

Gebackenes Eis mit Amarettini und Marillen

Für 4 Personen

Zutaten:

160–170 g Amarettini, grob geschrotet
20–25 g zerlassene Butter
160–170 g Marillenspalten,
mit etwas Zucker mariniert
4 Kugeln Eis nach Wahl
(z. B. Vanille, Joghurt, Haselnuss....)

Für das Baiser

110 g Eiweiß (etwa 3–4 Eiklar)
55 g Kristallzucker

Zubereitung:

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und anschließend kühl stellen. Die geschroteten Amarettini mit der flüssigen Butter vermengen, bis eine kompakte Masse entsteht. Diese Masse auf vier feuerfeste Förmchen verteilen und leicht andrücken. Die gezuckerten Marillenspalten gleichmäßig darauflegen.

Je eine Kugel Eis mittig auf die Marillen setzen und die gesamte Oberfläche mit der Baisermasse vollständig einstreichen, sodass das Eis vollständig bedeckt ist. Die Förmchen nun einfrieren, bis die Masse fest ist – idealerweise mehrere Stunden oder über Nacht. Vor dem Servieren die tiefgekühlten Portionen im sehr heißen Ofen oder Pizzaofen (z. B. im Ofyr Pizzagriller) für etwa 5 Minuten flämen oder gratinieren, bis das Baiser goldbraun wird, ohne dass das Eis im Inneren schmilzt. Optional kann das Dessert mit einem Klecks Marillenröster oder einem fruchtigen Beerenragout serviert werden.

Backofen statt Grill:

Backofen auf 250 °C Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen. Die gut durchgefrorenen Portionen auf ein kaltes, feuerfestes Blech oder in feuerfeste Förmchen setzen. In den heißen Ofen geben – möglichst weit oben. Kurz (2–4 Minuten) überbacken, bis das Baiser goldbraun ist.

Wichtig: Nicht länger im Ofen lassen – das Eis im Inneren soll gefroren bleiben. Je nach Ofenleistung kann es auch schneller gehen, also gut beobachten.

