

## Inhaltsverzeichnis:

<b>Mispel allgemeines:</b> .....	
<b>Mispel Rezepte:</b> .....	
Mispelsalat.....	
Mispel-Salat.....	
Salat von Pilzen und Mispeln mit Fisch.....	
Mispel-Ragout.....	
Mispelkompott 1.....	
Mispelkompott 2.....	
Mispel – Kompott 3.....	
Mispel-Orangen-Kompott.....	
Mispelkompott in Blätterteigtaschen.....	
Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln.....	
Mispel Knispler.....	
Karamellierte Mispeln mit Berberitzenmus.....	
Mispel-Apfel Chutney.....	
Mispel-Mousse.....	
Vanille-Cotta mit Mispelfond.....	
Mandelcreme mit Mispeln.....	
Mandarinen-Jogurt-Eis mit Mispel-Creme-Mille feuille und zweierlei Sossen.....	
Eingekochte Mispeln.....	
Mispeln im Schlafrock.....	
Mispel-Konfitüre 1.....	
Mispelmarmelade 2.....	
Mispel-Marmelade 3.....	
Mispelmarmalade 4.....	
Mispel Konfitüre mit Vanille und Minze.....	
Mispelgelee.....	
Mispel-Quitten-Gelee.....	
Mispel-Aprikosen-Gelee mit Cidre.....	
„Mispelsekt“.....	
„Mispel-Schnaps“.....	
Mispeln oder Hesperlein einzumachen (altes Rezept).....	
Mispeln oder Hesperlein einzumachen / auf andere Art (altes Rezept).....	
Mispel in Candit (altes Rezept).....	
Mispeln (Dörrlitzen, Dürrlitzen) einzumachen (altes Rezept).....	
Wiener=Gipfel (mit Mispeln) (altes Rezept).....	
Dürrlitzen=Mark (altes Rezept).....	

## Mispel allgemeines:



### Mispel (*Mespilus germanica*)

#### Heimat:

Die Mispel stammt ursprünglich aus Vorderasien, ist aber schon sehr lange in Europa verbreitet. Heute findet man die Mispel in ganz Mitteleuropa an wärmebegünstigten Standorten. Sie bevorzugt nährstoffreiche, nicht zu feuchte, kalkhaltige Böden in sonniger bis halbschattiger Lage.

#### Familie:

Die Mispel gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und ist nahe mit den Gattungen Cotoneaster, Amelanchier und Crataegus verwandt.

#### Blüte:

Im Mai/Juni erscheinen bis 5 cm große, reinweiße, duftlose, apfelähnliche Einzelblüten, die gegen anhaltende Feuchtigkeit empfindlich sind. Dank der späten Blütezeit besteht geringe Spätfrostgefahr. Die Mispel ist selbstfruchtbar, daher ist nur eine Pflanze nötig, um Früchte zu bekommen.

#### Frucht:

Die hartreifen Früchte werden ab Oktober geerntet. An der goldbraunen Frucht mit der ledrigen, leicht behaarten Schale fällt ein großer, nach innen offener Kelch mit fünf zottigen Kelchblättern auf. Die Genußreife entwickelt sich erst nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung. Eigenschaften des Fruchtfleischs sind dann: weich, teigig, süßsauerlich schmeckend und nach Apfel duftend. Die Frucht enthält reichlich Stärke, Pektin, Zucker und Vitamin C.

#### Pflanze:

Die Wildmispel ist ein meist mehrstämmiger Strauch, mit bis zu 4 m Höhe, der nach 8 bis 10 Jahren fruchtet. Veredelte Sorten wie z. B. 'Nottingham', 'Holländische Großfruchtige', 'Macrocarpa', 'Bredase Reus' und 'Westerwald' sind dornlos und großfruchtig, können bis zu 6 m hoch werden und tragen schon nach 4 bis 6 Jahren erste Früchte. Bei Temperaturen unter minus 20 °C können Holzschäden auftreten.



#### Verwendung:

Die Gerbstoff enthaltenden Früchte sind ein altbewährtes Mittel bei Verdauungsstörungen und besitzen harntreibende Wirkung.

Die Früchte sind sowohl zum Rohverzehr geeignet (jedoch erst nach Frosteinwirkung oder Lagerung) (Hinweis: Mispeln werden erst genießbar, wenn sie Frost gehabt haben (in der Natur oder 2-3 Stunden im Gefriergerät) oder 2 Wochen kühl und trocken gelagert wurden, so dass sie nachreifen. Die Farbe der Mispeln verändert sich zu rotbraun bzw. rotorange) als auch zur Verarbeitung zu Konfitüre und Gelees in Kombination mit Apfel oder Wildobstsorten.

Ebenso wie Speierling wurden Mispeln wegen ihres Gerbstoffgehaltes häufig zum Apfelwein zugesetzt.

