

Rezepte Baumspaziergang

Holundersirup (kalt angesetzt)

1,5 Liter Wasser

2 kg Zucker

Ca. 20 Holunderblüten

2-3 Bio Zitronen

50 g Zitronensäure

Wasser und Zucker aufkochen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Holunderblüten, Zitronenschale abreiben, Saft und Zitronensäure dazugeben. 2-3 Tag an der Sonne oder in der Küche stehen lassen.

Glasflaschen mit Deckel sterilisieren (Steamer oder Wasser), Sirup absieben und die sauberen Flaschen abfüllen.

Die Flaschen sind so ungeöffnet 1 Jahr haltbar. Wenn sie offen sind, in den Kühlschrank stellen.

Geröstete Apéronüsse

Backofen auf 200 Grad mit einem Backblech vorheizen.

200 g Haselnüsse in einer Schüssel mit Kräutersalz, Curry, Pfeffer, wenig Sojasauce, wenig Olivenöl mischen.

Nüsse aufs heisse Blech geben, ca. 10 Min., ab und zu rühren, hellbraun rösten.

Vom Blech leeren und erkalten lassen.

Tannenschössli Crostini

150 g Butter

100 g Vollmilchquark

3 EL Olivenöl

1-1,5 TL Salz

1 Prise Chillipulver

1 Handvoll hellgrüne Tannenschössli, fein geschnitten

1-2 Parisette Brote

Butter und Vollmilchquark in eine Schüssel geben, 60 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen (wichtig für die Emulgierung!). Olivenöl, Gewürze und Tannenschössli dazugeben, 5 Minuten mit Elektromixer aufschwingen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Parisette in feine Scheiben schneiden und kurz bei 220 Grad knusprig backen. Scheiben mit der Masse bestreichen und zu einem Glas Weisswein als Apéro geniessen.

Vogelbeerbutter

½ Liter Vogelbeeren, entstielt

200 g Birnel oder Honig

400 g Butter, weich

Vogelbeeren mit Birnel aufkochen, 5 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen. Masse unter 400 g weiche Butter rühren.

Der Butter kann eingefroren werden oder bleibt im Kühlschrank 5 Tage haltbar.

Süsse Eichel-Kaffee Crème

60 g Weissmehl

1 dl Wasser zusammen anrühren, kurz quellen lassen

6 dl Milch mit dem Mehlbrei

6-8 EL Vollrohrzucker* aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen

1 EL Kakaopulver

6 EL Eichelkaffe Pulver oder

Getreidekaffeepulver oder Kaffeepulver

½ TL Bourbonvanille

1 EL Zitronensaft

2 dl Rahm, steifgeschlagen

Den Zitronensaft unter die erkaltete Kaffeecreme mischen und am Schluss den Rahm darunterziehen.

*oder weisser Zucker