

## Schokoladen – Krokanteis mit 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, Zibärtele- 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.