

# Hier und heute



## Sommerliche Papillote mit Vanillesauce ohne Ei

Für dieses Dessert wickelt Konditormeisterin Theresa Knipschild Obst in Backpapier und gart es schonend im Backofen. Das Gargut kocht dann im eigenen Saft und schmeckt dadurch besonders aromatisch. Dazu gibt es eine Vanillesauce ohne Ei.

### Rezept

#### Sommerliche Papillote mit Vanillesauce ohne Ei

für 4 Personen

#### Zutaten

- ca. 400 g Obst nach Wahl, z.B. Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- ½ Vanilleschote und Mark
- optional: Abrieb einer Viertel Bio-Orange
- 4 Stücke Backpapier, ca. 25 x 30cm
- Küchengarn

#### Zubereitung

Obst waschen, entkernen und halbieren. Je nach Größe die Hälften noch einmal dritteln. Olivenöl, Honig und Vanillemark in einer ausreichend großen Schüssel vermischen. Obstspalten zugeben und durchmischen, sodass sie benetzt sind. Einen Teil der Vanilleschote in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Backpapiere auf eine Arbeitsfläche legen und die Obststücke mittig auf das Backpapier geben. Je ein Stück Vanilleschote und die restliche Olivenöl-Honig-Mischung darauf verteilen. Die Enden des Backpapiers wie ein Bonbon mit Küchengarn zusammen binden oder wie ein Päckchen nach oben zubinden. Kurz vor dem Servieren die Papilloten bei 190 °C Umluft ca. 9-11 Minuten auf einem Backblech backen. Mit einer Schere aufschneiden, mit Kekskrümeln oder ein paar Streuseln bestreuen und sofort mit Eis oder Vanillesauce servieren.

**Tipp:** Die Papilloten lassen sich gut einige Stunden vor dem Servieren herstellen.

#### Schnelle Vanillesauce ohne Ei

- 400 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Prisen Salz
- ½ Vanilleschote und Mark

#### Zubereitung

Milch, Sahne, Zucker, Vanillepuddingpulver, Salz, Vanilleschote und ausgekratztes Mark in einem Topf aufkochen und nach Packungsanweisung kochen. Vor dem Verzehr die Vanilleschote entfernen.