

# Marzipan - Eis 1

Kategorien: Süßspeise, Eis, Marzipan

Zutaten für: 500 Milliliter

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
25	Gramm	Puderzucker
200	ml	Milch
2	Tropfen	Bittermandelaroma
1	Teel.	Rosenwasser
200	ml	Suesse Sahne

## Anleitung:

### Grundzubereitung

1. Die Marzipan-Rohmasse zerkleinern und mit dem Puderzucker und der Milch bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei ständig rühren.
2. Die heiße, aber nicht siedende Milch vom Herd nehmen und mit dem Puerierstab glattrühren. Es dürfen keine Klümpchen mehr vorhanden sein.
3. Die Marzipanmilch in ein kühles Gefäß füllen und das Bittermandelaroma sowie das Rosenwasser dazugeben.
4. Die Marzipanmilch zugedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend die Sahne unterrühren.

### Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Mischung zugedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank oder 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.
6. Vor dem Einfüllen in den gekühlten Behälter der Eismaschine die Eismasse kurz und kräftig aufschlagen, dann 20-30 Minuten gefrieren lassen.

### Zubereitung im Gefriergerät

Die Marzipanmilch wie zuvor beschrieben herstellen. Die Sahne steif schlagen und behutsam unter die abgekühlte Marzipanmilch heben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Tiefkühlfach 5-6 Stunden bei etwa -18 Grad gefrieren lassen. Während dieser Zeit die Masse öfter mit einer Gabel durchrühren. Dabei die gefrorenen äußeren Schichten nach innen rühren. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.