

Sandgebäck auf Eierlikörcreme mit Granatapfel-Feigen-Sauce

Zutaten

Für 8 Gläser:

Für das Sandgebäck:

125 g Butter

90 g Zucker

160 g Mehl

3 Eigelbe

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für die Eierlikörcreme:

400 ml Milch

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

75 g Zucker

2 Eier

1 Vanilleschote

20 g Speisestärke

Für die Granatapfel-Feigen-Sauce:

8 Feigen

2 Granatäpfel

2 Bio-Orangen

300 ml süßer Rotwein

2 Sternanis

2 TL Zimt

2 TL Speisestärke

Bei Bedarf für die Deko:

Gehackte Pistazien

2 Eiweiße

100 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Für das Sandgebäck Weiche Butter, Zucker und Eigelbe cremig rühren. (Tipp: Beim Trennen der Eier, 2 Eiweiß auffangen und zur Seite stellen. Diese können später bei Bedarf für eine Baiser-Deko verwendet werden.) Mehl und Backpulver vermengen, gemeinsam mit dem Salz zur Ei-Masse geben und zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kaltstellen.



[Link zum Rezept: Sandgebäck auf Eierlikörcreme mit Granatapfel-Feigen-Sauce](#)

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

Sandgebäck auf Eierlikörcreme mit Granatapfel-Feigen-Sauce

In der Zwischenzeit für die Granatapfel-Feigen-Sauce die Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Granatäpfel entkernen. Granatapfelkerne und Feigen in einen Topf geben. Die Schale einer Orange fein abreiben. Orangenschale, den Saft der zwei Orangen und Wein mit in den Topf geben und alles fein pürieren. Zimt und Sternanis hinzugeben und bei leichter Hitze 10 Minuten köcheln. Alles durch ein feines Sieb geben, die Flüssigkeit wieder in einen Topf geben. Speisestärke mit 5 TL Sauce vermengen, zu dem Sud geben und erneut aufkochen. Abkühlen lassen.

Für die Eierlikörcreme 2 Eier trennen. Milch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Eigelbe und Vanilleschote in einem Topf kalt anschlagen. 2 TL Speisestärke mit etwas Flüssigkeit aus dem Topf glatt rühren und mit der restlichen Creme vermengen. Unter Rühren erhitzen, bis die Creme eindickt. Direkt vom Herd nehmen und gut abkühlen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Den Sandgebäck-Teig aus dem Kühlschrank holen und auf 2 cm Dicke ausrollen. Kekse ausstechen (5 cm Durchmesser), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Die 2 Eiweiße für die Eierlikörcreme steifschlagen und unter die ausgekühlte Masse heben. Die Eierlikörcreme auf die Gläser verteilen. Hierbei ein wenig Creme für die Deko zur Seite stellen. Eine Schicht Granatapfel-Feigen-Sauce hinzugeben und mit einem Sandgebäckkeks toppen. Einen Klecks Eierlikörcreme auf den Keks geben und mit Pistazien bestreuen.

Für den besonderen Look, kann die Creme noch mit einem Baisertupfer dekoriert werden. Hierfür die verbliebenen 2 Eiweiße vom Sandgebäck mit einer Prise Salz steifschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Baiser in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und Tupfer auf die Desserts setzen. Mit einem Küchensbrenner leicht braun brennen.

Leser-Tipp

Falls es einmal schnell gehen soll, kann man natürlich auch fertiges Sandgebäck verwenden. Das selbstgemachte schmeckt jedoch hervorragend :)

[Link zum Rezept: Sandgebäck auf Eierlikörcreme mit Granatapfel-Feigen-Sauce](#)