

Pilzcreme – eine Russische Dessertspezialität

Die aus Lindenholz geschnitzten Puppen, die sich als Spielzeug und als Souvenir grosser Beliebtheit erfreuen, gehen eigentlich auf die japanische Fukurokuju-Puppen zurück, die Ende des 19. Jahrhunderts nach Russland eingeführt wurden. Zerlegbares Spielzeug war in Russland bereits sehr beliebt und so entstand 1890 die erste Matrjoschka, die im roten Sarafan eine typische bäuerliche Frau darstellen sollte. Der Name „Matrjoschka“ kommt eigentlich vom typischen russischen weiblichen Namen „Matrjona“. Fälschlicherweise wird sie gerne auch als „Babuschka“ bezeichnet, was aber im Russischen „Oma“ oder „Grossmütterchen“ bedeutet und keinen Bezug zu den Puppen hat.



Neben den Fruchtbarkeit und Mütterlichkeit darstellenden weiblichen gab es aber auch männliche Varianten, die meist Kriegstüchtigkeit und Stärke darstellten. Die mittlerweile aber vorwiegend weiblichen Figuren werden mit der kleinsten Puppe beginnend gefertigt. Hieran angepasst wird die jeweils nächstgrössere gedrechselt. Die eigentliche Kunst liegt aber in der Bemalung. Je hochwertiger ein Satz von Matrjoschkas ist, desto weniger unterscheiden sich die grossen Puppen von den kleinen.

Das braucht es für 4 Personen:

Zutaten Schritt 1

- 200 g Pilze (bspw. Champignons oder gemischt)
- 2 dl Wasser
- 150 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft

Zutaten Schritt 2

- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 2 dl Rahm
- einige Tropfen Likör nach Wahl



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 10 Min. / Zubereitung ca. 20 Min.)

Mit Zutaten Schritt 1

1. Pilze gut abbürsten, kalt abspülen und dann gut abtropfen lassen.
2. Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen, anschliessend die Pilze sofort dem Sirup begeben.
3. Nun das Ganze nochmals kurz aufkochen, dann während ca. 10-15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren leicht köcheln lassen.
4. Anschliessend die Pilze auskühlen und abtropfen lassen.

Mit Zutaten Schritt 2

5. Eigelb mit Zucker so lange aufschlagen bis eine cremige Masse entsteht.

Schritt 3

6. Nun die ausgekühlten Pilze und zuletzt den steif geschlagenen Rahm darunter ziehen.
7. Zum Schluss nach Belieben mit einigen Tropfen Likör parfümieren.
8. Die Creme in kleine Schalen füllen und bis zum Servieren kaltstellen.



Das passt dazu:

Wer mag, kann zur Schlemmer-Dekoration entweder ein paar Brombeeren oder einen der im Sirup gekochten Pilze darauf geben. Weniger Experimentierfreudige werden aber einfache Waffeln oder Löffelbiskuits genauso schätzen.

Zum Trinken passt natürlich ein Gläschen Krimsekt oder ein feiner, aromatisierter Tee auf Schwarztee-Basis.

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

