

Rezept von Popcornzeit:

Wild West Sundaes



Niveau:	Einfach
Gesamtzeit:	55 Minuten
Arbeitszeit:	10 Minuten
Kochen:	15 Minuten
Abkühlen:	30 Minuten

Zutatenliste

(für 4 Personen/ Pro Person ca. 498 kcal)

Für die Schokoladensoße:

- 40 g Backkakao
- 65 g Zucker
- 90 ml Wasser
- ½ Pck. Vanillearoma (z. B. Finesse Bourbon-Vanille Aroma von Dr. Oetker) oder ½ TL Vanilleextrakt

Für die Aprikosen-Whisky-Soße:

- 200 g reife entsteinte Aprikosen (oder aufgetaute TK-Aprikosen)
- 2 EL Zucker
- 50 ml Wasser
- 4 EL Whiskey

Außerdem:

- 8 Kugeln Vanilleeis
- 12 gebrannte Pekannüsse
- Sprühsahne (oder selbst geschlagene Sahne)

Zubereitung der Schokoladensoße:

1. Den Kakao in einen Topf geben und so lange mit einem Quirl verrühren, bis sich alle Kakaoklumpchen aufgelöst haben.
2. Füge Zucker und Wasser zum Kakao hinzu und vermische alles. Bei mittlerer Temperatur aufkochen lassen und gelegentlich umrühren.
3. Sobald die Schokoladensoße aufkocht, die Temperatur der Herdplatte etwas reduzieren und 30 Sekunden weiter köcheln lassen.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokoladensoße etwas abkühlen lassen.
5. Füge Vanillearoma in die Schokoladensoße hinzu und verrühre alles miteinander.
6. Die Schokoladensoße kannst du jetzt entweder noch warm auf dem Eis genießen oder in ein Gefäß mit Deckel füllen und bis zur Verwendung kühl stellen. Die Soße ist ca. eine Woche gekühlt haltbar und kann bei Bedarf wieder aufgewärmt werden.

Zubereitung der Aprikosen-Whisky-Soße:

1. Die Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
2. Aprikosenstücke, Zucker und Wasser in eine Schüssel oder einen Mixer geben und pürieren.
3. Füge die Aprikosen-Zuckermischung in einen Topf und bringe das Ganze auf dem Herd bei mittlerer Temperatur zum Kochen. Die Aprikosensoße nach dem Aufkochen 5 Minuten weiter köcheln lassen und dabei gut umrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. In die kalte Aprikosensoße den Whiskey untermischen.



6. Die Aprikosen-Whisky-Soße gleich auf dem Wild West Sundae genießen oder in ein Gefäß mit Deckel füllen und bis zur Verwendung kühl stellen. Die Soße ist ca. eine Woche gekühlt haltbar.

Zusammenstellung des Wild West Sundae

In jeden Becher Schokoladensoße, zwei Kugeln Vanilleeis, Aprikosen-Whiskey-Soße und Sprühsahne schichten. Als Topping gebrannte Pekannüsse kleinhacken und über den Sundae verteilen.

Enjoy!

