

Unser Nikolausrezept für Erwachsene: Glühweinschnitten und Pralineneis



Schokolade vom Nikolaus

Glühwein und Schokolade gehören in diese besondere Jahreszeit. Kombiniert mit edlen Destillaten lässt sich daraus für Erwachsene köstliches zubereiten. Und es wärmt so schön von innen.

Ich habe in unserer Nikolausrezeptur für das Pralineneis tatsächlich einen Schokonikolaus verarbeitet. Hat sich grad so angeboten. Mit Nougat vermischt und mit etwas Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert ergab das ein vollmundiges Eis. Die restliche Schokolade hab ich mit wenig Sahne zu einer Schokosoße geschmolzen.

Als Begleiter gesellt sich ein ofenwarmer Glühweinkuchen dazu. Auch da sind Schokotropfen eingearbeitet und fein säuerliche Cranberries. Heimische Weinbeeren gehen genauso gut. Vielleicht sollte man die auch noch in Kirschwasser eingelegen?

Hier unsere Rezeptur für das Nikolaus-Spezial-Rezept:

Zutaten

- Zutaten Glühweinkuchen

- 250 g weiche Butter
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier
- 150 g Schokolade, in Tropfen
- 125 g Zucker
- 125 ml Glühwein
- 200 g Weinbeeren oder Cranberries
- 3 Kumquats oder Orangeat, gewürfelt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

- **Extra für die Glasur:**

- 250 g Puderzucker
- 2 EL Glühwein
- 2 EL Kirschwasser

- **Zutaten für das Pralineneis**

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eigelbe (ca. 120 g)
- 120 g Nougat
- 120 g Schokolade
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser
- Extra: 50 ml geschmolzene Edelbitter Schokolade (mindestens 60%)

Zubereitung

Für die **Glühweinschnitten** die zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker mit einer Küchenmaschine schaumig rühren. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver erst gut vermischen. Nun abwechselnd Eier und Mehl-Backpulvermischung in den Teig rühren.

Kumquats waschen, halbieren und den Kern entfernen. Kumquathälften fein hacken und mit 125 ml Glühwein in den Teig mischen. Dann die Schokoladentropfen untermengen.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben. Auf die Oberfläche die gewaschenen Cranberries (oder Weinbeeren) verteilen und in den Teig drücken. Bei 175°C Ober/Unterhitze (Umluft 160°C) ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Guß aus Puderzucker und 2 EL Glühwein und 2 EL Kirschwasser eine dicke Glasur anrühren. **Tipp:** Ist der Guß zu fest, nach und nach noch Teelöffelweise Glühwein zugeben. Guß auf den Teig streichen. Wenn die Glasur ganz trocken ist den Kuchen in Schnitten zerteilen.

Für das **Pralinen-Eis** 250 ml Milch mit 250 ml Sahne, Vanillezucker und 50 Zucker in einem kleinen Topf rührend erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Die heiße Milchmischung über Wasserbad mit 6 Eigelben zur Rose

abziehen. 120 g Schokolade und 120 g Nougat grob hacken. Nougat und Schokolade zu der warmen Eimasse geben und unter rühren auflösen. Die Eismasse mit der Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen. Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren (oder in eine flache Form gießen und im Tiefkühler frieren lassen. Dabei immer wieder zwischendurch mit einem Pürierstab pürieren). Ist das Eis von streichfähiger Konsistenz, wird das Kirschwasser und 50 g geschmolzene Kuvertüre eingerührt. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

