

Zitronengelbe Naschpalette

*Kennst Du das Land, wo die Zitronen blühn,
Im dunkeln Laub die Gold-Orangen glühn,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrthe still und hoch der Lorbeer steht,
Kennst Du es wohl?*

Goethe

- 1 frisches Eigelb**
- 150 g Mehl**
- 1 Prise Salz**
- 2 EL gemahlene Haselnüsse**
- 1 EL Zucker**
- 75 g kalte Butter**

HASELNUSS-MÜRBETEIG

Eigelb mit Wasser auf 0,5 dl Flüssigkeit ergänzen. Mehl, Salz, Nüsse und Zucker in eine Schüssel geben. Kalte Butter in Flocken dazu-schneiden. Mit kalten Hän-den Mehl und Butter ver-reiben, bis alles brösmelig wird. Flüssigkeit dazu-giessen. Schnell zu einem geschmeidigen Teig zusam-menfügen. Wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas Was-ser nachgeben. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

- 100 g Butter**
- 3 unbehandelte Zitronen**
- 150 g Zucker**
- 3 frische Eier**

ZITRONENBUTTER (LEMONCURD)

Zitronen heiss waschen und die Schale fein abreiben. Zu Saft pressen. Butter in kleine Stücke schneiden. In einer Chromstahlpfanne Zucker, Eier und Zitronensaft auf kleinster Stufe unter Rühren erwärmen. Butter dazugeben. Unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen, das heisst: sobald die Crème die ersten Blasen wirft, vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Ausküh-len lassen.

- 1 frisches Eiweiss**
- 45 g Zucker**
- 1 gestrichener TL Maisstärke**
- 1/2 Portion Zitronenbutter**
- Zuckerkügelchen (Non Pareils)**



ZITRONEN-MERINGUE-SCHÄUMCHEN

Für 16–20 Stück

1 Ofen auf 120° vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse fest und glänzig ist. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke mischen und unter die Masse ziehen. In einen Spritzsack mit feiner Zackentülle einfüllen. Auf ein Backpapier zuerst kleine

Bödeli (ca. 3 cm Durchmesser) und dann als Rand darauf kleine Spitzen spritzen. In der Ofenmitte 40–50 Minuten bei leicht geöffneter Backofentüre trocknen lassen.

2 Zitronenbutter in die Meringueschalen verteilen. Mit Non Pareils dekorieren.

Ganze Portion ca. 22 g Eiweiss, 51 g Fett, 185 g Kohlenhydrate, 4800 kJ/1850 kcal

Bewertung für alle Rezepte:

Raffiniert	★★★★
Schnell	★★(★)
(+ die jeweiligen Ruhe- und Backzeiten)	
Unkompliziert	★★★★
Preiswert	★★★

Turbo-Tipp

Die Meringuage mit 50 g Puderzucker und ohne Maisstärke machen. 1/2 Portion Zitronenbutter in 4 fertige Tortenbödeli füllen. Wenig Meringuage darauf spritzen und bei 180° in der oberen Ofenhälfte goldbraun überbacken. Mit Puderzucker bestreuen.

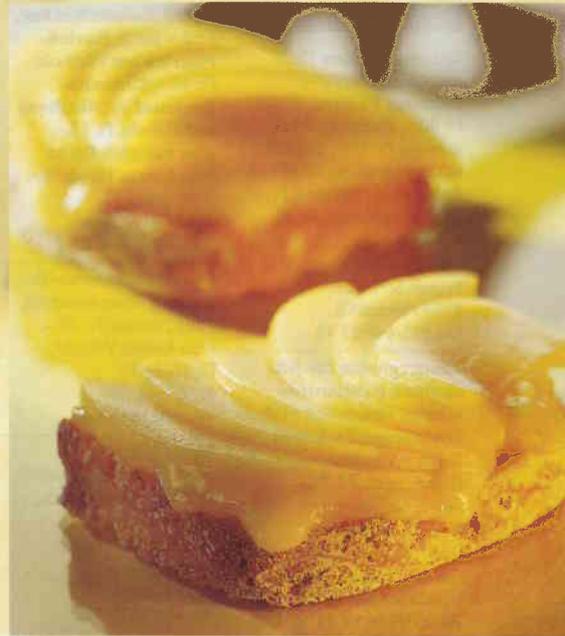
Die saure Gelbe hat es weit gebracht. Die Stadt Menton (Côte d'Azur) widmet ihr alljährlich im Februar ein Fest. Für Köche ist ihr erfrischend süßsaureres Aroma unverzichtbar. Feine Nasen lieben den unvergleichlichen Duft ihrer Blüten, Goethe widmete ihr ein Gedicht, das Beethoven wiederum vertonte, und die Popgruppe Savage Garden stürmte die Hitlisten mit dem Song «Yellow Lemon Tree». Unzähligen Malern stand sie für Stilleben Modell, und auch wir haben den nach Frühling duftenden Früchten nicht widerstehen können. Die kleine Naschpalette rund um die Zitrone und Zitronenbutter – Lemoncurd, wie die Engländer sagen – lenkt sicher nicht nur Maler von der Arbeit ab. ■

1/2 Portion Zitronenbutter
1/2 Financier-cake
2 reife Mangos

MANGO-SCHNITTCHEN

Zitronenbutter auf 1-cm-dicke Cakescheiben streichen und mit feinen Mangoscheibchen belegen.

Ganze Portion ca. 23 g Eiweiss, 86 g Fett, 249 g Kohlenhydrate, 7600 kJ/1770 kcal



1/2 Portion Mürbeteig
Pistazien Hagelzucker
1/4 Portion Zitronenbutter

ZITRONEN-DOPPELDECKER

Ofen auf 200° vorheizen. Teig 3 mm dick auswallen. Runde Plätzchen von 3–4 cm Ø ausstechen. Für die Deckel die eine Hälfte mit Wasser bestreichen und mit gehackten Pistazien und Hagelzucker bestreuen. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zitronenbutter in einen Spritzsack füllen. Auf die Böden dressieren und die Deckel darauf setzen.

Ganze Portion ca. 19 g Eiweiss, 71 g Fett, 131 g Kohlenhydrate, 5000 kJ/1190 kcal

Turbo-Tipp

Fertige Guetzli, zum Beispiel «Soleil», nehmen.

1/2 Portion Mürbeteig
1/4 Portion Zitronenbutter
2 EL Magerquark
1 EL Pinienkerne

ZITRONEN-SCHIFFCHEN

Für ca. 6 Schiffchen Schiffchen-Backförmchen (erhältlich bei Globus oder in Haushaltsfachgeschäften)

Ofen auf 190° vorheizen. Mürbeteig 2 mm dick auswallen. In ausgebutterte, bemehlte Förmchen legen. Dicht einstechen. In der

Ofenmitte 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Gleichzeitig auf einem Blech Pinienkerne im Ofen leicht rösten. Zitronenbutter und Quark vermischen. In einen Spritzsack geben. In die Schiffchen spritzen und mit Pinienkernen garnieren.

Ganze Portion ca. 22 g Eiweiss, 72 g Fett, 119 g Kohlenhydrate, 4950 kJ/1180 kcal

