



Vanillekipferl di Gabriele

350 g Weizenmehl

3 g Backpulver

120 g Zucker

1 Vanilleschote / Mark

3 Eigelb

150 ml Weißwein auf 45 ml reduziert

200 g kalte Butter

150 g gemahlene Mandeln

Alle Zutaten nach und nach in ein Rührgerät geben und mit einem Knethakenaufsatz zu einer Masse verrühren. Danach sollte der Teig für ca. 30 Minuten kühl ruhen. Im Anschluss kann er zu ca. 0,5 cm dicken Rollen gedreht werden. Sie sollten eine Länge von rund 5 cm haben und die Enden sollten etwas dünner gerollt werden. Nun können die Rollen halbmondförmig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech drapiert werden.

Backzeit: ca. 10 Minuten bei 160 Grad Celsius

Weinempfehlung aus der Lorenz Adlon Weinhandlung:

Donnafugata Ben Ryè Passito DOC, 2008 – der verführerische Süßwein ist eine perfekte Ergänzung zu den Vanillenoten des Gebäcks // 30 Euro in der Lorenz Adlon Weinhandlung



MEMBER OF THE ADLON HOLDING



Zimtsterne di Gabriele

3 Eiweiß

250 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

400 ml Rotwein mit 50 g Zimt auf 100 ml reduzieren

400 g gemahlene Nüsse

50 g Roggenmehl

Zu Beginn wird das Eiweiß steif geschlagen. Nach und nach wird dann der Puderzucker dazugegeben. Nun werden 2-3 Esslöffel der Masse in einem separaten Gefäß beiseite gestellt. In die übrige Masse werden die restlichen Zutaten eingearbeitet und alles zusammen eine halbe Stunde ruhen gelassen. Ist die Masse sehr fest, kann sie mit Wasser verdünnt werden. Anschließend kann die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreut und der Teig auf eine Dicke von 0,5 cm ausgerollt werden. Jetzt können die Sterne ausgestochen und auf ein Backblech gelegt werden. Abschließend werden die Sterne mit der restlichen Eiweißmasse bestrichen.

Backzeit: ca. 15 min bei 170 Grad Celsius

Weinempfehlung aus der Lorenz Adlon Weinhandlung:

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico, 2000 – Ein kraftvoller Rotwein, der die dominanten Zimtnoten als stimmiger Begleiter untermalt // 72 Euro in der Lorenz Adlon Weinhandlung



MEMBER OF THE ADLON HOLDING



Rotweinemuffins di Gabriele

80 g dunkle Schokolade
170 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Vanilleschote / Mark
Etwas Orangen-Abrieb
5 g Zimt und Kardamon
3 Eier
150 g Mehl
35 g Stärke
4 TL Backpulver
500 ml Rotwein auf 100 ml reduziert
Etwas Zitrone-Abrieb

Als erstes wird die Schokolade zum Schmelzen gebracht und die weiche Butter sowie der Zucker hinzugefügt. Vanillemark, Zimt, Zitronen- und Orangeabrieb werden anschließend mit den Eiern schaumig geschlagen, dabei werden die Eier nur nach und nach hinzugefügt. Nun kann auch nach und nach das Mehl, die Stärke und das Backpulver dazugegeben werden. Zum Schluss werden der reduzierte Rotwein und die Schokolade ebenfalls der Masse untergerührt. Nun kann der Teig in die Muffinformen gefüllt werden.

Backzeit: ca. 25 Minuten bei 160 Grad Celsius (je nach Größe)

Weinempfehlung aus der Lorenz Adlon Weinhandlung:

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico, 2000 – Durch seine Kraft und Intensität entsteht eine gelungene Kombination mit der dunklen Schokolade // 72 Euro in der Lorenz Adlon Weinhandlung

Das Gabriele Restaurant ist dienstags bis samstags von 18 bis 23 Uhr und sonntags von 17:30 bis 23 Uhr geöffnet. Weitere Informationen sind unter www.gabriele-restaurant.de erhältlich. Die Lorenz Adlon Weinhandlung ist dienstags bis samstags von 12 bis 20 Uhr geöffnet und befindet sich in der Behrenstraße 72 auf der Rückseite des Hotel Adlon. Weitere Informationen sind unter www.adlon-wein.de zu finden.



MEMBER OF THE ADLON HOLDING