro Portion ca.: 248 kcal / 1038 kJ; E 0 g, F 0 g, KH 40 g

1.2 Mirabellen mit Baiserhaube

400 g Mirabellen	50 g Puderzucker
2 EL Mirabellenlikör	Salz
10 g Pistazienkerne	200 g Erdbeeren
30 g Mandelmakronen	20 g Puderzucker
2 Eiweiß	

Mirabellen halbieren und Steine entfernen. Mirabellen mit Likör begießen und mindestens 8 Stunden zugedeckt durchziehen lassen.

Pistazien und Makronen grob hacken und mischen.

Eiweiß mit Puderzucker und Salz steif schlagen. Mirabellen abtropfen lassen, in eine gefettete Auflaufform geben, Eischnee darauf verteilen, mit Pistazien und Makronen bestreuen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C / 12 bis 15 Minuten.

Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Mirabellen mit Erdbeerpüree sofort servieren.

1.3 Mirabellen-Auflauf

5 Eier	1 Vanillestange
Salz	Zitronenschale
125 g Zucker	1 EL Zitronensaft
125 g Mehl	1 EL Sonnenblumenöl
1.5 kg Mirabellen	200 g Schlagsahne
Puderzucker	250 ml Milch
Butter um Auspinseln der Form	

Mirabellen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Mehl, Zucker, Salz und ausgekratzte Vanille mischen. Die Eier nach und nach unterrühren. Milch und Sahne unter ständigem Rühren einlaufen lassen. So lange weiterrühren, bis ein glatter, dünnflüssiger Teig entstanden ist. Zum Schluss Öl, Zitronensaft und etwas Zitronenschale zufügen. Den Teig zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln, den Teig einfüllen und mit den Mirabellen belegen. Bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen. Den Auflauf mit Puderzucker (oder Zimt und Zucker) bestreuen und warm servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

1.4 Mirabellen-Klößchen

25 Stk. Würfelzucker	Salz
1 l Milch	abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
250 g Mehl	80 g Butter
Zimt	1 Ei
Zucker	1 TL Zucker
125 g Butter für die Sauce	15 g Hefe
500 g Mirabellen große	

Mehl, Hefe, Zucker und etwas Milch zu einem Teig verrühren und zugedeckt an einem warmen Platz ca. 20 Minuten gehen lassen. Ei, Butter, Zitronenschale und 1 Prise Salz in die restliche handwarme Milch geben und unter Rühren zum Teig geben. Nochmals gehen lassen und anschließend ca. 1 cm dick ausrollen. Quadrate von etwa 7x7 cm schneiden, auf jedes Quadrat in die Mitte eine entsteinte Mirabelle und 1 Stück Würfelzucker geben und Klöße formen. Die Klöße nochmals kurz gehen lassen und dann in einem großen Topf in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garziehen. Butter schmelzen lassen, Klöße aus dem Topf nehmen, mit zwei Gabeln aufreißen, mit der Butter übergießen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Mengenangabe: 4 Personen

1.5 Mirabellencreme

500 g Mirabellen
 5 Blatt weiße Gelatine
 6 EL Wasser
 100 g Zucker
 1 Pkg. Vanillin

200 ml Sahne

Zum Garnieren:

einige entsteinte Mirabellen
 4 cl Mirabellengeist

Mirabellen waschen, entsteinen und mit dem Schneidstab pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Vanillin aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nicht mehr kochen lassen. Die aufgelöste Gelatine unter das Fruchtfleisch rühren und kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt die geschlagene Sahne unterziehen. In Portionsschälchen verteilen und kalt stellen. Zum Garnieren die entsteinen Mirabellen mit Mirabellengeist beträufeln und auf die Gläser verteilen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1.6 Mirabellentarte

1 Rolle Blätterteig
 Butter für die Form
 600 g Mirabellen
 200 g Sahne

2 Eier
 50 g Zucker
 50 g Mandeln, gemahlen

Den Blätterteig in einer gebutterten Tarteform auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und kalt stellen. Die Mirabellen waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Sahne, Eier, Zucker und Mandeln verrühren und auf dem Blätterteig ausstreichen. Mit Mirabellen belegen und im Backofen 20-25 Minuten backen.

Mengenangabe: 6 Personen:

Backzeit: 20-25 Min.

Zubereitungszeit: 20 Min.

1.7 Mirabellentrifle

Mirabellenragout
 300 g Mirabellen, entsteint
 10-30 g Zucker, je nach Reifegrad der Mirabellen
 70 g Weißwein

1/2 Stange Zimt
Custard-Creme (mit Ingwer)
 100 g Milch
 10 g Butter
 10 g Ingwer, gehackt

1 Eigelb
 15 g Zucker
 7 g Cremepulver
 100 g Sahne, steif geschlagen

Löffelbiskuits

2 Eigelb
 10 g Mehl
 2 Eiweiß
 30 g Zucker

30 g Stärke
 10 g Mehl

Fertigstellung

10 Mirabellen
 Etwas frittierter oder kandierter Ingwer
 Ggf. etwas Mirabellengeist,
 Portwein oder Weißwein zum Trinken der
 Löffelbiskuits

Mirabellenragout: Alle Zutaten vermischen und aufkochen lassen. Danach nur solange bei mittlerer Hitze weiter erhitzen, dass die Mirabellen noch einen leichten Biss haben. Abgedeckt abkühlen lassen.

