

Frankenwälder Kirsch-Eis, Nougat-Strudel und Mandel-Milch

Für 4 Personen

150 g Kirschen, TK	3 cl Kirschnaps	100 ml Sahne
2 EL Puderzucker	0,1 l Nougatwürfel	1 Päckchen Strudelteig
1 EL Butter, flüssig	100 g Mandelblättchen	0,2 l Milch
2 cl Mandellikör	100 g Schokoladenkekse	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die tiefgefrorenen Kirschen mit dem Kirschnaps, Sahne und Puderzucker auffüllen und rasch zu einer cremigen Eiscreme mixen. Den Strudelteig ausbreiten, in Quadrate schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Nougatwürfel in die Mitte setzen und zu kleinen Säckchen zusammenformen. Im vorgeheizten Backofen circa acht bis neun Minuten knusprig braun backen. Die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne hellbraun rösten, mit der Milch auffüllen, einmal aufkochen lassen, den Mandellikör hinzugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und die Milch kurz vor dem Servieren schaumig, luftig aufmixen. Die Schokoladenkekse in einem Mixer zu kleinen Schokoladenbröseln zermahlen. Zum Anrichten auf den Schokoladenbröseln eine Nocke von dem Kirscheis setzen, die Nougatstrudel ansetzen und mit der schaumigen Mandelmilch beträufeln.

Alexander Herrmann am 03. Dezember 2010