

## Informationen zur Sendung vom 01.04.2021

### Ricotta und Rhabarber im Osternest

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (4-6 Portionen)

##### Eingelegter Rhabarber

3 Stangen Rhabarber  
150 g TK-Hefe  
350 ml Wasser  
200 g Zucker  
1 unbehandelte Zitrone oder Orange  
1 TL Kartoffelstärke

##### Cremerfüllung

200 g Ricotta oder Mascarpone  
200 ml Sahne  
1 EL Vanillezucker  
50 g Baiser

##### Gebäckschalen

½ Paket Strudelteig  
100 g flüssige Butter

##### Außerdem

100 g fein gemahlene Kekskrümel  
Frische Minze oder Melisse als Dekoration  
Gehackte Schokostückchen zum  
Garnieren

#### Zubereitung

Für den eingelegten Rhabarber zunächst eine Zuckerlösung kochen. Dafür Wasser, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren, danach erhitzen. Währenddessen den Rhabarber waschen, putzen und der Länge nach halbieren. Sehr dicke Stangen unter Umständen sogar vierteln. Nun alle Exemplare – auf Streichholzlänge – in Stifte teilen.

Das Gemüse und die gefrorenen Himbeeren in die heiße Zuckerlösung geben. Beides wirklich nur ganz kurz aufkochen und sofort zur Seite stellen und vollständig abkühlen lassen. Vor dem Füllen der Körbchen die Rhabarberstücke abseihen und in eine Schüssel geben. Den Saft in einem Topf aufkochen und mit Kartoffelstärke oder Tortenguss leicht andicken. Bis zum Anrichten komplett abkühlen lassen.

Für die Gebäckkörbchen den Strudelteig mit einer Schere in passende Quadrate schneiden. Die Mulden einer Muffinform ausbuttern und je ein Quadrat einpassen. Alle Teigstücke erneut buttern und ein zweites Teigblatt auflegen und andrücken. Das Buttern rundum wiederholen und die Form für – circa 10 Minuten bei 180 Grad – in den Backofen geben. Die Körbchen sind genau richtig, wenn sie eine appetitliche goldbraune Farbe angenommen haben. Die zarten Gebäckstücke vorsichtig herausheben und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne schlagen. Ricotta oder Mascarpone in eine Schüssel geben. Mit Vanillezucker und grob zerbröseltem Baisergebäck verrühren. Die Sahne unterheben und die Masse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

## **Informationen zur Sendung vom 01.04.2021**

### **Ricotta und Rhabarber im Osternest**

Von Ulla Scholz

#### **Anrichten**

In jede Gebäckschale einen Esslöffel Keksbrösel geben. Zunächst dann mit Rhabarberstücken belegen und dann mit der Creme bedecken. Zuletzt noch einmal mit etwas Rhabarber und Minzblättern garnieren. Kurz vor dem Servieren ein wenig Fruchtsauce angießen und mit Baiser-Krümeln verzieren.

#### **Meine Küchentipps**

##### **Ein praktischer Fertigteig**

Filo-, Yufka- oder Strudelteig finden Sie – in verschiedenen Stärken – in jedem gut sortierten Supermarkt im Kühlregal. Ich bevorzuge die hauchdünnen Exemplare, weil dann das Körbchen schön filigran gerät. Im Gegensatz zu Fertigblätterteig ist hier kein Palmfett im Einsatz und die Liste der Inhaltsstoffe dieses Blätterteiges bleibt für ein Fertigprodukt sehr übersichtlich. Mit reichlich flüssiger Butter bestrichen, wird es besonders lecker. Wer geschickt ist und etwas Zeit investiert, könnte den hauchdünnen Filoteig auch selbst herstellen.

Die Gebäckschalen halten sich gut und bleiben lange knusprig. Sie eignen sich auch prima, um Eisbällchen hineinzufüllen. Sie sind zwar etwas zerbrechlicher als herkömmliche Eiswaffeln, dafür schmecken sie viel besser.

##### **Roter Rhabarber schmeckt besser**

Rhabarber In einer Zuckerlösung nur ganz kurz aufgeköcht, behält seinen Biss und entwickelt reichlich Aroma. Rotschaligen Rhabarber, der sich auch durch rotes Fruchtfleisch auszeichnet, mag ich am liebsten. Die roten Sorten enthalten weniger Oxalsäure und müssen nicht lange erhitzt werden, damit sich diese schädliche Substanz abbaut. Ab Ende März wird "Himbeerrhabarber" auf dem Wochenmarkt angeboten.

Zum Einlegen und Aromatisieren der Zuckerlösung eignen sich einige tiefgefrorene Himbeeren. Sie verstärken die Farbe der Sauce. Unbehandelte Orangen- oder Zitronenschale verleihen der Rhabarbersäure mehr Fruchtroma.

##### **Ricotta für eine Creme – aus Mascarpone wird Eis**

Ob sie Ricotta oder Mascarpone verwenden, das ist zunächst auch eine Kalorienfrage. Mit Mascarpone verfeinert lässt sich das Dessert besser als Eis anfrieren, da sich weniger Kristalle bilden.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**