

Ofenschlupfer mit Weinschaum-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/ofenschlupfer-mit-weinschaum-sauce/

Zutaten für 4 - 6 Personen

Für die Ofenschlupfer:

- ½ Hefezopf
- 4 Scheiben Christstollen
- 6-8 Spekulatius-Kekse
- Zartbitterschokolade
- 5 EL Wein
- 100 g Mandelblätter
- 2 Eier
- 80 g Butter
- 1 EL Zucker
- je 1 Msp. Zimt, Nelke, Kardamom
- Chili
- Mark 1/2 Vanilleschote
- 2 EL Limoncello oder ein anderer Likör
- Zucker und Butter für die Formen
- Früchte zum Dekorieren, z.B. eingelegte Cranberries

Für die Weinschaum-Sauce:

- 100 ml trockener Weißwein
- 2 EL Zucker
- 2 Eigelb
- Mark 1/2 Vanilleschote
- je 1 Msp. Zimtpulver und Chilipulver, optional, je nach Geschmack

Zubereitung:

Die Kuchenreste in Würfel schneiden und mit Wein beträufeln.

Die Mandelblättchen in der Pfanne ohne Fett bräunen. Die Eier trennen, das Eigelb mit der Butter schaumig rühren und die Gewürze hinzugeben. Vanille sowie den Likör hinzufügen. Eiklar zu Eischnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Kuchenreste und Mandelblättchen zufügen.

Auflaufform oder Soufflé-Förmchen buttern und mit Zucker austreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C Ober- und Unterhitze in die Fettpfanne stellen. Heißes Wasser angießen, dass die Formen 2 cm im heißen Wasser stehen. Je

nach Formgröße 25 - 35 Minuten garen.

Heiß auf vorgewärmte Glasteller stürzen. Dazu die Weinschaum-Sauce reichen.

Für die Weinschaum-Sauce einen Wasserbadtopf vorbereiten. Das Eigelb mit dem Zucker und den Gewürzen aufschlagen und langsam den Wein zugeben. So lange schlagen bis ein feiner Schaum entsteht. Das Wasser darf dabei nicht mehr kochen. Beides zusammen anrichten.

Rezept: Margarete Kohlmann

Quelle: einfach & köstlich vom 27.12.2014

Episode: Kleines & Feines für das Silvester-Buffer