

## 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 Milchlösung 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**