



Pflaumenknödel mit gebranntem Buttereiscreme

Zeit gesamt
🕒 6h 45min

Zubereitungszeit
👉 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	170 g
Eier	8 St.
Milch	500 ml
Schlagsahne	300 ml
Brauner Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 EL
Knödel mit Pflaumen	800 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

1. In einem Topf 150 g Butter auf mittlerer bis hoher Stufe schmelzen und ca. 5 Min. unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen. Gebrannte Butter leicht abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden.
2. In einem Topf Milch und Schlagsahne ca. 2 Min. auf niedriger Stufe erwärmen. Rohrzucker und Vanillinzucker mit einem Schneebesen einrühren, bis sich der Zucker auflöst. Topf vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Eigelb verrühren, leicht abgekühlte Sahnemilch unter das Eigelb rühren. Eigelb-Sahnemasse zurück in den Topf geben und bei niedriger Stufe unter ständigem Rühren leicht eindicken lassen. Darauf achten, dass das Eigelb nicht stockt. Sobald die Eiscrememasse eindickt, gebrannte Butter unterziehen. Das Ganze durch ein Sieb gießen und in einer Schüssel oder Eiscremeform über 8 Std. gefrieren lassen. Zwischendurch mehrmals rühren, sodass das Eiscreme cremig wird.
4. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen lassen, Pflaumenknödel darin ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Pflaumenknödel mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit gebranntem Buttereis servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1059 kcal
Kohlenhydrate	102 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	58 g