

Weißes Zimteis mit Kürbiskern-Karamellcrackern



Nachspeise
Rezeptart



50 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit

mehrere Stunden Wartezeit



Zutaten für 6 Portionen

Zimteis:

1 kleine Zimtstange (max. 5 g)
250 ml Milch
250 ml Obers
100 g Zucker
2 Eier
2 Eidotter

Silikonförmchen

Cracker:

30 ml Obers
100 g Staubzucker
60 g Butter
100 g geriebene Kürbiskerne, natur

Garnitur:

Kürbiskernölkaviar „Caviaroli“
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
evtl. frische Melisse

Zubereitung

Für das Eis zuerst Milch mit Obers, Zucker und der Zimtstange aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Zimtstange anschließend entfernen. Eier und Eidotter mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren und die heiße Milchemischung unter ständigem Rühren zufügen. Diese Masse über Wasserdampf unter ständigem Rühren auf 70 – 75 °C erhitzen, solange bis eine leichte Bindung eintritt (circa 10-15 Minuten). Heiße Masse durch ein Sieb passieren, in passende Förmchen füllen und kühl stellen. Abgekühlt mit Frischhaltefolie verschlossen über Nacht in den Tiefkühler geben und erst wieder direkt zum Anrichten heraus nehmen.

Für die Cracker zuerst Obers mit Butter und Staubzucker auf ca. 50 °C erhitzen, die geriebenen Kürbiskerne einrühren und Masse für eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Zwischen zwei Backpapier-Bögen die kalte Masse mit Hilfe eines Nudelholzes dünn auswalken. Den oberen Backpapier-Bogen entfernen und die Masse mit dem zweiten Bogen aufs Backblech geben. Die Masse im Backrohr auf mittlerer Schiene 8 – 10 Minuten goldbraun backen (Achtung: fließt auseinander). Fertige Crackermasse zum Auskühlen am Blech belassen und danach in gefällige Stücke brechen.

Das Zimteis aus den Förmchen nehmen und mit Crackern und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. ansprechend anrichten.

Rezept von Johann Papst (Spitzenkoch), adaptiert / Foto: Stefan Kristoferitsch