



## Rotweincreme mit Pumpernickel-Schoko-Crunch

### Zubereitung

1. Den Pumpernickel fein hacken. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Pumpernickel und Mandeln unterheben und alles gut verrühren. Die Masse auf einem Teller verteilen und auskühlen lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Den Rotwein erhitzen und den Zucker darin auflösen. Der Rotwein darf nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und in den warmen Wein geben. Gut verrühren.
4. Die Masse abkühlen lassen. Kurz bevor die Gelatine anzieht die Sahne unterrühren. Die Rotweincreme auf die Gläser verteilen. Einen kleinen Rest für die Dekoration extra aufbewahren.
5. Die Gläser für circa 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.
6. Zum Servieren den Pumpernickel-Crunch über die Rotweincreme streuen. Die restliche Rotweincreme in Tupfen auf den Crunch geben.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



### Zutaten für 4 Portionen:

- |                |   |
|----------------|---|
| <b>2</b>       | Scheiben Mestemacher Westfälischer Pumpernickel |
| <b>50 g</b>    | gehackte Mandeln                                |
| <b>100 g</b>   | Zartbitterschokolade                            |
| <b>300 ml</b>  | Rotwein   |
| <b>2 EL</b>    | Zucker  |
| <b>4 Blatt</b> | Gelatine  |
| <b>200 ml</b>  | Schlagsahne                                     |
| <b>1 TL</b>    | Zimt  |