

# Schwarzplententorte mit Preiselbeeren

Original Rezept von Anneliese Kompatscher

## Zutaten:

250g weiche Butter  
250g Zucker  
6 Eier  
250g Schwarzplentemehl (Buchweizenmehl)  
250g geriebene Mandeln  
1 Päckchen Vanillezucker  
Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich

## Zubereitung:

Butter mit 150g Zucker und den Eigelben schaumig rühren.  
Mehl, Mandeln und Vanillezucker dazugeben und vermischen.  
Eiweiß zu halbsteifem Schnee schlagen, restlichen Zucker dazugeben und fertig schlagen, bis in der Schneemasse ein Messerschnitt sichtbar bleibt.  
Vorsichtig unter den Teig heben, in eine gefettete Springform füllen und bei mäßiger Hitze ca. eine Stunde backen.  
(Backprobe mit einem Holzstäbchen machen!)  
Den Kuchen auskühlen lassen, dann einmal durchschneiden ( am besten geht es mit einem Zwirn, den man um den Kuchen bindet, kreuzt und dann fest zuzieht, bis der Kuchen durchgeschnitten ist).  
Mit Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich füllen und mit Staubzucker bestreuen. Mit geschlagenem Rahm servieren.



# Linzer Torte

Original Rezept von Anneliese Kompatscher

## Zutaten:

300g - 350g Mehl (je nach Bedarf)  
250g kalte Butter in Stückchen  
250g Zucker  
250g ungeschälte, geriebene Mandeln  
2 große oder 3 kleine Eier  
1 gestrichener Teelöffel Zimt  
1 Messerspitze Nelkenpulver  
Zitronenschale  
2 gestrichener Teelöffel Backpulver  
Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich  
1 Eigelb

## Zubereitung:

Alle Zutaten auf dem Brett mit dem Messer hacken, dann rasch zu einem eher weichen Teig kneten (bei Bedarf noch Mehl hinzufügen) und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Eine Springform einfetten, 2/3 des Teiges hineindrücken und mit Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich nicht ganz bis zum Rand bestreichen.

Aus dem restlichen Teig auf bemehlter Fläche bleistiftdicke Stangen formen ca. 5mm (gegebenenfalls noch etwas Mehl zugeben) und diese gitterförmig auf den Fruchtaufstrich legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei **190 Grad ca. 45 Minuten** backen.

Am nächsten Tag mit Staubzucker bestreut servieren.

*Am besten schmeckt die Linzer Torte allerdings nach 2-3 Tagen.*



# Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Original Rezept von Anneliese Kompatscher

## Zutaten für 4 Personen:

150g Mehl  
1/4l lauwarme Milch  
4 Eier  
1 Prise Salz  
30g Zucker  
60g eingeweichte Rosinen  
80g Butter

*weiteres:* Butter und Zucker

*zum Servieren:* Staubzucker, Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich

## Zubereitung:

Milch mit dem gesiebten Mehl und einer Prise Salz glatt rühren, Eier zufügen und damit vermischen. Die Eiklar mit dem Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. Abgetrocknete Rosinen untermischen. In einer großen Pfanne Butter erhitzen, den Teig hineingeben und kurz an der Unterseite bräunen lassen. Dann im vorgeheizten Backrohr bei mittlerer Hitze noch zehn Minuten fertig backen. Mit zwei Gabeln in Stücke reißen und dick mit Staubzucker bestreuen. Mit Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich servieren.



# Gitterkuchen mit Heidelbeeren

## Zutaten:

400g Mehl  
200g Butter  
200g Zucker  
2 Eier  
Zitronenschale fein gerieben  
eine Prise Salz  
Gilli Heidelbeeren Fruchtaufstrich

## Zubereitung:

Eine Backform einfetten. Das Mehl auf ein Brett geben, mit Zucker, Salz und Butter rasch vermengen.  
In der Mitte mit der Faust eindrücken und die Eier hineingeben.  
Nun rasch zu einem Teig kneten und anschließend für einige Minuten ruhen lassen.  
Die Form mit 2/3 des Teiges auslegen und leicht an den Rändern andrücken. Mit Gilli Heidelbeeren Fruchtaufstrich bestreichen.  
Aus dem restlichen Teig bleistiftdicke Stangen formen (ca. 5mm) und diese gitterförmig auf den Heidelbeeren Fruchtaufstrich legen.  
Bei **180 Grad ca. 40 Min.** goldbraun backen.



# Panna cotta mit Waldfrüchten

## Zutaten für 4 Portionen

600g frische Sahne  
120g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
2 Blätter Gelatine

## Für die Sauce:

Gilli Waldfrüchte Fruchtaufstrich nach Belieben

## Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Sahne in einen Topf geben und gut umrühren. Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Inzwischen die Sahne ohne zu kochen erhitzen. Anschließend die Gelatine so lange unterrühren bis sich diese vollständig aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne in die dafür vorgesehenen Behälter z.B. hitzebeständige Gläser füllen. Für einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und mit Gilli Waldfrüchte Fruchtaufstrich servieren.

**Zubereitungszeit:** 30 min.





# Kaiserschmarren mit Heidelbeeren

## Zutaten für 4 Personen:

200g Mehl  
450ml Milch  
50ml Sahne  
2 Eier  
2 Eigelb + 2 Eiweiß  
1 Esslöffel Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
Zitronenschale fein gerieben  
1 Prise Salz

*weiteres:* Butter und Zucker

*zum Servieren:* Staubzucker, Gilli Fruchtaufstrich Heidelbeeren

## Zubereitung:

Sahne, Milch, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Eier, Eigelb und Mehl zu einem glatten Teig rühren. Eiweiß mit Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Eine Antihalt-Pfanne mit etwas Butter erhitzen, den Teig eingießen und die Unterseite goldbraun backen. Den Schmarren anschließend im vorgeheizten Back Rohr bei ca. 100 Grad fertig backen. Mit zwei Holzlöffeln in Stücke reißen, etwas Butter und Zucker dazugeben. Kurz auf dem Herd schwenken, so dass der Zucker karamellisiert. Mit Staubzucker bestreuen und mit Gilli Heidelbeeren Fruchtaufstrich servieren.

Anmerkung: bei der angegebenen Menge empfehlen wir jeweils die Hälfte des Schmarren Teig zu backen.



# Reh in Rotwein mit Preiselbeeren-Sauce

## Zutaten für 4 Personen:

150ml Rotwein  
Thymianzweige  
10 Wachholderbeeren  
6 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
4 Stück mageres Fleisch vom Reh  
1 Esslöffel Öl

## für die Sauce:

2 Esslöffel Zucker  
150ml Rotwein  
2-3 Esslöffel Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich  
1 Esslöffel Dijon Senf

## Zubereitung:

Wein, Thymian, Gewürze und das Fleisch in einen tiefen, nicht metallischen, Behälter geben und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Sauce: in einem Topf Zucker und Wein für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Gilli Preiselbeeren Fruchtaufstrich und den Dijon Senf unterrühren und vom Herd nehmen.

Für das Wild: das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtrocknen. Öl in einer Pfanne erhitzt und das Fleisch für ca. 15 Minuten darin braten (medium). Aus der Pfanne nehmen und etwas ruhen lassen.

Inzwischen die Sauce erhitzen, den Bratensaft vom Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und mit der Preiselbeeren -Sauce servieren.

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten (+1 Nacht im Kühlschrank)

