



Glühweincreme mit Lebkuchen-Amaretti

Zutaten (für vier Portionen):

Glühwein (Alternative: gekaufter Glühwein)

650 ml (alkoholfreier) trockener Rotwein
1 Orange, unbehandelt, in Scheiben
Zimtstangen
Gewürznelken
Sternanis
Kardamomkapseln
2-3 EL brauner Zucker

Glühweincreme

1 Eigelb
1-2 EL Zucker
6 Blätter Gelatine, eingeweicht (Agar-Agar als vegetarische Alternative)
150 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker

Lebkuchen-Amaretti

1 Eiklar
Salz
100 g Puderzucker
Lebkuchengewürz
100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Glühwein den Rotwein in einem Topf erhitzen und die Orangenscheiben und die Gewürze darin rund eine Stunde bei niedriger Temperatur ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben und abkühlen lassen.

Das Eigelb mit einem Schuss Glühwein und dem Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann den übrigen Glühwein langsam einlaufen lassen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Erst in einem kalten Wasserbad, dann im Kühlschrank abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder vorsichtig umrühren, damit die Masse nicht zu früh geliert.

Zwischenzeitlich die Sahne mit Vanillezucker und einer Prise Salz steifschlagen. Nach und nach vorsichtig unter die erkaltete Glühweinmasse heben. In Portionsgefäße geben und einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Für die Lebkuchen-Amaretti das Eiklar mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen. Den Puderzucker unter Rühren langsam einrieseln lassen und mit Orangenabrieb und Lebkuchengewürz würzen. Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben. Nun kleine, plattierte Kugeln formen oder die Masse mit einem Spritzbeutel in kleinen Klecksen auf ein ausgelegtes Backblech spritzen. Im Ofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben und auf der Glühweincreme servieren.

Nährwerte pro Portion:

582 kcal - 28 g Fett - 10 g Eiweiß - 47 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.