

Eiscreme

Zutaten für etwa 700 g:

300 g Vollmilch und 200 g Sahne
Aromaten z.B. Vanilleschote, Zitruschale, Holunderblüten, Kaffeebohnen, Minze ...
Prise Salz
4 Eigelbe (M)
80 bis 100 g Zucker
10 bis 30 g Dextrose
etwa 3 g Johannisbrotkernmehl

Zubereitung:

1. Milch, Sahne, Aromaten, Salz und 40 (50) g Zucker in einem passenden Topf bis etwa 70 ° C erhitzen – mindestens 30 Minuten (gerne länger) ziehen lassen.
2. Eigelbe, den restlichen Zucker und Dextrose schaumig/cremig rühren.
Johannisbrotkernmehl zugeben und unterrühren.
3. Milch/Sahne-Mischung evtl. passieren und nochmal erhitzen.
Heiß – nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.
4. Wieder in den Topf umfüllen und auf etwa 82 ° C erhitzen.
Dabei gut rühren, damit die Masse nicht anbrennt und gerinnt.
5. Masse abkühlen.
Wenn möglich die Eismasse etwa 4 bis 6 Stunden gekühlt reifen lassen.
6. Eismasse in die Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.
Das Eis in ein gut vorgekühltes Gefäß umfüllen.
Die Oberfläche z.B. mit Pergamentpapier abdecken.
Tiefkühlen bis es so fest ist (etwa 30 bis 60 Minuten), dass man Kugeln daraus formen kann.