Die sehr zierenden Früchte enthalten 1 % Pektin, sie wirken in Verbindung mit anderen Obstarten als natürliches Geliermittel. Sie lassen sich frisch essen, eignen sich aber auch als Zusatz zu Obstwein, für Saft, Likör, Gelee, Kompott und getrocknet als aromatisches Mehl, oder als Beilage zu Geflügel oder zu exotisch reizvollen Obstsalaten.

Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, daß das Aroma der Mispeln nicht kräftig ist und sehr schnell von anderen Zutaten übertönt werden kann.

Wer bei der Zubereitung von Marmelade und Gelee auf Geliermittel verzichten möchte, kann das bei der Verarbeitung von Mispeln, wegen des hohen Pektingehaltes, gerne tun. Geliermittel verkürzen allerdings die sonst erforderliche Kochzeit erheblich und vermindern den bei langer Kochzeit ziemlich hohen Vitaminverlust. Ein echtes Argument!

Für das nicht ganz alltägliche Backwerk:

In warmen Gegenden wird das Fruchtfleisch getrocknet und als aromatisches Mehl für allerlei Backwaren verwendet.

Es gibt auch noch japanische Mispeln *Eriobotrya japonica*, Loquats genannt. Es sind kleine, meist gelbe bis Orangefarbene, saftige, Aprikosen- bis kirschaehnliche Früchte Ostasiens von süßsauerlichem, deliziosoem Geschmack. L. werden heute im Mittelmeerraum, in Mittel- und Südamerika sowie in den USA kultiviert. Frisch oder in Dosen konserviert kommen sie bei uns in den Handel.

## Mispel Rezepte:

### Mispelsalat

die Zutaten:

- 1 Packung Couscous
- 150 Gramm LammHackfleisch
- 4 Mispeln
- 1 Packung Pinienkerne
- 2 Spitzpaprika
- 3 Tomaten
- 1 Packung Weinblätter eingelegt

die Zubereitung:

Hauptspeise: Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous

Mispeln, schälen, entkernen und in Streifen schneiden, mit etwas Honig und Zitronensaft abschmecken und in ein Dessertglas geben. Restliche Pinienkerne daraufstreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblättchen verzieren.

### Mispel-Salat

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zitrone Saft
- 800 Gramm Vollreife Mispeln
- 1 Esslöffel Alter Sherry-Essig (eventuell mehr)
- 1 Esslöffel Ahornsirup
- 2 Esslöffel Traubenkernöl
- Salz
- Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Teelöffel Zitronenthymianblätter (und einige Blättchen zum Garnieren)
- 50 Gramm Walnusskerne gehackt
- 8 Herzblätter vom Römersalat

die Zubereitung:

In einem Topf 1, 5 l Wasser mit Zitronensaft zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln darin bereit stellen. Die Mispeln halbieren und putzen, wie bei der Mispel-Mousse beschrieben. Die Fruchthälften im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren, im Eiswasser abschrecken und auf KUEchenpapier abtropfen und erkalten lassen.

Sherry-Essig mit Ahornsirup, Traubenkernöl, Salz, 1 Prise Pfeffer und Zitronenthymianblättchen in einer Schüssel verrühren. Mit der Hälfte der Walnüsse unter die Früchte mischen und 10 Minuten kühl stellen.

Salatblätter waschen, abgetropft auf eine Platte legen. Den Fruchtsalat auf die Blätter häufen und mit restlichen Walnüssen und Zitronenthymian bestreuen.

Tipp: Den Salat als Vorspeise mit Parma- oder Serranoschinken oder mit Manchego- Käse anrichten.

## Salat von Pilzen und Mispeln mit Fisch

Zutaten für 4 Portionen

200 Gramm Austernpilze

10 Kirschtomaten

4 Schalotten

200 Gramm Pfifferlinge

2 Esslöffel Schnittlauch

2 Knoblauchzehen

200 Gramm Steinchampignons

700 Gramm Rotbarschfilet (eventuell mehr)

2 Esslöffel Petersilie

1 Bund grüner Spargel

3 Esslöffel Balsamicoessig

100 Gramm Bauchspeck

6 Esslöffel Olivenöl

10 Mispeln

Salz

Pfeffer

Zucker

Walnussbrot

die Zubereitung:

Bauchspeck und Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Pilze in Stücke schneiden und mitbraten. Dann die geviertelten Tomaten hinzugeben, kurz mit anschwemmen. Danach in eine Schüssel geben. Den Spargel schälen und kochen, in 2-3 lange Stücke schneiden und mit den geviertelten Mispeln ebenfalls in die Schüssel geben.

Mit Balsamico und Olivenöl sowie den Gewürzen abschmecken. Rotbarsch portionieren und würzen, mehlieren und mit Knoblauch und Thymian anbraten. Schnittlauch und Petersilie hinzugeben - fertig! Als Beilage Walnussbrot servieren.

