

Aromatisches - Milchreis - Eis

Kategorien: Süßspeise, Exotisch, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

1/2		Vanilleschote
300	ml	Milch
1	Stück	Stangenzimt
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
50	Gramm	Milchreis
2		Eigelb
50	Gramm	Zucker
200	Gramm	Suesse Sahne

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die 1/2 Vanilleschote laengs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. 200 ml Milch zusammen mit dem Vanillemark, der Schote, dem Stangenzimt und der abgeriebenen Zitronenschale unter staendigem Ruehren aufkochen.
3. Den Milchreis einruehren und bei schwacher Hitze koecheln lassen, bis er dicklich wird, dabei oefter umruehren.
4. Den Topf vom Herd nehmen und den Milchreis auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen.
5. Dann den Milchreis zusammen mit der restlichen Milch puerieren.
6. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Sahne zugeben und gut unterruehren.
7. Die Eigelbmasse im heissen Wasserbad ca. 10 Minuten mit dem Schneebesen behutsam aufschlagen.
8. Das Milchreispueree und die Eigelbmasse gut miteinander mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

9. Die Eismasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
10. Die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 30-40 Minuten gefrieren lassen, Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Zusaetzlich benoetigt man: 2 Eiweiss, 1 Prise Salz.

Die Eiweisse mit dem Salz zu Schnee schlagen. Milchreispueree und Gigeibmasse wie zuvor beschrieben miteinander mischen und kuehl stellen. Rnschliessend das zu Schnee geschlagene Eiweiss unterziehen. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad gefrieren lassen. Von Zeit zu Zeit die Eismasse ein paarmal mit der Gabel durchruehren. Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank

Aromatisches - Milchreis - Eis

(Fortsetzung)

weich werden lassen.