

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

Barbaras Zwetschgentraum mit wiessem Zimt-Quark-Soft-Ice

Rezept von Barbara Matter
für 4 Personen

Zimt-Quark-Soft-Ice

- 1dl Rahm
- 1 Zimtstange
- 90g Zucker
- 1,3dl Milch
- 200g Quark

Rahm und Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. Abkühlen lassen und anschliessend 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zimtstange entfernen.

Zimtrahm in eine Schüssel geben. Zucker zugeben und mit dem Rührwerk knapp steif schlagen. Milch und Quark zusammen mischen und anschliessend zum Zimtrahm geben. sorgfältig unterziehen. In die Glacemaschine geben und gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt, gibt die Masse in ein gefrierfestes Gefäss und stellt dieses in den Tiefkühler. In regelmässigen Abständen (ca. 45 Min.) die Masse mit einem Schwingbesen durchschlagen. Soft-Ice möglichst frisch geniessen.

Zwetschgentraum

- 1 P Blätterteig, rechteckig ausgerollt
- Zucker
- 1,5dl Rotwein
- 1 EL Zucker
- ½ Zimtstange
- ½ TL Maisstärke
- 6-8 Zwetschgen, geviertelt
- 1dl Rahm, steif geschlagen
- 1 TL Puderzucker
- ¼ TL Zimt
- Für Deko Puderzucker und Blumenblüten, je nach Saison

Den Backofen auf 210° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegt bereitstellen.

Blätterteig ausrollen. Mit 3 verschiedenen grossen Blumenausstechformen je 4 Blumen ausstechen und aufs Backblech legen. Mit Zucker bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben und ca. 10 Min. goldgelb backen. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und die Blätterteigblumen auskühlen lassen.

Rotwein in eine Pfanne geben. Zucker und Maistärke zugeben und tüchtig aufschlagen. Zimtstange zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Leise köcheln lassen bis die Sauce leicht gebunden ist. Zwetschenviertel zugeben und kurz aufkochen. Pfanne von der Herdplatte nehmen. Zwetschgen auskühlen lassen.

Schlagrahm mit Puderzucker und Zimt mischen. In einen Spritzsack füllen und bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

Quark

- 2l Milch
- 2 Msp. Säurewecker
- 1 Tropfen Lab
- 1dl Milch

Milch in eine Pfanne geben und auf 72° Grad erhitzen. 10 Min. bei dieser Temperatur halten. Die Pfanne mit der Milch ins kalte Wasserbad stellen und auf 20° Grad abkühlen. Säurewecker zugeben und gut mischen. Jetzt das Lab mit 1dl Milch anrühren und 0,2dl zugeben und noch einmal gut mischen. Mit einem Küchentuch bedecken und für 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen (sollte nicht geschüttelt werden). Mit einem Spachtel die Gallerte übers Kreuz schneiden. Jetzt die Masse noch einmal für 30-60Min. stehen lassen. Jetzt den Quarkbruch langsam abschöpfen und in einem mit Gaze belegten Sieb 1-2 Stunden abtropfen lassen, bis die gewünscht Konsistenz erreicht ist. Den Quark mixen, bis eine sämige, feine Quarkmasse entstanden ist. Die Zugabe von 1 Essl Mineralwasser macht den Quark luftiger. Durch die Zugaben von Rahm entsteht Rahmquark.

Aus 2 l Milch können ca. 450g Quark gewonnen werden.

Servieren

Mit Puderzucker eine schöne Bahn auf die Dessertteller sieben. In die Mitte eine Schale mit Zimt-Quark-Soft-Ice stellen. Rechts davon die grosse Blätterteigblume legen. Mit einer dicken Schlagrahmrosette - mit dem Spritzsack formen - belegen. Rundum ca. 7 Zwetschenviertel anrichten und mit der mittelgrossen Blätterteigblume bedecken. Die kleine Blätterteigblume links der Glaceschale anrichten. Mit restlichen Zwetschenviertel dekorieren. Glacekugel mit einer Blüte ausgarnieren.