



Ein himmlischer Nachtisch, so raffiniert wie unsere Weine



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

200 ml	Milch
4	Eier (getrennt)
120 g	Mehl
	Salz
150 g	Zucker
50 g	Butter
80 g	Blanchierte Mandeln mit Honig & Salz
125 g	Soft-Cranberries
250 ml	Cranberry-Nektar
125 ml	Blanchet Merlot Trocken
1 TL	Zimt
etwas	Puderzucker
2 TL	Speisestärke

..und dazu Blanchet Merlot Trocken

Zubereitung

1

Milch, Eigelb, Mehl und 1 Prise Salz und 50 g Zucker mit dem Handrührer zu einem glatten Teig rühren. Eiweiß zu weichem Schnee schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen, dann steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben.

2

25 g Butter in feuerfesten Auflaufförmchen schmelzen. Den Teig hineingeben und die Förmchen mit Alufolie bedecken. Bei 210 °C (Umluft 190 °C) auf der zweituntersten Schiene 20– 25 Minuten backen.

3

Am Ende der Backzeit die Mandeln mit dem Wiegemesser grob hacken. 25 g Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und darin die Mandeln anrösten. 25 g Zucker zugeben und karamellisieren lassen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Kochen bringen. Zimt, Zucker und Speisestärke mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen.

2

Soft-Cranberries zugeben und 20 – 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren