

Gewürzteigblätter mit Clementinen-Eierlikör-Mousse

Zutaten

Für 4 Portionen:

Für die Gewürzteigblätter:

- 1 Pkg Blätterteig aus dem Kühlregal
- etwas Wasser
- 2,5 TL Zucker
- 1 gestr. TL Zimtpulver
- 1 gestr. TL Anispulver
- 1 gestr. TL Korianderpulver

Für die Clementinen-Eierlikör-Mousse:

- Saft von 4 Clementinen
- 200 ml Sahne
- 150 g Sahnequark
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 Blatt Gelatine

Für die gebratenen Clementinen:

- 4 Clementinen
- 3 EL Honig
- etwas Zitronensaft
- 1 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau)

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig darauf ausbreiten. Mit einem weichen Pinsel den Blätterteig leicht mit Wasser bepinseln, dann mit 1,5 TL Zucker bestreuen. Ein zweites Stück Backpapier in der Größe des ersten auflegen und alles mit einem Backblech oder z.B. Auflaufformen beschweren. Somit bleibt der Blätterteig schön flach und wird knusprig. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen, Backblech oder Auflaufformen abnehmen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen. Den Teig wenden und mit 1 TL Zucker, dem Zimt-, Anis- und Korianderpulver bestreuen. Das obere Backpapier wieder auf den Teig legen und mit dem Backblech/Auflaufformen beschweren. Weitere 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Aus dem Ofen holen. Blätterteig in 8 Dreiecke (mit Hilfe einer Papierschablone, dabei 1 Seitenlänge ca. 11 cm abmessen) und 8 Kreise (Durchmesser ca. 8,5 cm) schneiden.

Clementinen auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5-10 Minuten einweichen. Sahnequark, Clementinensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren. Die ausgedrückte Gelatine bei milder Hitze auflösen. Drei Esslöffel der Quark-Eierlikör-Masse dazu geben und gut verrühren. Alles wieder in die Quark-Eierlikör-Masse geben und umrühren. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Die Sahne steif schlagen, dann unter die Quark-Eierlikör-Masse heben. Mousse für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.



[Link zum Rezept: Gewürzteigblätter mit Clementinen-Eierlikör-Mousse](#)

Gewürzteigblätter mit Clementinen-Eierlikör-Mousse

Für die gebratenen Clementinen, Früchte schälen, in Schnitze teilen und das Weiße entfernen. Honig mit ein wenig Zitronensaft in einer Pfanne erwärmen. Die Fruchtschnitze darin von allen Seiten anbraten. Mit dem Orangenlikör ablöschen. Clementinen auf die Teller legen.

Die Clementinen-Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Gewürzteigblätter etwas Puderzucker sieben. Ein dreieckiges Gewürzteigblatt auf den Teller legen. Etwas Clementinen-Mousse aufspritzen. Mit 2 runden Gewürzteigblättern fortfahren, jeweils wieder Mousse zwischen die Blätter spritzen. Ein dreieckiges Gewürzblatt zum Schluss oben auflegen.

Für die Garnitur Sternanis und einen ausgestochenen Stern aus Clementinenschale verwenden.

Leser-Tipp

Knuspriger, dünner Blätterteig mit winterlichen Gewürzen trifft auf eine Clementinen-Mousse mit Eierlikör. Dazu gibt es in Honig gebratene Clementinenstücke, mit etwas Orangenlikör aromatisiert. Die Clementinenstücke können warm oder kalt gegessen werden.

[Link zum Rezept: Gewürzteigblätter mit Clementinen-Eierlikör-Mousse](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de