

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Baselbieter Urdinkelleckerli, Zwetschen-Urdinkel-Sablés, Zwetschgen-Bonbons und heisse Zwetschgen

Rezept von Caroline Schweizer
für 4 Personen

Baselbieter Urdinkelleckerli

Teig

- 200g Honig
- 200g Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 150g Dörrzwetschgen, fein geschnitten
- 100g Mandeln, gemahlen
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 EL Zwetschgen-Schnaps
- ca. 300g Urdinkelmehl, hell
- ½ Päckchen Backpulver

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech, Backpapier und Wallholz bereitlegen.

Honig und Zucker in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze erwärmen. Von der Herdplatte nehmen. Jetzt zügig Lebkuchengewürz, Dörrzwetschgen und Mandeln, Zitronenschale, Zwetschgenschnaps zu Mehl und Backpulver zugeben und unterziehen. (Honig wird schnell wieder fest).

Den noch warmen Teig auf Backpapier zu einem 6-8 mm dicken Rechteck auswallen. Auf ein Blech ziehen und in den Backofen schieben. Bei 220 Grad 12-15 Min. backen.

Glasur

- 150g Puderzucker
- Zitronensaft

Den Puderzucker in ein Schüsselchen geben und unter Rühren Zitronensaft zugeben, bis eine dickliche Glasur entstanden ist.

Die noch warme Leckerliplatte mit der Glasur bestreichen und in gewünschte Grösse schneiden. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Die Leckerli lassen sich ausgekühlt 3-4 Wochen in der Guetzlidose aufbewahren.

Zwätschgä – Urdinkel-Sablés nach Caroline Art

- 280g Butter, weich

- 160g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker oder 1 Msp. Vanillesamen
- 1 Eigelb
- 150g Dörrzwetschgen, fein geschnitten
- 400g Urdinkelmehl hell oder 50/50 mit Weissmehl

Butter in eine Schüssel geben und mit der Maschine rühren bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Vanillezucker zugeben. Eigelb beifügen, weiter rühren, bis die Masse hell und glatt ist. Zwetschgen und Urdinkelmehl zugeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Teig in 4 Teile schneiden, jeden Teil zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser rollen und in Klarsichtfolie wickeln. 1-2 Stunden tiefkühlen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Rollen mit einem gut geschliffenen Messer in 5-7 mm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Abstand auf das Blech legen.

Backen

10-15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zwetschgen-Bonbons

- 1 Blätterteig rechteckig, ausgewallt
- 8 Zwetschgen, halbiert, entsteint
- 150g Mandelmasse

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Blechreinpapier belegen.

Blätterteig auslegen und in 16 Rechtecke schneiden. Je eine halbe Zwetschge auf das Rechteck legen. 1 TL Mandelmasse in die Steinhöhle legen. Blätterteig über die Zwetschgen legen und einrollen. Die beiden Enden leicht eindrehen.

Die Zwetschgen-Bonbons auf dem Blech auslegen, das Backblech in den Backofen schieben und die Bonbons bei 180 Grad 15-20 Min. goldgelb backen.

Heisse Zwetschgen

- 300g Bühler-Zwetschgen, halbiert, entsteint
- 300g Hauszwetschgen, halbiert, entsteint
- 1-2 EL Zucker
- wenig Zimt
- 1 dl Crème fraîche

Zwetschgen in eine Pfanne geben. Zucker und Zimt zugeben. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10-12 Min. köcheln lassen.

Anrichten

Auf einem Dessertteller 3 Baselbieter Urdinkelleckerli, 3 Zwetschen-Urdinkel-Sablés, 2 Zwetschgen-Bonbons anrichten. Heisse Zwetschgen in einer kleinen Schüssel anrichten und dazu stellen.