

Ingwer-Vanille-Eis:

Kategorie: Dessert

leicht

Vorbereitungen: -

Personen: 3-6

Aufwand: mittelschwer

Zeit: 1,5 Std. + Gefrierzeit

Zutaten für 3-6 Personen

1/2 l Sahne

1 kleingehacktes walnussgroßes Stück Ingwer + 1
frisches Stück Ingwerwurzel

✦ aufgeschnittene Stange Vanille

4 Eigelb

ca. 80g Zucker

Zubereitung:

1. 1/2 l Sahne mit einem kleingehackten walnussgroßen Stück Ingwer und ✦ aufgeschnittene Stange Vanille (oder etwas echte Vanilleessenz) aufkochen, vom Herd nehmen und eine Stunde ziehen lassen. Die Vanille sollte nicht zu sehr dominieren, daher etwas weniger nehmen als für ein normales Vanilleeis.

2. Sahne durchsieben, etwas davon wegnehmen und mit einem frischen Stück Ingwerwurzel pürieren. Durch das Sieb zur restlichen Sahne zurückgeben und etwas abkühlen lassen

3. Eigelb mit ca. 80g Zucker schaumig schlagen. Abgekühlte Ingwersahne zur Ei-Mischung geben und über dem Wasserbad mit dem Mixer zur Rose (s.u.) aufschlagen, was wirklich eine Weile dauert. Im Eisbad kaltrühren. Wenn die Mischung abgekühlt ist, nach den Anweisungen des Herstellers in der Eismaschine verarbeiten.

Guten Appetit & Cheers!

Notizen:
