

# Manchego-Eis

Eis darf auch mal herzhaft sein...



## Zutaten:

für 6 Portionen

- 4 ganz frische Eigelb
- 80 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 Bio-Orange
- 375 ml Milch
- 125 g Schlagsahne
- 125 g jungen Manchego-Käse
- 100 g blaue Trauben
- plus pro Portion je 1 TL geriebenen Manchego zum Schmelzen für die Deko
- etwas Dattel-Feigen-Essig, je nach Geschmack, kann man auch weglassen.

## Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handmixers cremig schlagen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, zur Ei-Creme geben und unterrühren.
3. Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Auch zur Creme geben.
4. Milch und Sahne aufkochen und langsam unter Rühren zur Eicreme gießen. Mischung wieder in den Topf geben und langsam unter Rühren erhitzen, bis die Creme etwas dicklich wird (nicht kochen!). Topf von der Kochstelle nehmen.
5. Käse sehr fein reiben und unter die heiße Creme rühren.
6. Topf in kaltes Wasser stellen und die Käsecreme unter Rühren abkühlen lassen. Im Kühlschrank abgedeckt ganz abkühlen lassen.
7. Mischung in die laufende Eismaschine gießen und cremig gefrieren lassen (etwa 25 Minuten) oder in den Tiefkühler stellen.
8. Für die Dekoration je 1 TL geriebenen Manchego pro Portion auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 150-180° C im Ofen schmelzen (nicht bräunen!!) und auf Backpapier Trauben dekorieren.
9. Eiscreme zu Kugeln formen, evtl. mit etwas Dattel-Feigen-Essig begießen.

Guten Appetit!