

Rum - Rosinen - Eis

Kategorien: Suessspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

3		Eigelb
1/2	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Zucker
150	ml	Milch
200	ml	Suesse Sahne
20	ml	Jamaica Rum; bei Kindern Weglassen
50	Gramm	Rumrosinen; Fertigprodukt

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Glasoder Metallschuessel schaumig schlagen.
2. Die Milch mit der Sahne aufkochen und nach und nach in die Eigelbmasse geben, dabei kraeftig ruehren.
3. Die Mischung in ein heisses Wasserbad stellen und etwa 10 Minuten ruehren, bis die Masse dickfluessig wird.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelb-Milch-Mischung im Eiswasserbad kalt schlagen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Creme zugedeckt Masse im Kuehlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Dann den Rum unterruehren und die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen.
7. Nach 30 Minuten Gefrierzeit die Rumrosinen unterruehren und die Eismasse weitere 15-20 Minuten gefrieren lassen. Das Rum-Rosinen-Eis eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eigelbmasse wie oben beschrieben herstellen. Die Milch mit der Haelfte der Sahne aufkochen, wie beschrieben mit der Eigelbmasse mischen und weiter verarbeiten. Die restliche Sahne steif schlagen, den Rum unter die abgekuehlte Creme ruehren, und die Sahne unterheben. Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Tiefkuehlfach etwa 3 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dann die Rumrosinen vorsichtig aber gruendlich mit Hilfe eines Kochloeffels unterruehren - keine Gabel verwenden, da sonst die Rosinen zerdrueckt wuerden - und die Eismasse weitere 4-5 Stunden gefrieren lassen. Die Eiscreme vor dem Servieren 10 Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.