

# Gewürz-Schokoladen-Brunnen mit Rosen-Blüten-Zimt-Waffeln

**Für 4 Personen**

**Rosenblüten-Zimtwauffeln:**

60 g Mehl	60 g Puderzucker	60 g Butter, flüssig
2 Eier	1 TL Rosenblüten, getrocknet	Apfelkuchen-Gewürz
Salz	Öl	

**Kaffee-Eis:**

1 l Schlagsahne	135 g Zucker	1 Stange Zimt
150 g Kaffeebohnen, geröstet	250 g Milch	12 Eier
1 – 2 cl Kaffeelikör		

**Soßenmuster:**

1 Becher Sauerrahm	1 EL Puderzucker	100 ml Himbeersoße
Zitronensaft		

**Gewürzschokoladenbrunnen:**

700 g Zartbitterkuvertüre	70 g Kakaobutter	1 Prise Chiliflocken
0,5 Orange, unbehandelt	1 TL arabisches Kaffeegewürz	5 Tüten Brause, Himbeer
5 Tüten Brause, Orangen	5 Tüten Brause, Zitronen	5 Tüten Brause, Waldmeister
5 Tüten Brause, Cola	Haselnusskrokant	Pistazien, gehackt
Früchte der Saison		

**Rosenblüten-Zimtwauffeln:**

Mehl, Puderzucker und flüssige Butter mit dem Eiweiß verrühren. Die Rosenblüten, eine Prise Salz und Apfelkuchen- Gewürz zugeben. Den Hörnchenautomaten mit dem Öl einpinseln, einen Teelöffel Teig darauf geben und den Deckel kurz darauf pressen. Sobald die Waffeln braun sind, in eine entsprechend große Schüssel hinein drücken und somit zum Körbchen formen.

**Kaffee-Eis:**

Schlagsahne mit 60 Gramm Zucker und einem Viertel der Zimtstange aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Kaffeebohnen zugeben. Mindestens einen halben Tag ziehen lassen. Den Sahneansatz mit der Milch aufkochen. In der Zwischenzeit Eigelb mit dem restlichen Zucker hellweiß aufschlagen. Die heiße Milch aufgießen und über dem Wasserbad zur Bindigkeit rühren. Durch ein Sieb passieren und so schnell wie möglich auf Eiswasser abkühlen lassen. Mit Kaffeelikör abschmecken und in der Eismaschine frieren. Das fertige Eis in die Waffelkörbchen füllen.

**Soßenmuster:**

Sauerrahm mit Puderzucker und etwas Zitronensaft so verrühren, dass die gleiche Konsistenz wie bei der Himbeersoße entsteht. Abwechselnd mit der Himbeersoße nacheinander Punkte auf die Teller machen und mit einem Holzspieß in die Mitte durchziehen. Die Eiskörbchen in die Mitte setzen.

**Gewürzschokoladenbrunnen:**

Die Kuvertüre mit Kakaobutter auflösen. Die Schale der Orange abreiben. Chiliflocken, Orangenabrieb und das Kaffeegewürz zugeben und den Schokoladenbrunnen damit befüllen. Brause, Haselnusskrokant und gehackte Pistazien in Schüsselchen einfüllen. Früchte der Saison schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit Holzspießen Fruchtspieße stecken, mit der Schokolade überziehen und wer mag, die Brause zum Dippen nehmen.

Alfons Schuhbeck am 24. Oktober 2008