

"Weihnachts-Creme"

Weihnachtlich, nicht zu süß, einfach und schnell gemacht: Die Schokoladencreme mit Cranberries und Rotwein stammt diesmal aus dem Rezeptheft der Fairen Woche 2013. Für 10-12 kleine Portionen, die auch nach der Weihnachtsgans auch noch hineinpassen, gelten folgende Mengen:



Man nehme:

0,2l heller Rotwein (Spätburgunder, Lemberger, Pinot Noir)
50g Mascobado Zucker*
1 Tüte (100g) getrocknete Bio-Cranberries
1 Becher Sahne (0,2l)
2 frische Bio-Eier
2 Tafeln 70%ige Bitterschokolade*
2 Prisen gemahlener Zimt*
2 Prisen zerstoßener Kardamom*
alternativ Lebkuchengewürz*

*aus Fairem Handel, bei uns erhältlich

Rotwein und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Cranberries dazu geben und kurz aufkochen. Die Beeren sollen nur leicht aufplatzen, aber nicht verkochen. Cranberries abgießen und den Sud auffangen. Den Sud so lange einkochen, bis ca. 4-5 Esslöffel übrig bleiben. Das dauert nicht länger als 2-3 Minuten.

In einem anderen Topf die Sahne mit der zerbrochenen Schokolade erhitzen, aber nicht kochen. Rühren, bis die Schokolade ganz geschmolzen ist. Sahne-Schoko-Creme auf unter 60°C abkühlen lassen, dann den Weinsirup und die verschlagenen Eier unterrühren. Mit Zimt und Kardamom würzen und die Cranberries vorsichtig einrühren.

Nun die Creme in Gläser oder kleine Schälchen gießen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Diese Weihnachts-Creme ist durch die Cranberries frisch und in der Konsistenz etwas fester als eine Mousse. Wenn sie in kleinen Portionen serviert wird, haben auch Dessert-Muffel ihre Freude daran. Dazu passen gut ein Glas Rotwein, eine Tasse Kaffee oder eine Zigarre.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!