



## Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 23. Dezember



Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Andrea Degen aus Hohenried – sie stellt ihre Spekulatius-Creme mit Punschkirschen vor

### Zutaten

Für die Creme  
4 Blatt Gelatine  
2 Eigelbe  
50 g Zucker  
250 ml Milch  
300 ml Sahne  
50 g Spekulatius

Für die Punschkirschen  
300 g tiefgefrorene oder  
eingeweckte und abgetropfte  
Kirschen  
60 g Zucker  
je 1 Prise gem. Nelken  
und Zimt  
80 ml Orangensaft  
60 ml Glühwein  
1 geh. TL Speisestärke

### Zubereitung

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Die Milch aufkochen und noch heiß nach und nach zu der Eigelbmischung gießen, dabei unentwegt rühren. Die Creme in einen Topf umfüllen und weiter rühren bis sie leicht sämig wird. Achtung: die Creme darf nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen, auf Eiswasser kaltrühren. Die steif geschlagene Sahne und die zerbröselten Spekulatius unter die Creme heben und in Gläser verteilen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Für die Punschkirschen Zucker, Gewürze, Orangensaft und Glühwein in einem Topf geben, aufkochen. Die Kirschen einlegen und einige Minuten dünsten. Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Kirschen damit binden, einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Punschkirschen vor dem Servieren auf der Creme verteilen und evtl. mit gehackten Pistazien bestreuen.



Viel Erfolg beim Nachmachen wünscht Ortsbäuerin Andrea Degen