

Frisch gekocht
Dienstag, 11. April 2017



Rezept von Eveline Wild

Glasdessert für den Osterbrunch

40 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Zitronenthymian-Mousse:

220 g Milch, 15 Zweige Zitronenthymian, 50 g Eidotter (ca. 3 Stück), 50 g Zucker, 3 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht), 300 g Obers.

Für die rosa Pfefferstreusel:

100 g Butter (weich, zimmerwarm), 100 g Kristallzucker, 100 g geschälte und geriebene Mandeln, 100 g glattes Mehl, Salz, geriebene Zitronenschale, rosa Pfeffer (gemahlen).

Außerdem:

400 g frische Erdbeeren, Schokogitter.

Zubereitung

Milch mit Thymian erwärmen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb seihen und in einem Topf aufkochen. Eidotter und Zucker verrühren und mit der Milch bei ständigen Rühren „zur Rose abziehen“ (Maximaltemperatur 85 °C). Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen und die ausgedrückte Gelatine begeben. Gut verrühren und möglichst auf Eiswasser abkühlen.

In der Zwischenzeit das Obers aufschlagen. Zugleich immer wieder die Eimasse umrühren und wenn die Masse beginnt sulzig zu werden, das geschlagene Obers unterheben.

Alle Zutaten für die Pfefferstreusel verkneten und zwischen den Händen zu Streuseln bröseln. Auf einem mit Backpapier belegten Blech backen. Im Rohr bei 170 °C (Heißluft) goldbraun backen.

Die Creme in formschöne Gläser füllen. Kalt stellen und vor dem Servieren mit den Streuseln und Erdbeeren belegen, mit Schokogittern garnieren.