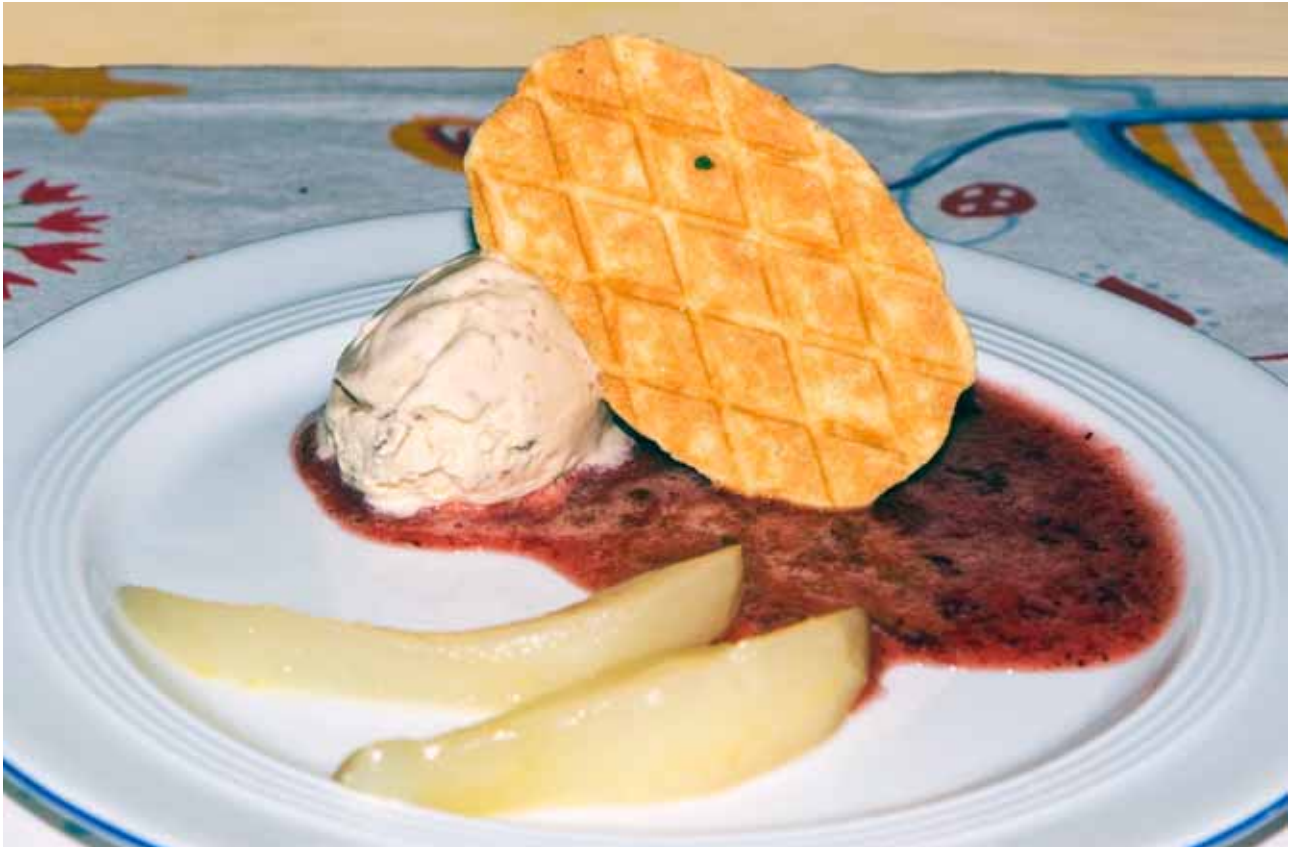


# Maroneneis an Zimtbirnen auf Preiselbeersöße



## Zutaten für 6 Personen:

### **für das Eis:**

200g gesüßte, gekochte Maronen  
(in türkischen Geschäften)  
400ml süße Sahne  
250g Mascarpone  
60g brauner Zucker  
50ml Ahornsirup  
1 Päckchen Vanillezucker, bzw.  
Mark einer Vanilleschote  
2 Eier

### **für die Beilage:**

2 feste Birnen  
Zitronensaft  
1 Stange Zimt  
ca. 1cm abegriebenen Ingwer  
50g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
150ml Apfelsaft  
1 Glas Preiselbeeren

## Zubereitung:

**Für das Eis** die gesüßten, gekochten Maronen in feine Stücke hacken, den braunen Zucker in einem Edelstahltopf schmelzen und die Maronenstücke darin kandieren. Jetzt 200ml Sahne zugießen und rühren bis sich die Zuckermasse darin aufgelöst hat. Nun das Vanillemark plus Schote und den Ahornsirup zugeben. Alles aufkochen und eine Weile köcheln lassen bis sich die Masse etwas einreduziert hat. In der Zwischenzeit die beiden Eier mit der restlichen Sahne gut verquirlen, die heiße Flüssigkeit von der Herdplatte ziehen und etwas abkühlen lassen, dann mit einem Schwung unter kräftigem Rühren die Ei-Sahnemasse zufügen und alles wieder auf die heiße Herdplatte schieben. Unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse beginnt abzubinden (ca. 80° C). Dann sofort von der Herdplatte ziehen da sonst das Ei gerinnt. Nun die Mascarpone unterheben und die Masse glattrühren. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag in die Eismaschine geben.

**Für die Beilage** die Birnen schälen, in gut 1cm dicke Scheiben schneiden und in Zitronensaft wenden. In einem Topf mit dem Apfelsaft, dem Ingwer, Zimt, Zucker und Vanillezucker dünsten. Die Birnenscheiben aus der Flüssigkeit nehmen, die Flüssigkeit aufkochen und etwas einreduzieren lassen. Jetzt den Zimt entfernen und die abgegossenen Preiselbeeren zugeben. Alles pürieren.

Die Birnescheiben in einem Preiselbeerspiegel anrichten, eine Eiskugel danebensetzen und mit einer Waffel dekorieren.