

Aprikosen-Streusel-Kuchen und -Eis, Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für den Teig:

25 g Quark, Magerstufe	40 g Mehl	1 Msp. Backpulver
10 g Zucker	1 EL Milch	1 EL neutrales Öl

Für den Belag:

3 frische Aprikosen	2 TL Aprikosenkonfitüre
---------------------	-------------------------

Für die Streusel:

30 g Mehl	15 g Zucker	1 TL Vanillezucker
15 g Margarine	1 Msp. Zimt	

Für die Mascarpone-Crème:

50 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker	1 TL Aprikosenschnaps
-----------------	--------------------------------	-----------------------

Für das Aprikoseneis:

375 g Mascarpone	525 ml Aprikosenmus	1 $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
150 g Zucker	75 ml Milch	150 ml Sahne
3 Eier	1 $\frac{1}{2}$ Päck. Vanillezucker	Zimtpulver

Für die Eiswaffel:

20 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backkakao	1 Ei (Eiweiß, Größe S)
-----------	----------------------------	------------------------

Für den Teig: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und jeweils rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach den unten zubereiteten Schritten, den Kuchen im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit einem Servierring jeweils zu runden Küchlein ausstechen.

Für den Belag: Aprikosen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Mit einem kleinen Messer die Haut abziehen und die Aprikosen- Hälften nochmals halbieren. Mit einem Teelöffel die Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teigkreisen verteilen und darauf die Aprikosenstücke verteilen.

Für die Streusel: Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder auch mit der Hand zu Streuseln kneten. Anschließend auf dem Obst verteilen.

Für die Mascarpone-Crème: Mascarpone mit dem Vanillezucker und dem Aprikosenschnaps glatt rühren.

Für das Aprikoseneis: Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schön cremig rühren.

Die Eimasse mit Aprikosenmus, Zitronensaft, Mascarpone und Milch pürieren.

Die Sahne zusammen mit dem Vanillezucker steif schlagen, separat das Eiweiß aufschlagen und beides unter die Aprikosenmasse rühren. Die fertige Aprikoseneismasse kann nun in die Eismaschine. Nach Belieben mit Zimt abschmecken.

Für die Eiswaffel: In einer Schüssel die Butter, den Zucker, das Mehl, den Backkakao und das Eiweiß mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und darin ohne Zugabe von Fett Teig portionsweise schön dünn ca. 2 Minuten pro Seite backen. Jeweils auf ein umgedrehtes Glas legen und mit einem zweiten Glas runter drücken. Die Waffel dabei in Falten legen. Auskühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 23. Juli 2019