

> Vanillekipferleis mit Gewürzkirschen

Für besinnlichen Genuss in der Vorweihnachtszeit



ZUTATEN:

200 g	Weizenmehl
100 g	NATURATA Rübenzucker
1 Päckchen	NATURATA Bourbon Vanillezucker
1 Stück	Ei
125 g	Butter
100 g	gemahlene Mandeln
4 Stück	Eigelb
150 g	NATURATA Puderzucker aus Rohrohrzucker
1 Stück	NATURATA Bourbon Vanilleschote
500 ml	Schlagsahne
500 g	Kirschen, tiefgekühlt
4 EL	NATURATA Gelierzucker 2:1
1 Päckchen	NATURATA Bourbon Vanillezucker
100 ml	Orangensaft
2 Stück	Zimtstangen
4 Stück	Sternanis
25 g	Ingwer, frisch

ZUBEREITUNG

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter und die gemahlene Mandeln hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
- 2.** Aus dem Teig 1 cm dicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175 °C im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen.
- 3.** Eigelb und NATURATA Puderzucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. NATURATA Vanilleschote halbieren das Mark herauskratzen und das Vanillemark zur aufgeschlagenen Zucker-Ei-Masse geben. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.
- 4.** Die Hälfte der vorbereiteten Vanillekipferl grob zerbröseln und unter die Vanillemasse geben. Das Ganze nun in einer vorbereiteten Form für mindesten 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.
- 5.** Kirschen, NATURATA Gelierzucker, NATURATA Vanillezucker und Orangensaft aufkochen. Ingwer schälen fein raspeln und zu den Kirschen geben. Zimtstangen und Sternanis ebenfalls hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis eine marmeladige Konsistenz entsteht.

- 6.** Zimtstangen und Sternanis wieder entfernen und die Kirschen noch warm zu dem Vanillekipferleis und den restlichen Vanillekipferln servieren.

Zubereitungszeit:	2 Stunden
Backzeit:	10 Minuten
Kühlzeit Teig:	1 Stunde

Temperatur:	175°C Umluft
Kühlzeit Eis:	über Nacht

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten