

Einfache Rezepte für ein perfektes Muttertags-Essen



Melanie See, Heide Maria Vendler und Maria Feuchtner (v. l.) zeigen, wie das perfekte Muttertagsgeschenk gelingt. Bild: OÖN/Spitzenberger

RIED. Live-Kochshow: Am besten schmeckt's mit regionalen Produkten

Unter dem Motto "Herziges zum Muttertag" fand in der Weberzeile eine Live-Kochshow mit Heide Maria Vendler statt. Sie zeigte ihren Zuschauern "was den Muttertag noch schöner macht."

Kuchen zum Muttertag

Zwei Stunden lang präsentierte Heide Maria Vendler ihren Gästen Rezepte, die einfach nachzumachen sind und sich perfekt als Muttertagsgeschenk eignen: Herzförmige Kuchen aus Rühr- und Schokoladenteig, grüner Spinatbiskuit, Topfen- und Vanillecreme und Blätterteigherzen. Verziert mit frischen Erdbeeren, Heidelbeeren und verschiedenen Blüten wurden die Küchlein dann zur Verkostung an die vollen Zuschauerreihen verteilt.

Regional und natürlich

Frau Vendler, die großen Wert auf regionale und natürliche Produkte legt, gab dabei immer wieder nützliche Tipps, Hinweise und Erfahrungsberichte zu den Zutaten, ihren Rezepten und zum Backhandwerk. Alle Rezepte gab es auch zum Mitnehmen.

Viele fleißige Helfer

Für einen reibungslosen Ablauf sorgten neben Frau Vendler auch ihre beiden fleißigen Helferinnen, die beim Backen, Ausstechen, Verzieren und Servieren halfen, sowie das Café Weber's direkt neben der Live-Küche, welches die Gäste während der gesamten Vorführung mit Getränken versorgte. Wie gut die Show und die Rezepte tatsächlich ankamen, zeigten nicht nur die leeren Teller, sondern auch das durchgehend positive Feedback der Besucher.

Heide Maria Vendler, Ernährungsbegleiterin und Vitalkostcoach, besitzt ein Kochstudio mit offener Küche und Kräutergarten, in dem sie auch Kochseminare gibt. Erreichen kann man sie über www.heilsamkochen.com.



Rezept im Internet

Ein Filmbeitrag über das Showkochen in der Weberzeile in Ried ist auf BTV zu sehen. (bvtv.cc)

Wer auf der Suche nach einer passenden Nachspeise für den Muttertag ist, für den hat Ernährungsbegleiterin Heide Maria Vendler einen Tipp: Muttertagsherz mit Topfencreme.

Sandmasse für Muttertagsherzen

Menge reicht für 4 Silikonherzbackformen mit 15 cm Durchmesser oder ein kleines Backblech

Zutaten:

- 3 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 60 g Rohrohrzucker
- 3 Dotter
- 2 EL Rum
- 60 g Rohrohrzucker
- Naturvanille
- 120 g zerlassene Butter
- 120 g Dinkelfeinmehl
- Etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Eiklar mit Salz und Zucker zu festen Schnee schlagen.

Dotter mit Zucker, Vanille und Rum schaumig schlagen.

Beide Massen und die zerlassene, ausgekühlte Butter vorsichtig zusammenmengen und in die vorbereiteten Herzbackformen füllen. Bei 170 Grad 15-20 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen-

Die Herzen dünn mit Marmelade bestreichen, mit Erdbeeren belegen und mit der Topfencreme einen Rand dressieren.

Oder mit Topfencreme bestreichen, mit diversen Beeren belegen, mit der Topfencreme einen Rand dressieren und die Früchte mit etwas Gelee überziehen.

Rezept Topfencreme

Zutaten Creme:

- 250 ml Obers
- 250 g Topfen
- 1 Pkg. Sahnesteif
- Naturvanille
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- Rohrohrzucker

Zubereitung:

Obers, Zucker und Sahnesteif cremig schlagen. Den Topfen, Vanille und Zitronenschale unterrühren.

Quelle: [nachrichten.at](http://www.nachrichten.at)

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/innviertel/Einfache-Rezepte-fuer-ein-perfektes-Muttertags-Essen;art70,2562809>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2017 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung