

CHRISTINE EGGER

Weihnachten IM GLAS

Mit
Geschenk-
ideen

Schnelle Rezepte



FÜR KUCHEN
& DESSERTS

Pichler





5 Gläser à 220 ml

ZUTATEN

100 ml Milch
1 Zitrone (Abrieb)
90 g Powidl
200 g Mohn, gemahlen
50 g dunkle Kuvertüre
50 g Haselnüsse, gerieben
2 cl Rum
120 g Butter
3 Eier
90 g brauner Zucker
50 g Paniermehl/
Semmelbrösel
2 EL Butter, geschmolzen
für die Gläser

Garnitur

125 ml Sahne
30 g Powidl
250 g Zwetschkenröster
(Zwetschgenragout)
siehe Grundrezept S. 14
alternativ
mindestens 5 schöne
frische Zwetschkenspalten



ZWETSCHKEN-MOHN-AUFLAUF

Mohn pur!

An alle Mohnliebhaber: Dieser Auflauf ist Mohn pur! Ich persönlich finde diese Komposition einfach unwiderstehlich.

ZUBEREITUNG

Die Gläser mit der Butter dünn austreichen.

Milch mit Zitronenabrieb und Powidl aufkochen, dann den Mohn einrühren. Kuvertüre, Haselnüsse und Rum einrühren, dann etwas überkühlen lassen. Butter schmelzen.

Die Eier mit dem Zucker mindestens 7 Minuten lang schaumig schlagen.

Die geschmolzene Butter einrühren und die Mohnmasse mit den Semmelbröseln abwechselnd unter die Eiermasse heben. Fertige Mohnmasse in die vorbereiteten Gläser füllen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und die Powidlmarmelade locker einrühren – so, dass man noch Schlieren sieht.

Zwetschken aus dem Saft nehmen und abtropfen lassen.

Wenn der Mohnauflauf fertig gebacken ist, mit dem Powidlobers und den Zwetschken anrichten.

Tipps

Schmeckt auch kalt traumhaft gut!



BIRNEN-NOUGAT-SOUFFLÉPUDDING

Verführerisch und fruchtig

ZUBEREITUNG

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Auf die 5 Gläser aufteilen.

Die Milch mit dem Zucker vermischen. Das Puddingpulver mit 3 EL der Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und die Puddingpulvermischung einrühren. Nochmals aufkochen und zur Seite stellen. Das Nougat in den heißen Pudding einrühren. Den Amaretto und die Eigelb in den Nougatpudding einrühren – dieser darf dabei eine Temperatur von höchstens 80 °C haben. Den Nougatpudding auf den Birnen verteilen.

Eiweiß und Kristallzucker sehr fest aufschlagen. Diesen Eischnee auf die Gläser aufteilen und mit Mandeln bestreuen.

Nun die Gläser bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen, bis die Schneehaube goldbraun ist – danach gleich servieren.

Tipps

Soll dieses Dessert für Gäste vorbereitet werden, alles – bis auf die Schneehaube – in die Gläser füllen. Eischnee erst vor Verwendung zubereiten und das Dessert wie oben angegeben fertigstellen.

5 flache Gläser à 290 ml

ZUTATEN

5 Birnen (= ca. 550 g)
500 ml Milch
30 g brauner Zucker
½ Pkg. Vanillepuddingpulver (= ca. 20 g)
125 g Nussnougat
2 cl Amaretto
2 Eigelb
2 Eiweiß
100 g Kristallzucker
30 g Mandeln, gehobelt