

**Das aktuelle Rezept mit ausführlichen
Zubereitungshinweisen finden Sie unter:**
<http://eisselig.de/eisrezepte>



Rezept: Cremiges Sahneeis

(Stand: 10. November 2014)



Einzuplanender Zeitbedarf (ca. 5,5 Stunden):

- Eismasse zubereiten: ca. 45 Minuten
- Eismasse abkühlen lassen: ca. 2 Stunden
- Eismasse in Eismaschine verarbeiten: ca. 45 Minuten
- Hergestelltes Eis nachfrieren: ca. 2 Stunden

Benötigte Zutaten (für 1 Liter Eis):

- 400 ml Sahne (30% Fettanteil)
- 250 ml Milch (3,5% Fettanteil)
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Esslöffel Grashoff Creme
(z. B. "Gentlemen's Chocolat")
- 1 Prise Salz

Zubereitungsschritte:

1. Geben Sie die Sahne zusammen mit der Milch in einen Topf und erwärmen Sie diese auf niedriger Stufe.
2. Währenddessen geben Sie den Zucker, das Eigelb sowie ein paar Esslöffel der Milch in eine Schüssel und verrühren die Zutaten mit Ihrem Mixgerät zu einer cremigen, homogenen Masse.
3. Fügen Sie die erwärmte Sahne-Milch-Mischung sowie die Prise Salz der Zucker-Eigelb-Masse unter ständigem Rühren hinzu.
4. Füllen Sie die Masse zurück in den Kochtopf und erwärmen Sie diese unter häufigem Rühren langsam auf mittlerer Stufe auf 80°C.
5. Sobald die Eismasse deutlich zähflüssiger und cremiger geworden ist und sich "zur Rose abziehen" lässt, nehmen Sie diese von der Platte.
6. Fügen Sie der warmen Masse etwa einen Esslöffel der Grashoff Gentlemen's Chocolat Creme hinzu und verrühren Sie diese gut.
7. Kühlen sie die abgedeckte Eismasse im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden ab.
8. Füllen Sie die Masse anschließend (ggf. durch ein Sieb) in den Behälter Ihrer Eismaschine ein und starten Sie den Eisherstellungsmodus.
9. Kühlen Sie währenddessen das Behältnis, in das Sie Ihr fertiges Eis geben möchten (z. B. luftdichte Frischhaltebox), in Ihrem Gefrierer bzw. Gefrierfach herunter.
10. Sobald die Eismasse in Ihrer Eismaschine eine hohe Festigkeit erreicht hat, entnehmen Sie den Eisbehälter und geben das Eis mit einem Holzlöffel in Ihr Eisbehältnis.
11. Abschließend lassen Sie Ihr Eis bis zu der idealen Festigkeit für etwa zwei Stunden in Ihrem Gefrierer nachfrieren.

Wie wünschen Ihnen gutes Gelingen,
Ihr eisselig.de Team

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der eisselig.de e.K. (einsehbar unter www.eisselig.de/agb).

eisselig.de e.K.
Georg-Eberlein-Str. 19
90408 Nürnberg, Deutschland

Telefon: +49 911 30839353
Fax: +49 911 30839353-0
E-Mail: info@eisselig.de

Amtsgericht Nürnberg, HRA 16837
Steuernummer: 238/211/20268
USt.-ID.-Nr.: DE289223040

Bank: DAB Bank
IBAN: DE36 7012 0400 8413 4940 09
BIC: DABBDEMMXXX