

Sahne - Creme - Eis

Kategorien: Süssspeise, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

2		Eigelb
25	Gramm	Braunen Zucker
200	Gramm	Suesse Sahne
150	Gramm	Creme double
50	Gramm	Sauerrahm
1	Teel.	Zitronensaft
50	Gramm	Ahornsirup; oder Akazienhonig
40	ml	Sahnelikoer; bei Kindern Weglassen

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Zucker und der Sahne aufschlagen und unter staendigem Ruehren aufkochen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung im Eiswasserbad kalt schlagen.
3. Die Creme fraiche mit dem Sauerrahm und dem Zitronensaft glattruehren und den Ahornsirup nach und nach zugeben.
4. Anschliessend alles mit der abgekuehlten Ei-Sahne-Mischung verruehren.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Creme zugedeckt Masse in den Kuehlschrank oder 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
6. Den Sahnelikoer schnell vor dem Einfuellen der Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine in die Creme ruehren.
7. Die Eismasse 50-60 Minuten gefrieren lassen. Eventuell die Eiscreme einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Haelfte der Sahne aufkochen. Wie oben beschrieben weiter arbeiten. Die Sahne vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter zusammen mit dem Sahnelikoer unterziehen. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme in regelmaessigen Abstaenden mit einer Gabel gut durchruehren, bis das Eis beginnt fest zu werden. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.