

## Rezept

# Beeren-Schmand-Eis

Ein Rezept von Beeren-Schmand-Eis, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>360 ml</b> Vollmilch	<b>2</b> Eigelb (M)
<b>100 g</b> Zucker	<b>160 g</b> Schmand
<b>140 g</b> Sahne	<b>300 g</b> gemischte Beeren (frisch oder TK)
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	Eismaschine
<b>1</b> Gefrierbox mit Deckel	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen (ca. 1 kg) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und noch ca. 10 Min.iterrühren. Zugedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Den Schmand und die Sahne unter die kalte Eismischung rühren. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 1 Std. cremig fest gefrieren lassen. Das gefrorene Eis mit einem Gummispatel in eine längliche Gefrierbox von ca. 1 l Inhalt streichen. Kühl stellen.
3. Die frischen Beeren verlesen bzw. die gefrorenen Beeren auftauen lassen. Die Beeren mit dem Vanillezucker im Mixer zu einer feinen Sauce pürieren. Die Beerensauce nach Belieben durch ein Sieb streichen und auf das Eis geben. Die Sauce mit einer Gabel unter das Eis ziehen, sodass es marmoriert wird. Die Gefrierbox mit dem Deckel verschließen und das Eis ca. 20 Min. in das Tiefkühlfach stellen. Danach Kugeln abstechen und servieren. Nach Belieben mit ein paar frischen Beeren garnieren.