

Dekonstruierter Obstkuchen, Mandel-Eis mit Karamell-Hippe

Für 4 Personen

Mandeleis:

4 Zitronen, unbehandelt	200 g Zucker	750 ml Milch
1 TL Zimt	200 g Mandeln, gemahlen	

Obstkuchen:

1 kg Obst, gemischt	3 EL Honig, flüssig	125 g Zucker
1 Zweig Rosmarin	Zitronensaft	

Crumble:

175 g Butter, weich	200 g Haferflocken	100 g Mehl
175 g Zucker, braun	2 TL Zimtpulver	

Karamell-Hippe:

1 Pck. Karamellbonbons

Mandeleis:

Die Schale einer Zitrone abreiben. Den Saft aller Zitronen auspressen. Den Zucker mit Wasser bedecken und auf die Hälfte einkochen. Die Milch mit der abgeriebenen Zitronenschale und Zimt aufkochen. Die gemahlene Mandeln dazugeben noch mal kochen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren. Den Zitronensaft und Zuckersirup in die Mandelmilch geben. In der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Obstkuchen:

Das Obst waschen, schälen und in große Stücke schneiden. Mit Zucker, Honig, Zitronensaft und gehacktem Rosmarin vermengen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene karamellisieren. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Crumble:

Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Zimtpulver schnell miteinander vermengen. Es müssen grobe Streusel entstehen. Die Streusel auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen knusprig ausbacken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Karamell-Hippe:

Die Bonbons in einer Küchenmaschine zu feinem Pulver vermahlen und in ein feines Sieb geben. Das Pulver gleichmäßig dick auf ein Backpapier sieben und im vorgeheizten Backofen schmelzen lassen. Sobald sich die Masse verflüssigt hat aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Karamellplatten in gefällige Stücke brechen. Obst auf einer Platte verteilen, das Eis abstechen und mit den Crumblestreusel bestreuen. Über Alles die gebrochenen Karamellplatten verteilen.

Tipp:

Dazu frisches Obst, wie z. B. Erdbeeren servieren.

Tim Mälzer am 16. Juli 2010