

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN

FRECHE FRÜCHTCHEN

SÜSSES AUS BEEREN & CO.



John Lafer
LAFER

TOPFGUCKER

AUGUST 2014



TOPFGUCKER

Freche Früchtchen ganz süß

Beeren und Pflaumen haben Saison, und mit ihnen lässt sich Köstliches zaubern

Himmlische Himbeeren, zuckersüße Zwetschgen, leuchtend rote Johannisbeeren, samtige Mirabellen: Im Hochsommermonat August haben viele heimische Früchte Saison und verführen dazu, nach Herzenslust zu schlemmen. Die Vitaminbomben frisch gepflückt gleich zu vertilgen, ist immer eine gute Idee. BAD AACHEN hat aber noch ein, zwei bessere: Mit Obst aller Art lässt sich auch prima kochen, backen, mixen.

Und: Die Früchtchen vertragen sich vorzüglich mit feiner Schokolade – am liebsten von Lindt, immerhin wird der zarte Schmelz für ganz Deutschland in Aachen hergestellt. So verbinden sich Heimatliebe und Naschlust. Die Rezepte auf dieser Seite geben köstliche Anregungen, was jenseits von Klassikern wie Pflaumenkuchen, Himbeerparfait und Beerensmoothie möglich ist.

DAS PRESSEBÜRO DEUTSCHES OBST UND GEMÜSE EMPFIEHLT:

Pflomo

Zutaten für vier Personen:

6 Zwetschgen, 2 cl frischer Limettensaft, 3 gehäufte TL weißer oder brauner Rohrzucker, Ginger Ale.

Zubereitung:

Für den Drink die Zwetschgen und den Rohrzucker in ein Glas geben. Beide Zutaten mit einem Stößel zerdrücken. Anschließend mit Crushed Ice, Limettensaft und Ginger Ale auffüllen und kräftig umrühren. Dieses Rezept wurde exklusiv für *Deutschland – mein Garten* entwickelt von Markus Kern, Deutscher Cocktailmeister 2012.



Foto: BVCO

JOHANN LAFER EMPFIEHLT (NICHT NUR) LINDT-FANS:

Himbeer-Schokoladen-Kuppeltorte

Zutaten:

700 g schöne, nicht zu große Himbeeren, 1 Biskuitboden (26 cm Durchmesser), 100 g Lindt Excellence 70 %, 2 Blatt Gelatine, 2 Eier, 80 g Zucker, 200 g Sahnequark, 3 EL Himbeergeist (mit 2 EL Puderzucker verrührt), Schoko-Späne als Deko.

Zubereitung:

Eine Halbkugelschale (ca. 15 cm Durchmesser) mit Folie auskleiden. Sorgfältig dicht an dicht mit Himbeeren auskleiden. Aus dem Biskuitboden einen Kreis mit dem Durchmesser der Schüssel ausschneiden. Restlichen Biskuit in Stücke teilen und zurückstellen. Schokolade klein hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Gelatine 3 Min. in kaltem Wasser einweichen, Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und 2 EL Wasser in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad zu einem warmen Schaum aufschlagen. Gelatine ausdrücken und im warmen Schaum auflösen, dann zügig erst die flüssige Schokolade unterrühren, dann den Sahnequark. Eiweiß steif schlagen, dabei langsam restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Schokoladen-Creme heben.

Die zurückgestellten Biskuitstücke mit der Himbeergeist-Mischung beträufeln und abwechselnd mit der Schoko-Mousse in die ausgekleidete Schale füllen. Zum Schluss den runden Boden darauflegen und andrücken. Mindestens zwei Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben noch zur Deko mit Schokospänen bestreuen.

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