# Aprikosen-Popsicles mit Honig-Walnuss-Crunch

**Zubereitungszeit:**
ca. 30 Minuten und 4-5 Stunden zum Kühlen

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 330 kcal/ 1380 kJ | Fett: | 19 g |
| Eiweiß: | 5 g | Davon gesättigte Fettsäuren: | 9 g |
| Kohlenhydrate: | 33 g | ungesättige Fettsäuren: | 10 g |

**Zutaten für 8 Portionen :**

**Für das Eis**

| | |
|---|---|
| 1 | Vanilleschote |
| 200 ml | Sahne |
| 250 ml | Vollmilch |
| 4 | Eigelb |
| 150 g | Zucker |
| 50 g | weiße Schokolade |
| 200 g | frische, sehr reife Aprikosen, alternativ eingelegte Aprikosen (ungezuckert) |

**Für den Honig-Walnuss-Crunch**

| | |
|---|---|
| 50 ml | Wasser |
| 100 g | Zucker |
| 70 g | heller Zuckerrübensirup |
| 75 g | flüssiger Honig |
| 3 EL | kalifornische Walnüsse, fein gehackt |
| 25 g | weiche Butter |
| 1 TL | Vanilleessenz |
| 2 TL | Natron |

**Außerdem**

| | |
|---|---|
| 50 g | weiße Schokolade für den Überzug |
| 8 | Popsicle-Formen, kalt ausgespült |

**Zubereitung:**

**1.** Für das Eis die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch und Sahne, die Vanillestange und das Mark zusammen in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Eigelbe und den Zucker in einer separaten Schüssel schaumig rühren. Nun die heiße Milchmischung in einem Strahl unter die Eimasse rühren und zurück in den Topf geben. Die Schokolade fein hacken und ebenfalls in den Topf geben. Nun alles unter ständigem Rühren erwärmen (darf nicht kochen) bis die Schokolade aufgelöst und alles eine etwas dickflüssige Konsistenz annimmt.

**2.** Die Masse in die kalt ausgespülten Formen geben und bis zu 2/3 füllen. Die Formen in das Tiefkühlfach geben. In der Zwischenzeit die Aprikosen abspülen, entkernen und fein pürieren. Nach ca. einer Stunde, wenn das Eis schon etwas fest geworden ist, Formen herausnehmen und das restliche Drittel mit dem Aprikosenpüree auffüllen. Die Formen dann für mindestens drei bis vier Stunden in den Tiefkühler stellen.

**3.** In der Zwischenzeit den Crunch herstellen: Wasser, Zucker, Sirup und Honig in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren ca. zehn Minuten köcheln lassen. Nun die gehackten Walnüsse, Butter, Vanille und Natron unterrühren und alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen. Komplett auskühlen lassen, in Stücke brechen und fein hacken. Die Popsicles aus dem Tiefkühler nehmen. Die weiße Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Nun die Popsicles aus der Form nehmen, in die flüssige Schokolade tunken und mit dem Crunch bestreuen. Anschließend die Popsicles nochmals in den Tiefkühler stellen bis alles fest geworden ist.