

CHRISTINE EGGER

Weihnachten IM GLAS

Mit
Geschenk-
ideen

Schnelle Rezepte



FÜR KUCHEN
& DESSERTS

Pichler





KAROTTENKUCHEN

mit Gervaiscreme

Rexgläser: 6 x 240 ml
oder 9 x 160 ml

ZUTATEN

Kuchenmasse

- 3 Eier
- 40 g brauner Zucker
- 140 g Kristallzucker
- 20 g Honig
- 1 Pr. Salz
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 240 g Karotten, geraspelt
- 150 g Mehl
- 2 Msp. Natron
- 1 TL Zimt
- 2 Msp. Backpulver
- 70 g Walnüsse, gehackt
- 40 g Butter, flüssig
- 160 g Maiskeimöl

Gervaiscreme

je 1 Nockerl für 8 Gläser

- 60 g weiße Schokolade
- 250 g Gervais
- 25 g Vanillezucker
- 70 g Honig
- ½ Zitrone (Saft)

ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem braunen Zucker, Kristallzucker, Honig, Salz und Zitrone schaumig schlagen. Dann die Karotten in die Eiermasse rühren.

Das Mehl mit Natron, Zimt und Backpulver sorgfältig vermischen und mit den Nüssen unterheben, zum Schluss die Butter mit dem Öl einrühren.

Die Masse in die Gläser füllen. Im Backrohr bei 160 °C für 25 Minuten backen.

Für die **Creme** weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und über Wasserbad schmelzen. Nun alle Zutaten mit einem Mixer schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade muss dabei sehr rasch eingerührt werden.

Gervaiscreme zum Servieren auf die Gläser setzen, mit Nussdekor und Karamellsauce garnieren (siehe Grundrezept S. 21).

Tipp

Der Gervais sollte mindestens 20 Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank genommen werden. Das ermöglicht eine leichtere Verarbeitung.



CHEESECAKE MIT WEICHSELN

American Style

5 Gläser à 160 ml

ZUTATEN

200 g Doppelrahmkäse
(z. B. „Philadelphia“)
70 g Puderzucker
1 Ei
10 g saure Sahne
40 g Sahne
½ Vanilleschote (Mark)
5 g Zitronensaft
40 g Butterkekse, gehackt
40 g Butter

240 g Weichseln aus dem
Glas, abgetropft
150 ml Weichselsaft
1 EL (ca. 5 g) Maisstärke

ZUBEREITUNG

Butterkekse in einen Frischhaltebeutel geben und mithilfe eines Rollholzes oder eines Fleischklopfers zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Keksen vermischen. Gleichmäßig in die 5 Gläser füllen und (beispielsweise mit einem Korken) festdrücken.

Doppelrahmkäse mit Puderzucker glatt rühren. Ei, saure Sahne, Sahne, Vanillemark und Zitronensaft kurz mit dem Mixer oder der Küchenmaschine mixen und die Käsemasse dazurühren.

Die Masse in die Gläser füllen und bei 100 °C 55 Minuten backen. Den Cheesecake vor dem Servieren ordentlich durchkühlen lassen.

Für die Garnitur die Weichseln abseihen. Den Weichselsaft aufkochen. Die Maisstärke mit Wasser glatt rühren und in den kochenden Weichselsaft einrühren, noch einmal kurz aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Weichseln dazugeben.

Die Cheesecakes im Glas mit der Weichselsauce garnieren.