

Monstr<sup>o</sup>alicious

10

Monströs-leckere  
Desserts!





# SPIELEN

## ~~Essen, bewegen,~~

5 Obst- und Gemüsedesserts pro  
Tag für deine Gesundheit!





## DAS BUFFET IST ERÖFFNET! UND DIE MONSTER SIND HUNGRIG!

*Valériane Gréban, Finalistin von Le Meilleur Pâtissier in Frankreich, hat für uns die Desserts von Monstrolicious kreiert.*

*Ihre Rezepte sind vielfältig, zugänglich und köstlich. Sie laden zum Teilen und Genießen ein. Das ganze Prinzip des Spiels von Richard Garfield, eine feine Mischung aus Risikobereitschaft, Zucker und köstlichen Strategien!*



© @VALERIANE.GREBAN

# KNUSPRIG-ZARTE KEKSE!

## Zutaten für 20 Kekse:

- 120 g brauner Zucker oder unraffiniertes Rohrzucker
- 120 g weißer Zucker
- 175 g Butter
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 6 g Backpulver
- 200 g Milkschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade



## Zubereitung:

1. Die Schokolade in große Stücke hacken.
2. Zucker, Mehl und Backpulver mit einem Mixer verrühren. Anschließend die weiche Butter und das Ei hinzufügen.
3. Anschließend die Schokolade unterrühren.
4. Den Teig zu einer Rolle formen, einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Anschließend die Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und 10 Minuten backen.
5. Zum Schluss: Auskühlen lassen und genießen!
6. Tipp: Gib ein paar M&Ms in den Teig, um bunte Kekse zu erhalten.



# MONSTROMINÖSE DONUTS!

## Zutaten für 6 Donuts:

- 30 g Butter
- 80 g Milch
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 15 g Bäckerhefe
- 1 Teelöffel flüssiger Vanilleextrakt
- 60 g Zucker
- Salz
- 1 Eiweiß
- 100 g Puderzucker



## Zubereitung:

1. Die Butter in der Milch schmelzen. Anschließend die Butter vom Herd nehmen und in eine Schüssel gießen.
2. Vanille, Zucker, Ei, eine Prise Salz und Hefe hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren.
3. Nach und nach das Mehl unter Rühren zugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
4. 1 Stunde und 30 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig festdrücken und auf 1 cm Dicke ausrollen. Kreise aus dem Teig ausstechen und in der Mitte ein Loch machen.
6. 30 Minuten ruhen lassen.
7. Die Donuts etwa 2 Minuten lang frittieren.
8. Das Eiweiß mit dem Puderzucker verrühren und die abgekühlten Donuts mit einem Pinsel glasieren.

***Tipp: Du kannst die Glasur einfärben, essbaren Glitter oder Bonbons hinzufügen, um Augen auf die Donuts zu zaubern.***



# SAFTIGE PFANNKUCHEN

## Zutaten für 6 Personen:

- 2 Eier
- 35 cl Milch
- 50 g Zucker
- 50 g halbgesalzene Butter
- 300 g Mehl
- 2 Päckchen Backpulver
- Neutrales Öl (Sonnenblumenöl)



## Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Die Butter in leicht erwärmter Milch schmelzen und über die Mischung gießen. Die Eier verquirlen und mit dem Schneebesen unter die Masse heben.
2. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Eine große Pfanne erhitzen, mit Öl bepinseln und für jeden Pfannkuchen eine kleine Kelle Teig hineingeben. 1 Minute lang backen und wenden, bis sich kleine Blasen bilden. Die zweite Seite braun werden lassen.

Serviere die Pfannkuchen heiß, mit Butter bestrichen, mit Ahornsirup oder Marmelade beträufelt und mit Heidelbeeren bestreut.

**Tipp:** Für eine «*Wolken*»-Variante das Eiweiß von den Eigelben trennen. In Schritt 2 das Eigelb einarbeiten und dann den steif geschlagenen Eischnee unterheben. So kommen fluffigere Pfannkuchen heraus!



