

Rezept

Zwetschgenröster mit Mohneis

Ein Rezept von Zwetschgenröster mit Mohneis, am 10.06.2026

Zutaten

100 g weiße Kuvertüre	3 Eigelb
Mark von 1/2 Vanilleschote	80 g feinsten Zucker
200 g Sahne	50 g gemahlener Mohn
500 g Zwetschgen	20 g Butter
60 g Zucker	100 ml trockener Rotwein (z. B. Dornfelder, ersatzweise roter Traubensaft)
Mark von 1/2 Vanilleschote	Zimtpulver
1-2 EL Zitronensaft	Eismaschine (nach Belieben)
50 g weiße Kuvertüre zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Für das Mohneis 100 g weiße Kuvertüre in einer Schale im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit Vanillemark in einer Metall- oder Glasschüssel leicht cremig schlagen. Zucker dazurieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse weiß-cremig ist. Über einem heißen Wasserbad schlagen, bis die Eiermasse lauwarm ist. Die Kuvertüre unter Rühren dazulaufen lassen. Auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und die Masse weiterschlagen, bis sie wieder abgekühlt ist.
2. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Mohn unter die Eiercreme heben. Die Masse ca. 4 Std. zugedeckt ins Tiefkühlfach stellen und mindestens alle 30 Min. einmal durchrühren, damit die Eiskristalle nicht zu groß werden. Alternativ die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.
3. Inzwischen für den Zwetschgenröster die Zwetschgen waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Den Rotwein dazugießen, aufkochen und glatt rühren. Die Zwetschgen, Vanillemark und 1 Msp. Zimt hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze 10-12 Min. offen sanft kochen lassen, bis die Zwetschgen zu zerfallen beginnen. Mit Zitronensaft abschmecken und abkühlen lassen.
4. 50 g weiße Kuvertüre mit einem großen Messer fein hobeln. Vom fertigen Mohneis mit zwei Löffeln Nocken abstechen und mit dem Zwetschgenröster auf vier Desserttellern anrichten. Mit den Schokospänen garniert servieren.