

Kiwi - Buttermilch - Eis

Kategorien: Süßspeise, Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

4-5		Kiwis; 250 g
		Fruchtfleisch; ca.
1	Essl.	Zitronensaft
30	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Ahornsirup
50	Gramm	Weisse Schokolade
100	Gramm	Suesse Sahne
100	ml	Buttermilch

Anleitung:

1. Die Kiwis schaelen, grob wuerfeln und mit dem Zitronensaft betrauefeln.
2. 2/3 der Kiwiwuerfel mit dem Handruehrgeraet grob puerieren (nicht im Mixer oder mit dem Puerierstab zerkleinern, damit die Kerne nicht zerstoessen werden).
3. Das Fruchtmus mit dem Puderzucker und 20 ml Wasser aufkochen und weitere 1-2 Minuten bei niedriger Hitze koecheln, dabei mit dem Kochloeffel ruehren.
4. Den Topf vom Herd nehmen, das Fruchtmus etwas abkuehlen lassen und durch ein feines Sieb streichen.
5. Die Kiwimasse mit dem Ahornsirup verruehren und kuehl stellen.
6. Die Schokolade in Stuecke brechen und mit der Sahne im heissen Wasserbad schmelzen.
7. Den Topf vom Herd nehmen und die Buttermilch nach und nach mit dem Schneebesen in die Schokoladensahne einruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

8. Die Schokoladenmasse in ein kuehles Gefaess umfuellen und zugedeckt 30 Minuten im Gefrierfach oder 1 Stunde im Kuehlschrank vorkuehlen.
9. Dann die Kiwimasse unterziehen, alles in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine geben und 20-30 Minuten gefrieren lassen.
10. Sobald die Eismasse fest wird, Ruehrwerk ausschalten und die restlichen Kiwiwuerfel unter das Buttermilch-Eis ziehen. Rnschliessend weitere 10 Minuten mit eingeschaltetem Ruehrwerk gefrieren lassen.

Zubereitung im Gefriergeraet

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

Variante

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "
www.Heizmanns-Rezepte.de

Kiwi - Buttermilch - Eis

(Fortsetzung)

Himbeer-Buttermilch-Eis:

250 g tiefgekuehlte Himbeeren auftauern lassen und durch ein Sieb streichen. Mit 2 Essloeffeln Zitronensaft und 50 g Puderzucker verruehren. Die Himbeermasse kuehl stellen. Rnschliessend das Himbeer-Buttermilch-Eis wie oben beschrieben herstellen.