

Schoko-Haselnussbrownie und Schoko-Rotweineis



Zutaten:

Für ein Backblech:

- 300 g Schokolade, 70%
- 150 g Schokolade, 50%
- 9 große Bio-Eier
- 375 g Butter, in kleinen Würfeln
- 150 g Haselnussöl
- 450 g braunen Zucker
- 150 g Muscovadozucker
- 150 g weißen Zucker
- 150 g Mehl
- 60 g Kakaopulver
- 1 TL Vanille, gemahlen
- 150 g Haselnusskrokant
- Extra: 100 ml Haselnusslikör
- Etwas Haselnussöl und gemahlene Haselnüsse zum Bestreuen

Für das Schoko-Rotweineis (ca. 1,2 l):

- 170 g Mascarpone
- 400 ml Milch
- 170 g brauner Zucker
- 100 ml Rotwein
- 70 ml Mandelmilch, geröstet
- 150 g Edelbitter Schokolade (mindestens 60%), fein gehackt
- 6 Eigelbe
- 60 g Kakaopulver
- Mark einer Vanillestange
- 1 Prise Salz

Extra: Wer möchte ergänzt das Tellerbild mit Schokochips, Schokosoße, Vanillesoße oder Tupfer von Beerengelee.



Zubereitung

Für den Schoko-Haselnussbrownie ein Backblech mit Backpapier auslegen, dieses zusätzlich mit Öl bestreichen und mit gemahlene Nüssen bestreuen.

Die Schokolade, die Vanille und die Butter im Wasserbad vorsichtig schmelzen. 10 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier, den Haselnusslikör und die verschiedenen Zucker in einer großen Schüssel 5 Minuten mischen. In die Ei-Zuckermischung die geschmolzene Butter-Schokoladenmischung einrühren. Das Mehl mit Kakao und Krokant mischen und vorsichtig in den Teig unterheben, nicht zu stark rühren.

Ofen auf 180° vorheizen (Ober- u. Unterhitze).

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 35 Minuten backen.

Tipp: Aus dem Ofen nehmen und mit einem zweiten Blech abdecken, damit die Oberfläche saftig bleibt. Vor dem Anschneiden 20 Minuten abkühlen lassen.

Für das Schokoladen-Rotweineis den Rotwein, die Mandelmilch, das Kakaopulver, das Vanillemark, eine Prise Salz und den braunen Zucker in einem Topf langsam erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist.

Die Eigelbe und 400 ml Milch in einer metallenen Schüssel über einem heißen Wasserbad schaumig und dicklich aufschlagen.

Anschließend die Zucker-Kakao-Mandelmilch langsam hinzugeben bis auch diese Masse dicklich wird. Die gehackte Schokolade dazugeben. So lange rühren bis die Schokolade schmilzt.

Die Eismasse mit der Schüssel in Eiswasser stellen und kalt schlagen.

Die Mascarpone hinzugeben und einrühren.

Die Eismasse in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Tipp: Wenn man keine Eismaschine besitzt, kann man die Eismasse in eine flache Form gießen und im Tiefkühler gefrieren lassen. Dabei immer wieder mit einem Pürierstab pürieren (einmal in der Stunde).

Bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.