

# Zwetschgen-Datschi und Haselnuss-Eis mit Cognac

## Für 4 Portionen

200 g Haselnüsse	200 g Zucker	6 Eier
250 ml Sahne	250 ml Milch	4 cl Cognac
1 Rolle Blätterteig	100 g Marzipan	50 g Semmelbrösel
800 g Zwetschgen	2 EL Zucker	1 TL Zimtpulver
50 g Zwetschgenmus	50 ml Apfelsaft	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und Ofen etwa fünf Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Haselnüsse zugeben und unterschwenken. Haselnusskaramell auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Milch und Sahne mit 100 Gramm Zucker zusammen aufkochen. Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchlösung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Topf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75 Grad erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren). Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Den Cognac zugeben. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, das Haselnusskaramell grob hacken und unter das Eis rühren. Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und auf dem Blätterteig verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Die Zwetschgen vierteln, entkernen und die Hälfte der Zwetschgen auf dem Blätterteig verteilen. Mit Zimtzucker bestreuen. Im heißen Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Zwetschgenmus mit Apfelsaft verrühren und einmal aufkochen. 50 Gramm Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit der Hälfte des aufgekochten Zwetschgenmuses ablöschen. Einkochen lassen und die restlichen Zwetschgen zugeben. Einmal aufkochen lassen und danach beiseite stellen. Den Datschi noch heiß mit dem restlichen Zwetschgenmus bestreichen. Vor dem Schneiden einige Minuten abkühlen lassen. Je ein Stück Zwetschgendatschi mit einer Kugel Haselnusseis und dem Kompott servieren.

Johann Lafer am 08. Oktober 2011