

Mona Binner
Luisa Marschall

Süße Überraschungen

Feinste
Geschenke aus
der Küche



Bassermann
Inspiration



schneidet sie in
mit Eiweiß und einem Gemisch
bratet die Leber unter öfterem W
richtet sie an und
man zu dem Gerich
oder Bereitung:

... sie ganz, püriert sie
... Salz und Pfeffer und
... in der Pfanne in brau-
... ranne mit Bratensauce aus;
... ungerechnet das Liegen der
... auch die Gänseleber un-
... in Scheiben, mit einigen Äpfel-
... nach Belieben mit Trüffel- oder
... hart sein, wenn man sie schneid-
... und dann mit Sauce oder Aspik

- 125 g größere
- 200 g kleine
- 50 - Kalbs
- 50 - Trüffel
- 1/2 Zitrone
- 125 g Makkli (Trüffel)

Zubereitung: Die Leber wird dreimal durch Madeira (rot, weiß) und Schokolade (weiß) gerieben und...

Verbrauch

... transport	4,90%
... ...	0,04%
... ...	0,10%
... ...	0,01
... ...	0,08
... ...	0,00%
... ...	0,90
... ...	0,37%

Handwritten cursive text, likely a letter or note, partially obscured by the paper layers.

Frühling

Wir backen kleine Knusperhasen, genießen verführerische Erdbeerherzen und sitzen am Vatertag mit Stockbrot und Rhabarberlimo am Lagerfeuer.



Erdbeerzarte Frühlingsherzen

Ergibt ca. 30 Stück

FÜR DEN MÜRBETEIG

150 g Mehl

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

70 g Butter

FÜR DIE FRUCHTMASSE

300 g Erdbeeren

200 g Rhabarber

150 ml Zitronensaft

300 g Zucker

100 g Butter

80 g Speisestärke

50 ml Wasser

6 Eigelbe

AUSSERDEM

Backblech

Backpapier

Backrahmen, 35 x 30 cm

Herzausstecher

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Mehl, Puderzucker, Salz und Butter zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig auf einem mit

Backpapier belegten Blech ca. 35 x 30 cm groß ausrollen und einen Backrahmen daraufsetzen. Die Ränder des Teiges andrücken, damit später die Fruchtmasse nicht auslaufen kann. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten backen.

Erdbeeren und Rhabarber waschen und das Grüne entfernen. Den Rhabarber schälen und klein schneiden. Rhabarber und Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren. Das Fruchtpüree mit Zucker und Butter unter Rühren aufkochen. Die Speisestärke mit dem Wasser glatt