

Pascha



Zubereitung

Für 6–8 Personen

Pascha bedeutet in russischer Sprache Ostern. Die reichhaltige Süssspeise kommt nach der Fastenzeit traditionell auf jeden Ostertisch. Jede Familie hat ihr eigenes Familienrezept, welches ganz einfach oder üppig, beispielsweise mit kandierten Früchten angereichert, sein kann. Wir verwenden in unserem Rezept ebenfalls etwas Zitronat, mahlen es jedoch mit den Mandeln ganz fein, sodass man anschliessend nur das feine Aroma der Zitronen, jedoch nicht die einzelnen Früchte spürt.

(Quelle:wildeisen.ch)

1 Den Quark in ein Küchentuch geben und kräftig ausdrücken. Je trockener der Quark wird, desto besser. Noch einfacher ist es, wenn man 2 Küchentücher übereinander legt und den Quark in der Mitte zu einem Quadrat von 20 x 20 cm ausstreicht. Nun die seitlichen Tuchenden darüberschlagen. Das Tuch auf ein Backblech legen, mit einem zweiten Backblech decken und dieses beschweren. 1 Stunde stehen lassen.

2 Inzwischen die Mandeln mit dem Zitronat und dem Vanillezucker im Mixer oder Cutter fein mahlen.

3 Die Dörraprikosen mittelfein hacken.

4 In einer Schüssel den Zucker und die Eigelbe verrühren.

5 In einer kleinen Pfanne den Rahm aufkochen und unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen; die Creme soll leicht binden, jedoch nicht mehr kochen, sonst gerinnen die Eigelbe. Sofort in eine Schüssel umgiessen und eine Klarsichtfolie auf die Creme legen, damit sich beim Erkalten keine Haut bilden kann. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6 In einer Schüssel den Quark mit der Creme, den Mandeln, den Dörraprikosen und der Butter mischen.

7 Einen sauberen neuen Blumentopf von 13 cm Durchmesser oder ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen. In eine Schüssel oder einen Suppenteller stellen. Die Quarkmasse einfüllen. Den Pascha im Kühlschrank mindestens 24 Stunden stehen lassen; dabei tritt ein Teil der Flüssigkeit in der Creme aus und die Masse wird fest. Erst dann kann der Pascha gestürzt werden. Das Tuch entfernen und den Pudding nach Belieben mit den Hochzeitsmandeln dekorieren.

8 Für die Sauce in einer Pfanne den Apfelsaft mit den Dörraprikosen aufkochen. Nun so lange kochen lassen, bis die Dörraprikosen ganz weich sind. Alles mit dem Stabmixer pürieren und mit Apfelsaft auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Je nach Süsse der Aprikosen noch etwas Zucker beifügen. Auskühlen lassen. Die Sauce separat zum Pascha servieren.

Zutaten

500 g Magerquark
100 g Mandeln, geschält, ganz
20 g Zitronat
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
100 g Dörraprikosen
50 g Zucker
3 Eigelb
1.5 dl Rahm
75 g Butter, weich
Hochzeitsmandeln, bunt, zum Dekorieren

Sauce

4 dl Apfelsaft
100 g Dörraprikosen
Zucker, evtl. wenig