

Kaltschale von Milch-Perlgraupen und gelierten Eistee-Zwetschgen



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 500 ml Milch
- 100 g Perlgraupen (klein)
- Vanillestange
- 50 g Zucker
- 25 g Butter
- Saft und Abrieb 1 Bio-Zitrone
- ½ TL Zimt
- 200 ml Sahne
- 500 g Zwetschgen
- 500 ml Eistee
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt



Extra:

- 1-2 EL Honig, Pistazien und Minze zum Garnieren

Zubereitung

500 ml Milch, Vanillemark, 25 g Butter und Zucker in einem Topf erhitzen.

100 g Perlgraupen zugeben und rührend ca. 20 Minuten sanft köcheln. Falls es zu stark eindickt mit Wasser verdünnen. Wenn die Graupen gar sind, den Topf beiseitestellen. Mit Zimt und Zitronenabrieb würzen. Perlgraupen auskühlen lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Zwetschgen in ein sauberes Einmachglas schichten. 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

In einem Topf 500 ml Eistee, Saft einer Zitrone, Zimtstange, Lorbeerblatt und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen. Ausgedrückte Gelatine mit 4 EL heißem Sud auflösen.

Den restlichen Sud und die aufgelöste Gelatine heiß in das Einmachglas zu den Zwetschgen gießen, bis diese bedeckt sind. Einmachglas verschließen und abkühlen lassen. Am besten über Nacht stehen lassen. Vor dem Servieren 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Sahne steif schlagen und unter die Perlgraupen rühren. Nach Belieben mit etwas Honig abschmecken.

Die gelierten Zwetschgen darauf löffeln und mit Pistazien und Minze garnieren.