

Gommer Kröpfli mit Verjuscreme



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 10 Minuten backen +
auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 880 kcal

Eiweiss: 17 g

Fett: 56 g

Kohlenhydrate: 73 g

Tipps zu diesem Rezept

- Holunder- durch andere Beerenkonfitüre ersetzen.
- Statt einer Verjus- passt auch eine Zitronencreme. Für diese den Verjus durch die gleiche Menge Zitronensaft ersetzen.

Zutaten für None

- 25 g Baumnüsse
- 30 g Butter
- 2 g frischer Ingwer
- 60 g Roggenvollkornbrot
- 1 dl Rotwein, z. B. Burgunder
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 25 g Rosinen
- 1 TL Honig
- 25 g Holunderkonfitüre
- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
- 1 Ei

Verjuscreme

- 0.5 Bio-Zitrone
- 0.5 Bio-Orange
- 1.25 dl Verjus (Saft aus grünen Trauben), aus dem Delikatessgeschäft, oder Zitronensaft
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. Vanillepaste
- 175 g Butter
- 1 dl Rahm
- 250 g Magerquark

Zubereitung

1. Für die Creme Zitronen- und Orangenschale fein abreiben. Früchte auspressen. Schalen und Säfte in eine Pfanne geben. Verjus, Zucker, Eier und Gewürze begeben und gut verrühren. Butter in Würfel schneiden und begeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Durch ein Sieb giessen. Abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Nüsse grob hacken. Butter schmelzen. Nüsse begeben und goldbraun rösten. Ingwer in feine Streifen, Brot in Würfel à 1 cm schneiden. Wein und Gewürze aufkochen. Brot begeben und alles 3 Minuten köcheln lassen. Rosinen und Honig begeben, weitere 2 Minuten köcheln lassen. Konfitüre und Nüsse begeben und alles mischen. Abkühlen lassen.
3. Backofen auf 220 °C vorheizen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen. Rondellen à 9 cm Ø ausstechen. Je 1 TL Füllung auf der unteren Hälfte der Rondellen verteilen. Teigränder mit wenig Wasser bepinseln. Rondellen zu Halbmonden falten und Teigränder mit einer Gabel gut aneinander drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verquirlen. Kröpfli damit bepinseln. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.
4. Zum Servieren Rahm steif schlagen. Mit dem Quark unter die Verjuscreme mischen. Creme mit den Kröpfli servieren.