

Weihnachtsauflauf mit Bock-Biersabayon

Weihnachtsauflauf

- 140 g Butter
- 70 g Zucker (Kristall)
- 8 Eiweiß
- 70 g Staubzucker
- 8 Eidotter
- 140 g geriebene Nüsse
- 120 g Biskuitbrösel
- Schalen von 1'er Zitrone & 1'er Orange
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 1/2 Messerspitze Zimt, gemahlen
- 1/2 TL Nelken, gemahlen
- 1 Tasse Mokka

Bock-Biersabayon

- 5 Eidotter
- 2 Eier
- 150 g Freistädter Weihnachtsbock-Bier
- 30 g Zucker (Kristall)
- 1. Über Wasserdampf die Dotter sowie Eier mit Bier aufschlagen.
- 2. Zucker langsam begeben, Sabayon ausschlagen - cremige Konsistenz!



Backrohr auf 150°C vorheizen. Die Butter mit den Dottern schaumig rühren, den Staubzucker beisetzen. Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Soufflèförmchen oder Kaffeetasse mit Butter ausstreichen, mit Kristallzucker austreuen. Nüsse mit den Gewürzen mischen. Wechselweise einen Teil vom Schnee und von den Nüssen zum Butterabrieb rühren. Den Rest locker unterheben. Soufflèförmchen bis ca. 1cm unter den Rand einfüllen. In ein Geschirr 2 cm hoch Wasser füllen und erhitzen (95°C). Förmchen ins Wasserbad setzen und im Rohr ca. 18 Minuten backen (Förmchen mit 6 cm Durchmesser). Die Aufläufe sind fertig sobald sie sich ca. 2cm über den Rand der Form gehoben haben bzw. bei zartem Fingerdruck sich nicht schwammig anfühlen. Aufläufe stürzen, mit Sabayon, Früchten oder Rumtopf servieren!

Wir wünschen Guten Appetit!