

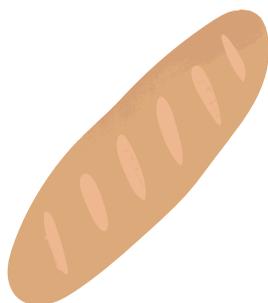
Französisches Pausenbrot

“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"> • Die harten Feigenstiele entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. • Feigen in einen kleinen Topf geben und mit Apfelsaft ca. 5 Minuten köcheln. • Abkühlen lassen, mit grobem Senf, Dijon-Senf und Honig mischen. • Rosmarin untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. • Baguette je nach Länge in 4-5 gleichgroße Teile schneiden (1 Stück ca. 25cm lang). • Baguette-Hälften beidseitig dünn mit Butter bestreichen. • Camembert in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und untere Baguette-Hälfte belegen. • 1 EL Feigensenf darauf verteilen. • Feigen waschen, Stiel abschneiden, längs in dünne Scheiben schneiden. 3-4 Scheiben auf Feigensenf legen. • Obere Baguette-Hälfte darauflegen. 	<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">• 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.• Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und längs in dünne Spalten schneiden.• Tarte-Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.• Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Anschließend dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.• Teig-Kreise vorsichtig in die Förmchen legen und Teig leicht andrücken.• Backofen auf 175 Grad/ Umluft vorheizen!• Birnenspalten dicht an dicht, kreisförmig auf den Teig legen.	<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">• Trockene Zutaten (Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver) mit Gabel vermengen. Eigelbe mit Schneebesen unterrühren, Sahne nach und nach hinzugeben und zu glatter Creme verrühren.• Creme gleichmäßig über die Tartelettes verteilen.• Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad bei Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen.	<p>Schneebesen</p>

frisch gepresster Orangensaft

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

B o n
a p p é t i t !





