

Walnuss-Joghurt-Eis mit flambierten Cointreau-Kirschen (4 Portionen)

Zutaten:

75 g Walnüsse
100 g Zucker
500 g Weihenstephan Joghurt 1,5 % Fett
3 EL Honig (z.B. Akazienhonig)
4 cl Walnusslikör
300 g reife Kirschen (ersatzweise TK)
1 Prise Zimt, gemahlen
3 cl Cointreau

Zubereitung:

1. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten, 70 g Zucker in einem Topf karamellisieren, Walnüsse zugeben und verrühren. Karamell auf Backpapier verstreichen, auskühlen lassen und zerhacken. 2 EL Krokant zur Seite stellen.
2. Joghurt mit Honig und Walnusslikör verrühren und in einer Eismaschine gefrieren lassen, dabei zum Ende der Gefrierzeit den Walnusskrokant dazugeben.
3. Kirschen waschen, trocken tupfen, entsteinen, mit restlichem Zucker und Zimt in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, Cointreau darüber träufeln und entzünden. Kirschen in der Pfanne schwenken, bis die Flamme erlischt. Mit einem Eisportionier Kugeln vom Walnuss-Joghurt-Eis auf Tellern anrichten, mit übrigem Krokant bestreuen und Kirschen dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten (zzgl. Gefrierzeit Eis)

Niveau: mittel