

ZUTATEN

EISCREME

250ml Milch
250ml Sahne
2EL Zucker
5 Eigelb
60g Honig

PFIRSICHE

4 reife Pfirsiche
1EL Butter
2EL brauner Zucker

KARAMELL

80g Zucker
100g gehobelte Mandeln
1/2 TL Salz

GEBACKENE PFIRSICHE MIT HONIG EISCREME

1. Einen Tag vor dem Herstellen der Eiscreme, den Kühlakku der Eismaschine einfrieren. Sollte keine Eismaschine Zuhause vorhanden sein, diesen Schritt einfach überspringen
2. Für die Honigeiscreme zunächst Milch mit Zucker erhitzen und kurz aufkochen lassen. Topf anschließend in kaltes Wasser stellen und herunter temperieren, bis die Milch nur noch lauwarm ist. Eigelbe verquirlen und in die Milch einrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und Masse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren eindicken lassen ("zur Rose abziehen"). Honig in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter die eingedickte Eigelbmasse rühren. Alles durch ein Sieb passieren und anschließend mit der Sahne verfeinern
3. Eiscreme im Kühlschrank abgedeckt nun ca. 4 Stunden herunter kühlen lassen und anschließend mit der Eismaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Alternativ kann die heruntergekühlte Creme auch in eine Vorratsdose mit Deckel eingefroren und regelmäßig umgerührt werden. Eis im Gefrierfach kühlen, bis es fest ist
4. Für das Mandelkaramell Zucker in einer antihafbeschichteten Pfanne karamellisieren, gehobelte Mandeln unterrühren und Masse auf ein Stück Backpapier schütten. Mit etwas Salz bestreuen und gut auskühlen lassen. Anschließend grob zerbrechen und Beiseite stellen
5. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Für die Pfirsiche die Früchte waschen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Mit der runden Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, die angeschnittene Seite mit flüssiger Butter bestreichen und abschließend mit etwas braunem Zucker bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen
7. Nun kommt alles zusammen: Eiscreme ca. 10 Minuten vor dem Anrichten aus dem Gefrierfach holen. Noch warme Pfirsich Hälften anrichten und mit je einer Kugel Honigeiscreme füllen. Mit etwas Mandelkaramell bestreuen und nach Belieben mit flüssigem Honig dekorieren

REZEPT FÜR: 8 PORTIONEN
DAUER: 7 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN