



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
30.4.2023**

Waldmeister-Essenz & Walpurgis-Schnecken

Für die Waldmeister-Essenz fülle ich ein kleines Glas bis zur Hälfte mit frischem oder getrocknetem Waldmeister, gebe etwas Zucker dazu und gieße mit Vodka auf. Nach zwei Wochen Ruhezeit am hellen Fensterbrett ist die Aroma-Essenz fertig. Und die verwende ich für meine süßen Walpurgis-Schnecken:

Für meine Mascarpone-Creme rühre ich 1 Teil Mascarpone und 1 Teil Schlagobers und etwas Staubzucker zusammen und mische das Mark einer Vanilleschote darunter. Dazu gebe ich jetzt die Waldmeister-Essenz und streiche die Creme auf meinen Biskuitteig, rolle ihn ein, schneide 2 cm breite Stücke herunter und setze die Schnecken auf ein Blütenbett. Für den Kopf verwende ich eine weiße Schwedenbombe.