REZEPT FÜR BROMBEER-EIS AM STIEL

BROMBEER-EIS AM STIEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8-12 Stück | 35 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 400 g Brombeeren
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 4 sehr frische Eigelb
- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 100 g weiße oder dunkle Schokolade

3776

ZUBEREITUNG

169 Kcal	3 Gramm	18 Gramm	9 Gramm
Pro Stück (bei 12)	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Brombeeren waschen, abtropfen lassen und mit 40 g Zucker und 2 EL Wasser aufkochen. 4-5 Minuten sehr weich garen. Durch ein sehr feines Sieb passieren, so dass alle Kernchen zurückgehalten werden, und abkühlen lassen.

2. Eigelb mit 40 g Zucker einige Minuten dickcremig und hell aufschlagen. Milch, Sahne und übrigen Zucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Eiercreme unter ständigem Rühren langsam zufügen. Brombeersaft unterrühren und Creme durch ein feines Sieb gießen, abkühlen lassen.

3. Brombeercreme in Förmchen für Eis am Stiel gießen und je einen Stiel hineinstecken. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht tiefkühlen (die Dauer hängt von der Größe der Eisförmchen ab).

4. Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen und in einen kleinen Spritzbeutel geben. Eis aus den Förmchen lösen, mit der Schokolade verzieren und nochmals kurz tiefkühlen, dann servieren. Das Eis innerhalb weniger Tage verzehren.