## Mispel-Ragout

Zutaten für 4 Portionen

800 Gramm Mispeln

6 Datteln

30 Gramm Butter

1 klein Stück Zimtstange

3 Dünne abgeschälte Orangenschale, unbehandelt;

200 Milliliter Weisswein halbtrocken

1/2 Teelöffel Speisestärke

1 Prise Salz

1/2 Teelöffel Honig

2 Esslöffel Crème fraîche

4 Zitronenmelisse oder etwas Zitronenthymian (eventuell mehr)

die Zubereitung:

Mispeln halbieren und putzen wie bei der Mispel-Mousse beschrieben. Früchte vierteln. Die

Datteln entsteinen und klein schneiden. Butter in einem breiten Topf erhitzen. Mispeln, Datteln, Zimt und Orangenschale 2 Minuten darin dünsten. Die Hälfte vom Wein dazugießen und zugedeckt weitere 2 Minuten sanft garen. Die Speisestärke im restlichen Wein glatt rühren. Das Ragout damit binden. Mit Salz und Honig würzen. Zimtstange und Orangenschale entfernen. Crème fraîche unterrühren. Ragout mit Zitronenmelisse garnieren. Tipp: Das Ragout schmeckt zu gebratenem Geflügel und auch zu gebratenem oder pochiertem Fisch.

### **Mispelkompott 1**

1 kg Mispeln

250 g Zucker

½ l Wasser

½ l Apfelsaft

Mispeln schälen und halbieren, bei teigigen Früchten nur die Blüte ausstechen. Früchte im Wasser halb gar dünsten und nach Zugabe von Zucker und Apfelsaft fertig kochen.

### **Mispelkompott 2**

1 kg Mispeln

250 Gramm Gelierzucker

400 ml Apfelsaft und 300 ml Wasser

Gehackte Minze

100 ml Weisswein

Die Mispeln schälen, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden, in Zucker karamellisieren, mit Weisswein ablöschen, mit gehackter Minze verfeinern und mit der Flüssigkeit einkochen. Das Kompott ist fertig, wenn die Masse zäh vom Kochlöffel fließt.

### **Mispel – Kompott 3**

Zutaten

400 g Mispeln

200 g Zucker, braun

100 ml Wein, rot

5 EL Rum

1 Stange/n Zimt

Ingwer, etwa haselnussgroß

Zubereitung

Mispeln waschen, vierteln und entkernen. Zucker mit 100 ml Wasser, dem Rotwein, Rum und Zimt verrühren und aufkochen. Mispeln dazugeben, etwas 5 Minuten köcheln, dann abseihen, dabei den Sud auffangen.

Zimtstange entfernen und den Sud einkochen, bis er sirupartig ist. Ganz zuletzt den Ingwer kurz mitkochen, dann entfernen.

Mispeln in den heißen Sud zurückgeben und darin erkalten lassen. Mit Schlagsahne, zu Vanilleeis, Grießpudding o.ä. servieren.

## Mispel-Orangen-Kompott

400 g Mispeln (am besten nachgereifte Früchte) waschen.

Die Haut vom Stiel her abziehen, die Früchte halbieren und die Kerne entfernen.

Die Schale von 1 unbeh. Orange in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen.

Die Streifen der Schale in 1 El Butter andünsten.

Die Mispeln zusammen mit Zucker o. Akazienhonig, 1 Msp. Zimt, 1 Gewürznelke und dem Mark von 1 halben Vanillestange etwa 15 Min. köcheln lassen.

2 unbeh. Orangen filetieren. Den austretenden Saft auffangen und beiseite stellen.

Die Orangenfilets zu dem Mispel-Kompott hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Den restlichen Orangensaft mit 1 Tl Speisestärke gut verrühren und das Kompott damit etwas binden.

Schmeckt super zu Pfannkuchen, Crêpes, Griespudding oder auch zu Geflügel!

## Mispelkompott in Blätterteigtaschen



die Zutaten:

1 Packung Blätterteig Nestle

4 Mispeln

Zucker

Puderzucker

Minzeblätter

Weißwein

Die Mispeln schälen, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Weisswein ablöschen, mit gehackter Minze verfeinern und einkochen. Den Blätterteig ausrollen, in Dreiecke schneiden und im Ofen bei 220° backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. "

## Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln

die Zutaten:

- 1 Eigelb
- Honig
- 1 Tasse Hüttenkäse
- 4 Mispeln
- 1 Flasche Marillen-Zitrus Likör
- Weisswein
- Zimt
- Zitronen Saft
- Zucker

die Zubereitung:

verrühren. Die Mispeln schälen, entkernen und klein schneiden. Eigelb mit Zucker, Weisswein und Marillen-Zitrus-Likör aufschlagen.

Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben, die klein geschnittenen Mispeln darauf legen, mit der Eigelb-Masse bedecken und im Ofen gratinieren. Anschliessend auf einem Teller servieren.

## Mispel Knispler

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Prosecco
- 4 Mispeln
- 20 Milliliter Mandellikör
- 1 Estragon (eventuell mehr)

die Zubereitung:

Mispeln schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Mit Mandellikör marinieren und in Gläser verteilen. Estragon zupfen und klein schneiden. Den Prosecco auf die Gläser verteilen.

