

Oma Annas Liwanzen mit Zwetschgen-Röster, Rahm-Eis

Für zwei Personen

Für das Rahmeis:

6 Eier	250 g Mascarpone	250 g Sahne
250 g Milch	50 g Glukose	1 Vanilleschote
160 g Zucker		

Für die Liwanzen:

1 Zitrone, Abrieb	20 g frische Hefe	1 Vollei
100 g Butter	500 ml Milch	250 g Mehl
1 Vanilleschote	30 g Zucker	Zimtpulver und Zucker
Sonnenblumenöl		

Für den Zwetschgenröster:

500 g Zwetschgen	2 Orangen, Abrieb	300 ml roter Portwein
150 g Zucker	1 Vanilleschote	2 Zimtstangen
4 Nelken	2 Sternanis	1 TL Zimtpulver

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Minze

Für das Rahmeis:

Die Eismaschine vorkühlen.

Sahne, Milch, Glukose und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Vier Eigelbe, zwei Volleier und Zucker verrühren. Die kochende Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren darauf gießen. Mascarpone unterrühren und alles durch ein Spitzsieb passieren. In der Eismaschine frieren.

Für die Liwanzen:

Milch erwärmen. Hefe mit Zucker, 1/3 der lauwarmen Milch und 1/3 Mehl verrühren. Dann nach und nach restliches Mehl und Milch dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zitronenabrieb, ausgekratztes Vanillemark und eine Prise Salz dazu geben, verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Hefeteig in Sonnenblumenöl in einer Liwanzenpfanne (Pfanne mit Vertiefungen für Küchlein) von beiden Seiten goldgelb braten. In Zimt-Zucker-Mischung wälzen und anrichten.

Für den Zwetschgenröster:

Zwetschgen halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen lassen. Mit Portwein ablöschen und ausgekratztes Vanillemark, Zimt und Orangenabrieb einrühren. Halbierete Zwetschgen hinzugeben. Sternanis, Zimtstangen und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mitköcheln lassen. Zwetschgen erst ganz am Schluss mit einem Mixstab anpürieren, sodass sie noch stückig bleiben. Am schönsten wird der Röster, wenn er über mehrere Stunden in einem Topf im Ofen röstet.

Für die Garnitur:

Gericht mit Minze garnieren.

Mario Kotaska am 19. September 2024