Rezept

Eisbombe

Ein Rezept von Eisbombe, am 06.06.2025

Zutaten

200 g	getrocknete Aprikosen
1 EL	Zitronensaft
	1/8 l Milch
70 g	Zucker
100 g	Mohnback (fertige Mohnmischung zum Backen aus der Packung)
100 ml	trockener Weißwein oder Apfelsaft
1 EL	Honig
4	sehr frische Eigelb (Größe M)
400 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8-10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißwein oder Apfelsaft, dem Zitronensaft und dem Honig einmal aufkochen. Zugedeckt etwa 2 Stunden ziehen lassen, bis sie schön weich sind.

2. Die Milch erhitzen. Eigelbe mit Zucker in einem Topf cremig schlagen, kräftig weiterrühren und die Milch dazufließen lassen. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Nicht kochen lassen, sonst flocken die Eigelbe aus. Die Creme in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen die Aprikosen mit der Einweichflüssigkeit fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben, die Creme halbieren. Unter eine Hälfte das Aprikosenpüree mischen, unter die andere die Mohnmischung.

4. Eine hübsche Form suchen: eine kleine Guglhupfform, eine runde Schüssel oder eine längliche Form. In jedem Fall muss sie gut 1 l fassen. Und jetzt die beiden Massen lagenweise einschichten, am besten mit einem feuchten Esslöffel glatt streichen. Oder wie beim Marmorkuchen größere Kleckse nebeneinander setzen und die beiden Massen mit einer Gabel nur leicht durchmischen. Ist alles in der Form, kommt sie für 4-5 Stunden in den Gefrierschrank, bis das Eis fest ist.

5. Dann die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Eine Platte umgedreht auflegen, beides zusammen mit Schwung umdrehen und die Eisbombe aus der Form rutschen lassen. Wer mag, dekoriert sie noch mit Sahne. Oder einfach gleich in Scheiben schneiden und servieren.