

Hier und heute

Maronen-Dessert im Glas

Unser Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs bringt mit diesem geschichteten Dessert die Maronencreme mit Gewürzstreuseln direkt ins Glas. Mit Grapefruit setzt er einen fruchtigen Kontrapunkt.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 4-6 Gläser

Zutaten für die Gewürzstreusel

- 30 g Butter
- 20 g Zucker
- 1 Msp Backpulver
- 40 g Mehl
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 1 g 5-Gewürze-Pulver (5 Spice -Gewürz, erhältlich im gut sortierten Supermarkt oder Asialaden, alternativ Lebkuchengewürz oder Zimt)

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig in kleinen Bröseln auf einem Blech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft circa sieben Minuten goldbraun backen.

Zutaten für die Grapefruiteinlage

- 2 Grapefruits
- 10 g Zucker
- ½ TL Stärke

Zubereitung

Die Grapefruits so schälen, dass Schale und weiße Haut vollständig entfernt sind. Dann filetieren und in kleine Stücke schneiden. Den Saft dabei auffangen und alle Abschnitte zusätzlich mit der Hand auspressen. Circa 100 ml Saft in einen kleinen Topf geben. Zucker und Stärke hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen. Den Sud über die Grapefruitstücke geben, durchmischen und auskühlen lassen.

Tipp: Anstelle der Grapefruits passen auch gut Orangen.

Zutaten für die Maronensahne

- 250 g Maronenpüree (gekauft oder selbstgemacht)
- 250 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Das Maronenpüree leicht anwärmen, damit es etwas weicher wird. Ein Drittel der Sahne untermischen, dann den Rest unterheben.

Fertigstellung

Die Grapefruits inklusive Sud auf die Gläser verteilen. Zwei Drittel der Streusel darauf geben und mit der Maronensahne bedecken. Vor dem Servieren die restlichen Streusel als Dekor aufstreuen. Nach Gusto noch mit etwas Kakao bestäuben.