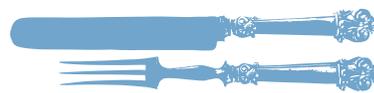


Lieblings- Rezepte



Elisabeth von Pölnitz-Eisfeld
Foodfotos, die schmecken

Bananen-Schoko-Dessert

4 reife Bananen
250 ml Sahne
eine Prise Meersalz
75 g Vollrohrzucker
200 g dunkle
Schokolade (70%)
Haselnuss-Krokant

Die Bananen mit der Gabel fein zerdrücken und zusammen mit der Sahne und dem Zucker in einen Topf geben.

Alles langsam erhitzen, bis es dampft.

Nun die Schokolade hineingeben und rühren, bis alles schön vermischt und geschmolzen ist.

Die Masse durch ein Sieb streichen, damit dickere Bananenstücke entfernt werden.

Auf 8 Tassen verteilen und mit Klarsichtfolie bedecken.

Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

Vor dem Servieren mit etwas Haselnuss-Krokant bestreuen.

„Heute ein wenig gesundes, aber dafür ausgesprochen köstliches Dessert. Eine tolle Möglichkeit, überreife Bananen zu verwenden.“

Das Dessert ergibt 8 kleine Portionen. Bleib bitte dabei, denn das Dessert ist wirklich sehr mächtig!”



Hollerküchle

Holunderblüten-Küchlein

15 blühende Holunderblütendolden mit Stiel

130 g Mehl

1 Ei

Schale einer Bio-Zitrone

100 ml Holundersirup

150 ml Milch

1 Prise Salz

250 g Butterschmalz

Puderzucker und
Vanilleeis

Mehl, Ei, Holundersirup, Milch, eine Prise Salz und die Schale der Bio-Zitrone vermengen und den dickflüssigen Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

In einer Pfanne mit hohem Rand das Butterschmalz erhitzen. Die Blütendolden einzeln in den Teig tauchen. Kurz abtropfen lassen und im heißen Fett golden ausbacken.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanilleeis lauwarm servieren.

„Der zarte Duft und der Geschmack sind unvergleichlich!“

Queen of Puddings

Auflaufform oder 4-6
feuerfeste Förmchen

1 EL Butter

Butter zum Einfetten

570 ml Milch

115 g Brioche (ich habe
die doppelte Menge
genommen)

2 EL brauner Zucker
abgeriebene Schale
einer Bio-Orange

1 TL Vanilleextrakt

2 Eier

50 g Puderzucker

4 EL Aprikosen-
marmelade

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Die Förmchen einfetten.

Die Milch aufkochen. Brioche zerrupfen
und mit den 2 EL braunem Zucker und der
Butter zur Milch geben und ca. 30 Minuten
quellen lassen.

Vanilleextrakt und Orangenschale unter-
rühren. Die Eigelbe zugeben und ebenfalls
unterrühren.

Die Mischung auf Förmchen verteilen oder
in eine Auflaufform geben. Im heißen Was-
serbad im Ofen 35–40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Eiweiße mit dem
Puderzucker zu steifem, glänzendem Bai-
ser schlagen.

Die Förmchen mit der gestockten Masse
aus dem Ofen nehmen. Mit der Apriko-
senmarmelade bestreichen und mit dem
Spritzbeutel kleine Baiser-Tröpfchen
darauf setzen. Nochmals im Ofen ca. 15
Minuten überbacken, bis das Baiser gold-
braun ist.

Aus dem Ofen nehmen. Lauwarm servie-
ren.

*„Das folgende Rezept ist aus dem leider vergriffenen Kochbuch: Carolyn Robb, *Königlich und Köstlich. Rezepte und Geschichten aus dem britischen Königshaus, Ort Jahr.* Carolyn Robb war viele Jahre Köchin im englischen Königshaus. Vielen Dank an den Verlag, dass ich dieses Rezept vorstellen darf! – Es ist derart köstlich, dass ich ihn gleich am nächsten Tag nochmal gemacht habe!“*



Heiße Amarula-Milch

2 Portionen

200 ml Milch

50 ml Sahne

80 ml Amarula

40 ml Amaretto

40 ml Scotch Whisky

Alle Zutaten mischen und erwärmen, ohne sie zu kochen.

