

GMF: Mohnsemmel-Eiskrem

Zutaten für 4 Portionen:

2 frische Mohnbrötchen
150 ml Sahne
200 ml Milch
4 Eigelb
150 g Honig
2 El Zucker
10 g Butter
frische Minzeblättchen und Cocktailkirschen zum Garnieren



Zubereitung: Von beiden Brötchen einen Deckel (etwa ein Drittel der Brötchen) abschneiden, fein würfeln und beiseite stellen. Den Rest in größere Würfel schneiden. Milch und Sahne erwärmen, die größeren Brötchenwürfel damit übergießen, weichen lassen und mit einer Gabel gut durcharbeiten. Die Eigelbe mit dem Honig im Wasserbad dicklich aufschlagen, Brötchenmasse nach und nach zugeben bis eine cremige Masse entsteht. Schüssel anschließend in Eiswasser stellen und rühren bis die Masse abgekühlt ist. Dann ins Gefrierfach stellen und die Eismasse gelegentlich durchrühren (oder in die Eismaschine füllen und zu einem cremigen Eis rühren lassen).

In der Zwischenzeit den Zucker in einer Pfanne schmelzen und hellbraun werden lassen, dann die Butter mit den feinen Brötchenwürfeln zugeben und darin karamellisieren. Auf einem Teller zum Abkühlen ausbreiten, dabei zusammengeklebte Würfel voneinander trennen. Einige zum Garnieren beiseite legen.

Nach zwei bis drei Stunden die Brötchenwürfel unter die Eismasse rühren und danach für weitere 45 Minuten ins Gefrierfach stellen. Eiskugeln abstechen und mit Cocktailkirschen, restlichen Brötchenwürfeln und Minzeblättchen garnieren.

Nährwert: je Portion 470 kcal / 1970 kJ

Quelle: GMF online -- <http://www.gmf-info.de> [<http://www.gmf-info.de/info/verbrauchertipps/rezept8.htm>]