

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2018** ▪
Ehemaligen Woche ▪ **Finalgericht von Nelson Müller**



Zusatzgericht von Nelson Müller

Plätzchenpudding mit Glühweineis und Salzkaramell

Zutaten für zwei Personen

Für den Plätzchenpudding:

400 g Honigkuchen, Spekulatius,
 Christstollen, Vanillekipferl...
 1 Päckchen gehackte Nüsse
 ½ Tüte Rosinen
 375 g Butter
 375 g Zucker
 375 g Eier
 300 g Mehl
 1,5 Pkt. Backpulver
 100 ml Milch
 1 Msp. Lebkuchengewürz

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Plätzchen zerbröseln und mit den Nüssen und den Rosinen mischen. Die Milch in einem Topf erhitzen und über die Plätzchenmasse geben. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Butter und Zucker in einer Schüssel langsam schaumig schlagen. Danach die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver einrühren. Zum Schluss das Lebkuchengewürz und die Plätzchenmasse einrühren. Die Masse in ein tiefes Backblech geben und im Backofen ca. 10-15 Minuten backen.

Für das Glühweineis:

300 ml Portwein
 200 ml Rotwein
 50 g Zucker
 50 g kalte Butter
 1 EL Glühweingewürz
 ½ Vanilleschoten
 2 Eier

Eier trennen. Für das Eis Rotwein und Portwein auf 200 ml in einem Topf reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb über dem warmen Wasserbad "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter ein mixen. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Für das Salzkaramell:

375 ml Milch
 125 ml Sahne
 175 g Zucker
 50 g kalte Butter
 1 TL Salz
 Kaltsaftbinder (eine Art Pektin/Geliermittel), zum Andicken

Milch, Sahne und Zucker in einer Pfanne zusammen auf weniger als ein Drittel einkochen lassen. Salz und kalte Butter einrühren und den Kaltsaftbinder hinzugeben. Alles so lange Rühren bis Salzkaramell entsteht.

Salzkaramell auf Teller streichen, je ein Stückchen Kuchen darauflegen und das Eis daneben dekorieren.