

Fruchteiscreme Variante 1

Zutaten für etwa 700 g:

100 g Vollmilch und 100 g Sahne
50 bis 80 g Zucker
10 bis 30 g Dextrose
Prise Salz
2 Eigelbe (M)
etwa 2 g Johannisbrotkernmehl
350 g Fruchtmark
2-3 El Zitronen- oder Limettensaft
evtl. 100 g cremiger Joghurt

Die benötigte Zuckermenge hängt vom Süße- und Reifegrad der verwendeten Früchte ab.

Zubereitung:

1. Milch, Sahne die Hälfte des Zuckers in einem passenden Topf bis etwa 70 ° C erhitzen.
2. Eigelbe, den restlichen Zucker, Dextrose und Salz schaumig/cremig rühren.
Johannisbrotkernmehl zugeben und unterrühren.
3. Heiße Milch/Sahne-Mischung 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. Fruchtmark zugeben und glatt rühren.
Mit Zitronensaft abschmecken.
Masse abkühlen.
Wenn möglich die Eismasse etwa 4 bis 6 Stunden gekühlt reifen lassen.
Evtl. den Joghurt zugeben.
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.

Fruchteiscreme Variante 2

500 g Früchte z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen ...
120 bis 150 g Zucker = abhängig vom Zuckergehalt der Früchte
3 Eigelbe (M)
10 g Speisestärke
150 g Sahne

Zubereitung:

1. Früchte waschen, putzen, evtl. in Stücke schneiden.
Mit der $\frac{1}{2}$ Menge Zucker vermischen.
Einige Minuten ziehen lassen und anschließend daraus ein Fruchtmark herstellen.
Fruchtmark evtl. passieren, z.B. wenn Himbeeren verwendet werden.
2. Eigelbe, Stärke und etwa 50 g Fruchtmark verrühren.
3. Übriges Fruchtmark mit dem restlichen Zucker aufkochen.
Eigelb-Stärke-Mischung in das kochende Fruchtmark einrühren.
Aufkochen und rühren bis die Masse bindet.
4. Eismasse durch eine feines Sieb passieren.
Auskühlen lassen.
5. Sahne halbfest schlagen und unter die kalte Eismasse heben.
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.