‚Mega schokoladig': Schokoladen-Krokanteis mit Zwetschgenröster und Grießschnitte

[caption id="attachment_13093" align="aligncenter" width="850" caption="Zum Reinlegen gut..."]

[/caption]

Hausgemachtes Schokoladeneis ist eine Herausforderung. Da greifen viele lieber auf Fertigprodukte zurück. Wer sich allerdings ein wenig Mühe gibt, erhält durch Verwendung bester Zutaten ein unvergessliches Schokoerlebnis. Eingerührte Krokantstückchen knuspern herrlich im Mund. Und wer das schokoladige Traumeis noch "begeistern" möchte, gibt vor dem Servieren einen Hauch heimisches Edeldestillat hinzu. Einen idealen warmen Kontrast bietet dazu eine nussig, cremige Grießschnitte. Wie von Oma gemacht. Und warme fruchtige Zwetschgenröster runden das Gesamtbild ab. Quitten wären eine Alternative. Ein kulinarischer Traum und die Farbe passt auch noch gut zur Herbstzeit.

Hier zum Schlemmen: **"Schokoladen-Krokanteis mit warmen Zwetschgenröster und Grießschnitte"**:

Zutaten

für 8 Personen

Eis

- 125 g Creme double (oder Sahne)
- 300 ml Milch
- 125 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 100 g Edelbitter Schokolade (mindestens 60%; ich habe 73%ige gekauft)
- 4 Eigelbe (ca. 80 g)
- 30 g Kakaopulver
- Mark einer Vanillestange
- 50 g grob gehackte Mandeln
- 3 EL Zucker

Grießschnitte

- 500 ml Milch
- 95 g Grieß
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Butter
- 1 TL Honig
- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 50 g Semmelbrösel oder geriebene Kekse
- 50 g Nüsse, grob gemahlen

Zwetschgenröster

- 600 g Zwetschgen oder Pflaumen (entsteint) **Tiefgekühlt**
- 150 g Zucker
- 2 EL Kartoffelstärke (oder andere Stärke)
- 2 Gewürznelken
- Zimt
- Zitronensaft
- 150 ml Apfelsaft oder Birnensaft
- Etwas Bio-Zitronenabrieb
- Nach Belieben etwas Zwetschgenwasser
- 1 EL Zwetschgenmarmelade

Extra

- etwas Schokoladensoße

Zubereitung

Für das **Schoko-Krokant-Eis** zunächst den Krokant herstellen. Dazu 3 EL Zucker ohne rühren in einem Topf schmelzen. Ist dieser goldbraun, die Nüsse zugeben. Verrühren und auf Backpapier streichen und auskühlen lassen. Dann grob hacken.

125 g Wasser, Vanillemark und 125 Zucker in einem kleinen Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Schokolade fein hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Die Eigelbe, eine Prise Salz, Kakaopulver, warme Milch und das warme Zuckerwasser in einer metallenen Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig und dicklich aufschlagen. Die erwärmte Creme double und der geschmolzenen Schokolade langsam zu der Eimasse geben. **Wichtig:** alle Zutaten müssen warm sein, sonst klappt das nicht!!!

Die Eismasse mit der Schüssel anschließend in Eiswasser stellen und kalt schlagen. Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren (oder in eine flache Form gießen und im Tiefkühler frieren lassen. Dabei immer wieder zwischendurch mit einem Pürierstab pürieren). Ist das Eis von streichfähiger Konsistenz, wird Krokant eingerührt. **Tipp:** Wer möchte kann nun das Eis mit etwas Zwetschgenwasser, Zibärtle- oder Gaishirtlesbrand abschmecken. Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

Für die **Grießschnitte** in einem Topf 25 g Butter, 500 ml Milch, Zucker und Vanillezucker, Honig und Zitronenabrieb aufkochen. Dann den Grieß auf einmal zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Rührend ca. 2-3 Minuten sanft köcheln bis der Grießbrei andickt.

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen und etwas einfetten. Den Grießkoch in die Auflaufform gießen und gleichmäßig verstreichen. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank 2 Stunden kaltstellen. Die gehackten Nüsse und Brösel miteinander vermischen.

Für den **Zwetschgenröster** die Zwetschgen in einem Sieb über einer Schüssel auftauen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Zwetschgen mit Zucker, Gewürznelken, Zimt, Zitronensaft und etwas Apfelsaft anbraten. Mit 2 EL Stärke bestäuben und den Abtropfsaft der Zwetschgen zugießen. 8 Minuten köcheln lassen. Mit Zwetschgenmarmelade und Zwetschgenwasser abschmecken.

Zum Servieren den Grießkuchen in kleine Dreiecke schneiden. Im Ofen bei 70°C Umluft 10 Minuten erhitzen. Dann mittels Pinsel mit Honig bestreichen. In der Nussmischung wälzen und mit Schokosoße, Schokoeis und Zwetschgenröster auf Teller anrichten.

.

.