

## Zwetschgen-Crumble mit Vanilleeis

### Zutaten (für 1 Auflaufform):

- 1 kg Zwetschgen
- 500 ml Zwetschgensaft
- 3 Scheiben frischer Ingwer
- 1 Stange Zimt
- 1 Chilischote
- 2 EL Honig
- 1 EL weißer Rum

Die Zwetschgen säubern, halbieren und entsteinen. Den Zwetschgensaft (oder auch Pflaumensaft) in einen Topf geben und erhitzen. Die Chilischote ein wenig anschneiden und mit den Ingwerscheiben, Zimt und Honig zum Saft geben. Wer mag, kann noch 1 EL weißen Rum hinzufügen. Alles 10 Minuten köcheln lassen, dann die Zwetschgen in den Sud legen, gut vermengen und kurz ziehen lassen. Zwetschgen mit dem Sud in eine feuerfeste Auflaufform füllen und gleichmäßig verteilen.

### Zutaten für die Brösel:

- 100 g Mehl
- 50 g warme Butter
- 100 g Mandelgrieß
- 50 g Zucker

Mehl, Butter, Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten. Die Brösel nun auf den Zwetschgen verteilen. Die Auflaufform in den Ofen schieben und bei 180 Grad Umluft mit Oberhitze 30 Minuten backen.

### Zutaten für das Eis:

- 5 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 500 ml Sahne
- 1 Vanille-Schote
- Einige Blätter Minze
- Puderzucker

Für das Eis die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Mark und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Parallel das Eigelb mit dem Zucker in einem großen Stieltopf kräftig verrühren. Die Masse muss eine gute Bindung und eine helle Farbe bekommen. Jetzt nach und nach die heiße Vanillesahne unter Rühren zur Eiermasse geben. Den Topf dabei immer wieder von der Herdplatte entfernen, damit die Masse nicht zu heiß wird und ausflockt. Sobald sie dickflüssig wird und schwer vom Löffel läuft, ist die ideale Konsistenz erreicht.

Die Eismasse auskühlen lassen, dann für 4 bis 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Vanillemasse in eine Eismaschine geben und zu Vanilleeis verarbeiten.

Zwetschgen-Crumble und mit jeweils 1 EL Eis auf die Teller geben. Minzeblätter in feine Streifen schneiden und darüber

streuen. Wer mag, streut noch Puderzucker darüber und fügt 1 Schuss Winzer-Sekt hinzu.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 06.09.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)