MICHAELA FUCHS

Finnische Rezepte

MEIN BLAUBEER-SOMMER!

BLAUBEERCREME

(Mustikkavispipuuro)

Für 4 Personen

Zutaten: 1 l Wasser • 500 g Blaubeeren (frisch oder TK)
• 140 g Weichweizengrieß • 60 g Rohrzucker

Zubereitung: Die Blaubeeren und das Wasser in einen Topf geben und zum kochen bringen. Für 10-15 Minuten köcheln lassen. Dann den Grieß unter ständigen rühren einstreuen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Zucker hinzufügen und unter rühren warten bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann den Topf vom Herd nehmen.
Den Topf in ein mit kaltem Wasser gefülltes Waschbecken stellen. Abkühlen lassen und dann mit einem elektrischen Rührbesen schaumig schlagen bis die Masse hellrosa und schön fluffig wird. Serviert wird die Blaubeercreme mit einem Schuss Milch oder wenn sie als Dessert serviert wird auch gerne mit geschlagener Sahne.

Tipp: Anstatt Blaubeeren kann man ebenso gut Preiselbeeren oder Johannisbeeren verwenden. Allerdings sollte man bei herberen Beeren etwas mehr Zucker hinzufügen.

BLAUBEER-HEFETEILCHEN

(Mustikkapullat)

Ergibt etwa 20 Stück

Zutaten: Teig: 250 ml Milch • 25 g Hefe • 90 g Zucker • 2 TL Kardamom • 1/2 TL Salz • 1 Ei • 100 g weiche Butter • 400 g Weizenmehl
Füllung: 500 g Blaubeeren (frisch oder TK) • 1-2 EL Kartoffelmehl • 3 EL Zucker
Zum Bestreichen: 1 Ei (Raumtemperatur)

Zubereitung: Lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben dann die Hefe darin auflösen und den Zucker hinzufügen. Dann die Gewürze, Eier, weiche Butter und ein Teil des Mehles unterrühren. Nach und nach das restliche Mehl unter den Teig kneten. An einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Ofen auf 225 Grad vorheizen. Dann den Teig nochmals kneten und auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen. In 20 gleichgroße Stück teilen. Die einzelnen Stücke auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Nun mit einem bemehlten Glas (Boden ca. 8 cm) eine Vertiefungen in die einzelnen Hefeteilchen drücken.
Blaubeeren, Kartoffelmehl und Zucker vermengen und in die Vertiefungen verteilen. Zum Schluss noch ein Eier verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Etwa 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen und mit Zucker oder Puderzucker bestreuen. Je nachdem wie süß die Blaubeeren sind.

Tipp: Bei TK-Blaubeeren sollte man mindestens 2 EL Kartoffelmehl nehmen, damit die Blaubeeren nicht zu sehr nässen. Bei frischen Beeren braucht man fast kein Kartoffelmehl, es sei denn sie sind schon super reif und weich.

BLAUBEERTARTE

(Mustikkapiirakka)

Für eine 26 cm Kuchen- oder Pieform

Zutaten: Teig: 100 g Butter (Raumtemperatur) • 100 g Zucker • 1 Ei (Raumtemperatur) • 1 TL Backpulver • 250 g Mehl
Füllung: 300 g Blaubeeren • 200 g Saure Sahne • 1 Ei • 1 TL Vanillezucker oder 1 Msp Bourbon Vanillepulver • 50 g Zucker

Zubereitung: Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann das Ei und das mit dem Backpulver vermischte Mehl gut unterrühren. Die Kuchen- oder Pieform fetten und den Teig in die Form drücken so das ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.
Auf dem Teig nun die Blaubeeren verteilen. Ihr könnt auch gefrorene nehmen. Allerdings sollte man dann ein Esslöffel Kartoffelmehl unter die Blaubeeren mischen damit die Feuchtigkeit gebunden wird. Das mache ich übrigens auch wenn die Beeren sehr reif sind.
Nun die Saure Sahne, Ei, Vanille und Zucker vermischen und gleichmäßig auf den Blaubeeren verteilen. Dann backen, abkühlen lassen und genießen!
Backzeit: 200 Grad im unteren Teil des Ofens für ca. 30 Minuten.

