Tonkabohne-Vanille-Plätzchen



Mit Tonkabohne und Vanille
Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Tonkabohnen
- 2 Vanilleschoten
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Tonkabohnen auf einer feinen Muskatreibe in eine Schale

reiben. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen und ebenfalls in die Schale geben. Vanilleschoten quer kleinschneiden und zusammen mit Zucker in ein wiederverschließbares Gefäß geben, um frischen Vanillezucker zuzubereiten.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Tonkabohnen-Panna-Cotta mit

Nektarinenkompott



Optisch kein Hingucker
Panna Cotta ist ein klassisches, italienisches Rezept und bedeutet übersetzt gekochte Sahne. Viel mehr kommt auch nicht in das Dessert hinein. Natürlich Gelatine, um die gekochte Sahne etwas fest und steif zu machen.

Eine Panna Cotta sollte nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Sondern beim Zerteilen mit dem Löffel eher wackeln wie ein Pudding.

Bei diesem Rezept kommt geriebene Tonkabohne in die Panna Cotta hinein, für ein ganz besonderes Aroma.

Und abgerundet wird das Dessert mit einem frisch zubereiteten Kompott aus Nektarinen.

Für 2 Personen:

- 500 ml Sahne

- 5 Blätter Gelatine
- 1/2 Tonkabohne
- 3 Nektarinen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf mittlere Temperatur abkühlen lassen. Wenn sie zu heiß ist, verliert die Gelatine ihre Fähigkeit zu binden.

Nach und nach die Gelatine mit der Hand ausdrücken, in die heiße Sahne geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein in die Panna Cotta hineinreiben und alles gut vermischen.

Sahne in zwei Schalen füllen. Mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben.

Nektarinen putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, ohne Flüssigkeit in einem kleinen Topf erhitzen und 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt garen.

Panna Cotta auf zwei Dessertteller stürzen. Viel Kompott dazugeben. Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Milchreis



Mit geriebener Tonkabohne

Suchen Sie etwas besonderes? Für dieses Rezept benötigen Sie Tonkabohnen. Sie bekommen sie nur in einem gut sortierten Supermarkt mit einer großen Gewürzabteilung. Dort werden meistens auch besondere Gewürzspezialitäten angeboten, zu denen die Tonkabohne zählt.

Ansonsten erfordert dieses Rezept nicht viele Besonderheiten. Sie kochen einfach Milchreis in Milch. Und kurz vor dem Servieren geben Sie die halbe, geriebene Tonkabohne dazu und mischen sie unter. Am besten auf einer feinen Muskatreibe reiben.

Der Milchreis hat ein besonderes Aroma, Vanille, Kokos, aber auch ein Hauch von Ammoniak. Sehr lecker.

Für 2 Personen:

- 125 g Milchreis
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker

- 1/2 Tonkabohne

Zubereitungszeit: 1 Std.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis dazugeben, verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker dazugeben und untermischen. Tonkabohne auf einer Muskatreibe fein reiben und ebenfalls hineingeben. Alles vermischen.

Milchreis auf zwei Schalen verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohnen-Pudding mit ganzen Himbeeren

Essen Sie gerne ausgefallene, selten zubereitete Desserts? Vielleicht mit einem Hauch Tonkabohnenaroma? Dann sollten Sie ein solches einmal zubereiten und es probieren.



Mit einem feinen Aroma

Sie bekommen Tonkabohnen allerdings nicht in jedem Geschäft. Discounter sind da schon einmal außen vor. Gehen Sie am besten zu einem sehr großen, wirklich gut sortierten Supermarkt. Der eine große Gewürzabteilung hat. Dort bekommen Sie nämlich nicht nur gemahlene Gewürze wie Paprika, Oregano oder Zimt. Sondern auch ausgefallene, ganze Gewürze wie Kardamomkapseln, Szechuanpfeffer oder eben Tonkabohnen. Kalkulieren Sie schon einmal einen höheren Preis, die Tonkabohnen, etwa 5 Bohnen in einer Dose, sind nicht unter 5 € zu bekommen.

Das Dessert ist eigentlich ganz normaler Pudding. Zubereitet nach dem Grundrezept für Puddinge. Es kommt in die Puddingmasse nur eine halbe, fein geriebene Tonkabohne hinein. Und vor dem Verteilen der Puddingmasse auf Puddingformen wird noch eine Schale ganze Himbeeren untergehoben.

Der Pudding schmeckt sehr gut. Aromatisch. Ausgefallen. Er ist nicht mit einem Vanillepudding zu vergleichen. Das Tonkabohnenaroma ist anders. Es schmeckt leicht wie Kokosnuss. Auch etwas vanillig. Und hat deutlich Ammoniakaromen. Eben

sehr eigen. Und sehr gut.

Probieren Sie es aus. Sie werden eine neue kulinarische Entdeckung machen.

Die Menge für den Pudding – also 500 ml Milch plus Zusätze –, ergibt drei Puddinge. Somit sind eine halbe, fein geriebene Tonkabohne für drei Desserts für insgesamt drei Personen nicht zuviel.

Für 3 Personen:

Für den Pudding:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1/2 Tonkabohne
- 125 g ganze Himbeeren (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle Vanillezucker gewöhnlichen Zucker verwenden.

In die Puddingmasse eine halbe Tonkabohne auf einer Muskatnussreibe fein hinein reiben. Alles vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und vorsichtig unterheben und vermischen.

Puddingmasse auf drei Puddingformen verteilen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Jeweils einen Pudding in der Puddingform auf

einen Dessertteller stürzen. Servieren. Guten Appetit!

Tonkabohne

Schon lange höre ich davon, wenn ich diverse Kochsendungen schaue und die professionellen Köche daran gehen, ein leckeres Dessert zuzubereiten. Die Tonkabohne! Eine Bohne oder Samen vom Tonkabohnenbaum.



Der kleine Luxus

Ihr wird ein unglaubliches Aroma zugesprochen. Und nach was sie schmeckt, da sind sich die Geschmäcker nicht einig. Auf der Verpackung steht Bittermandel. Aber auch das Aroma von Vanille wird immer gern genannt. Auch Kokosnuss kommt dabei vor. Und sogar Waldmeister gelangt in die Aufzählung der Aromen. Und schließlich noch Ammoniak-Geschmack.

Köche empfehlen, ein Gericht mit Tonkabohne selbst zu probieren, um sich über das Aroma selbst im klaren zu werden.

Fest steht, dass die Tonkabohne mit Vorsicht zu genießen ist. Sie birgt ebenso wie die Muskatnuss bei zu hohem Verzehr gesundheitliche Risiken in sich.

Die Tonkabohne enthält den natürlichen Aroma- und Duftstoff Cumarin. In Tierversuchen wurde diesem Stoff krebserzeugende Wirkung nachgewiesen. Für den Menschen ist diese Wirkung allerdings nicht nachgewiesen. Somit gilt hier schon einmal allgemeine Entwarnung!

Aber: Hohe Aufnahmemengen an Cumarin führen zu einer Vergiftung der Leber. Bei für Cumarin empfindlichen Menschen reichen schon kleinere Dosen aus, die zu einer Erhöhung der Leberenzyme im Blut führen können. In schweren Fällen kommt es zu einer Entzündung der Leber, also einer Gelbsucht.

Aus diesem Grund wird auf der Verpackung empfohlen, nicht mehr als eine Messerspitze der geriebenen Tonkabohne pro Speise beziehungsweise Dessert und somit Person zu verwenden.

Angebaut wird der Tonkabohnenbaum übrigens in Südamerika und Afrika.

In der nächsten Zeit werden hier einige Rezepte veröffentlicht, in denen die Tonkabohne ihre Verwendung findet. Und schließlich steht ja auch die Weihnachtszeit bevor. Ein Rezept für Weihnachtsplätzchen mit Tonkabohne wird sich sicherlich auch finden lassen.