

Gerhardts Rezept des Monats

ROTWEINKÜCHLEIN MIT ZART SCHMELZENDEM HERZ UND ZIMTSAHNE

ZUBEREITUNG

Rotweinreduktion

Zucker im Topf bei voller Herdleistung goldbraun karamellisieren und gleich mit dem Rotwein ablöschen. Zu einem Sirup einkochen und abkühlen lassen. Falls er erkaltet zu zäh wird, nochmals leicht erwärmen und mit ein wenig Wein strecken. Nach Erkaltung auf honigartige Konsistenz prüfen.

Schokoladenherz

Alle Zutaten für das Schokoladenherz am Vortag auf dem Wasserbad oder bei niedriger Hitze im Topf unter ständigem Rühren schmelzen. In quadratische/runde Eiswürfelbehälter füllen und gut durchfrieren lassen.

Zimtsahne

Sahne mit dem Zucker und Zimtstangen aufkochen. Anschließend im Kühlschrank gut herabkühlen. Nur kalt lässt sich die Sahne ordentlich aufschlagen.

Rotweinküchlein

Zimmerwarme Butter mit Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker, Eier und restliche Zutaten zugeben. Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzusieben und glatt rühren. Teig in Muffinformen/-blech füllen. Bleche gut fetten und mehlieren, um eine problemlose Entnahme sicherzustellen. Bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann in den oberseitig entstehenden Riss das gefrorene „Herz“ in den Teig drücken und weitere 10 Minuten backen. Derweil sollten Teller, Sahne und Rotweinreduktion bereitgehalten werden. Nach Entnahme zügig auf den Teller setzen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Dazu Sahne mit Rotweinreduktion garniert reichen.

ZUTATEN FÜR 6 BIS 8 KÜCHLEIN

Rotweinreduktion Zimtsahne

500 ml Rotwein	1 Becher Sahne
100 g Zucker	2 Zimtstangen
	1 EL Zucker

Schokoladenherz

100 g Zartbitterschokolade
35 g Butter
2 EL Süße Sahne
2 EL Rotweinreduktion

Rotweinküchlein

180 g Butter
160 g Zucker
75 g Schokoladenraspel
3 Eier
1 Packung Vanillezucker
1 gute Prise Zimt
1 EL Kakao
100 ml schwerer Rotwein
½ Packung Backpulver
180 g Mehl
Puderzucker zum Garnieren

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an. Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Das Rotweinküchlein ist ein Festessen, welches alle gerne zur Nachspeise genießen! Zu diesem Festessen gehört auch der passende Wein, hier empfehlen wir den Rotwein Regent Auslese in edelsüß.