Custard-Creme (mit Ingwer): Milch, Butter sowie Ingwer aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten gut verrühren, die Milch von der Hitze nehmen, die Eiermischung unter ständigem Rühren einlaufen lassen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. zwei Minuten köcheln lassen. Abdecken und abkühlen lassen. Unter die zimmerwarme Creme die Sahne rühren.

Löffelbiskuits: Die Eigelbe mit dem Mehl verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel unter die Eigelbmasse rühren. Den restlichen Eischnee dazugeben, Mehl und Stärke gemischt darüber sieben und alles zügig unterheben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, zehn Löffelbiskuits auf Backpapierstreifen spritzen, diese in Zucker tauchen und abklopfen. Bei 180 Grad Umluft goldbraun backen.

Fertigstellung: In eine Schale oder in (Longdrink-)Gläser das Mirabellenragout geben. Die (nach Geschmack ggf. getränkten) Löffelbiskuits darüber verteilen und mit der Ingwercrème bedecken. Die Mirabellen entsteinen und halbieren, mit etwas Zucker vermischen und auf der Creme verteilen. Mit Ingwer vollenden und servieren.

2 Eingemachtes, Eingelegtes

2.1 Eingeweckte Mirabellen mit Lavendel

2 Zweige frischen Lavendel	200 g Naturjogurt
3 EL Apfelschnaps	400 g Mirabellen
200 g eingeweckte Mirabellen	300 ml Wasser
1 EL Butter	300 g Zucker
4 EL flüssiger Honig	

Zubereitung eingeweckte Mirabellen: Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und 10 Minuten kochen lassen. Die Mirabellen waschen und in den Zuckersirup geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mirabellen glasig werden. Die Mirabellen mit dem Zuckersirup sofort heiß in Weckgläser füllen und die Lavendelzweige zugeben. Gläser sofort schließen und in einen weiten Topf stellen. Diesen mit Wasser auffüllen, so dass die Gläser halb bedeckt sind. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und langsam abkühlen lassen. So sind die Mirabellen ca. 1 Jahr haltbar.

Zubereitung heiß-kalte Mirabellenversuchung: Den Joghurt im Tiefkühler leicht anfrieren lassen. Anschließend in Gläser füllen und den Honig darüber geben. Die Butter in einer heißen Pfanne erhitzen und die Mirabellen hinein geben. Mit dem Apfelschnaps ablöschen und flambieren. Die heißen Mirabellen über den Joghurt geben und sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 45

2.2 Mirabellen in Gin

500 g Mirabellen	1 Zimtstängel
300 g brauner Kandiszucker	2.5 dl Gin

Die Mirabellen portionenweise in wenig siedendem Wasser aufkochen, sofort herausnehmen und abtropfen lassen. Lagenweise mit dem Kandiszucker in kleinere Gläser schichten, 1 Stück Zimtstängel dazulegen, mit Gin auffüllen, so dass die Früchte damit bedeckt sind. 1-2 Monate ziehen lassen.

Die Ginfrüchte passen ausgezeichnet zu Vanilleglace oder können mit flaumig geschlagenem Rahm serviert werden.

2.3 Mirabellen in Gin

500 g Mirabellen	1 Zimtstange
250 g brauner oder weißer Kandiszucker	5 dl Gin

Vorbereiten: Mirabellen, evtl. portionenweise, in leicht kochendes Wasser geben, aufkochen, sofort herausnehmen, abtropfen lassen.

Einfüllen: Mirabellen abwechslungsweise mit dem Zucker in ein Glas füllen, Zimtstange dazulegen. Mit Gin auffüllen. Die Früchte müssen davon bedeckt sein.

Ziehen lassen: Verschlossen, kühl und dunkel gelagert, während 1-2 Monaten ziehen lassen.

Servieren: Ginfrüchte passen zu Vanilleglace oder können mit geschlagenem Rahm serviert werden.

2.4 Mirabellen süß-sauer

<i>Sud:</i>	1 Stange Zimt
500 ml Weinessig	1 Stück frische Ingwerknolle
500 ml Wasser	6 Gewürznelken
250 g Zucker	750 g Mirabellen
1 Stange Vanille	

Essig, Wasser, Zucker, ausgeschabte Vanillestange, Zimt, geschälte Ingwerknolle und Gewürznelken auf kleiner Gasflamme kochen lassen. Mirabellen waschen und gut abtrocknen. Jede Frucht mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. Dann portionenweise im Gewürzsud kochen. Die Mirabellen in vorbereitete Gläser füllen und mit der heißen Flüssigkeit übergießen. Die Gläser gut verschließen. Nach 2 Tagen den Sud abgießen, noch einmal aufkochen, über die Mirabellen gießen und die Gläser verschließen.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 8 Minuten pro Partie

2.5 Mirabellen-Eingemachtes

<i>Zuckerlösung:</i>	zucker
auf 1 l Wasser kommt 250-300 g Einmach-	3 kg Mirabellen

Mirabellen waschen, Stiele entfernen und Früchte entsteinen. Einige Steine aufklopfen und die Kerne zusammen mit den Früchten in die Gläser geben. Den Zucker im Wasser auflösen und aufkochen. Die Lösung heiß über die Mirabellen in den Gläsern geben, so dass die Früchte bedeckt sind. Gläser verschließen und 30 Minuten lang bei 75 °C erhitzen. Varianten: Stachelbeeren mit Vanille oder Kirschen mit Mandeln.

