

Mohn - Eis 1.

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Sahne/Milch
80	Gramm	Mohn gemahlen
2		Vanille Stangen
2		Esl. Honig
120	Gramm	Zucker
12		Eigelb

Anleitung:

Milch/Sahne mit der Länge nach aufgeschnittenen Vanilleschoten aufkochen. Eigelb mit Zucker und Honig Schaumig schlagen. Das Mark der Vanilleschote mit einem Messerrücken ausschaben und in die heiße Milch/Sahne zurück geben, dann die Flüssigkeit in die aufgeschlagene Eier geben und das ganze mit dem Schneebesen im Anschlagkessel auf dem Feuer zur Rose ca. 65°C aufschlagen. Die Creme durch ein Haarsieb passieren, den gemahlenen Mohn zugeben und rasch im Eiswasser kalt rühren. Anschließend in der Eismaschine gefrieren.