

JÜRGEN VSETECKA

Süßes vom Chief of Sugar

FRUCHTIGE VERFÜHRUNGEN



.....
GUSTO
schmeckt's!
.....

Pichler





MARMELADE
UND CO.

LAVENDEL- GELEE

Ca. 10 Gläser à 150 g

ZUTATEN

1 l Wasser

30 g getrocknete

Lavendelblüten

500 g Gelierzucker 2:1

Saft von 2 Zitronen

ZUBEREITUNG

- I. Wasser aufkochen, beiseitestellen und Lavendelblüten darin 2 Stunden ziehen lassen. Dann abseihen und Blüten gut ausdrücken. (Blütenreste werden nicht weiterverwendet.)
- II. Gelierzucker in den Sud einrühren und mit Zitronensaft zum Kochen bringen.
- III. Ca. 5 Minuten wallend kochen lassen.
- IV. In saubere Gläser abfüllen und noch heiß verschließen.



GUT ZU WISSEN

/ Die Römer nutzten Lavendel schon als Badezusatz. Der Name leitet sich vom lateinischen „lavare“ ab, was so viel wie „waschen“ bedeutet. Doch auch als Gelee auf Brot, als Zutat in Kuchen oder Fruchtsalaten (► S. 81) lässt sich der „Echte Lavendel“ wunderbar verarbeiten.

TIPP

/ Marmelade und Früchte können nach eigenem Geschmack variiert werden

– Inspiration dafür liefern die Rezepte ab [S. 98](#).

/ Lässt man beim Zusammenrollen die Früchte weg, kann man die Roulade für eine Charlotte verwenden.



SAFTIG

· UND ·

BUNT

KUCHENIDEEN

HEIDELBEER- ROULADE

1 Roulade

Glutenfrei

ZUTATEN

Für die Masse

5 Eier

100 g Kristallzucker

70 g Speisestärke

Zesten von 1 Zitrone

Mark von 1 Vanilleschote

Für die Fülle

ca. 200 g Heidelbeermarmelade

125 g Heidelbeeren

etwas Kristallzucker

etwas Staubzucker

ZUBEREITUNG

- I. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- II. Eier, Zucker, Speisestärke, Zitronenzesten und Vanillemark in einer Schüssel steif aufschlagen.
- III. Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und ca. 8 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen.
- IV. Blech aus dem Backrohr nehmen und 1 Minute rasten lassen. Backpapier auf den Tisch legen und mit Kristallzucker bestreuen. Teig für die Roulade auf dieses Backpapier stürzen und das andere abziehen.
- V. Mit Heidelbeermarmelade bestreichen und mit Heidelbeeren bestreuen.
- VI. Roulade von unten nach oben eng einrollen, in dem Backpapier nochmals einpacken und so auskühlen lassen.
- VII. Nach dem Auskühlen auspacken und in Scheiben schneiden. Mit Staubzucker bestäubt servieren.