



Tahini Eis mit Kadaifi Crust und kandierten Pekannüssen

Zutaten für 20 Personen

1 l kalte Sahne (Rahm)
800 ml kalte gezuckerte Kondensmilch
400 g Tahini
2 TL Vanilleextrakt

ca. 500 g Kadaifi Teig (Engelshaar)
200 g Butter, schmelzen
100 g Puderzucker
100 g Pekannüsse, geröstet, grob gehackt

Eis:

Mindestens einen Tag vorher die Sahne in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät steif schlagen. Anschließend auf kleiner Stufe zuerst die Kondensmilch und dann Tahini und Vanilleextrakt unterrühren. Diese Masse über Nacht in einer geschlossenen Dose ins Tiefkühlfach stellen. Es muss beim Einfrieren nicht gerührt werden.

Crumble:

Den Kadaifi Teig auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten. Mit Butter gleichmäßig beträufeln (mit den Händen anschließend den Teig auflockern und die Butter möglichst gleichmäßig verteilen. gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben (100g dürften zu viel sein). Bei 180 Grad goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen, grob brechen und luftdicht verpacken.

Eine große Kugel Eis scoopen und mit 1-2 EL Kadaifi Crumble bedecken. Pekannüsse darauf streuen.

Kann in einer kleinen Schale oder im Eisbecher serviert werden.

Filo-Zigarre mit einer Füllung aus Nüssen und Nuss-Nougat-Creme mit Gewürzsirup auf Vanilleeis

Zutaten für 20 Personen

1 Paket Filoteig, nach Packungsanweisung auftauen
100 g Pistazien, geröstet und gehackt
100 g Pekannüsse, geröstet und gehackt
100 g Haselnüsse, geröstet und gehackt
100 g Walnüsse, geröstet und gehackt
Großes Glas Nuss-Nougat-Creme, Zimmertemperatur
500 g Butter
300 g Zucker
Gewürze je 4: Anissterne, Zimtstange, Piment, Kardamom
2 l Vanilleeis (Das Tahinieis passt auch wunderbar dazu)

Gewürzsirup:

300 g Zucker und 300 ml Wasser mit den Gewürzen zum Kochen bringen. 5 min am Siedepunkt köcheln lassen. Auskühlen lassen. Abdecken, nicht in den Kühlschrank stellen.

Filozigarre:

Ca. $\frac{3}{4}$ der Nüsse mit der Nuss-Nougat-Creme vermischen und in Spritztüte (ohne Tülle) füllen (geht auch ohne Spritztüte, macht es aber einfacher). Den Teig vierteln und die Ränder mit flüssiger Butter bepinseln. Nussfüllung über eine kurze Kante spritzen und aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf die Teigfalte legen. 20 Zigarren formen. Vor dem Backen mit der verbliebenen Butter bepinseln. Bei 180 Grad goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und nach 5 Minuten großzügig mit Zuckersirup bepinseln, den Vorgang nach 10 Minuten wiederholen.

Eis im Becher servieren mit den verbliebenen Nüssen bestreuen und eine Filozigarre darauf servieren.

Sommerobst unter pikantem Gewürzstreusel (im Creme Brûlée-Förmchen) gebacken

Zutaten für 20 Personen

200 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten
300 g Mehl
240 g Zucker
Zimtpulver, 1 TL
Cayennepfeffer, Messerspitze
Muskatpulver 1/2 TL

1 kg Pfirsiche
1 kg Pflaumen
200 g Waldbeeren

100 g Demerara Zucker
100 g Butter

Optional: Mit einer Kugel Vanille- oder Tahini-Eis servieren.

Pfirsiche und Pflaumen waschen, trocknen, halbieren und entkernen. In dünne Scheiben schneiden, sie aber zusammen liegen lassen, so dass die Form der Frucht bleibt. Aus Butter, Mehl und Zucker und den Gewürzen einen lockeren Streuselteig machen. Creme Brûlée-Förmchen mit Butter auspinseln und mit Obstfächern auslegen. Ein paar Waldfrüchte darauf verteilen. Etwas Demerara Zucker darauf verstreuen. Streusel darüber streuen. Bei 180 Grad backen, bis die Streusel goldgelb sind und bis die Früchte erkennbar anfangen einzukochen. Möglichst noch lauwarm servieren.

Im Creme Brûlée-Förmchen mit Kuchengabel servieren.
Optional: Eine Kugel Vanille- oder Tahinieis drauflegen.