



Vanillekipferleis mit Gewürzkirschen

Für besinnlichen Genuss in der
Vorweihnachtszeit

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter und die gemahlene Mandeln hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Aus dem Teig 1 cm dicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175 °C im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen.
3. Eigelb und NATURATA Puderzucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. NATURATA Vanilleschote halbieren das Mark herauskratzen und das Vanillemark zur aufgeschlagenen Zucker-Ei-Masse geben. Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.
4. Die Hälfte der vorbereiteten Vanillekipferl grob zerbröseln und unter die Vanillemasse geben. Das Ganze nun in einer vorbereiteten Form für mindestens 8 Stunden ins Gefrierfach stellen.
5. Kirschen, NATURATA Gelierzucker, NATURATA Vanillezucker und Orangensaft aufkochen. Ingwer schälen fein raspeln und zu den Kirschen geben. Zimtstangen und Sternanis ebenfalls hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis eine marmeladige Konsistenz entsteht.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g Rübenzucker
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 150 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Stück Bourbon Vanilleschote
- 4 EL Gelierzucker 2:1
- 1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

Weitere Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 1 Stück Ei
- 125 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Stück Eigelb
- 500 ml Schlagsahne
- 500 g Kirschen, tiefgekühlt
- 100 ml Orangensaft
- 2 Stück Zimtstangen
- 4 Stück Sternanis
- 25 g Ingwer, frisch