## MOJITO-GELEE

### Zutaten für 6 Personen:

- 6 Blatt Gelatine
- 6 Bio-Limetten
- 4 gelbe Bio-Zitronen
- Minzblätter
- 150 g Rohrzucker

Das Gelee kann mit den traditionellen englischen Zubereitungen (Jelly Chivers, Jell-O, Hartley's) hergestellt werden oder selbst zubereitet werden.



### Zubereitung:

1. Die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Mit einem Gemüseschäler 6 Streifen Schale von der Limette und der Zitrone abziehen.
2. Früchte auspressen, um jeweils 150 ml Saft zu erhalten.
3. Die Zesten und Minzblätter mit 400 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren zum Köcheln bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die Zesten und Blätter entsorgen.
4. Das Wasser aus der Gelatine ausdrücken, anschließend in den Topf geben und warten, bis sie sich aufgelöst hat. Den Saft in die Mischung in der Pfanne einrühren. Das Gelee durch ein feines Sieb in einen Krug abgießen und in eine Kuchenform gießen. Vor dem Servieren mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

***Tipp: Du kannst Früchte in dein Gelee einarbeiten, es allein servieren oder es für eine Panna Cotta oder eine Torte verwenden!***

# MOJITO-LIMETTEN-ENTREMET

## Zutaten für 6 Personen:

- 60 g Butter
- 100 g Butterkekse
- 150 ml Limettensaft
- 30 g Rum
- 80 g Zucker
- 300 g frische Sahne
- Frische Minzblätter
- 4 Blatt Gelatine
- Eine Entremet-Form

WENN DU KEIN GEELE MAGST, FINDEST DU HIER EINE ALTERNATIVE NACHSPEISE MIT LIMETTEN!



## Zubereitung:

1. Die Butterkekse zerkleinern. Die weiche Butter hinzufügen, alles vermischen und auf dem Boden der Form verteilen, ohne den Rand zu berühren.
2. Die Mischung 2 Stunden lang frieren lassen und anschließend vorsichtig aus der Form nehmen. Die Form reinigen.
3. Den Limettensaft auspressen und filtern.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Minzblätter fein hacken, eine Limettenschale, den Limettensaft hinzufügen und zusammen mit dem Zucker erhitzen. 2 Minuten ziehen lassen, dann die Gelatineblätter hinzufügen. Die Mischung durch ein Sieb geben. Anschließend Rum hinzugeben und die Masse abkühlen lassen.
5. Die Sahne zu einer Chantillycreme aufschlagen und die Masse einarbeiten.
6. Die Masse in die Form gießen. Wenn sie gefüllt ist, die Biskuitplatte hinzufügen. Dann das Entremet für 10 Stunden in den Gefrierschrank stellen.





## SPIEGEL-GLASUR

### Zutaten:

- 60 g Wasser
- 75 g Zucker
- 75 g flüssige Glukose
- 50 g gezuckerte Kondensmilch
- 5 g Gelatine
- 75 g weiße Schokoladenstifte
- Grüne Lebensmittelfarbe



### Zubereitung:

1. Rehydrierte die Gelatine in kaltem Wasser.
2. Wasser, Zucker und Glukose auf 103 °C erhitzen.
3. Die Kondensmilch, die ausgedrückte Gelatine und die geschmolzene weiße Schokolade hinzugeben und vom Herd nehmen.
4. Mit einem Stabmixer pürieren.
5. Nach Belieben einfärben.
6. Die Glasur auf 35 °C abkühlen lassen.
7. Über das gefrorene Entremet gießen.



