



SCHNELLE LIMETTENCREME

 Für 5–6 Personen
ca. 40 Minuten (plus
Kühlzeit)

4 Blatt Gelatine
2 frische Eier
450 g Joghurt
Saft von 1–2 Limetten
100 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
**125 g Sahne (oder 250 g Sahne
statt Eiweiß)**

- 1 Die Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Den Joghurt mit Limettensaft, Zucker, Vanillezucker und Eigelben glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken, in eine große Tasse geben und im heißen Wasserbad unter Rühren auflösen. Einige Esslöffel der Joghurtmischung unter die Gelatine schlagen, diese Masse unter die restliche Joghurtmischung rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen und kalt stellen.
- 2 Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eiweiß und Sahne nacheinander steif schlagen. Einen Teil des Eischnees mit dem Schneebesen unter die Joghurtcreme rühren, den Rest des Eischnees und die Sahne unterheben (oder Eiweiß weglassen und doppelte Menge Schlagsahne unterheben).
- 3 Die Creme in Glasschalen oder hübsche Gläser füllen und bis zum Servieren mindestens 4 Stunden kalt stellen.

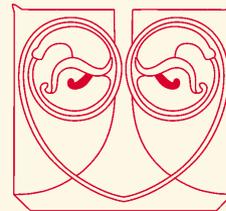
VARIANTE: LIMETTENTÖRTCHEN

Himmlisch schmecken Törtchen mit der Limettencreme. Dafür 10 Torlelettböden wie bei den Erdbeertörtchen (siehe S. 103) etwa 20 bis 25 Minuten hellbraun backen. Darauf pro Törtchen 1 bis 2 EL Baiserbrösel (siehe Tipp) verteilen. Die Limettencreme, sobald die Sahne untergezogen ist, darauffüllen und glatt streichen. Zum Erstarren kühl stellen. Inzwischen 3 unbehandelte Limetten heiß abwaschen und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Diese in einem Sirup aus 50 ml Wasser, 100 ml Zitronensaft und 2 EL Zucker aufkochen. Die Scheibchen abtropfen lassen und dicht nebeneinander flach auf die Törtchen legen. Den Sirup etwas einkochen. ½ TL Speisestärke in etwas Wasser anrühren, in den Sirup einrühren und kochen, bis der Sirup klar wird. Die Oberfläche der Törtchen damit glasieren.

TIPP: BAISER SELBSTGEMACHT

Zwei gut gekühlte kleine Eiweiß (50–60 g) mit 1 EL Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Weitere 100 g Zucker unterschlagen und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech große Tupfen oder Kringle spritzen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 45 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und die Baisers 30 Minuten darin trocknen lassen.

oben: Schnelle Limettencreme
unten: Joghurtknocken mit Honig
und Haferkrokant (siehe S. 90)



KARTOFFELGUGLHUPF

-  Für 1 Guglhupfform
ca. 1 Stunde (plus Gehzeit,
ca. 50–60 Minuten Backzeit
und Abkühlzeit)

FÜR DEN GUGLHUPF

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln**
 - 250 g Mehl**
 - 42 g Hefe (Germ, 1 Würfel)**
 - 200 ml lauwarmes Wasser**
 - 150 g abgezogene Mandeln**
(siehe Variante 2, S. 153)
 - 100 g weiche Butter**
 - 2 TL Rosenwasser (Apotheke)**
 - 200 g Zucker**
 - 1 Prise Salz**
 - abgeriebene Schale von 1 un-**
behandelten Orange
 - 5 zimmerwarme Eier**
 - Butter und Mehl für die Form**
- FÜR DEN GUSS
- 150 g Puderzucker**
 - 1 EL Zitronensaft**

- 1 Die Kartoffeln schälen und in wenig Wasser gar kochen. Abgießen und abkühlen lassen. 1 EL Mehl in eine große Tasse geben, die Hefe hineinbröckeln. Von dem lauwarmen Wasser so viel zur Hefe gießen, dass sich ein glatter Vorteig daraus rühren lässt. Diesen an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. 100 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen hacken.
- 2 Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. Den Vorteig zugeben und alles mit dem restlichen warmen Wasser zu einem glatten Teig kneten. In einer Rührschüssel abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Eine Guglhupfform gut mit Butter ausstreichen und mehlen.
- 3 In einer Rührschüssel die weiche Butter glatt rühren. Rosenwasser, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und ein Ei nach dem anderen unterrühren. Mandeln und Hefeteig zugeben. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In die Guglhupfform füllen und 30 bis 45 Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen.
- 4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den gegangenen Guglhupf darin etwa 50–60 Minuten backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und 30 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.
- 5 Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Diesen über den gerade abgekühlten Guglhupf träufeln und an den Seiten herabfließen lassen.

TIPPS

Sehr fein schmecken dazu die Kirschsauce von Seite 143 (siehe Tipp) und leicht gesüßte Schlagsahne.

Der Guglhupf wird durch die Kartoffeln im Teig sehr saftig und schmeckt auch am nächsten Tag noch gut.