

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Alptraum

Dessert von Sonja Schilt

Für 4 Personen

Meringue-Honig-Parfait

- 1 frisches Eigelb
- 10 g Zucker
- 20 g Waldhonig
- 1 frisches Eiweiss
- 1 ¼ dl Rahm, steif geschlagen
- ½ Prise Salz
- 10 g Zucker
- 25 g Meringue, zerbröseln

Eigelb, Zucker und Honig in eine Schüssel geben und rühren bis die Masse hell und der Zucker aufgelöst ist. Die Hälfte des Schlagrahms zur Eiermasse geben und mit dem Schwingbesen unterrühren. Die andere Hälfte mit dem Gummischaber vorsichtig darunterziehen.

Eiweiss und Salz steif schlagen, Zucker begeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

Meringue, Eischnee und Schlagrahm abwechselnd, vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. In Formen oder tiefkühlfeste Gläser abfüllen und sofort in den Tiefkühler stellen. 4 Stunden gefrieren.

Ca. 15 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Heidelbeeren-Dessert

- 125 g Heidelbeeren
- 20 g Zucker
- 125 g Quark
- 125 g Mascarpone
- 20 g Zucker
- ½ Päckli Vanillezucker
- 2 dl Rahm
- 5 Löffelbiskuits
- 25 g Heidelbeeren
- 4 Zitronenmelissenblätter

Heidelbeeren in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Zucker aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und in einer Schüssel auskühlen lassen. In einer Schüssel Quark, Mascarpone und Zucker rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Rahm steifschlagen und mit Vanillezucker aromatisieren. Löffelbiskuit, Heidelbeeren und Quark-Mascarponecreme abwechselnd, schichtweise in die Gläser abfüllen. Mit Heidelbeeren und Zitronenmelissenblättern dekorieren.

Schoggikuchen

- 190 g Zucker
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g Butter
- 150 Kuchschokolade
- 1-2 EL Kirsch

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Eine Springform von 24 cm Durchmesser ausbuttern und mit Mehl bestäuben.

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und schlagen, bis die Masse hell ist. Das Mehl zugeben und darunter mischen. Butter und Kuchschokolade in einer Pfanne schmelzen und zur Masse hinzufügen und gut unterschlagen. Kirsch zur Masse geben und kurz mischen.

In die Springform füllen und bei 250 Grad 11 Minuten backen. Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein.

Mit einem Ausstecher beliebige Formen ausstechen.

Servieren

Heidelbeerdessert im Glas auf einen Dessertteller stellen, das Parfait in einem Glas anrichten und dazu anrichten und ein Stück Schokoladekuchen dazu legen.