6

# DIE HIMBEERTORTE, NACH DER ALLE VERRÜCKT SIND

*Für eine Torte für 6 Personen*

## SÜßER MANDELTEIG:

### Zutaten:

- 60 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g Mandelpulver
- eine Prise Salz
- 28 g geschlagenes Ei (1/2)
- 125 g Mehl



### Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit dem Puderzucker vermischen. Mandelpulver und eine Prise Salz hinzufügen.
2. Das geschlagene Ei einrühren und das Mehl dazugeben. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier 2-3 mm dick ausrollen und 1 Stunde lang kühlstellen.
3. Den gefetteten Tortenring auslegen.
4. Vor dem Backen 30 Minuten lang einfrieren, um zu verhindern, dass die Ränder beim Backen zusammenfallen.
5. Den Teig bei 160 °C 15 Minuten lang backen.



## MANDELCREME:

### Zutaten:

- 50 g Rohrzucker
- 50 g weiche Butter
- 50 g Mandelpulver
- 1 Ei

### Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Mandelpulver verrühren, anschließend das Ei hinzugeben.
2. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen, dann auf den vorgebackenen Tortenboden streichen und nochmals 20 Minuten bei 160 °C backen

## HIMBEERKONFITÜRE

### Zutaten:

- 100 g Himbeerpüree
- 15 g Akazienhonig
- 5 g Zucker
- 2 g Pektin
- Schale von ½ Limette

### Zubereitung:

1. Das Himbeerpüree mit dem Honig in einem Kochtopf erhitzen.
2. Wenn es zu dampfen beginnt, Pektin und Zucker vermischen, hinzugeben und 15 Sekunden lang kochen lassen.
3. Vom Herd nehmen und die Limettenschale hinzufügen. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen, bevor man die gebackene Mandelcreme damit bestreicht.

## GESCHLAGENE MANDELMILCH-GANACHE

### Zutaten:

- 110 g Sahne + 110 g Sahne
- 12 g Gelatinemasse
- 50 g weiße Schokolade
- 25 g Mandelmilch (oder Oregano-Sirup)
- Himbeeren

### Zubereitung:

1. Den ersten Teil der Sahne erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatinemasse hinzufügen.
2. 3-mal über die geschmolzene Schokolade gießen, um eine Emulsion zu erhalten.
3. Den zweiten Teil der Sahne und die Mandelmilch hinzufügen und pürieren.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Verquirlen (nicht zu viel!) und auf der Himbeermarmelade verteilen. Mit Himbeeren garnieren.

7

# DIE BESTE EISKREM DER WELT

## Zutaten:

- 80 g Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 20 + 80 g Zucker
- 400 g Vollmilch
- 200 g Sahne
- 40 g Traubenzucker
- 2,5 g Stabilisator (wahlweise)
- 3 Tafeln dunkle Schokolade



## Zubereitung:

1. Die Vanille in der 20 Minuten lang erhitzten Milch und Sahne ziehen lassen.
2. Das Eigelb mit 80 g Zucker verquirlen.
3. Milch, Sahne und Glukose erhitzen. 20 g Zucker mit dem Stabilisator mischen und in die Zubereitung geben.
4. Etwas von der heißen Zubereitung über die Eigelbe gießen und verquirlen.
5. Alles wieder in den Topf geben und unter Rühren auf 84 °C erhitzen.
6. Vom Herd nehmen (wenn die Temperatur 84 °C überschreitet, sind die Eier geronnen, und die Zubereitung muss püriert werden, um sie zu glätten).
7. Die Mischung in eine große Schüssel gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
8. Anschließend die kalte Mischung in die Eismaschine/Sorbetmaschine füllen.
9. Wenn das Eis zu gefrieren beginnt, die Schokoladenraspel hinzufügen und die Maschine weiterlaufen lassen.

# SCHOKOLADENFONDUE FÜR SCHOKOLADENLIEBHABER

## Zutaten:

- Frische Früchte (Bananen, Birnen, Mandarinen, Erdbeeren...)
- Getrocknete Früchte (Rosinen, Datteln, Haselnüsse...)
- Zitronensaft
- Marshmallows, Kekse...
- 300 g dunkle Schokolade (oder 150 g dunkle Schokolade und 150 g Milchschokolade)
- 25 cl frische Sahne
- 75 g Butter
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Optional: eine Prise Zimt oder ein wenig dunkler Rum.



