

Joghurt-Limetten-Eis mit Kirschen und Schoko-Crumble

Für zwei Personen

Für das Joghurt-Limetten-Eis:

2 Limetten
70 g Puderzucker

500 g griechischer Joghurt 200 ml Schlagsahne

Für die Kirschen:

300 g TK-Kirschen
100 g Zucker

6 cl Kirschwasser 300 ml Kirschsafft

Für den Schoko-Crumble:

$\frac{1}{2}$ Orange
100 g Zucker
100 g gem. Mandeln

1 Ei 100 g Butter
100 g Mehl 50 g Kakaopulver
50 g zarte Haferflocken

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Schoko-Crumble das Ei trennen. Orange waschen und Schale abreiben. Mehl, gemahlene Mandeln, Haferflocken, Kakaopulver, Zucker, Butter, Eigelb und Orangenabrieb zu einem Teig kneten und in Streuseln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Streusel im Ofen bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für das Joghurt-Limetten-Eis Limetten waschen und Schale abreiben. Griechischen Joghurt mit Sahne, Puderzucker und Limettenabrieb vermengen. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für die karamellisierten Kirschen Zucker in einem Topf mit Kirschwasser und Kirschsafft erhitzen und karamellisieren lassen. Tiefgekühlte Kirschen dazugeben und einkochen lassen.

Für die Garnitur Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Schoko-Crumble auf Tellern verteilen, Joghurt-Limetten-Eis darauf anrichten, karamellierte Kirschen darum drapieren, mit Minze garnieren und servieren.

Marko Dietrich am 24. November 2016