

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.

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr



Permanent link:

<https://www.ddws.de/dessert:gluehweincreme?rev=1512815618>

Last update: **25.03.2022 18:16**