

Rezept zu Bayerns Gartenküche Birgit Ertls Begrüßungssnack: Zwetschgennudeln mit Vanillesoße und Ingwer-Kracherl

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-begruessung-birgit-ertl-zwetschgennudeln-vanillesosse-ingwer-kracherl-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-begruessung-birgit-ertl-zwetschgennudeln-vanillesosse-ingwer-kracherl-100.html)



Zutaten:

Zwetschgennudeln (1 Blech):

- 25 Zwetschgen
- 25 Zuckerstücke
- 5 EL Butterschmalz

Hefeteig:

- Ca. 250 ml Milch
- 100 g Fett
- 750 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g Hefe
- Salz

Vanillesoße:

- ½ l Milch

- 30 - 40 g Zucker
- 1 - 2 Eigelb
- 10 - 15 g Stärke
- ¼ - ½ Vanilleschote

Ingwer-Kracherl:

- Mineralwasser mit viel Kohlensäure
- Frischer Zitronensaft
- 500 ml Wasser
- 150 g Ingwer
- 1 Zitrone
- 250 g Zucker

Zubereitung:

Den Hefeteig herstellen, indem man alle Zutaten miteinander vermengt. Anschließend ruhen lassen, bis er die doppelte Größe angenommen hat.

Die Zwetschgen aufschneiden, entkernen und jeweils ein Zuckerstück hineingeben.

Den Hefeteig in kleine Stücke schneiden und die Zwetschgen in die Teigstücke einschlagen und wie Rohrnudeln formen.

Die Seiten der Zwetschgennudeln mit Fett bepinseln und nebeneinander auf das Blech setzen. Bei ca. 180 °C im vorgeheizten Backofen für ca. 45 Minuten backen.

Für die Soße die Vanilleschote auskratzen und den Inhalt in kalter Milch aufsetzen. Eigelb, Zucker und Stärkemehl mit wenig kalter Milch glattrühren und mit dem Schneebesen in die kochende Milch einschlagen. Einmal aufkochen lassen. Danach die Zwetschgennudeln auf Geschirrtuch stürzen und mit der Vanillesoße servieren.

Herstellung Ingwersirup:

Den Ingwer schälen und in Stücke schneiden und die Zitrone auspressen. Ingwer und Zitrone mit dem Wasser ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Den Zucker hinzugeben und aufkochen lassen, anschließend die sirupartige Flüssigkeit heiß abfüllen.

Zur Fertigstellung des Getränks: pro Glas ca. 1-2 EL Sirup in das Mineralwasser geben und mit frischem Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack z.B. Minze dazu geben.

Rezept zu Bayerns Gartenküche Birgit Ertls Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenbrust auf Ratatouille mit „Ofenbirgit“

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-hauptspeise-birgit-ertl-gefullte-haehnchenbrust-ratatouille-ofenbirgit-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-hauptspeise-birgit-ertl-gefullte-haehnchenbrust-ratatouille-ofenbirgit-100.html)



Zutaten :

Ratatouille:

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Karotte
- 400 g Zucchini
- 2 EL gehackte, frische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian)
- 400 ml Tomatensoße
- 1 EL Tomatenmark

Ofenkartoffel:

- 6 Kartoffeln
- 5 EL Öl
- Salz, Kümmel, Rosmarin nach Bedarf
- 6 Spieße

Gefüllte Hähnchenbrust:

- 4 Hähnchenbrüste
- 500 g Frischkäse
- 3 - 4 eingelegte Tomaten
- 1 - 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL frische, gehackte Kräuter (z.B. Rosmarin, Salbei, Thymian, Oregano)
- Zahnstocher

Marinade:

- 4 EL Öl
- 4 EL Ketchup
- 25 g Ingwer
- 10 Knoblauchzehen
- 1 EL Honig
- 1 TL Ajvar

Zubereitung:

Für das Ratatouille die Zwiebeln, Knoblauchzehen, Karotten, Paprika, Auberginen und Zucchini klein schneiden und die Kräuter hacken.

Das geschnittene Gemüse einzeln nacheinander scharf anbraten (unterschiedliche Garzeiten) und anschließend in einen großen Topf geben. Das Tomatenmark und Tomatensoße hinzugeben und die Masse einmal kurz aufkochen lassen.

Abschließend die frischen Kräuter untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofenkartoffeln die rohen Kartoffeln schälen. Der Länge nach jede Kartoffel auf einen Spieß aufspießen und mit einem Messer in Spiralform aufschneiden. Mit Öl bepinseln und mit dem Salz, Rosmarin und / oder Kümmel würzen und bei 180°C für ca. 1 h im Ofen backen.