## Karamellierte Mispeln mit Berberitzenmus

die Zutaten:

Karamellierte Mispeln:

- 500 Gramm Mispeln
- 250 Gramm Zucker
- 2.5 dl Wasser
- 2.5 dl Apfelsaft
- 150 Gramm brauner Zucker

Berberitzenmus:

- 250 Gramm Berberitzenmark
- 100 Milliliter Berberitzen- oder Waldbeerenlikör
- 5 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 50 Gramm Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 250 Gramm Sahne

die Zubereitung:

Das Rezept ist für mehrere Personen. Es ist am einfachsten, Mispeln gleich in grösseren Portionen einzukochen und so die Früchte für mehrere Desserts vorrätig zu haben.

Karamellierte Mispeln: Man kann für dieses Rezept auch die eingekochten Mispeln (=> extra Rezept) nehmen. Werden frische Früchte verwendet, dann werden sie mit dem Sparschäler geschält und in Zitronenwasser gelegt, damit sie nicht braun werden. Nun den Zucker mit Wasser und Apfelsaft aufkochen und die Früchte hineingeben. Sie werden unter dem Siedepunkt gegart. Die Mispeln sind gar, wenn man mit einem spitzen Messer hineinsticht und noch auf einen leichten Widerstand trifft.

Die eingekochten oder die fertig gegarten Mispeln nun abtropfen lassen und mit dem braunen Zucker bestreuen. Wer hat, nimmt eine Lötlampe zum Karamellisieren oder stellt die Früchte ganz schnell unter den heissen Grill. Sie sollten nicht weiter garen. Zum Anrichten Berberitzenmus dazu geben.

Berberitzenmus: Die Gelatine in Wasser einweichen Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiss mit 15 Gramm Zucker steif schlagen. Das Berberitzenmark mit dem Likör, den restlichen 40 g Zucker und den Eigelben in einem Topf verrühren. Im Wasserbad die Masse unter Rühren auf 72 °C erhitzen und die ausgedrückte Gelatine unterziehen. Den Topf vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen. Wenn die Masse anzieht, d. h. fest wird, die geschlagene Sahne und das geschlagene Eiweiss unterheben. Nun die Masse in Portionsförmchen geben, abdecken und im Kühlschrank erkalten lassen.

Zum Servieren die Förmchen stürzen und die karamellisierten Mispeln hinzugeben. Dazu schmeckt eine Vanillesauce, die eine rote Berberitzenmusverzierung bekommt.

Tipp: Die roten Zuchtberberitzenhecken in den Vorgärten tragen im Herbst schmale rote Früchte. Die lassen sich sehr gut zu Mus verarbeiten: Die Früchte mit etwas Wasser aufkochen und dann durch ein Sieb streichen. Sie sind aber sehr viel saurer als die Früchte der einfachen Berberitze. Und die wächst in unserer Region nur noch im Kreis Hoexter. Da bietet das Internet Abhilfe: Im Feinkostversandhandel können Sie getrocknete Berberitzen und Berberitzenmus bestellen.

## Mispel-Apfel Chutney

Zutaten:

350 gr. Mispeln

250 gr. rote Zwiebel

150 gr. süss-sauren Apfel

30 gr. Gelierzucker 2:1

3 EL Olivenöl

1 EL Ingwer

1 dl Wasser

2 EL Meersalz

1 EL Petersilie

2 rote Chilischoten, mittelgross

1 Sternanis

1 Zimtstange

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

Vorbereitung

Die Mispeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Ingwer schälen, zuerst in sehr dünne Scheiben und danach in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und eine Hälfte in feine Streifen und die andere Hälfte in kleine Würfelchen schneiden.

Die Chilischoten in kleinste Würfelchen schneiden.

Zubereitung

In einem Topf die Zwiebelstreifen mit dem Olivenöl anschwitzen, etwa 2-3 Minuten.

Dann die Apfelwürfel hinzugeben und weitere 2 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Die Mispeln und die Chiliwürfelchen hinzugeben und wiederum 3 Minuten köcheln lassen und dann mit dem Wasser ablöschen.

Den Gelierzucker begeben und reduzieren lassen.

Das Salz, die Zimtstange, die Ingwerstreifen, den Sternanis und die Zwiebelwürfelchen begeben – alles weitere 5 Minuten köcheln lassen bei gelegentlichem Umrühren.

Die Masse mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebener Muskatnuss und der Petersilie abschmecken.

Auskühlen lassen und die Zimtstange und den Sternanis entfernen.

Das Chutney kann sich gut verschlossen durchaus 4-5 Wochen im Kühlschrank halten, kann aber auch zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet werden.

Das Chutney schmeckt hervorragend zu Gegrilltem, begleitet aber auch ein würziges Curry-Gericht ganz wunderbar.

