



Exotisches Tonkabohnen-Himbeereis ... für die Eismaschine

Eismasse und Himbeersoße werden getrennt zubereitet und über Nacht kühl gestellt

Rezept und Zubereitung für die Tonkabohnen 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
 - ½ geriebene Tonkabohne
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, die geriebene Tonkabohne, 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

Tipp:

Wenn Ihr die ***Tonkabohne** im Ganzen mitkocht, könnt Ihr sie mehrmals verwenden. Einfach abspülen und trocknen lassen. Sie wird ihr feines, exotisches Aroma immer wieder abgeben. In der Regel bis zu 10 mal.

Jetzt bereiten wir die Himbeersoße zu

- 300 g Himbeeren
- 200 g Zucker

1. Die Himbeeren mit dem Zucker aufkochen lassen und ca. 12-15 Min. sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren
2. Anschließend die Soße durch ein Sieb passieren, um die kleinen Kerne zu entfernen. Dann 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 und laufen lassen, bis sie abschaltet (meine tut das), oder bis das Eis schön dick und cremig ist. Nun die Himbeersoße aus dem Kühlschrank nehmen. Die fertige Eis nun abwechselnd mit der Himbeersoße in einen gefrier geeigneten Behälter geben. Mit der Himbeersoße abschließen. 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