

Lebkuchen-Eis

Ein cremiges Lebkuchen Eis zu Weihnachten mit Pflaumenkompott - Lebkuchen Eis einfach selber machen.

etwa 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Eis:

50 g getrocknete Aprikosen (Soft-Aprikosen)
2 EL Grappa
2 EL Amaretto (Mandellikör)
50 g Rosinen
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
50 g Edelbitterschokolade (85 % Kakaoanteil)
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Schokolade
1 ½ TL Lebkuchengewürz
50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Pflaumenkompott:

400 g Pflaumen
30 g Zucker
100 ml Apfelsaft
2 EL Grenadinesirup
1 Zimtstange
½ Sternanis
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 ½ TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich Lebkuchen-Eis zu?:

1 Vorbereiten:

Am Vortag für das Eis Aprikosen fein würfeln. Grappa und Amaretto erhitzen. Aprikosen und Rosinen damit begießen, abdecken und **über Nacht** ziehen lassen.

- 2 Am nächsten Tag Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade fein reiben. Kastenform möglichst glatt mit Frischhaltefolie auslegen.

3 Eis zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver und Lebkuchengewürz hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Eingeweichte Früchte, Mandeln, Schokolade und Pistazien unterheben. Creme in die Kastenform füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken. Eis in der Kastenform **mind. 4 Std. (am besten über Nacht) bei -18° C** gefrieren lassen.



4 Pflaumenkompott zubereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft und Grenadinesirup ablöschen. Zimtstange, Sternanis und Vanille-Zucker zufügen, aufkochen, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Gustin mit Wasser anrühren und den Sud damit binden. Pflaumen in den Sud geben, einmal aufkochen, danach weiterköcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind. Etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren Sternanis und Zimtstange entfernen.

5 Verzieren:

Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann aus der Kastenform auf ein Brett stürzen. Frischhaltefolie abziehen und mit Pistazien bestreuen. Eis in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem lauwarmen Pflaumenkompott servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Eis kann auch ohne Amaretto und Grappa zubereitet werden.

