

Aprikosen - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 500 Milliliter

3		Aromatische Aprikosen
2	Pack.	Vanillezucker
20	ml	Marillenlikoer
2		Eigelb
200	ml	Suesse Sahne
20	Gramm	Aprikosenkonfituere
100	Gramm	Dickmilch (3,5% Fett)

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Aprikosen mit kochendem Wasser ueberbruehen, kurz ziehen lassen, in kaltem Wasser abschrecken, dann die Haut abziehen.
2. Die Fruechte halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch grob wuerfeln.
3. Die Aprikosenwuerfel in ein hohes Gefaess geben, mit dem Vanillezucker bestreuen und dem Marillenlikoer benetzen, anschliessend kuehl stellen.
4. Die Eigelbe aufschlagen und mit der Sahne unter standigem Ruehren aufkochen.
5. Den Topf vom Herd nehmen und die Aprikosenkonfituere mit dem Schneebesen in die Eigelb-Sahne ruehren.
6. Die Mischung in ein kuehles Gefaess fuellen, mit der Dickmilch mischen, abdecken und abkuehlen lassen.
7. Die Aprikosenwuerfel puerieren und unterziehen.

Zubereitung im Eis-Profi

8. Die Aprikosenmasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
9. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen und 30-40 Minuten gefrieren lassen. Eventuell das Aprikosen-Eis einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchruehren. Das Aprikosen-Eis vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.