NACHRICHTEN
Österreich

Genussvolle Frühstücksideen: Köstliche Kipferl und Schoko-Sirup entdecken!

Entdecken Sie köstliche Rezepte für Schoko-Kipferl und Schoko-Mascarpone-Creme, ideal für ein festliches Frühstück oder Dessert.

Krone, Österreich - Am 15. Januar 2025 verwöhnt uns die talentierte Patissière Sarah Jahn nicht nur mit ihrem köstlichen Frühstück, sondern gibt auch Einblicke in die Kunst der Backkunst. Heute stehen die unwiderstehlichen Schoko-Kipferl auf dem Menü, die mit einer interessanten Zubereitung punkten. Die Zutatenliste umfasst, unter anderem, 40 g Milch, 40 g neutrales Öl, 130 g Topfen und eine Prise Salz, während die Highlights Zartbitter-Schokocreme zum Füllen und ein verquirltes Dotter zum Bestreichen sind.

Einrichtung der Backkunst

Die Verwandlung der vorbereiteten Zutaten zu goldbraunen Kipferln dauert rund 15-20 Minuten im Ofen bei 200°C Umluft. Doch das ist noch nicht alles! Sarah zaubert auch einen himmlischen weißen Schokoladensirup, der das Frühstückserlebnis perfekt abrundet. Dieser wird aus 200 ml Wasser, 50 g Sahne, 200 g Zucker und dem Mark einer Vanilleschote kreiert, das für, wie sie sagt, einen „mhhh, köstlichen“ Genuss sorgt. Ihre Leichtigkeit im Umgang mit den Zutaten macht den Prozess nicht nur leicht nachvollziehbar, sondern auch unglaublich ansprechend, wie **krone.at** berichtet.

Zusätzlich nimmt uns eine aufregende Dessertvariation gefangen: die Schoko-Mascarpone-Creme. Diese neuartige

Kreation ist eine großartige Alternative zu klassischem Schokoladenmousse und schmeckt ganz ohne Ei. Die Kombination von heller und dunkler Schokolade bietet für jeden Gaumen etwas und lässt sich außerdem engmaschig im Glas anrichten. Dabei kommen 250 ml Schlagobers, 500 g Mascarpone, 40 g Zucker, sowie 100 g Milch- und 100 g dunkle Schokolade zum Einsatz. **NudelundStrudel** erklärt weiter detailreich, wie die Creme und ein Kompott aus eingekochten Sauerkirschen zubereitet werden können, was dem Dessert das gewisse Etwas verleiht.

Die Zubereitung könnte nicht einfacher sein: Das Obers wird steif geschlagen, die Mascarpone dazugegeben und alles wird sanft mit geschmolzener Schokolade vermischt. Wer mag, kann die Creme abwechselnd in Gläser füllen und vor dem Servieren mit dem fruchtigen Kirschkompott garnieren. Diese süße Versuchung, perfekt für festliche Anlässe oder einfach für den heimischen Genuss, verspricht unvergessliche Geschmacksmomente!

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Krone, Österreich
Quellen	• **www.krone.at** • **www.nudelundstrudel.com**

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at