

# Geeister Zimtstern-Gugelhupf mit Glühwein-Sabayon

## Für 4 Personen

1 Schote Vanille	7 Eier, Kl. M	75 g Puderzucker
250 ml Schlagsahne	100 g Zimtsterne	100 ml Rotwein
1 Sternanis	1 Stange Zimt	2 Kapseln Kardamom
80 g Zucker	2 EL Johannisbeerlikör, schwarz	Pflanzenöl
Salz	2 EL Preiselbeeren	

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseite stellen. Drei Eier trennen. Das Eiweiß kalt stellen. Die Eidotter mit Puderzucker, Vanillemark und einem Esslöffel heißem Wasser in einer großen Schlagschüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine mit Eiswasser gefüllte Schüssel stellen. Die Masse mit dem Schneebeesen schlagen, bis sie ganz abgekühlt ist und eine cremige Konsistenz hat. Die Sahne steif schlagen. Das beiseite gestellte Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Die Zimtsterne grob zerbröseln, dabei einige Sterne für die Garnitur beiseite legen. Die geschlagene Sahne und den Eischnee zusammen mit den Zimtsternbröseln vorsichtig abwechselnd unter die Eiersahne heben. Eine Mini-Gugelhupf-Form aus Silikon (6er Form) mit etwas Öl einstreichen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und mindestens vier Stunden gefrieren. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait aus der Form stürzen. Den Rotwein leicht erwärmen. Sternanis, Kardamom und Zimt grob zerstoßen. Den Wein mit den Gewürzen und der ausgekratzten Vanilleschote zwei Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die übrigen Eier trennen. Die Eidotter, den Zucker und den passierten Rotwein in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf ein leicht siedendes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Den Cassis unterrühren. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die kleinen Gugelhupf auf einer Platte anrichten und mit der Sabayon beträufeln. Mit kleinen Zimtsternen und Preiselbeeren garnieren.

Johann Lafer am 18. Dezember 2010