

Mangoeis mit Maracujasoße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit
Niveau: einfach

Zutaten für 4 Portionen:

Für das Eis:

200 g Weihenstephan Schlagsahne
300 g Quark
75 g Zucker
300 g Weihenstephan Buttermilch
1 reife Mango

Für die Maracujasoße:

6 Maracujas
50 g brauner Zucker
Saft von 1 Zitrone
200 ml Maracujanektar
2 Stiele Minze

Zubereitung

Sahne steif schlagen. Quark und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes glatt rühren. Buttermilch zugeben und unterrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. In die Eismaschine geben und etwa 15 Minuten rühren lassen.

Inzwischen Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. In feine Würfel schneiden. Mangowürfel zu der Eismasse in die Eismaschine geben und weitere 15 Minuten gefrieren lassen.

Mangoeismasse in einen verschließbaren Behälter geben und im Gefrierschrank etwa 4 Stunden durchfrieren lassen. Etwa 10-15 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und etwas antauen lassen.

Für die Maracujasoße die Maracujas halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausheben. Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Zitronensaft, Maracujanektar und –kerne vorsichtig in die Pfanne geben. Aufkochen und rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Abkühlen lassen.

Minze waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Mangoeis mit der Maracujasoße sowie den Minzblättchen anrichten und servieren.