

Cremeeis-Grundrezept

Ein Rezept für selbst zubereitetes Eis - ein Hochgenuss nicht nur im Sommer. Mit dem Cremeeis-Grundrezept kann man verschiedene Sorten herstellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 ml	Milch (3,8 % Fettgehalt)
250 ml	Schlagobers
4 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Das **Cremeeis-Grundrezept** lässt sich mit Schokolade, Vanillemark usw. beliebig abwandeln. Zuerst den Schlagobers mit der Milch in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und zur Seite stellen. Etwas abkühlen lassen, damit die Eidotter später nicht stocken. Eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser und Eiswürfeln vorbereiten.
2. In einem Topf ein Wasserbad ansetzen. Eier trennen. Zucker und Eidotter in einer Edelstahlschüssel mit dem Schneebesen über Dampf glattrühren, vom Wasserbad nehmen. Die abgekühlte Milch-Sahne-Mischung schnell unter die Eidotter rühren.
3. Die Schüssel wieder auf das Wasserbad setzen. Darauf achten, dass kein Kontakt zum heißen Wasser besteht. Mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse cremig wird (mindestens 8 bis 10 Minuten). Das Wasser dabei nicht zu stark kochen lassen.
4. Die Schüssel für etwa 8 Minuten in das eiskalte Wasser stellen. Dabei ständig umrühren. Anschließend für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit die Eismaschine einschalten. Die Masse einfüllen und zu cremigem Eis gefrieren lassen (je nach Marke und Hersteller etwa 45 bis 60 Minuten).

Tipp

Besonders köstlich wird das Cremeeis-Grundrezept, wenn man frisch pürierte Früchte mit einröhrt.