

Birnenclafouti mit Lebkuchenparfait und Zimteis

Für 4 Personen

		Birnenclafouti:		
4		Eier		Für das Birnenclafouti Milch mit Vanille aufkochen. Eier und Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Beide Mehle dazu geben und die heiße Milch darüber schütten. Alles gut verrühren. Form ausbuttern und erwärmen. Die Hälfte der Masse in die Form geben, dann den Fruchtanteil, darüber den Rest der Masse. Bei 150 °C backen.
180		Zucker		
100	g	Mehl		
100	g	Kartoffelmehl		
1	l	Milch		
1		Vanillestange		
100	g	Butter		
100	ml	Sonnenblumenöl		
250	g	Birnenspalten		
		Lebkuchenparfait:		
250	ml	Sahne	Für das Lebkuchenparfait Lebkuchen 20 Minuten im Backofen trocknen lassen, bis die Lebkuchen knusprig sind. In der Kaffeemühle zu Pulver mahlen. Den Zuckersirup auf die zwei Eigelb gießen und dick-cremig aufschlagen. Eingeweichte Gelatine zufügen und im heißen Wasserbad auflösen. Steifgeschlagene Sahne und Lebkuchenpulver mischen und unter den Eischäum rühren. Abkühlen lassen.	
125	g	Lebkuchenpulver		
2		Eigelb		
50	g	Zuckersirup, dickflüssig		
2	Bl	Gelatine		
		Zimteis:		
250	ml	Milch	Für das Zimteis die Milch aufkochen. Eigelb, Zimt und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch dazugießen und langsam bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren dick-cremig aufschlagen. Nicht kochen. Im kalten Wasserbad abkühlen. Flüssige Sahne unterrühren und in der Eismaschine frieren lassen.	
3		Eigelb		
100	g	Zucker		
100	ml	Sahne		
1	TL	Zimt, gemahlen		