

Mitternachtstölt(er)

ein Rezept von Bärbel Titze

unter Mitarbeit von Katja Herzog und Thorsten Reindl

Man nehme:

- eine hochmotivierte Reitlehrerin (bzw. Reitlehrer)
- zwei begeisterungsfähige HelferInnen
- unzählige schlaflose Nächte
- viel Geduld
- viel Phantasie
- keine Angst vor Kalorien
- eine Tölterchablone (selbst gezeichnet!)
- einen stabilen Ständer (eine Herausforderung!)
- einen Backofen
- einen geräumigen Kühlschrank

- Zutaten wie:
- 30 Eier, Mehl Zucker - für einen gummiartigen Biskuitteig
- jede Menge Pflaumenmus mit Schnaps (Obstler) - zu Klebstoff aufbereiten
- paketweise Marzipan
- 2 Kilo Schokoladenkuvertüre
- sehr steif geschlagenes Eiweiß mit Puderzucker und etwas Zitronensaft für eine Eiweißspritzglasur

• Und so geht's

Foto 1:

Man bäckt 4 Platten Biskuitboden und setzt die Töltschablone als Vorlage ein.

Die ausgeschnittenen Pferde mit dem „Kleber“ zusammenpappen (= herrliche Sauerei).

Foto 2:

Den Ständer mit einarbeiten (nicht vergessen!!).

Foto 3:

Mit dem Marzipan (dünne Platten auswalken) und viel Marmelade (mit Schuß!) das Pferd ummanteln (= noch mehr Sauerei!). Ab in den Keller mit dem Kerl für 24 Stunden (nach 10 Stunden Nacharbeit konnte ihn eh' keiner mehr sehen!).



Foto 4:

Eine Seite mit reichlich Schokolaglasur überziehen und im Gefrierschrank fest werden lassen. Danach vorsichtig umdrehen und die andere Seite überziehen. Wieder einfrieren ... Dann fieberten wir dem großen Augenblick entgegen: STEHT ER ODER STEHT ER NICHT??!! Mit Hilfe einer stützenden Klorolle klappte es, wie man sehen kann!

Um auf Nummer sicher zu gehen, die Schokoprozedur mehrmals wiederholen!

Foto 5:

Zum Schluß ließen wir unserer Phantasie freien Lauf und verzierten ihn mit der Eiweißspritzglasur.

Foto 6:

Kaum zu glauben ...

Er schmeckte hervorragend und sah IPT© 2 gut aus!

Arbeitszeit: ca. 20 Stunden

Viel Spaß!
Bärbel Titze

Anmerkung von Christine B. Bindinda. Der Tölter wurde zum Abschluss der "Hammersdorfer Quadrille" aus der Taufe gehoben (siehe ISI-Rider 2/2002)

Im Anschluss wurde er angeknabbert ! Er schmeckte wirklich sehr köstlich und reichte vielen Essern an mehreren Tagen!





Anzeige



Islandpferdegestüt Oberbiberg

Deckstation
Verkauf von eigener Nachzucht

Kathrin Berzau, Zugspitzstr. 24, 82041 Oberbiberg, Tel.: 089-6131982

Sehen Sie...

www.schweinhof.de

wie Sie weiterkommen!

