



Ansprechpartner/-in

Theaterstraße 23 97070 Würzburg
Tel.: 0931305080 Fax: 09313050818
wuerzburg@verbraucherservice-bayern.de

i.graus@verbraucherservice-bayern.de



Iris Graus wünscht himmlischen Genuss mit dem Yorkshire Pudding zum Weltgebetsstag der Frauen

Yorkshire-Pudding

150 ml Milch

2 mittelgroße Eier

130 g Mehl

Salz

12 EL neutrales Öl

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen. Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In Mulden des heißen Muffinblechs je 2 EL neutrales Öl geben und 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert.

Der VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. (VSB) ist ein unabhängiger, bayerischer Verbraucherverband mit 15 Beratungsstellen und 165.000 Mitgliedern. Wir bieten seit über 60 Jahren neutrale, persönliche Beratung, nachhaltige Bildung und Interessenvertretung

als Bayerns starker Service für Verbraucher. Der VerbraucherService Bayern engagiert sich aktiv in den Bereichen Verbraucherrecht, Ernährung, Umwelt, Finanzen, Energie und Hauswirtschaft. Der Verband wird staatlich gefördert und ist eine Einrichtung des Frauenbunds.



Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit Kürbispüree sowie Birnenspalten füllen.

Kürbispüree

400 g Hokkaido-Kürbis

150 ml Birnensaft

1 Birne

1.5 EL Zitronensaft

1 EL Butter

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Kürbis salzen und mit Birnensaft zusammen erhitzen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2-3 Minuten braten oder grillen.

Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern.

Püree in den Yorkshire-Pudding füllen und mit den Birnen-Spalten garnieren.

Minzsoße

1 großes Bund Minze

1 EL Zucker

3 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

Die Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Mit dem Zucker und 3 EL Wasser kurz pürieren.

Die Sauce abkühlen lassen und mit dem Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig: Essig unmittelbar vor Verzehr zugeben sonst wird die Minze grau.

Der VerbraucherService Bayern im KDFB e.V. (VSB) ist ein unabhängiger, bayerischer Verbraucherverband mit 15 Beratungsstellen und 165.000 Mitgliedern. Wir bieten seit über 60 Jahren neutrale, persönliche Beratung, nachhaltige Bildung und Interessenvertretung

als Bayerns starker Service für Verbraucher. Der VerbraucherService Bayern engagiert sich aktiv in den Bereichen Verbraucherrecht, Ernährung, Umwelt, Finanzen, Energie und Hauswirtschaft. Der Verband wird staatlich gefördert und ist eine Einrichtung des Frauenbunds.