Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
21. Dezember

Weiter geht es mit der stellv. Ortsbäuerin Gertraud Schneller aus Gachenbach – sie stellt ihre Glühweincreme vor

Zutaten

Glühweincreme
200 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
1 Zimtstange
2 Nelken
300 ml Glühwein oder Kirschsaft
50 g Zucker
500 g Quark
70 g Puderzucker

Soße
6 Orangen
200 ml Orangensaft
80 g Zucker
1-2 Teelöffel Speisestärke

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Zitrone und Orange waschen, dünn schälen und den Saft auspressen. Säfte, Schalen, Gewürze, Glühwein bzw. Kirschsaft und Zucker erhitzen und einköcheln lassen bis ca. 100 ml Flüssigkeit übrig bleiben. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen. Das ganze etwas abkühlen lassen. Den Quark mit Puderzucker verrühren. Die Glühwein Gelatine Mischung unterrühren und die Sahne unterheben. – Kalt stellen.

Vier Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt ist. Die Filets auslösen und den Saft auffangen. Die zwei Orangen auspressen. 200 ml Saft mit dem Zucker 3 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße binden und über die Orangenfilets gießen. Ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Viel Erfolg beim Nachmachen wünscht stellv. Ortsbäuerin Gertraud Schneller