

Senf-Eis mit Apfelkompott



Zutaten (für 4 Portionen):

200 g Sahne

2 EL Zucker

250 g Sahnequark

3 EL Löwensenf Bayerisch Süß

4 feste säuerliche Äpfel

Saft von 1/2 Zitrone

30 g frischer Ingwer

3 EL Honig

5 EL Calvados

Zubereitung:

Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Quark und Senf löffelweise untermischen. Masse ca. 4 Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals umrühren. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Ingwer schälen, fein reiben, mit Honig, Calvados und 100 ml Wasser aufkochen. Die Apfelwürfel zugeben und alles bei geringer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Apfelkompott abkühlen lassen und zusammen mit dem Senfeis anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 4 Stunden

KJ/kcal p. P.: 1777/424