

Rosentiramisu mit Rosenlimonade

In Fuchs an der Glocknerstraße bereitet Biobäuerin Birgit Schattbacher ein rosiges Dessert zu.

Zutaten:

2 Handvoll frischer Bio-Duftrosenblütenblätter
100 ml Rosensirup
2 EL Rosenlikör
150g Zucker
150 ml Wasser
2 Bioeier
500g feiner Topfen oder Mascarpone (oder halb halb)
500g Bio Erdbeeren oder Beeren nach Wahl
selbstgemachter Löffelbiskuit oder Biskotten

Zubereitung:

250g Erdbeeren mit 100ml Rosensirup fein mixen und 12 Minuten kochen, abkühlen lassen, dann den Rosenlikör unterrühren.

250g Erdbeeren klein würfeln oder in Scheiben schneiden, beiseitestellen.

Eier und 150g Zucker cremig aufschlagen (ca. 6 Minuten), Topfen-Mischung esslöffelweise zugeben.

Löffelbiskuit oder Biskotten in die erkaltete Rosen-Erdbeersauce tauchen. Ein getränktes Stück auf den Boden eines Glases legen, mit Rosen Topfencreme bedecken und mit Erdbeerscheiben und frischen Rosenblütenblättern belegen. Dies wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind (Ca 6 Gläser mit je 3 Schichten).

Nun das Rosen- Erdbeer-Tiramisu mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und gekühlt mit einem Glas Rosenlimonade oder Rosen Prosecco genießen!

Löffelbiskuit

2 Bioeier
1 EL Bio Vanillezucker
30 g Feinkristallzucker
50 g Bio Dinkelmehl glatt
25 g Bio Speisestärke
1 TL Bio Backpulver

Die Eier mit Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen, dann Mehl, Speisestärke, Backpulver dazugeben und unterheben.

Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und ca. 10 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Rosen Limonade

2 Handvoll frische Bio-Rosenblütenblätter
500 ml Wasser
1 EL Bio Zitronensaft
200 g Zucker

Rosenblütenblätter in einen Topf geben, mit heißem Wasser übergießen, Zucker einrieseln lassen und gut umrühren. Deckel draufsetzen und einige Stunden ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb in eine Karaffe abseihen, Zitronensaft dazu geben und in den Kühlschrank stellen. Den Rosensaft in Gläser füllen, mit Mineralwasser oder Wasser aufspritzen, Eiswürfel hinzufügen und mit frischen Rosenblütenblättern garnieren und genießen!

Nach einem Rezept von Birgit Schattbacher, Biobäuerin in Fusch an der Glocknerstraße www.bijo.farm/de/bio-cafe-fusch.