

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Topfenküchlein mit Erdbeeren und Minze

Zutaten

(4 Personen)

Für das Topfenküchlein

- 80 g Butter
- 30 g Staubzucker
- 3 Dotter
- 80 g Topfen
- 60 g Mehl glatt
- 3 Eiweiß
- 40 g Kristallzucker
- eine Prise Salz
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote

Für den Erdbeersalat

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- 60 g Verbene (Eisenkräuter)

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Topfenküchlein:

Die zimmerwarme Butter in Würfel schneiden und mit dem Staubzucker schaumig schlagen. Danach die Dotter nach und nach dazugeben. Dann den Topfen unter die Buttermasse rühren. Danach das Mehl langsam in die Masse sieben. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker schaumig schlagen. In die Buttermasse das Salz, Abrieb und Saft von einer Zitrone und die Vanille von einer Schote geben. Danach das Eiweiß unter die Buttermasse heben. Kleine Darioleformen mit Butter ausfetten und dann mit Zucker bestreuen. Die Masse bis einen Zentimeter unter den Rand füllen und im Ofen bei 160 Grad bei Heißluft für 10 Minuten backen.

Erdbeersalat:

Mit 300 g der Erdbeeren wird zuerst ein Mark gekocht. Die Erdbeeren werden gewaschen und das Grün wird entfernt. Danach werden sie in kleine Stücke geschnitten und in einem kleinen Topf mit dem Zucker für ca. 20 Minuten zugedeckt gekocht. Dann mit einem Stabmixer fein püriert und mit der Zeste und dem Saft einer Zitrone abgeschmeckt. Dann werden die restlichen Erdbeeren ebenfalls gewaschen und das Grün wird entfernt. Dann in schöne Würfel geschnitten und mit dem Erdbeermark vermengt. Zum Schluss wird die Verbene in feine Streifen geschnitten und zu den Erdbeeren gegeben.