



ANZEIGE

EXQUISITE PASSIONSFRUCHTCREME



In einer kleinen Manufaktur in der Grafschaft Essex wird diese Creme nach traditionellem Rezept für Fine Food hergestellt. Das Püree von Passionsfrüchten wird mit Butter langsam erwärmt. Anschliessend werden Rohrzucker und Eier beigegeben. Es braucht ein geschultes Auge und Fingerspitzengefühl, um die optimale Konsistenz für die Curd zu erreichen.

Die Passionfruit Curd ist in Coop Supermärkten und in Coop City Warenhäusern erhältlich.

Blätterteig-Zwirbel

10 Min. + 18 Min. backen vegi

Apéro für 8 Personen

- 2 ausgewählte Blätterteige** (je ca. 32 cm Ø) **2 EL Passionsfrucht-Curd** (Fine Food) **2 EL schwarze Oliven-Tapenade**
- Ofen auf 220 Grad vorheizen. Einen Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Je eine Hälfte mit Passionsfrucht-Curd und mit Tapenade bestreichen, zweiten Teig entrollen, mit dem Backpapier nach oben darauflegen, Backpapier entfernen.

- 1 Ei**
1 TL Fleur de Sel
- Teig in 32 Streifen bis ca. 4 cm zur Mitte einschneiden. Immer zwei Teigstreifen miteinander verdrehen. Ei verklopfen, Teig damit bestreichen. Fleur de Sel darüberstreuen.

Backen: ca. 18 Min. in der unteren Hälfte.

Lässt sich vorbereiten: Blätterteig-Zwirbel ca. ½ Tag im Voraus backen. Kurz vor dem Servieren ca. 2 Min. aufbacken.

Portion (1/8): 289 kcal, F 17 g, Kh 29 g, E 4 g