

Mona Binner  
Luisa Marshall

# 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:

125 g Makkele (fr  
100 g Butter  
200 g Kalb  
50 - Trüff  
1/2 Zimt  
125 g Makkele (fr

Zubereitung: Die  
Trüffelstückchen  
wird dreimal durch  
Madeira (ev. Port  
und Schokolade  
riebene  
und  
S

275  
sie ganz, püriert sie  
Salz und Pfeffer und  
in der Pfanne in brau-  
tanne mit Bratensauce aus;  
stive, ungerechnet das Liegen der  
dann 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

brauch

Transport 4,90%  
Schiff 0,04%  
Energie 0,10%  
P... 0,01  
... 0,08  
... 0,00%  
... 0,90  
... 0,37%

*Handwritten text in cursive script, partially obscured by the spoons and ribbon.*

# 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