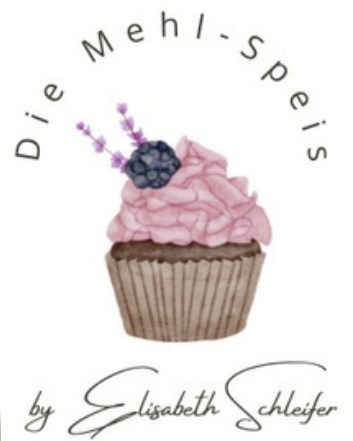




Zucker, Sonne und ein Hauch Lavendel



Elisabeth Schleifer

Ein Gaberl voll Sommerglück

Das ist für mich der Geschmack von warmen Marillenknödeln, der Duft von Lavendel in der Abendsonne und das erste saftige Stück Ribiselkuchen zwischen der Heuernte.

In diesem kleinen E-Book habe ich dir fünf meiner liebsten Sommerrezepte zusammen gestellt. Sie sind mehr als nur süß, sie erzählen Geschichten. Vom Barfußlaufen in der Wiese, vom Naschen mit klebrigen Fingern, von Sonntagen bei Oma und von der Freude, aus wenigen Zutaten etwas wunderbares zu machen.

Ob fluffige Biskuitroulade mit Lavendel, fruchtig moderne Cakecicles oder klassische Marillenknödel, hier findest du kleine Glücksmomente zum Nachbacken.

Für dich, für Gäste oder einfach, um den Sommer ein bisschen länger nachzuschmecken.

Viel Freude beim Genießen!

💛Elis

willkommen

Inhaltsverzeichnis



Marillenknödel nach Oma´s Art

Flaumig, fruchtig, mit buttrigen Bröseln, ein Klassiker.



Ribisel-Topfenkuchen

Süß-säuerlich, cremig, der perfekte Nachmittag.



Lavendel-Biskuitroulade

Ein Sommer wie damals.



Heidelbeer- Cakecicles

Fruchtig und hübsch, der Star auf der Sommerparty.



Himbeer- Panna-Cotta

Schnelles Sommerdessert zum Löffeln



Marillen- Knödel

Zutaten für den Teig:

250 g Bröseltopfen
1 Ei
20 g Mehl
20 g Weizengrieß
10 g Semmelbrösel

Für die Füllung:

6 kleine Marillen
entkernt
6 Stück Würfelzucker
oder 6 kleine Kugeln
Marzipan

Zum Wälzen:

30 g Butter
50 g Semmelbrösel
30 g Staubzucker
eventuell Zimt

Zubereitung

1. Bröseltopfen mit Ei, Mehl, Grieß und Brösel zu einem glatten Teig vermengen und 30 Minuten rasten lassen
2. Marillen halbieren und entkernen, mit Zucker oder Marzipan füllen und wieder zusammensetzen
3. Den Teig in 12 Portionen teilen, die Marillen einwickeln und gut verschließen
4. In leicht gesalzenen Wasser für ca. 10 Minuten leicht Köcheln, danach vom Herd nehmen, zudecken und weitere 10 Minuten ziehen lassen
5. Für die Brösel die Butter schmelzen, Brösel darin rösten. Die Knödel darin wälzen und mit Staubzucker und Zimt servieren



Ribisel-Schnitte

Zutaten für den Teig:

3 Eiweiß
200 g Zucker
3 Eigelb
200 g weiche Butter
350 g Mehl
10 g Backpulver
Prise Salz

Für die Topfencreme:

750 g Topfen
4 Eiweiß
4 Eigelb
150 g Zucker
100 g Milch
150 g geschmolzene
Butter
30 g Speisestärke

500 g Ribisel

Zubereitung

1. Zuerst Ofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen
2. Eiweiß mit 100 g Zucker und Salz steif schlagen aber nicht ausschlagen
3. Weiche Butter mit Zucker hell weiß aufschlagen und nach und nach dazu geben
4. Mehl mit Backpulver vermischen
5. Das Eiweiß unter die Dottermasse heben und das Mehl ein sieben
6. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig aufstreichen
7. Für die Topfenmasse Eiklar mit Salz und Zucker aufschlagen
8. Die Eidotter mit Milch, Topfen und Speisestärke glattrühren
9. Den Eischnee unterheben und gleichmäßig auf der Kuchenmasse verteilen
10. Ribisel darüber streuen und für ca. 40 Minuten goldgelb backen
11. Der Kuchen sollte vor dem Anschneiden gut ausgekühlt sein
- 12.



