

Kaki-Syllabub

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 8 Min.

für 6 Personen

Kerzenguetzli

1 rund ausgewallter
Mürbeteig (ca. 33 cm Ø)

½ Beutel dunkle Kuchen-
glasur (ca. 60 g),
geschmolzen

Aus dem Teig beliebige Formen (z. B. Kerzen) ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 8 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Vom Beutel der Kuchenglasur eine Ecke abschneiden, Glasur im Zickzack schnell und grosszügig über die Kerzenguetzli ziehen, trocknen.

Kaki-Syllabub

2 Kaki (je ca. 200 g),
geschält

4 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

2 dl Rahm, kalt

1. Kaki mit Puderzucker und Zitronensaft mischen, mit einem Mixstab fein pürieren, durch ein Sieb streichen. 2. Rahm dazugießen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes zu einer festen, schaumigen Creme rühren.

Servieren: Kaki-Syllabub in Gläser anrichten, Kerzenguetzli dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten

- Die Kerzenguetzli 1 Tag im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.
- Kaki mit Zucker und Saft ½ Tag im Voraus pürieren, vor dem Servieren Rahm darunter rühren.

Pro Person ohne Kerzenguetzli:

12 g Fett, 1 g Eiweiss, 18 g Kohlenhydrate,
761 kJ (182 kcal)

Kerzenguetzli pro 100 g: 28 g Fett,
5 g Eiweiss, 50 g Kohlenhydrate,
1961 kJ (469 kcal)



Der passende Wein

Zu Gerichten mit getrockneten Morcheln ist **Vin Jaune** ein Gedicht. Ähnlich wie diese rare Spezialität aus dem französischen Jura schmeckt **trockener Sherry**. Gute Alternativen dazu sind ältere **Chardonnays** oder **Champagner**, die auch gute Begleiter zur Artischocken-Schaumsuppe und zu den Süsskartoffel-Herzen sind. Als Rotwein empfiehlt sich gereifter **Pinot noir (Blauburgunder)** aus der Schweiz oder aus dem Burgund.

Chardonnay oder **Champagner** kann man auch zum Kaki-Syllabub versuchen, es sei denn, man hat Lust auf Süsswein und greift zu einem **Mitis (Amigne)** aus dem Wallis.

Trinktemperaturen:

Vin Jaune, Sherry,
Champagner, Mitis: 8 Grad
Chardonnay: 12 Grad
Pinot noir (Blauburgunder): 14 Grad

Heidi und Ernst Meier-Unkel