3 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

3.1 Mirabellenaufauf

300 g Mirabellen	1/2 Zitrone
100 g alte Brötchen	1/2 TL Zimt
75 ml Weißwein	1 Msp. Kardamom
4 Eigelb	30 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker	4 Eiweiß

Mirabellen waschen und entsteinen. Brötchen in Würfel schneiden und im Wein einweichen. Eigelb und Zucker sehr cremig schlagen. Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Kardamom unterrühren. Das eingeweichte Brot und die Mandeln dazugeben. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben. Die Früchte und die Brotmasse abwechselnd in eine gefettete Auflaufform füllen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und backen. Noch warm mit Puderzucker servieren.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 2 (170 °C)

Backzeit: ca. 50 Minuten

4 Fleischgerichte, Innereien

4.1 Kalbsragout mit Mirabellen

800 g Kalbsschulter ohne Knochen	Salz, Pfeffer
400 g Mirabellen	1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
2 Schalotten	1/2 TL Koriander, gemahlen
150 ml Weißwein	1 Bd. Petersilie
Öl	Reis

Das Fleisch würfeln. Die Mirabellen waschen, halbieren und entkernen. Die Schalotten pellen und hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, das Fleisch darin goldbraun anbraten. Die Schalotten dazugeben und glasig werden lassen. Mit dem Wein ablöschen, ein halbes Glas Wasser angießen, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Zugedeckt eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei öfter umrühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, zupfen und hacken. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Mirabellen dazugeben und alles zusammen fertig garen. Mit Petersilie bestreuen und mit Reis servieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Garzeit: 1 gute Stunde

Zubereitungszeit: 20 Min.

4.2 Schweinefilet mit süß-sauren Mirabellen und Safrannudeln

1 Msp. Safran	1/4 rote Paprikaschote
Minze	1 TL Kartoffelstärke
Muskat	1/2 EL Obstessig
Jodsalz, Pfeffer	1 TL Honig
1/2 EL Butterschmalz	1/8 l Johannisbeersaft
1/2 EL Rapsöl	1/16 l Rotwein
1 EL Mango-Chutney	70 g Nudeln
1/2 EL grüne Pfefferkörner	80 g Mirabellen (rotgelb)
1/4 grüne und	6 Schweinemedallions (à 50 - 60 g)

Nudeln in leichtem Salzwasser auf den Biss kochen, kalt ablaufen lassen. Paprikaschoten entkernen, säubern, in kleine Würfel schneiden. Rotgelbe Mirabellen säubern, entkernen, vierteln. Kartoffelstärke mit kaltem Wasser anrühren. 6 Schweinemedallions mit Jodsalz und Pfeffer würzen. Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Medallions beidseitig langsam auf den Punkt braten. Johannisbeersaft und Rotwein aufkochen lassen, mit etwas Stärke binden.

Mirabellen zugeben, im Fond garen lassen, grünen Pfeffer, Mango-Chutney, Honig und etwas Obstessig dazu und leicht aufkochen lassen. Topf mit etwas Butterschmalz erhitzen, Paprikawürfel andünsten, Nudeln sowie Safran hinzugeben, mit Jodsalz und Muskat würzen, gut durchschwenken. Nudeln auf flachem Teller zur Seite anrichten, Medaillons ansetzen und mit süß-sauren Mirabellen und mit Soße überziehen, mit Minzsträußchen garnieren.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

4.3 Schweins-Curry mit Mirabellen

Öl zum Anbraten	3 EL milder Curry
800 g Schweinsvoressen (z. B. Schulter/ Laffe)	3 dl Fleischbouillon
1/2 TL Salz	500 g Mirabellen, halbiert, entsteint (ergibt 450 g)
Pfeffer aus der Mühle	100 g griechisches Joghurt mit Honig
1 Zwiebel, fein gehackt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Öl im Bratopf heiß werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.

Evtl. wenig Öl begeben, Zwiebel mit Curry andämpfen, Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt 1 Std. schmoren. Mirabellen begeben, ca. 15 Min. fertig schmoren. Joghurt darunter mischen, nur noch heiß werden lassen; die Soße darf nicht mehr kochen, würzen. Dazu passt: Reis.

Mengenangabe: 4 Personen

Schmoren: ca. 1 1/4 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Person: 446 kcal / 1866 kJ; E 49 g, F 17 g, KH 24 g

5 Grundlagen, Informationen

5.1 Mirabelle

Form, Farbe und Geschmack: Eine kleine, kugelförmige, gelb bis rötlich punktierte Steinfrucht. Sie hat einen nicht essbaren, braunen und sehr scharfkantigen Steinkern. Das Fruchtfleisch ist fest, sehr süß und lässt sich leicht vom Stein lösen.

