

# Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

250 ml Milch	100 ml Sahne	1 Ei
20 g Puderzucker	30 g Mohn	80 g Marzipanrohmasse
20 ml Amaretto	10 ml Rosenwasser	

**Für die Chilikirschen:**

100 g Sauerkirschen	50 ml Sauerkirschsafft	20 g Stärke
1 Vanilleschote	1 rote Chili	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
1 EL Zucker		

Für das Eis das Ei aufschlagen und mit der Milch, der Sahne, dem Puderzucker, der Marzipanrohmasse, dem Amaretto und dem Rosenwasser zusammengeben. Mithilfe eines Stabmixers zu einer Masse pürieren und in die Eismaschine geben. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Mohn hinzugeben und unterrühren.

Die Hälfte der Sauerkirschflüssigkeiten abschütten. Die restliche Flüssigkeit mit den Kirschen in einem Topf aufkochen und mit der Stärke andicken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und zerkleinern. Die Vanilleschote ebenfalls der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Kirschen mit der Chilischote, den Chiliflocken, der Vanille und dem Zucker abschmecken.

Das Marzipan-Mohn-Eis mit Chili-Kirschen auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 12. Juni 2015