## Mispel-Mousse

Zutaten für 6 Portionen

5 Gelatine weiss

600 Gramm Mispeln

1 Zitrone Saft

50 Gramm Zucker

250 Gramm Quark mager

1 Vanilleschote Mark

50 Milliliter Milch

125 Gramm Sahne geschlagen

Zum Garnieren

Mispelspalten

Schokoladenornamente, fertig gekauft

die Zubereitung:

In kaltem Wasser 2 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Mispeln waschen, halbieren und häuten. Die Kerne und die Häutchen darunter entfernen. Braune Stellen, wenn nötig, ausschneiden. Das Fruchtfleisch mit 2 El Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht verfärbt. Fruchtfleisch und 10 g Zucker mit einem Stabmixer pürieren. Die Gelatine tropf nass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und dazurühren. Die Masse in 6 Formen oder Gläser giessen, abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Die restlichen Mispeln häuten und wie oben entkernen. Die übrige Gelatine wie beschrieben einweichen und auflösen. Das Fruchtfleisch klein hacken und mit restlichem Zitronensaft mischen. Den Quark mit dem übrigen Zucker, dem Vanillemark und der Milch glatt rühren. Die Mispelstücke darunter mischen. Erst die Gelatine, dann die Sahne unter die Quarkcremeziehen. Die Creme auf das vorgekühlte Fruchtgelee füllen, abdecken und wieder im Kühlschrank fest werden lassen. Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heisses Wasser tauchen und den Inhalt auf Dessertteller stürzen. Mispel-Mousse mit Mispelspalten und Schokoladenornamenten garniert servieren.

## Vanille-Cotta mit Mispelfond

Zutaten für 4 Portionen

Mispelfond:

400 Gramm Mispeln

550 Milliliter Weisswein

150 Milliliter Apfelsaft

180 Gramm Zucker

1/2 Zimt

1/2 Zitrone

Vanille-Cotta:

150 Milliliter Milch

80 Milliliter Sahne

30 Gramm Zucker

1 Vanille

50 Gramm Kuvertüre weiss

3 Eigelb

20 Milliliter Calvados

Zucker grob

die Zubereitung:

Mispelfond: \* Mispeln waschen, klein schneiden, mit den anderen Zutaten zusammen

aufkochen und circa 20 Minuten köcheln lassen.

Dann 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Mit etwas Zitronensaft abschmecken und passieren.

Vanille-Cotta:

Milch, Sahne, Zucker und Vanille kurz aufkochen.

Kuvertüre darin auflösen und in lauwarmem Zustand die Eigelbe und den Calvados unterrühren.

Die Masse in kleine Porzellanförmchen giessen und im heissen Wasserbad bei 180 °C Ofentemperatur circa 15 bis 20 Minuten stocken lassen.

Die Cotta nun mit grobem Zucker bestreuen und goldbraun unter dem Backofengrill karamellisieren.

Anrichten: Vanille-Cotta auf einem Glasteller platzieren und mit Mispeln und dem Mispelfond dekorativ anrichten.

## **Mandelcreme mit Mispeln**

die Zutaten:

300 Milliliter Milch

80 Gramm Zucker

100 Gramm Mandeln geschält, gerieben

3 Gelatine

2 Esslöffel Heller Mandellikör

200 Gramm Sahne

500 Gramm Mispeln

50 Gramm Puderzucker

1/4 Vanilleschote

1 Zitronenschale unbehandelt

4 Esslöffel weisser Portwein

20 Gramm Butter kalt

die Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Zucker aufkochen, die Mandeln hineinrühren und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mischung durch ein Sieb passieren und 1/4 Ltr. Abmessen. Falls nötig mit Milch auffüllen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Mandellikör erhitzen - nicht kochen lassen - und die Gelatine darin auflösen. In die Mandelmilch rühren und im Kühlschrank auskühlen lassen, bis sie anfängt zu gelieren.

3. Die Sahne halbfest schlagen und unter die angesulzte Mandelmilch heben. In Portionsförmchen oder Tassen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

4. Die Mispeln waschen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne die Hälfte des Puderzuckers hell karamellisieren, die Mispeln mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und der Zitronenschale darin andünsten. Mit Portwein ablöschen und den restlichen Puderzucker mit der Butter dazugeben.

5. Vanilleschote und Zitronenschale entfernen. Die Förmchen in heisses Wasser tauchen, die Creme auf Teller stürzen und die Mispeln daneben anrichten.

## **Mandarinen-Jogurt-Eis mit Mispel-Creme-Mille feuille und zweierlei Sossen**

1 kg Mandarinen  
 2-3 El Zucker  
 1/2 Becher griechischer Schafs-Jogurt  
 1 Becher Creme double  
 1 Schuß Holunderblüten-Sirup

Die Mandarinen entsaften, den Saft und den Zucker etwas einkochen, den Sirup abkühlen lassen. Alle Zutaten vermengen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

2 Handvoll Mispeln  
 etwas Wasser  
 2-3 El brauner Rohrzucker  
 1 Becher Sahne

Die Mispeln putzen und vierteln, mit dem Zucker und dem Wasser weich köcheln lassen, durch ein Sieb passieren.

Die Sahne steif schlagen und mit dem abgekühlten Kompott vermischen.

