

Hallo Zusammen!

Hier ist Martina Eickhoff aus der Werkstatt Im Heidkamp und das hier ist der neueste wertkreis-podcast.

Wie herrlich ist es, jetzt im Sommer ab und zu ein Eis zu essen. In der Eisdiele nimmt man entweder ein paar Kugeln auf die Hand, wie man so schön sagt, denn natürlich ist auch das in einer Waffel oder einem Becher, oder gönnt sich mal einen Becher mit Nüssen oder Früchten, ganz so, wie man es am Liebsten mag. Und wer Lust hat, kramt noch mal das Rezept vom letzten Jahr hervor und macht sein Eis selbst.

Aber für einen besonderen Eisbecher muss man nicht unbedingt in die nächste Eisdiele. Schon mit wenigen Zutaten kann man sich ein Eis mit Heiß der besonderen Art machen, nicht nur mit der roten Grütze, die man klassischerweise kennt.

Man sollte Vanilleeis im Haus haben, aber natürlich geht das auch mit anderen Sorten. Der Vorteil an Vanilleeis ist einfach, dass es dem Geschmack der Soße nicht in die Quere kommt, sondern das beide sich wunderbar ergänzen.

Außer dem Eis benötigt man dann noch Obst, Ahornsirup und... nichts weiter, das war es auch schon.

Dann braucht man noch ein paar Küchenutensilien wie eine Pfanne und einen Pfannenwender. Und dann natürlich Schälchen und Löffel für den fertigen Eisbecher

Ich habe dieses Rezept schon mit Pflaumen, Nektarinen und Pfirsichen ausprobiert und alle drei Varianten waren fantastisch lecker! Haben auch die behauptet, denen ich es aufgetischt habe. Und eine davon war doch vorher sehr am Zweifeln, ob das denn wohl was sein kann und ob das nicht zu viel Mühe macht. Nun weiß sie, dass es schmeckt und kaum länger dauert, als das Eis aus dem Gefrierschrank zu holen. Na gut, etwas länger. Aber in die nächste Eisdiele kommt man in der Zeit nicht...

Man sollte auf jeden Fall frisches Obst nehmen, denn mit tiefgekühlten Zutaten funktioniert das Rezept nicht so wirklich. Aber man kann sicherlich überreifem Obst, das so vielleicht nicht mehr so gerne gegessen wird, eine zweite Chance geben.

Man benötigt pro Person etwa 1 Stück Obst, also für 4 Personen z.B. 4 Nektarinen. Etwas mehr geht allerdings auch, so ist das nicht. Die Menge an Ahornsirup im Rezept bezieht sich auch auf vier Portionen.

Nun wird das gewaschene Obst halbiert und der Kern entfernt. Dann zerteilt man das Obst in mundgerechte Stücke und gibt sie bei mittlerer Hitze in die Pfanne. Und zwar ganz ohne Öl oder anderes Fett, denn das Obst soll leicht karamellisieren. Das dauert nur drei bis fünf Minuten, es sei denn, man macht gleich eine Riesenportion. Aber dann sollte man lieber zwei Pfannen nehmen, denn sonst ist ein Teil des Obstes nur noch Matsche, während der Rest noch nicht mal warm geworden ist. Währenddessen wendet man es ein paar Mal vorsichtig, bis es leicht glasig ist. Nun kommt ein Esslöffel Ahornsirup dazu. Und das Obst wird weiter gewendet, so dass es rundherum vom Sirup glasiert ist. Dann kann man den Herd auch schon ausstellen, die Resthitze reicht, um das Obst mit einem karamelligen Glanz zu versehen. Statt des Ahornsirups geht sicherlich auch das klassische Rübenkraut,

Dattelsirup oder Agavendicksaft. Sollte man das im Haus haben, würde ich es damit machen und mir nicht noch eine zusätzliche angebrochene Flasche zu den anderen stellen. Allerdings hat Ahornsirup von Haus aus diese leichte Karamellnote und macht sich daher besonders gut.

Nun gibt man eine Portion Eis in die Schälchen und verteilt dann die noch heiße Fruchtsoße auf dem Eis.

Wer mag, glasiert vom Obst ein paar schmale Spalten und legt diese dann als Dekoration oben auf den Eisbecher.

Ich kann mir auch vorstellen, das mit Erdbeeren oder Kirschen auszuprobieren, wobei Kirschen etwas mehr Mühe machen. Auch mit Apfel oder Birne ist das bestimmt lecker. Aber das kann ja auch mal jeder für sich ausprobieren. Und ich mache es vielleicht mal mit schwarzen Johannisbeeren...

Worauf man auf jeden Fall achten sollte, ist, dass man das Obst dann kauft, wenn es Saison hat, ansonsten wird das ein teurer Spaß! Also Erdbeeren im Frühsommer und Pflaumen im Spätsommer.

Vielleicht konnte ich euch ja Appetit auf diese hausgemachte Eisspezialität machen!

Ich verabschiede mich für heute mit den besten Grüßen aus dem wertkreis und hoffe, dass wir uns bald wiederhören!

Mein Name ist Martina Eickhoff, das war unser wertkreis-Podcast, die Redaktion hat Steffen Gerz.