

# Kastanienauflauf mit Glühweinsabayon und Wildpreiselbeeren

## Zutaten für 4 Portionen:

46 g weiche Butter  
46 g Zucker  
46 g Maronireis  
130 g Milch  
2 Dotter  
2 Eiklar  
10 g Brösel  
½ Semmel  
Vanille  
Zitronenschale  
Orangenschale

## Zubereitung:

1. Semmel in Milch einweichen, mit Butter, Dotter, 1 Drittel Zucker und Aromen schaumig rühren.
2. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen, mit Maronireis und Brösel unter die Masse ziehen.
3. Feuerfeste Förmchen mit Butter befetten und Brösel ausstreuen -  $\frac{3}{4}$  hoch befüllen.
4. Auf einem Blech 1 cm hoch Wasser geben und die Förmchen auf das Blech stellen.
5. Im Rohr bei 180°C ca. 1 Std. pochieren (ausbacken).

## sabayon

¼ l Glühwein  
4 Dotter  
120 g Kristallzucker

## Zubereitung:

1. Alles miteinander verrühren. Über Wasserdampf aufschlagen bis fester Schaum entsteht.
2. Mit Wildpreiselbeeren und Kastanienreis oder Vanilleeis anrichten.



Die Retter-Familie wünscht gutes Gelingen!