

Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse mit glasierten Zwetschgen und Kaffee-Eierlikör-Birne



Zutaten

Kaffee-Eierlikör-Birne:

- 6 Kaffeelöffel gemahlener Kaffee
- 500 ml Wasser
- 6 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 125 g brauner Zucker
- 2 reife Birnen
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse:

- 4 Blätter weiße Gelatine
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 3 EL Zitronensaft
- 200 ml Buttermilch
- 25 g Puderzucker
- 250 ml Schlagsahne
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Glasierte Zwetschgen:

- 250 g Zwetschgen
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Butter
- 2 TL Honig
- 4 EL Zwetschgensaft

Zubereitung

Birnen längs halbieren. Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen
Kaffee mit 1,2 l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen, im Mörser grob zerstoßen. Kardamom, Zimt, Nelken und Zucker in einen kleinen Topf geben. Kaffee durch einen Kaffeefilter gießen. Kaffee zu den Gewürzen im Topf geben. Birnen schälen, Blütenansatz herausschneiden. Birnen in den Kaffeesud geben und evtl. mit einer Untertasse beschweren. Birnen zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 10-15 Minuten, je nach Reife der Birnen, pochieren. Birnen im Kaffeesud abkühlen lassen, über Nacht kalt stellen. Birnen herausnehmen, Sud durch ein Sieb in einen breiten Topf gießen und bei starker Hitze sirupartig auf 150 ml einkochen lassen. Kaffeesirup abkühlen lassen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.

[Link zum Rezept: Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse mit glasierten Zwetschgen und Kaffee-Eierlikör-Birne](#)

Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse mit glasierten Zwetschgen und Kaffee-Eierlikör-Birne

Für die Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft, Sternanis, Zimt, Zitronenschale und -saft aufkochen und offen bei starker Hitze auf 100 ml einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Buttermilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puderzucker verrühren und die Creme ca. 1 Stunde kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Wenn die Buttermilchmasse fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Masse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Masse in 6-8 Förmchen füllen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Zwetschgen waschen, vierteln. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. Puderzucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Butter, Honig und Pflaumensaft zugeben und kochen, bis der Karamell wieder gelöst ist. Zwetschgen zugeben und 2-3 Minuten unter vorsichtigem Rühren glasieren. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen

Förmchen mit der Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse kurz in heißes Wasser tauchen. Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse auf einen Teller stürzen, die Birne und die Zwetschgen dazu anrichten, mit etwas Kaffeesirup beträufeln und servieren.

[Link zum Rezept: Apfel-Buttermilch-Eierlikörmousse mit glasierten Zwetschgen und Kaffee-Eierlikör-Birne](#)