Rezept

Zwetschgeneis mit geröstetem Mohn

Ein Rezept von Zwetschgeneis mit geröstetem Mohn, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 Glas** Zwetschgen oder Pflaumen (700 g)
- **350 g** Sahne
- **1 EL** gemahlener Mohn
- **30 g** Zucker
- **2** Eigelbe (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 800 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. 300 ml Sud abmessen.

2. Zwetschgensud und Zucker in einem kleinen Topf (18 cm Ø) aufkochen und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. auf etwa 250 ml einkochen lassen. Die Sahne zugießen und nochmals kurz aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

3. Die Eigelbe in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die heiße Zwetschgensahne zügig unter Rühren in die Eigelbmischung gießen. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen.

4. Die Zwetschgenmasse in eine kalte Schüssel gießen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren.

5. Den Mohn in einer kleinen Pfanne ohne Fett etwa 3 Min. rösten. In einem Schälchen abkühlen lassen. Die Zwetschgen in ein hohes Gefäß füllen und mit dem Pürierstab fein mixen. Das Püree unter die Zwetschgenmasse ziehen.

6. Die Zwetschgenmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Zuletzt den gerösteten Mohn unterrühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.