BLAUBEER-JOGHURT-EIS

(Mustikka-jogurttijäätelö)

Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten: 250 g frische Blaubeeren (oder 2 EL Heidelbeerpulver) • 2 El Honig • 250 g griechischer Sahnejoghurt • 1 El Zitronensaft • 125 ml Sahne

Zubereitung: Die Blaubeeren mit dem Honig zusammen pürieren und dann mit dem Joghurt und dem Zitronensaft vermischen. Die Sahne steifschlagen und unter die Joghurtcreme heben. Auf Puddingförmchen oder kleine Gläser verteilen und mindestens 5 Stunden durchfrieren lassen. Vor dem Essen etwa 10 Minuten antauen lassen, dann ist es richtig schön cremig.

Tipp: Man kann daraus auch Eis am Stiel machen. Dazu verteilt man die Masse einfach auf Eisförmchen und friert sie etwa für 45 Minuten an. Dann kleine Holzstäbchen in die angefrorene Eiscreme stecken und nochmal mindestens 4 Stunden durchfrieren. Zum Herauslösen aus den Förmchen kurz heißes Wasser darüber laufen lassen.

OFENPFANNKUCHEN MIT BLAUBEEREN

(Mustikkapannukakku)

Ergibt etwa 8 Stück

Zutaten: 200 g Blaubeeren • 1 L Milch • 4 Eier • 300 g Weizenmehl • 50 g Butter • 1 TL Salz • 1 TL grobgemahlenen Kardamom • 2 EL Zucker

Zubereitung: Die Eier mit einem Rührgerät schön schaumig schlagen. Dann abwechselnd die Milch und das Mehl hinzugeben. Zum Schluss noch das Salz und Kardamom unterrühren und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, dann etwas abkühlen lassen und schließlich unter den Teig mischen. Den Pfannkuchenteig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen. Dann die Blaubeeren darauf verteilen und mit dem Zucker bestreuen.
Je nachdem wie dick ihr den Pfannkuchen haben wollt, könnt ihr auch eine große Grußeiserne Pfanne oder eine Auflaufform verwenden, dann wird er dicker.
Bei 225 Grad Unter/Oberhitze für 25 bis 30 Minuten backen.

Tipp: Noch warm servieren und dazu am besten noch Schlagsahne oder Vanilleeis reichen.

SALAT MIT BLAUBEEREN

(Mustikkainen salaatti)

Für 4 Portionen

Zutaten: 200 g frische Blaubeeren • 125 g Blauschimmelkäse
• 1-2 Äpfel • 4 Scheiben Malzbrot (Roggen- oder Graubrot) • 1 EL Butter
• 200 g Salat (z. B. 1 kleiner Kopfsalat oder Friséesalat und eine Hand voll Rucola oder einige Blätter Radicchio)
Blaubeervinaigrette: 100 ml Rapsöl • 200 g frische Blaubeeren
• 2 TL Rotweinessig • 2 TL Honig • Salz und Pfeffer

Zubereitung: Das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in zerlassener Butter anbraten. Croutons werden schnell dunkel, daher mehrmals wenden, bis sie rundherum braun sind.
Die Blaubeeren mit einem Stabmixer verkleinern und mit den restlichen Vinaigrette-Zutaten vermischen und glatt rühren. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Salat, Blauschimmelkäse, Blaubeeren und der Blaubeervinaigrette vermischen. Zum Schluss mit den Brotcroutons garnieren.

Tipp: Wenn man Besuch erwartet, die Blaubeervinaigrette lieber separat reichen und erst auf dem Teller darüber geben. Es sieht einfach nicht so schön aus wenn man den Salat schon im voraus mischt, es färbt sich alles rotblau.

BLAUBEERKUCHEN

(Mustikkakakku)

Für eine 24 cm Kuchen- oder Pieform

Zutaten: 100 g weiche Butter • 250-300 g Blaubeeren (frisch oder TK) • 100 g Zucker • 1 Ei • 150 ml Milch, Sahne oder gemischt • 270 g Weizenmehl • 2 TL Backpulver

Zubereitung: Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann das Ei hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit der Milch-Sahne-Mischung unterrühren. Zum Schluss die Blaubeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen und etwa eine Stunde backen

Tipp: Verwendet man tiefgefrorene Blaubeeren sollte man sie mal kurz in Mehl wälzen bevor man sie unter den Teig gibt.

Text, Fotos & Design
Michaela Fuchs