

Vanille - und Kardamom - Eiscreme 1

Kategorien: Eis

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Zucker
300	ml	Milch
4		Eigelb
150	ml	Sahne
1		Vanilleschote
6		Grüne Kardamomen - zerdrückt

Anleitung:

Milch mit der Vanilleschote aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Sahne mit Kardamomschoten erwärmen und ziehen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel über siedendem Wasser schlagen, bis die Creme dick und blassfarben ist. Die warme Milch hineingeben und stark schlagen, bis die Masse dick zu werden beginnt. Kardamomschoten aus der Sahne nehmen und die Sahne zur Creme geben. Unter Umrühren erhitzen, bis die Masse wieder dicker wird. In einer Eiscreme-Maschine oder einem flachen Tiefkühlbehälter zu Eiscreme werden lassen. Nach 1 bis 2 Stunden nochmals schlagen, dann gefrieren lassen bis die Creme fest ist.