

Johann Lafer | Johannisbeer-Küchlein mit Zimt-Sabayon

Zutaten für 4 Personen

Für die Creme:

- ½ Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 1 Eigelb
- 1 EL Zucker
- 15 g Speisestärke
- 50 g Butter

Für die Küchlein:

- 100 g Butter, zimmerwarm
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver

Für die Sabayon:

- 1 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 2 EL Johannisbeerkonfitüre
- 3 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 cl Haselnuss-Likör
- 150 g gemischte Beeren

Außerdem:

- 24er Mini-Muffinblech
- Spritzbeutel
- Flüssige Butter für die Formen

Zubereitung:

Für die Creme die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und beides mit der Milch zusammen aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Einen Teil der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 1 Minute köcheln lassen. Die Vanille-Creme vom Herd nehmen, 50 g Butter unterrühren und abgedeckt kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Küchlein die Butter mit dem Zucker und den Eiern in der Küchenmaschine schaumig rühren. Salz und Zitronenschale zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zur Ei-Zucker-Masse sieben. Alles unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Silikonmulden mit flüssiger Butter fetten und die Masse 2/3 hoch einfüllen. Im vorheizten Backofen 20 Minuten backen.

Anschließend kurz in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Küchlein einmal quer aufschneiden und mit der Johannisbeerkonfitüre bestreichen. Die übrigen Kuchen darauf setzen, andrücken und auf eine Platte setzen.

Die gut gekühlte Vanille-Creme mit den Schneebesen der Küchenmaschine cremig schlagen. Das Eiweiß schaumig aufschlagen, den Zucker dabei zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Vanille-Creme heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jedes Küchlein einen Tupfen Vanille-Creme spritzen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und Zimt in einer Schlagschüssel verrühren. Auf einem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 1 – 2 Minuten weiter schlagen. Den Haselnuss-Likör unterrühren.

Die Küchlein mit den Beeren garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Rezept: Johann Lafer | Dessert

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 14.01.2017

Prominente Gäste: Uschi Glas & Stefan Voss