

# Roussillon-Blätter

mit fruchtiger Füllung



Die große Rezeptreihe zum Sammeln

## Muscat de Noël - der Dessertwein zur Weihnachtszeit

Auch in diesem Jahr haben die Winzer aus dem Roussillon wieder ihre besten vollreifen Muscat-Trauben nach einem aus dem 13. Jahrhundert stammenden traditionellen Verfahren gekeltert und bereits ab Mitte November auf Flaschen abgefüllt.

Man sagt, dass die Muscat-Rebe die einzige Rebsorte ist, deren Wein genau schmeckt wie die reife Traube selbst. Mit seinen frischen, vielfältigen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsichen und Mangos sowie von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer, Anis und

Minze vermittelt der gut gekühlte Wein vor allem die Erinnerung an angenehme Spätsommer- und Herbsttage.

Ein fruchtig gefülltes Weihnachtsgebäck - wie von den Siegern des Roussillon-Kreativitätswettbewerbs kreiert - passt ausgezeichnet zu diesem frischen Dessertwein aus dem Süden Frankreichs. Er ist aber bei Ihren festlichen Menüs zum Jahresende auch ein hervorragender Begleiter von Gänseleberpastete, von Blauschimmelkäse und natürlich auch von Desserts mit hellen Früchten.

# Roussillon-Blätter

Ein fruchtig-gefülltes Weihnachtsgebäck  
der Konditorei Vogel, Sieger im Kreativitätswettbewerb 2006,  
veranstaltet vom Dt. Konditorenbund & Roussillon-Informationsbüro

Dazu als Dessertwein: Muscat de Noël  
(natürlicher Süßwein - Vin Doux Naturel)



Konditorei Vogel · Fürst-Ferdinand-Str. 1 · 35619 Braunfels  
Tel. 06442/4256 · Mail: [info@konditorei-vogel.de](mailto:info@konditorei-vogel.de)

## UND SO WIRD'S GEMACHT: (ERGIBT CA. 90 GEBÄCKSTÜCKE)

110 g Mandelgries                      1 Prise Zimt                      35 g Mehl  
5 St. Eiweiß                              250 g Zucker

Gries, Zimt und Mehl trocken vermischen und sieben. Eiweiß und Zucker zu einem nicht zu festen Schnee schlagen. Aus der Masse Blätter mit ca. 3 mm Stärke aufschablonieren oder mit Spritztülle auftragen, die Hälfte der Blätter (spätere Oberseiten) mit Pistazien verzieren. Bei milder Hitze hell und knusprig backen, auskühlen lassen.

## ROUSSILLON-CANACHE

250 g Zartbitterkuvertüre 65%                      60 g flüssige Sahne  
60 g Muscat de Noël (Muscat de Rivesaltes)

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Creme vermischen. Die Canache am Rand aufspritzen, in der Mitte Sauerkirschkonfitüre einfüllen. Die Oberseiten vorsichtig andrücken und mit Zartbitter absetzen.

Falls Ihnen die Roussillon-Blätter doch nicht so perfekt gelingen sollten und Sie das Original probieren möchten, wenden Sie sich ganz einfach an obige Adresse.