

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Zimtstern Eis (Honig-Zimt Eis mit Baiser)

Zutaten

(4 Personen)

Für das Honig-Zimt Eis

- 690 g Vollmilch
- 50 g Schlagobers 3,5%
- 50 g Wald-Honig
- 40 g Zucker
- 145 g Eigelb
- 6 ½ TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für das Baiser

- 6 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 300 g Feinkristallzucker

Zubereitung

Honig-Zimt Eis:

Milch, Schlagobers, Zucker, Honig, Zimt, Eigelb und Salz unter ständigem Rühren auf mindestens 86°C erhitzen. Die Eismischung in einen niedrigen Behälter füllen und gut durchfrieren lassen. Lässt sich gut am Vortag

Quelle: ORF extra

vorbereiten. Gefrorene Mischung im Kühlschrank antauen lassen, ca. 15 min, dann mit einem Messer zerteilen und am besten in einem Standmixer portionsweise kurz mixen. Mit einem Küchenspatel cremig rühren und auf Schalen aufteilen. Mit dem Baiser die Masse garnieren und servieren.

Baiser:

Backrohr auf 150°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eiklar, Salz und Zitronensaft mixen, bis der Eischnee schön steif ist, dann den Feinkristallzucker unter ständigem Schlagen langsam einrieseln lassen und ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und der Schnee feste Spitzen bildet.

Schnee mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen oder einfach aufstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen - dann die Temperatur auf 100°C reduzieren und weiterbacken. Der Eischnee sollte keine Farbe bekommen. Baiser auskühlen lassen.