

Mohnmuffins mit Preiselbeersahne

*Jubiläumsgebäck anlässlich 30 Jahre Entdeckung
von Ötzi und 20 Jahre archoParc*

Teig:

- 120 g geriebenen Mohn
- 150 g Mehl
- 115 g Honig
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 75 ml Buttermilch
- 125 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 2 Eier
- 1 Pkg. Backpulver

Fülle und Garnitur:

- Preiselbeermarmelade
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

- ❖ Eier mit Honig und Vanillezucker mit dem Rührgerät schaumig rühren
- ❖ Buttermilch, Öl, Mehl und Backpulver hinzufügen und verrühren
- ❖ Zum Schluss Mohn untermischen und gut verrühren
- ❖ Ein bisschen Teig in die Muffin-Förmchen füllen. Dann einen Teelöffel Preiselbeermarmelade in die Mitte geben, mit Teig auffüllen.
- ❖ Im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad ca. 20 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).
- ❖ Garnitur: Sahne steif schlagen und mit Preiselbeermarmelade vermischen. Die abgekühlten Muffins mit der Sahne verzieren und zum Schluss mit einem Klecks Preiselbeermarmelade garnieren.

Muffin ai semi di papavero con panna ai mirtilli rossi

*Pasticcini d'anniversario per 30 anni dalla
scoperta di Ötzi per i 20 anni dell'archoParc*

Impasto:

- 120 g semi di papavero macinati
- 150 g farina
- 115 g miele
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 75 ml latticello
- 125 ml olio (ad. es. olio di semi di girasole)
- 2 uova
- 1 bustina lievito in polvere

Ripieno e guarnizione:

- marmellata di mirtilli rossi
- 200 ml panna da montare

Preparazione:

- ❖ Sbattere le uova, il miele e lo zucchero vanigliato con lo sbattitore elettrico fino ad ottenere un composto schiumoso.
- ❖ Aggiungere il latticello, l'olio, la farina e il lievito in polvere.
- ❖ Per concludere, aggiungere i semi di papavero e mescolare bene.
- ❖ Versare un po' di impasto negli stampini per muffin. Aggiungere un cucchiaino di marmellata di mirtilli rossi e ricoprire con altro impasto.
- ❖ Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.
- ❖ Per la guarnizione montare la panna a neve ferma e mescolarla con la marmellata di mirtilli rossi. Decorare i muffin freddati con la panna. Infine guarnire il tutto con un poco di marmellata di mirtilli rossi.



Hohe Mohn-Preiselbeer-Torte

Jubiläumsgebäck anlässlich 30 Jahre Entdeckung von Ötzi und 20 Jahre archoParc

Zutaten für den Mohnboden:

8 frische Eier
200 ml Buttermilch
200 ml Sonnenblumenöl
400 g Mehl
200 g geriebenen Mohn
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form

Zutaten für die Preiselbeercreme:

250g Preiselbeermarmelade
4 EL Wasser
1 Pkg Vanillezucker
250 g Ricotta (Quark)
250 ml Sahne
6 Blätter Gelatine

Zutaten für Einstrich und Topping

250 ml Sahne
evtl. verschiedene Waldbeeren nach Geschmack,
Mohnbrösel, Blüten und Blätter

- ❖ Zutaten für den Mohnbiskuit aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie bei Raumtemperatur verarbeitet werden können
- ❖ Springform (20 cm) buttern und stauben, Backrohr auf 170° Grad vorheizen (Umluft)

- ❖ Mit der Hälfte der Zutaten für den Mohnbiskuit den ersten Tortenboden backen: Honig und Öl ausrühren, Eier und Buttermilch zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Mohn, Backpulver und Vanillezucker in einer getrennten Schüssel vermischen und dann unterheben.
- ❖ Masse in die Form füllen und im Backrohr auf der mittleren Schiene ca. 50 Minuten backen. Torte aus dem Rohr nehmen und nach kurzem Überkühlen aus der Form lösen und am Gitter auskühlen lassen.
- ❖ Zweiten Kuchen wie beschrieben backen.
- ❖ Für die Preiselbeercreme die Marmelade mit Wasser und Vanillezucker kurz aufkochen, falls gewünscht pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine kurz im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und mit 3–4 EL Preiselbeersauce köcheln bis die Gelatine geschmolzen ist. Dann in die restliche Preiselbeersauce rühren, Ricotta (Quark) untermischen. Sahne steif schlagen und ebenfalls untermischen.
- ❖ Beide Kuchen mittig durchschneiden, so erhält man insgesamt vier Böden.
- ❖ Zum Füllen einen Tortenring auf einen Tortenheber setzen und einen Boden hineinlegen, ein Drittel der Preiselbeercreme gleichmäßig darauf verteilen. Mit den weiteren Böden wiederholen. Torte kühl mehrere Stunden rasten lassen.
- ❖ Sahne für den Einstrich steif schlagen und glatt auftragen, mit Topping dekorieren.



Torta alta ai semi di papavero e mirtilli rossi

Pasticcini d'anniversario per 30 anni dalla scoperta di Ötzi per i 20 anni dell'archoParc

Ingredienti per la base ai semi di papavero:

8 uova fresche
200 ml latticello
200 ml olio di semi di girasole
400 g farina
200 g semi di papavero
2 cucchiaini di lievito in polvere
Un pizzico di sale
Burro e farina per lo stampo

Ingredienti per la crema ai mirtilli rossi:

250 g marmellata di mirtilli rossi
4 cucchiai di acqua
1 bustina di zucchero vanigliato
250 g ricotta
250 ml panna
6 fogli di gelatina per torte

Ingredienti per decorare:

250 ml panna
A piacere frutti di bosco, granella di papavero, fiori e foglie ecc.

Preparazione:

- ❖ Riporre gli ingredienti per la base fuori dal frigorifero affinché possano essere lavorati a temperatura ambiente.
- ❖ Imburrare ed infarinare uno stampo per torte (20 cm) e portare il forno (ventilato) a 170°.
- ❖ Cuocere la prima base della torta ai semi di papavero utilizzando metà degli ingredienti: mescolare il miele con l'olio, aggiungere le uova e il latticello e sbattere il tutto fino ad ottenere un composto spumoso.

In un'altra ciotola mescolare la farina, i semi di papavero, il lievito e lo zucchero vanigliato ed incorporare lentamente il tutto all'impasto.

- ❖ Versare l'impasto nella tortiera e cuocere nel ripiano intermedio del forno per 50 minuti circa. Sfnare e lasciare raffreddare qualche minuto. Dopo di che togliere la base dallo stampo e lasciarla raffreddare sulla griglia del forno.
- ❖ Preparare una seconda base ai semi di papavero, come descritto.
- ❖ Per la crema ai mirtilli rossi far sobbollire la marmellata con l'acqua e lo zucchero vanigliato ed eventualmente frullare o passare al setaccio il composto. Passare i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzarli bene e cuocerli con 3-4 cucchiai di salsa di mirtilli rossi finché la gelatina risulti completamente sciolta. Unire alla restante salsa di mirtilli rossi insieme alla ricotta. Aggiungere in seguito la panna montata a neve ferma.
- ❖ Tagliare a metà entrambe le basi in modo da ottenere quattro parti.
- ❖ Per comporre la torta piazzare un anello per torte su un'alzata e riporci una base di torta. Coprirla con un terzo della crema ai mirtilli rossi distribuendola in modo regolare. Ripetere l'operazione alternando una parte di torta con la crema di mirtilli rossi. Far riposare la torta alcune ore in frigo.
- ❖ Ricoprire la torta integralmente con la panna montata a neve ferma e guarnire a piacere.