1 Packung TK-Blätterteig

Mit einer geeigneten Form Stücke aus dem Blätterteig ausschneiden. Die Teigstückchen einige male mit einer Gabel einstechen und zwischen zwei Silikonbackfolien (oder zwei gefettete Bleche o. ä.) mit und z. B. mit einem 2. Blech beschwert bei 180 °C hellbraun backen - abkühlen lassen.

1 El Sauere Sahne  
 1 Tl Grenadine  
 1 El Sauere Sahne  
 1 Tl konzentrierter Limettensaft  
 1 tl Mandelsirup

**Anrichten**

einen kleinen Klacks Mispelsahne auf einen Teller geben, ein Blätterteigblättchen auflegen, mit Sahne betreichen, wieder ein BT-Teil auflegen und so weiter. 3-5 Schichten, je nach Geschmack auf einander legen.

Mit den beiden Soßen eine gefällige Dekoration machen und 1 bis 2 Nocken/Kugel Eis anlegen.

## Eingekochte Mispeln

die Zutaten:

1000 Gramm Mispeln

500 Gramm Zucker

500 Milliliter Wasser

500 Milliliter Apfelsaft

die Zubereitung:

Das Rezept ist für mehrere Personen. Es ist am einfachsten, Mispeln gleich in grösseren Portionen einzukochen und so die Früchte für mehrere Desserts vorrätig zu haben.

Die Mispeln mit einem Sparschäler schälen und eventuell den Blütenansatz herausschneiden. Die geschälten Früchte in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Den Zucker mit Wasser, Apfelsaft und den Mispeln in einem grossen Topf kurz aufkochen. Die Früchte anschliessend mit der Flüssigkeit in Einmachgläser geben und 30 Minuten einkochen. Anschliessend am besten im Kühlschrank aufbewahren.

## Mispeln im Schlafrock

Zutaten für 8 Stück

80 Gramm Mehl

125 Gramm Mandeln geschält, gemahlen

2 Esslöffel Puderzucker

2 Esslöffel Mandel- oder Orangenlikör

1 Eigelb

60 Gramm Butter kalt

8 Gleich grosse, reife Mispeln

Zitronen Saft

70 Gramm Marzipanrohmasse

1 Eiweiss

Puderzucker zum Bestreuen

Geschlagene Sahne und Minzeblätter zum Anric

die Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, Likör, Eigelb und Butter zu einem Teig kneten und zu einer Kugel formen. Mispeln halbieren und putzen wie bei der Mispel-Mousse beschrieben und mit Zitronensaft einpinseln. Die Marzipanmasse zu 8 gleich grossen Kugeln formen. Jede Mispel mit einer Kugel füllen und fest zusammendrücken. Den Teig in 8 gleich grosse Portionen teilen. Jede Portion zwischen 2 Klarsichtfolien zu einem Kreis von ca. 14 cm ø ausrollen. Das obere Folienblatt abziehen. Den Teig mit der unteren Folie wie ein Taschentuch um eine Mispel legen, oben zusammendrehen, dann die Folie abziehen und die Kugeln 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Ofenblech mit Backpapier auslegen. Darauf die Kugeln legen, mit Eiweiss einpinseln und 30 Minuten auf der unteren Einschubleiste backen, bis sie braun werden. Nach 15 Minuten mit Backpapier abdecken. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben und lauwarm mit Sahne und Minzeblättern anrichten.

Tipp: Unebenheiten im Teig lassen sich durch die Folie leicht glätten.

## Mispel-Konfitüre 1

Zutaten für 7 Portionen

1 Zitrone unbehandelt

1.4 kg Mispeln

1000 Gramm Gelierzucker 1:1

3 Esslöffel Orangenblütenwasser oder Orangenlikör

die Zubereitung:

Die Zitrone heiss abwaschen und abtrocknen. Die Schale mit einem Zestenreisser abziehen und abgedeckt beiseite stellen. Den Fruchtsaft auspressen.

Die Mispeln halbieren und putzen, wie bei der Mispel-Mousse beschrieben. Das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht verfärbt. Von den Mispeln 1 kg abwiegen, in einem grossen Topf mit Gelierzucker verrühren und zugedeckt 2 Stunden Saft ziehen lassen. Das Fruchtfleisch mit dem Schneidstab pürieren.

Die übrigen Mispeln in Stückchen schneiden. Alles zusammen aufkochen und offen 3 Minuten sprudelnd kochen. Das Orangenblütenwasser und die Zitronenschalenstreifen dazugeben und unterrühren. Weitere 1-2 Minuten kochen und sofort in saubere Gläser mit Twist-off-Verschluss füllen und schliessen. Auf den Deckeln stehend abkühlen lassen

## Mispelmarmelade 2

1 unbehandelte Zitrone

1 kg Mispeln;

1 kg Gelierzucker

Zitronenschale abraspeln, dann entsaften. Die Mispeln waschen, halbieren und entkernen, mit Zitronensaft beträufeln. In einem großen Topf mit Gelierzucker verrühren und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen. Danach pürieren und 3 bis 4 Minuten aufkochen.

