

Waldbeer-Shortcake mit Zimt-Sahne

Für zwei Personen

Für das Shortcake:

200 g Mehl	80 g kalte Butter	30 g Maisgrieß
2 TL Backpulver	8 EL Zucker	1 EL Milch
1 Prise Salz		

Für die Waldbeeren:

120 g Blaubeeren	120 g Himbeeren	120 g Brombeeren
8 EL Honig	2 Stiele Minze	1 EL Butter
Mehl		

Für die Zimtsahne:

200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 EL Zucker
-------------	-----------------------	-------------

Für die Garnitur:

4 Himbeeren	4 Brombeeren	4 Blaubeeren
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	2 Stiele Minze	

Für das Shortcake:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Anschließend Maisgrieß, Mehl, Zucker, Salz und Backpulver gut mischen. Kalte Butter in kleinen Stücken untermengen. Die Masse mit den Fingern zügig verreiben, so dass feine Krümel entstehen. Milch dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Daraus gleich große Stücke formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Waldbeeren:

Beeren waschen und halbieren. Minze abbrausen und fein hacken.

Beeren mit Butter und Minze in einer Pfanne leicht anschwitzen. Honig dazugeben und die Sauce leicht mit Mehl binden.

Für die Zimtsahne:

Sahne mit Zucker und Zimt vermengen, anschließend in den Sahnesyphon geben. Kapseln aufdrehen und die Zimt-Sahne schaumig auf den Teller geben.

Für die Garnitur:

Shortcake halbieren, Beerensauce auf die Schnittfläche geben und den Shortcake damit tränken. Darauf die Zimt-Sahne geben und mit einem weiteren Shortcake als Deckel abschließen. Minze abbrausen und die Beeren waschen. Zum Schluss das Dessert mit Zimt bestreuen und mit Früchten und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Heininger am 10. Oktober 2018