Obstboden mit Weinschaumcreme

Das Rezept von dem Obstboden mit Weinschaumcreme ist ausschließlich für Erwachsene. Der Herbst-Kuchen wird hier nämlich mit Alkohol zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)

Für den Teig

1 Packung	Vanillezucker
100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Creme

125 ml	Weißwein (Sorte nach Belieben)
70 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelbe
1 TL	Zitronenabrieb
2 Blätter	Gelatine
50 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

	Nach Belieben Weintrauben (kernlos)

Zubereitung

1. Für den **Obstboden mit Weinschaumcreme** als erstes den Obstboden herstellen. Dazu eine 28cm Obstbodenform gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Parallel den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit den Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl und das Backpulver gut miteinander vermengen, und gesiebt unterrühren bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

5. Danach den Teig (am besten in mehreren kleinen Klecks) in die Form geben und vorsichtig verstreichen. Der Boden sollte nun ca. 20 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen) und anschließend komplett auskühlen.

6. Für die Creme den Wein, den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe und den Zitronenabrieb in eine größere Metallschüssel (oder eine Hitzeleitende Schüssel) geben.

7. Dann schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

8. Jetzt einen Topf mit heißen Wasser befüllen, auf den Herd stellen, die Metallschüssel mit den Zutaten daraufstellen und das Wasser leicht zum Köcheln bringen.

9. Nun unter kräftigem und ständigem Rühren mit einem Schneebesen, die Masse schaumig schlagen, bis sie eindickt und sich auf das doppelte Volumen vergrößert hat. Die Masse darf

aber nicht Kochen, da sonst die Eier stocken und ausflocken.

10. Dann die Gelatine ausdrücken und unter die warme Masse rühren.

11. Als nächstes die Schüssel vom Herd nehmen und über einem kalten Wasserbad (am besten mit einem Handrührgerät) kalt schlagen.

12. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Weincreme heben.

13. Die Creme letztendlich auf den Obstboden geben, glattstreichen und anschließend für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

14. Vor dem Servieren den Obstboden beliebig mit Weintrauben dekorieren.

Tipp

Wer für den Obstboden mit Weinschaumcreme keinen Weißwein zu Hause hat, kann auch einen Sekt/Prosecco benutzen. Dann einfach so gut es geht die Kohlensäure heraus rühren oder schütteln.