

Tigelle mit Mascarpone-Bett und Erdbeer-Kiwi Konfitüre



Hallo,

heute widmen wir uns mal zur Abwechslung einem Dessert. Wir werden heute Tigelle mit Mascarpone, selbstgemachter Erdbeer-Konfitüre und Eis zubereiten.

Tigelle sind kleine Fladen, die ihren Ursprung aus dem italienischen Apennin haben. Den Namen erhielten die kleinen Brote von der Tigella. Das ist eine runde Scheibe aus hitzebeständigem Ton und Schamottstein. Also ähnlich wie unser Pizzastein, auf dem wir die Tigelle später auch backen werden.

Für 12 kleine Tigelle benötigt ihr folgende Zutaten:

- 50ml Milch
- 7g frische Hefe
- 15g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 150g Weizenmehl Type 405
- 25g Butter

Und für das Mascarpone-Bett benötigt ihr folgende Zutaten:

- 250g Mascarpone
- 1 Zitrone
- 2 TL Zucker
- 4 EL Milch
- 1 Vanilleschote

Die Konfitüre wollen wir natürlich auch selber zubereiten und da gerade Erdbeerzeit ist, bietet sich der Klassiker natürlich an.

Eure Zutaten für die Konfitüre:

- 250g Erdbeeren
- 3 Kiwis
- 1 EL Balsamico
- 8 TL Speisestärke auf 8 TL Wasser
- 125g Gelierzucker (2:1)
- Und am Ende benötigen wir noch Erdbeereis als Topping

Wir starten mit dem Teig für die Tigelle. Hierfür erwärmt ihr die Milch und die Butter ganz leicht in einem Topf. Wenn die Butter vollständig geschmolzen ist, nehmt ihr den Topf vom Herd und könnt die Hefe dazu geben. ABER Vorsicht!!!! Die Hefebakterien verlieren ihre Triebkraft bei Temperaturen über 40 Grad. Deshalb wartet lieber bis die Milch und die geschmolzene Butter unter 40 Grad abgekühlt ist. Nun könnt ihr das Mehl, Zucker, Ei, Salz und die Milch-Butter-Hefemischung in die Rührschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Damit der Teig schön „geht“, sollte er gerne 5-6 Minuten geknetet werden und dann an einem warmen Ort etwas ruhen.

In der Zwischenzeit widmen wir uns dem Grill und der Konfitüre. Den Grill können wir nun schon mal auf 220 – 240 Grad vorheizen. Der Pizzastein wird bei indirekter Hitze direkt mit aufgeheizt.

Für die Konfitüre schneiden wir die Kiwi und die Erdbeeren in kleine Stücke und geben diese mit dem Zucker zusammen in den Topf, der bei mittlerer Hitze zum aufkochen gebracht wird.



Es ist natürlich nicht von Nöten, die Konfitüre auf dem Grill zu machen, aber da wir die Möglichkeit an unserem Gasgrill mit der extra Kochstelle haben, nutzen wir diese natürlich auch ;-). Es verleiht dem ganzen noch mehr „Grill-

Hier sollte man 8-10 Minuten unter stetigem rühren die Konfitüre köcheln lassen und den Balsamico hinzugeben. Normalerweise würde man mehr Gelierzucker nehmen, um der Konfitüre am Ende eine festere Konsistenz zu verleihen.



Wir wollen unser Dessert allerdings nicht so süß, deshalb arbeiten wir mit Speisestärke. Hier mischen wir nun 8 TL Speisestärke mit 8 TL kaltem Wasser und

geben diese zu den kochenden Früchten und fertig ist unsere Konfitüre. Sie ist jetzt im warmen Zustand noch leicht flüssig und somit perfekt für unsere Tigelle. Wenn sie aber kalt wird, kann man die Reste noch wunderbar als Brotaufstrich genießen.

Was noch fehlt ist die Mascarpone, hier reiben wir etwas Zitronenschale hinein, geben das Vanillemark aus der Schote hinzu und rühren alles zusammen mit dem Zucker und 4 EL Milch schön cremig. Zum Schluss geben wir noch den Saft der Zitrone hinzu. Die Mascarpone darf nun leicht säuerlich sein, die nötige Süße liefert später die Konfitüre und das Eis.



Der Tigelle-Teig, der inzwischen schon etwas gegangen ist, wird jetzt in 12 gleich große Stücke geteilt und rund ausgerollt. Der Durchmesser sollte ca. 6 bis 8 cm betragen. Die Fladen kommen nun auf den heißen Pizzastein und werden für ca. 2 bis 2,5 Minuten pro Seite gebacken.



Die Tigelle werden noch warm mit einer Portion Mascarpone bestrichen und oben drüber kommt die ebenfalls warme Konfitüre. Das Topping bildet dann die Kugel Erdbeereis und das Dessert kann nun serviert werden.



Ich kann euch dieses Dessert wirklich nur ans Herz legen. Das warme, luftige Fladenbrot ist wirklich Klasse, dazu die zitrusfrische Mascarpone und die süße Konfitüre. Unsere Gäste fanden es bis jetzt einfach immer Klasse und haben immer nach einem Nachschlag gefragt. Das Schöne, man kann alles sehr gut vorbereiten, so dass die Arbeit später am Grill gegen Null geht.

P.S.: Die Tigelle sind sehr wandelbar. Man kann Sie auch herzhaft genießen z.B. mit gegrillten Portobellos, Parmesan und Bacon. Hier gibt es viele verschiedene Varianten. Sie sind als kleiner Appetizer eine wunderbare Sache für jede Grillparty.

Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de



www.bergische-grillakademie.de