

Mohnsamen - Eiscreme

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 4 Portionen

300	ml	Milch
1		Vanilleschote
3		Eigelb
50	Gramm	Zucker
75	Gramm	Mohnsamen
125	Gramm	Honig
150	ml	Rahm

Anleitung:

Milch und Vanilleschote zusammen aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schuessel schlagen, bis sie dick und Cremefarbig sind. Schuessel dabei ueber eine Pfanne siedendes Wasser Stellen. Vanilleschote aus der Milch nehmen und diese auf die Ei-Zucker-Mischung giessen. Stetig ruehren, bis die Sauce am Loeffelruecken haengen bleibt, aber nicht kochen lassen (kann sonst Gerinnen !).

Wenn die Creme dick genug ist, um in einem Faden vom Loeffel zu Fliessen, die Schuessel auf eine kuehle Flaeche stellen. Mohnsamen in trockener Bratpfanne roesten, Honig dazuruehren, Abkuehlen lassen. Unter die Creme ziehen. Rahm steifschlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen, in 1 Eiscreme-Maschine geben. Nach 1-2 Stunden die Eiscreme kurz Schlagen, dann gefrieren lassen.