

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Kipferlkoch, braunes Buttereis, Met, Birne

1 Stunde 30 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/für Ehrgeizige



Zutaten für 4-6 Personen

Für das Malzbrot: 800 g glattes Mehl, 2 Eier, 400 ml Milch, 400g Sauerrahm, 110 g Kristallzucker, 1 Packung Germ; 20 g Malz und 20 g Kakao

Für die Royal: 2 Eier, 125 ml Milch, 125 ml Obers, Vanillemark, 30 g Kristallzucker

Für die Dörrobstcreme: 100 g getrocknete Cranberries, 100 g getrocknete Marillen, 100 g Rosinen, 2 Birnen (geschält und entkernt), 400 ml Birnen-Apfel-Saft (z.B. von Kohl).

Zum Abschmecken: Honig und Zitronensaft.

Für das braune Buttereis: 940 ml Vollmilch, 225 g Glukose-Sirup, 11 Eidotter, 225 g Zucker, 5 g Salz, 4 g Maisstärke, 170 g gebräunte Butter, 20 ml Zitronensaft.

Für die Birnenspalten: Butter, 10 g Honig, Vanilleschote, 150 ml Birnensaft, Saft von 1 Zitrone, 1 Birnen, etwas Maisstärkemehl.

Für den Birnen-Met-Sud: etwas Butter, 250 ml Birnen-Apfel-Saft (z. B. von Kohl), 75 ml Met, 10 g Honig, Xanthan.

Außerdem: Staubzucker.

Zubereitung

Für das Malzbrot Mehl, Eier, Milch, Sauerrahm, Kristallzucker und Germ gut durchkneten. Den Teig vierteln und jeweils ein Viertel der Malz-Kakao-Mischung leicht einkneten und zu Kugeln formen. 45 Minuten gehen lassen. Anschließend im Rohr bei 180 °C 35 Minuten backen.

Alle Zutaten für die Royal vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Dörrobstcreme alle Zutaten in einem großen Topf lange weichkochen und anschließend mit dem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine fein mixen. Danach durch ein feines Sieb streichen und mit etwas Honig und Zitronensaft abschmecken.

Das Malzbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in die gesüßte Royal legen. Anschließend in eine Auflaufform (oder in einer Kupfer-Sauteuse) mit der Dörrobstcreme aufschichten und mit etwas Royal bedecken. Den Kipferlkoch im Rohr bei 180 °C 15 Minuten backen. Vor dem Anrichten mit Staubzucker bestreuen.

Für das braune Buttereis 170 g Butter bräunen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen, danach kühl stellen. Wenn die Butter fest geworden ist, umdrehen, das Papier abziehen und die gebräunten Buttermenchen abschaben.

Die Milch mit dem Glukose-Sirup, dem Zucker und dem Salz aufkochen. Die Eidotter mit der Maisstärke verrühren und die aufgekochte Milchmischung zugeben. Danach die gebräunte Butter zugeben und bei mäßiger Hitze dicklich einkochen (zur Rose abziehen). Anschließend durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

In einem Topf Butter, Honig, Vanilleschote, Birnensaft und Zitronensaft vermengen und einmal aufkochen lassen. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Im Birnensud weichkochen.

Wenn die Spalten weich genug sind, aus dem Sud nehmen und kühl stellen. Eventuell den Sud mit wenig Maisstärkemehl binden und ebenfalls kaltstellen. Die Birnenspalten im Sud kühl lagern.

Für den Birnen-Met-Sud alle Zutaten vermengen und so lange rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die Birnenstücke auf Teller verteilen, eine Nocke Eis dazugeben, den Birnensud zugießen und mit dem Kipferlkoch servieren.