



GLÜHWEIN – GLÜHWEIN IN TEXTUREN

Für 10 Personen

GLÜHWEINEIS

- 800 ml Rotwein
- 150 g Zucker
- 4 g Eigelb
- 250 g Butter
- 30 ml rote Rüben/rote Bete-Saft sirupartig eingekocht
- [WIBERG Vanille-Mix gemahlen](#)
- [WIBERG Muskatnuss gemahlen](#)
- [WIBERG Ingwer gemahlen](#)
- [WIBERG Sternanis ganz](#)
- [WIBERG Kardamom gemahlen](#)
- [WIBERG Zimt ganz](#)
- [WIBERG Nelken ganz](#)

ZUBEREITUNG

Rotwein mit den Gewürzen aufkochen, auf 400 ml einkochen, rote Rüben/rote Bete-Saft hinzufügen und abseihen. Zucker mit Eigelb cremig rühren, eingekochten Gewürz-Wein zugießen und zur Rose abziehen. Butter zugeben und auf Eis kalt rühren. Zum Schluss in der Eismaschine frieren oder im Paco Jet im gefrorenen Zustand fräsen.

GLÜHWEINMOUSSE

- 600 ml Rotwein
- 60 ml rote Rüben/rote Bete-Saft sirupartig eingekocht
- 5 g Agar-Agar
- 100 g Zucker
- 400 ml Sahne
- [WIBERG Glühwein/Apfelstrudel Aroma-Zubereitung](#)

ZUBEREITUNG

Rotwein, rote Rüben/rote Bete-Saft und Agar-Agar mit Zucker verrühren und mit Glühwein/Apfelstrudel je nach Wunsch abschmecken. Für ca. 1 Minute aufkochen und anschließend abkühlen. Im kalten Zustand fein pürieren, mit Obers/Sahne verrühren und in eine große iSi-Flasche gießen. Mit 2 Kapseln versehen, schütteln und schäumen.

GLÜHWEINSAUCE

- 300 ml Rotwein
- 20 ml rote Rüben/rote Bete-Saft sirupartig eingekocht
- 2,5 g Agar-Agar
- 50 g Zucker
- [WIBERG Glühwein/Apfelstrudel Aroma-Zubereitung](#)

ZUBEREITUNG

Rotwein, rote Rüben/rote Bete-Saft mit Agar-Agar sowie Zucker verrühren und mit Glühwein/Apfelstrudel je nach Wunsch abschmecken. Für ca. 1 Minute aufkochen und anschließend abkühlen. Im kalten Zustand fein pürieren.

KNUSPRIGER GLÜHWEIN

- █ 80 ml Rotwein
- █ 20 ml rote Rüben/rote Bete-Saft sirupartig eingekocht
- █ 14 g Eiweißpulver
- █ 95 g Zucker
- █ [WIBERG Vanille-Mix gemahlen](#)
- █ [WIBERG Muskatblüte gemahlen](#)
- █ [WIBERG Ingwer gemahlen](#)
- █ [WIBERG Sternanis ganz](#)
- █ [WIBERG Kardamom gemahlen](#)
- █ [WIBERG Zimt ganz](#)
- █ [WIBERG Nelken ganz](#)

ZUBEREITUNG

Rotwein mit den Gewürzen abschmecken, aufkochen, ziehen und abkühlen lassen. Reduzierten rote Rüben/rote Bete-Saft sowie Albumin hinzugeben und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag in der Rührmaschine aufschlagen, Zucker nach und nach zugeben bis eine sehr feste, cremige Masse entstanden ist. Auf eine Silikonmatte streichen oder mit dem Spritzsack dressieren und bei 100 °C ca. 20 Minuten backen. Anschließend bei 50 °C fertig trocknen.