

Karlsruher Küchen



**Gutes Essen ist frisch
und hausgemacht:
mint –
bistro.café.bar.catering**

Das Café »mint« im Foyer des ZKM bietet eine moderne, pfiffige Küche. Zwei Spitzenköche, zwei Konditormeisterinnen und eine Konditorin zaubern hier allerlei hausgemachte, regionale und saisonale Gerichte auf höchstem Niveau – auch für Veganer, Vegetarier und Allergiker.

Katja Bock-Müller führt ihr Café mit Leidenschaft, Herz und Verstand. Vertrauensarbeitszeiten und individuelle Lösungen für die Mitarbeiter sind hier selbstverständlich. Das 25-köpfige Team fühlt sich wie eine große Familie und ist auch genauso engagiert. Es herrscht ein tolerantes Miteinander. Da sitzt auch schon mal eine Kindergartengruppe am Tisch und vespert selbst Mitgebrachtes. »Sie haben doch noch kein Geld, und solange Platz ist ...«, lacht Katja Bock-Müller.



mint – bistro.café.bar.catering
Lorenzstr. 19, 76135 Karlsruhe
Tel. 0721 1745 1455
info@mint-karlsruhe.de

Kumquat-Törtchen

Zutaten:

für 4 Törtchen und 4 Desserts
Keksboden: 110 g + 50 g Butter, 85 g brauner Zucker, 170 g Weizenmehl
Fruchtkern/-glasur: 6 Kumquats, 250 ml Maracujasaft, 250 g Gelierzucker (1:1)
Schmandcreme: 3 Blatt Gelatine, 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Orange, 200 g Schmand, 50 g Zucker, 200 ml Sahne
Deko: 1 Maracuja, 1 Kumquat und Schokodeko

Zubereitung:

Fruchtkern/-glasur (am Vortag zubereiten und einfrieren):

Die Kumquats in Würfel schneiden und andünsten, den Fruchtsaft mit dem Gelierzucker aufkochen. 20 % des eingekochten Saftes zur Seite stellen. 8 Eiswürfellocher mit dem Fruchtsaft füllen, einen Teil der Kumquatwürfel dazugeben, ins Gefrierfach stellen.

Keksboden:

110 g Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, nach und nach das Mehl zufügen, auf ein Backblech ausrollen, bei 180 °C 10 Minuten backen. Abgekühlten Boden zerkrümeln, 50 g flüssige Butter untermengen und in 4 Dessertringe drücken.

Schmandcreme:

Gelatine in Wasser einweichen. Schmand, Orangenabrieb, Vanille und Zucker verrühren. Die eingeweichte Gelatine etwas erhitzen, mit etwas Sahne glatrühren und unter die Schmandcreme mischen. Den Rest der Sahne unterheben. Den größten Teil der Creme in die Dessertringe füllen und je einen eingefrorenen Fruchtkern in die Creme eindrücken, mit der restlichen Creme auffüllen. Den restlichen Saft als Fruchtspiegel auftragen und dekorieren.

Dessert-Variante ohne Keksboden:

Dessertgläser schräg stellen und mit den einzelnen Komponenten befüllen.

Termin

Digitalisierung erleben

Wir laden Sie zu einer Führung am 18.10. in die Open-Codes-Ausstellung ein.



10 Leserinnen und Leser können jeweils mit einer Begleitperson am **Donnerstag, 18.10., von 16.30 bis ca. 18 Uhr** an einer Führung durch die Ausstellung »Open Codes« im ZKM teilnehmen.

Bewerben Sie sich bis zum **20.9.** per Mail bei miteinander@stadtwerke-karlsruhe.de mit dem Betreff **ZKM** um einen der begehrten Plätze. Vergessen Sie bitte nicht, uns Ihre Telefonnummer und die Stadtwerke-Kundenummer zu nennen. Viel Erfolg!

Mehr Infos zur Ausstellung unter zkm.de



Open Codes im Internet:
Go-App