

Thema: Pflaumen- und Zwetschgen-Desserts – Außergewöhnliche Rezeptideen von Konditorin Franziska Schweiger

Beitrag: 1:49 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Pflaumen- und Zwetschgensaison ist hierzulande in vollem Gange. Noch bis Ende September läuft die Ernte. Ich weiß ja nicht, wie es Ihnen geht, aber ich esse sie ja am liebsten direkt so. Aber man kann natürlich auch leckere Dips, Chutneys und Marmeladen daraus zaubern oder sie zum Kochen und Backen verwenden. Wenn ich da an Muttis Pflaumenkuchen denke: superlecker! Etwas außergewöhnlichere Dessert-Tipps hat Franziska Schweiger. Die aus dem Fernsehen bekannte Konditorin ist auch Botschafterin der Initiative „Deutschland – Mein Garten.“, die im Auftrag der BVEO über die Frische- und Qualitätsvorteile von deutschem Obst und Gemüse informiert. Oliver Heinze hat mit ihr gesprochen.

Sprecher: Deutschlands coolste Konditorin, die aus dem Fernsehen bekannte Confiterie-Expertin Franziska Schweiger, liebt Zwetschgen.

O-Ton 1 (Franziska Schweiger, 0:23 Min.): „Das Wichtigste ist der erste Kontakt mit der Zwetschge. Also, ich schaue sie mir an: Sie soll gesund ausschauen, sie soll eine schöne Farbe haben. Und dann überlege ich, wie möchte ich sie weiterverarbeiten? Möchte ich Mousse. Kompott, Marmelade kochen, dann nehme ich eine reife Zwetschge. Und für den Kuchen nehme ich auf jeden Fall eine feste Zwetschge, sollte natürlich bei uns aus der Region sein, zumindest aus Deutschland.“

Sprecher: Noch mehr liebt sie allerdings Nachspeisen aus Zwetschgen:

O-Ton 2 (Franziska Schweiger, 0:20 Min.): „Eins meiner Lieblings-Desserts ist definitiv mein Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern und Zwetschgenröster. Das ist einfach lecker. Und das geht eigentlich ganz schnell zu Hause, denn man löst einfach die Schokolade und die Butter überm Wasserbad auf, verrührt dann ein bisschen Mehl und Haselnüsse und Eier – und dann geht’s eigentlich schon ab in den Ofen.“

Sprecher: Zum Schokoladenküchlein gehört der Zwetschgenröster. Das ist eine Art Zwetschgenkompott, allerdings ohne Wasser, aber dafür mit besonderen Gewürzen wie Zimt, Vanille oder Gewürznelken. Außerdem Zucker und Orange und auf Wunsch auch einem kleinen Schuss Rum. Geht ganz einfach und ist im Handumdrehen fertig. Viel aufwendiger sind dagegen die Desserts für die Gäste ihres Sterne-Restaurants.

O-Ton 3 (Franziska Schweiger, 0:32 Min.): „Ein Siebenerlei vielleicht sogar von der Zwetschge: vom Mousse bis zum Törtchen, Eis-Sorbet, Kompott, Creme. Aber für zu Hause gibt’s ja viele Alternativen. Was bestimmt lecker ist, sind nur – in Anführungszeichen – nur die klassischen Zwetschgennudeln mit Vanillesoße und einem Tonkabohnen-Eis zum Beispiel. Absolut lecker ist auch ein Rotwein-Kuchen mit Schokosplitter und Zwetschgenkompott. Man könnte es sich auch noch ein bisschen komplizierter machen und eine Zwetschgen-Schokoladen-Mousse-Schnitte machen, mit Kaffee ist das hervorragend und erinnert dann an einen Zwetschgendatschi.“

Abmoderationsvorschlag: Viele leckere Rezepte rund ums Thema Pflaumen und Zwetschgen von Franziska Schweiger finden Sie auf der Website von „Deutschland - Mein Garten.“ unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Thema: **Pflaumen- und Zwetschgen-Desserts – Außergewöhnliche Rezeptideen von Konditorin Franziska Schweiger**

Interview: 2:13 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Pflaumen- und Zwetschgensaison ist hierzulande in vollem Gange. Noch bis Ende September läuft die Ernte. Ich weiß ja nicht, wie es Ihnen geht, aber ich esse sie ja am liebsten direkt so. Aber man kann natürlich auch leckere Dips, Chutneys und Marmeladen daraus zaubern oder sie zum Kochen und Backen verwenden. Wenn ich da an Muttis Pflaumenkuchen denke: superlecker! Etwas außergewöhnlichere Dessert-Tipps hat Franziska Schweiger. Die aus dem Fernsehen bekannte Konditorin ist auch Botschafterin der Initiative „Deutschland – Mein Garten.“, die im Auftrag der BVEO über die Frische- und Qualitätsvorteile von deutschem Obst und Gemüse informiert, hallo.

