

Rotwein-Eis mit Schoko-Ecken auf Beerenmus

 happy-mahlzeit.com/2020/01/01/rotwein-eis-mit-schoko-ecken-auf-beerenmus/

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 3/4 l Rotwein, z. B. Dornfelder
- 1/2 Vanilleschote
- 200 g Sahne
- 200 g Schmand
- 90 g Puderzucker

Für die Schoko-Ecken:

- Butter für die Form
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 75 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 75 ml Rotwein
- 150 g weiche Butter
- 100-125 g dunkle Schokoladenglasur
- ca. 100 g geschlagene Sahne

Für das Beerenmus:

- 200 g gemischte Beeren, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren
- 2 EL Zucker

Zubereitung:

Für das Rotwein-Eis 700 ml Wein bei mittlerer Hitze auf 100 ml einköcheln lassen. Nach 20 Minuten Garzeit die Vanilleschote längs halbieren und mitköcheln. Den reduzierten Wein abkühlen lassen.

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Weinessenz und dem übrigen Wein in eine Rührschüssel geben. Sahne, Schmand und Puderzucker hinzufügen und gut verrühren. Die Masse in der Eismaschine nach Bedienungsanleitung zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.

Für die Schoko-Ecken eine kleine Springform (18 cm Durchmesser) einfetten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Kakao und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Zartbitterschokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Erst die Butter, dann abwechselnd den Wein und die Mehlmischung unterrühren. Die geschmolzene Schokolade unterheben. Den Teig in die Springform füllen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Springform lösen, auf ein Kuchengitter setzen, mit der flüssigen Schokoladenglasur überziehen und fest werden lassen.

Für das Beerenmus die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Beeren und den Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen. Mit dem Stabmixer kurz pürieren und abkühlen lassen.

Das Eis 15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen. Das Beerenmus als Spiegel auf Dessertteller verteilen. Das Eis portionieren und daraufsetzen. Den Kuchen in kleine Stücke schneiden und mit 1 Klecks Sahne daneben anrichten.

Rezept: Alexandra Damm

Quelle: Lecker aufs Land vom 14.8.2013