

Leserinnen und Leser fragen, LE MENU antwortet



Zuckersorten

Ich habe für ein Rezept eine kleine Menge an Trauben- und Fruchtzucker benötigt. Nun habe ich angebrauchte, relativ grosse Packungen. Wie kann ich Trauben- und Fruchtzucker in der Küche auch noch verwenden? Geht das auch zum Backen (eventuell Teilersatz von Zucker)?

I.D. AUS E.

■ Die beiden Zuckersorten Trauben- und Fruchtzucker im Gemisch geben den sogenannten Invertzucker. Dieser verhält sich beim Erhitzen anders als Haushaltszucker, er perlt richtig schön.

Fruchtzucker kann genauso verwendet werden wie Haushaltszucker, wobei man die Zuckermenge um 20 Prozent reduzieren kann, da seine Süßkraft stärker ist als diejenige des

Haushaltzuckers. Er ist geeignet für: Getränke, Süßspeisen, Desserts und Gebäcke.

Auch Traubenzucker kann – unter Einhaltung der Hinweise auf der Packung – genauso verwendet werden (Getränke, Süßspeisen, Desserts, Gebäcke), allerdings ist seine Süßkraft etwas geringer als diejenige von Haushaltszucker.

Cannellonifüllung einfrieren

Ich habe beim Zubereiten von Cannelloni zu viel Füllung gemacht, kann ich diese einfrieren? Für die Füllung habe ich Halbfettquark, Mascarpone, Eier, Knoblauch, Käse und Basilikum verwendet.

K.G. AUS M.

■ Grundsätzlich kann Cannellonifüllung eingefroren werden. Die Füllung in ein gut verschliessbares Tiefkühlgefäß geben. Sie bleibt 1 bis 2 Wochen haltbar.

Je nach Sorte kann Halbfettquark leicht griessig werden, was aber geschmacklich keine negativen Folgen hat. Der Geschmack von Knoblauch hingegen verflüchtigt sich.



Schokolade schmelzen

Kürzlich hatte ich grosse Mühe, Schokolade zu schmelzen. Welche Temperatur ist da richtig? Wie lange bleibt Schoggi nach dem Schmelzen flüssig?

H.C. AUS B.



■ Zum Schmelzen braucht es eine Chromstahlschüssel, die auf eine Pfanne passt. Wenig Wasser in der Pfanne erwärmen, wobei das Wasser den Schüsselboden nicht berühren darf. Schokolade zerbröckeln und in die Schüssel geben. Diese auf die Pfanne stellen und die Schokolade langsam auf der kleinsten Stufe schmelzen. Das Wasser darf nicht kochen! Schokolade verträgt nicht mehr als 40 °C.

Wird die Schokolade im heissen Rahm geschmolzen, ist es wichtig, die Pfanne zuerst vom Herd zu ziehen. Wenn der Rahm oder der Pfannenboden zu heiss sind, wird die Schokolade griessig und verliert ihren Glanz. Durch das Beifügen von wenig sehr kaltem Rahm gelingt es meist, die Schokolade noch zu «retten».

Die Schokolade bleibt so lange flüssig, wie das Wasserbad erwärmt ist.

FLORIAN MESSMERS KÜCHENTIPP

Üble Gerüche im Kühlschrank verbannt man am einfachsten mit einem Glas Milch. Das Glas in den Kühlschrank stellen und nach ein paar Stunden sind keine üblen Gerüche mehr auszumachen. Danach nicht vergessen, die Milch wegzuschütten, sie ist nicht mehr geniessbar!

Florian Messmer aus Bellinzona

Schicken Sie Ihren speziellen Küchen- oder Kochtipp an:

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
oder per E-Mail an redaktion@lemenu.ch

Nach der Publikation bedanken wir uns bei Ihnen mit einem attraktiven Geschenk aus dem LE MENU-Shop.

✂ Ausschneiden und sammeln

