

Mai'19 Holunderblütenmousse mit Mandelknusperli

Für 4 Personen, muss unbedingt 3-4 Stunden im Voraus zubereitet werden!

Holunderblütenmousse

4 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser ca. 10 Min. einweichen
100g Mascarpone 200g Sauerhalbrahm	in einer Schüssel gut mischen
ca. 1,25dl unverdünnter Holundersirup.	1/3 davon in einer Pfanne aufkochen, leicht abkühlen
eingelegte Gelatine, ausgepresst	hineingeben, gut durchmischen und auflösen mit dem restlichen Sirupkonzentrat zu den anderen Zutaten geben
1 Zitrone, Saft, wenig Schale	zugeben, mischen, kaltstellen, bis die Creme leicht geliert
1dl Schlagrahm, steifgeschlagen	darunterziehen und kühlstellen. Oder in Portionenförmchen abfüllen und so fest werden lassen!
Evtl. wenig Sirupkonzentrat Frische Holunderblüten, Zitronenmelisse	als Deko beim Servieren darüberstreuen

Mandelknusperli

Rezept für ca. 40 Stück

125g weiche Butter 80g Rohzucker ½ Päckli Vanillezucker 1 Prise Salz abgeriebene Schale von 1 Zitrone 1 Ei	zusammen zu einer schaumigen Masse rühren
200g Mehl ½ TL Backpulver 100g geschälte, gemahlene Mandeln	zugeben, mit einer Kelle rasch zu einem Teig zusammenfügen und mind. 2 Std. kühlstellen

Formen

Teig auf wenig Mehl oder zwischen zwei Backpapieren 4mm dünn auswallen, danach mit einem scharfen Messer 1cm dicke und ca. 4cm lange Stäbchen schneiden. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (es können auch Formen ausgestochen werden).

Backen

Die Stäbchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 10 Min. auf der zweituntersten Rille backen.

Ca. ½ dl unverdünnter Holunderblütensirup	die noch heissen Guetzli damit bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen
---	---