Begrüßung: „Hallo, servus!“

1. Frau Schweiger, was ist denn Ihr Pflaumen- und Zwetschgen-Liebblings-Dessert?

O-Ton 1 (Franziska Schweiger, 0:27 Min.): „Eins meiner Lieblings-Desserts ist definitiv mein Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokoladenkern und Zwetschgenröster. Das ist einfach lecker. Und das geht eigentlich ganz schnell zu Hause, denn man löst einfach die Schokolade und die Butter überm Wasserbad auf, verrührt dann ein bisschen Mehl und Haselnüsse und Eier – und dann geht’s eigentlich schon ab in den Ofen. Und dazu dann einen Zwetschgenröster, der geht im Handumdrehen, und das ist einfach himmlisch, ist wirklich hervorragend.“

2. Klingt schon mal sehr lecker, kann aber bestimmt noch getoppt werden, oder?

O-Ton 2 (Franziska Schweiger, 0:25 Min.): „Ja, klar. In der Sterne-Gastronomie machen wir natürlich etwas kompliziertere Desserts. Das heißt, also wenn ich was von der Zwetschge mache, dann wäre es eine Variation, ein Siebenerlei vielleicht sogar von der Zwetschge: vom Mousse bis zum Törtchen, Eis-Sorbet, Kompott, Creme. Und sogar die Haut wird da auch verwendet, das wird dann eine knusprige Haut. Und es ist ganz, ganz toll und aufwendig aber. Aber für zu Hause gibt’s ja viele Alternativen.“

3. Und wenn ich bei meiner Familie oder meinen Gäste mal so richtig Eindruck schinden will?

O-Ton 3 (Franziska Schweiger, 0:25 Min.): „Was bestimmt lecker ist, sind nur – in Führungszeichen – nur die klassischen Zwetschgennudeln mit Vanillesoße und einem Tonkabohnen-Eis zum Beispiel. Absolut lecker ist auch ein Rotwein-Kuchen mit Schokosplitter und Zwetschgenkompott. Man könnte es sich auch noch ein bisschen komplizierter machen und eine Zwetschgen-Schokoladen-Mousse-Schnitte machen, mit Kaffee ist das hervorragend und erinnert dann an einen Zwetschgendatschi.“

4. Gekauft – das probiere ich auf jeden Fall mal aus. Wie kommen Sie eigentlich auf solche ungewöhnlichen Ideen?

O-Ton 4 (Franziska Schweiger, 0:22 Min.): „Meine kreativste Zeit ist nach der Arbeit, also ich gehe gerne abends noch in meine Küche und experimentiere rum. Ich habe sehr viele Backzutaten da, kaufe sehr gerne frisch am Markt ein. Das ist einfach wunderbar und man kann sich kreativ ausleben – und ist auch wunderbar dann für neue Kochbücher und Backbücher. Ja,

es macht super Spaß, und es macht mich vor allem glücklich.“

5. Wer es Ihnen nachmachen will: Worauf sollte man beim Einkauf von Pflaumen und Zwetschgen unbedingt achten?

O-Ton 5 (Franziska Schweiger, 0:25 Min.): „Das Wichtigste ist der erste Kontakt mit der Zwetschge. Also, ich schaue sie mir an: Sie soll gesund ausschauen, sie soll eine schöne Farbe haben. Und dann überlege ich, wie möchte ich sie weiterverarbeiten? Möchte ich Mousse, Kompott, Marmelade kochen, dann nehme ich eine reife Zwetschge. Und für den Kuchen nehme ich auf jeden Fall eine feste Zwetschge, sollte natürlich bei uns aus der Region sein, zumindest aus Deutschland.“

Franzi Schweiger war das mit leckeren Dessert-Rezepten für die gerade laufende Pflaumen- und Zwetschgen-Saison. Vielen Dank dafür!

Verabschiedung: „Hat mich sehr gefreut, dankeschön!“

Abmoderationsvorschlag: Viele leckere Rezepte rund ums Thema Pflaumen und Zwetschgen von Franzi Schweiger finden Sie auf der Website von „Deutschland - Mein Garten.“ unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de.