

Hier und heute



Zitronencreme mit Cantuccini

Konditormeistern Theresa Knipschild macht ein erfrischend-süßes Dessert aus knusprigen Cantuccini, Lemon Curd und Schmandcreme.

Zitronencreme mit Cantuccini

von Theresa Knipschild für 4-6 Personen

Zutaten für die Cantuccini

für 1 Backblech

- 300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 TL Honig
- 3 Prisen Salz
- 50 g Butter, weich
- 2 Eier
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 200 g ganze, ungeschälte Mandeln
- optional: etwas Zitronen- oder Orangenabrieb

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Honig, Salz und Bittermandelaroma und, wer mag, Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Eier, Butter und Mandeln hinzugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Falls sich der Teig nicht verbindet, die Hände benutzen. Den Teig mindestens eine Stunde in Frischhaltefolie oder in einer Brotdose kaltstellen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig in zwei Teile schneiden und zu etwa 3-4 cm dicken Rollen formen. Diese mit etwas Abstand zueinander auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Nun die Rollen etwas flachdrücken. Die Rollen 15 Minuten bei 200 °C backen, danach die Temperatur auf 170 °C schalten und circa 10 Minuten weiterbacken. Die Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Noch warm in circa 1 cm breite Streifen schneiden. Dazu am besten ein Sägemesser benutzen.

Die Cantuccini werden zweimal gebacken. Deshalb die geschnittenen Stücke auf dem Backblech verteilen und weitere 8 bis 10 Minuten bei 170 °C Umluft backen, bis das Mandelgebäck goldbraun ist. In einer Blechdose sind die Cantuccini bis zu drei Wochen haltbar.

Zutaten für die Schmandcreme

- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Schmand
- 40 g Zucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Creme Sahne mit Zucker aufschlagen. Schmand glattrühren und unter die geschlagene Sahne unterheben. Mit Zitronenabrieb und eventuell mehr Zucker abschmecken.

Zutaten für Lemon Curd

- 150 ml Zitronensaft
- 140 g Zucker

Hier und heute



- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 30 ml Wasser
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

Die Stärke mit kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Zitronensaft mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Sahne zugeben und einmal aufkochen. Stärkegemisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und die Butter in kleinen Flöckchen zugeben. Mit einem Silikonschaber oder Pürierstab zu einer homogenen Masse vermischen. Komplett abkühlen lassen.

Fertigstellung

Einige Cantuccini grob zerbröseln. Die Brösel in ein Glas oder kleine Dessertgläser geben. Etwas Lemon Curd auf die Brösel geben. Dann Schmandcreme ins Glas schichten. Weitere Brösel darauf geben. Schließlich Lemon Curd und Schmandcreme schichten. Mit etwas Lemon Curd und Cantuccini-Bröseln abschließen.

Tipp: Cantuccini-Variationen: Sie schmecken auch mit Haselnüssen, Pistazien und anderen Nüssen oder Gewürzen, wie z. B. Zimt.