



[Drucken](#)

## Stracciatella-Eis mit flambierten Pfirsichen



Zutaten für 4 Personen

### Für das Eis:

- ¼ Vanillestange
- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 120 g Kuvertüre
- 4 Eigelb
- 120 g Zucker

### Für die Pfirsiche:

- 2 Pfirsiche oder Nektarinen
- ½ Zitrone
- 40 g Butter
- 3 Anissterne
- 1 ¼ EL brauner Zucker
- 40 ml Rum

### Zubereitung:

1. Vanillestange längs halbieren und auskratzen. Vanille mit bayerischer Milch und bayerischer Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel cremig rühren, unter Rühren die Milch dazu gießen. Die Eiermilch zur Rose abziehen, d.h. über einem Wasserbad erhitzen, bis sie beginnt, dickflüssig zu werden. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Eismaschine gefrieren. Kurz bevor das Eis fertig ist, die Kuvertüre in einem dünnen Strahl in die laufende Eismaschine gießen.

2. Pfirsiche waschen, eventuell kurz blanchieren und die Haut abziehen. Pfirsiche vom Stein lösen und in Spalten schneiden. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und die Pfirsichspalten damit marinieren. Bayerische Butter in einer Pfanne aufschäumen, Pfirsiche, Anissterne und Zucker zugeben, kurz karamellisieren. Pfirsichspalten mit Rum löschen und flambieren. Heiß mit Stracciatella-Eis servieren.