

Die A. Vogel Naturküche

Bambu®-Tiramisu

200 g Löffelbiskuits
 500 g Mascarpone
 4 gestrichene EL Bambu® Vanille
 Instant
 2 dl (200 ml) heisses Wasser

4 EL milden Honig
 gemahlene Vanille (Reformhaus)
 oder das Mark einer Vanilleschote
 Kakaopulver
 4 EL Amaretto-Likör

Bambu® mit dem heissen Wasser auflösen und abkühlen lassen. Honig und Amaretto-Likör dazugeben, gut umrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat, mit dem Vanillepulver abschmecken. Mascarpone in eine Rührschüssel geben, etwa 1 dl (100 ml) der Bambu®-Mischung nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine glatte und cremige Masse entsteht. Abschmecken, eventuell noch einmal

mit Honig nachsüssen. Eine Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen. Mit Hilfe eines Küchenpinsels vorsichtig mit der Bambu®-Mischung tränken. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf streichen. Nochmals eine Lage Biskuits legen, mit Bambu® tränken und den restlichen Mascarpone darauf verstreichen. Mit Kakaopulver bestreuen. Im Kühlschrank etwa 4 Stunden durchziehen lassen.

Windbeutel mit Bambu®-Füllung

für die Windbeutel:
 1/4 l Wasser
 70 g Butter
 150 g Weizen- oder Dinkelmehl
 4 mittelgrosse Eier
 Backpapier

für die Bambu®-Creme:
 2,5 dl (250 ml) Schlagrahm
 2 TL Bambu® Vanille Instant
 1 EL milder Honig
 1 Prise Zimt

Das Wasser mit der Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und mit einem Kochlöffel tüchtig rühren, bis sich der Teig als glatter Kloss vom Topf löst und sich am Topfboden eine dünne weisse Haut bildet. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen. Mit den Knethaken der Küchenmaschine die Eier nacheinander unter den Teig rühren. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Back-



blech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel 16 walnussgrosse Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander darauf setzen. Etwa 30 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Die Windbeutel sofort nach dem Backen mit einem scharfen Messer durchschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung Rahm steif schlagen. Bambu®, Honig und Zimtpulver unterrühren und die Windbeutel damit füllen.

Tipp: 2 EL ungeschwefelte Rosinen in 2 EL Rum 20 Minuten ziehen lassen und unter die Füllung heben.