

Rezept

Pflaumeneis mit weißen Schokosplittern

Ein Rezept von Pflaumeneis mit weißen Schokosplittern, am 07.08.2024

Zutaten

300 g Pflaumen	80 g Zucker
2 EL Zitronensaft	1/2 Zimtstange
2 Sternanis	400 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker	50 g weiße Schokolade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Pflaumenviertel mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Zimtstange und Sternanis dazugeben, unter Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Zimtstange und Sternanis entfernen. Pflaumenmischung fein pürieren.
2. 100 g Sahne mit dem Vanillezucker einmal aufkochen lassen und mit dem Pflaumenpüree verrühren. Die Mischung 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
3. Die Schokolade mit einem scharfen Messer in feine Splitter schneiden. Übrige Sahne cremig (nicht zu steif) schlagen und mit dem abgekühlten Fruchtpüree verrühren. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in 25-30 Min. cremig fest frieren lassen. Schokolade bei laufendem Motor (Eismaschine) dazugeben und kurz mitrühren. Das fertige Pflaumeneis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.