

Dessert: ***Fötjes mit eingelegten Zwetschgen und Portweinbuttereis von Nelson Müller***

Zutaten für vier Personen

Fötjes:

250 g	Mehl
15 g	Hefe
500 ml	Milch, lauwarm
2	Eier
50 g	Butter, geschmolzen
	Salz

Grießkrapfen:

0,5	Zitrone, unbehandelt
250 g	Buttermilch
4 EL	Zucker
120 g	Butter
1 Schote	Vanille
180 g	Grieß
6	Eier
4 EL	Zucker

Zwetschgen:

1 EL	Speisestärke
200 g	Zucker
200 ml	Rotwein
2	Nelken
1 Stange	Zimt
0,5	Orange, unbehandelt
5	Zwetschgen

Portweinbuttereis:

300 ml	Portwein
300 ml	Rotwein
0,5 Schote	Vanille
50 g	Zucker
2	Eier
50 g	Butter, kalt
	Glühweingewürz



Zubereitung

Den Backofen auf 50 Grad vorheizen.

Fötjes:

Das Mehl in eine tiefe Schale geben. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Einen Teil des Mehls mit der aufgelösten Hefe vermengen und 15 Minuten gehen lassen. Dann die Eier, die restliche Milch, Salz und etwas geschmolzene Butter hinzugeben und einen geschmeidigen Teig durch tüchtiges Schlagen herstellen. Den Teig ein bis eineinhalb Stunden im vorgeheizten Backofen gehen lassen, dann kleine Kuchen in der Fötjespfanne ausbacken.

Grießkrapfen:

Die Eier trennen. Einen Streifen Schale aus der Zitrone herausschneiden. Milch, Zucker, Butter, Vanille und Zitronenschale aufkochen. Den Grieß langsam einstreuen und unter ständigem Rühren leicht kochen lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. In die warme Masse die Eigelbe unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Masse unterheben. Die Krapfen bei 160 Grad in der Friteuse ausbacken.

Zwetschgen:

Die Stärke mit einem Esslöffel kaltem Wasser anrühren. Die Orange in Scheiben schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Nelken, Zimt und Orangenscheiben dazu geben und mit Stärke abbinden. Den Fond dann über die Zwetschgen geben.

Portweinbuttereis:

Rotwein und Portwein auf 200 Milliliter reduzieren und anschließend mit Vanille, Zucker und Eigelb "zur Rose abziehen". Die Masse vom Herd nehmen und in die noch warme Masse die kalte Butter einmischen. Mit etwas Glühweingewürz abschmecken. In die Eismaschine geben und gefrieren.

Tipp:

Die Fötjes kann man auch mit Backpulver zubereitet werden, dann braucht der Teig aber nicht gehen.

Idee: Nelson Müller