

SELBSTGEMACHTE EISCREME

Cremiges Kokos-Eis

...Vorsicht... hoher Suchtfaktor 😊



Zutaten und Zubereitung für die Eismasse ... ergibt 1 Liter Kokos-Eis

- 500 ml *Kokosmilch ungesüßt
- 250 ml Sahne
- 110 g Zucker
- 1½ EL Speisestärke
- 2 EL *Glucosesirup
- 40 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 1 Prise Meersalz
- 1 Tasse fertig *geröstete Kokosflocken oder selbst in der Pfanne rösten

-
1. Den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Meersalz glatt rühren und beiseite stellen
 2. von den 500 ml Kokosmilch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen

3. In einem größeren Topf die restliche Kokosmilch, die Sahne, den Zucker und den Glucosesirup aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aufpassen, dass nichts überkocht
4. Jetzt den Topf von der Herdplatte nehmen und die Speisestärke langsam einrühren
5. Den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und alles noch einmal unter Rühren 1 Min. aufkochen, bis die Eismasse etwas eindickt, dann den Topf von der Herdplatte nehmen
6. Jetzt die heiße Eismasse langsam in die Schüssel mit dem Frischkäse füllen und schön glatt rühren
7. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag:

Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben. Wenn das Eis cremig wird, durch die Öffnung langsam die gerösteten Kokosflocken einfüllen und die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet oder das Eis schön dick und cremig ist.. Die fertige Eis nun in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben.

Tipp: Durch den Glucosesirup bleibt das Eis auch nach wochenlangem Parken im Gefrierschrank noch super cremig! Ich werde nicht mehr darauf verzichten... ich mag diese doofen Eiskristalle nicht ;-)))

♥ Lasst es Euch schmecken ♥