



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,5 Pkg. Biskotten
- 250 ml Dirndlmus
- 250 ml Holunderröster
- 100 g Zucker
- 4 Stk. Eidotter
- 250 g Mascarpone
- 250 g Topfen
- Dirndllikör
- Schokolade
- Zimt, gemahlen
- Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Dieses Rezept kann auch mit anderen Wildfrüchten, z. B. Brombeere, Himbeere, Vogelbeere zubereiten werden.



Karoline Scheibmayr

Bäuerin und Kräuter-pädagogin aus Pennewang

Dirndl-Holunder-Tiramisu



Foto: LFI LK OÖ - nicht zur freien Verwendung

Quellen:



Ländliches Fortbildungsinstitut:
Wildkräuterküche im Herbst

Zubereitung

- Für die Creme Dotter und Zucker schaumig schlagen, Mascarpone und Topfen unterrühren.
- Eventuell mit Dirndllikör verfeinern.
- Den Boden einer Auflaufform mit Biskotten auslegen, eine Schicht Creme darüber streichen, darauf eine dünne Schicht des nicht zu weichen Holunderrösters.
- Erneut eine Schicht mit Biskotten legen, dann die Creme darüber streichen und auf diese das Dirndlmus.
- Abwechselnd so weiter einschichten.
- Mit Creme abschließen und einkühlen.
- Vor dem Servieren mit geriebener Schokolade oder Zimtzucker oder beidem bestreuen.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

Ländliches Fortbildungszentrum **LFZ**



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

