REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Kalbasstaart mat Vanillsglace,
Rezept presentéiert vum Restaurant Aux Tanneries zu Wolz.

4 Portiounen

1 Stonn

Dir braucht:

- 3 grouss Eeër
- 1 Mierfdeeg
- 230 g Zocker (am beschten net raffinéiert)
- 100 g Botter
- 500 g Kalbass
- 1 TL Kanéil
- 1 TL Muskot
- 1 TL Véiergewierz
- Salz
- Vanillsglace

Rezept:

De Bakuewen op 180 °C virhëtzen. De Mierfdeeg an eng Taarteform leeën, mat Bakpabeier bedecken a mat gedréchente Bounen oder Jicken aus Keramik beschwéieren. Den Deeg 15 Minutte baken. De Kürbis mat Damp kachen an ofdrëpse loossen. De gekachte Kürbis mixen oder püréieren. D'Eeër an enger Schossel mat 150 g Zocker schloen, d'Salz an d'Gewierzer derbäiginn an duerno alles vermëschen. De Botter schmëlzen an d'Hallschent vum Botter an dann de Kalbass bei d'Mëschung derbäiginn. D'Mëschung glat réieren, se op den Deeg an der Taarteform schëdden an de Rescht vum Zocker a vum Botter drop verdeelen. 45 Minutte baken an aus dem Bakuewen huelen, soubal de Belag uewendrop karamelliséiert ass. Wootlech mat enger Bull Vanillsglace zerwéieren..