



GMUNDNER

KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

Griechisches Joghurteis

mit Marillenswirl und Rosmarin-Haselnüssen

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten (für 1 große Schüssel)

- 2 frische Bio Eier
- 100 g Rohrohrzucker
- 1/3 TL Bourbon-Vanille
- 250 ml Schlagobers
- 650 g griechisches Joghurt (10% Fett)
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 150 g Haselnüsse
- 2 EL Honig
- 1 Rosmarinzweig



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Für die Marillensauce

- 350 g reife Marillen
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 Prise Bourbon-Vanille

Zubereitung

1. Für die Marillensauce die Marillen entkernen, mit Zucker und Vanille in einen Topf geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit dem Pürierstab zu einer feinen Sauce mixen. Abkühlen lassen.
2. Die Eier mit dem Zucker und Vanille cremig mixen (mit der Küchenmaschine, 5 Minuten). Dann langsam Schlagobers, griechischen Joghurt und Zitronenabrieb zugeben und mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Jetzt kommt die Masse auch schon in die Eismaschine und wir lassen sie ca. 25-30 Minuten zu einem cremigen Eis gefrieren.
4. In der Zwischenzeit geben wir die Haselnüsse auf ein Blech und rösten sie im Ofen bei 180°C für etwa 5-6 Minuten, bis sie goldbraun sind und duften. Die Schale mit den Händen abreiben.
5. Die geschälten Haselnüsse mit dem Honig und fein gehacktem Rosmarin in eine Pfanne geben und bei leichter Hitze karamellisieren lassen. Die Nüsse auf ein Brett geben und abkühlen lassen. Grob hacken.
6. Kurz bevor das Eis fertig die Hälfte der Nüsse zugeben und kurz mitgefrieren lassen (ca. 1 Minute). Nun die Hälfte vom Eis in einer großer Schüssel (am besten vorgekühlt) verteilen und mit der Hälfte der Marillensauce beträufeln. Das restliche Eis darauf verteilen, wieder mit der Marillensauce beträufeln und mit den restlichen Nüssen bestreuen.
7. Jetzt das Eis für etwa 2-3 Stunden in den Tiefkühler geben und dann darf auch schon geschleckt werden! Wenn das Eis länger im Tiefkühler steht (zB über Nacht), dann vor dem Servieren etwa 5 Minuten antauen lassen.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