Für das Topping:

Etwas Milch, etwas Sahne (halb-halb) und ein Schuss Amarula mit dem Milchaufschäumer aufschäumen und auf den Drink geben. Kakao darüberstreuen.

„Genau der richtige, wärmende Schluck heißer Milch mit dem gewissen Etwas.“

Elisabeths Summerdrink

1 Portion

2 cl Aperol oder
Campari

2 cl Holundersirup
mit Weißwein aufgießen

4 – 5 Eiswürfel

Alle Zutaten in eine Glas geben und einmal umrühren. Wer mag, kann noch einen Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure dazutun, dann ist der „Summerdrink“ noch leichter.

„Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer“, sagt man. Woraus sich ergibt, dass mit nur einem Drink für den Sommer noch keine richtige Sommerferienstimmung aufkommt. Doch spätestens mit dem dritten kommt sie bestimmt! Die Zutaten sind überall zu bekommen.“



The Monkey Gland

1 Portion

4,5 cl Dry Gin

4,5 cl Orangensaft

1 TL Grenadine

1 TL Pastis

Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit 2 – 3 Eiswürfeln kräftig shaken.

Durch ein Sieb in ein gekühltes Glas abgießen.

„Heute habe ich den „Monkey Gland“ für Euch. Er ist ein Cocktail aus dem sehr empfehlenswerten Buch „Vintage Spirits and Forgotten Cocktails“ von Dr. Cocktail alias Ted Haigh (Berkeley 2009). Wer den Geschmack von Anis gerne mag, für den ist der Drink genau das Richtige. Wer Anis-Geschmack nicht mag, kann den Pastis durch Benedictine ersetzen.“



Apfel-Marzipan-Kuchen

ergibt zwei Kuchen mit 28 cm Ø

100 g Amarettini

300 g Mehl

200 g Butter

4–6 EL Wasser

1 Prise Salz

200 g Marzipan-
rohmasse

400 g Creme fraiche

4 Äpfel

Butterflöckchen

Die Amarettini im Mixer ganz fein zerbröseln. Mit dem Mehl, der Butter und dem Salz abbröseln. Vorsichtig das Wasser dazugeben und einen Teig daraus kneten.

Die Kuchenform mit Backpapier auslegen.

Teig halbieren, je eine Teigplatte auswellen und die Kuchenformen damit auslegen. Kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Marzipan grob hobeln, Creme fraiche dazugeben und gut verrühren. Auf den Teigboden streichen. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und dem Kuchen im Kreis auslegen.

Einige Butterflöckchen darüber geben.

Im Ofen ca. 40 Minuten golden backen.

Mit Puderzucker bestreuen, lauwarm genießen.

„Marzipan ist nicht nur eine Zutat für die Weihnachtszeit!“

„Wir fanden den Kürbiskuchen so lecker, dass wir noch am Abend die Hälfte davon aufgegessen haben.“



Kürbiskuchen mit Walnüssen

1 Hokkaidokürbis

280 g Mehl

1 TL Vanillesalz

2 TL Natron

1 EL Essig

2 TL Lebkuchengewürz

250 ml Olivenöl

350 g Zucker

4 Eier

400 g Kürbispüree

100 g gehackte
Walnüsse

weiße Schokoladenglasur
und einige Walnüsse
zum Bestreuen.

1 Hokkaidokürbis in etwas Salzwasser ca. 15-20 Minuten kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Den weichen Kürbis mit dem Pürierstab fein pürieren und anschließend die Kürbismasse durch ein Haarsieb streichen. Die Masse sollte fest und trocken sein. Auskühlen lassen.

Davon 400 g für den Kuchen abwiegen. Der Rest kann zu Suppe verarbeitet werden.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen.

