

GENUSS GANZ NAH - WEIHNACHTEN
Das perfekte Weihnachtsmenü für SWR1

Nachspeise
Christstollen-Parfait mit Bratapfel



Zutaten für 4 Personen:

Christstollen-Parfait

2 Eier 100g Honig
ca. 5g frischer Zitronenthymian gehackt
je 5 g Zimt, Muskatblüte und Kardamom
Mark von 2 Vanilleschoten
50g kleingehackte Mandeln
100 g Trockenfrüchte nach Wahl
150ml geschlagene Sahne

2 Eier in einen Schlagkessel geben. 100g Honig, Gewürze, frischen Zitronen-Thymian und das Mark von 2 Vanilleschoten dazu geben. Im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen zur Rose schaumig schlagen - Maximal-Temperatur der Masse 60°C (sonst gibt es Rührerier).

Aus dem Wasserbad nehmen und auf 40°C abkühlen lassen.

Die Nüsse und die Trockenfrüchte unterheben. Danach die geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben. Mit der überstehenden Folie abdecken und einfrieren.

Nach ca. 10 Std. kann das Parfait serviert werden.

Bratapfel

4 Äpfel (am besten Boskoop)
4 Datteln, 4 Feigen kleingeschnitten
etwas Rum zum Beträufeln

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.

Die entstandene Röhre mit Datteln und Feigen füllen, mit etwas Rum beträufeln, und im Ofen 20 min bei 180°C backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

So schmeckt Weihnachten. Guten Appetit!

Täglich frisch und kreativ

Stübers Restaurant: regional, saisonal und Bio.

Täglich von 17.30 Uhr bis 21.15 Uhr geöffnet.

Samstag und Sonntag auch Mittags von 11.30Uhr bis 14.15 Uhr.

Dienstags geschlossen wegen Kochkursen.