Zitronenschalen unterrühren. Weitere 1-2 Minuten kochen und in Gläser abfüllen.

## Mispel-Marmelade 3

1kg Mispeln waschen und halbieren.

Die Früchte in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken

Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann durch ein Sieb streichen.

Das Mus abwiegen und mit der entsprechenden Menge Gelierzucker gut verrühren und aufkochen.

4-5 Min. unter Rühren köcheln lassen.

Heiß in saubere, dicht verschließbare, Gläser füllen.

Die Gläser für 5 Min. auf den Kopf stellen (dann ist alles durch die Hitze keimfrei).

Kühl und dunkel aufbewahren.

## Mispelmarmalade 4

Zutaten (für 4 Gläser a 250 ml):

ca. 2 kg Mispeln

3 saure Äpfel

500 g Gelierzucker 2:1

Entkernte Äpfel mit Mispeln zusammen aufkochen, anschließend mit Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb.

Danach mit Gelierzucker mischen und unter Rühren bis zur „Marmeladendicke“ einkochen.

Dann in Gläser mit Schraubverschluß füllen (bis zu einem Jahr haltbar).

## Mispel Konfitüre mit Vanille und Minze

Zutaten:

350 gr. Mispeln

150 gr Gelierzucker 2:1

20 gr. Butter

5 EL Weisswein, trocken (vielleicht Gewürztraminer)

2 EL Balsamessig, weiss (Aceto Balsamico)

1 Vanilleschote

2 EL frische, gehackte Minze

1 EL gerieben Schale einer Zitrone

Vorbereitung

Die Mispeln waschen und schälen, dann in kleine Würfel schneiden. Die frische Minze fein hacken. Die Zitronenschale reiben.

Zubereitung

Die Butter in einem Topf (vorzugsweise Kupfer) schmelzen und die Mispelwürfelchen dazugeben und etwa 3 Minuten aufkochen lassen.

Dann mit dem Weisswein und dem Balsamessig ablöschen und unter ständigem Rühren etwas einreduzieren lassen.

Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote hinzufügen.

Jetzt den Gelierzucker begeben und nochmals 4-5 Minuten stark köcheln lassen – rühren nicht vergessen.

Die Masse dann im Topf oder einem Mixbehälter mit dem Zauberstab pürieren und wiederum 2-3 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die geriebene Zitronenschale und die feingehackte Minze untermengen und die noch heisse Masse in 2-3 der Menge entsprechende Twist-Off-Gläser geben, fest verschliessen und 5 Minuten auf den Kopf stellen (die Gläser natürlich!).

## Mispelgelee

### ZUTATEN

1 kg Mispeln  
 200 ml Wasser  
 100 g Zucker  
 Gelierzucker (anpassen)  
 5-10 g Zitronensäure pro Liter  
 Ggf. Pektin

### ZUBEREITUNG

Mispel vierteln, den Blütenansatz wegschneiden, mit wenig Wasser und etwas Zucker langsam und lange köcheln - nicht kochen !!! (1 bis 2 Stunden), bis alles sehr weich ist. In ein Geliertuch geben und über Nacht abtropfen lassen. Früher machte man das mit einem sauberen Kuchentuch und einem umgedrehten Kuchenstuhl - Tuch wurde an die Stuhlbeine gebunden und unten der Saft in einem Gefäß gesammelt. Den gewonnenen Saft mit Zucker zur Gelierprobe einkochen - dann mit Zitronensäure nach Geschmack abschmecken. Ich mag gerne etwas mehr Zitronensäure. Pektinzugabe nicht nötig - bei überreifen Früchten kann ein wenig Pektin nicht schaden. Heiß in Gläser füllen und verschließen. Hält Geschmack und Konsistenz Jahre

Als Rezeptvorschlag mit Kartoffelreibekuchen zusammen.

## Mispel-Quitten-Gelee

1 Teil Mispeln und 1 Teil Quitten zusammen im Dampfentsafter entsaften.  
 Jeweils 750 ml Saft mit 500 g Gelierzucker mischen und 1 Zimtstange dazugeben.  
 Unter ständigem Rühren aufkochen.  
 4-5 Min. kochen lassen. Dabei den auftreibenden Schaum abschöpfen.  
 Heiß in saubere, dicht verschließbare, Gläser füllen.  
 Die Gläser für 5 Min. auf den Kopf stellen (dann ist alles durch die Hitze keimfrei).  
 Kühl und dunkel aufbewahren.

## Mispel-Aprikosen-Gelee mit Cidre

### Zutaten:

400 ml Mispelsaft (von etwa 1 kg Mispeln) -  
 400 ml Aprikosensaft (von etwa 550 g Aprikosen) oder  
 Aprikosennektar -  
 100 ml Cidre -  
 1 Packung Dr. Oetker Extra Gelier Zucker -

### Vorbereiten:

Mispeln waschen, abtropfen lassen, vierteln, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 400 ml Saft abmessen.

Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen, Saft gewinnen und 400 ml Saft

abmessen.

