

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2014»

Chirsi-Kompott mit lauwarmem Schokoladenküchlein und hausgemachter Vanilleglace

Dessert von Janine Fischer

Kirschenkompott

- 2 kg Kirschen, entsteint
- 5 dl Rotwein
- 2 Vanilleschoten, aufgeschnitten
- 200 g Zucker

Vanille Glace

- 5 dl Vollrahm
- 2 dl Vollmilch
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 Vanilleschoten, Mark ausgekratzt

Schokoladenküchlein

- 100 g Butter
- 100 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)
- 50 g Mehl
- 80 g Zucker
- 150 g Eier (ca. 3 Eier)
- Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für das Kirschenkompott Wein mit Vanille und Zucker etwas einkochen lassen. Dann Kirschen dazugeben und zu einem Kompott köcheln lassen. Nach Belieben die Flüssigkeit mit etwas Maizena verdicken.

Für die Schoggiküchlein den Ofen auf 180°C vorheizen. Schokolade mit der Butter schmelzen, dann mit restlichen Zutaten vermischen. In kleine Förmli abfüllen und für 8 Minuten backen.

Für die Vanilleglace alle Zutaten vermischen und unter ständigem Rühren auf eine Temperatur von 72°C erhitzen. Vom Herd nehmen und im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen. Dann in der Glacemaschine gefrieren lassen.

Zum Anrichten die Glace beliebig portionieren und mit den Schoggiküchlein und dem Kirschenkompott ausgarnieren.