Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SCHNELLE WEIHNACHTSMÜTZEN-DESSERTS

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

Als **Weihnachtsdessert** wollte ich etwas **Elegantes und gleichzeitig ganz Einfaches** vorbereiten. Die Idee einer **Weihnachtsmütze als Dessert** hatte ich schon lange im Kopf – aber ohne Mirror Glaze, ohne rote Velvet Spray, und ohne komplizierte Zutaten. Ein Rezept, das wirklich **jeder noch in letzter Minute** vor Weihnachten hinbekommt.

Für meine schnelle Version habe ich teilweise mit **fertigen Zutaten** gearbeitet, aber weiter unten findet ihr auch das komplette Rezept, falls ihr **alles von A bis Z selbst machen** möchtet.

Die rote „Mütze“ besteht aus einer **leckeren Rote-Grütze-Halbkugel**, die ich ganz bewusst pur gelassen habe, weil die Farbe schon so schön leuchtet. Wer Lust hat, kann sie natürlich mit **Mirror Glaze** oder **rotem Velvet Spray** veredeln.

Der Boden besteht aus einer **Baiser-Schale**, die ihr entweder mit **Vanillesauce**, **Vanilleeis** oder – wie bei mir – mit einer Mischung aus Vanillesauce, Schlagsahne und einer kleinen Portion Obst füllen könnt. So wird das Dessert gleichzeitig cremig, frisch und leicht.

Und was soll ich sagen? **Ziel erreicht!**
Ein superschönes, schnelles Weihnachtsrezept, das man wirklich problemlos zu Hause zubereiten kann. Selbst Kinder können mitmachen – und das Ergebnis wird trotzdem elegant und perfekt.

Jetzt bin ich neugierig:
Welche „Team“ seid ihr?

1. alles selber machen
2. alles fertig kaufen
3. oder Team halb-halb?

Hiweis zum Genießen udn Servieren:

Beim Dessert ist es ganz normal, dass **die äußere Schicht schneller auftaut als der Kern**.
Der rote Grütze-Mantel (oder Fruchtmantel) taut als Erstes an, während das **Vanilleeis im Inneren länger gefroren bleibt**.

Genau so soll es sein:
Man genießt das Dessert wie ein *Entremet glacé* bzw. **Semi-Freddo** – außen weich, innen noch leicht gefroren. Das gibt diesen schönen Kontrast zwischen cremig und erfrischend.

Wie Sie es servieren:

- Die Mützen einfach **10–15 Minuten vor dem Servieren** aus dem Tiefkühler nehmen.

- Der Mantel ist dann perfekt angetaut,
- und das Eis in der Mitte noch angenehm fest, aber nicht steinhart.

Man isst die rote Grütze also **nicht gefroren wie ein Eis**, sondern genau in diesem leicht angetauten Zustand – das macht den Charme des Desserts aus.

Schreibt es mir gern in die Kommentare!
Und wenn ihr solchem schnellen **Rezept** oder **Inspirationen** mögt, poste ich gern öfter welche.

Zutaten für 6 Weihnachtsmützen-Desserts

Rote Grütze: 100ml Kirschsaft, 300 g Beerenmischung (TK), 150 g Himbeer (TK), 15 g Zucker, 20 g Sofort Gelatine

Eis: 3 Kugel Vanilleeis

Vanille Sauce: 2 Eigelbe, 10 g (1 guter TL) Zucker, 120 ml Vollmilch, 1 TL Mehl (T405), ¼ TL Vanilleextrakt.

Schlagsahne: 150 ml frische Sahne 32% Fett, 1 EL Bindemittel (Sahne Steif)

Baiser: 2 Eiweiße mit 150 g Zucker

Oder die schnelle (gekaufte) Variante:

400 g fertige Rote Grütze + 2 EL sofort Gelatine
200 g Vanille Sauce
2 Kugel Vanilleeis
120 g frische Sahne 32% Fett. + 1 beutel Sahne steif
Fertige Baisertörtchen (aus dem Laden)

Utensilien: Silikonform SF002 Halbkugel Form

1- Rote Grütze – Halbkugeln

Das Obst zusammen mit dem Zucker und dem Kirschsaft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

Sobald alles aufgetaut und weich ist, die sofort Gelatine unterrühren.

Die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn sie anfängt, fester zu werden, in Halbkugelformen füllen. Mit einem Löffel gut andrücken und in der Mitte eine kleine Mulde lassen, um später eine halbe Kugel Vanilleeis einzulegen.

Die gefüllten Formen in den Tiefkühlschrank geben und komplett durchfrieren lassen.

2- Vanillesauce

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse hell wird.

1 EL Mehl unterrühren.

Milch mit Vanilleextrakt aufkochen und dann langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse geben.

Alles zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme ca. **82°C**

erreicht – ab dieser Temperatur bindet sie.

Die Creme in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie abdecken (Kontakt) und vollständig abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.

3- Meringue / Baiser

Die Eiweiße mit einem elektrischen Schneebesen schlagen. Sobald sie weiß werden, den Zucker langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen. So lange schlagen, bis eine feste, glänzende Meringue entsteht.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle 12mm füllen und die Böden (ca. 6–8 cm Durchmesser) spritzen.

Ich habe gemessen welche Große meine Halbkugel Domen brauchte und es auf Backpapier gezeichnet. So bin ich sicher die richtige Größe zu haben.

Zusätzlich kleine Baiser-Tröpfchen (ca. 1 cm) für die Dekoration formen.

Alles etwa 1 Stunde trocknen lassen und anschließend bei **80°C Umluft** im Backofen ca. 1 Stunde trocknen, bis das Baiser fest ist.

4- Zusammenbau

Wenn alle Böden fertig und die Halbkugeln komplett gefroren sind, geht’s ans Zusammensetzen:

Sahne mit Bindemittel steif schlagen. Die kalte Vanillesauce vorsichtig unterheben.

Je nach Geschmack noch frische Beeren dazu geben.

Diese Creme auf die Baiserböden geben und darauf eine gefrorene Rote-Grütze-Halbkugel setzen. Zum Schluss mit kleinen Baiser-Spitzen dekorieren – so entsteht die typische **Weihnachtsmütze**.

Tipps & Varianten

- Die Rote-Grütze-Halbkugeln können sehr gut lange eingefroren werden – perfekt zur Vorbereitung.
- Wer Zeit sparen möchte, kann auch teilweise fertige Zutaten verwenden (z.B. gekaufte Vanillesauce oder Baiser).
- Für eine besondere Note könnt ihr etwas **Kokosraspel** unter die Baisermasse mischen.
- Die Grütze lässt sich wunderbar mit anderen Früchten zubereiten: Himbeeren, Erdbeeren,

Mango oder Waldbeeren.

- Für eine perfekt glatte rote Oberfläche könnt ihr die Halbkugeln mit weißer Schokolade bestreichen, die mit roter Lebensmittelfarbe eingefärbt wurde – so entsteht eine wunderschöne, glänzende rote Kuppel.

Diese Weihnachtsmützen-Desserts sind nicht nur ein echter Blickfang auf jeder Festtafel, sondern auch eine wunderbar frische und leichte Alternative zu klassischen Weihnachtskuchen.

Die Kombination aus knusprigem Baiser, cremiger Vanille und fruchtiger Roter Grütze ist einfach himmlisch – festlich, verspielt und perfekt für besondere Momente.

Traut euch ruhig an dieses Dessert heran – mit ein wenig Vorbereitung gelingt es ganz entspannt und sorgt garantiert für leuchtende Augen am Tisch.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de