

Rezept

Brombeereis

Ein Rezept von Brombeereis, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Brombeeren (frisch oder TK)	1 Zitrone
50 g Puderzucker	125 g laktosefreier Frischkäse
2 Eigelb (M)	1 Ei (M)
50 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
400 g laktosefreie Sahne	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (ca. 1,1 kg) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Brombeeren abbrausen und verlesen. TK-Brombeeren in einen Topf geben und einmal zum Kochen bringen. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit den Brombeeren und dem Puderzucker in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Frischkäse dazugeben und alle Zutaten mit dem Pürierstab gut mixen. Kalt stellen.
2. Die Eigelbe, das Ei, den Zucker, den Vanillezucker und die Sahne in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Über dem heißen Wasserbad (siehe) mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch ca. 5 Min.iterrühren. Die Brombeermasse unterrühren und das Ganze zugedeckt ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Eis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben, auf Gläser oder Schälchen verteilen und sofort servieren. Oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.