

Müsli - Eis

Kategorien: Süßspeise, Exotisch, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

1	Teel.	Butter
50	Gramm	Muesli
3		Eigelb
75	Gramm	Brauner Zucker
250	Gramm	Süße Sahne
100	Gramm	Vollmilchjoghurt

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Früchte-Muesli zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten, anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das Muesli abkühlen lassen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und die Hälfte der Sahne untermischen.
3. Dann die Eigelbmasse im heißen Wasserbad ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse cremig wird.
4. Den Topf vom Herd nehmen, die Creme in ein kühles Gefäß umfüllen und abkühlen lassen.
5. Die restliche Sahne mit dem Vollmilchjoghurt glattrühren und unter die abgekühlte Creme ziehen.

Zubereitung im Eis-Profi

6. Die Mischung zugedeckt Masse im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkühlen.
7. Die Eismasse vor dem Einfüllen in den gekühlten Behälter der Eismaschine kurz durchrühren, dann 30-40 Minuten gefrieren lassen.
8. Sobald die Eiscreme fest wird, das Muesli unterrühren, und die Eiscreme weitere 10 Minuten gefrieren lassen. Das Eis eventuell noch einige Minuten im Eisbehälter nachfrieren, dabei das Rührwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergerät

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehälter füllen und zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren. Sobald das Eis beginnt festzuwerden, das Muesli unterrühren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kühlschrank weich werden lassen.

Tip

Anstelle des Früchte-Mueslis lassen sich ebenso gut alle anderen handelsüblichen Mueslisorten in das Eis einarbeiten; oder mischen Sie sich Ihre eigenes Muesli, z.B. aus Getreide, Trockenfrüchten, Nüssen usw. "

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

www.Heizmanns-Rezepte.de