



## *Rezeptkarte*

Zwetschgenröster  
mit Chai Masala-Rahmeis

# Zwetschgenröster mit Chai Masala-Rahmeis

## Zutaten (4 Personen):

500 g Zwetschgen entsteint  
100 g brauner Zucker  
8 cl Zwetschgenwasser  
40 g Butter  
500 ml Sahne  
6 Eigelbe  
125 g Zucker  
1 gehäufter TL Chai Masala  
5 g Assam Tee

## Zubereitung (ca. 30 Minuten + Gefrierzeit):

Für das Rahmeis 2/3 der Sahne mit dem Zucker aufkochen. Den gehäuften Teelöffel Chai Masala und den Assam Tee dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Das Eigelb mit 1/3 Sahne homogen mixen. Anschließend die Sahne-Zucker Masse mit dem angeglichenen Eigelb zur Rose abziehen und zügig durch ein feines Sieb passieren. Anschließend die Masse in einer Eismaschine gefrieren.

Für den Zwetschgenröster eine Pfanne erhitzen und den braunen Zucker zu einem goldbraunen Karamell schmelzen. Die entkernten und halbierten Zwetschgen dazugeben und mit etwas Wasser ziehen lassen. Den Karamell mit dem Zwetschgenwasser ablöschen und den Karamell loskochen. Mit der Butter die Karamellsauce binden.

Die Zubereitung ab dem Hinzugeben der Zwetschgen sollte innerhalb von 2-4 Minuten geschehen, da sonst die Zwetschgen zu stark zerfallen. Sofort die Zwetschgen mit der Karamellsoße anrichten und mit dem Chai Masala-Rahmeis genießen.