

Baumkuchen mit Joghurt-Minzeis auf Apfel-Minz Gelee Spiegel



Zubereitung Minz Eis:

Zutaten

250 g Joghurt (Vollmilch)

250 g Sahne

150 g Pfefferminz Sirup

Sahne und Sirup erwärmen, bis eine schöne Maße ist. Gleich vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen. Dann Joghurt unterrühren. Am besten über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Entweder ab in die Eismaschine oder in einer verschlossenen Schale in den Gefrierschrank. Um das Eis sehr fein zu erhalten, ca. 5-7 Stunden lang alle 60 Minuten kräftig durchrühren, damit sich die Eiskristalle gleichmäßig verteilen und nicht zu groß werden

Für unseren Vorschlag:

Zubereitung in der Eismaschine, dann in kleine Silikon (Gugelhupf) Formen füllen und

Am besten auch über Nacht in das Gefrierfach geben.

Zubereitung Dessert

Baumkuchen (von der Konditorei Buchwald Berlin www.konditorei-buchwald.de)

In Scheiben schneiden (funktioniert am besten mit einer Brotschneide Maschine).

160g Apfel-Minz Gelee in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad erwärmen.

Teller vorbereiten und einen Apfel-Minz-Spiegel auf dem Teller verteilen. Sollte noch Gelee übrigbleiben, einfach den Rest zurück ins Glas leeren.

Eine Baumkuchenscheibe auf den Spiegel geben. In das Baumscheibenloch den Eisgugelhupf. Wer mag einen 2.dazu legen.

Oder eine Nocke Eis geben.

Wer möchte kann noch mit einen Tupfen Sahne und einem Minzblatt ausgarnieren.

