

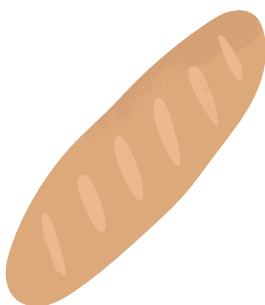
# Französisches Pausenbrot

*“Petit déjeuner”*




## Camembert-Baguette mit Feigensenf

Menge / Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
<p><u>für den Feigensenf:</u>                      125g getrocknete Feigen                      100ml Apfelsaft                      75g grober Senf                      50g Dijonsenf                      1-2 EL flüssiger Honig                      1 EL gehackter Rosmarin                      Salz, Pfeffer</p> <p><u>zum Belegen:</u>                      1 Baguette                      ca. 30g Butter                      1 Camembert                      5 frische Feigen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die harten Feigenstiele entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln.</li> <li>• Feigen in einen kleinen Topf geben und mit Apfelsaft ca. 5 Minuten köcheln.</li> <li>• Abkühlen lassen, mit grobem Senf, Dijon-Senf und Honig mischen.</li> <li>• Rosmarin untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.</li> <li>• Baguette je nach Länge in 4-5 gleichgroße Teile schneiden (1 Stück ca. 25cm lang).</li> <li>• Baguette-Hälften beidseitig dünn mit Butter bestreichen.</li> <li>• Camembert in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und untere Baguette-Hälfte belegen.</li> <li>• 1 EL Feigensenf darauf verteilen.</li> <li>• Feigen waschen, Stiel abschneiden, längs in dünne Scheiben schneiden. 3-4 Scheiben auf Feigensenf legen.</li> <li>• Obere Baguette-Hälfte darauflegen.</li> </ul>	<p>Schneidebrett Messer</p> <p>Kleiner Topf</p> <p>Brotmesser Schneidebrett</p> <p>Buttermesser</p> <p>Käsemesser</p> <p>Messer</p>



## Birnentartelettes

(Rezept für 8 Törtchen, Durchmesser 10cm)

Menge / Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
<p><u>für den Teig:</u> 200g Mehl 1 EL Vanillezucker 1 Prise Salz 100g weiche Butter 1 Ei 5 Birnen (mittelgroß)</p> <p><u>außerdem:</u> etwas Mehl zum Bestreuen der Arbeitsfläche, etwas Butter zum Einfetten der Formen</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mehl, Vanillezucker, Salz, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie packen und für ca. 30 Minuten kühlen.</li><li>• Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden.</li><li>• Tarte-Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.</li><li>• Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Anschließend dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.</li><li>• Teig-Kreise vorsichtig in die Förmchen legen und Teig leicht andrücken.</li><li>• Backofen auf 175 Grad/ Umluft vorheizen!</li><li>• Birnenspalten dicht an dicht, kreisförmig auf den Teig legen.</li></ul>	<p>Rührschüssel Frischhaltefolie</p> <p>Schälmesser Kleines Messer</p> <p>Tarte-Förmchen</p> <p>Teigkarte Nudelholz</p>
<p><u>für die Vanille-Füllung:</u> 2 Eigelb 250ml Sahne 60g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker ½ Päckchen Vanillepuddingpulver</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trockene Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver) mit Gabel vermengen. Eigelbe mit Schneebesen unterrühren, Sahne nach und nach hinzugeben und zu glatter Creme verrühren.</li><li>• Creme gleichmäßig über die Tartelettes verteilen.</li><li>• Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad bei Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen.</li></ul>	<p>Schneebesen</p>

## frisch gepresster Orangensaft

Menge / Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
2-3 Saftorangen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Orangen waschen, halbieren</li><li>• Orangen auspressen</li><li>• je nach Belieben Fruchtfleisch zum Saft geben</li><li>• in eine kleine Glasflasche füllen</li></ul>	Schneidebrett Messer Saftpresse kl. Glasflasche

Bon  
appétit!





