

Mohneis mit Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

Für das Mohneis:

200 ml Milch	250 ml Schlagsahne	80 g Zucker
2 Eier	50 g Mohn	1 TL Honig
1 Schuss Rum	Minzeblätter	

Für die Pflaumensauce:

150 g eingemachte Pflaumen	$\frac{1}{2}$ Pkt. Vanillezucker	40 ml Rotwein
1 EL Granatapfelsirup	Zimt	

Für das Mohneis die Milch erwärmen, bis diese lauwarm ist.

Mohn in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Den Zucker und die Eier mit einem Mixer in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Unter Rühren die Milch dazugeben, die Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Den Mohn, Honig und einen Schuss Rum einrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Sauce zwei Pflaumen aufbewahren, die restlichen Pflaumen pürieren und in einem kleinen Topf erhitzen.

Den Rotwein sowie den Granatapfelsirup hinzufügen, mit Vanillezucker und Zimt abschmecken und einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Das Mohneis mit Pflaumensauce auf Tellern anrichten und servieren.

Paul Woelky am 04. März 2015