Feigeneis

Ein Rezept für Eisliebhaber, die gerne mal etwas Neues ausprobieren: Dieses Feigeneis zergeht auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

6 Stk.	Eigelb
220 g	Feigen (getrocknete)
410 ml	Milch
220 g	Schlagobers
2 Packungen	Vanillezucker
40 g	Zucker

Zubereitung

1. Für das Feigeneis die Milch in eine kleine Schüssel auf einem Wasserbad geben. Eigelb, Zucker und Vanillezucker einrühren und dabei langsam erwärmen lassen. Auf keinen Fall darf die Milch zu heiß werden oder aufkochen, da sie sonst gerinnt. Abkühlen lassen.

2. Feigen sehr fein pürieren und Schlagsahne steif schlagen. Beides in die Milch rühren und die komplette Masse in die Eismaschine geben.

Tipp

Das Feigeneis schmeckt nicht nur als eigenständiges Dessert, sondern auch als Beilage zu anderen Süßspeisen wie z.B. Palatschinken.