Für die Hähnchenbrust-Marinaden den Ingwer und die Knoblauchzehen klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten einmal aufkochen lassen.

Für die Füllung den Käse, das Toastbrot, den Knoblauch und die Tomaten in Stückchen schneiden. Mit dem Ei und den Kräutern vermengen.

In die Hähnchenbrüste von der kurzen Seite her Taschen einschneiden und mit ca. 2 EL Füllung füllen, anschließend mit z.B. Zahnstochern gut verschließen. Die gefüllten Hähnchenbrüste kurz scharf anbraten und dann mit der Marinade bestreichen und abgedeckt bei ca. 150°C im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten garen (abhängig von der Größe).

Alles zusammen anrichten und servieren.

Rezept zu Bayerns Gartenküche Birgit Ertls Nachspeise: Beerentörtchen im Nussbrotbogen

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-nachspeise-birgit-ertl-beerentortchen-nussbrotbogen-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bayerns-gartenkueche/rezept-nachspeise-birgit-ertl-beerentortchen-nussbrotbogen-100.html)



Zutaten Törtchen:

Füllung:

- 150 g Brombeeren
- 100 g Brombeermarmelade
- 1 EL Gelierzucker
- 1 EL Zucker
- Silikonformen (optional Eiswürfelbehälter) 2,5 cm Durchmesser

Teig:

- 75 g Butter
- 100 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver

Mousse:

- 450 g Himbeeren

- 30 g Zucker
- 75 g Joghurt
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben
- Silikonformen 6 cm Durchmesser

Zutaten Haselnussbrot:

- 210 g Haselnüsse, ganz
- 4 Eier
- 210 g (Vanille)Zucker
- 300 g Mehl
- Etwas Salz

Zubereitung:

Für die Füllung alle Zutaten miteinander aufkochen, durch ein Sieb streichen und die Masse in Silikonformen füllen. Die Masse über Nacht durchfrieren lassen.

Für die Törtchen-Böden alle Zutaten zu einem Rührteig vermengen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech auftragen und verstreichen (ca. 1cm dick). Bei 175°C ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Sobald der Boden kalt ist, muss er in passende Stücke geschnitten/gestochen werden, so dass er für die Mousse passt: zum Beispiel werden bei Verwendung von Halbkugel - Silikonformen mit ca. 6 cm Durchmesser Kreise mit 5,5 cm Durchmesser benötigt.

Für die Mousse die Himbeeren aufkochen, Zucker hinzufügen und Masse durch Sieb passieren. Die Gelatine einweichen und in der noch warmen Himbeermasse auflösen. Die Sahne aufschlagen und den Joghurt untermischen. Die Himbeermasse mit einem Teil der Sahne/Joghurt Masse angleichen und unter die restliche Masse schlagen.

Dann muss das Törtchen zusammengesetzt werden.

Dafür muss die Mousse in die Silikon-Halbkugeln gefüllt werden, bis diese zu ca. $\frac{3}{4}$ voll sind. Dann den gefrorenen Brombeerkern einsetzen. (Falls die Mousse zu flüssig ist, diese evtl. erst etwas ansteifen lassen, dass der Kern nicht bis zum Silikonboden durchsinkt). Die vorbereiteten Bodenstücke in die Form drücken, so dass der Boden die befüllte Silikonform sauber abschließt. Das Törtchen über Nacht durchgefrieren lassen.

Am Tag des Verzehrs die Törtchen ca. 3 Stunden vorher aus dem Gefrierschrank nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen.

Für das Haselnussbrot die Eier trennen. Das Eigelb, den Zucker, das Salz, das Mehl und die Nüsse verkneten. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse ziehen. Alles in eine Kastenform geben und bei 170°C für ca. 1 h backen.

Das fertig gebackene „Brot“ stürzen, etwas abkühlen lassen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und über

Nacht kühl lagern.

Am nächsten Tag den Kuchen längs so dünn wie möglich schneiden und bei 150 – 160°C ca. 10 Minuten trocknen lassen (kann auch etwas in Form gebracht werden, z.B. indem es über eine Rehrücken-Form gelegt wird).

Mit der Mousse zusammen servieren.

Bitte beachten:

Die Füllung sollte idealerweise 2 Tage vor Servieren zubereitet werden, die Törtchen-Böden sowie die Mousse 1 Tag vorher!