100 ml Cidre abmessen

Zubereiten:

Fruchtsäfte und Cidre in einem Kochtopf mit Extra Gelier Zucker gut verrühren.

Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen.

Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen.

Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. -

## „Mispelsekt“



Zutaten:

(für 1 Person)

1 Mispel mit Saft(eingemacht, aus der Dose)

2-4 cl Calvados

trockener Rieslingsekt

Zubereitung:

Die Mispel in ein Sektglas geben und ca. 2 Esslöffel des Saftes darüber gießen. Den Calvados darüber geben und zum Schluss mit Sekt aufgießen.

## „Mispel-Schnaps“

Die gerbstoffreiche Frucht reift spät und ist erst nach dem Teigigwerden genießbar. Das Teigigwerden wird durch Frost oder Lagern der Mispel zusammen mit Äpfeln gefördert. Je nach Reife und Jahrgang können die Früchte recht zuckerreich sein. Mispeln können erst eingemaischt werden, wenn sie teigig sind. Die Stärke ist dann zu Zucker abgebaut. Es reicht ein leichtes Quetschen durch Stampfen und Beimischen von viel Hefewasser. Für eine saubere Gärung muß die Mispelmaische enzymiert und angesäuert werden (mittlere Dosis). Die Gärung dauert drei bis vier Wochen bei 20 °C. Die Ausbeute ist je nach Reife sehr variabel. Der Brand hat ein typisches, kräftiges, an Mostbirnen erinnerndes Aroma. Wenn genügend Früchte verfügbar sind, ist der Mispelbrand von der Ausbeute und der Aromatik her interessant.

### **Mispeln oder Hespelien einzumachen (altes Rezept)**

Nehmet Mispeln oder Hespelien die noch ein wenig hart und nicht gar zeitig seyn / wischet sie ab und stechet oben etliche Löchlein mit einem Pfriemen darein / doch daß sie nicht durchaus gehen; legets alsdann in einen Tiegel oder Glas / gießet einen geläuterten und übersottenen Zucker darüber / beschwerets / und lassets also stehen; wollte nach etlichen Tagen der Zucker wässericht werden / kann man ihn noch zwey oder dreymahl übersieden / wie bereits vielfältig erinnert worden.

### **Mispeln oder Hespelien einzumachen / auf andere Art (altes Rezept)**

Wann die Mispeln oder Hespelien / so annoch zimlich hart sind / durchstochen worden / giesset ein siedend Wasser darüber / last es nur ein wenig daran stehen / oder auch einen einigen wall darinnen aufthun / alsdann seyhet es davon ab; schlichtets / wann sie wohl ertrocknet / nachmal in einen Tiegel oder Glas / und giesset den geläuterten Zucker / wann er zuvor ein wenig erkaltet / darüber.

### **Mispel in Candit (altes Rezept)**

Wenn solche nicht gar weich, werden sie mit Zitronath, Orang.Schalen, Zimt et Nelchen bestuckt, in ein kalt lind Zucker gelegt, solchen etlich mal dicker gesotten, u: immer kalt darüber gethan, zuletzt läßt man die Mispeln ein wenig mit aufsieden.

### **Mispeln (Dörrlitzen, Dürrlitzen) einzumachen (altes Rezept)**

Zu 2 Pfund Mispeln oder Dörrlitzen läutert man 1 Pfund Zucker, legt die Dörrlitzen darein, schäumt sie während des Kochens fleißig ab, läßt den Saft dicklicht einkochen, thut sie mit einem Schaum=Löffel in ein Porzellan=Geschirr, gießt den Saft darüber, läßt sie kalt werden, und bindet sie fest zu. Diese Frucht ist zu den gebackenen Wiener=Gipfeln am besten zu gebrauchen. Siehe folgendes Rezept.

### **Wiener=Gipfel (mit Mispeln) (altes Rezept)**

Man nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 3 Viertelpfund feines Mehl, ein Zuckerlöffelein Zimmet, 8 gestoßene Nägelein und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, schneidet anderthalb Viertelpfund frische Butter darein, rührt dieß mit 2 ganzen Eyern und dem Gelben von 3 anderen zu einer dicken Masse, würgt den Taig, wällt ihn eines Messerrückens dick aus, schneidet dreyeckigte Stücklein davon, füllt in jedes derselben 3 bis 4 eingemachte Mispeln (oder auch Dörlitzen), schlägt das mittlere Stück über das Eingemachte, die 2 anderen Enden dagegen, legt die Gipfel auf ein mit Mehl besäetes Blech, und läßt sie langsam backen.

### **Dürrlitzen=Mark (altes Rezept)**

Die Dürrlitzen werden mit halb Wasser und Wein so lange gekocht, bis sie weich sind. Alsdann werden sie durch einen Suppenseiher oder Haarsieb getrieben, und zu 1 Pfund Mark 3 Vierling Zucker geläutert; das Mark so lange darin gekocht, bis es ganz dick ist, etwas kleingeschnittene Citronenschalen darunter gethan und wenn es kalt ist, in einen Zuckerglas aufbewahrt.