



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 walnuss-
großen 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 Her-
stellers in der Eismaschine verarbeiten.

Guten Appetit & Cheers!

Notizen:
