

Oma Annas Liwanzen mit Erdbeeren und Rahm-Eis

Für zwei Personen

Für die Liwanzen:

1 Zitrone	1 Ei	75 g Butter
500 ml Milch	20 g frische Hefe	30 g Zucker
250 g Mehl	1 Vanilleschote	Zimtpulver
Kristallzucker	Sonnenblumenöl	Salz

Für das Eis:

6 Eier	250 Milch	250 Sahne
250 g Mascarpone	50 g Glukose	80 g Zucker

Für die Erdbeeren:

200 g Erdbeeren	1 Bio-Limette	50 g Puderzucker
-----------------	---------------	------------------

Für die Garnitur:

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

Für die Liwanzen:

Den Ofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ausgekratzte Schote für das Eis aufbewahren. Milch leicht erwärmen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Hefe mit Zucker verrühren.

Etwas Vanillemark hinzugeben. Butter schmelzen und etwas davon dazugeben. Etwas von der erwärmten Milch hinzugeben. Mehl, restliche Milch, restliche Butter und Eigelb nach und nach unterrühren.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronenabrieb und eine Prise Salz dazugeben und den Teig abgedeckt im Ofen gehen lassen. Teig alternativ 25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in Öl in einer Liwanzenpfanne von beiden Seiten goldgelb braten und anschließend in Zimt-Zucker wälzen.

Für das Eis:

Milch und Sahne zusammen mit Glukose und der ausgekratzten Vanilleschote (von oben) aufkochen. 4 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe, die restlichen 2 Eier und den Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahnemischung unter ständigem Rühren darauf gießen.

Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Wenn man keine Eismaschine zu Hause hat, kann man alternativ eine Parfait-Masse ansetzen und gefrieren.

Für die Erdbeeren:

Erdbeeren putzen, vom Grün befreien und auf zwei unterschiedliche Arten in gleichmäßige Segmente schneiden. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren mit Puderzucker und Limettensaft- und abrieb aktivieren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht mit Minze und Puderzucker im Sieb garnieren. Pistazien mörsern und als Eisbremse um das Eis verteilen.

Erdbeeren neben den Liwanzen platzieren und zum Schluss das Eis abnocken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 11. Mai 2020