

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Weißer Zimtcreme mit Kirschen

45 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

250 g Milch, 3 Eidotter, 50 g Zucker, 3 Zimtstangen, 4-5 Blätter Gelatine, 350 g Schlagobers.
Für die Hippen: 50 g Butter (zerlassen), 50 g Staubzucker (sehr fein gesiebt), 30 g Eiklar, 50 g glattes Mehl.

Außerdem: 1 Glas Sauerkirschen ohne Stein (ca. 300 ml), 80 g Zucker, 2 EL Speisestärke, ½ TL Lebkuchengewürz, Schale von 1 unbehandelten Zitrone; frische Melisse vom Stock zum Dekorieren.

Zubereitung

Für die Zimtcreme die Milch erhitzen und die Zimtstangen darin für etwa 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Dotter mit Zucker verrühren und die Gelatine einweichen. Nun die Zimtstangen entfernen, da diese hinderlich beim Rühren sein könnten. Einen kleinen Teil der heißen Milch zu der Dottermischung schütten und gut verrühren. Anschließend alles zurück in den Topf schütten und während ständigem Rühren auf etwa 85°C erhitzen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, die abgezogene Creme in eine kalte Schüssel umfüllen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. (Wenn schnell weitergearbeitet werden soll, empfiehlt es sich, die Schüssel in ein kaltes Wasserbad zu stellen und immer wieder umzurühren.) Das Obers zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen. Sobald die Creme sulzig wird, nochmals ganz kräftig rühren bzw. mixen, damit keine Klümpchen entstehen können. Dann das Schlagobers unterheben und in Gläser abfüllen.

Für die Hippen alle Zutaten rasch zu einer glatten Masse verrühren und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag auf Backpapier oder Dauerbackmatten aufstreichen und mit einer Zahnpachtel abstreifen. Diese „Schnüre“ dann bei etwa 180-200 °C Heißluft zu einer goldgelben Farbe backen. Im noch heißen Zustand zerknüllen oder biegen. (Wenn die Hippe zu sehr erkaltet, ehe sie in die gewünschte Form gebogen wird, wird sie spröde und bricht.) Die Hippen auskühlen lassen und in einer gut schließenden Box bis zum Servieren lagern. Das Kirschkompott durch ein Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft in einem kleinen Kochtopf auffangen. Zucker, Zitronenschale und Lebkuchengewürz zum Saft geben und aufkochen. Mit der angerührten Stärke abbinden und gut durchkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Sauerkirschen begeben und unterrühren.

Die Kirschen auf der Zimtcreme verteilen, die Hippenester darauf setzen und mit Zitronenmelisse dekorieren.