

# NEKTARINEN- BRANDTEIG-TÖRTCHEN



## ZUTATEN & ZUBEREITUNG

- 1,5 kg Nektarinen
- 160g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Limettensaft
- 170 ml Wasser
- 40g Butter
- 100g Mehl
- 2-3 Eier
- 40g Butter
- 50g Rohrzucker
- 80g grob gehackte Cashewkerne
- 250ml Sahne

Die Nektarinen halbieren, in feine Scheiben schneiden. Rohrzucker und Salz in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit dem Limettensaft ablöschen, die Nektarinscheiben hinzufügen und zugedeckt 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen.

Für den Brandteig 170 ml Wasser mit der Butter zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineingeben. Mit dem Kochlöffel rühren und zu einem Kloß „abbrennen“. Die Eier einzeln unterrühren. Eine Springform buttern und bemehlen, Masse einfüllen und glatt streichen. Bei 190°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen und anschließend abkühlen lassen. Für den Krokant Butter in einer Pfanne zerlassen und den Rohrzucker darin karamellisieren, die Cashewkerne dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen.

Nun aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in Stücke brechen. Den Brandteigboden mit der steifgeschlagenen Sahne bestreichen, mit den Nektarinscheiben belegen und mit dem Cashewkrokant bestreuen.



# BIOSYBARIS

TEMPERAMENTO DI CALABRIA



# ZITRUSFRÜCHTE & STEINOBST

MIT LECKEREN REZEPTEIDEEEN

Für Menschen mit Geschmack.

**bioladen** 

[www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)

Familie Minisci (links: Angelo Minisci)  
Geschäftsführer von Biosybaris



Die Sybaris-Ebene: fruchtbar & schön.



Ermanno Candido (vorne rechts) ist Ende der 20er Jahre aus dem Friaul nach Calabrien gekommen. Sein Sohn ist heute Mitglied in der Kooperative Biosybaris.



**Biosybaris – das sind die drei Geschwister Minisci: Anita, Maria-Grazia und Angelo.** Sie bauen in der Sybaris-Ebene, im fruchtbaren Kalabrien/Süditalien Zitrusfrüchte und Steinobst an.

Unterstützt werden Sie von regionalen Erzeugern. Ihr Ziel: Einzigartige süß-frische biologische Qualität. Die Verbundenheit mit der eigenen Herkunft spiegelt sich im Namen Biosybaris wieder.

Ihre Heimatstadt Cantinella di Corigliano liegt in der Sybaris-Ebene an der Ostküste Kalabriens, in unmittelbarer Nähe zum Ionischen Meer. (Sybaris ist der Name einer alten griechischen Siedlung.)

Hier herrscht sehr unterschiedliches Klima, das hervorragende Voraussetzungen für ein reichhaltiges Wachstum bietet. „Qualitativ sind die Clementinen von Biosybaris unübertroffen“.

#### ART DES BETRIEBES

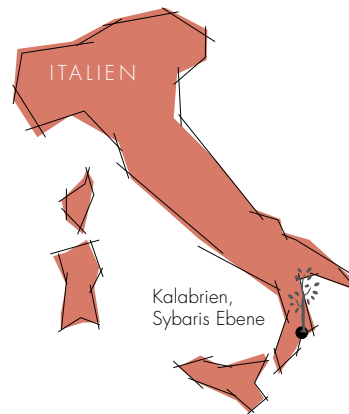
Agrar-Genossenschaft  
(8 Gesellschafter Naturland,  
4 Gesellschafter demeter)

#### ANBAUFLÄCHE

330 Hektar

#### BIO-ZERTIFIZIERUNG

Naturland (220 Hektar)  
Demeter (110 Hektar)



PRODUKTE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Clementinen	X										X	X
Orangen	X	X	X								X	X
Tarocco Halbblut- orangen	X	X	X									
Nektarinen					X	X	X	X				
Pfirsiche					X	X	X	X				

# ORANGEN-GRANITÉE



#### ZUTATEN & ZUBEREITUNG

- 5 Orangen
- 100 ml Perlwein
- 4 EL Rohrohrzucker
- Minz- oder Melissenblätter zum Garnieren

Für 4 Personen. Die Deckel der Orangen abschneiden, Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen, mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb drücken. Perlwein erwärmen, den Zucker darin auflösen. Das pürierte Fruchtfleisch unterrühren und alles einfrieren (12 Std.). Mit einem Löffel das Granitée abschaben und in 4 Orangen (oder 4 Sektschalen) einfüllen. Bei Bedarf mit dem Perlwein auffüllen. Mit Minz- oder Melissenblättern garnieren.