

Feine Rezepte mit Vanille-Glace aus dem SRF-Archiv

Vanille-Glace mit Vin-Santoaprikosen (aus aldente)



Vanilleglace:

2 1/2 dl Rahm
2 1/2 dl Milch
2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 frisches Ei
2 frische Eigelbe
180 g Zucker
2 1/2 dl Rahm, steif geschlagen

Rahm und Milch mit den Vanillestängeln und -samen unter Rühren aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Vanillestängel entfernen.

Ei, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse heller ist. Heisse Rahmmilch unter Rühren dazugießen, in die Pfanne zurückgiessen, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Creme durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel giessen, auskühlen.

Schlagrahm sorgfältig unter die Creme ziehen, ca. 4 Std. gefrieren, dabei 3-mal durchrühren (siehe Tipp). Glace herausnehmen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, nochmals ca. 1 Std. gefrieren.

Aprikosenkompott

500 g Aprikosen, halbiert, entsteint
2 Esslöffel Zucker
1/2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten
2 dl Süsswein (z. B. Vin Santo)

Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, aufkochen, Aprikosen offen bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

Servieren

Aprikosen in tiefe Teller verteilen. Mit 1 Löffel Glace zu je einer Kugel formen, darauf anrichten.

Tipp

Glace in der Glacemaschine zubereiten: 5 dl Rahm mit Milch und Vanillestängeln aufkochen, weiterfahren bis und mit Creme kochen, auskühlen. Masse in die Glacemaschine giessen, gefrieren.

Glace im Teig (von Grill-Ueli / SF bi de Lüt)



VZug

- 2 Rollen Strudelteig, ca. 20 x 20 cm
- 20 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 1 Stück Schokoladenkuchen, ca. 4 x 4 cm
- 1 Kugel Vanilleglace

Strudelteig ausrollen, mit Butter bepinseln. Zweiter Strudelteig quer darauf legen, sodass ein Stern entsteht. Zweite Teiglage ebenfalls mit Butter bepinseln.

Schokoladenkuchen in die Mitte setzen und Glace darauf legen. Die Strudelteigblätter einschlagen und wie ein Päckli mit einem Bindfaden verschliessen. Teig aussen ebenfalls mit Butter bestreichen.

Päckli bei 200°C ca. 8 Minuten goldbraun backen.

Apfel-Wähe von Christa de Carouge (aus glanz & gloria)



Runder ausgewallter Blätterteig
6 Äpfel (zum Beispiel Golden Delicious)
1 Zitrone
Rohrzucker
Cassonade oder brauner Zucker

Ein rundes Kuchenblech mit Backpapier und dem Blätterteig auslegen und mit einer Gabel an sechs Stellen einstechen. Darüber das Abgeriebene einer Zitrone verteilen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und mit einer Handreibe feinste Apfelscheibchen über den Teig verteilen. Regelmässig reiben. Nicht zusammendrücken. Ein luftig wolkiger Apfelberg soll es sein! Grosszügig mit Cassonade überzuckern. Den Teigrand zu einem wulstigen Rand formen. In den auf 200 Grad vorgewärmten Backofen schieben. Nach etwa 30 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Immer wieder beobachten, dass der Zucker nicht verbrennt. Dazu Vanilleglace und Doppelrahm servieren. Lauwarm schmeckt diese Verführung am allerbesten.

Rhabarber-Crumble mit Vanille-Glace (aus DRS3 kocht fein)



Rhabarber

800g Rhabarber, in ca. 3 cm langen Stücken
ca. 5 EL Rohrzucker
0,25 TL Vanillezucker

Crumble

150g Mehl
4 EL Rohrzucker
75g Butter oder Margarine, kalt, in Stücken
0,5 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
Puderzucker, zum Bestäuben

Vorbereiten

Rhabarber mit Zucker und Vanillezucker mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Zubereiten

Mehl, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine zugeben, von Hand mit dem Mehl eine krümeligen Masse reiben. Den Crumble auf dem Rhabarber verteilen.

Backen

Ca. 35 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben, lau servieren. Mit Vanille-Glace servieren.