

# RHABARBERSIRUP

Es ist bereits zehn Jahre her, als ich in meiner damals noch cremefarbenen Küche stand, mit direktem Zugang zur Terrasse, und den ersten Rhabarbersirup einkochte. Den Rhabarber hatte ich damals von einer Kollegin bekommen. Es war so viel, dass ich neben Kuchen auf jeden Fall noch eine andere Leckerei ausprobieren wollte.

Bei Rhabarber kommen bei mir gleich Kindheitserinnerungen hoch. Ich sehe mich noch in der Küche meiner Oma sitzen und die sauren Stangen in den Zuckertopf tauchen. Es war so köstlich! Ich weiß, meine Oma hätte den fruchtigen Sirup geliebt!

## ZUTATEN

2 kg Rhabarber  
100 g Erdbeeren  
350 g Zucker  
2 l Wasser  
Saft von 1 Zitrone

### Außerdem

Hübsche Flaschen  
Feines Sieb

## ZUBEREITUNG

Den Rhabarber waschen und putzen, die Haut dabei dran lassen, so erhält der Sirup eine schönere Farbe. Die Stangen in 2 cm große Stücke schneiden.

Die Erdbeeren ebenfalls waschen, putzen und in Stücke schneiden. Rhabarber, Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen großen Topf geben und sprudelnd aufkochen. Den Sirup 20 Minuten einkochen und anschließend noch 30 Minuten ziehen lassen, damit sich das ganze Aroma entfaltet.

In der Zwischenzeit die Flaschen mit kochendem Wasser sterilisieren. Den Sirup durch ein feines Sieb gießen und in die vorbereiteten Flaschen füllen.

Kühl und dunkel gelagert hält sich der Sirup locker ein paar Monate!

Der Sirup lässt sich mit Mineralwasser, Sekt oder sogar Weißwein aufgießen. Je nach Geschmack nimmt man ca.  $\frac{1}{3}$  Rhabarbersirup im Verhältnis zu  $\frac{2}{3}$  Mineralwasser.

Wir lieben den Sirup gekühlt mit Eis, Minze, Rosmarin oder Beeren. Mit einem Zuckerrand an den Gläsern, bekommt man einen richtigen Rosa-Hingucker.

## TIPPS

Am besten gleich die doppelte Menge kochen und einen schönen Sirup-Vorrat für den Sommer anlegen. Damit ist man bei jedem Grillen der Hit. Es ist ein tolles Geschenk, weil man es mit so vielen Dingen kombinieren kann.





# HERZ-BERLINER-BALLEN

Valentinstag ist bei uns zu Hause kein wirkliches Thema. Die kleinen »Berliner-Herzen« schmecken natürlich trotzdem richtig gut und das nicht nur zum Valentinstag. Bei uns heißen Krapfen übrigens »Berliner«, nur falls sich jemand fragt, wovon ich eigentlich schreibe. Traditionell gibt es diese Leckerei bei uns an Neujahr, am Rosenmontag und wenn wir mögen nun auch zum Valentinstag.

Diese Herzen sind tatsächlich das erste Gebäck, welches ich frittiert habe. Es hat direkt problemlos geklappt und das Ergebnis ist einfach so lecker. Eine Fritteuse besitze ich übrigens nicht, das klappt prima im Kochtopf auf dem Herd!

## ZUTATEN

(für ca. 50 Stück)

### Für den Teig

750 g Mehl

375 ml lauwarme Milch

1 frischer Würfel Frisch-Hefe

2 Eier Größe M

1 Prise Salz

100 g Butter

100 g Zucker

### Außerdem

Pflanzenfett zum Frittieren

Zucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Flüssigkeit in die Mehlmulde geben. Außerdem die Eier, eine Prise Salz, die geschmolzene Butter und den Zucker hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem sauberen Trockentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig deutlich vergrößert hat.

Den Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte mit einem Nudelholz ca. 1,5 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Die Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kurze Zeit gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett in einem Topf zum Schmelzen bringen und eine Schüssel mit Zucker neben dem Topf vorbereiten.

Das Fett ist heiß genug, wenn man ein Holzstäbchen hineinhält und Blasen daran aufsteigen. Wenn das Fett heiß genug ist, die Herzen vorsichtig in das Fett geben und zwischendurch umdrehen.

Sie werden recht schnell braun. Wenn sie fertig sind, in dem Zuckertopf wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Am besten schmecken sie natürlich direkt warm.



Dazu habe ich leckere Himbeer-Marmelade gereicht, die ich aus dem letzten Dänemark-Urlaub mitgebracht habe. Wenn man das Ganze noch toppen möchte, kann man die Marmelade natürlich auch mit einer kleinen Spritze in die Berliner spritzen. Oder man stipt sie einfach ein, so wie wir es machen.



# SPIEGELEIER-KEKSE AUS ZITRONEN-MÜRBEITEIG

Die Kekse aus diesem Kapitel erinnern ein ganz klein wenig an Spitzbuben aus der Weihnachtsbäckerei. Die Zubereitung ist ganz ähnlich, aber der Geschmack so herrlich fruchtig, dass man gar nicht genug bekommt.

Perfekt für das Osterfest oder einfach nur, um den Frühling zu feiern. Meine Kinder haben riesigen Spaß daran, auch im Frühling Kekse auszustechen, so wandern auch immer gleich noch ein paar Hasen mit in den Backofen.

Der Teig ist ein geschmackvoller, butteriger Mürbeteig mit dezentem Zitronenaroma, das sich durch Lemon Curd noch mal verstärkt. An dieser Stelle kann man selbstverständlich auch jede andere gelbe Marmelade verwenden. Hauptsache die Kekse sehen aus wie Spiegeleier, denn das macht sie so besonders.

## ZUTATEN

(für ca. 35 Stück)

### Für den Teig

200 g Butter

180 g Zucker

1 Ei (Größe M)

Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone

3 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

400 g Mehl

### Für die Dekoration

Puderzucker

Lemon Curd oder Pfirsichmarmelade

### Außerdem

Eierausstecher

Kleiner runder Ausstecher

## ZUBEREITUNG

Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Das Ei zufügen und weiterrühren. Den Abrieb der Bio-Zitrone sowie den Zitronensaft und das Salz zugeben und unterrühren.

Zum Schluss das Mehl hinzufügen. Alles mit den Händen kneten und zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Im Anschluss den Teig dritteln und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Eier-Kekse ausstechen. Man benötigt später ein Unter- und ein Oberteil. Aus den Oberteilen zusätzlich ein kleines Loch ausstechen. Ich habe das mit einem Apfelkernausstecher gemacht.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 Grad Umluft ca. 5 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Anschließend gut abkühlen lassen.

Die Keks-Oberteile mit Puderzucker bestäuben. Das Lemon Curd in einem Kochtopf leicht erhitzen, glattrühren und die Unterseite der Kekse damit bestreichen. Jeweils ein Oberteil auf ein Unterteil legen. Die Kekse gut trocknen lassen.