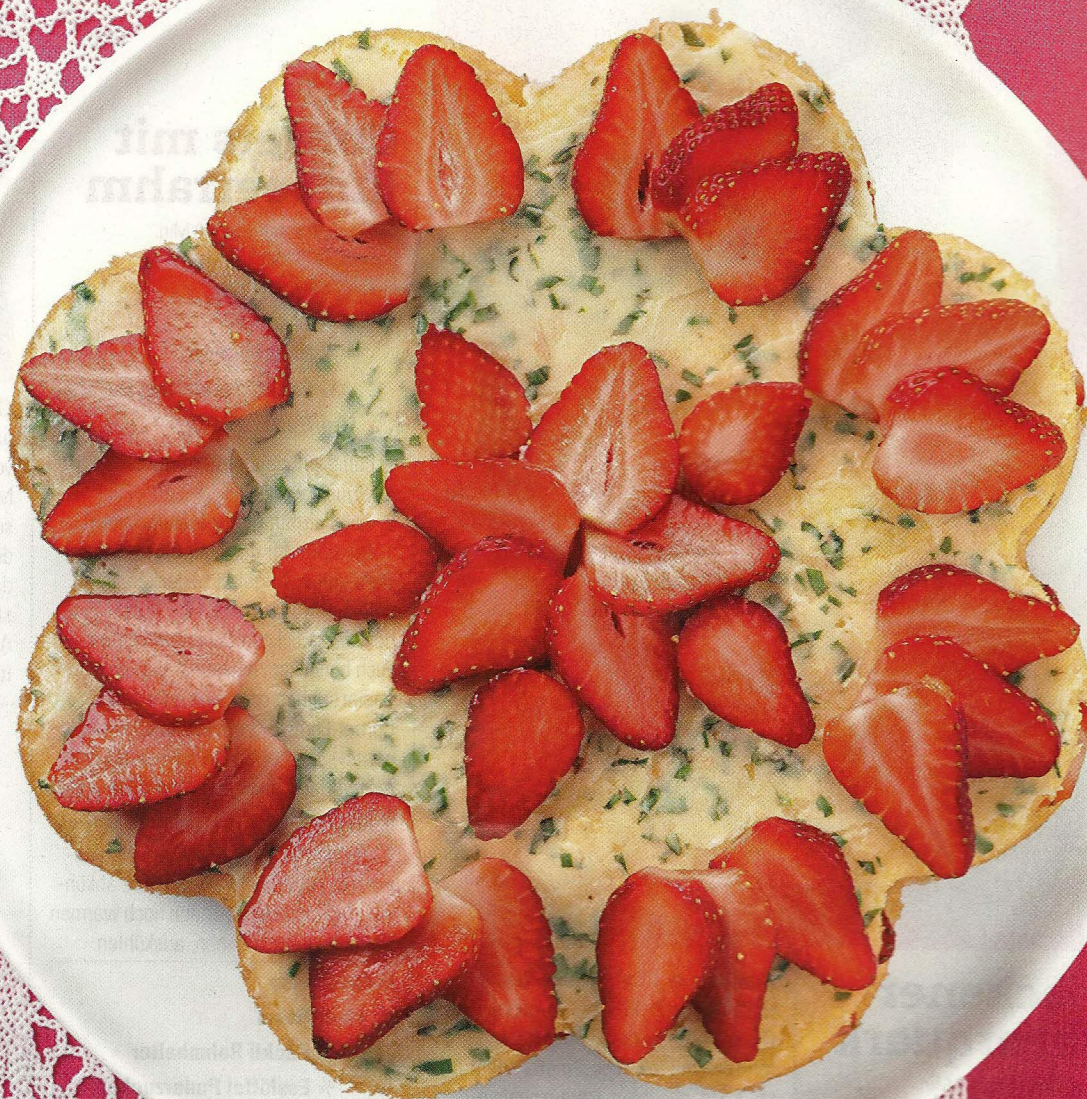




Titelrezept

Basilikum-Biskuit

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Marinieren: ca. 30 Min.

Für die «Rosetten-Backform» oder eine Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet

Biskuit

90 g Zucker

3 Eier

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
1 Esslöffel Saft

90 g Mehl

1. Zucker und Eier in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

2. Zitronenschale und -saft darunter-rühren. Mehl sorgfältig daruntermischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter schieben, auskühlen, quer halbieren.

Erdbeeren

500 g Erdbeeren, längs in ca. 4 mm dicken Scheiben

2 Esslöffel Zucker

wenig Pfeffer aus der Mühle

Erdbeeren mit Zucker und Pfeffer mischen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

Basilikum-Creme

100 g Butter, weich

50 g Puderzucker

2 Esslöffel Basilikum

(siehe Tipp), fein gehackt

1. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes weich rühren, Puderzucker daruntermischen.

2. Basilikum unter die Buttermasse rühren. $\frac{2}{3}$ der Basilikum-Creme auf den Biskuitboden streichen, $\frac{1}{3}$ der Erdbeeren auf der Buttercreme verteilen, Biskuitdeckel darauflegen, gut andrücken. Biskuitdeckel mit restlicher Creme bestreichen. Restliche Erdbeeren auf dem Biskuitdeckel anrichten.

Tipp: Statt Basilikum 1½ Esslöffel Pfefferminze oder Zitronenmelisse, fein geschnitten, verwenden.

Pro Stück (1/8): 13 g Fett, 4 g Eiweiss, 33 g Kohlenhydrate, 1112 kJ (266 kcal)