



Donnerskirchner Graubrot Eis

Für 4 Personen

- 75 g getrocknetes Graubrot
- 50 g Butter
- 150 g Zucker
- 0,7 Ltr. Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 5 Eigelb
- 0,1 Ltr. Beerenauslese

Getrocknetes Graubrot im Mixer fein mahlen.

Mit Butter und 75 g Zucker karamellisieren und abkühlen lassen.

Nochmals fein mahlen.

0,3 Ltr. Sahne und Vanillemark aufkochen.

Eier und 75 g Zucker über einem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Sahne-Vanille-Mischung zugeben und weiter zu einer cremigen Masse schlagen.

Restliche Sahne (0,4 Ltr.) steif schlagen.

Geschlagene Sahne, gemahlenes Brot und den Auslesewein unter die Creme heben und mindestens 6 Stunden in einer mit Frischhaltefolie ausgekleideten Kastenform gefrieren lassen.

Weinempfehlung:

Dazu eine Beerenauslese von Leopold Sommer oder Günter Triebaumer.