

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Himbeerglace mit Brombeertörtli

Dessert von Brigitte Wegmüller

Für 4 Personen

Himbeerglace

- ½ dl Wasser
- 50 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Himbeeren
- 2 dl Vollrahm
- evtl. 1-2 EL Puderzucker

Wasser und Zucker in eine Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und 2 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Zuckerwasser in eine Schüssel geben, Zitronensaft zugeben und abkühlen lassen. Himbeeren zugeben und mit dem Mixstab pürieren. Das Püree durch ein mittelfeines Sieb streichen. Himbeerpüree probieren, bei zu wenig Süßkraft, dem Schlagrahm Puderzucker zugeben.

Den Rahm in eine Schüssel geben und mit dem Mixer steif schlagen. Je nach Süßkraft des Himbeerpürees jetzt dem Schlagrahm noch wenig Puderzucker zugeben und kurz aufschlagen. Den Schlagrahm zum Himbeerpüree geben und sorgfältig unterziehen.

Den Himbeerrahm in ein tiefkühlbares, verschliessbares Gefäss geben und für 3 - 4 Stunden in den Tiefkühler stellen. Wer über eine Glacemaschine verfügt, lässt den Himbeerrahm in der Glacemaschine nach Anweisung gefrieren. Bis zum Servieren die Glace im Tiefkühler aufbewahren.

Brombeertörtli

Mürbeteig für 9 Förmli

- 150 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 2 EL Zucker
- ¼ abgeriebene Zitronenschale
- 75 g Butter
- ½ Ei, verklopft

Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mischen. Kalte Butter in Stücke schneiden und zugeben. Mit der Hand leicht reiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Ei zugeben und vorsichtig zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Formen

Auf einer leicht bemehlten Unterlage den Teig sorgfältig 2 – 3 mm dick auswallen. Rondellen von 9 cm Durchmesser ausstechen und in gefettete und bemehlte Muffinsformen legen, kurz kühl stellen.

Füllung

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- ½ abgeriebene Zitronenschale
- 150 g Rahmquark
- 1 EL Zitronensaft
- 125 g Mandeln geschält, gerieben
- 1 TL Maizena
- 200 – 300 g Brombeeren, zerquetscht
- Puderzucker
- Pfefferminzblätter

Ei, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Masse hell und crèmeartig ist. Rahmquark, Zitronensaft, Mandeln, Maizena und Brombeeren zugeben und kurz mischen. Die Teigmasse auf den Mürbeteigbödeli verteilen.

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen, das Muffinsblech einschieben und die Törtlein ca. 30 Min. backen. Die Muffinsform aus dem Backofen nehmen und 5 Min. auskühlen lassen. Die Törtli aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren, die Brombeertörtli mit Puderzucker bestäuben.

Chäsi-Nidle

2dl Käseirahm in einer Schüssel steif schlagen, in den Spritzsack füllen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank kühl stellen.

Anrichten

Das Brombeertörtli auf einem Dessertteller anrichten und eine Kugel Himbeerglace dazu dressieren. Mit einem Tupfer Rahm, Pfefferminzblatt und frischen Himbeeren und Brombeeren ausgarnieren.