

Blaubeer - Eis mit Frischkaese

Kategorien: Früchte, Eis, Heidelbeere

Zutaten für: 500 Milliliter

200	Gramm	Frische Blaubeeren
2	Essl.	Zitronensaft
75	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Koernigen Frischkaese
100	ml	Milch
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Bourbon-Vanillezucker

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Blaubeeren waschen und ggf. Stielenden entfernen.
2. Die Beeren mit 2 Essloeffeln Wasser, dem Zitronensaft und dem Puderzucker fein puerieren. Das Beerenpueree zudecken und 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
3. Den koernigen Frischkaese mit etwas Milch zu einem glatten Brei verruehren, dann mit der restlichen Milch, dem Vanillezucker und dem Bourbon-Vanille-Zucker aufkochen.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Milchmischung abkuehlen lassen und anschliessend unter die puerierten Beeren ruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Blaubeermasse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Die Eismasse vor dem Einfuellen in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine kurz mit dem Handruehrgeraet aufschlagen, dann 30-40 Minuten gefrieren lassen. Das Blaubeereis nach Belieben einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet:

Die vorbereitete Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Waehrend dieser Zeit muss die Masse unbedingt drei- bis viermal vorsichtig durchgeruehrt werden. Verwenden Sie hierzu eine Gabel. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.