Alle trockenen Zutaten wie Mehl, Salz, Natron und Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermengen. In einer weiteren Schüssel Öl, Eier, Zucker, Essig und Kürbispüree vermengen. Nun die Mehlmischung und die Walnüsse unterheben. Den Teig in die Form gießen und im Ofen ca. 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen und eventuell die Oberfläche mit Backpapier abdecken.

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen. Nun mit der weißen Schokoladenglasur bestreichen und Walnüsse darüber streuen.



Zebra-Kuchen mit Zwetschgenmus

225 g zimmerwarme
Butter
225 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Vanillesalz
4 Eier
300 g Mehl
50 g Speisestärke
3 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
100 g Zwetschgenmus
3 EL Milch (oder Zwet-
schgenwasser)
100 g Zwetschgenmus
Puderzucker

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen.

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Nun die Eier langsam, nacheinander zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und langsam zusammen mit der Milch unterheben.

Den Teig in zwei Hälften teilen. Zur einen Hälfte den Kakao und das Zwetschgenmus geben.

Jetzt kommt der Zebra-Trick: mit einem Löffel, immer in die Mitte der Form, abwechselnd jeweils einen Löffel hellen Teig und einen Löffel dunklen Teig geben. Immer schön aufeinander. Evtl. vorsichtig nach unten drücken, damit die Masse sich schön in der Kastenform verteilt.

Den Kuchen ca. 60-70 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

„Für einen guten Rührteig sollten alle Zutaten immer Zimmertemperatur haben.“



Saftiger Zitronenkuchen

250 g Zucker

250 g Butter

250 g Mehl

5 Eier

Schale von
2 Bio-Zitronen

2 TL Backpulver

Prise Salz

Für den Guss:

Saft von 4 Zitronen

100 g Puderzucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen sehr langsam zugeben und weiter rühren. Schale von 2 Zitronen dazureiben, 1 Prise Salz zugeben und das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.

Den Rührteig in eine gefettete Kastenform geben und im Ofen ca 45-50 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen. Evtl. abdecken.

Für den Guss den Zitronensaft mit dem Puderzucker glatt rühren. Den lauwarmen Kuchen mit einer Stricknadel einstechen und mit dem Zitronenguss tränken. Vollständig auskühlen lassen.

Wer möchte, kann noch einen weißen Zitronenguss und Zitronenscheiben zur Dekoration darüber geben.

„Sauer macht lustig.“

No bake Emmer-Schokoladen-Riegel

50 g Butter
100 g Nussmus
(z.B. Erdnussbutter)

1 EL Honig
100 g Zartbitter-
kuvertüre

60 g Kokosraspeln,
ungesüßt

60 g Emmer-Flocken

40 g Haferflocken

Prise Zimt

Eine Handvoll
ungesalzene Erdnüsse,
grob gehackt.

Eine Brownieform (22 x 22 cm) mit Backpapier auslegen. Butter, Honig und Nussmus erwärmen. Die Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen.

Nun die Kokosraspeln, Emmerflocken und Haferflocken unterheben und alles gut vermischen. Eine Prise Zimt unterrühren.

Die Schokoladenmasse in die Brownieform geben und gut festdrücken. Die grob gehackten Erdnüsse (oder z.B. Mandeln bei Mandelmus) darüberstreuen und ebenfalls etwas andrücken.

Mit einer Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Noch in der Form in Riegel schneiden (nicht zu groß, denn sie sind doch recht „schokoladig“).

„Meine Meinung:

Das ist der ultimativ-leckerste Schokoriegel!“



Peanutbutter-Cranberry-Bars

- 1 großes Eiweiß
- 1/2 cup Haferflocken
(kernig)
- 1/2 cup getrocknete
Cranberries
- 1/2 cup grob gehackte
Nüsse (ich hatte noch
Walnüsse und Mandeln)
- 1/4 TL Vanillesalz
- 1/2 cup Erdnussmus
(fein oder mit Stück-
chen)
- 1/2 cup Vollrohrzucker,
dunkel
- 3 EL Walnussöl
- 1/2 TL Zimt

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Einen Brownieform (22x22 cm) mit Backpapier auskleiden. Die Haferflocken mit den gehackten Nüssen und den Cranberries vermischen. In einem Topf Öl, brauner Zucker, Erdnussmus, Zimt, Salz und 1 EL Wasser erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Etwas abkühlen lassen, dann das Eiweiß zügig unterrühren. Alles zur Haferflocken-Mischung geben und verrühren.

