



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/1.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Ingwer Trifle ... eine kleine Leckerei (4 volle Portionen)

Zutaten 1 Biskuitboden ausgestochen, 150 Gramm Erdbeeren, 4 Esslöffel Ingwersirup, 500 Milliliter Milch, 6 Pfirsiche, 200 Gramm Sahne, 1 Packung Vanillepudding, 8 Esslöffel Zucker

Zubereitung

- Wasser aufkochen und die Pfirsiche für ca. 1 Minute eintauchen damit die Haut abgezogen werden kann
- Die Pfirsiche halbieren und würfeln. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Dann die Erdbeeren mit den Pfirsichen mischen und mit 3 Esslöffeln Zucker bestreuen
- Den Biskuitboden klein schneiden und in einer Schüssel mit dem Ingwersirup übergießen
- Die geschnittenen Früchte mit in die Schüssel geben
- Das Vanillepuddingpulver nach Packungsanweisung mit der Milch und 2 Esslöffeln Zucker mischen und noch warm in die Schüssel zu dem Biskuit und den Früchten geben und unterheben
- Zur Seite stellen zum Abkühlen
- Die Sahne mit dem Mixer steif schlagen
- Puddingmasse in Dessertgläsern verteilen und etwas Rahm darüber geben
- Nach Belieben vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Ingwersirup (Auch lecker und erfrischend in Mineralwasser)

Zutaten: 150 Gramm Ingwer, 1 Zitrone, 500 Milliliter Wasser, 300 Gramm Zucker

Zubereitung

- Ingwer schälen und fein würfeln
- Saft einer Zitrone zugeben, mit dem Wasser auffüllen und ca. 25 Minuten kochen lassen
- Durch ein feines Sieb abgießen, Zucker zufügen, alles noch einmal 20 Minuten köcheln
 - Heiß in sterile Flaschen abfüllen und verschließen