

Vanille-Eis



Selbst gemachtes Eis schmeckt einfach viel besser und es enthält nur natürliche Zutaten. Fertig gekauftes Eis enthält fast immer Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Stabilisatoren (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Aroma- und Farbstoffe, um nur die Wichtigsten zu nennen.

In selbst gemachtem Eis verwenden wir nur die u.a. Natürlichen Zutaten!

Dextrose wird auch Traubenzucker genannt und ist nicht ganz so süß wie der Haushaltszucker, hilft aber gleichzeitig dabei das Eis cremiger zu machen.

Zu den Bildern:

Bild 1: Zur Hälfte in flüssige Kuvertüre getauchte Erdbeere mit etwas Kuvertüre auf dem Eis.

Bild 2: Vanilleeis auf marinierten (Grand Marnier) Erdbeeren mit einem Schokoladen-Macaron.

Zutaten:

- 1 Vanilleschote
- 200 g Milch
- 200 g Sahne
- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 20 g Dextrose
- 1 Prise Salz
- 1 unbehandelte Orange - etwas Abrieb

Zubereitung:

Zunächst die Vanilleschote aufschneiden und mit der Milch und Sahne aufkochen. Vanilleschote herausnehmen. Das Mark auskratzen und in die Flüssigkeit geben. Gut durchrühren.

Die Eigelbe mit dem Zucker, der Dextrose, dem Orangenabrieb und Salz überm Wasserbad schaumig rühren (nicht über 85° erhitzen sonst gerinnt das Eigelb) und die entsprechend abgekühlte Sahnemilch darunter rühren.

Entweder langsam abkühlen lassen oder im kalten Wasserbad schnell abkühlen.
Anschließend im Kühlschrank auf ca. 10° C abkühlen lassen.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 20 Min.

Standzeit: 3 Std. oder über Nacht abkühlen,
oder kaltrühren s.o. und ca. 1 Std im Kühlschrank

Gefrierzeit in der Maschine: ca. 45 Min. - oder im Gefrierschrank möglichst über Nacht

PS: Im Gefrierschrank ist es schwierig, ein cremiges Eis herzustellen. Eine Möglichkeit ist wäre, gelegentlich mit einer Gabel durchzurühren.