

Vanille - und Kardamom - Eiscreme 2

Kategorien: Dessert, Eis, Cremeis

Zutaten für: 4 Portionen

300	ml	Milch
1		Vanilleschote
150	ml	Sahne
6		Gruene Kardamomen Zerdrueckt
4		Eigelb
125	Gramm	Zucker

Anleitung:

Milch mit der Vanilleschote aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten Ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Sahne mit Kardamomschoten erwaermen und ziehen lassen. Eigelb und Zucker in einer Schuessel ueber 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 Umruehren erhitzen, bis die Masse wieder dicker wird. In einer Eiscreme-Maschine oder einem flachen Tiefkuehlbehaelter zu Eiscreme werden lassen. Nach 1 bis 2 Stunden nochmals schlagen, dann Gefrieren lassen bis die Creme fest ist.