

# OMA BRAASCH'S WEINSPEISE

*Für alle, die Punsch auch als Nachtisch genießen möchten – aber Achtung:  
Nur für Erwachsene!*



## Zutaten für die Weinspeise (ca. 8 Portionen):

- 1,0 l Orig. Braasch Punsch (12% Vol.)
- 1 großes Glas Sauerkirschen  
(700 g Einwaage mit ca. 1/4 Liter Saft)
- 12 Blatt Gelantine

## Zutaten für die Vanillecreme:

- 1/2 l Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Esslöffel Vanillezucker oder Zucker  
ganz nach Geschmack

## ... ganz zum Schluss:

- 1/4 l geschlagene Sahne (zum Unterheben!)

*Traditionell kommt die Weinspeise in eine große Schüssel.  
Man kann sie aber auch in Portionsgläser füllen und mit der Sauce abdecken.  
Dann vielleicht ein paar Sauerkirschen für die Dekoration aufbewahren ...*

## Zubereitung:

Die Gelantine 5 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen, danach ausdrücken.

Den Punsch zusammen mit dem Glas Sauerkirschen erhitzen – nicht kochen! – und die Gelantine nach und nach einrühren. Weinspeise über Nacht kalt stellen, damit sie fest wird.

Für die Sauce Milch, Puddingpulver und Vanillezucker aufkochen und so lange rühren, bis sie kalt und cremig geworden ist. Zucker ganz nach individuellem Geschmack.

Zum Schluss 1/4 l geschlagene Sahne darunterheben – fertig!

## Tipp:

*Wer es lieber ohne weihnachtliche Gewürze mag, kann auch einen guten, vollmundigen und gerbstoffarmen Rotwein verwenden.  
Dann muss allerdings mit Zucker gesüßt werden.*

Guten Appetit wünscht  
Familie Braasch

