Zimt-Eis mit Spekulatius-Birnen

Für zwei Personen

Für den Birnenkuchen:

1 Birne	4 Stück Spekulatius	2 EL Zucker
200 ml Weißwein		

Für das Zimt-Eis:

3 Eier	250 g Sahne	250 g Milch
1 Tüte Trockenhefe	25 g Zucker	1 Prise Salz
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Kaffeelikör	

Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Zucker, Zimt und Trockenhefe dazugeben und bei niedriger Hitze unter Rühren auflösen.
Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen. Die Sahne-Milch-Mischung unter Rühren langsam hinzugeben und 2-3 Minuten weiterschlagen, bis die Masse eine cremige, leicht angedickte Konsistenz bekommen hat. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen.
Weißwein mit einer Prise Zucker in einem Topf erhitzen. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben im heißen Weißwein ziehen lassen. Nach etwa 10 Minuten heraus nehmen.
Spekulatius in einer Moulinette zerkleinern.
Die Birnenscheiben auf Tellern drapieren und mit den Spekulatius-Bröseln bestreuen. Das Zimteis daneben anrichten, mit dem Kaffeelikör Spiegel und servieren.

Anna Peinze am 26. November 2015