Juli bis Oktober zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 67 Kalorien / 280 Joule. Vitamine C und B1. Reich an Kalium, Phosphor, Magnesium und Calcium.

Verwendung: Die Früchte werden gewaschen und entsteint. Dann kann man sie roh verzehren oder zu Kompott verarbeiten. Besonders delikates ist Mirabellenmarmelade und der bekannte Mirabellenlikör.

6 Kuchen, Gebäck, Pralinen

6.1 Blechkuchen mit versunkenen Mirabellen

40 ml Mirabellengeist	300 g Mehl
125 ml Milch	300 g Zucker
2 EL Schokoladenstreusel	300 g Butter
500 g Mirabellen	5 Eier

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier unterziehen. Mehl unterheben und Mirabellengeist und Milch einrühren. Den Teig auf ein Backblech mit durchgehendem Rand füllen. Mirabellen auf den Teig legen und die Schokoladenstreusel darüberstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40 Minuten backen. Mit gesüßter Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

6.2 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen

200 g Butter	1 Prise Salz
200 g Puderzucker	1/2 Zitrone, abger. Schale von
210 g Mehl	200 g Marillen
1 Msp. Backpulver	200 g Pflaumen
4 Eier, getrennt	Butter und Mehl für die Form
etwas Vanillezucker	gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Die Butter auf Handwärme bringen und mit einem Drittel des gesiebten Puderzuckers, einer Prise Salz, sowie Zitronenschale und Vanillezucker, sehr schaumig rühren; nach und nach das Eigelb einrühren und wieder schaumig rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen, gesiebten Zucker einrühren; zu sehr festem Schnee schlagen und unter die Butter ziehen; zum Schluss das mit Backpulver versiebte Mehl löffelweise einarbeiten.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben; Früchte waschen, entstielen, halbieren und entkernen; die Masse in die Form füllen und mit dem Obst belegen; mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175-180 Grad etwa eine Stunde lang backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und nach zwei Stunden Ruhezeit portionieren.

Mengenangabe: 12 STÜCK

6.3 Mirabellen-Kuchen

720 g Mirabellen (Glas)	70 g Kakaopulver
250 g Butter	3 EL Milch
240 g Zucker	1 Pkg. Sahnepuddingpulver
1 Pkg. Vanillezucker	400 ml Sahne
4 Eier	2 Pkg. Sahnesteif
450 g Mehl	2 EL Puderzucker
3 TL Backpulver	

Mirabellen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Früchte halbieren und entsteinen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Back- sowie 50 g Kakaopulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. 1/3 der Mirabellen unterheben. Backrahmen (30x40 cm) auf ein gefettetes Blech stellen, den Teig daraufstreichen. Übrige Mirabellen darauf verteilen. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Aus Puddingpulver, übrigem Zucker und 500 ml Mirabellensaft nach Anleitung einen Pudding zubereiten. Erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker steif schlagen. Pudding cremig rühren, Sahne unterheben. Puddingmasse auf den Kuchen streichen. Ca. 60 Min. kalt stellen. Mit übrigem Kakao bestäuben.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: 55 Min.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 5 g, F 19 g, KH 40 g

6.4 Mirabellen-Kuchen

HEFETEIG

300 g Mehl (Weißmehl oder z.B. 100 g Hirsemehl und 200 g feines Dinkelmehl)
 1/2 TL Salz
 75 g Zucker
 50 g Margarine oder Butter in Stücken, weich
 1 Ei
 21/2 dl Milch
 1/2 Hefewürfel (20 g)
 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

BELAG

1 kg entsteinte Mirabellen
 50 g Zucker

GELEE

3 1/2 dl Wasser
 1 dl Weißwein oder Traubensaft
 2 EL Pflümli, nach Belieben
 1/2 Zitrone, nur Saft
 50 g Zucker
 4 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Hefeteig: Mehl, Zitronenschale, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter, Ei und die mit der Milch angerührte Hefe aufs Mal zugeben, erst jetzt mischen, mit den Knethaken des Rührgerätes 3-4 Minuten kneten. Teig ins gefettete, bemehlte Blech

gießen, verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur knapp bis unter den Blechrand aufgehen lassen.

Belag: Mirabellen auf dem Teig verteilen, mit dem Zucker bestreuen.

Backen: 35-40 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gelee: Alle Zutaten bis und mit Zucker gut verrühren. Gelatine im nicht zu heißen Wasserbad auflösen, gut mit der Flüssigkeit verrühren und über den ausgekühlten Blechkuchen gießen. Ca. 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30 X 33 cm

6.5 *Mirabellen-Mandelkuchen*

Fett u. Mehl für die Fettpfanne	300 g Mehl
1.5 kg frische Mirabellen	2 gestr. TL Backpulver
300 g weiche Butter/Margarine	100 ml Milch
250 g Zucker	100 g Mandelblättchen
1 Pkg. Vanillin-Zucker	150 g Puderzucker
Salz	2 EL Zitronensaft
5 Eier (Gr. M)	Puderzucker zum Bestäuben

Fettpfanne (32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten, mit Mehl ausstäuben. Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen.

Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren.

