

Presseinformation

Latschenkiefer & Löwenzahn:

Heimische Pflanzen als Trendzutaten des Sommers

Regionale Wildkräuter werden von Spitzenkoch Florian Lechner zu ausgefallenen Eiskreationen verarbeitet, die mit Sahne, Joghurt und Co. der Molkerei Berchtesgadener Land schnell gelingen.



Piding, 09.03.2020 – Es gibt nur eins, das besser ist als ein kühles Eis aus der Gelateria: selbst gemachtes Eis. Um die Trendzutaten dieser Saison kennenzulernen, genügt ein Blick auf die regionale Kräutervielfalt am Fuße der Alpen. Latschenkiefer und Löwenzahn sind die Zutaten, mit denen die warme Jahreszeit 2020 begrüßt wird. Ideengeber für die neuen Saisonsorten ist der bayerische Spitzenkoch vom Nockherberg Florian Lechner, der zusammen mit der Molkerei Berchtesgadener Land ein wenig Abwechslung in das himmlische Dessert bringt und drei einfache, leckere Eisrezepte kreiert hat: Latschenkiefersorbet auf Joghurtbasis, Sauerrahmeis mit Löwenzahnsirup und ein superschnelles Bergrahmjoghurt-Himbeer-Eis.

Die Inspiration dafür bekam Florian Lechner im Austausch mit Bergbäuerin Sandra Hörterer aus dem Chiemgau über die regionalen Wildkräuter auf deren Alm. Bei seinen neuesten Kreationen legt er wie immer Wert auf die Mischung aus Tradition

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

und moderner Küche. „Mit heimischen Wildkräutern schmecken traditionelle Desserts einfach gleich ganz anders“, erklärt der Spitzenkoch. Die ausgefallenen Eissorten sind im Handumdrehen zubereitet und machen jeden Eis-Genießer glücklich.

Bei den weiteren Zutaten vertraut er am liebsten authentischen und regionalen Produkten, wie dem Rahm und dem Joghurt der Molkerei Berchtesgadener Land. Die Milch dafür stammt aus der Berg- und Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze und wird am Standort in Piding verarbeitet. Gemischt mit regionalen Kräutern und saisonalen Früchten entstehen so interessante, neue Geschmackserlebnisse für heiße Tage.

Florian Lechners leckere Eiskreationen

Das **Sauerrahm-Eis mit Löwenzahn** bekommt eine herb-würzige Note durch die Löwenzahnblütenblätter. Den Geschmack der Natur zaubert das **Latschenkiefersorbet** auf die Zunge, während das cremige **Rahmjoghurt-Himbeer-Eis** durch die gefrorenen Beeren ganz ohne Eismaschine blitzschnell auf dem Tisch steht. Die Lust und Neugierde auf selbstgemachtes Eis mit diesen neuesten Trendzutaten ist hiermit geweckt und der Sommer kann kommen!

Bildmaterial



Herb-würziges
Sauerrahm-Eis
mit
Löwenzahnblü-
tensirup.



Fruchtiges
Rahmjoghurt-
Himbeer-Eis,
auch ohne
Eismaschine
blitzschnell
zubereitet.



Cremiges
Latschenkiefer-
sorbet schmeckt
nach
Almspaziergang.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

2.323 Zeichen (inkl. Leerzeichen), 47 Zeilen.

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1199

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

unterstützt durch

modem conclusa gmbh

Sarah Menz

Tel: 089 746308 32

E-Mail: menz@modemconclusa.de

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Latschenkiefersorbet

Zutaten für 4 Portionen:

200g Schlagrahm
50g Puderzucker
450g Joghurt Natur (3,9% Fett)
100g Latschenkiefersirup
1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Den Schlagrahm mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Joghurt mit dem Latschenkiefersirup und dem Zitronensaft verrühren, hinzufügen und gut vermischen.

Den Eiscreme-Automaten (Gebrauchsanweisung) einschalten, die Mischung in die Kühlsschüssel geben und cremiges Eis in 15 – 20 Minuten, je nach Maschine, herstellen.

Herstellung ohne Eismaschine:

Eine gefriertaugliche Form im Gefrierfach über Nacht vorkühlen. Das Eis nach Rezept zubereiten, statt in die Eismaschine in die gekühlte Form geben und etwa 4 bis 5 Stunden einfrieren. Dabei in der ersten Stunde ab und zu umrühren.

