


Kürbis-Eis mit eingelegten Pfirsichen

 happy-mahlzeit.com/2019/11/16/kuerbis-eis-mit-eingelegten-pfirsichen/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Grey Star Kürbis
- 2 Äpfel
- 3 Pfirsiche
- 200 ml Apfelsaft
- 300 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Zitrone
- 200 ml Kokosmilch

Zubereitung:

Den Zucker mit 100 g Wasser aufkochen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und ein Zuckersirup entstanden ist.

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen und reiben. Beides in einem Topf mit dem Apfelsaft und einer Prise Zimt erhitzen. Mit etwas Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Sobald der Kürbis weich ist, die Mischung pürieren und 100 ml Kokosmilch hinzufügen.

100 - 150 ml Zuckersirup einrühren.

Die Masse in eine Eismaschine geben, bis sie fest wird. Anschließend für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen.

Wer keine Eismaschine hat, gibt die Kürbismasse in eine Schüssel und stellt diese in den Tiefkühler. Etwa alle 30 Minuten mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Nach 4-5 Stunden ist das Eis servierfertig.

Die Pfirsiche für 1 Minute in kochendes Wasser legen, danach kalt abschrecken. Nun lässt sich die Haut mit einem Messer ganz einfach abziehen. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Pfirsich, Ingwer in der anderen Hälfte des Zuckersirups einlegen und 1-2 Stunden ziehen lassen.

Den Ingwer aussortieren und die Pfirsichwürfel abtropfen lassen.

Das fertige Eis auf den eingelegten Pfirsichen servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 27.10.2017

Episode: Kürbis neu entdeckt