WalnussEis mit ZimtPflaumen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr Walnüsse, 500 ml Milch, 250 gr Mascarpone, 100-125 gr Zucker, 1 Ei.
Für den Crunch:, 80 gr Zucker, 100 gr Walnüsse (fein gehackt).
Für die Pflaumen:, 75 gr Zucker, 500 gr Pflaumen (entkernt), 2 Prisen Zimt.

Die Vorbereitungen:

Walnüsse leicht in einer ungefetteten Pfanne anrösten, Milch aufkochen, die angerösteten Walnüsse in die köchelnde Milch geben und 12-24 Stunden kaltgestellt ziehen lassen.
Crunch und Pflaumen folgen später.

Die Zubereitung:

Zunächst der Crunch vorbereiten: Zucker karamellisieren und feingehackte Walnüsse zugeben, gründlich vermischen, dünn auf eine geeignete Oberfläche (mit Backpapier belegte Arbeitsplatte etc.) verteilen und abkühlen lassen.
Für die Pflaumen wiederum den Zucker karamellisieren, Topf/Pfanne vom Herd nehmen, Pflaumen und Zimtpulver zugeben und (ggf. bei minimaler Hitze) das Karamell auflösen lassen.

Die kalte Walnussmilch durch ein feines Sieb abgießen (Walnüsse können entsorgt werden), mit frischer kalter Milch auf 450-500 ml wieder auffüllen. Kalte Mascarpone und Ei unterrühren und ab in die Eismaschine. Anschließend das abgekühlte Walnusskaramell per Hand oder Küchenmaschine (je nach Dicke und Wunsch) klein bröseln und bereit stellen.

Wenn die Maschine fertig ist (und das Eis noch nicht ganz hart), den bereitgestellen Walnusscrunch unterrühren und ab in den Tiefkühler (wenn es nicht sofort gegessen wird), mit den warmen Zimtpflaumen servieren und einfach dahinschmelzen ;-)

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de