

Teecreme mit eingelegten Rosinen

Zutaten | 4 Portionen

6 Bl.	Gelatine, weiß
4 TL	Tee, schwarz (Ostfriesenmischung)
250 ml	Wasser
125 g	Rumrosinen (Fertigprodukt)
1	Zitrone
2	Eier, frisch
75 g	Zucker
250 ml	Schlagsahne
1 Pck.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: 25 Min., Kühlzeit: 2-3 Stunden

Zubereitung:

- Gelatineblätter einzeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
- Tee mit kochendem Wasser in einer Kanne aufgießen und 5 Min. ziehen lassen, anschließend in eine mittelgroße Schüssel abseihen.
- Zitrone heiß abspülen und trocken reiben.
- Von der Zitrone eine Seite als Schale abreiben, die andere Seite als Julienne (Steifen) abziehen (Julienne abgedeckt an die Seite stellen.), Zitrone halbieren und auspressen.
- Nun zu dem Tee die halbe Menge Rumrosinen, 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft geben, verrühren (restliche Rumrosinen für die Dekoration an die Seite legen.)
- Gelatine ausdrücken und in die warme Tee Flüssigkeit rühren und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Wenn die Teecreme anfängt fest zu werden aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist.
- Sahne halbsteif schlagen, Vanillezucker zufügen und weiter schlagen bis die Sahne steif ist.
- Die Hälfte der Sahne und die gesamte Ei-Zuckermasse vorsichtig unter die Teecreme heben, bis eine glatte Creme entstanden ist.
- Die Teecreme in Dessertschalen füllen und für ca. 2 - 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- Den anderen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

- Nach dem Durchkühlen der Creme die restliche Sahne als dicke Rosetten auf die Desserts spritzen.
- Mit den übrigen Rumrosinen und den Zitronenjulienne verzieren.

Tipp:

Natürlich sind Rumrosinen auch schnell selbst hergestellt und für viele Rezepte einsetzbar.

125 g ungeschwefelte Rosinen waschen, trocken tupfen, in ein Schraubglas geben und mit braunem Rum (45 %) aufgießen (ca. 200 ml), bis die Rosinen gut bedeckt sind.

Danach das Glas mit dem Schraubdeckel verschließen. So halten sich die Rumrosinen mehrere Monate.

Für unser Rezept müssen diese allerdings nur 1 Nacht durchziehen.

Wenn Kinder mitessen, den Rum durch Tee od. Apfelsaft ersetzen.

Wer mag, kann die Creme auch als Nocken abstechen und auf einem Fruchtspiegel (z.B. Brombeerspiegel) anbieten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 250 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
436 kcal	23 g	30,5 g	8,6 g	89,3 mg