

# Mascarpone-Eis im Yufka-Körbchen mit Pflaumen

**Für zwei Personen**

**Für das Mascarpone-Eis:**

1 unbehandelte Orange	250 g Mascarpone	200 g Schlagsahne
2 cl Orangenlikör	Zucker	

**Für das Yufka-Körbchen:**

4 Platten fertiger Yufka-Teig	2 EL Butter	Butter
Zucker		

**Für die Pflaumen:**

2 Pflaumen	3 EL Zucker	3 EL Butter
100 ml trockener Rotwein		

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Mascarpone-Eis Sahne mit Zucker steif schlagen und mit Mascarpone verrühren. Orange waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Mascarpone-Sahne-Mischung mit Orangenlikör, Orangenabrieb und Orangensaft vermischen und in der Eismaschine zu einem Eis frieren.

Für die Yufka-Körbchen Butter in einem Topf schmelzen und jeweils eine Yufka-Platte mit der zerlassenen Butter bestreichen. Jeweils eine zweite Yufka-Platte darauf legen und den Teig in Quadrate schneiden. Zwei Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Yufka-Quadrate in die Förmchen drücken und im Backofen bei 180 Grad Umluft zehn Minuten backen. Für die karamellisierten Pflaumen waschen, vierteln und entkernen. In einer Pfanne Butter und Zucker zerlassen und Pflaumen darin karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Yufka-Körbchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und dann anrichten. Jeweils eine Kugel Mascarpone-Eis in die Yufka-Körbchen geben, Pflaumen daneben anrichten und servieren.

Karin Weber am 08. Oktober 2015