

# Junker-Tiramisu



## Kulmberghof

Auf einer ruhigen Anhöhe nahe den Gleichenberger Kogeln befindet sich der Kulmberghof, das gemütliche 3-Sterne-Haus der Familie Ladenhaufen-Heinisch.

Als „ECHT STEIRISCHER BOT-SCHAFTER“ und „Gute steirische Gaststätte“ ist der Betrieb weit über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt.

Die vielen Schmanckerln aus der Küche werden traditionell und mit Liebe zubereitet und in fünf Speisesälen aufgetischt. Das ganze Jahr über dreht sich alles um Regionalität und Saisonalität. So stehen während der einzelnen „Spezialwochen“ (wie z. B. Spargelwochen, Genusswochen, Wildwochen und Pilzwochen) die jeweiligen Produkte im Mittelpunkt.

Das familienfreundliche Haus verfügt über einen eingezäunten großen Spielplatz für große und kleine Kinder sowie Hasen und Meerschweinchen, die man streicheln und füttern darf.

### GASTHOF KULMBERGHOF

Renate Ladenhaufen  
Hoeflach 5  
8330 Gossendorf  
Tel.: 03159/2382  
E-Mail:  
kulmberghof@aon.at

Rezept: Familie Ladenhaufen, Fotos: C. Hauer

### Zutaten für 4 Portionen

100 g Biskotten  
ca. 60 g weißer oder roter Junker

### Creme

200 g Obers  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Sahnesteif  
250 g Mascarpone  
150 g Sauerrahm  
ca. 4 EL weißer oder Schilcher-Junker  
2 EL Kristallzucker  
Weintrauben zum Garnieren

### Zubereitung (15 Min. ohne Wartezeit)

- Für das Junker-Tiramisu die Hälfte der Biskotten im Junker wenden und beiseitelegen.
- Obers mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.
- Mascarpone mit Sauerrahm, Junker und Zucker verrühren, dann das Schlagobers untermengen.
- Die eingetunkten Biskotten abwechselnd mit Creme in die Gläser schichten, mit Creme

abschließen, zum Schluss mit Zucker und Weintrauben garnieren und das Junker-Tiramisu für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Passt hervorragend!

### Der Schilcher-Junker

Der Schilcher-Junker ist heuer ähnlich wie der weiße Junker ausgeprägt fruchtintensiv und von knackiger Säure mitgetragen. Besonders sortentypische Aromen nach Beeren, insbesondere Himbeeren, stehen im Vordergrund. Auch sie werden von der junkertypischen Leichtigkeit und einer lebendigen Säure im Abgang getragen.

