

## Stachelbeer - Holunderblüten - Eiscreme

Kategorien: Eis, Früchte, Eiscreme

Zutaten für: 1200 MI

700	Gramm	Grüne Stachelbeeren, unreif
75	Gramm	Zucker (I)
8	Essl.	Holunderblütensirup

### *FÜR DIE EIERCREME*

---

275	ml	Schlagsahne
3	groß.	Eigelb
50	Gramm	Zucker (II)
1 1/3	Teel.	Maisstärke
2	Teel.	Glucosesirup

### Anleitung:

Als erstes die Sahne in einen Topf gießen und erhitzen, bis sie beinahe kocht. Währenddessen die Eigelb, den Zucker (II) und die Maisstärke in einer Schüssel glattrühren. Nun den Glucosesirup zur heißen Sahne geben und kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen, bis der Sirup aufgelöst und mit der Sahne vermischt ist. Das Ganze unter Rühren zur Eigelbmischung gießen, alles zurück in den Topf füllen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Eiercreme eindickt. Die Schüssel ausspülen und trockenreiben, die Eiercreme hineingießen, mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit mit einer Küchenschere die Blüten- und Stielansätze der Stachelbeeren entfernen und die gesäuberten Beeren zusammen mit dem Zucker (I) in einen Topf geben. Den Deckel auflegen und die Stachelbeeren bei niedriger Hitze 5-6 Minuten behutsam garen. Ein wenig abkühlen lassen und durch ein großes Nylonsieb in eine Schüssel streichen, um die kleinen Kerne zu entfernen.

Als nächstes den Holunderblütensirup in das Stachelbeerpüree rühren und das Ganze unter die abgekühlte Eiercreme mischen. Die Eismasse in der Eismaschine rühren, bis sie fest wird. Steht keine Eismaschine zur Verfügung, die Mischung in eine Gefrierdose (2 l Inhalt, 20 x 20 cm) füllen, die Dose verschließen und für 3-4 Stunden in das Tiefkühlgerät stellen, bis das Eis halbgefroren ist. Das Eis in der Dose mit dem elektrischen Handrührgerät durchschlagen. Dann zurück in das Gefriergerät stellen. Nach 3 Stunden erneut durchschlagen und anschließend fest werden lassen und im Tiefkühlgerät aufbewahren.

Das Eis 30 Minuten vor dem Servieren zum Antauen in den Kühlschrank stellen. Die Gefrierdose mit dem Boden kurz in heißes Wasser tauchen, das Eis aus der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Ein scharfes Messer in heißes Wasser tauchen und die Eiscreme zum Servieren in Scheiben schneiden.