



# KARAMELL-VANILLEEIS MIT MANDELKROKANT UND GEGRILLTEN PFIRSICHEN



## ZUTATEN

### FÜR DAS MANDELKROKANT

- 150 g gehobelte Mandeln
- 200 g Cavendish & Harvey Filled Caramel Drops

### FÜR DIE EISCREME

- Eismaschine
- 6 Eigelb
- 120 g heller Muscovadozucker
- 2 Vanilleschoten (Mark)
- 300 ml Vollmilch
- 300 ml Sahne
- 1 EL Mascarpone
- 1 Prise Salz
- 100 ml Karamellsauce

### FÜR DIE GEGRILLTEN PFIRSICHE

- 4 Pfirsiche

## ZUBEREITUNG

- Für das Mandelkrokant die Bonbons mit 1 EL Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Gehackte Mandeln hinzugeben und gründlich verrühren.
- Mandelkrokant auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und auskühlen lassen.
- Für das Vanilleeis die Eigelbe mit dem Muscovadozucker aufschlagen. Sahne, Milch, Mascarpone und das Mark der Vanilleschoten erwärmen, aber nicht kochen. Zu den Eiern geben, schnell weiterschlagen, bis die Masse merklich anzieht und kompakter wird. In einer Eismaschine gefrieren lassen.
- Ein Teil des Mandelkrokant beiseitelegen. Das restliche Mandelkrokant in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Karamellsauce unter das Eis heben.
- Die Pfirsiche auf einem Grill oder in einer Pfanne grillen und zusammen mit der Eiscreme servieren. Mit dem restlichen Mandelkrokant garnieren.

**Tipp:** Muscovadozucker passt mit seinem karamellig-malzigen Geschmack perfekt zu unseren Bonbons. Alternativ kann aber auch jeder andere Rohrzucker verwendet werden.