

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!)

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



*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 ...*

