

Johannisbeer-Küchlein mit Zimt-Sabayon

Für vier Portionen:

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	250 ml Milch	1 Eigelb
1 EL Zucker	15 g Speisestärke	50 g Butter
100 g Butter	120 g Zucker	3 Eier
1 Prise Salz	1 Bio Zitrone, Abrieb	150 g Mehl
50 g Speisestärke	2 gestri. TL Backpulver	flüssige Butter
1 Eiweiß	1 EL Zucker	2 EL Johannisbeerkonfitüre
3 Eigelbe	2 EL Zucker	1 TL Zimt
3 cl Haselnusslikör	150 g gemischte Beeren	

Außerdem:

24er Mini-Muffinblech Spritzbeutel

Für die Creme die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und beides mit der Milch zusammen aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Einen Teil der heißen Milch zur Eigelbmischung geben und verrühren. Alles zur restlichen heißen Milch geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 1 Minute köcheln lassen. die Vanillecreme vom Herd nehmen und 50 Gramm Butter unterrühren. Abgedeckt kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern in der Küchenmaschine schaumig rühren. Mit Salz, Zitronenschale zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zur Ei-Zucker-Masse sieben.

Alles unterheben und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Silikonmulden mit flüssiger Butter fetten und die Masse zwei Drittel hoch einfüllen. Im vorheizten Backofen 20 Minuten backen.

Anschließend kurz in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Küchlein einmal quer aufschneiden und mit der Johannisbeerkonfitüre bestreichen. Die übrigen Kuchen darauf setzen, andrücken und auf eine Platte setzen.

Die gut gekühlte Vanillecreme mit den Schneebesen der Küchenmaschine cremig schlagen.

Das Eiweiß schaumig aufschlagen, den Zucker dabei zugeben und zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Vanillecreme heben und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf jedes Küchlein einen Tupfen Vanillecreme spritzen.

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und Zimt in einer Schlagschüssel verrühren. Auf einem heißen Wasserbad etwa 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 1-2 Minuten weiter schlagen. Den Haselnusslikör unterrühren.

Die Küchlein mit den Beeren garnieren und mit der Sabayon beträufeln.

Johann Lafer am 14. Januar 2017