Teig auf die Fettpfanne streichen. Mirabellen darauf verteilen. Mandeln daraufstreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Puderzucker, Zitronensaft und 1-2 EL heißes Wasser verrühren. Den heißen Kuchen damit beträufeln. Auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn's keine Mirabellen (mehr) gibt, nehmen Sie welche aus dem Glas. Sie brauchen dann 3 Gläser (à 720 ml) und müssen die Früchte noch entsteinen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Backzeit ca. 45 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 290 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 34 g

6.6 *Mirabellen-Streuselkuchen*

400 g Mirabellen oder	300 g Mehl
1 Glas (720 ml) Mirabellen	150 g + 100 g Zucker
200 g Marzipan-Rohmasse	1 Eigelb + 3 Eier (Gr. M)
Fett und Mehl für die Form	150 g kalte + 75 g weiche Butter/Margarine

2 EL (30 g) Grieß (z. B. Weichweizengrieß) 500 g Magerquark
 1 Pkg. Citro-Back Puderzucker zum Bestäuben

Mirabellen waschen, evtl. entstielen, dann gut abtropfen lassen. Früchte entsteinen. Aus der Marzipan- Rohmasse 25-30 kleine Kugeln formen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Überschüssiges Mehl aus der Form schütten.

Mehl, 150 g Zucker, Zimt und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. 150 g kaltes Fett in Stückchen zufügen und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann rasch mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

2/3 der Streusel in die Form geben und als Boden andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Eier trennen. 1 Eigelb, 75 g weiches Fett und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Grieß, Citro-Back und Quark unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Form aus dem Ofen nehmen. Marzipankugeln auf dem Boden verteilen. Hälfte Quarkcreme darübergeben. Mirabellen darauf verteilen. Rest Creme darüberstreichen. Übrige Streusel daraufstreuen. Bei gleicher Temperatur ca. 40 Minuten weiterbacken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Auskühlzeit mind. 2 Std.

Backzeit ca. 50 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 360 kcal; E 9 g, F 17 g, KH 41 g

6.7 Mirabellenkuchen

50 g Mehl	75 g Puderzucker
100 g gem. Mandeln	1 Pkg. Vanillezucker
1 Pr. Salz	2 TL Stärke
50 g Zucker	100 ml Sahne
80 g Butter	3 EL Milch
1 Ei	100 ml Aprikosensaft
750 g Mirabellen	50 ml Mirabellenlikör
2 Eier	3 EL Butter

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Butter und Ei verkneten, ca. 60 Min. kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mirabellen abbrausen, halbieren und entkernen. Teig ausrollen, eine gefettete Tarteform (Ø 24 cm) damit auskleiden und ca. 10 Min. vorbacken. Eier mit Puderzucker, Vanillezucker, Stärke, Sahne und Milch verrühren. Kuchen herausnehmen, Guss auf den Boden gießen, Mirabellen darauf verteilen. Weitere 25- 30 Min. backen. Aprikosensaft, Mirabellenlikör, Butter etwas einkochen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Soße darüberträufeln.

Mengenangabe: 12 Stücke:

backen ca.40 Min.

Kühlen ca.60 Min.

Vorbereiten ca.40 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 26 g

6.8 Mirabellenkuchen

1 Pkg. Vanillezucker	200 g Mehl
1 Prise Salz	125 g Zucker
1 kg Mirabellen frisch oder aus dem Glas	125 g Butter
Butter für die Form	50 g Mandelblättchen
1 TL Backpulver	3 Eier

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen. Mirabellen entsteinen bzw. abtropfen lassen, einige Früchte zum Garnieren beiseite stellen, übrige auf den Teig setzen. Mit 40 g Mandelblättchen bestreuen und im heißen Ofen bei 175 ° C 40-45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, vor dem Servieren mit übrigen Mandeln und Mirabellen verzieren.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

6.9 Mirabellenmuffins

<i>Für den Teig:</i>	250 g Mehl
175 g Butter	1 geh. TL Backpulver
120 g Zucker	75 ml Milch
1 Prise Salz	<i>Für den Belag:</i>
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	250 g Mirabellen
5 Tropfen Bittermandelaroma	<i>Außerdem:</i>
3 Eier	24 Muffinförmchen
50 g Mandelblättchen	Muffinblech

Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker sowie Bittermandelaroma in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Nach und nach die Eier je ca. 2 Min. einrühren.

Die Mandelblättchen leicht zerbröseln. Mit Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig ziehen. Nach und nach die Milch zufügen und verrühren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Je 2 Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs stellen. Den Teig bis 1 cm unter den Rand einfüllen. Die Mirabellen abbrausen, trockentupfen, halbieren, entsteinen und leicht in den Teig drücken. Muffins in 20-25 Min. auf der mittleren Einschubleiste des Ofens goldgelb backen.

Mengenangabe: 12 Stück

Backen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Stück: 620 kcal; E 18 g, F 6 g, KH 35 g

6.10 Mirabellenwähe

Mürbeteig

750 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Salz
1 TL Zucker
80 g Margarine oder Butter
4 EL Wasser
3 EL gemahlene Mandeln

750 g Mirabellen, entsteint

Guss

1/2 dl Milch
150 g Halbfett- oder Rahmquark
2 Eier
2 EL Zucker
1 1/2 TL Vanillinzucker
Puderzucker zum Bestreuen

Teig: Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen. Die in Stücke geschnittene Margarine oder Butter beifügen, mit kalten Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse krümelig ist. Wasser beigeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen, flachdrücken. Mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.

