

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber

um die Jahreszeit

GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
 - restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
 - Teig zu einer Kugel formen
 - mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
 - auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
 - Ricotta mit Lime-Curd verrühren
 - zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen

 - aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
 - Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
 - Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
 - auf das Backpapier legen

 - 35 min mit Dampf backen
 - heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
 - Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen
- Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)

Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller,
<http://www.bonsai-insel.de/wordpress/2015/11/13/schoko-cheesecake-muffin/>

Zutaten:

Schokoladenteig

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl
100 g Zucker
2 EL Kakao
1/2 Vanilleschote
1 TL Backpulver
1/4 TL Natron
2 Eier
200 ml Milch
abgeriebene Orangenschalen
weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

Cheesecake-Creme:

150 g Ricotta
50 g griechischer Joghurt
1 Ei
30 g Zucker
20 g Speisestärke
abgeriebene Limettenschale
1/2 Vanilleschote

Füllung:

Lime-Curd/Lemon-Curd

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>