



## **Zurück zur Natur - Grundlsee** **15. Juni 2025**

### **Fichten- oder Lärchenwipferl-Crème-Dessert**

Rezept von Natalie Pürcher / Bad Aussee

#### Zutaten:

100g Feinkristallzucker  
1 TL Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
250 g Magertopfen  
30 g Milch  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 Hand voll kleingeschnittener Fichten- oder Lärchenwipferl  
Frisches Obst zum Anrichten

#### Zubereitung:

Feinkristallzucker, Vanillezucker, Mascarpone, Magertopfen in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer Masse glattrühren.

Fichten- oder Lärchenwipferl sehr fein schneiden, Zitronenschale reiben und beides in die Mascarpone-Topfen-Masse unterheben.  
In Gläsern mit frischem Obst anrichten.

# Wildkräuter-Germknödel

Rezept von Natalie Pürcher / Bad Aussee

## Zutaten Fülle:

180 g Feta Käse  
40 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft  
½ TL Pfeffer  
1 TL Majoran, Thymian oder Quendel  
1 TL Senf

## Zutaten Teig:

75 g gemischte Wildkräuter, frisch  
70 g Milch  
1 TL Zucker  
1 TL Zitronensaft  
30 g frische Germ  
50 g Butter  
300 g Weizen- oder Dinkelmehl TP 700  
1 Ei  
1 TL (Kräuter-)Salz

## Zutaten zum Anrichten:

70 g Butter  
Parmesan zum Bestreuen

## Zubereitung:

Fetakäse, getrocknete Tomaten, Majoran/Thymian/Quendel, Pfeffer, Senf pürieren.

Wildkräuter und Milch pürieren und in einem Topf gemeinsam mit der Germ, Zucker und der Butter lauwarm erwärmen. (ca. Körpertemperatur)

Währenddessen in einer Knetschüssel das Mehl und das Salz vermischen.

Sobald die Wildkräuterflüssigkeit die richtige Temperatur hat, kann sie in die Schüssel mit dem Mehl umgefüllt werden. Nun sollte der Teig für mindestens 2 Minuten geknetet werden.

Wenn ein glatter Teig entstanden ist, kann er direkt in 8 Teile aufgeteilt werden.

Diese werden dann zu Kugeln geschliffen, flach gedrückt und dann kommt ca. ½ EL Fülle darauf. Jetzt kann der Teig zu einer Kugel verschlossen werden.

Die Bällchen können nun in einen eingefetteten Dampfgareinsatz mit der Verschlussseite nach unten gelegt werden. Hier darf der Teig nochmals für ca. 30-45 Minuten rasten.

Nach 30 Minuten Wasser zum Kochen bringen, den Dampfgareinsatz auf den Topf setzen und für 25 Minuten garen.

Am Ende der Garzeit in einem kleinen Topf die Butter schmelzen.

Anrichten: Knödel auf einem Teller platzieren, mit warmer Butter übergießen und mit Parmesan bestreuen.