

Rezepte



Heidelbeer-Baiser-Kuchen

Boden:

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eigelb
- 2 V.-Zucker
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver

Baisermasse:

- 4 Eiklar
- 200 g Zucker

Füllung:

- 500g Dickmilch
- 3 EL Zitronensaft
- 1 V.-Zucker
- 50 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 1/2 l Sahne
- 200g Heidelbeeren



1. Margarine und Zucker gut verrühren, Eigelb hinzugeben, V-Zucker, Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach verrühren. Rührteig auf ein gut gefettetes Backblech verteilen.

2. Eiklar steif schlagen, Zucker einrieseln lassen unditerrühren bis die Masse glänzt, auf dem Rührteig verteilen. Abbacken: 25 Min. bei 170 °C

3. Gelatine einweichen, Heidelbeeren waschen und trocknen lassen, Sahne steif schlagen. Die übrigen Zutaten verrühren und die in etwas Flüssigkeit aufgelöste Gelatine untiterrühren. Kalt stellen. Sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne und Heidelbeeren vorsichtig unterziehen.

4. Füllung auf die Hälfte des ausgekühlten Baiserbodens verteilen. Die andere Hälfte abschneiden und oben auf die Füllung setzen.

Heidelbeer-Käse-Salat mit Minze

- 500 g Heidelbeeren
- 500 g Gouda-Käse, gewürfelt
- 50 g Minze, zerpfückt

Joghurtmarinade:

- 250 g Joghurt
- 100 g Zucker

Zubereitung:

Heidelbeeren, Käsewürfel und Minze vermengen. Zutaten für die Marinade verrühren und über den Salat geben. Dazu krosses Baguette-Brot reichen



Camembert mit Heidelbeerkompott

- 500 g Heidelbeeren
- 3 EL Zucker
- Zitronensaft
- 1 Tasse Heidelbeersaft
- 1 P. Rote-Grütze (zum Kochen)

2 Back-Camembert

1. Zutaten unter Rühren aufkochen, mit der angerührten Roten Grütze binden, aufkochen lassen

2. Camembert zubereiten (Friteuse, Pfanne oder Backofen) und warm mit dem Kompott servieren.