

## Weihnachtliche Glühweincreme mit Orangenhippen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

3,25  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Creme

200 ml Schlagsahne  
4 Blätter Gelatine  
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

#### Für die Hippen

60 g Zucker  
20 g Ahornsirup  
60 g weiche Butter  
30 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
40 g gemahlene Mandeln  
1 Orange (ausgepresster Saft)

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 Tafel. Wer sein Weihnachtsdessert lieber eiskalt mag, kann den Glühwein auch in einem leckeren Weihnachtseis servieren.

- 1 -

Für die Creme Sahne steif schlagen und Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

- 2 -

Zitrone und Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

- 3 -

Wein 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.

- 4 -

Puderzucker mit Quark vermengen und Glühweinmasse unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben und Creme mindestens 3 Stunden kaltstellen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 6 -

Für die Hippen Orange auspressen und mit Zucker und Ahornsirup erhitzen, kurz abkühlen lassen. Vanillemark, Butter, Mehl, Salz und Mandeln hinzufügen und zu einem

## Weihnachtliche Glühweincreme mit Orangenhippen

Teig verarbeiten, ca.30 Minuten ruhen lassen.

- 7 -

Teig esslöffelweise auf das Backblech geben und zu 10 cm großen, flachen Kreise ausstreichen. Im heißen Ofen 5-8 Minuten backen. Hippen aus dem Ofen nehmen und sofort um einen Holzlöffelstiel wickeln, abkühlen lassen.

- 8 -

Aus der Creme Nocken abstechen und mit Hippen und Orangenfilets servieren.