

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Joghurt - Mohn - Schnitte mit Erdbeergelee

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten:

Für den Boden:

- 6 Eier
- 150 g Butter
- 160 g Feinkristallzucker
- 190 g Mohn gemahlen (besser gequetscht)
- 115 g Haselnüsse gerieben
- Prise Zimt
- Salz
- Saft einer halben Zitrone
- Schuss Rum

Für die Creme:

- 500 g Joghurt
- 500 g Obers (geschlagen)
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Kristallzucker zum Süßen nach Geschmack
- 8 Blatt Gelatine

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Für das Gelee:

- 500 g Erdbeeren (frisch, gewaschen, halbiert)
- Zucker zum Süßen nach Bedarf
- 4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Für den Boden Eier trennen, Eiklar anschlagen und Kristallzucker nach und nach zugeben, festen Schnee ausschlagen. Butter flaumig rühren, Dotter sowie Aromate nach und nach zugeben. Mohn mit Haselnüssen vermengen und mit dem Schnee abwechselnd per Hand/Schneebeesen unter den Butterabtrieb heben, damit eine lockere homogene Masse entsteht. Auf ein Backblech mit Butterpapier einen Backrahmen stellen und die gewünschte Größe einstellen, Masse einfüllen (ca. 2-3 cm hoch) und glattstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen (Backzeit ist abhängig von der Höhe der Masse). Auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, in einer Kasserolle mit Zitronensaft bei niedriger Hitze auflösen. Leicht angewärmtes (vermeidet Klümpchenbildung) Joghurt zugeben, mit Schneebeesen zügig glattrühren, damit sich Gelatine gut auflöst. Obers unterheben und mit Zucker nach eigenem Geschmack süßen. Fertige Creme auf den ausgekühlten Boden gleichmäßig glattstreichen. Kurz überkühlen lassen.

Für das Gelee die Erdbeeren mit Pürierstab fein mixen. Gelatine in Wasser einweichen, diese in etwas Erdbeerpüree mit Zitronensaft bei niedriger Hitze gut auflösen. In das restliche Püree einrühren und bei Bedarf nachsüßen. Auf der gekühlten Joghurt-Schicht vorsichtig verteilen.

TIPP: Gefahr des "Zerrinnens" der Creme mit dem Gelee besteht, wenn die Joghurtcreme und das Gelee zu warm sind und das Übergießen zu schnell erfolgt.