

Heute stellen wir euch zwei unserer Lieblings-Rezepte aus der Redaktion vor. Das finnische Nationalgericht, lernte unsere Redakteurin Annika während eines Auslandsaufenthaltes in Finnland kennen und konnte davon nicht genug bekommen. Das Himbeer-Dessert genießt Jeremy gerne nach einer speziellen Hauptspeise namens „Süß-saure Eier“, die ihr demnächst noch kennenlernen werdet.

PULLA (Finnisches Nationalgericht)

Zutaten (ergeben zahlreiche Pulla):

- 1 kg Mehl
- 150 g Butter
- 500 ml Milch
- 50 g Hefe
- 2 TL Salz
- 2 TL Kardamon (Gewürz)
- 1 Ei(er)
- 150 g Zucker
- Butter
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker



Zubereitung:

Ei mit Zucker vermischen und die Hefe in lauwarme Milch bröckeln. Das Eigemisch zusammen mit dem Salz und dem Kardamon in die Milch geben. Alles kurz verrühren und 10-15 Minuten stehen lassen.

Mehl und weiche Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde stehen lassen.

Dann den Teig in zwei Hälften teilen und zu zwei gleichgroßen Platten ausrollen. Eine Platte mit etwas zerlassener Butter bepinseln. Danach den Kristallzucker mit dem Zimt vermischen und auf die Platte mit Butter streuen. Die zweite Platte drauflegen und gut andrücken. Dünne Streifen von der kürzeren Seite schneiden (etwa 7 mm) und die Streifen zu Knoten verschlingen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen und im vor geheizten Backofen bei 200°C backen.

HIMBEER-DESSERT

Zutaten (ergeben 4 Portionen):

- 250 ml Sahne
- 2EL Zucker
- 250g Himbeeren, am besten frisch
- ½ Paket Baiser

Arbeitszeit:

- Arbeitszeit ca. 15-20 min
- Schwierigkeit: 1/10

Vorbereitung:

- Zucker mit Sahne steifschlagen
- Himbeeren auslesen (nicht waschen)
- Baiser zerbröseln (grob)



Zubereitung:

Erst Sahne, dann Himbeeren und als nächstes schichtweise Baiser in ein Glas füllen, bis alles verbraucht ist. Oberste Schicht sollten ein paar Himbeeren sein, da das Auge ja immer mit isst.

Tipp: Man kann auch Krokant oder Schoko-Streusel als Abschluss obenauf streuen.