Weihnachtliche Glühweincreme

… nicht nur zur Weihnachtszeit
Würziger Glühwein schmeckt nicht nur aus der Tasse, sondern auch in einer fluffigen Creme. Als krönender Abschluss bringt dieses Dessert einen Hauch Weihnachtsmarkt-Feeling auf deine Tisch.

Zutaten:
200 ml Schlagsahne
4 Blätter Gelatine (rote)
1 Zitrone
1 Orange (abgeriebene Schale)
1 Vanilleschote
2 Sternanis
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
350 g Sahnequark
300 ml trockener Rotwein
50 g Zucker
70 g Puderzucker

Zubereitung:
Für die Creme Sahne steif schlagen und Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
Zitrone und Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
Rotwein mit Vanilleschote, Zucker, Zitronensaft, Zironenschale, Sternanis, Gewürznelken und Zimt zum Köcheln bringen und auf ca. 100 ml reduzieren lassen. Glühwein durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatine auswringen und einrühren.

Puderzucker mit Quark vermengen und kalte, aber nicht angezogene, Glühweinmasse unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Portionieren und Creme mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Tip:

Historie:

Dessert
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/dessert:gluehweincreme

Last update: **25.03.2022 18:16**