Tipp: Träufeln Sie etwas Latschenkiefersirup über das fertige Eis und genießen Sie den Geschmack der Natur.

Mit Eismaschine
Zubereitungszeit 40 Minuten

Ohne Eismaschine
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kühlzeit: 4 bis 5 Stunden

Nährwerte pro Portion:

kcal: 200	Fett: 8,6
kJ: 836	KH: 25,4
Eiweiß: 4,1	BE: 2,1



Grundrezept Löwenzahnsirup

Zutaten für 12 Portionen á 50ml:

40 Löwenzahn-Blütenstände
200 ml Aprikosensaft
200 ml frisch gepresster Orangensaft
100 ml frisch gepresster Zitronensaft
150 g Gelierzucker (3 zu 1)



Zubereitung:

Die gelben Löwenzahnblüten von den Blütenständen abzupfen, gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Aprikosensaft, Orangensaft und Zitronensaft mit dem Gelierzucker und den Löwenzahnblüten in einem Topf geben und zum Kochen bringen.

Das Ganze etwa 20 Minuten bei schwacher Hitzezufuhr köcheln lassen. Anschließend passieren und in Flaschen oder Gläser abfüllen.

Tipp: Der weiße Milchsaft im Stängel des Löwenzahns kann die Haut verfärben und bei empfindlichen Personen sogar reizen. Dies lässt sich ganz einfach durch das Tragen von Einweg-Handschuhe vermeiden.

Zubereitungszeit: 45 Minuten



Schnelles Bergrahmjoghurt Himbeer-Eis

Zutaten für 8 Portionen:

100 g Puderzucker
200 g Schlagrahm
300 g Rahmjoghurt Himbeere
(2 Becher)
70 g Himbeeren, tiefgekühlt

Zubereitung:

Puderzucker, Schlagrahm, Rahmjoghurt und die gefrorenen Himbeeren in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Fertig ist das schnelle Bergrahmjoghurt-Himbeer-Eis, das nun gleich frisch verzehrt werden sollte.



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Nährwerte pro Portion:

kcal: 266	Fett: 11,3
kJ: 1.112	KH: 36,5
Eiweiß: 3,2	BE: 3,0



Latschenkiefersorbet

Zutaten für 4 Portionen:

200g Schlagrahm
50g Puderzucker
450g Joghurt Natur (3,9% Fett)
100g Latschenkiefersirup
1 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Den Schlagrahm mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Joghurt mit dem Latschenkiefersirup und dem Zitronensaft verrühren, hinzufügen und gut vermischen.

Den Eiscreme-Automaten (Gebrauchsanweisung) einschalten, die Mischung in die Kühlsschüssel geben und cremiges Eis in 15 – 20 Minuten, je nach Maschine, herstellen.

Herstellung ohne Eismaschine:

Eine gefriertaugliche Form im Gefrierfach über Nacht vorkühlen. Das Eis nach Rezept zubereiten, statt in die Eismaschine in die gekühlte Form geben und etwa 4 bis 5 Stunden einfrieren. Dabei in der ersten Stunde ab und zu umrühren.

Tipp: Träufeln Sie etwas Latschenkiefersirup über das fertige Eis und genießen Sie den Geschmack der Natur.

Mit Eismaschine
Zubereitungszeit 40 Minuten

Ohne Eismaschine
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Kühlzeit: 4 bis 5 Stunden

Nährwerte pro Portion:

kcal: 200	Fett: 8,6
kJ: 836	KH: 25,4
Eiweiß: 4,1	BE: 2,1



Grundrezept Latschenkiefersirup

Zutaten für 25 Portionen à 40 ml:

100 g Latschenkiefernnadeln
1 l Wasser
1 kg Sirupzucker
1 Bio-Zitrone



Zubereitung:

Die Latschenkiefernnadeln gründlich kalt abbrausen und mit einem Messer fein hacken. Das Wasser mit dem Sirupzucker in einem Topf aufkochen lassen.

Die Bio-Zitrone waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Latschenkiefernnadeln dazugeben. Das Ganze einige Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und etwa 2 Tage ziehen lassen.

Abschließend durch ein feines Sieb gießen, um die Latschenkiefernnadeln und Zitronenscheiben zu entfernen, und in Flaschen oder Gläser abfüllen.

Tipp: Wenn Sie Rosmarin anstelle der Latschenkiefernnadeln verwenden, können Sie nach diesem Rezept ebenso einen aromatischen Rosmarinsirup zubereiten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Ruhezeit: 2 Tage