

WETTBEWERBSBEITRAG  
KRISTINA OSTERMANN  
HLF KREMS



WETTBEWERB  
KUNST & KÄFERBOHNE  
KATEGORIE D

### Käferbohnen - Schaftörtchen

250g Käferbohnen gekocht, 1 Ei, Honig, 150g Weizer Frischkäse vom Schaf, 100g Mandelmehl, Aromaten

Bohnen pürieren, durch ein Haarsieb streichen und mit den restlichen Zutaten glatt rühren, in Formen füllen, und bei 170° 25 Minuten backen.

### Gel von schwarzer Nuss

Eingelegte schwarze Nüsse inklusive Lake feinst pürieren, abseihen und mit Agar Agar gelieren.

### Frozen Käferbohne „Zotterisch“

200g Käferbohnen, 150g Obers, 150g Milch, 80g Zucker, 1 Eigelb, 100g Zotter Preiselbeere.

Aus den Käferbohnen ein Mus herstellen, Milchprodukte mit Ei zur Rose abziehen, mit den restlichen Zutaten vermengen und frieren.

### Kernöl - Macaron

45g gemahlene Mandeln, 75g Staubzucker, 36g Eiweiß, 10g Zucker, Kernöl

Eischnee mit Zucker schlagen, restliche Zutaten einarbeiten und bei 145° 12 - 14 Minuten backen

100g Kouvertüre weiß, 50g Obers, Kernöl

Aus Schokolade und Obers eine Ganache herstellen und mit Kernöl abarbeiten.

### Schilchergel

500 ml Schilcher auf die Hälfte einkochen, süßen und mit Agar Agar gelieren.

### Honighippen

50g Butter, 50g Honig, 50g Mehl, 100g Staubzucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Kugeln formen und im Rohr backen.