

Rezepte von Claudia Grünenfelder

Selbstgemachtes Joghurt

- 1 l Milch
- 4 EL Milchpulver
- 1 B. Cristalina

Zubereitung

- Milch auf 100° C aufkochen, dann auf 60° C herunterkühlen
- Milchpulver dazugeben, fest rühren, herunterkühlen auf 45° C.
- Cristalina sofort dazu geben, in Gläser abfüllen
- Gläser in den Ofen bei 40° C für 5 Stunden

→ ergibt 6 Einmachgläser

Selbstgemachter Rhabarbersirup

250 g Rhabarber

1 l Wasser

1 kg Zucker

3 EL Zitronensäure

2 EL Tonkabohnen Zucker

Vorbereitung

- Rhabarber in grosse Stücke schneiden

Zubereitung

- Rhabarber und Zucker aufkochen, 15 Minuten köcheln lassen

- ableeren, Flüssigkeit auffangen

- Zucker, Zitronensäure und Tonkabohnen Zucker dazugeben

- aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen und Schaum absieben

- In heisse Flaschen einfüllen, kühl und dunkel lagern

→ ergibt ca. 2 Flaschen

Eingekochte Rhabarber

1,5 dl Wasser

300 g Rhabarber

2 EL Zucker

1 TL Tonkabohnen Zucker

4 Eigelb

1 P. Salz

100 g Butter

Vorbereitung

- Rhabarber würfeln und kochen

Zubereitung

- Wasser, Rhabarber, Tonkabohnen Zucker und Zucker aufkochen

- 10 Minuten köcheln lassen, Gemisch pürieren

- Eigelb und Salz nach und nach dazugeben, langsam wieder aufkochen

- Sobald es dick wird, Butter dazugeben und in heiße Gläser füllen, im Kühlschrank lagern

→ ergibt ca. 2 Einmachgläser

Merengues

4 Eiweiss

1 P. Salz

180 g Zucker

2 EL Ovi

Vorbereitung

- Eiweiss kaltstellen

Zubereitung

- Eiweiss und Salz steif schlagen

- Zucker und Ovi nach und nach dazugeben, bis die Masse glitzert

- In einen Spritzsack geben und feine Rosetten aufspritzen

- Backen: 180°C; 10 Minuten, 140°C; 8 Minuten, 105°C; 10 Minuten

→ergibt ca. 80 Rosetten

Rhabarber Küchlein

100 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 EL Tonkabohnen Zucker

130 g Mehl

1 TL Backpulver

5 EL gemahlene Mandeln

270 g Rhabarber

4 St. Rhabarber

Vorbereitung

-Rhabarber rüsten, 270 g Rhabarber würfeln

Zubereitung

-Butter und Zucker cremig rühren

-Ei, Tonkabohnen Zucker, Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Rhabarber dazugeben

-In kleine Förmchen füllen, nicht zu viel hineintun

- Rote Rhabarberstängel zuschneiden und hineindrücken

- Backen bei 200°C, 20 Minuten backen

→ ergibt ca. 40 Stück