

**ABADN
AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCH

LINDT VERFÜHRT AACHEN:

Köstliche Geschenkideen



Topfgucker

Mai 2013



Topfgucker



Fotos: Lindt

JOHANN LAFER EMPFIEHLT FÜR LINDT:

Petit Fours zum Muttertag

LINDT VERFÜHRT AACHEN

Edle Chocolate zum Verschenken, Selberraschen oder Backen...

Mmmhhhhh! 1879 hat Rodolphe Lindt in der Conche die erste zartschmelzende Chocolate der Welt kreiert. Längst genießen Lindt-Produkte Kultstatus. Seit über 60 Jahren steht der Name Lindt auch in Aachen für höchste Confiserie-Kunst: Das deutsche Werk produziert fast alle Saisonartikel des Konzerns – weltweit. Dass Milkschokolade, Edelbitter und Co. des Traditionshauses sich nicht nur pur zum Genuss eignen, sondern auch Zutaten höchster Güte für Desserts, Saucen, Kuchen und Torten sind, weiß Sternekoch Johann Lafer schon lange. Der Österreicher setzt auf Qualität und schätzt daher den Schmelz und den hohen Kakaoanteil von Lindt-Tafeln. Immer wieder schlägt er neue Rezepte vor, in denen Produkte der Schweizer Maîtres Chocolatiers die verführerische Hauptrolle spielen. In BAD AACHEN verrät er, wie Hobbybäckern Petit Fours mit Herz gelingen. Noch viel mehr Süßes (und nicht nur das) finden Fans im Lindt-Rezepte-Buch *Chocolate*.

Das ist übrigens im Aachener Buchhandel und bei Lindt direkt (siehe Kasten) erhältlich. Eine köstliche Geschenkidee mehr! Außerdem gibt es in der BAD AACHEN-Muttertags-Verlosung auf S. 18/19 unwiderstehliche Lindt-Pakete zu gewinnen. Mmmhhh – Lindt ist eben nicht nur am Muttertag einfach zum Dahinschmelzen!

► SEIT 1950 AM STANDORT

Lindt & Sprüngli, dessen Stammsitz sich am Zürichsee befindet, verfügt über sechs Produktionsstandorte in Europa, zwei in den USA sowie Vertriebsgesellschaften auf vier Kontinenten. In Aachen produziert das Unternehmen seit 1950 unter der Regie der Monheim KG als Lizenzpartner und danach als Tochtergesellschaft in Eigenregie im Werk an der Süsterfeldstraße. So erfolgreich, dass derzeit erneut erweitert wird. Gleich nebenan können Lindt-Fans im Werksverkauf übrigens köstlich shoppen.

Weitere Infos unter Telefon 02 41/88 81-0 und auf www.lindt.de.

Zutaten für etwa zwölf kleine Herzen:

500 g reife Erdbeeren, 3 bis 4 EL getrocknete Rosenblüten, Saft von 1 Zitrone, 125 g Gelierzucker 3:1, 50 g Butter, 4 Eier, 200 g Lindt Excellence 70 %, 80 g Zucker, 20 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, 50 g fein gemahlene Mandeln, 100 ml Sahne, 50 g Puderzucker, Wasser.

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, würfeln. Mit zerbröselten Rosenblüten, Zitronensaft und 75 ml Wasser 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Gelierzucker zugeben, ca. 5 Minuten sprudelnd unter Rühren kochen, auskühlen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Hälfte der Butter und 30 g der zerkleinerten Chocolate über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Eier trennen. Eigelb mit 20 g Zucker cremig schlagen. Choco-Butter-Mischung unterrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. 1/3 davon unter den Teig rühren. Übrigen Eischnee hinzufügen und mit Mehl, Kakao und Mandeln unterheben. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig dünn daraufstreichen, ca. 15 Minuten backen. Gebackenen Biskuit auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen, auskühlen lassen.

Erdbeer-Rosen-Gelee dünn auf dem abgekühlten Biskuit verteilen und glatt streichen. Biskuit in drei gleich große Stücke teilen, diese aufeinandersetzen. Mit einem herzförmigen Ausstecher dicht an dicht ca. 4 cm große Herzen ausstechen und auf ein Gitter setzen.

Für den Überzug Sahne aufkochen, restliche Butter und Chocolate hinzufügen und auflösen. Puderzucker mit 50 ml Wasser aufkochen. Flüssigkeit nach und nach unter die Choclademischung rühren, dann etwas abkühlen lassen. Die dickflüssige Choclademischung mit einem Löffel über die Herzen verteilen und für mindestens eine Stunde kühl stellen. Beim Servieren eventuell mit weiteren Rosenblüten dekorieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/