Rote Grütze mit Schokoladeneis im Pfannkuchen

Zutaten für das Schokoladeneis (für 4 Personen):

· 300 g Blockschokolade
· 350 ml Milch
· 4 Eier
· 120 g Zucker
· 300 ml Sahne
· etwas geriebene Tonkabohne
· alternativ: Vanille

Schokolade fein hacken und beiseitestellen. Milch in einem Topf auf 80 Grad erhitzen und vom Herd nehmen. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Zucker hinzugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

Die auf 70 Grad abgekühlte Milch (sonst würden die Eier gerinnen) unter ständigem Rühren in einem dünnen Strahl in die Zucker-Ei-Masse geben. Das Volumen sollte sich verdreifachen. Die Masse in einen Topf geben und unter Rühren auf 75 Grad erhitzen. Wenn die Masse etwas eindickt, die Schokolade unterheben, sodass sie schmilzt. Den Topf vom Herd nehmen.

Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und unter die Masse im Topf heben. Nach Belieben 1 Prise Tonkabohne oder etwas Vanille in die homogene Masse geben. In eine Eismaschine füllen und kühlen lassen.

Zutaten für die Rote Grütze:

· 750 g saisonale Früchte
· 250 ml Wasser
· 120 g Zucker
· 120 g Grieß
· 125 ml Wasser

Frische Früchte der Saison ausdrücken und den Saft auffangen (750 g Früchte ergeben etwa 500 ml Saft). Den Saft und den Fruchttrester zusammen mit Wasser und Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

Grieß und Wasser vermengen, zu den aufgekochten Früchten geben und alles gut verrühren. Die Rote Grütze in eine Schale füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb in eine andere Schüssel passieren, um die unschönen Kerne zu entfernen.

Zutaten für die Pfannkuchen:

· 120 g Mehl
· 2 Eier
· 100 ml Milch
· Salz
· 1 EL Zucker
· etwas Butter

In einer Schüssel Mehl, Eier, Milch, 1 Prise Salz und Zucker zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und jeweils 1 Soßenkelle Teig hineingeben und verteilen. Ist die Oberseite des Teiges gestockt, den Pfannkuchen wenden und die andere Seite bräunen lassen.

Zutaten für die Eierlikör-Vanille-Soße:

· 200 ml Eierlikör

· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 1 Schote Vanille

Das Mark der Vanille-Schote auskratzen und mit dem Vanille-Zucker zum Eierlikör geben und gut verrühren.

Anrichten:

Das Eis auf die leicht abgekühlten Pfannkuchen geben und einrollen. Den gefüllten Pfannkuchen mit der Roten Grütze und der Soße auf tiefe Teller geben. Nach Belieben mit einer Sahnehaube und Raspelschokolade servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Sendetermin: 03.07.2022
Koch/Köchin: Annalina Behrens

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen