Süßspeisen

Heiße Liebe auf Steirisch

Nachspeise
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

60 Minuten Abkühlzeit

Zutaten für 4 Portionen

Eis:
400 ml Milch
100 ml Schlagobers
30 g Zucker
20 g Traubenzucker
80 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
2 TL Bourbon-Vanillepaste

Fruchtsoße:
125 g Himbeere
125 g Brombeeren
2 EL Gelierzucker 3:1
etwas Zitronenschale
70 ml Holunderbeerenfruchtsaft

Edelkastanienreis
250 ml Schlagobers
4 Zweige frische Minze

Zubereitung

Für das Eis Milch mit Schlagobers, Zucker und Vanillepaste kurz aufkochen und für zwei Stunden kalt stellen (währenddessen Fruchtsoße zubereiten). Anschließend Kürbiskernöl in die Milchmasse zugeben und in einer Eismaschine gefrieren.
Für die Fruchtsoße Himbeeren und Brombeeren mit Zucker verrühren und in einem Kochtopf erhitzen bis langsam Fruchtsaft austritt. Zitronenschale und Holundersaft zugeben und bei geringer Hitze Flüssigkeit für 5 Minuten köcheln lassen. Soße anschließend auf circa 35 °C abkühlen lassen und evtl. im Kühlschrank lagern bis zur Verwendung (in dem Fall vor dem Anrichten Soße wieder leicht erwärmen).

Anrichten: Obers aufschlagen, dann das Eis in Schüsseln anrichten, mit Edelkastanienreis, Schlagobers und frischer Minze garnieren. Die lauwarme Fruchtsoße extra dazu reichen.

Tipp: Zum Gefrieren im Tiefkühler ist diese Eismasse nicht wirklich geeignet, da sich das Kürbiskernöl auf der Oberfläche während des Gefriervorganges absetzt und das Eis zu große Kristalle bildet. Daher ist die Verwendung einer Haushalts-Eismaschine oder eines Küchengerätes mit Eisfunktion bei diesem Rezept notwendig um eine optimale Konsistenz und Optik zu erreichen.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl und SAX Eis / Foto: Stefan Kristoferitsch