

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Lebkuchengewürzaufbau mit Traminerschaum

Zutaten

(für 8 Förmchen)

- 90 g Butter
- 2 cl Rum
- 3 EL Staubzucker
- 2 EL Kristallzucker
- 5 Eier
- 50 g geriebene Mandeln
- 50 g Schokolade (ca. 60% Kakaoanteil)
- 20 g Lebkuchenbrösel
- 1 TL Lebkuchengewürz
- etwas Butter und Zucker für die Formen
- eine Prise Salz

Für den Traminerschaum

- 2 Eidotter
- 1/8 L Gewürztraminer
- 2 TL Kristallzucker

Zubereitung

In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen, dabei aber nicht zu heiß werden lassen. Rum zugießen.

Eier in Dotter und Eiklar trennen. Dotter mit Staubzucker cremig schlagen. Eiklar mit Kristallzucker und einer Prise Salz vermengen und anschließend zu steifen Schnee schlagen.

Schokolade reiben. Geschmolzene Butter mit der Dottermasse verrühren. Diese Masse in den Schnee einrühren. Restliche Zutaten unterheben.

Souffléeförmchen mit geschmolzener Butter ausstreichen und mit Staubzucker austreuen. Masse einfüllen.

In eine Wanne ca. 3 cm hoch heißes Wasser füllen. Förmchen in das Wasserbad stellen. Wanne ins Backrohr schieben und die Aufläufe bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Für den Traminerschäum alle Zutaten in einen Schneekessel geben und über Wasserdampf schaumig aufschlagen.

Aufläufe auf Teller stürzen, Traminerschäum dazugeben. Eventuell mit eingelegten Dörrzwetschken, Zwergorangen oder Schokoladensauce garnieren.