

Birnenclafouti mit Lebkuchenparfait und Zimteis

Für 4 Personen

		Birnenclafouti:		
4		Eier		Für das Birnenclafouti Milch mit Vanille
180		Zucker		aufkochen. Eier und Zucker über dem
100	g	Mehl		Wasserbad schaumig schlagen. Beide
100	g	Kartoffelmehl		Mehle dazu geben und die heiße Milch
1	l	Milch		darüber schütten. Alles gut verrühren.
1		Vanillestange		Form ausbuttern und erwärmen.
100	g	Butter		Die Hälfte der Masse in die Form geben,
100	ml	Sonnenblumenöl		dann den Fruchtanteil, darüber den Rest
				der Masse.
250	g	Birnenspalten		Bei 150 °C backen.
		Lebkuchenparfait:		
250	ml	Sahne		Für das Lebkuchenparfait Lebkuchen 20
125	g	Lebkuchenpulver		Minuten im Backofen trocknen lassen, bis
2		Eigelb		die Lebkuchen knusprig sind. In der
50	g	Zuckersirup, dickflüssig		Kaffeemühle zu Pulver mahlen.
2	Bl	Gelatine		Den Zuckersirup auf die zwei Eigelb gießen
				und dick-cremig aufschlagen. Eingeweichte
				Gelatine zufügen und im heißen Wasserbad
				aflösen. Steifgeschlagene Sahne und
				Lebkuchenpulver mischen und unter den
				Eischaum rühren. Abkühlen lassen.
		Zimteis:		
250	ml	Milch		Für das Zimteis die Milch aufkochen. Eigelb,
3		Eigelb		Zimt und Zucker schaumig schlagen. Die
100	g	Zucker		heiße Milch dazugießen und langsam bei
100	ml	Sahne		kleiner Hitze unter ständigem Rühren dick-
1	TL	Zimt, gemahlen		cremig aufschlagen. Nicht kochen. Im kalten
				Wasserbad abkühlen. Flüssige Sahne
				unterrühren und in der Eismaschine frieren
				lassen.