

Dinkel - Kirschnitten



Rezept nach Hildegard von Bingen

Rezept

10
½ TL
24 dag
6 dag
8 EL
1 Päckchen
1

Eier
Vanilleschoten
Dinkelvollkornmehl
Kakao
Mandelöl
Weinstein Backpulver
Zitrone - Saft

Fülle:
2 Gläser
½ Liter
3 EL

Weichselkompott
Schlagobers
Maisstärkemehl

Zubereitung

Dotter, Zucker und Vanille schaumig rühren, Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und in 3 Teilen darunter heben. Bei jeder Mehlzugabe etwas Mandelöl begeben. Alle Zutaten gut vermischen und den Saft einer Zitrone dazugeben.

Schnee langsam darunter heben und die Masse eine ¾ Stunde bei 180° backen.

Fülle:

Die Weichseln abseihen, ¾ des Saftes mit den Weichseln zum Kochen bringen. Den übrigen Saft mit dem Maisstärkemehl vermischen. Die aufgekochten Weichsel dazugeben und unter ständigem Rühren eindicken. Dann die Fülle erkalten lassen.

Den Kuchen in der Mitte halbieren und die Weichselfülle auf den unteren Teil verteilen, das fest geschlagene Schlagobers darüber streichen und den Deckel des Kuchens aufsetzen.

Schwingungsrate

10, 9, 9, 9, 10, 9, 0 (1,9 Hertz)

Musikempfehlung

Andante aus dem Trompetenkonzert Es-Dur Hob. I von Joseph Haydn

0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, (68 Hertz)