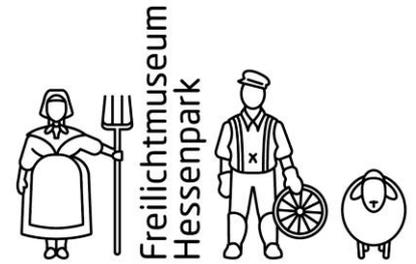


# Rezepte aus dem Hessenpark

## Zitronenkaltschale



Dieses erfrischende Rezept für Zitronenkaltschale stammt aus dem Haushalt von Helma, der Nachbarin unserer historischen Hausfrau Iris. In der Küche von Helmas Elternhaus stand das Dr. Oetker Schulkochbuch stets griffbereit im Regal – auch noch, als sie es an Iris weitergab. Was 1891 als kleine Rezeptsammlung zur Verkaufsförderung des Bielefelder Unternehmers Dr. August Oetker begann, entwickelte sich ab etwa 1910 zu einem der bekanntesten Kochbuchklassiker – mit praktischen Koch- und Backrezepten, die bis heute Generationen begleiten.

Zutaten:

3 Bio-Zitronen, unbehandelt

125 Milliliter Himbeersaft

250 Milliliter Schwarztee

250 Gramm Zucker

1,5 Liter Wasser

1-3 Bio-Orangen, unbehandelt

4 Eiweiße, zu Schnee geschlagen

1. Den Saft von drei Zitronen mit einer Zitronen Presse auspressen und in eine Glasschüssel füllen.

2. Den Himbeersaft und den kalten Schwarztee dazugeben und gut verrühren.

3. Das Gemisch kaltstellen.

4. In der Zwischenzeit den Zucker mit einem Stück Zitronenschale und dem Wasser auf dem Herd aufkochen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat.

5. Diesen Sirup abgekühlt zu dem Zitronen-Himbeertee geben und wiederum kühl stellen.

6. Die Apfelsinen in Scheiben schneiden und in die Flüssigkeit geben.

7. Die 4 Eiweiße zu einem festen Schnee schlagen und in die Kaltschale mischen.

8. Die Kaltschale in hohen Gläsern mit einem Strohhalm und einem langen Löffel oder in flachen Gläsern anrichten und genießen.