

Erdbeer-Vanille-Eis

Zutaten

- 145 g Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 4 Eigelb (Größe M)



Zubereitung

1. Erdbeersorbet: In einem Topf 75 g Zucker und 3 EL Wasser bei schwacher Hitze einkochen lassen, bis es dickflüssig wird. Nun die Erdbeeren waschen und pürieren, danach das Erdbeerpüree durch ein Sieb geben. Den zuvor gekochten Zuckersirup und Zitronensaft zugeben und abkühlen lassen.

2. Vanilleeis: Die Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit dem Messerrücken ausschaben. 150 ml Milch, 150 g Sahne, 40 g Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen. Die Eigelbe und 30 g Zucker cremig rühren. Nun die Vanillemilch durch ein Sieb zur Eigelb-Zucker-Masse hinzugeben, dann zurück in den Topf geben. Die Eier-Milch bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren andicken, aber nicht aufkochen lassen. Die Masse nun in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

3. Zuerst das Erdbeersorbet, dann das Vanilleeis in die Eisförmchen füllen und mit einer Gabel leicht marmorieren. Anschließend das Eis für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.



Ein weiteres leckeres Rezept findet ihr auch im Anhang von »Der zauberhafte Eisladen«!