

Kumquat - Eis

Kategorien: Süßspeise, Exotisch, Cremeis, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 10 | | Kumquats |
| 2 | | Unbehandelte Orangen |
| 50 | Gramm | Braunen Zucker |
| 200 | Gramm | Suesse Sahne |
| 1 | | Eigelb |
| 1 | Teel. | Zuckersirup |

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Kumquats heiss abwaschen, trocknen, samt Schale in Scheiben schneiden und dabei die Kerne entfernen.
2. Eine Orange schaelen, die weissen Haeutchen von den Spalten entfernen, und die Filets zu den Kumquatscheiben geben.
3. Die zweite Orange heiss abwaschen und die Schale abreiben. Anschliessend die Orange halbieren und den Saft auspressen.
4. Den Orangensaft mit dem Zucker aufkochen, die Kumquatscheiben zusammen mit den Orangenfilets und dem Orangensaft zugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten koecheln, dabei oefter umruehren.
5. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkuehlen lassen.
6. Die Sahne mit dem Eigelb und dem Zuckersirup aufkochen, dabei kraeftig mit dem Schneebesen schlagen.
7. Die Masse gut abkuehlen lassen und mit dem Kumquatmus mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

8. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
9. Die Eismasse vor dem Einfuellen in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine nochmals durchruehren. Dann 30-40 Minuten gefrieren lassen.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Kumquatmasse wie zuvor beschrieben zubereiten. Nur die Haelfte der Sahne mit dem Eigelb und dem Zuckersirup aufkochen. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei mit einer Gabel die aeusseren gefrorenen Schichten oefter nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.