

Cranberry-Cheese-Cake im Glas mit Paranuss-Zimt-Crumble



Zutaten für 6 Personen:

Marmelade:

140 g Gelierzucker
2 Zitronen
2 Prisen Zimt
400 g Cranberrys

Crumble:

150 g Mehl
150 g brauner Zucker
60 g Butterwürfel (kalt)
60 g Paranüsse
4 Msp. Zimt

Crème:

300 g Mascarpone
300 ml Sahne
140 g der Cranberry-Marmelade

Zubereitung:

Für die Marmelade den Gelierzucker mit Zitronensaft und -abrieb sowie Zimt aufkochen. Die Cranberrys dazu geben und 2 Minuten köcheln. 18 Cranberrys für die Dekoration zurückhalten.

140 g Marmelade für die Crème beiseite stellen. Die restliche Marmelade auf 6 flache Gläser verteilen.

Für den Crumble alle Zutaten verkneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen. Teig bei 180°C 30 Minuten backen, abkühlen lassen und zerbröseln.

Mascarpone, flüssige Sahne und Marmelade steif schlagen. Crème mit einem Spritzbeutel schichtweise abwechselnd mit dem Crumble in die Gläser füllen. Mit je 3 Cranberrys garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Dirk Frankrone, Romantikhotel „Ratskeller“ in Wiedenbrück