



Holunderbeeren Crème mit Gewürz - Rotweinäpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, schon fast vergessen, lecker mit Gewürz - Rotweinäpfeln

Zutaten

- Für die Holunderbeeren Crème:
- 50 ml Hollunderbeerensaft
- 150 g frische, gestrippte oder T. K. Holunderbeeren
- 3 Eigelbe
- 250 ml Schlagsahne
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 cl Grenadin
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Für die Rotweinäpfel:
- 2 mittelgroße, säuerliche Äpfel, geschält, halbiert, entkernt
- ¼ l trockener Rotwein
- 70 g Zucker
- Etwas Zitronen - Orangenabrieb
- ½ Tl Zimt, 3 Gewürznelken, 1 Sternanis
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Die Holunderbeeren Crème:

Schritt2

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 4 - 5 min. einweichen; die Sahne steif schlagen. Die

Holunderbeeren mit dem Saft zunächst ca. 10 min. leise köcheln lassen, anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Zitronenabrieb auf einem heißen Wasserbad intensiv und cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren. (Das nennt der Fachmann zur „Rose“ bringen)

Schritt4

Die pürierten Holunderbeeren, Zitronenabrieb, Grenadin und die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, erkalten lassen.

Schritt5

Kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, kalt stellen.

Schritt6

In Portionsförmchen oder Gläsern abfüllen oder in eine Schüssel geben und als Nocken abzustecken, .

Schritt7

Die Gewürz - Rotweinäpfel:

Schritt8

Den Rotwein mit dem Zucker, Zitronen - Orangenabrieb, Zimt, Nelken und Sternanis aufkochen und die vorbereiteten Äpfel hinein geben. Leise, bei geschlossenem Deckel, „bissfest“ pochieren.

Schritt9

Heraus nehmen und fächerförmig einschneiden, Sternanis und die Nelken wieder entfernen.

Schritt10

Die gut ausgedrückte Gelatine in den Sud geben, verrühren, erkalten lassen, soll Sirupartig gelieren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die gefächerten Rotweinäpfel auf gekühlten Desserttellern anrichten und den gelierten Pochierfond darüber geben.

Schritt13

Die gestürzten Portionsförmchen oder 2 schöne, glatte Nocken mit einem erwärmten Esslöffel abstechen, dazu setzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fast vergessene rezepte, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderbeeren-creme-mit-gewuerz-rotweinaepfeln/>