



Folge 7

SÜSSMOSTCREME MIT KARDAMOM UND VERJUS/BAUMNUSS-SABLÉES

Ein guter Apfelsaft oder Most ist das A und O einer feinen Süßmostcreme – Hans Oppikofer nimmt einen Birnensaft, ich mag seinen sortenreinen Saft aus Spartanäpfeln. Diese Variante hier ist nicht ganz klassisch verfeinert mit wenig Kardamom, der Zitronensaft wird durch Hans' Apfelverjus (Saft aus unreifen Äpfeln) ersetzt. Fein dazu sind mürbe Sablées mit viel Baumnüssen.

REZEPT VON ANNA PEARSON

Süßmostcreme

Die Eier und den Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren. Etwas fein abgeriebene Zitronenschale (ca. $\frac{1}{4}$), die aus der Kapsel gelösten Kardamomsamen, Speisestärke und Süßmost dazugeben und untermischen. Pfanne auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen langsam zum Kochen bringen, bis die Masse gerade eindickt. Nicht zu stark erhitzen, damit das Ei nicht stockt. Die Creme erkalten lassen. Verjus oder Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Mascarpone verrühren, Creme durch ein Sieb in die Schüssel streichen und alles vermischen.

Baumnuss-Sablées

Butter, Mehl, Puderzucker, Salz, Nüsse und ausgekratztes Vanillemark zu einem Teig verarbeiten. Er sollte nicht mit warmen Händen geknetet und nur so lange bearbeitet werden, bis sich die Zutaten gerade verbunden haben. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann noch 20 Minuten in den Tiefkühler legen, damit sich der Teig nachher gut schneiden lässt.

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Für 4 Personen

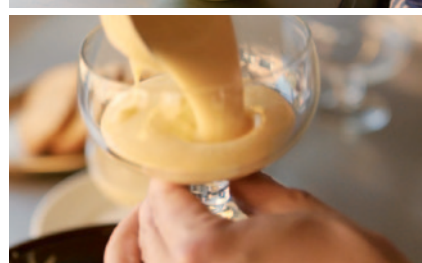
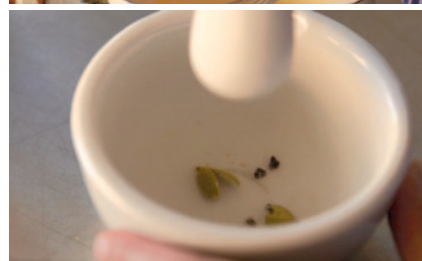
Süßmostcreme

2 Eier
60 g Zucker
1 Zitrone
2 Kardamomkapseln
1 EL Speisestärke
4 dl Süßmost
120 g Mascarpone
2 EL Apfelverjus (oder Zitronensaft)

Baumnuss-Sablées

180 g Butter
240 g Mehl
30 g Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
100 g grob gehackte Baumnüsse
1 Vanillestängel
ca. 4 EL Rohrzucker

Etwas Rohrzucker auf die Arbeitsfläche streuen und die Teigrolle mit leichtem Druck darin wälzen, sodass die Zuckerkörner gut angedrückt sind. Die Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit 2 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Sablés ca. 25 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Mit Unterstützung von:

Der **Coop Fonds für Nachhaltigkeit**
unterstützt dieses Projekt.



Schweiz. Natürlich.

Die Arbeit von Hochstamm Suisse unterstützen: Gönnen Sie sich Genuss

Mit grosser Leidenschaft setzen sich Produzenten und Verarbeiter von Hochstamm Suisse für die Erhaltung unserer Hochstamm-landschaften ein. Aus ihrem Obst entstehen Produkte aus der Natur: auf hohen Leitern geerntet, schonend und naturbelassen verarbeitet, natürlich und -gesund.

Mit dem Kauf von Hochstamm Suisse Produkten tragen Sie dieses Engagement mit. Damit mehr Genuss von stolzen Bäume mit Tradition auf Ihren Tisch kommt.

www.hochstamm-suisse.ch
www.hochstamm-blog.ch



**HOCHSTAMM
SUISSE**