

Muscat de Noël



Nussige Weihnachtssterne

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln





Nussige Weihnachtssterne

mit Mandeln und gerösteten Walnüssen

Dazu als Dessertwein: Muscat de Noël
(natürlicher Süßwein - Vin Doux Naturel)

UND SO WIRD'S GEMACHT (ergibt ca. 30 Sterne):

- 100 g Mandelstaub (sehr fein gemahlene Mandeln)
- 100 g Puderzucker
- 120 g Walnüsse (fein gehackt und leicht angeröstet)
- 100 g Mehl
- 100 g Orangeat
- 50 g Butter geschmolzen
- 320 g Eiweiß (ca. 10 Eier)
- 140 g Zucker
- 10 g Lebkuchengewürz
- 5 g Orangenblütenwasser (Drogerie oder Apotheke)

Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann alle Zutaten miteinander verrühren und in sternförmige Backformen (z.B. aus Silikon) von etwa 8 cm Durchmesser einfüllen. Eine halbe Walnuss oder eine Mandel auf die Masse legen. Bei 195 Grad im Backofen ca. 15 min. backen. Erkalten lassen und mit weißer Schokolade oder nach Geschmack dekorieren.

Das Gebäck sollte am besten frisch genossen werden. Ein Gläschen Süßwein Muscat de Noël aus dem Roussillon dazu vermittelt Ihnen ein ganz besonderes Geschmacks-erlebnis.

MUSCAT DE NOËL - DESSERTWEIN MIT JAHRGANG



Der „Muscat zur Weihnachtszeit“ (Noël = französisch Weihnachten) verdankt seine Besonderheit der Tatsache, dass er aus den Muscat-Trauben der diesjährigen Ernte nach einem traditionellen Verfahren gekeltert und bereits ab Mitte November in Flaschen abgefüllt wird. Dadurch bleiben

die frischen, vielfältigen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen und Pfirsichen, sowie von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer und Anis im Wein erhalten.

Konditorenweltmeister Bernd Siefert aus Michelstadt/Odenwald hat den gut gekühlten Muscat de Noël probiert und dazu das klassische französische Gebäckrezept „Financier“ weihnachtlich umgestaltet. Probieren Sie's doch auch einmal und genießen Sie die perfekte Harmonie!



AOC DU ROUSSILLON
SOUTH OF FRANCE