Auswallen: Teig auswallen, das gefettete Blech damit auslegen, gut einstechen, evtl. kurz kühl stellen.

Belegen: Die Mandeln auf den Teigboden streuen und die Mirabellen darauf verteilen.

Guss: Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren und über die Mirabellen verteilen.

Backen: Ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Dann Hitze auf 220 Grad reduzieren und ca. 20 Minuten weiterbacken.

Die Wähe vor dem Servieren mit wenig Puderzucker überstäuben.

Mengenangabe: 1 Backblech von 28 cm 0

6.11 Quarkkuchen mit Pflaumen-Mirabellen-Kompott

400 g Mirabellen
150 g Zucker
100 ml Orangensaft
100 ml Zitronensaft

100 ml Weißwein, ersatzweise Traubensaft
150 g Zucker
10 g Speisestärke
1 Stk. Zitrone, unbehandelt

1 Stk. Orange, unbehandelt	500 g Speisequark, 20 %
10 Stk. Gewürzpauschale (Salz, Zucker, Puderzucker, Zimt)	100 g Rosinen
1 Stk. Zitrone (abgeriebene Schale)	400 g Pflaumen
250 ml Milch, 3,5 %	2 Stk. Eigelb (M)
500 ml Sahne	140 g Zucker
4 Stk. Eigelb (M)	400 g Mehl, Typ 405
	300 g Butter

Butter temperieren und mit Mehl, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale zu einem Teig verkneten. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 30 Min. kühlen. Mit einem Teigholz rund ausrollen und in eine Springform geben. Milch und Sahne mit Zucker aufkochen. Eigelb in einer Schüssel mit 10 Prozent der heißen Flüssigkeit verrühren. Dann die Masse in die heiße Sahne rühren und zur Rose abziehen. Flüssigkeit abkühlen lassen. Quark und Rosinen mit einem Schneebesen unterrühren. Quarkmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Im Backofen bei 180 °C 45 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Pflaumen und Mirabellen halbieren und entsteinen. Saft, Wein, Zucker und Zimt aufkochen. Stärke in Wasser anrühren. Unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und aufkochen. Mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale (oder Aroma) abschmecken. Anrichtehinweis: Quarkkuchen mit Kompott servieren und mit frischer Minze garnieren.

Mengenangabe: 10 Personen

Portion: 1171 kcal / 3586 kJ

6.12 Saftiger Mirabellenkuchen

Für den Mandelmürbeteig

80 g Puderzucker
220 g Mehl
2 EL gemahlene Mandeln
125 g weiche Butter
1 Ei

Für den Belag

1.5 kg Mirabellen
2 EL gemahlene Mandeln
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker

Den Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Mehl, Mandeln sowie Butter zufügen und vermengen. Ei zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Min. kühlen.

Mirabellen waschen, abtupfen, halbieren und entkernen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mürbeteig durchkneten, rund ausrollen und in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (Ø 26 cm) geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teigboden mit Mandeln bestreuen und dicht an dicht mit Mirabellen belegen. Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Tarte im Ofen 40-45 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 40 Min.

Kühlen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 310 kcal; E 4 g, F 14 g, KH 41 g

6.13 Schweizer Mirabellenwähe

Teig

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Salz

1 TL Zucker

80 g Margarine oder Butter

4 -5 El. Wasser

Belag

2 -3 El. gemahlene Mandeln

750 g entsteinte Mirabellen

Guß

50 ml Milch

150 g Sahnequark

2 Eier

2 -3 El. Zucker

1 1/2 EL Vanillezucker

Puderzucker

Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen. Das in Stücke geschnittene Fett zugeben, alles mit kalten Händen leicht verreiben, bis die Masse krümelig ist. Wasser zufügen und mit dem Handrührgerät kurz zu einem Teig zusammenkneten. Den Teig in der Schüssel flach zusammendrücken, mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig ausrollen, eine flache Kuchenform (Y 28 cm) damit auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, nochmals in den Kühlschrank stellen. Mandeln auf den Teig streuen, Mirabellen darauf verteilen. Für den Guß alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren, über die Mirabellen verteilen. Backen. Schaltung: 200-220°C, 1. Schiebeleiste v. u. 170-190°C, Umluftbackofen 45-50 Minuten Die Mirabellenwähe vor dem Servieren mit wenig Puderzucker überstäuben. 62 g Eiweiß, 139 g Fett, 296 g Kohlenhydrate, 11615 kJ, 2772 kcal.

Mengenangabe: 1 Portion

7 Marmeladen, Konfitüren

7.1 Mirabellen Konfitüre

500 g Stachelbeeren (Tee- oder Gewürzladen)
 750 g Mirabellen 1 kg Gelierzucker
 2 EL Lavendelblüten

Stachelbeeren abbrausen und putzen. Mirabellen abbrausen und entsteinen. 500 g Mirabellen abwiegen und wie Stachelbeeren klein schneiden Die Hälfte der Früchte grob pürieren. Alle Früchte und Lavendelblüten in einem großen Topf mit Gelierzucker mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen. Unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Gelierprobe machen. Die Konfitüre randvoll in heiß ausgespülte Twist-off- Gläser füllen und fest verschließen. Gläser ca. 10 Min. auf die Deckel stellen, umdrehen und auskühlen lassen.

