



Kirschpunsch Törtchen

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: Silikonform GEM 100*, Silikonform Petits Fours*

Punschgewürz Mischung (Sarah Zahn)

- 1½ El Zimt
- ½ Teel. gemahlener Ingwer
- ½ Teel. gemahlener Kardamom
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Msp. gemahlener Sternanis
- 1 Msp. gemahlener Piment
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 Msp. gemahlener Fenchel
- 70 g Zucker

Alle Gewürze gut mit dem Zucker vermengen. In ein Gläschen gefüllt und luftdicht verschlossen hält es Monate.

Punschirschen Einlage

- 150 g TK Sauerkirschen
- 60 g Rotwein
- 1 El Punschgewürz, s.o.
- 100 g Gelierzucker 2:1
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine (für eine eher flüssigere Füllung kann die Gelatine weggelassen werden)

Die Gelatine einweichen. Die Kirschen auftauen lassen und zusammen mit den restlichen Zutaten 4 Minuten kochen lassen. Ggf. die Gelatine im Kompott auflösen und die Punschirschen in 8 Mulden der Petits Fours Silikonform füllen und einfrieren.

Shortbread Plätzchen mit Cranberries & Pistazien

- 37 g Puderzucker
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Stärkemehl
- 110 g weiche Butter
- 1 g Salz
- 25 g fein gehackte getrocknete Cranberries
- 10 g gehackte Pistazien

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und gleichmäßig 5 mm dick ausrollen. Dafür nehme ich immer Teigstäbe zur Hilfe. Auf einem Blech liegend für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen. Ich habe dann 8 Quadrate mit 6 cm Kantenlänge ausgestochen und die Plätzchen gebacken, würde aber im Nachhinein empfehlen, die ganze Teigplatte zu backen und die Quadrate erst dann aus dem noch heißen Teig auszustechen bzw. zu schneiden, da die Kanten dann sauberer werden. Die Backzeit für ausgestochene Plätzchen betrug ca. 13 Minuten. Je nach Zubereitungsart und Backofen länger oder kürzer. Abkühlen lassen (Vorsicht, anfangs sind die Plätzchen noch sehr zerbrechlich!). Sie können auch am Vortag gebacken werden. Dann bitte bis zur Verwendung in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

Gewürz Kirschmousse

- 160 g Kirschkompott (gekauft¹ oder selbstgemacht)
- 35 g frisch gepresster Mandarinsaft
- 1 El. Punschgewürz, s.o.
- 10 g Zucker
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre*, gehackt
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kirschkompott mit dem Mandarinsaft, dem Punschgewürz und dem Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Fruchtmasse über die weiße Kuvertüre geben, eine Minute warten, dann umrühren und mit dem Stabmixer durchmischen. Im Kühlschrank auf 30 Grad abkühlen lassen, dabei immer mal zwischendurch umrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

Die GEM 100 Silikonform auf eine Platte stellen und zu knapp dreiviertel mit der Kirschmousse füllen. Die gefrorene Punsch-Kirschkompott Einlage aus der Silikonform lösen und in die Kirschmousse drücken. Mit etwas Kirschmousse bedecken, glatt streichen und mit Folie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g Glucosesirup*
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 150 g weiße Kuvertüre
- schwarze u. rote Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (bis 103 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Schwarz bitte sehr vorsichtig dosieren! Lieber nach und nach an das gewünschte Dunkelrot herantasten. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Garnitur

- frische Cranberries
- Zuckersirup und Zucker

Aus Wasser und Zucker zu gleichen Teilen (je. ca. 50 g) einen Sirup kochen. Abkühlen lassen und die Cranberries damit benetzen. Etwas antrocknen lassen und die Cranberries anschließend in Zucker wenden. Trocknen lassen.

- Weiße Kuvertüre
- Perlglanzpudder gold*

Kuvertüre temperieren und eine kleine Menge auf ein Stück Folie geben. Mit einem Kammspachtel* oder Zahnkamm¹ aus dem Baumarkt Wellenlinien ziehen. Mit Perlglanzpudder bestäuben und die Schokolade einige Stunden kristallisieren lassen.

Fertigstellung

- gezuckerte Cranberries
- Rosmarinspitzen
- weiße Schokoladendeko
- essbares Gold¹

Die Mirror glaze auf ca. 45 Grad erwärmen (Wasserbad oder Mikrowelle) damit sie wieder flüssig wird. Zum Gießen sollte sie in etwa eine Temperatur um 35 Grad haben. Die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Rost legen, das über einem Behälter platziert ist. Die Törtchen gleichmäßig mit der Mirror glaze überziehen. Jedes Törtchen auf ein Shortbread Quadrat setzen und mit den Dekoelementen verzieren. Die Törtchen im Kühlschrank auftauen lassen und servieren.