In der Form verteilen, glatt streichen und darauf achten, dass alles schön verteilt ist (auch in den Ecken!). Im Ofen ca. 30 Minuten backen, evtl. abdecken. In der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, danach aus der Form heben und völlig erkalten lassen, bevor du es in Stücke schneidest.

Ergibt ca. 18 Bars. Ich habe sie einzeln in Backpapier eingepackt, damit ich sie besser in die Brotzeitdose legen kann und sie nicht die Feuchtigkeit der anderen Sachen annehmen.

„Ein fast gesunder Müsliriegel, nicht nur für die Schule.“



„Super-schokoladiger Walnuss-Riegel“

Schoko-Walnuss-Riegel

- 90 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln (oder Haselnüsse)
- 225 g Zartbitter-Schokolade
- 150 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 EL Kakao
- 3 EL Stärke
- 140 g grob gehackte Walnüsse

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter schmelzen und Zucker darin auflösen. Die Schokolade dazugeben und ebenso schmelzen.

Wenn die Masse schön dickflüssig ist, ein Ei nach dem anderen dazugeben. Kräftig und lange rühren. Nun den Kakao, die Stärke und die gemahlene Mandeln dazugeben und alles solange kräftig rühren, bis es fester wird und sich langsam vom Topfboden löst. Nun die grob gehackten Walnüsse unterrühren.

Eine Tarte-Form (35 x 10 cm) mit Backpapier auslegen. Die dickflüssige Schokomasse darin verstreichen. Oberfläche mit einem feuchten Löffel glatt streichen und im Ofen 25 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und lauwarm mit dem Pizzaschneider in dicke Riegel schneiden und völlig auskühlen lassen.

Tags darauf die Riegel in eine Keksdose packen und zwei Zitronenspalten dazulegen. Dose verschließen und die Riegel einen bis zwei Tage ziehen lassen. Man kann sie jetzt auch zur Dekoration mit Puderzucker bestreuen.



Baguette

ergibt 2 Baguette à 35 cm Länge

450 g Mehl

70 g Weizenschrot

1/2 Würfel frische Hefe

2 TL Salz

4 EL Olivenöl

250 – 270 ml
warmes Wasser

Die Hefe in warmen Wasser auflösen.
Mehl, Weizenschrot und Salz vermischen.

3 EL Olivenöl mit dem Hefewasser dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

Auf einer bemehlten Fläche 5 – 10 Minuten kräftig kneten.

Anschließend in einer Hefeteigschüssel ca. 1 Stunde in Wärme gehen lassen. Nochmals durchkneten und zwei Stränge à 35 cm formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Die Oberfläche mit Wasser bestreichen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

„Es gibt nichts Leckereres als lauwarmes Baguette mit etwas frischer Salzbutte!“



Kürbispbrot

300 g Kürbispüree
(ich habe Muskatkürbis
genommen)

1 EL Honig oder Zucker

80 g Butter

1 Ei

1 Pck. Trockenhefe

500 g Mehl

1-1/2 TL Salz

Kürbiskerne
nach Bedarf

Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden. In wenig (!) Wasser weich dünsten und pürieren oder durch ein Sieb streichen. Etwas abkühlen lassen.

Alle Zutaten vermischen und zu einem Teig verkneten. Den Hefeteig 1 Stunde gehen lassen. Ich stelle ihn in meiner Hefeteigschüssel auf die Heizung in der Küche.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, sieben Kugeln formen und in eine Springform legen.

Mit ein paar Kürbiskernen bestreuen. Die Kerne etwas andrücken, damit sie haften bleiben.

