



MJPics Fotografie

MALAGA
EISCREME



Köstliche Malaga Eiscreme ...Rum-Rosineneis für die Eismaschine ♦ Ohne Ei

Rezept und Zubereitung

- 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
 - 80 g Rosinen in ca. 4 EL Rum oder Malagawein über Nacht einweichen
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 glattrühren 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 glattrühren
 7. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen

Am nächsten Tag

Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Alkohol auffangen, den brauchen wir für's Eis. Die gekühlte Eismasse in die Eismaschine geben und einschalten. Die Maschine laufen lassen. Kur vor Ende die Rosinen und 2 EL vom aufgefangenen Rum dazu geben! Wenn das Eis fertig ist, in einen gefrier geeigneten Behälter geben und mit einem luftdichten Deckel verschließen und für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben. Und dann....

...lasst es Euch schmecken ♥

Mehr Rezeptideen findet Ihr auf meiner Webseite

www.mjpics.de