Rezept

Knusprige Haselnussblätter mit Waldbeeren und Waldmeistercreme

Ein Rezept von Knusprige Haselnussblätter mit Waldbeeren und Waldmeistercreme, am 27.04.2024

Zutaten

2 Blatt	Gelatine
75 g	Zucker
25 g	Butter
50 g	Puderzucker
3	Eiweiß
250 g	zimmerwarme Mascarpone
1-2 EL	Grand Marnier
1 Bund	Waldmeister (ca. 10–15 Stängel)
100 ml	Weißwein
25 g	Nuss-Nougat-Masse
50 g	Mehl
ca. 30 g	gehackte Haselnüsse
400 g	gemischte Waldbeeren (z. B. Brombeeren, Schwarzbeeren, Walderdbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Waldmeister gründlich waschen, trocken schütteln und grob hacken. Zucker mit Weißwein und gehacktem Waldmeister aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und den Sud zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Butter mit Nougat schmelzen und in eine Schüssel füllen. Puderzucker und Mehl zur Butter-Nougat-Mischung sieben und mit 1 Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig mithilfe einer Palette möglichst dünn zu 12 runden Waffeln von etwa 7 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Jede Waffel mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Waffeln im Backofen in etwa 6 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

4. Den Waldmeistersud durch ein feines Sieb gießen und mit Mascarpone verrühren. Restliche Eiweiße steif schlagen und unterheben. Creme für 30 Minuten kalt stellen.

5. In der Zwischenzeit die Waldbeeren putzen, waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beeren mit Grand Marnier beträufeln.

6. Pro Portion jeweils einige marinierte Waldbeeren mit etwas Waldmeistercreme und 3 knusprigen Mandelblättern als Türmchen aufeinanderschichten und sofort servieren.