

Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Vanille-Eis

Für zwei Personen

Für den Nuss-Schmarrn:

70 g glattes Mehl	40 g Walnusskerne	125 ml Milch
2 Eier	5 ml alter Rum	30 g Kristallzucker

Für das Vanilleeis:

2 Eier	250 ml Sahne	125 ml Milch
40 g Zucker	1 Schote Vanille	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	Puderzucker
---------------	-------------

Für den Nuss-Schmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Walnusskerne grob hacken. Eier trennen und die Eigelbe mit Milch, Mehl und Rum verrühren. Die Eiweiße mit dem Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Dottermasse ziehen. Eine hitzebeständige Pfanne mit Butter erhitzen und diese aufschäumen lassen, anschließend die Schmarrn-Masse etwa 3 cm hoch einfüllen. Die Pfanne mit der Schmarrn-Masse für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend den Schmarrn stürzen und mit 2 Löffeln in gleich große Stücke zerteilen.

Eine Pfanne mit Kristallzucker erhitzen und diesen karamellisieren lassen, Schmarrn, Butter und Nüsse hinzugeben und alles nochmal gut vermengen. Es sollte eine dünne Schicht Karamell um die einzelnen Schmarrn-Stücke entstehen.

Für das Vanilleeis:

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und sehr schaumig schlagen. Milch und Vanillemark in einem Topf auf 80 Grad erhitzen, den Topf von der Herdplatte ziehen und die Ei-Zucker-Masse mit einem Schneebesen einrühren. Sahne unter die Masse heben. Das Ganze in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter für das Vanilleeis beiseitelegen.

Karamellisierter Nuss-Schmarrn mit Vanilleeis auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minzblättern garnieren und servieren.

Eveline Doll am 15. Juni 2017