Mohneis

Wer Mohn liebt, sollte sich dieses Rezept nicht entgehen lassen: Selbstgemachtes Mohneis ist eine echte Delikatesse und verwöhnt den Gaumen aller Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

60 g	Mohn ((Backmohn))
60 g	Marzipan
130 ml	Milch
100 g	Honig
1 TL	Kakao
1 Messerspitze	Vanille
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
3 Stk.	Eigelb
3 Stk.	Eiweiß
50 g	Rohrzucker (braunen)
200 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das Mohneis zuerst das Marzipan klein schneiden und zusammen mit der Milch in einen Topf geben. Mohn, Honig, Kakao und Vanille hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen.

2. Einige Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Unter gelegentlichem Umrühren, damit sich das Marzipan komplett auflöst, die Mohn-Mischung auskühlen lassen.

3. Zitronensaft in die kalte Mohn-Mischung rühren. Eigelb und Rohrzucker mischen und ebenfalls hineinrühren. Schlagobers und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen und nacheinander unter die Mohnmasse heben.

4. Die Masse nun für 35 Minuten in die Eismaschine geben oder in eine große Schüssel füllen und in den Tiefkühler stellen. Nach ca. 60-90 Minuten die Masse kräftig durchschlagen und wieder in den Tiefkühler stellen.

5. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, dann ist das Eis auch ohne Eismaschine fertig. Portionsweise anrichten und servieren.

Tipp

Das Mohneis schmeckt wunderbar zu frischen Erdbeeren oder Erdbeerkompott und gebackenem Küchlein.