

Sahniges - Pflaumen - Eis

Kategorien: Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

200	Gramm	Saftige Pflaumen
		Zitronensaft
50	Gramm	Puderzucker
300	ml	Suesse Sahne
2	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in einem hohen Gefaess mit dem Zitronensaft benetzen. Den Puderzucker zugeben und alles fein puerieren, anschliessend das Pflaumenmus zugedeckt ins Gefrierfach stellen.
2. Die Sahne mit dem Vanillezucker unter standigem Ruehren aufkochen.
3. Den Topf vom Herd nehmen, die Vanille-Sahne in ein kuehles Gefaess fuellen und im Eiswasserbad abkuehlen, von Zeit zu Zeit umruehren, damit sich keine Haut bildet.
4. Die abgekuehlte Sahne mit dem Pflaumenmus mischen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. Vor dem Einfuellen in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine die Eismasse mit dem Handruehrgeraet aufschlagen, anschliessend 30-40 Minuten gefrieren lassen. Die Eiscreme eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Das Pflaumenmus wie zuvor beschrieben zubereiten. Nun 100 ml Sahne mit dem Vanillezucker aufkochen und weiter verarbeiten. Die restlichen 200 ml Sahne steif schlagen und kurz vor dem Einfuellen der Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter unterheben. Die Eismasse zugedeckt im Gefrierfach 5-7 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Dabei oefter mit einer Gabel die aeusseren gefrorenen Schichten nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.

Variante

Sahniges Kirsch-Eis: Verwenden Sie anstelle der Pflaumen frische Suesskirschen. Mit Hilfe eines Kirschenentsteiners lassen sich die Kerne problemlos aus der Frucht entfernen. Die Kirschen verlieren dabei kaum Fruchtsaft.