Mengenangabe: 4 Gläser à ca. 300 ml

Zubereitung ca. 30 Min.

pro 100 g ca.: 210 kcal; E 1 g, F 0 g, KH 0 g

7.2 Mirabellen-Apfel-Konfitüre

2 Bio-Zitronen 500 ml Apfelsaft
 1 kg Mirabellen 500 g Gelierzucker (3:1)
 50 ml Wasser

Die Schale der beiden Zitronen in sehr dünnen Streifen abziehen. 1 Zitrone auspressen. Mirabellen abbrausen, entsteinen und mit dem Zitronensaft sowie Wasser in 3-5 Min. weich kochen. Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Mirabellenmus mit Apfelsaft und den vorbereiteten Zitronenzesten mischen. Gelierzucker unterheben. Ca. 60 Min. ziehen lassen, dann aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen.

Mengenangabe: 5 Gläser à ca. 345

Ruhen ca. 60 Min.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Pro 100 g ca.: 150 kcal; E 0 g, F 0 g, KH 34 g

7.3 Mirabellen-Konfitüre

1 kg Mirabellen (entsteint)

1 kg Gelierzucker

Früchte waschen, entstielen und entsteinen, abwägen und grob pürieren. Mit dem Gelierzucker vermischen und die Fruchtmasse zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Heiß in Twistoff-Gläser füllen und verschließen.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten

7.4 Mirabellenkonfitüre

1.2 kg Mirabellen

2 Zitronen, Saft von

1 kg Gelierzucker

Die Mirabellen abrausen, trockentupfen und mit einem Kirschkernentsteiner entsteinen. In einen Topf geben, den Gelierzucker unterheben und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Anschließend den Zitronensaft hinzufügen, aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte, abgetrocknete Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Mengenangabe: 4 Gläser à 500 ml

7.5 Mirabellenkonfitüre mit Rosmarin

1 Zweig frischer Rosmarin

1 Orange, Saft von

1 kg Gelierzucker

1 kg Mirabellen

3 EL Sherry, medium

Die Mirabellen waschen, entsteinen und die Früchte gut zerkleinern. Orangensaft, Sherry und Rosmarin zufügen. Mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Rosmarinzweig entfernen. Die Konfitüre heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Passt hervorragend als Beilage zu Wildgerichten.

Zubereitungszeit (in Min.): 20

8 Mehlspeisen, Nudeln

8.1 Grießtaler mit Mirabellenkompott

Für den Teig:

1/2 l Milch

80 g Butter oder Margarine

2 EL Zucker

1 Prise Salz

100 g Grieß

1 frisches Ei

3 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken

500 g Mirabellen

1/8 l Weißwein

1 Zimtstange

4 EL Zucker

1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

1 EL Speisestärke, evtl. mehr

Außerdem:

5 EL Butter

3 EL frisch gemahlener Mohn

Für das Mirabellenkompott:

Die Milch, etwa 1 El. Fett, den Zucker und das Salz aufkochen. Den Grieß einstreuen und ausquellen lassen. Das Ganze etwas abkühlen lassen, dann das Ei darunterkneten. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig kleine Teigtaler backen. Die Mirabellen entsteinen. Den Wein mit dem Zimt, dem Zucker und etwas Zitronenschale auskochen. Die Mirabellen hinzufügen und 2-3 Min. darin dünsten. Die Zimtstange entfernen. Das Kompott mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Den Mohn hinzufügen, kurz andünsten und Über die Grießtaler verteilen. Diese zusammen mit dem Mirabellenkompott anrichten. Tipp: Waschen Sie die Zitrone heiß ab, bevor Sie die Schale abreiben.

Mengenangabe: 4 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 Std.

