

Rosmarin-Eis mit Pinienkern-Schnitte

Für zwei Personen

Für die Pinienkernschnitte:

2 Eier	150 g Zucker	120 g Mehl
100 g Butter	2 TL Vanillezucker	4 EL Kakaopulver, ungesüßt
1 Prise Salz	70 g Pinienkerne	100 g Marzipanrohmasse

Für das Rosmarin-Eis:

200 g Sahne (30%)	400 g Schmand (24%)	120 g Zucker
1 Bund Rosmarin, frisch	2 Blatt Gelatine	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Eis die Sahne in einen Topf geben, erwärmen und den Zucker auflösen. Den Rosmarin sehr fein hacken und in einen Topf geben. Die Gelatine in kaltes Wasser geben und auflösen. Unter die Sahne-Zucker-Mischung heben und mit einem Handrührgerät mixen. Anschließend den Schmand unterheben und die Mischung in die Eismaschine geben.

Für die Pinienkernschnitte die Eier aufschlagen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einem Topf schmelzen und langsam unter die Eier-Zucker-Mischung rühren.

Anschließend das Mehl, das Kakaopulver, die Pinienkerne, den Vanillezucker, die Prise Salz und die Marzipanrohmasse hinzugeben und glatt rühren. Den Teig auf ein Blech geben und zwölf Minuten backen.

Das Rosmarin-Eis mit Pinienkernschnitte auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Kist am 12. Juni 2015