## Zubereitung:

1. Die frischen Früchte schälen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Früchte, Kekse, Bonbons etc. in kleinen Servierschalen anrichten.
2. Die Schokolade in Stücke brechen, in einen Topf geben und im Wasserbad mit der Milch schmelzen.
3. Wenn die Schokolade weich geworden ist, die Sahne hinzufügen und die Masse mit einem Schneebesen glattrühren.
4. Die Butter in Stücken sowie die Vanille (und eventuell Zimt und Rum) einrühren.
5. Schnell servieren: Den Topf in die Mitte des Tisches auf ein Stövchen stellen, umgeben von den Zutaten. Jeder taucht mit seiner Gabel ein Stück Obst oder etwas anderes in die Schokolade.

# SCHOKOLADEN-PROFITEROLE BERG

## BRANDTEIG (FÜR 12 STÜCK):

### Zutaten:

- 62 g Milch
- 62 g Wasser
- 55 g Butter
- eine Prise Salz
- 75 g Zucker
- 75 g Mehl
- 2 Eier



### Zubereitung:

1. Milch, Wasser, Butter (in Stückchen), Salz und Zucker in einem Kochtopf erhitzen.
2. Sobald die Butter geschmolzen ist, diese vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hinzugeben. Die Mischung vom Herd nehmen und gut umrühren.
3. Die Mischung bei mittlerer Hitze kochen, um den Teig zu trocknen.
4. In eine Rührschüssel mit Schaufelaufsatz geben und verrühren (oder einen Holzlöffel verwenden, wenn du keinen Mixer hast). Nach und nach die verquirlten Eier hinzugeben, dabei die Mischung zwischen den einzelnen Zugaben gut umrühren.
5. Der Brandteig ist fertig, wenn du mit dem Finger eine tiefe Linie ziehen kannst und diese sich langsam wieder schließt.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle von +/- 18 mm geben und die Brandteiglinge auf ein Backblech spritzen.
7. Bei 180 °C 20 Minuten lang backen, dann die Temperatur für weitere 10 Minuten auf 160 °C senken. Achte darauf, dass du die Backofentür während des Backens nicht öffnest.





## VANILLE-DIPLOMATENCREME FÜR DIE FÜLLUNG

### Zutaten:

- 440 g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zucker
- 5 Eigelb
- 75 g Speisestärke
- 2 Blatt Gelatine
- 30 g kalte Butter
- 150 g Sahne zum Schlagen



### Zubereitung:

1. Die Gelatine einweichen.
2. Die Milch mit der aufgeschnittenen und ausgekratzten Vanilleschote erhitzen.
3. Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Die Speisestärke hinzugeben.
4. Wenn die Milch heiß ist, gieße sie über die Eigelbmischung, dann bringe sie wieder auf den Herd, bringe sie zum Kochen und koche sie noch 1 Minute lang unter Rühren.
5. Gieße die erhitzte Milch über die Eigelbmischung, bringe alles zusammen wieder auf den Herd und bringe die Mischung zum Kochen und rühre sie eine Minute um.
6. Die Mischung vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine und dann die kalte Butter hinzufügen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.
7. Die Sahne aufschlagen (nicht zu viel!).
8. 1/3 der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen unter die Creme mischen und die restlichen 2/3 mit einem Spatel vorsichtig unterheben. In den abgekühlten Brandteig einfüllen.

---

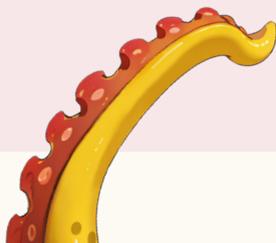
## SCHOKOLADENSÖBE

### Zutaten:

- 150 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- 150 g flüssige Sahne

### Zubereitung:

1. Die Sahne in einem Kochtopf erhitzen (nicht kochen).
2. Die gehackte Schokolade darüber gießen.
3. Mit einem Schneebesen glattrühren und über die mit Sahne gefüllten Profiterole gießen.



