Erfrischendes Maracuja-Eis

An heißen Sommertagen kann erfrischendes Maracuja-Eis richtig belebend wirken. Dieses Eis ist nicht nur lecker, das Rezept für die Eismaschine ist auch denkbar einfach!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 ml	Milch
250 ml	Schlagobers
150 g	Zucker
6 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Maracujas
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für erfrischendes Maracuja-Eis zunächst Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse verrühren, dann die Milch unterrühren. Wasser in einem Topf erhitzen und die Milch-Masse in diesem Wasserbad auf maximal 75°C erhitzen.

2. Wenn die Masse beginnt anzudicken, noch weitere 5 Minuten im Wasserbad lassen, so werden die Eier pasteurisiert. Dann vom Herd nehmen und in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen und unter die abgekühlte Milch-Masse heben. In die Eismaschine füllen und dort gefrieren lassen. Danach das Eis in eine Gefrierschale umfüllen.

4. Maracuja halbieren. Das Fruchtfleisch herauslöffeln und mit dem restlichen Zucker vermengen und vorsichtig unter das Eis rühren. Im Eisfach gefrieren lassen und dann nach Belieben servieren.

Tipp

Besonders hübsch sieht erfrischendes Maracuja-Eis aus, wenn es mit frischer Minze garniert wird.