

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 71 (2014)
Heft: 12: Wenn der Darm nicht mitspielt

Rubrik: Ernährung & Genuss

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Rezept-Variationen

Sie können den Mailänderli-Grundteig mit verschiedenen Belägen kombinieren. Drei Beispiele:

1 Orangen-Schoko-Belag

Eine kleine Flocke Butter, 2 EL Rahm und eine Tafel dunkle Schokolade in eine Pfanne/ein Töpfchen geben. Sie können auch dunkle Xylit-Schokolade aus dem Reformhaus verwenden.

Schokolade bei niedriger Temperatur zum Schmelzen bringen. Einige Tropfen natürliches Orangenaroma dazugeben, umrühren und in einer dünnen Schicht über dem Gebäck verteilen. Eventuell einen Backpinsel zu Hilfe nehmen.

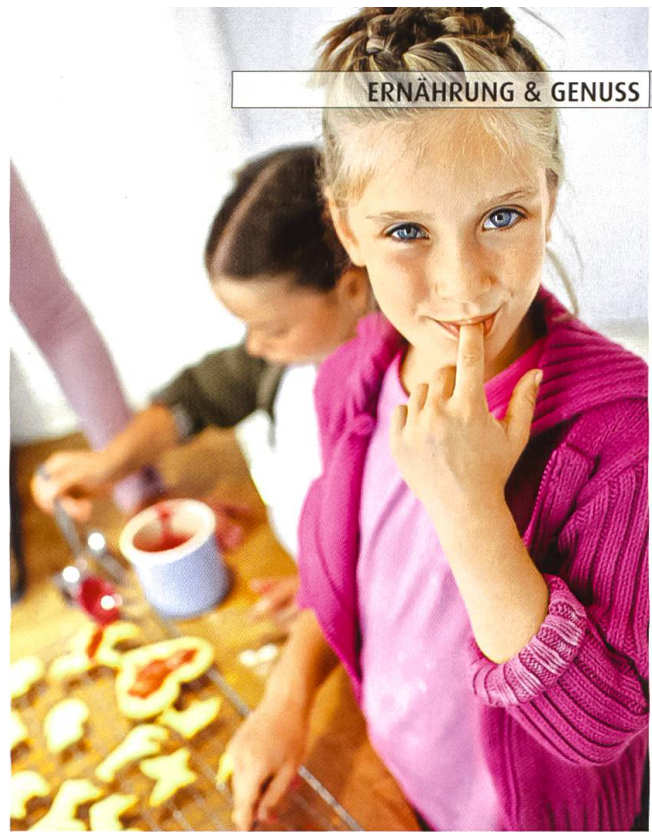
Schokolade erstarren lassen. Das fertige Gebäck mit kandierten Orangenzuckern oder nach Belieben dekorieren.



2/3 Mandel- und Florentiner-Belag

50 g Mandelsplitter mit 3 EL Birkenzucker bei eher hoher Hitze in einer Pfanne rösten. Immer wieder umrühren, damit die Mandeln nicht anbrennen; sie sollten lediglich goldbraun werden. Ungefähr 100 ml Rahm (süsse Sahne) dazugeben, alles zu einer cremigen Masse einkochen. Die Mandelmasse leicht abkühlen lassen, einen Esslöffel Honig darunter ziehen und auf dem Biskuit verteilen.

Für den Florentiner Belag dem Rahm beim Einkochen eine Handvoll kandierte Früchtewürfelchen beigegeben und das fertige, ausgekühlte Gebäck mit einem dünnen Schokoladeguss überziehen.



Rezept: Birkenzucker-Schokolade-Gebäck ergibt ca. 16 Stück

75 g Butter, in Stücke geschnitten
100 g dunkle Schokolade, grob gehackt
(z.B. Xylit-Schokolade/Reformhaus)
90 g Birkenzucker
90 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 EL Kakaopulver, ungesüsst
einige Tropfen natürliches Orangenaroma
2 Eier
2 EL Mehl

Butter in einer Pfanne bzw. einem Töpfchen schmelzen. Schokolade zugeben, unter Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen. Birkenzucker, Mandeln und Kakaopulver unterrühren. Orangenaroma mit den Eiern verquirlen und langsam unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder mehrere (Silikon-)Förmchen geben. Backen: In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten (Gabelprobe). Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen. Biskuit aus der Form/den Förmchen heben, bei Bedarf in beliebig grosse Würfel schneiden. Mit einem Tupfer geschmolzener Schokolade und einer halben Mandel oder nach eigenem Gusto dekorieren.