

Glühwein & Glühweinschaum

Für den Glühwein:

¼ l Glühwein
1 Stange Zimt
Orangenschale
Zitronenschale
1-2 Nelken
½ Sternanis
50-70g Zucker

Für den Schaum:

3 Eigelb
100g Zucker
125ml des kalt gestellten Glühweins

1. Den Glühwein mit den genannten Zutaten kurz aufkochen und dann 5min bei kleiner Flamme ziehen lassen. Anschließend kalt stellen. (ca. 15 min)

Vorsicht: Wenn ihr den heißen Topf in den Kühlschrank stellt, legt ein Holzbrett drunter. Sonst verkohlen die Kühlschrankgitter!

2. Nun zum Schaum: In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen bis die Masse leicht weiß ist.

3. Die Schüssel nun über Wasserdampf (auf einen Topf mit kochendem Wasser) mit 125ml von dem vorher kaltgestellten Glühwein schaumig schlagen.

Das kann eine Weile dauern! Wenn euch der Arm müde wird, nehmt die Schale zwischendurch vom Topf und rührt dabei langsam weiter.

Baiser-Bratapfel

Zutaten:

2 Äpfel

Für den Sud:

1 EL Weißwein

1 EL Wasser

1 EL Zucker

1 Stange Zimt

Zitronenschale

1 Sternanis

Prise Vanillezucker

Für die Baisermasse:

3 Eiweiß

4-5 EL Puderzucker

1 EL Stärke

einen Spritzer Zitronensaft

Prise Salz

1. Die Zutaten für den Sud in einen Topf tun und solange aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
 2. Die Äpfel schälen und ggf. entkernen.
 3. Die Äpfel bei geschlossenem Topf im Sud dünsten. (ca. 5min, das ist abhängig von der Konsistenz der Apfelsorte und wie weich ihr die Äpfel gern haben wollt)
Aufpassen, dass die Äpfel nicht zu lange dünsten, sonst werden sie zu weich.
 4. Eiweiß kurz salzen, dann in drei Schritten aufschlagen: nach und nach Puderzucker zu geben, einen Spritzer Zitronensaft, zum Schluss die Stärke unterrühren.
 5. Die fertig gegarten Äpfel leicht abkühlen lassen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Äpfel nun mit der Baisermasse eindecken.
 6. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 10min backen.
- Guten Appetit!