



# Mandelglace mit Birnen und Schokoladenstreuseln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Mandelglace

75 g Mandeln, geschält, ganz  
300 ml Milch  
300 ml Vollrahm  
6 Eigelb  
120 g Zucker  
1 EL Rosenwasser

Mandeln über Nacht in Wasser einweichen, abtropfen und fein mahlen. Gut mit den restlichen Zutaten verrühren und in einen Beutel füllen. Auf Stufe 1 vakuumieren.

## Birnen

4 Birnen  
100 ml Birnen- oder Apfelsaft  
2 EL Williams Birnen-  
Obstbrand  
1 Zitrone, Saft  
½ Vanillestängel, Mark  
2 EL Zucker

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Restliche Zutaten für den Sud kurz aufkochen, auskühlen lassen und zusammen mit den Birnenhälften in einen Beutel füllen. Vakuumieren, Stufe 1.

Beide Beutel (Birnen und Glace) auf den gelochten Garbehälter legen und in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

### Zubereiten

Beutel aus dem Gerät nehmen. Beutel mit der Glacemasse gut durchschütteln und auskühlen lassen. Glacemasse in eine Schüssel geben und in den Tiefkühler stellen. Immer wieder durchrühren, bis die Masse fest ist.





## Schokoladenstreusel

---

**Garraum auf 180 °C mit Heissluft (vor)heizen**

50 g Mandeln, geschält, gemahlen

50 g weisse Schokolade

2 EL Zucker

1 EL Weissmehl

1 Eiweiss, verklopft

Schokolade raffeln und Eiweiss aufschlagen. Mit den anderen Zutaten mischen und krümelig auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech geben. In den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

**Backgut einschieben**

**Heissluft 180 °C während 8 Min.**

Birnen mit dem Mandelglace und den Schokoladenstreuseln anrichten.

## Tipps

---

Für das Mandelglace lässt sich anstatt gemahlener Mandeln und Milch auch Mandelmilch verwenden.

Das Mandelglace lässt sich auch mit einer Glacemaschine zubereitet werden.

## Zubehör

---

Garbehälter gelocht

Kuchenblech

Vakuumbbeutel

