Zitrus-Eiscreme

Das Rezept von der Zitrus-Eiscreme bildet ein kleines Potpourri an Zitrusfrüchten auf der Zunge und bringt zudem eine wunderbare Erfrischung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,3 h

Zutaten

6 Stk.	Eigelbe
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
350 ml	Schlagobers
125 ml	Vollmilch
50 ml	Buttermilch
1 Stk.	Limette (davon den Abrieb)
1 Stk.	Bio Orange (davon den Abrieb)
1 Stk.	Bio-Zitrone (davon den Saft + Abrieb)
1 EL	Rum weiß

Zubereitung

1. Für die **Zitrus-Eiscreme** die Eigelbe mit dem Salz und dem Zucker in einen Topf geben und mit dem Mixer dick-cremig aufschlagen.

2. Dann die Schale von der Limette, der Orange und der Zitrone abreiben und hinzufügen.

3. Jetzt den Saft der Zitrone, das Schlagobers, die Milch und die Buttermilch unterrühren.

4. Den Topf anschließend auf den Herd stellen und unter Rühren, so lange erhitzen (nicht kochen), bis die Masse andickt (ca. 10-15 Minuten).

5. Ein Löffel-Test zeigt ob die Konsistenz dick genug ist. Dazu einen Löffel in die Creme tauchen und schauen ob man mit dem Finger (Vorsicht, evtl. heiß) eine Linie ziehen kann (siehe Foto).

6. Nun den Topf vom Herd nehmen, die Masse in eine Gefrierdose mit Deckel geben und den Rum unterrühren. Danach die fertige Creme abkühlen lassen und hinterher in den Gefrierschrank stellen. Dann die Masse mehrere Stunden gefrieren lassen und zwischendurch immer mal wieder durchrühren. Wer in Besitz einer Eismaschine ist, kann diese natürlich auch verwenden.

7. Ist das Eis halb gefroren, kann man zusätzlich die Orange schälen, filetieren, in kleine Stücke schneiden und unter das Eis heben. Bei der Verwendung einer Eismaschine, die Orangenstücke erst zum Schluss hinzufügen.

Tipp

Die Zitrus-Eiscreme einfach in einer halben und leeren Orangenschale servieren, dass macht dann auch noch optisch etwas her.