Nochmals gehen lassen, bis er wieder ordentlich aufgegangen ist.

Ofen vorheizen (175 Grad) Umluft und das Kürbispbrot 30 – 40 Minuten backen. Evtl. abdecken, damit die Kerne nicht verbrennen.

„Der Teig eignet sich auch sehr gut für Brötchen.“



Rosmarin-Focaccia mit Walnüssen

200 g Mehl
100 g Dinkel-
vollkornmehl
15 g frische Hefe
1 TL Zucker
1 TL Meersalz
2 Zweige Rosmarin,
gehackt
1 Handvoll Walnüsse,
grob gehackt
3 EL Olivenöl
150 ml warmes Wasser

Die Hefe mit 1 TL Zucker im warmen Wasser auflösen und etwas stehen lassen, bis sie leicht schäumt.

Mehl, Salz, 1 EL Olivenöl mit der Hefe-Wasser-Mischung zu einem Teig verkneten.

Ich mache das in der Küchenmaschine, das geht ganz fix. Zum Schluss die gehackten Walnüsse und den Rosmarin mit einkneten. Den Hefeteig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit den Händen zu einer Scheibe flach drücken (ca. 30 cm Ø). Mit 1 EL Olivenöl bestreichen und wenden. Die andere Seite ebenfalls mit 1 EL Olivenöl bepinseln. Mit einem Wellenschneider (Pizzaschneider geht auch) die Teigscheibe in 8 Stücke zerteilen und das Ganze im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

„Einfach noch etwas Lieblingskäse kurz vor Ende der Backzeit darüber streuen.“



Bärlauch-Paprika-Muffins

ergibt 6 große Muffins

120 g klein gewürfelte
Spitzpaprika
2 Lauchzwiebeln
50 g magere
Schinkenwürfel
1/3 Bund Bärlauch
200 g Mehl
1 gehäufte TL
Backpulver
3 EL Olivenöl
2 Eier
150 ml Buttermilch
Salz und Pfeffer
6 Schafskäsewürfel

Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Paprika würfeln und alles zusammen mit dem Schinken in etwas Öl anbraten. Kurz abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Eier, Öl und Buttermilch mit dem Holzlöffel verrühren. Den in feine Streifen geschnittenen Bärlauch unterheben. Jetzt die abgekühlte Gemüse-Schinken-Mischung dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf 6 feste Muffinförmchen verteilen und jeweils in die Mitte einen Schafskäsewürfel drücken.

Im Ofen 25 – 30 Minuten backen.

„Warm oder kalt zum Picknick im Garten genießen“



Kürbis-Soufflé

ergibt 4 Portionen

1 Hokkaido-Kürbis

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Gemüsebrühe

3 EL Grieß

3 Eier

50 g Ziegenkäse

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Kräuter zum Bestreuen

Den Kürbis putzen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in der Gemüsebrühe ca. 10-15 Minuten weich kochen.

Abgießen, dabei den Sud auffangen und später für Suppe weiterverwenden. Den abgetropften Kürbis samt Zwiebeln und Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas Muskatnuss dazureiben. Abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die feuerfesten Förmchen einfetten.

700 g von dem Kürbispüree abwiegen und mit den Dottern, dem Käse und dem Grieß verrühren. Abschmecken. Das Eiweiß steif schlagen.

Eiweiß und Kürbis vorsichtig miteinander vermengen.

In die Förmchen füllen und im heißen Wasserbad im Ofen 20 – 25 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, mit gehackten Kräutern bestreuen und servieren. Dazu einfach ein Baguette servieren.

„keine Angst vor Soufflés!“



Feigentarte

1 Packung Blätterteig
3 Eier
150 ml Creme fraiche
150 g Gorgonzola
(würzig)
ca. 5 Feigen
frischen Thymian nach
Geschmack
3 EL Pinienkerne
Salz und Pfeffer
Himbeerbalsamico-
Essig zum Servieren

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig ausrollen, in eine lange Tarteform (cm) legen und die Ränder abschneiden. Die Form mit dem Teig für ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

Inzwischen die Füllungherstellen. Eier und Creme fraiche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Feigen waschen und halbieren. Den Thymian abzupfen und bereitstellen.

