



Karows feine Rezepte

Holunderblüten-Schnitte mit Eierlikör



Rezept für ein Blech 60 x 40 cm

Holunderblüten-Schnitte mit Eierlikör



Zusatzinformation

Für diese Rezeptur benötigen Sie ca. 0,900 kg Mürbteig im Blech vorgebacken.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Eierlikör-Biskuit

Vollei mit Zucker und Salz ca. 10 Minuten zu einer stabilen, luftigen Masse aufschlagen. **Eierlikör-Paste** und Speiseöl zugeben und erneut kurz aufschlagen. Weizenmehl mit Backpulver mischen, unterheben und zu einer homogenen Masse verrühren. In ein mit Backpapier belegtes Blech (60 x 40 cm) füllen, glattstreichen und backen.

Backtemperatur: 160 °C, Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Schritt 2 – Eierlikör-Creme

Alle Zutaten (außer Butter) verrühren und unter ständigem Rühren zu einer puddingartigen Creme kochen. Zum Schluss die kalte Butter unterarbeiten und glatt rühren. Leicht abkühlen lassen.

Schritt 3 – Holunderblüten-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne 1, Eigelb und Zucker unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und die Masse homogen vermischen. Anschließend auf 35–40 °C abkühlen lassen. Sahne 2 steif schlagen und zusammen mit der **Holunderblüten-Paste** unterheben.

Aufbau

Auf den vorbereiteten Mürbteigboden die gesamte Eierlikör-Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit auflegen und mit der Holunderblüten-Mousse abschließen. Nach Wunsch dekorieren und gut durchkühlen lassen.

Zutaten

Eierlikör-Biskuit	
Vollei	0,400 kg
Zucker	0,200 kg
Salz	0,004 kg
Karow Eierlikörpaste	0,060 kg
Speiseöl	0,100 kg
Weizenmehl, T405	0,360 kg
Backpulver	0,014 kg
Gesamt	1,138 kg

Eierlikör-Creme	
Karow Eierlikör Classic	0,360 kg
Milch	0,360 kg
Eigelb	0,240 kg
Zucker	0,340 kg
Maisstärke	0,072 kg
Butter	0,290 kg
Gesamt	1,662 kg

Holunderblüten-Mousse	
Gelatine	0,045 kg
Sahne 1	1,400 kg
Eigelb	0,340 kg
Zucker	0,210 kg
Karow Holunderblüten-Paste	0,240 kg
Sahne 2	0,600 kg
Gesamt	2,834 kg



Eierlikör-Paste
Art-Nr.: 10390

Eierlikör Classic
Art-Nr.: 10702

Holunderblüten-Paste
Art-Nr.: 10177

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de