

Salz-Karamell-Eis mit Pekannüssen, Mandelgrieß-Crumble

Für zwei Personen

Für das Salzkaramell-Eis:

5 Eier, davon die Eigelbe	400 g Schlagsahne	400 g Milch
290 g Zucker	150 g Pekannusskerne	Salz

Für den Mandelgrieß-Crumble:

50 g Butter	50 g Mehl	50 g Mandelgrieß
40 g Puderzucker	Salz	

Für die Stachelbeeren:

4 Stachelbeeren	4 EL brauner Rohrzucker
-----------------	-------------------------

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Eis in einer Pfanne 40 g Zucker schmelzen, Pekannüsse grob zerhacken und in dem Zucker karamellisieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen. Eine Prise Salz, Sahne und Milch dazugeben und aufkochen. Eier trennen. Eigelbe verquirlen, karamellierte Pekannüsse und heiße Eismasse dazugeben und vermengen. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Mandelgrieß-Crumble Butter, Mehl, Mandelgrieß, Puderzucker und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Backpapier auf ein Backblech geben, Teig in Streuseln darauf verteilen und bei 180 Grad circa 15 Minuten backen.

Für die Stachelbeeren Früchte waschen und trocken tupfen. Stachelbeeren halbieren, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Salzkaramell-Eis mit kandierten Pekannüssen mit Mandelgrieß-Crumble und Stachelbeeren auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Beck am 15. September 2016