

Schwäbisches Whiskeyeis und gebrannte Crème mit Lupinenkaffeesirup



Etwas ganz Besonderes...

Das Rezept macht wohl nicht jeder, denn die Zutaten sind schon etwas Besonderes. Lupinenkaffee oder Lupinenkaffeesirup gibt es sogar mit dem Biozeichen Baden-Württemberg und direkt über das Internet zu kaufen. Der schmeckt schön kräftig karamellig mit kaffeeähnlichen Aromen. Dazu habe ich eine Eiscreme zubereitet, die mit heimischem Whisky abgeschmeckt ist. Beides zusammen serviert, ergänzt sich prima. Aus den übrig gebliebenen Eiweißen habe ich kleine Baisertropfen gebacken. Mit denen und noch ein paar zerbröselten Keksbröseln wird aus dem Dessert ein unvergleichliches Erlebnis. Viel Vergnügen beim Nachmachen und guten Appetit.

Hier unsere Rezeptur für „**Schwäbisches Whiskeyeis und gebrannte Crème mit Lupinenkaffeesirup**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

Für das Whiskeyeis:

- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 150 ml Lupinenkaffeesirup (oder 75 ml Espresso plus 75 g Zucker)
- 4 Eigelbe
- Vanillezucker
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 60-80 ml schwäbischer Whiskey

Für die gebrannte Crème:

- 500 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 50 ml Lupinenkaffeesirup (oder 25 ml Espresso plus 25 g Zucker)
- 50 g Zucker
- 6 Eigelbe
- Mark einer Vanillestange
- Brauner Zucker und Crème brûlée Brenner zum Abflammen

Zubereitung

Für das **Whiskeyeis** die Sahne mit Milch, Lupinenkaffeesirup, Kakaopulver, Salz und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. In einer zweiten Schüssel die Eigelbe mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. Dann über einem Wasserbad dicklich schlagen. Nach und nach die heiße Sahnemischung zugeben und über dem Wasserbad zu einer dicklichen Crème schlagen. Sobald die Flüssigkeit anzieht, den Topf beiseitestellen und in kaltem Wasser (mit Eiswürfeln) kalt schlagen. Die Masse in einer Eismaschine gefrieren lassen. Erst zum Schluss den schwäbischen Whiskey einrühren. Bis zum Servieren im Eisfach aufbewahren.

Für die **gebrannte Crème** die Sahne mit Milch, Lupinenkaffeesirup, Zucker, einer ausgekratzten Vanillestange und Vanillemark in einem Topf erhitzen, dann beiseitestellen und 15 Minuten abkühlen lassen. Danach die Vanillestange entfernen. Die Eigelbe einrühren und alles durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Die Flüssigkeit in vier Förmchen geben. Die Schalen in eine flache Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form füllen, dass die Förmchen zu 2/3 im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 140° (Ober- und Unterhitze) auf der untersten Schiene 70 Minuten garen. Anschließend die Förmchen herausnehmen und bei Zimmertemperatur über Nacht auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Crème brûlée-Brenner goldgelb abflammen. Zum Servieren eine kleine Kugel Whiskeyeis auf die Crème setzen.

Tipp: Wer möchte, streut etwas Keksbrösel oder karamellisierte Brotbrösel auf die Crème. Aus den Eiweißen lassen sich kleine Schäumle (Baisertropfen) backen. Diese können zum Dessert gereicht werden.