



Walnuss-Zimteis mit Pflaumen-Rotwein Kompott



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	612 kcal	Fett:	32,8 g
Eiweiß:	12,7 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	62,4 g	ungesättigte Fettsäuren:	22,8 g

Zubereitungszeit:

40 Minuten plus 2 Stunden
Kühlzeit

Zubereitung:

1. Die gehackten Walnüsse in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren lassen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.
2. Eigelb und Eiweiß voneinander trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit Vanillezucker schaumig rühren und in einer weiteren Schüssel die Mascarpone mit Joghurt und Zimt zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die Eigelbmischung mit der Mascarpone-Joghurt-Creme gut vermischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Eiscrememasse in eine Eismaschine füllen und für 20 Minuten gefrieren lassen. In der Zeit das karamellierte Walnuss-Krokant grob zerhacken und für die restlichen fünf Minuten zu der Eiscrememasse in die Maschine geben.
4. Das fertige Eis in einen verschließbaren Behälter geben und für weitere zwei Stunden im Tiefkühler kalt stellen. Den Ofen auf 180°C Umluft (Ober/Unterhitze: 200°C, Gas: Stufe 3) vorheizen.
5. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen und in eine hitzebeständige Form geben. Die Pflaumenhälfte mit Zucker und Zimt gleichmäßig bestreuen und für 15 Minuten im Ofen backen lassen.
6. Die Flüssigkeit der gebackenen Pflaumen abschöpfen und zusammen mit dem Wein zum Kochen bringen. Die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und mit der Pflaumen-Weinflüssigkeit vermischen und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren die Mischung leicht andicken lassen und die Pflaumen hinzufügen.
7. Das Kompott auskühlen lassen und mit einer Kugel Walnuss-Zimteis servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für Walnuss-Zimteis:

- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 4 EL braunen Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 EL Vanillezucker
- 100 g Macarpone
- 150 g Natur-Joghurt (1,5% Fett)
- 2 EL Zimt

Für den Pflaumen-Rotwein Kompott:

- 500 g Pflaumen
- 70 ml Rotwein
- 50 g brauner Zucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 gestr. TL Speisestärke