Lavendel Biskuitroulade

Zutaten für den Biskuit:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- Vanille, Zitrone
optional
- Prise Salz
- 100 g Mehl glatt
- optional 15 g
zerlassene Butter für
mehr Geschmeidigkeit

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Mascarpone
- 200 g Schlagobers
- 40 g Staubzucker
- 1 Tropfen ätherisches
Lavendelöl (in LM-
Qualität)
- Lavendelblüten
- optional 1 TL
Lavendelsirup od.
Hollersirup

Zubereitung

- Für den Biskuit, zuerst das Backrohr auf 200 Grad Ober,- Unterhitze vorheizen.
- Gut zu Wissen? Je leichter die Masse desto höher sollte die Temperatur sein.
- Eier mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine hell weiß aufschlagen, gute 8 Minuten, bis sich die Masse schön luftig aufgeschlagen hat.
- Du brauchst keinen Wasserdampf aber Luft.
- Mehl sieben und vorsichtig unterheben.
- Die zerlassene handwarme Butter vorsichtig unterziehen. Nicht mixen!
- Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen, Backpapier nicht vergessen.
- 8-10 Minuten goldgelb backen.
- Sofort auf ein gezuckertes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und mit dem Tuch locker einrollen und Auskühlen lassen.



Zubereitung

Konditorinnen Tipp:

*Die Biskuitmasse
gelingt besonders
fein, wenn du sie
lange genug
aufschlägst, das
ersetzt das
Aufschlagen über
Dampf.*

*Lavendelöl ist sehr
Intensiv bitte
wirklich nur 1
Tropfen!*

- Für die Füllung, Schlagobers mit Zucker halb steif schlagen.
- Mascarpone mit dem Schneebesen glatt rühren und zum Schlagobers dazu geben.
- Lavendelöl, Sirup und Blüten dazu.
- Alles in der Küchenmaschine zusammen rühren bis die Masse einen schönen Stand hat, Achtung nicht überschlagen.
- Roulade vorsichtig entrollen, die Creme gleichmäßig aufstreichen und am Rand ein paar Zentimeter Frei lassen.
- Straß einrollen.
- Deko Idee: Staubzucker, Frische Lavendelblüten, Beeren oder mehr von der Creme machen und außen einstreichen.



*Für 8
Stück*

Cakesicles

Zutaten für die Creme:

200 g TK_ Himbeeren
oder Himbeerpüree
130 g Schlagobers
130 g Mascarpone
180 g Topfen
60 g Staubzucker
2 Blatt Gelatine

Für die Glasur:

200 g weiße Kuvertüre
70 g Kokosfett
Optional
Lebensmittelfarbe

Zubereitung

1. Zu erst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Himbeeren in einem Topf leicht zum köcheln bringen.
3. Danach durch ein Sieb passieren.
4. Den Schlagobers, die Mascarpone und den Topfen in die Rührschüssel geben und den Staubzucker dazu geben.
5. Nun die Gelatine in die Himbeeren rühren.
6. Die Cheesecake Masse leicht aufschlagen und das Himbeerpüree dazu geben und zu einer cremigen Masse aufschlagen.
7. Die Cakesicle Form herrichten, die Masse in einem Spritzbeutel füllen und in die Förmchen spritzen.
8. Nun die Lollystiele hinein geben und mit einer kleinen Palette die Überschüssige Masse abstreichen.
9. Für mind. 4 Stunden in den Tiefkühler geben.
10. Kuvertüre und Kokosfett zusammen in eine Schüssel geben und im 20 Sek. Takt schmelzen nicht zu heiß.
11. Die Cakesicles tunken und zum trocknen auf ein Backpapier legen und dekorieren.



Heidelbeer- Panna-Cotta

Zutaten für 6 Wölkchen
oder 5 Gläschen:

