

Zimt - Eis 2

Kategorien: Eis, Cremeis, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

3/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Sahne
6		Zimtstangen
250	Gramm	Zucker
5		Eier
2		Eigelb

Anleitung:

Milch/Sahne erhitzen und die Zimtstangen zugeben, diese 30 Min. darin ziehen lassen. Zucker mit den Eigelben in der Anschlagmaschine schaumig rühren, die Milch durch ein Sieb in die aufgeschlagenen Eier, Zucker abpassieren, dabei werden die Zimtstangen entfernt, anschließend auf dem Feuer mit einem Schneebesen bis ca. 60-65° C zur Rose abziehen/aufschlagen. Rasch im Eiswasser abkühlen und durch ein Haarsieb passieren und in einer Eismaschine ausgefrieren.