

Rezept

Haselnusseis mit heißer Zwetschgensauce

Ein Rezept von Haselnusseis mit heißer Zwetschgensauce, am 26.04.2024

Zutaten

40 g Haselnusskerne	100 g Magerquark
100 g Joghurt (3,5 % Fett)	3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
100 g Sahne	300 g Zwetschgen
1 EL brauner Zucker	1/2 TL Zimtpulver
1 Stück unbehandelte Zitronenschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 232 kcal

Zubereitung

1. Nüsse in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und fein hacken. Mit dem Handrührgerät Quark mit Joghurt und Vanillezucker glatt rühren. Die Haselnüsse untermischen.

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Haselnusscreme heben. Die Masse in der Eismaschine zu Eis rühren.

3. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit 80 ml Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale zum Kochen bringen. Die Zwetschgen zugedeckt 7 Min. leicht kochen.

4. Die Zwetschgen mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Fruchtsauce durch ein Sieb streichen. Das Haselnusseis portionsweise mit der heißen Zwetschgensauce anrichten.