450 g Schlagobers

3,5 Blätter Gelatine

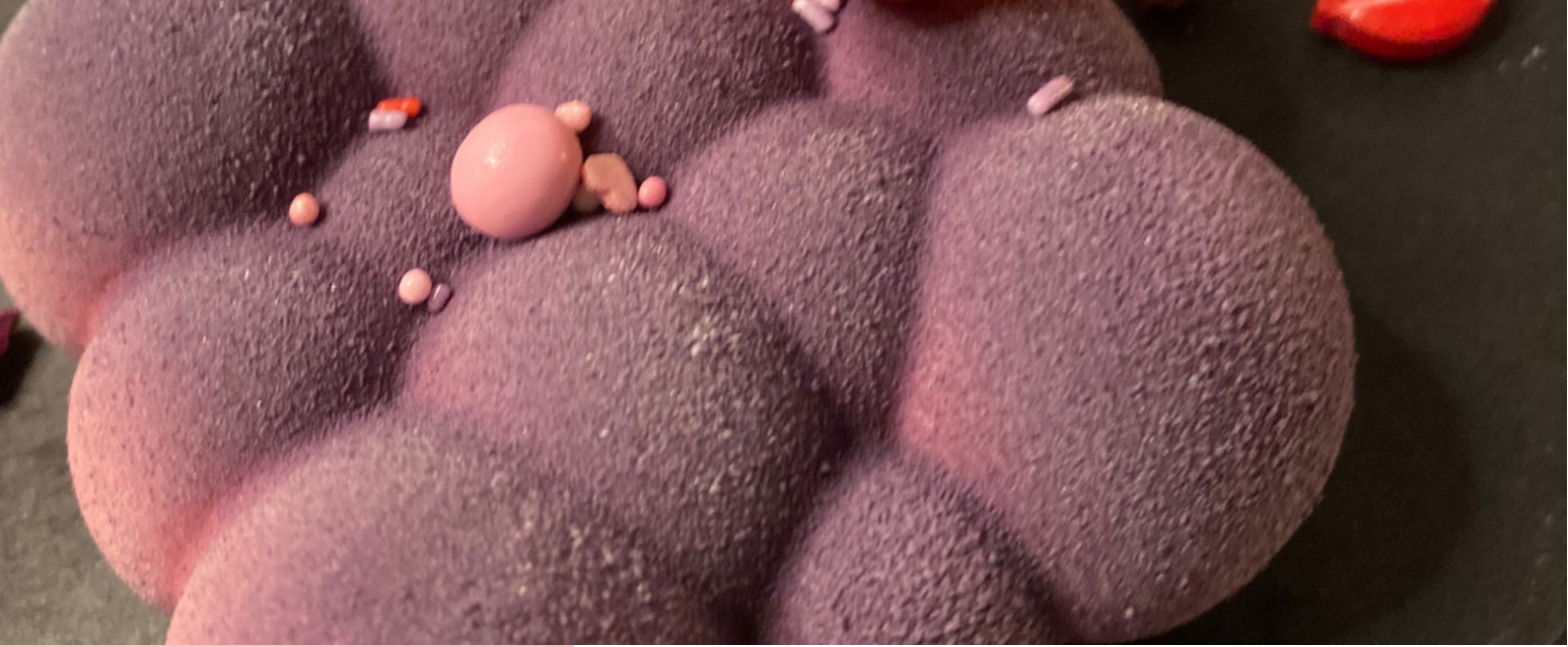
110 g Zucker

250 g Heidelbeerpüree
(ihr könnt aber Himbeer
usw. verwenden.)

Velvetspray

Zubereitung

1. Gelatine in kalten Wasser einweichen.
2. Schlagobers in einem Topf geben.
3. Das Püree mit dem Zucker dazu geben und alles zusammen erhitzen, immer wieder umrühren damit nichts anbrennt.
4. Achtung! wichtig ist das du es nicht aufkochst sondern nur erhitzt. Ca.80 Grad.
5. Kurze Info: Bei einer Temperatur über 80 Grad verliert die Gelatine ihre Gelierkraft, weiters trennt sich der Schlagobers und es wird grießig
6. Nun den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine mit einem Schneebesen einrühren.
7. Die Wölkchenform auf eine Stabile Unterlage stellen.



Konditor Tipp:

*Velvet Spray
kurz unter
heißes
Wasser halten
und den
Sprühkopf
danach immer
reinigen.*

Zubereitung

1. Nimm einen Messbecher zur Hilfe und fülle die Wölkchen bis zum Rand voll und gib sie in den Tiefkühler.
2. Du kannst sie auch in Gläschen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Die Tiefgekühlten Wolken aus der Form lösen und auf ein Backpapier od. ähnliches legen.
4. Den Velvet Spray kurz in heißes Wasser stellen und die Wolken damit Einsprühen.
5. Mit einer Palette die Wölkchen weg setzen und im Kühlschrank auftauen lassen.
6. Gutes Gelingen!

Noch ein paar süße Tipps zum Abschluss🫐...

🌸 So bewahrst du deine Sommerdesserts richtig auf.

- Topfenknödel am besten frisch servieren, die Reste im Kühlschrank 1-2 Tage
- Die Biskuitroulade abgedeckt im Kühlschrank. Schmeckt am zweiten Tag noch besser, da sie gut durchgezogen ist.
- Cakecicles ohne Glasur in der Form auch tiefkühlen möglich.
- Panna Cotta auch in der Form zum tiefkühlen möglich. Ansonsten 3 Tage im Kühlschrank

🍋 Meine liebsten Sommer Aromen.

- Zitrone, Lavendel, frische Minze und Beeren.
- Tipp: Ein Hauch Zitronenzesten über heiße Knödel-Wahnsinn

**Ich hoffe, du genießt diese Rezepte so sehr wie ich
das Entwickeln, mein Sommer am Teller. 🌸**

Meine liebsten Zubehör findest du hier.

click
here!