

Himmlische Himbeeren

Himbeereiscreme

Zutaten

- 1/2 Vanilleschote
- 60 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 80 g Puderzucker
- 200 g Himbeeren, TK
- 150 ml Sahne
- Himbeeren, zum Garnieren
- Minze, zum Garnieren



Und so geht's

Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben. Die Schote samt Mark in die Milch geben, aufkochen und etwas abkühlen lassen, anschließend die Schote wieder entfernen. Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, 60 g Puderzucker zufügen, die Vanillemilch angießen und das Ganze über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dick-schaumig schlagen. Anschließend zum schnelleren Abkühlen in Eiswasser kalt schlagen.

Die Himbeeren mit dem übrigen Puderzucker fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Himbeerpüree unterziehen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in der Eismaschine in ca. 30 Minuten cremig frieren. Das Himbeereis in eine Gefrierbox füllen und ca. 4 Stunden tiefkühlen. Herausnehmen, das Eis kurz antauen lassen, Kugeln ausstechen und in Tassen oder Schalen anrichten. Das Eis mit einigen Himbeeren und Minze garnieren und servieren.