

Rezepte aus dem Hessenpark



Obstkuchen

200 Gramm Mehl mit
50 Gramm geriebenen Mandeln
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Backpulver und
50 Gramm Zucker (feinkörnig) mischen und auf ein Backblech geben. In der Mitte eine Vertiefung bilden. In diese Vertiefung
und
2 Eigelb geben und mit einer Gabel mit der Mehlmischung
1 Esslöffel Rum oder Wasser vermengen.
140 Gramm kalte Butter in Würfel schneiden und über die Mehlmischung geben (entweder mit kalten Händen zu Bröseln verarbeiten oder mit einem großen Messer hacken). Dann alles zusammen rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig 30 Minuten kalt stellen. Springform ebenfalls kalt stellen, nicht einfetten. Nach der Ruhephase $\frac{2}{3}$ des Teiges ausrollen und damit den Boden der Springform bedecken. Den Rand des Bodens mit Eigelb bestreichen. Aus dem letzten Drittel des Teiges eine Rolle formen und diese zu einem zwei Zentimeter breiten Streifen ausrollen. Den Streifen auf den Teigbodenrand stellen und leicht andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Rand mit Ei bestreichen. Ein Stück Pergament- oder Backpapier in der Größe der Springform ausschneiden und auf den Teigboden legen. Darauf eine etwa ein Zentimeter hohe Schicht getrocknete Bohnen geben. Danach bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 20 bis 30 Minuten backen. Teig darf nicht zu dunkel werden. Nach dem Backen die Bohnen und das Papier wieder entfernen und den Boden vollständig abkühlen lassen. Diesen Vorgang nennt man „blind backen“. Anschließend
750 Gramm frische Beeren durch ein Sieb streichen, vorher einige Beeren für die spätere Dekoration zur Seite legen. Fruchtmarm mit
150 Gramm Zucker (feinkörnig) schaumig schlagen.

Rezepte aus dem Hessenpark



Saft von

2 Zitronen

100 Milliliter Weißwein

1 Zitrone

9 Blatt Gelatine

50 Milliliter heißem Wasser

250 Milliliter Sahne

oder ersatzweise

und Saft von

zugeben. Eventuell nochmal abschmecken.

in

aflösen. Etwas von dem Fruchtmark zu der Gelatinelösung geben (Temperatenausgleich), dann wiederum diese Mischung in das Fruchtmark rühren. Kalt stellen.

sehr steif schlagen. Wenn die Fruchtmasse anfängt, fest zu werden, die geschlagene Sahne unterheben. Creme auf den kalten Kuchenboden geben, glatt streichen und so lange kalt stellen, bis die Creme ganz fest geworden ist. Vor dem Servieren mit Sahnetupfen und ganzen Früchten verzieren.