# DER GROBE, GROBE, GROBE KUCHEN!

*Zutaten für 6 Personen:*

## WEICHER SCHOKOLADEN-RÜHRTEIG

*Zutaten:*

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 100 g Eigelb
- 20 g Mehl
- 3 g Backpulver
- 20 g Speisestärke
- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter



*Zubereitung:*

1. Das Eiweiß aufschlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis es schaumig wird.
2. Das Eigelb mit einem Spatel unterheben.
3. Dann das gesiebte Mehl, das Backpulver und die Speisestärke unterheben.
4. Die geschmolzene Zartbitterschokolade und die geschmolzene Butter hinzugeben. Leicht verrühren und auf eine gefettete Biskuitmatte streichen.
5. Bei 180 °C 10 Minuten lang backen.
6. Diese Mischung zweimal zubereiten, um aus jedem Biskuit 3 Scheiben mit einem Durchmesser von 16 cm auszustechen (aus 2 Hälften wird 1 Scheibe pro Blech geformt).



## SCHLAGSAHNE-GANACHE AUS VOLLMILCHSCHOKOLADE

### Zutaten:

- 15 Blatt Gelatine
- 220 g + 220 g Sahne (zum Schlagen)
- 110 g Milkschokolade

### Zubereitung:

1. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Vollmilkschokolade hacken.
2. Den ersten Teil der Sahne erhitzen. Vom Herd nehmen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen, über die Milkschokolade gießen und verrühren.
3. Den zweiten Teil der kalten Sahne zugeben und verrühren.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor die Masse zu einer Chantilly-Creme geschlagen wird.



## ZUBEREITUNG

1. Schneide 6 Scheiben mit einem Durchmesser von 16 cm aus deinem Schokoladenkuchen aus (du kannst zwei Hälften verwenden, um einen Kreis zu bilden, wenn du nicht genug Platz auf deinem Blech hast). Du kannst die Größe variieren, wenn du mehrere Ebenen haben möchtest.
2. Schlage die Ganache auf.
3. Lege die erste Scheibe auf deinen Teller, bedecke sie mit geschlagener Ganache und fahre mit allen Biskuitscheiben fort.
4. Die gesamte Torte mit geschlagener Ganache überziehen und mindestens eine Stunde lang einfrieren.
5. Mit farbiger geschmolzener Schokolade glasieren oder mit Baisers und Bonbons verzieren!

# Monströlicious

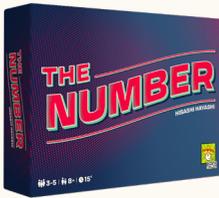
UM MEHR ÜBER MONSTROLICIOUS  
ZU ERFAHREN, BESUCHE

[WWW.RPROD.COM/DE/GAMES/MONSTROLICIOUS](http://WWW.RPROD.COM/DE/GAMES/MONSTROLICIOUS)



# 4 Spiele 4 Atmosphären

ENTDECKE UNSER LIEBLINGSSPIEL-LABOR MIT  
STARKEN PERSÖNLICHKEITEN!



DAS MINIMALISTISCHE BLUFF-SPIEL, DAS  
DICH GARANTIERT UMHAUEN WIRD

HISASHI HAYASHI

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 15'

Ein taktisches Spiel mit  
(mittelalterlichem) Ambiente!

Maxime Rambourg und Théo Rivière,  
illustriert von Gaël Lannurien

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 25'



EINE GNADENLOSE SCHLACHT MIT  
WÜRFELN UND KARTENEFFEKTEN!

Corentin Brand illustriert von Sylvain Repos

👤 2-4 | 👤 8+ | ⌚ 20'

Ein Leckerbissen  
zum Streiten für zwei  
Richard Garfield,  
illustriert von Paul Mafayon

👤 2 | 👤 8+ | ⌚ 10'



# Monströlicious



REPOS  
PRODUCTION