



Rezepte

REZEPT LUKAS NAGL

Baiser mit Wipferl und Himbeeren

1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für das Baiser: 200 g Zucker, 4 Eiweiß, 1/2 EL Maisstärkemehl, 1 TL Wipferlessig (*oder weißer Balsamico-Essig*), junge Fichtenwipferl (klein gehackt, *alternativ Rosmarin*), Salz.

Für die Mandelstreusel: 150 g glattes Mehl, 75 g Zucker, 100 g kalte Butterwürfel, 50 g Mandelgrieß.

Für das Wipferl-Chaudeau: 2 Eier, 4 Eidotter (vom Baiser übrig), 60 g Zucker, 50 g trockener fruchtiger Weißwein (z. B. Traminer), 20 g Wipferlsirup (*oder Lavendelsirup bzw. Läuterzucker*).

Außerdem: 300 g Himbeeren, 150 ml geschlagenes Obers, Sauerklee, Staubzucker.

Zubereitung: Das Eiweiß mit einer Prise Salz halb fest schlagen, dabei in drei Teilen den Zucker zugeben. Eiweiß so lange zu festem Schnee schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Essig, Maisstärkemehl und die Wipferl unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel umfüllen. Die Masse mit einer runden Tülle in 4 gleich großen Platten auf ein Blech mit Backpapier aufspritzen. Die Baisers im Rohr bei 125 °C in etwa 30-40 Minuten mit offenem Zug (d.h. mit einer einen Spalt geöffneten Tür) backen. Die Baisers sollen innen noch ein wenig cremig sein. Überkühlen lassen.

Für die Mandelstreusel das Mehl, den Zucker und den Mandelgrieß in einen Standmixer mixen. Dabei die kalten Butterwürfel einmixen und so lange mixen, bis Streusel entstehen. Die Streusel aus dem Mixer auf eine Silikonmatte geben und im Rohr bei 160 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Alle Zutaten für das Chaudeau gemeinsam über einem Wasserbad auf 78 °C aufschlagen.* Zum Anrichten die Baisers in einen tiefen Teller geben. In der Mitte aushöhlen und mit dem Schlagobers und den Mandelstreuseln füllen. Die Himbeeren daraufsetzen und dekorativ mit dem Sauerklee anrichten. Abschließend mit Staubzucker bestreuen. Das Chaudeau extra dazu servieren.

REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Bauernkrapfen

45 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für die Bauernkrapfen: 150 g griffiges Mehl, 180 g Milch, 15 g Germ, 150 g glattes Mehl, 30 g Butter, 30 g Staubzucker, 2 Eidotter, geriebene Zitronenschale, 1 Spritzer Rum, Mark von 1/2 Vanilleschote, Staubzucker; Butterschmalz zum Backen.

Für das Vanilleeis: 250 ml Obers, 250 ml Milch, 8 Eidotter, 80 g Kristallzucker, 1 Vanilleschote.

Außerdem: Kirschmarmelade, eingelegte Sauerkirschen, eingelegte Hollerblüten, Vanilleeis.

Zubereitung: Die Milch etwas erwärmen, die frische Germ und die Butter darin auflösen. Glattes und griffiges Mehl, Staubzucker und Eidotter in eine Schüssel geben. Die Milch-Mischung zugießen, mit Zitronenschale, Rum und Vanille abschmecken und zu einem Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in 10 g schwere Kugeln portionieren und diese abermals aufgehen lassen. In die aufgegangenen Teigkugeln mit den Daumen eine Delle formen und den Teig in der Mitte etwas auseinander ziehen. Die kleinen Bauernkrapfen nochmals gehen lassen und anschließend im 160 °C heißem Butterschmalz goldgelb backen.

Für das Vanilleeis Milch und Obers mit dem Vanillemark und der Schote aufkochen und einige Stunden, oder besser über Nacht ziehen lassen. Danach die Vanilleschote entfernen. Eidotter und Zucker über Dampf vermengen, die heiße Obersmischung einrühren und zur Rose abziehen (unter Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Masse leicht eindickt). Danach durch ein Sieb gießen und die Masse in einer Eismaschine frieren.

Die Bauernkrapfen mit Staubzucker bestreuen. In die Einbuchtung der Bauernkrapfen etwas Kirschmarmelade einfüllen. Das Vanilleeis mit Sauerkirschen und Hollerblüten anrichten und mit den Bauernkrapfen servieren.

