

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 dazureiben. 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 Limettenschnitzen, 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

Schweinskotelettbraten 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

Erbsensuppe mit Minze[Rezept lesen](#)

DAS REZEPT VON DIENSTAG, 20.04.2010

Spargeln im Strudelteig mit pikanter Orangensauce[Rezept lesen](#)