

Johannisbeeren im Weinbackteig mit Vanilleeis.

Zutaten für 6 Personen:

600 g Himbeeren
100 g Zucker
1/4 Kl Gemahlene Vanille
3 Stk Eigelbe
30 ml Orangensaft
30 ml Sahne
2 Kl Amaretto
300 g Johannisbeeren
100 ml Weißwein
3 Stk Eier
80 g Mehl
4 Stk Eigelbe
200 ml Milch
200 ml Sahne geschlagen
1 Tl gemahlene Vanille
200 g Zucker

Zubereitung Johannisbeeren:

Johannisbeeren an der Rispe kurz waschen. Aus Mehl, Wein, Eiern und etwas Zucker den Backteig zusammenrühren. Die noch nassen Johannisbeeren in Mehl welzen, durch den Backteig ziehen und in tiefem Fett bei 170C° goldgelb ausbacken.

Zubereitung Vanilleeis:

Eigelbe mit Milch, Zucker und Vanille über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Masse wieder kalt schlagen, die geschlagene Sahne unterheben und in eine Eismaschine geben.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H