

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2020 ▪
Tagesmotto „Dessert“ mit Alexander Kumptner



Benjamin Blickle

Whoopie Pies mit fruchtiger Erdbeer-Füllung und eingekochter Mango

Zutaten für zwei Personen

Für den Gebäck-Teig:

60 g weiche Butter
1 Ei
80 g Buttermilch
125 g Weizenmehl
25 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
90 g brauner Zucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter in Stücke schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Ei ca. 1 Minute mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Buttermilch hinzugeben und kurz verrühren. Mit einem Eisportionierer ca. 7 Teigkugeln auf das vorbereitete Backblech geben, dabei genug Abstand zwischen den Teigkugeln lassen. Teigkugeln 15-18 Minuten backen lassen. Abkühlen lassen (am besten im Kühlschrank).

Für die Füllung:

1 Handvoll frische Erdbeeren
400 g Skyr Joghurt
1 Limette
1 TL Honig
3 Zweige Minze
½ TL Vanillezucker

Erdbeeren waschen, trockentupfen, vom Grün befreien und klein würfeln. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter für die Garnitur aufbewahren. Restliche Blätter fein hacken. Joghurt mit Minze, Erdbeeren, einem Spritzer Limettensaft, Honig und Vanillezucker vermischen.

Für die Mango:

½ Mango
1 EL Butter
100 g Mandelblätter
2-3 Spritzer O-Saft
2 Prisen fruchtiges Currypulver
Zucker, zum Karamellisieren

Mango aus der Schale lösen und klein würfeln. Mandelblätter in einer Pfanne anrösten und leicht karamellisieren. Mango in einem Topf zusammen mit Butter leicht schmoren. Mandeln und Currypulver dazugeben und alles mit 2-3 Spritzern O-Saft ablöschen. Mandeln dazugeben.

Das Dessert mit den restlichen Minzblättern garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.