

Dessert

Walnusseis mit beschwipsten Pflaumen

Zutaten:

2 St. Eigelb
200 g Zucker
Vanillezucker
100 g Walnüsse
250 ml Milch
200 ml Sahne
40 ml Ahornsirup
200 g Zwetschgen
200 ml Portwein, rot
1 St. Zimtstange

Zubereitung:

1. Eigelb und 120g Zucker auf dem Wasserbad cremig rühren. Milch und Sahne erwärmen, zum Ei-Zuckergemisch geben und gut verrühren. Die Masse nochmals erhitzen, bis das Eigelb bindet, sie darf nicht aufkochen. 2. Die Walnüsse hacken, in der Pfanne leicht anrösten und auskühlen lassen. Die Walnüsse und den Ahornsirup unter die gekühlte Masse ziehen und alles in die Eismaschine geben. Die Rührzeit ist von der Maschine abhängig. 3. 80g Zucker karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen, die Zimtstange hinzufügen und die halbierten Zwetschgen darin kurz aufkochen lassen. 4. Je nach Geschmack kann man den Portwein weiter ein reduzieren lassen. 5. Lauwarm servieren.