

# Löwenzahnblüten - Likör

## Zutaten für 1 Portion:

50g	Löwenzahn - Blütenblätter - nur die gelben Spitzen!
150g	Kandiszucker, weiß
1	Zitrone(n), unbehandelt
1	Flasche Wodka

## Zubereitung:

Die Löwenzahnblüten gut schütteln, damit kleine Insekten herausfallen können. Anschließend die gelben Blütenspitzen abzupfen. Dies färbt sehr stark, deshalb Handschuhe tragen.

Die Schale der Zitrone fein abschälen und die Zitrone anschließend auspressen.

Die Löwenzahnblüten mit Zitronenschale, Zitronensaft und Kandiszucker in ein Glas geben. Mit dem Wodka aufgießen.

Etwa 4 Wochen an einem hellen Ort stehen lassen, dann abfiltern.



# Überbackene Spargel-Schinken-Stangen

## Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel  
Salz  
1 Prise(n) Zucker  
1 TL Butter  
300 g Kochschinken, in dicken Scheiben  
50 g Käse, gerieben, z.B. Emmentaler  
2 EL Petersilie, gehackt  
Fett für die Form  
Butterflöckchen

## Für die Sauce:

40 g Butter  
¼ Liter Brühe, vom Spargelkochen  
1 Eigelb  
1 EL Mehl  
Salz, Pfeffer & Muskat

## Zubereitung:

Geschälten Spargel in kochendes Salzwasser mit Zucker und Butter geben. 10 Minuten kochen. Im Sieb ablaufen lassen und den Sud auffangen. Für die Sauce die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen. Den heißen Spargelsud unter Rühren angießen, 5 Minuten kochen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce mit dem Eigelb legieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Spargel auf den Schinkenscheiben verteilen, aufrollen und in eine gefettete, ofenfeste Form legen. Die Sauce darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und Butterflöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Gas: Stufe 4) ca. 20 Minuten überbacken. Die Rollen mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Kurz aufgebackenes Stangenweißbrot oder Kräuterbutterbaguette dazu servieren.



# Rhabarberkuchen mit Baiser

## Zutaten für 1 Portion:

200g	Mehl
100g	Margarine (Halbfett)
75g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
300ml	Milch
500g	Rhabarber
etwas	Zucker für den Rhabarber
100g	Puderrucker 3 Ei(er)

## Zubereitung:

Die Eier trennen.

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Backpulver sowie Eigelben einen Mürbteig herstellen, kühlen. In der Zwischenzeit den Rhabarber abziehen, in kleine Stücke schneiden und zuckern. Aus dem Puddingpulver und der Milch einen Pudding kochen, (man kann nach Belieben auch das Rhabarberwasser mit verwenden!

Es sollte aber nicht mehr als 300 ml verwendet werden) und die Rhabarberstückchen unterrühren. Die Masse in die mit dem Teig vorbereitete Springform füllen und 20 min bei 180 °C backen. Nun das Eiweiß mit dem Puderrucker steif schlagen und auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Nun den gesamten Kuchen nochmals ca. 25 min. bei 160 °C fertig backen!



# Erdbeertiramisu

## Zutaten für 6 Portionen:

500g	Erdbeeren
3 EL	Zucker
250g	Mascarpone
250g	Magerquark
1 EL	Zitronensaft
1 Pck.	Vanillezucker
100g	Löffelbiskuits
6 EL	Orangensaft evtl. Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

## Zubereitung:

Alle Erdbeeren waschen und entstielen.

100 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kalt stellen.

Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken.

300 g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln.

Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten, anschließend kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren und evtl. etwas Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