Je Portion: ca.: 680 kcal

Index

ALKOHOLISCH

Mirabellen in Gin, 5

APFEL

Mirabellen-Apfel-Konfitüre, 21

AUFLAUF

Mirabellen-Auflauf, 2

Mirabellenaufauf, 7

AUGUST

Mirabellen in Gin, 5

Mirabellen-Kuchen, 14

Mirabellen-Mandelkuchen, 15

Mirabellen-Streuselkuchen, 15

Mirabellenkonfitüre, 22

Mirabellenkuchen, 16

Saftiger Mirabellenkuchen, 19

Schweins-Curry mit Mirabellen, 10

BISKUIT

Mirabellentрифle, 3

BLECHKUCHEN

Blechkuchen mit versunkenen Mirabellen, 13

Mirabellen-Kuchen, 14

CREMESPEISE

Mirabellencreme, 3

DESSERT

Dickmilch-Zimt-Quark mit Mirabellen, 1

Mirabellen mit Baiserhaube, 1

Mirabellen-Klößchen, 2

Mirabellencreme, 3

Mirabellentarte, 3

Mirabellentрифle, 3

EINFACH

Schweins-Curry mit Mirabellen, 10

EINGELEGTES

Mirabellen in Gin, 5

Mirabellen süß-sauer, 6

EINGEMACHTES

Eingeweckte Mirabellen mit Lavendel, 5

Mirabellen-Eingemachtes, 6

EINMACHEN

Mirabellen Konfitüre, 21

Mirabellen-Apfel-Konfitüre, 21

ERDBEERE

Mirabellen mit Baiserhaube, 1

FILET

Schweinefilet mit süß-sauren Mirabellen und Safrannudeln, 9

FLEISCH

Kalbsragout mit Mirabellen, 9

Schweinefilet mit süß-sauren Mirabellen und Safrannudeln, 9

Schweins-Curry mit Mirabellen, 10

GIN

Mirabellen in Gin, 5

HEFETEIG

Mirabellen-Kuchen, 14

INFORMATION

Mirabelle, 11

KALB

Kalbsragout mit Mirabellen, 9

KLOSS

Mirabellen-Klößchen, 2

KONFITUERE

Mirabellen Konfitüre, 21

Mirabellen-Apfel-Konfitüre, 21

Mirabellen-Konfitüre, 21

Mirabellenkonfitüre, 22

Mirabellenkonfitüre mit Rosmarin, 22

KUCHEN

Blechkuchen mit versunkenen Mirabellen, 13

Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen, 13

- Mirabellen-Kuchen, 14
 Mirabellen-Mandelkuchen, 15
 Mirabellen-Streuselkuchen, 15
 Mirabellenkuchen, 16, 17
 Mirabellenwähe, 18
 Quarkkuchen mit Pflaumen-
 Mirabellen-Kompott, 18
 Saftiger Mirabellenkuchen, 19
 Schweizer Mirabellenwähe, 20
- M2006
 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und
 Pflaumen, 13
- MEHLSPEISE
 Grießtaler mit Mirabellenkompott, 23
- MILCH
 Dickmilch-Zimt-Quark mit Mirabellen,
 1
- MIRABELLE
 Blechkuchen mit versunkenen Mirabel-
 len, 13
 Dickmilch-Zimt-Quark mit Mirabellen,
 1
 Eingeweckte Mirabellen mit Lavendel,
 5
 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und
 Pflaumen, 13
 Grießtaler mit Mirabellenkompott, 23
 Kalbsragout mit Mirabellen, 9
 Mirabelle, 11
 Mirabellen in Gin, 5
 Mirabellen Konfitüre, 21
 Mirabellen mit Baiserhaube, 1
 Mirabellen süß-sauer, 6
 Mirabellen-Apfel-Konfitüre, 21
 Mirabellen-Auflauf, 2
 Mirabellen-Eingemachtes, 6
 Mirabellen-Klößchen, 2
 Mirabellen-Konfitüre, 21
 Mirabellen-Kuchen, 14
 Mirabellen-Mandelkuchen, 15
 Mirabellen-Streuselkuchen, 15
 Mirabellenauflauf, 7
 Mirabellencreme, 3
- Mirabellenkonfitüre, 22
 Mirabellenkonfitüre mit Rosmarin, 22
 Mirabellenkuchen, 16, 17
 Mirabellenmuffins, 17
 Mirabellentarte, 3
 Mirabellentrifle, 3
 Mirabellenwähe, 18
 Quarkkuchen mit Pflaumen-
 Mirabellen-Kompott, 18
 Saftiger Mirabellenkuchen, 19
 Schweinefilet mit süß-sauren Mirabel-
 len und Safrannudeln, 9
 Schweins-Curry mit Mirabellen, 10
 Schweizer Mirabellenwähe, 20
- MUFFIN
 Mirabellenmuffins, 17
- NUDEL
 Schweinefilet mit süß-sauren Mirabel-
 len und Safrannudeln, 9
- OBST
 Mirabelle, 11
 Mirabellen in Gin, 5
 Mirabellen süß-sauer, 6
 Mirabellen-Kuchen, 14
 Mirabellenwähe, 18
- P1
 Schweizer Mirabellenwähe, 20
- PFANNKUCHEN
 Grießtaler mit Mirabellenkompott, 23
- PFLAUME
 Früchte-Sandkuchen mit Marillen und
 Pflaumen, 13
 Quarkkuchen mit Pflaumen-
 Mirabellen-Kompott, 18
- QUARK
 Quarkkuchen mit Pflaumen-
 Mirabellen-Kompott, 18
- RAGOUT
 Kalbsragout mit Mirabellen, 9
- ROSMARIN

Mirabellenkonfitüre mit Rosmarin, 22

SCHWEIN

Schweinefilet mit süß-sauren Mirabellen und Safrannudeln, 9

Schweins-Curry mit Mirabellen, 10

SCHWEIZ

Schweizer Mirabellenwähe, 20

SEPTEMBER

Mirabellenmuffins, 17

STREUSELKUCHEN

Mirabellen-Streuselkuchen, 15

SUESSPEISE

Grießtaler mit Mirabellenkompott, 23

Mirabellen-Auflauf, 2

Mirabellenaufauf, 7

TARTE

Mirabellentarte, 3

WÄHE

Mirabellenwähe, 18

Schweizer Mirabellenwähe, 20