

# Punsch Desserts



## Einkaufsliste:

### **Für das Punsch Curd:**

160ml Rotwein (oder roten Traubensaft)

Saft von 2-3 Orangen (ca. 160ml)

Schale von 2-3 Orangen

6 Eigelb

25g Speisestärke

180g Rohrohrzucker

2 Zimtstangen

1TL Ingwer

Mark einer Vanilleschote + Schote

2-3 Sternanis

100g Butter

### **Für die Pavlova:**

4 Eiweiß

180g Rohrohrzucker

1TL Zimt

1TL Speisestärke

Außerdem: 4-5 Esslöffel Curd (nach Belieben), 250ml Sahne, 1TL Vanille

100ml Rotwein oder roten Traubensaft, 2 TL Speisestärke, 2EI Rohrohrzucker, 200g Himbeeren (TK), 1-2 Orangen, 1Zimtstange

## So wird's gemacht

Orangensaft sowie die Orangenschale und den Rotwein oder den Traubensaft in einen Topf geben und erhitzen. Restliche Gewürze hinzufügen und für 5 Minuten köcheln lassen. Herdplatte ausstellen und ziehen lassen. Derweil Eigelbe mit dem Zucker und der Speisestärke cremig rühren. Nun unter ständigem Rühren die Eigelbmasse in die Saftmasse rühren. Diese Masse langsam erhitzen, dabei ständig rühren bis die Masse eindickt. Nun von der Kochstelle nehmen und die Butter unterrühren. Die Masse direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen oder in gut verschließbare Gläser abfüllen und über Kopf abkühlen lassen.

Für die Pavlova ein Backpapier vorbereiten - auf die Rückseite einen Kreis auftragen und auf ein Backblech legen. Ofen auf 150°C vorheizen. Die Eiweiße luftig aufschlagen. Nun den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiter aufschlagen. Der Zucker sollte vollständig aufgelöst sein. Nun die Speisestärke und den Zimt in die Masse geben und nochmals kurz aufschlagen. Nun löffelweise entlang der Linie kreisförmig auf das Backpapier geben. Blech in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf max. 100°C herunterstellen. Ca. 1 Stunde backen, die Masse sollte ganz leicht gebräunt sein und etwas aufgegangen sein. Vorsichtig inkl. Backpapier vom Backblech entfernen und auskühlen lassen. Mit einem Pfannenwender o.ä. vom Backpapier lösen und auf einen geeigneten Teller legen.

Nun zunächst die Sauce vorbereiten. Hierfür den Rotwein oder den Traubensaft gemeinsam mit dem Zucker, Orangenscheiben und Zimt zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Diese Masse unter rühren in die Rotweinsauce geben bis die Masse deutlich eindickt. Zum Schluss die tiefgekühlten Himbeeren hinzugeben, von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen.

Für die Creme Sahne und Vanille aufschlagen unter rühren das Punschcurd löffelweise hinzufügen, weiter schlagen bis die Masse steif geschlagen ist. Kurz vor dem Servieren Sahnecreme auf die Pavlova geben und mit den Himbeeren (oder auch andere Früchte) bedecken. Zum Schluss eine Orange filetieren und auf der Pavlova verteilen.



### Einkaufsliste:

Für 6 kleine Tartes oder eine 24er Form:

120g Mehl  
100g Butter  
100g gemahlene Mandeln  
1TL Orangenabrieb  
1TL Zimt  
1 EL Creme Fraiche  
50g Puderzucker  
Gesamtes Curd

Für die Meringue:

4 Eiweiß  
200g Zucker  
1 Zitronenscheibe

### So wird's gemacht

Für den Boden Butter, Zucker, Mandeln, Orangenabrieb, Zimt und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme Fraiche hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Teig teilen und jeweils zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in den Tarteformen platzieren. Tarteformen in den Tiefkühlschrank stellen und das Curd sowie die Meringue Masse vorbereiten.

Für die Meringue Eiweiß leicht aufschlagen und nach und nach den Zucker untergeben. Nun solange weiter schlagen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Als Test etwas Baiser zwischen zwei Fingern reiben. Die Masse sollte sehr fest sein.

Ofen auf 150°C vorheizen. Nun die Curd auf dem Boden verteilen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und auf die Curd spritzen. Die Pies ca. 30 Minuten backen. Die Meringue sollte außen knusprig und innen noch etwas weich sein. Fertig. :)



## Einkaufsliste:

### Für die Macaron Schalen:

45g gemahlene weiße Mandeln  
75g Puderzucker  
1 Eiweiß (36g)  
1/2 TL Orangenabrieb  
1/2 TL Zimt  
10g Rohrzucker  
Nach Belieben: Lebensmittelfarbe (Gel oder Pulver)

Außerdem: Punsch Curd zum Befüllen

### Für die Glasur:

100g Puderzucker  
1 EL Wasser (je nach Konsistenzwunsch)  
1 TL Meringue Powder oder 1 Eiweiß  
1 EL Kakao

## So wird's gemacht

Für die Macarons Mandeln, Zimt, Orangenschale und Puderzucker vermengen und sehr fein mit dem Pürierstab zerkleinern. Diese Masse 1-2 Mal durch ein Sieb geben. Beiseite stellen. Ofen auf 150°C vorheizen. Eiweiß hell aufschlagen und dann die 10g Zucker hinzugeben, weiter schlagen. (Optional: Nun ein wenig Farbe mit einem Holzstab hinzugeben,) weiter schlagen bis die Masse sehr steif ist und glänzt. In drei Schritten die Nuss-Puderzucker-Mischung unterheben. Die Masse sollte letztendlich zäh vom Löffel fließen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kleine Kreise auf das vorbereitete Backpapier spritzen. Für die Bären kleine Kreise oben rechts und links an den "Kopf" spritzen. 30 Minuten trocknen lassen. Nun die Macarons in den Ofen schieben und diesen auf 120°C-130°C herunterstellen. Nach 10-12 Minuten herausnehmen und sofort das Backpapier vom Backblech nehmen und auf eine kalte Fläche geben. Macaronshalen auskühlen lassen. Je 1 TL Curd auf eine Schale geben und die zweite Schale leicht andrücken, trocknen lassen.

**Für die Glasur:** Puderzucker und Meringue Powder mischen und 1 EL Wasser hinzufügen, Masse cremig schlagen, nach Belieben Wasser hinzufügen, jedoch immer nur wenige Tropfen! Mit frischem Eiweiß, Eiweiß fluffig aufschlagen und Puderzucker in die Masse sieben, weiter rühren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Etwa 3/4 der Masse beiseite stellen unter den Rest den Kakao sowie etwa Wasser geben und verrühren. Beide Glasuren in Spritzbeutel mit einer sehr kleinen Lochtülle geben und den Bären zeichnen.