

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Frozen Joghurt mit warmen Himbeeren, Haselnusscrumble und «Ämmitaler Nidlechueche»

Dessert von Christa Krähenbühl

für 4 Personen

Frozen Joghurt (Joghurt-Glace)

- 300 g griechisches Joghurt
- 100 g Puderzucker
- ½ EL Zitronensaft
- 1 Msp. Vanillezucker
- ½ TL Honig
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

Joghurt, Puderzucker, Zitronensaft, Vanillezucker und Honig in eine Schüssel geben und zusammen verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Schlagrahm zugeben und unterziehen.

Die Joghurtmasse in eine Glacemaschine füllen und nach Anleitung gefrieren lassen. Jetzt die angefrorene Masse in einen Spritzsack füllen und das Frozen Joghurt in Dessertgläser spritzen. Bis zur Verwendung in den Tiefkühler stellen. Verfügt man über keine Glacemaschine, füllt man die Joghurtmasse in eine verschliessbare Tupperwareschale und stellt sie für mind. 4 Stunden in den Tiefkühler.

«Ämmitaler Nidlechueche»**Zopfteig**

- 2 dl Milch
- 30 g Butter
- 300 g Zopfmehl
- ½ TL Salz
- 10 g frische Hefe oder ½ P Trockenhefe
- 1 TL Zucker

Die Milch in einer Pfanne erwärmen, von der Herdplatte nehmen und die Butter zugeben. Das Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, eine leichte Vertiefung bilden. Die Hefe und Butter-Milch zugeben und von der Mitte her mit einer Kelle das Mehl langsam zugeben bis alles gemischt ist. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Ablage kneten, bis der Teig gleichmässig, glatt und geschmeidig ist. Den Teig zurück in die Schüssel geben und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Bei Zimmertemperatur ums Doppelte aufgehen lassen.

Belag

- 80 g Zucker
- 1 EL Mehl
- ca. 1.8 dl Rahm

Den Zopfteig auf wenig Mehl möglichst rund auswallen und eine Backform von 30 cm Durchmesser damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Zucker und Mehl vermischen und auf den Teig verteilen. Rahm darüber giessen.

Das Blech in den kalten Backofen schieben und bei 180°C ca. 25 – 30 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Haselnusscrumble

- 30 g Butter, flüssig
- 80 g Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL Rohzucker
- ¼ TL Zimt
- 1 Prise Kardamom, gemahlen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze wärmen bis sie flüssig ist, von der Herdplatte nehmen. Nüsse, Rohzucker, Zimt und Kardamom zugeben und mischen. Crumble auf dem Blech ausstreichen und kurz vor dem Servieren 12 Min. knusprig backen.

Himbeeren

- 400 g Himbeeren, frisch
- 1-2 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Kurz vor dem Servieren Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne geben, mischen und kurz erwärmen.

Garnitur

Blüten / Blütenblätter je nach Saison (Gänseblümchen, Kapuziner, Veilchen)
Himbeeren

Servieren

Frozen Joghurt ca. 1 Std. vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. In einen Spritzsack füllen und in kleine Gläser dressieren. Die lauwarmen Himbeeren in Gläschen anrichten. Das Haselnusscrumble in Schälchen anrichten. Den lauwarmen Nidlechuchen auf einen Teller anrichten. Je Person ein Frozenjoghurt, Himbeeren, Haselnusscrumble und Nidlechueche auf einem Dessertteller / -platte anrichten. Mit essbaren Blüten ausgarnieren.