



Stachelbeere



Pixabay

Juni
2018

Stachelbeer-Baiser-Torte

Die Zutaten

- 500 g Stachelbeeren
- 180 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Ei, M
- 3 Eigelb, M
- 275 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 3 Eiweiß, M
- 1 EL Limettensaft
- 100 g Zucker
- 2 EL Mandelblättchen
- Etwas Puderzucker

Allergiker beachten bitte beim Einkauf
die gültigen Lebensmittelkennzeichnungen.

Die Zubereitung

- Stachelbeeren waschen, trocken tupfen, Stiel- und Blütenansätze abschneiden
- Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren
- Ei und die Eigelbe unterrühren, Mehl und Backpulver unterheben
- Den Teig in eine gefettete Springform verteilen
- Stachelbeeren darauf verteilen
- Den Kuchen bei 180°C ca. 30 min backen
- Eiweiß und Limettensaft steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen, steif schlagen
- Den Eischnee auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen oder als Rosetten mit einem Spritzbeutel aufspritzen, Mandelblättchen aufstreuen
- Die Ofentemperatur auf 130°C absenken und weitere 15-20 min backen
- Kuchen herausnehmen, auf einem Backrost auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen



Stachelbeer-Chutney

Stachelbeeren

- Sie enthalten sehr viel Vitamin C und Vitamine der B-Gruppe
- Die enthaltenen Mineralstoffe Kalium, Kalzium und wirken positiv auf Nerven und Knochenaufbau
- Die Haupterntezeit ist von Juni bis August. Sie sind im Kühlschrank nebeneinanderliegend (je nach Reifegrad) einige Tage haltbar, sollten jedoch sehr frisch zu Desserts, Kuchen, Chutneys oder Konfitüre verarbeitet werden

Die Zutaten

- 750 g Stachelbeeren
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Majoran
- Ca. 250 g Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Ca. 3 cm Ingwer, frisch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Zucker
- 250 ml Weißweinessig, mild
- ½ TL Senfkörner
- ½ TL Salz

Die Zubereitung

- Stachelbeeren waschen, Stiel- und Blütenansätze abschneiden
- Kräuter kalt abbrausen, trocken tupfen, Blätter abzapfen und hacken
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer abziehen/schälen und fein würfeln
- Öl erhitzen, Knoblauch, Ingwer und Zwiebel ca. 5 min dünsten
- Zucker zugeben und unter Rühren erhitzen bis er sich auflöst
- Stachelbeeren und Essig zugeben, unter Rühren aufkochen lassen
- Kräuter, Senfkörner und Salz zugeben
- Das Chutney bei geringer Hitze offen ca. 30 min einkochen lassen; ab und zu umrühren
- Mit Salz abschmecken
- Randvoll in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort sauber verschließen; die Gläser 5 min auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und auskühlen lassen
- Passt sehr gut zu Geflügel-, Fisch- und Fleischgerichten