

Frisch gekocht
Dienstag, 27. September 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Dattelstrudel auf geschmolzenem Epoisses mit Nusschips



25 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen:

8 Blätter Frühlingsrollenteig, 8 geschälte Datteln, 16 geschälte Mandeln, etwas Öl, 400 g Epoisses, Nusschips (Rezept siehe unten).

Zubereitung

Die geschälten Datteln entkernen und mit den geschälten Mandeln füllen. Jeweils 2 Datteln in ein Blatt Frühlingsrollenteig einrollen und in der Pfanne in etwas Öl knusprig braten. Vom Epoisses mit einem Löffel Nocken ausstechen und im Rohr bei milder Hitze etwas anwärmen.

Die gebratenen Dattel-Strudel aufschneiden, auf den erwärmten Käse setzen und mit Nusschips servieren.

Nussgebäck

Rezept von Lisl Wagner-Bacher

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/leicht

Zutaten: 125 ml Eiweiß, 140 g Zucker, 70 g Haselnüsse (geröstet), 70 g Pistazien (geröstet), 140 g glattes Mehl.

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen, Mehl und Nüsse unterheben. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Form füllen und im Rohr bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Klarsichtfolie wickeln und nach 3 Tagen mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Bei 130 °C Umluft ca. 10-12 Minuten trocknen.