

Rumkugelknödel und Crème Brûlée mit Beerenröster

ZUTATEN für 15 Personen:

375 g Milch
160 g Weizengrieß
30 g Butter
2 Eier, 1 Eidotter
Vanillezucker, Zitronenabrieb, Prise Zimt
15 Rumkugeln

Für die Brösel:

2 EL Butter, ½ TL Zimt, 1 EL Kristallzucker
6 EL Semmelbrösel (ersatzweise auch 2 EL geriebene Pistazien oder Haselnüsse)

Für die Crème Brûlée:

450 g Obers
300 g Milch
60 g Kristallzucker
11 Eidotter
1 TL Puddingpulver
Brauner Zucker zum Flämmen

Für den Beerenröster:

500 g Beerenmix TK
3-4 EL Zucker
1/16 l roten Portwein
1/8 l Orangensaft
Zimtstange, Sternanis



ZUBEREITUNG:

Für die Knödeln Milch mit Butter und Salz aufkochen und den Grieß einkochen. Die Masse kurz überkühlen lassen und das Ei und den Dotter nach und nach einarbeiten. Die Aromaten begeben und mittels eines Eisportionierers Kugeln à 50 g vom Teig abstechen. Rumkugeln hineindrücken und mit angefeuchteten Händen zu Knödeln formen. Im Salzwasser mit Zimtstange und Orangenschale einkochen.

Inzwischen **die Brösel** zubereiten, indem man die Butter schmilzt und Zucker, Zimt und Brösel beigibt. Kurz durchrösten und die Knödeln darin wälzen.

Für die Crème Brûlée Milch und Obers mit Vanille aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Zucker mit Eidotter schaumig mixen und mit dem Milch-Obersgemisch verrühren. In 15 feuerfeste Porzellanformen füllen und im Locheinsatz zugedeckt (Folie) bei 100°C ca. 100 Minuten im Dampf pochieren. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Braunzucker flämmen.

Für den Beerenröster den Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Nun den Orangensaft und die Gewürze begeben. Einkochen und leicht mit angerührten Vanillepuddingpulver binden. Die Beeren begeben und ziehen lassen.