

Cremiges Zimt-Eis



Eis selber machen ist nicht sehr schwer. Wichtig für die Herstellung von cremigem Eis sind vor allen Dingen die Temperaturen und die unterschiedlichen Zuckersorten. Wenn man sich daran hält und dann vielleicht auch noch eine Eismaschine nutzt, dann ist alles für ein herrlich cremiges, leckeres Eis getan.

Eine Eismaschine mit Kompressor lohnt sich, wenn man häufiger Eis selber machen möchte.

In einer Kompressormaschine wird Eis deutlich schneller fest, außerdem ist es cremiger, als in einer Eismaschine ohne Kompressor.

Natürlich kann man dieses Eis-Rezept auch in einer Maschine mit einer vorab eingefrorenen Schüssel machen. Es ist auch möglich, die Eismasse einfach in eine Schüssel zu geben und im Gefrierschrank einzufrieren. Wer dann die Masse gelegentlich mit einem festen Schneebesen durchrührt, solange das Eis noch nicht fest ist, bekommt auch ein leckeres Ergebnis und weitestgehend ohne Kristallbildung.

Also ran an's Eismachen und lasst es euch schmecken. 😊😊

Zutaten:

- 560 g Milch
- 1/2 Vanille Schote
- 1/2 TL Zimtpulver
- 50 g Milchpulver
- 250 g Sahne
- 3 Eigelb (90g)
- 135 g Zucker
- 25 g Invertzucker
- 85 g Traubenzucker

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Zusammen mit der leeren Schote, dem Zimt und der Milch auf etwa 25° C erwärmen und dann das Milchpulver einrühren.

Die Milch weiter auf 30° C erhitzen und Zucker, Traubenzucker und Invertzucker hinzufügen. Alles gut verrühren und die Mischung auf 35° erhitzen, dann Eigelb und Sahne einrühren.

Unter ständigem Rühren die Milchemischung bis auf 85°C erhitzen. Dann "zur Rose abziehen". (Die Masse über die Rückseite eines Esslöffels laufen lassen und leicht auf über die Creme pusten. Wenn sich feine Wellen bilden, die nicht mehr verlaufen, ist die Creme fertig. Auf keinen Fall kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb.)

Anschließend die Masse durch ein Sieb streichen, vollständig auskühlen lassen, einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht, damit sich die Aromen schön entwickeln können. Dann in der Eismaschine ca. 45 Min. gefrieren. Die Konsistenz sollte schön cremig werden.

Mein Arrangement auf dem Foto besteht aus einem halben Tartelette mit Sahne, zwei Kugeln Eis und Rotweinzwetschen.

Schwierigkeitsgrad: mittel