

DAS REZEPT VON SONNTAG, 25.04.2010

# Süsse Triangoli mit Mohnkrokant

**Für 6 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

**Zutaten**

- 100 g Ricotta
  - 2-3 EL Limoncello oder Zitronensirup
  - 25 g Puderzucker
  - 2 Limetten
  - 1 Rolle Pastateig à 125 g
  - Puderzucker zum Auswallen
  - 5 dl Wasser
  - 150 g Zucker
  - 1 Zweig Minze
- Krokant:**
- 50 g Zucker
  - 2 EL Mohn

1. Für den Krokant Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun karamellisieren. Mohn darunter mischen. Masse sofort auf ein Backpapier geben und dünn auslaufen lassen, indem man das Papier bewegt. Vorsicht, damit der heiße Karamell nicht über das Papier hinausläuft. Hart werden lassen. In Splitter brechen.

2. Ricotta, 2 EL Limoncello und Puderzucker glatt rühren. Von ½ Limette die Schale fein dazureißen. Limetten samt weißer Haut schälen. Filets mit einem scharfen Messer aus den Zwischenhäuten lösen. Beiseite stellen.

3. Pastateig auf wenig Puderzucker etwas dünner auswallen. Daraus 12 Quadrate à ca. 6 cm ausschneiden. Wenig Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Ränder mit Wasser befeuchten und Teig diagonal zusammenklappen. Ränder gut andrücken. Wasser und Zucker aufkochen. Triangoli darin ca. 3 Minuten kurz vor dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Herausheben, gut abtropfen lassen und noch warm auf Löffeln oder in kleinen Schälchen anrichten. Mit Limettenschnitten, Krokantsplittern und Minze garnieren. Mit Limoncello beträufeln.

**Nährwerte pro Person**

1200 kJ | 280 kcal | Fett: 4 g | Eiweiß: 4 g | Kohlenhydrate: 52 g

**Weitere Rezepte:**

DAS REZEPT VON SAMSTAG, 24.04.2010  
**Schweinkotelettsbraten mit Pflaumen und Speck**

Rezept lesen



DAS REZEPT VON FREITAG, 23.04.2010  
**Asiatisches Rindstatar**

Rezept lesen



DAS REZEPT VON DONNERSTAG, 22.04.2010  
**Panierte Heilbuttfilets**

Rezept lesen



DAS REZEPT VON MITTWOCH, 21.04.2010  
**Erbensuppe mit Minze**

Rezept lesen



DAS REZEPT VON DIENSTAG, 20.04.2010  
**Spargeln im Strudelteig mit pikanter Orangensauce**

Rezept lesen