

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)

gibt es nichts Schöneres, als sich endlich wieder mit weihnachtlichen Leckereien zu Hause einzukuscheln. Und was schmeckt schon weihnachtlicher als heißer, würziger Glühwein? Ab sofort schmeckt uns der nicht mehr nur aus der Tasse, sondern auch als fluffige Glühweincreme mit Orangenhippen. 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, Zitronenschale, 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.

Werden die Tage zum Jahresende hin kürzer und dunkler,

Weihnachtliche Glühweincreme mit Orangenhippen

- 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 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.