Rezept

Pumpernickel-Eiscreme

Ein Rezept von Pumpernickel-Eiscreme, am 27.04.2024

Zutaten

100 g	Pumpernickel
40 g	brauner Rohrzucker (z.B. Muscovado)
4	Eigelb (L)
200 g	Sahne
25 g	Butter
250 ml	Milche
75-100 g	weißer Zucker
1-2 EL	Cognac

Rezeptinfos

Portionsgröße 3-4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen. Pumpernickel in grobe Stücke brechen und im elektrischen Zerhacker oder mit einem Messer in relativ feine Brösel hacken. Butter zerlassen und zusammen mit dem braunen Zucker und den Pumpernickelbröseln vermengen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 5 bis 10 Minuten im Ofen (Mitte) karamelisieren (aber nicht verbrennen) lassen. Die Brösel sollen nicht ganz hart werden. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Im elektrischen Zerhacker wieder auf die gewünschte Größe zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz bzw. einer schweren Pfanne in kleine Stücke klopfen.

2. Die Milch zusammen mit der Sahne aufkochen, dann vom Herd nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Inzwischen Eigelb und weißen Zucker mit dem Mixer kräftig aufschlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben und die Masse hell und dick wird. Nun langsam (sonst schäumt es) die heiße Sahne-Milch einrühren. Die Masse zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren (perfekt dafür ist ein Gummispatel) erhitzen, aber keinesfalls kochen lassen (sonst gibt's süßes Rührei). Sobald die Masse den Spatel gleichmäßig dicklich überzieht, vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb gießen. Mit dem Cognac abschmecken.

3. Ohne Eismaschine: Die Eiercreme in eine flache Metallform gießen und in 4 bis 5 Stunden im Gefrierfach fest werden lassen. Dabei mehrmals kräftig durchrühren, damit sich keine störenden Eiskristalle bilden. Das Ergebnis wird besonders cremig, wenn man dazu einen Pürierstab oder Blender benutzt. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Pumpernickelbrösel unterrühren. Mit Eismaschine: Die Eiercreme mindestens 2 Stunden im Kühlschrank vorkühlen, dann nach Herstelleranleitung in der Eismaschine gefrieren lassen. Wenige Minuten bevor das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Pumpernickelbrösel mit in die Eismaschine geben.