

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

Nymphenspeise mit Wiesen-After-Eight

Dessert von Rita Kaufmann

für 4 Personen

Nymphenspeise

- 200 g Halbfettquark
- 100 g Joghurt nature
- 40 g Löwenzahnhonig
- 1 Vanillestängel, ausgekrazte Samen
- 1 dl Rahm, steif geschlagen
- ½ Handvoll Pfefferminzblättchen, fein gehackt

Garnitur

- 200 g Beeren (Him-, Brom- oder Heidelbeeren)
- 1 EL Löwenzahnhonig

Halbfettquark, Joghurt und Löwenzahnhonig in eine Schüssel geben und verrühren. Die Vanillesamen, den Schlagrahm und die gehackten Pfefferminzblättchen zugeben und vorsichtig untermischen. Mit Klarsichtfolie bedecken und 2-3 Stunden kühlstellen.

Wiesen-After-Eight

- 100 g dunkle Schokoladenglasur
- verschiedene Kräuter wie z.B. Pfefferminze, Melisse, Gundermann, gewaschen, trocken getupft

Ein Backblech mit Blechreinpapier auslegen. Die Schokoladenglasur im Beutel ins Wasserbad stellen und bei mittlerer Hitze wärmen, bis sie flüssig ist. Den Beutel mit einer Schere aufschneiden. Jetzt die Blättchen durch die geschmolzene Schokolade ziehen, auf das Backblech legen und trocknen lassen.

Ist die Schokolade trocken und hart, die Blätter behutsam vom Papier lösen in ein Tuppergeschirr verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Servieren

Nymphenspeise in Dessertschalen anrichten, mit frischer Beere und Wiesen-After-Eigth ausgarnieren, wenig Löwenzahnhonig darüber fließen lassen. Mit gemischten Beeren ausgarnieren.