



Für den Sommer: Milchlikör ‚Bergbauer‘ mit Rezeptvorschlägen

Beitrag

Diesen Sommer werden wir wohl vieles noch mehr genießen als in den vergangenen Jahren: Ob sommerliches Frühstück am Balkon, 3-Gänge-Candlelight-Dinner unter freiem Himmel oder eine gesellige Gartenfete mit Freunden und Familie: Der Milchlikör ‚Bergbauer‘ der Molkerei Berchtesgadener Land ist das kulinarische Must-have in diesem Sommer. Er ist pur ein wahrer Genuss und verwandelt als Geheimzutat Nachspeisen-Klassiker wie Bayrisch Creme im Handumdrehen in vanillig-schokoladige Highlights.

Die Möglichkeit, im Sommer so viel wie möglich draußen zu sein, werden in der Saison 2020 alle noch mehr genießen. Nicht nur Frischluft-Fans freuen sich darauf, Frühstück, Mittagessen und Abendessen ab jetzt wieder draußen zu sich zu nehmen. Auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten wird dabei natürlich am liebsten in Gesellschaft geschlemmt. Ob ein sommerlicher Brunch mit Freunden oder ein kleines Gartenfest mit der Familie – der vanillig-schokoladige Milchlikör der Molkerei Berchtesgadener Land gehört zum Repertoire jeden Gastgebers*: Als sommerliche Nachspeise, z.B. verarbeitet in einer Bayrisch Creme mit Früchten der Saison oder als Verfeinerung des Frühstück-Klassikers Pfannkuchen kommt der Milchlikör ‚Bergbauer‘ der Molkerei Berchtesgadener Land garantiert gut an. Übrigens auch als Gastgeschenk eignet sich der Likör bestens: Pur ist er ein wahrer Genuss.

Den ganzen Geschmack der Bergbauernregion in einer Flasche

Unter dem Motto „Bergbrenner trifft Bergbauer“ kreierte die Molkerei Berchtesgadener Land gemeinsam mit der Brennerei Grassl aus Berchtesgaden einen cremigen Milchlikör. Auf Basis bester Milch aus der Region zwischen Zugspitze und Watzmann überrascht der „Bergbauer“ durch die harmonische Geschmackskombination aus Rahm, Vanille und weißer Schokolade. Erhältlich ist der ‚Bergbauer‘ im Online-Shop der Molkerei Berchtesgadener Land sowie im Pidinger Milchladen.

Über die Enzianbrennerei Grassl

Seit Anfang des 17. Jahrhunderts wird in den Berchtesgadener Bergen nach Enzianwurzeln gegraben und in althergebrachter Brennkunst die Gebirgs-Spezialität hergestellt. Bis heute hat die Brennerei Grassl dieses traditionelle Handwerk bewahrt und destilliert neben dem bekannten Gebirgs Enzian



eine Vielzahl an weiteren Spirituosen und Likören.

*Es sind stets Personen jeden Geschlechts gemeint; zur leichteren Lesbarkeit verwenden wir nur die männliche Form.

Rezeptvorschlag: Pfannkuchen mit Apfel und Milchlikör 'Bergbauer'

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 ml Milch
- 5 EL Milchlikör 'Bergbauer'
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Äpfel (ca. 175 g)
- Zitrone
- Butter zum Anbraten Zimt-Zucker zum Bestreuen

Für die Vanillesoße:

- 15 g Speisestärke
- 500 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Halbe Vanilleschote
- 2 Eigelb
- Milchlikör 'Bergbauer'

Zubereitung:

Milch und Milchlikör, Eier, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Äpfel waschen, entkernen, in feine Spalte schneiden und mit etwas Zitrone beträufeln.

Butter in einer Pfanne (Ø 12 cm) zerlassen, 2-3 Apfelspalten und einen Löffel des Teiges darüber gießen. Von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun backen und warm stellen. Aus dem restlichen Teig und den Äpfeln weitere Pfannkuchen backen. Die Menge reicht für ca. 12 kleine Pfannkuchen.

Für die Vanillesoße Speisestärke mit etwas Milch glattrühren. Restliche Milch, Zucker, Salz, das Mark der halben Vanilleschote und die Schote aufkochen. Die Speisestärke einrühren und ca. ½ Minuten kochen lassen. Soße vom Herd nehmen und etwas von der Soße mit den Eigelben verrühren. Anschließend die Eigelbe in die Soße rühren und die Vanilleschote entfernen. Mit einem Schuss 'Bergbauer' Milchlikör nach Belieben abschmecken. Pfannkuchen vor dem Servieren mit Zimt-Zucker bestreuen.

Rezeptvorschlag – Bayerisch Creme

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 ml Milch
- 100 ml Milchlikör 'Bergbauer'
- 250 ml süße Sahne
- 4 Eier
- 4 Blatt Gelatine
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- Eiswürfel und Wasser für das Wasserbad

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Edelstahlschüssel zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Sahne steif schlagen. Das Eiweiß wird für die Bayerisch Creme nicht benötigt und kann anderweitig verwendet werden.

Milch und Milchlikör in einen Topf geben. Mark der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit der Schote zur Milch-Likör-Mischung geben. Die Mischung langsam erwärmen, aber nicht kochen. Anschließend die Vanilleschote herausnehmen.

Heißes Wasserbad vorbereiten. Milch-Likör-Mischung zur Eigelb-Zucker-Masse geben und über dem Wasserbad bei niedrigster Stufe des Handrührgeräts zu einer Creme aufschlagen.

Gelatine ausdrücken und solange in die Creme einrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

Kaltes Wasserbad mit Eiswürfeln vorbereiten. Die Creme über dem kalten Wasserbad so lange aufschlagen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne vorsichtig unterheben (nicht rühren!).

Die Bayerisch Creme in kleine Schälchen füllen und mindestens 4 -6 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen. Mit frischen Beeren servieren und genießen.

Bericht und Foto: Molkerei Berchtesgadener Land



Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bayern
2. Molkerei Berchtesgadener Land
3. Rezept