

Apfel-Möhrensorbet mit marinierten Früchten, Schoko-Kaffeeschnitte und süßem Pistazienpesto



Zutaten:

- **Zutaten Apfel-Möhrensorbet**
- 200 g Apfel, geschält und entkernt und gewürfelt
- 200 ml Apfelsaft
- 50 g Möhren, geschält und gewürfelt
- 50 ml Zitronensaft
- 2 EL Honig
- Eine Messerspitze Safranfäden oder Pulver
- 2-4 EL Zucker (gerne Traubenzucker gerieben)
- 1 Prise Salz

- **Marinierte Früchte**
- 400 g frische Früchte oder Beeren der Saison (gerne tiefgekühlte Früchte vom Jahr)
- 1-2 EL Honig
- Saft einer halben Limette oder Zitrone
- 2 cl Obstbrand
- Walnüsse, gehackt

- **Süßes Pistazienpesto**
- 5 EL Pistazien
- 100 ml Aprikosenkernöl oder Sonnenblumenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 15 Blätter Zitronenmelisse oder Minze, geschnitten

- **Schokoladen-Kaffeeschnitten**
- 300 g Bitterschokolade (55% oder 60%)
- 200 g feinsten Backzucker
- 50 ml Kaffeelikör
- 75 g Mehl (Typ 405)
- 50 g Honig
- 250 g Butter
- 9 Eier
- 50 ml Öl (Rapsöl, Walnussöl oder Sonnenblumenöl)

- Mark einer Vanilleschote oder geriebene, getrocknete Vanille
- Eine Prise Salz



Zubereitung

Für das Apfel-Möhrensorbet die Apfelwürfel und die Möhrenwürfel schnell mit Apfelsaft, Zitronensaft, Honig, Safran, Prise Salz und Zucker verrühren. Alles in einem kleinen Topf mit Deckel (gerne im Schnellkochtopf) 5 Minuten weich dünsten. Mit einem Zauberstab pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Ist es zu dickflüssig, etwas Apfelsaft zugeben und für 4-6 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Ab und zu herausnehmen und mit dem Pürierstab fein mixen.

Für den Schokokuchen die Butter würfeln und mit Vanillemark und gehackter Kuvertüre in einer Metallschüssel über einem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen. Die Eier in Eiweiß und Eigelbe trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend Eigelbe und Zucker in einer Schüssel 5 Minuten schaumig schlagen. Dann 50 ml Kaffeelikör zugeben und kurz verrühren. Zur Eigelb-Zuckermischung die flüssige Schokolade langsam zugeben und rühren. Im Wechsel Mehl und geschlagenes Eiweiß unterheben.

Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kuchenform mit Backpapier auskleiden und den Rand mit etwas extra Butter einfetten. Dann den Teig einfüllen und vorsichtig glatt streichen. Den Kuchen ca. 55-60 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aufschneiden und warm servieren.

Für das Pistazienpesto alle Zutaten in einen hohen Behälter geben und mit dem Zauberstab fein mixen. Für die

marinierten Früchte die Früchte oder Beeren der Saison gegebenenfalls schälen oder waschen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit etwas Honig, Limetten- oder Zitronensaft und einem Schuss Obstbrand vermengen und 30 Minuten marinieren. Mit gehackten Walnüssen bestreuen.

Tipp: Zum Anrichten einen Teller mit Pistazienpesto bestreichen. Wer hat, nimmt noch Fruchtepüree und zeichnet ein schwungvolles Bild darauf.