

SELBSTGEMACHTE EISCREME

Wunderbar cremiges Vanille-Heidelbeereis ... für die Eismaschine



Eismasse und Heidelbeersoße werden getrennt zubereitet und über Nacht kühl gestellt

Rezept und Zubereitung für die Eismasse

- 450 ml Vollmilch ab 3,5%
 - 1½ gestrichene EL Speisestärke
 - 300 g süße Sahne
 - 40 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
 - 1 Prise Meersalz
 - 2 EL [*Glucosesirup](#)
 - 100 g Zucker
 - 1 TL [*Vanilleextrakt](#)
1. Den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel mit dem Meersalz glatt rühren und beiseite stellen
 2. von den 450 ml Milch 2 -3 EL abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke glatt rühren und beiseite stellen

3. In einem größeren Topf die restliche Milch, 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

Jetzt bereiten wir die Heidelbeersoße zu

- 300 g Heidelbeeren plus ein paar zur Deko
 - 150 g Zucker
 - 2 EL Zitronensaft
1. Die Heidelbeeren kurz pürieren und mit dem Zucker und dem Zitronensaft aufkochen lassen und 10 Min. köcheln lassen
 2. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, in ein Marmeladenglas füllen und ebenfalls über Nacht in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag

Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben und einschalten. Den Vanilleextrakt durch die Öffnung tropfen und die Maschine laufen lassen, bis sie abschaltet (meine tut das), oder das Eis schön dick und cremig ist. Nun die Heidelbeersoße aus dem Kühlschrank nehmen. Die fertige Eis nun abwechselnd mit der Heidelbeersoße in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit der Heidelbeersoße abschließen. Mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben. Und dann....

Lasst es Euch schmecken ♥