

# Dessert

"Birne Helene" Vanilleeis mit Birnenkompott, Kardamom und Schokostreuseln

Zutaten:

120 ml Milch  
120 ml Sahne  
2 St. Eigelb  
0.4 St. Vanilleschote  
96 g Zucker  
35 g Kakao  
50 g Mehl  
90 g Zucker, braun  
75 g Butter  
200 g Birne, St. Maria  
1.5 g Kardamom gemahlen  
1 St. Zimtstange  
17 ml Wasser  
50 g Kuvertüre, dunkel  
0.1 Bund Minze

Zubereitung:

Für das Vanilleeis 120 ml Milch mit 120 ml Sahne, dem Vanillemark und 48 g Zucker in einem Topf aufkochen. Anschließend mit zwei Eigelben zur Rose abziehen, passieren und auf Eiswasser abkühlen - danach in einer Eismaschine gefrieren lassen. Für die Schoko Crumbles 35 g Kakaopulver mit 50 g Mehl, 90 g braunem Zucker und 75 g Butter in einer Rührmaschine zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Crumbles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Im Ofen bei 180 °C ca. 8-10 Minuten backen. Bis zum Anrichten beiseitestellen. Für das Birnenkompott 200 g Birnen in kleine Würfel schneiden. 48 g Zucker mit 1,5 g gemahlenem Kardamom, Zimtstange und 17 ml Wasser in einem Topf mischen. Bei größerer Hitze etwa 6 Minuten kochen, bis der Zucker leicht bernsteinfarben ist. Zum Anrichten die Birnenwürfel hinzufügen, ggf. den ausgekühlten Karamell nochmals erwärmen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren. Mit geschmolzener Schokolade und Minze dekorieren.