

## Roséwein-Eis mit Zwetschken und Roséwein-Sauce

Dessert

Herbst

Kekse

Obst

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für das Eis den Roséwein in einen Topf gießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Vanilleschote, der Länge nach halbieren und das Vanillemark herausschaben. Dann das Vanillemark, den Staubzucker, Sauerrahm und das leicht geschlagene Schlagobers unterheben.

Alles gut verrühren und in einer Eismaschine zu einer cremigen Eismasse rühren. Für die Hippen alle Zutaten gut miteinander glattrühren. Die Hippenmasse auf ein Backpapier in beliebigen Formen im vorgeheizten Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) circa 7 Minuten backen, leicht überkühlen lassen, dann aus der Form heben, trocken aufbewahren. Für die Roséwein-Sauce Roséwein und den Kristallzucker um die Hälfte einkochen lassen. Die Zwetschken halbieren und in Scheiben schneiden. Kristallzucker, Zimtrinde und den Saft von 1 Zitrone aufkochen und mit den Zwetschken einige Minuten einkochen lassen. Roséwein-Eis, Roséwein-Sauce, Hippen und Zwetschken in Schüsseln anrichten.



### ZUTATEN

Für das Eis

250 ml Roséwein

70 g Staubzucker

1 Vanilleschote

200 g Sauerrahm

250 ml Schlagobers, leicht geschlagen

FÜR DIE ZWETSCHKEN:

300 g reife Zwetschken

30 g Kristallzucker

1 Zimtrinde

Saft von 1 Zitrone

FÜR DIE ROSÉWEIN-SAUCE:

250 ml Roséwein

30 g Kristallzucker

FÜR DIE HIPPEN:

60 g Staubzucker

30 ml Schlagobers

30 ml flüssiges Eiklar

7 g Kakaopulver

60 g Mehl, glatt