

Rezept

Warmer Keks mit Vanille-Tonka-Eis

Ein Rezept von Warmer Keks mit Vanille-Tonka-Eis, am 20.04.2024

Zutaten

Für das Vanille-Tonka-Eis

120 g Sahne	150 ml Milch
3 EL Reissirup	½ TL gemahlene Vanille
½ TL gemahlene Tonkabohne	Salz

Für den Keks

100 g Dinkelmehl (Type 1 050)	30 g gemahlene Haselnusskerne
Salz	45 g weiche Butter
30 g Dattelsirup	30 g Haselnusskerne
25 g Schokolade (ohne Zuckerzusatz)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 920 kcal, 57 g F, 16 g EW, 82 g KH

Zubereitung

Für das Eis

1. Die Sahne in einem hohen Rührbecher fast steif schlagen. Milch, Reissirup, Vanille, Tonkabohne und 1 Prise Salz verrühren. Die Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse in einen Behälter füllen und mindestens 4 Std. ins Tiefkühlfach stellen. Nach 30 Min. sowie nach 1 Std. Tiefkühlzeit das Eis einmal mit einem Löffel durchrühren.

Für den Keks

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Mehl, gemahlene Haselnusskerne und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Dattelsirup dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.
3. Haselnusskerne und Schokolade grob hacken und unter den Teig kneten. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit den Händen zu einem Kreis (16 cm Ø) formen. Den Keks im heißen Ofen (Mitte) 12 Min. backen. Dann herausnehmen, in zwei Teile brechen und noch warm mit dem Eis auf zwei Tellern servieren.