



Bündnerness Dänemark

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.

4 dl **Vollrahm**
2 **frische Eier**
80 g **gezuckerte Kondensmilch**
1 **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten,
Samen ausgekratzt

60 g **Zucker**
1 EL **Wasser**
70 g **Baumnusskerne**,
grob gehackt
½ dl **Rahm**
1 EL **flüssiger Honig**

50 g **Mehl**
20 g **Zucker**
1 **Prise Salz**
30 g **Butter**, in Stücken, kalt
¾ EL **Wasser**

1 dl **Vollrahm**
50 g **dunkle Schokolade**
(64 % Kakao), fein gehackt

½ dl **Vollrahm**,
steif geschlagen

1 – Vanilleglace: Rahm, Eier, Kondensmilch, Vanillestängel und -samen mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Chromstahlschüssel giessen, auskühlen. Masse zugedeckt ca. 4 Std. gefrieren, dabei dreimal durchrühren.

2 – Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse daruntermischen. Rahm dazugiessen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, ca. 10 Min. einköcheln. Honig daruntermischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen.

3 – Mürbeteig: Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von

Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in eine beschichtete Bratpfanne zerzupfen, zugedeckt bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 6 Min. backen, bis der Teig krümelig ist.

4 – Rahm in einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen.

5 – Aus der Glace Kugeln formen, in Schalen verteilen. Nüsse, Mürbeteig, Schoggisauce und Schlagrahm darauf verteilen.

Schneller: Aufgekochte Vanillemasse auskühlen, in einer Glacemaschine nach Anleitung gefrieren.

Portion: 960 kcal, F 77 g, Kh 52 g, E 13 g