

Himbeersahneis & Pistaziencookie & Holunderblütensüppchen:

Zutaten (für 4 Personen) / Rezept von Franz Feckl



Zutaten für das Himbeersahneis:

- 500ml Milch
- 500ml Sahne
- 350g Eigelb
- 225g Zucker
- 300ml Himbeermark

Zutaten für die Pistaziencookies:

- 70g Butter
- 65g Puderzucker
- 50g brauner Zucker
- 3g Salz
- 1 Ei
- 40g Pistazien gemahlen
- 15g Mandeln gehackt
- 30g Kuvertüre gehackt
- 120g Mehl
- 3g Backpulver



Zutaten für das Holunderblütensüppchen:

- 100g Wasser
- 100g Süßwein
- 2 Blatt Gelatine
- 300g Holunderblütensirup

Zubereitung Himbeersahneis / mit oder ohne Eismaschine:

Die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad (ca. 70 °C) aufschlagen. Milch und Sahne zum Kochen bringen, unter Schlagen langsam zu den Eigelben geben. Auf dem Wasserbad aufschlagen bis die Creme den Rücken eines Holzlöffels dick überzieht (zur Rose abziehen). Das Himbeermark darunter ziehen. Die Schüssel in kaltes Wasser stellen und weiterschlagen bis die Masse abgekühlt ist. Dann in der Eismaschine oder in der Tiefkühltruhe gefrieren. Im letzterem Fall die Schüssel jede halbe Stunde aus der Tiefkühltruhe nehmen und die Masse umrühren, damit das Eis cremig wird und keine Eiskristalle entstehen.

Zubereitung Pistaziencookies:

Butter, brauner Zucker, Puderzucker und Salz mit den Handrührers auf höchster Stufe 5-6 Minuten schaumig rühren. Ei zugeben und unterrühren, bis die Masse gebunden ist. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach mit der Kuvertüre, den Pistazien und den Mandeln unter die Masse rühren. Den Teig in walnussgroßen Tupfen mithilfe von 2 Teelöffeln im Abstand von 4 cm zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung Holunderblütensüppchen:

Wasser, Süßwein und Holunderblütensirup aufkochen. Die Gelatineblätter 10 min. im kalten Wasser quellen lassen, ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit geben. Gut verrühren und in kleinen Schälchen kalt stellen.