Nun die Eiermasse auf den Teig geben. Gorgonzola in Stücken darüberverteilen. Die Feigen, mit der Schnittfläche nach oben, daraufsetzen. Zum Schluss noch den Thymian und die Pinienkerne darüber streuen.

Im Ofen 15 Minuten backen, danach die Temperatur auf 180 Grad zurückdrehen und weitere 15 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und mit Himbeerbalsamico-Essig beträufeln. Lauwarm genießen.

„Dazu passt super ein Salat.“

„Praktisch: Der Teig lässt sich super einfrieren!“

Orangen-Tarte

ergibt zwei Tartes à 25 cm Ø

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 g sehr kalte Butter
- 120 ml kaltes Wasser
- 2 Orangen
- 75 g Zartbitter-Schokolade
- 1 EL brauner Zucker

Mehl und Salz mischen. Die Butter zügig dazu raspeln. Rasch zu einem weichen Teig verkneten. Im Kühlschrank eine Stunde kühlen.

Zu einem Rechteck ausrollen. Beide Seiten nach innen und übereinander klappen und wieder zu einem Rechteck auswellen. Teilplatte drehen. Vorgang wiederholen.

Teig wieder im Kühlschrank eine Stunde kühlen lassen. Abermals zu einem Rechteck auswellen und die Seiten nach innen übereinander klappen und auswellen. Vorgang wiederholen.

Teig wieder im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Teig halbieren und dünn ausrollen. Eine Tarte-Form mit Backpapier auslegen und die Teigplatte hineinlegen. Einen sehr kleinen Rand andrücken. Den Boden mit der Hälfte der grob gehackten Schokolade bestreuen. Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen. Dabei auch die weiße Haut mit entfernen. Die in Scheiben geschnittene Orange auf die Schokolade legen. Im Ofen 40 – 50 Minuten backen. Lauwarm servieren.

„Diese Tarte ist wahrlich
eine Sünde wert.“

Weißer Schokoladen-Tarte

Für den Tarte-Boden

180 g Mehl

50 g Puderzucker

1 Ei

2 Prisen Vanille-Salz

120 g weiche Butter

Für die Füllung

2 ½ Becher Creme-
fraîche
oder 500 g Frischkäse

3 Eidotter

300 g gute weiße
Schokolade

etwas Zitronensaft

Schokolade zur
Dekoration

Mehl und Salz mischen. Die Butter zügig dazu raspeln. Rasch zu einem weichen Teig verkneten. Im Kühlschrank eine Stunde kühlen.

Zu einem Rechteck ausrollen. Beide Seiten nach innen und übereinander klappen und wieder zu einem Rechteck auswellen. Teilplatte drehen. Vorgang wiederholen.

Teig wieder im Kühlschrank eine Stunde kühlen lassen. Abermals zu einem Rechteck auswellen und die Seiten nach innen übereinander klappen und auswellen. Vorgang wiederholen.

Teig wieder im Kühlschrank eine Stunde kühlen. Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Teig halbieren und dünn ausrollen. Eine Tarte-Form mit Backpapier auslegen und die Teigplatte hineinlegen. Einen sehr kleinen Rand andrücken. Den Boden mit der Hälfte der grob gehackten Schokolade bestreuen. Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen. Dabei auch die weiße Haut mit entfernen. Die in Scheiben geschnittene Orange auf die Schokolade legen. Im Ofen 40 – 50 Minuten backen. Lauwarm servieren.



Elisabeth von Pölnitz-Eisfeld
Foodfotos, die schmecken

www.elisabethvonpoelnitz.de

gestaltet von



BIRGIT ENGELHARDT

FOTOGRAFIE · GRAFIKDESIGN

Du möchtest auch ein E-Book für deinen Blog?
Schreib mir – Es ist günstiger, als du denkst!

www.birgitengelhardt.de