



Schoko-Frucht-Spieße

Kuvertüre schmelzen – so wird's gemacht:



1. Die Kuvertüre mit einem Messer grob zerkleinern und zwei Drittel davon in eine kleine Metallschüssel füllen.



2. Die kleine Schüssel in einen halb mit heißem Wasser gefüllten Topf setzen.



3. Die Kuvertüre auf kleinster Stufe im Wasserbad auflösen, dabei immer wieder mit dem Gummischaber umrühren.



4. Die Metallschüssel aus dem Wasserbad nehmen, die restliche Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie aufgelöst ist.

Für 5 Spieße braucht man:

2 Mandarinen

1 Orange

2 Kiwis

1 Banane

etwas Zitronensaft

1/2 Apfel

1/2 Birne

100 g Vollmilch-Kuvertüre

100 g weiße Kuvertüre

5 Schaschlikspieße

1. Mandarinen und Orange schälen, zerteilen und auf einen Teller legen.

2. Die Kiwis schälen und die Enden abschneiden. Kiwis in dicke Scheiben schneiden. Auf den Teller legen.

3. Die Banane schälen und die Enden abschneiden. Die Banane in dicke Scheiben schneiden. Auf den Teller legen. Mit Zitronensaft beträufeln, dann werden sie nicht braun.

4. Apfel- und Birnenhälften vierteln und das Kerngehäuse entfernen (siehe Seite 56). Die Viertel schälen,

in 4 Spalten teilen, die Spalten quer halbieren. Die Stücke auf den Teller legen und mit Zitronensaft beträufeln.

5. Die Fruchtstücke nacheinander auf die Schaschlikspieße stecken. Die Spieße auf ein Stück Alufolie oder Pergamentpapier legen.

6. Die Vollmilch-Kuvertüre im Wasserbad auflösen (siehe links). Über jeden Fruchtspieß 2 Teelöffel der Vollmilch-Kuvertüre träufeln.

7. Die weiße Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad auflösen (siehe links). Über jeden Fruchtspieß 2 Teelöffel der weißen Kuvertüre träufeln. Übrig gebliebene Fruchtstücke mit Schokolade beträufeln und um die Schoko-Frucht-Spieße herumlegen.

8. Wenn die Schokolade hart ist, die Spieße auf einen Teller legen und bis zum Essen mit Frischhaltefolie zudecken. So bleiben die Früchte frisch und saftig.

● Natürlich kann man auch andere Früchte nehmen: im Sommer zum Beispiel Erdbeeren oder Nektarinen, im Herbst Weintrauben.



3-MINUTEN-DINKELBROT

Rezept eingereicht von Waltraud Kasperczyk, Meppen

ZUTATEN

- 500 g Dinkelmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz
- 2 EL Obstessig

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren und alle weiteren Zutaten unterrühren. Eine Kastenform ausfüllen, den Brotteig einfüllen und 10 Minuten ruhen lassen. Die Kastenform in den kalten Backofen stellen und bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

TIPP

Alle Zutaten 130 g Körner mischen!

SCHLOSS IPPENBURG

IPPENBURG
FESTIVALS
2020

LANDKREIS OSNABRÜCK
SCHLOSS IPPENBURG
BAD ESSEN

11 - 14 Juni 2020
IPPENBURGER SOMMERFESTIVAL

21. 28. Juni • 5. 12. 19. Juli 2020
5 IPPENBURGER SONNTAGE

25 - 27 September 2020
IPPENBURGER HERBSTFESTIVAL

6 - 8. November 2020
2. IPPENBURGER BRÖCANTÉ FESTIVAL
Ein vorweihnächtliches Fest
der schönen Dinge

Das Ippenburger Gelände ist privat und
NUR zu den Festivalzeiten geöffnet!

WWW.IPPENBURG.DE

Joghurt - Bombe

Extrem einfach, macht was her und ist super vorzubereiten

Einen Tag vorher Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und Zitrone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen.

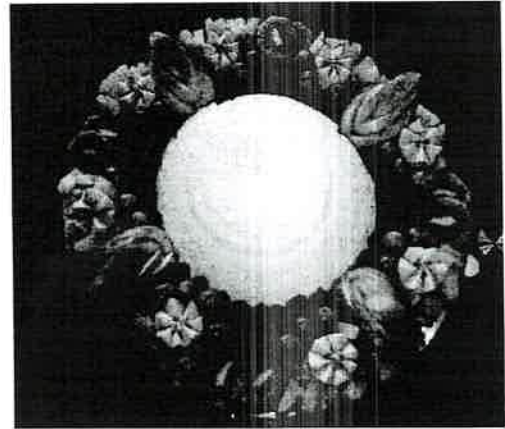
Am anderen Tag die Joghurtmasse aus dem Sieb auf eine Platte stürzen.

Gefrorene Früchte auftauen. Einige zum Dekorieren beiseite legen. Die Hälfte der Früchte pürieren, den Rest ganz dazu geben. Nach Geschmack mit Zucker nachsüßen.

Die Joghurtbombe mit Früchten umlegen und dekorieren.

Ein einfaches Rezept, mit dem man bei Gästen schwer Eindruck machen kann. Lässt sich gut vorbereiten, sieht toll aus und schmeckt sehr gut. Besonders beliebt im Sommer.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Tag
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 6 Portionen:

500 g Naturjoghurt
120 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Becher Schlagsahne
1 Spritzer Zitronensaft, oder etwas geriebene Zitronenschale
500 g Beeren, TK oder frisch, z. B. Beerenmischung, Himbeeren, Erdbeeren
n. B. Zucker

Verfasser: sascia