

# Schokoladen-Eis mit Karamell-Birne

**Für zwei Personen**

**Für das Schokoladeneis:**

500 g Milch	150 g Sahne	50 g Milchpulver
50 g Eigelb	100 g Kakao	100 g Zucker
50 g Dextrose	50 g Honig	2 g Salz

**Für die Karamell-Birne:**

2 Birnen, mittelgroß	$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml halbtrockener Weißwein
1 cl Birnenbrand	1 Schote Vanille	100 g Zucker
1 Prise Zimt	30 g Butter	

Für das Eis die Milch und die Sahne auf 90 Grad erhitzen. Den Kakao, das Milchpulver, den Zucker, den Honig unterrühren. Das Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Masse für etwa 25 Minuten in die Eismaschine geben. Währenddessen die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Weißwein mit 50 Gramm Zucker, Zimt, dem Vanillemark und Zitronenschale aufkochen lassen. Die Birnen im noch heißen Sud 15 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Sud aufheben. Den übrigen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Birnenbrand und etwa 50 Milliliter Sud ablöschen. Die Butter dazugeben und die Birnen darin glasieren. Das Schokoladeneis mit Karamell-Birnen auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Schwind am 07. Mai 2015