

Mascarpone-Crème mit beschwipsten Früchten und Klemmkuchen

swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-566.html



KOCH/KÖCHIN

Martina Koch

Zutaten:

für die Mascarpone-Crème:

250 g Mascarpone

250 g Sahne

Zitronensaft nach Geschmack

Zucker nach Geschmack

Vanillezucker nach Geschmack

für die beschwipsten Früchte:

1 Glas Holundergelee

500 g gemischte Beerenfrüchte

ein ordentlicher Schuss Rum

für den Klemmkuchen:

Ergibt ca. 40 Stück:
500 g Mehl Type 405
ca. 300 ml Milch oder Kondensmilch
ca. 0,3 l Bier z.B. Malzbier
250 g Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
Prise Salz
Zitronenschale nach Geschmack

Zubereitung:

Mascarpone-Crème:

Mascarpone mit Zitrone, Zucker und Vanillezucker je nach Geschmack glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème heben.

Tipp: Wer mag, kann die Crème mit Pistazien oder karamellisierten Mandeln verfeinern.

Beschwipste Früchte:

Holundergelee als Grundsoße leicht in einem Topf erwärmen und die gemischten Beerenfrüchte unterrühren. Mit einem ordentlichen Schuss Rum abschmecken.

Klemmkuchen:

Alle Zutaten am Abend vorher zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Wichtig ist, dass ein glatter dünner Teig entsteht. Je flüssiger der Teig, umso knuspriger der Klemmkuchen. Falls der Teig zu dick ist, kann man noch Flüssigkeiten ergänzen.

Gebacken wird mit einem vorgeheizten Hörnchen-Eisen. Eine Soßenkelle Teig in das Eisen geben und für ca. zwei Minuten goldgelb backen. Dann den Klemmkuchen noch heiß zu einer Tüte oder Rolle einrollen.

Die Mascarpone-Crème, die beschwipsten Früchte auf einen Teller geben und einen Klemmkuchen dazulegen.