

Rezept

Kürbiseis ohne Eismaschine

Ein Rezept von Kürbiseis ohne Eismaschine, am 27.04.2024

Zutaten

1	kleiner Hokkaido-Kürbis	400 ml	Schlagsahne
400 ml	gezuckerte Kondensmilch (gekühlt)	1/2 TL	Zimt
1/4 TL	geriebener Muskat (nach Geschmack)		Vanilleextrakt nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1,5 Liter Eis | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Kürbis abbrausen, in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser in einem Topf gar kochen. Anschließend pürieren und zum Abkühlen beiseite stellen. Ist das Püree zu flüssig kann es in einem feinen Sieb abgetropft werden.

2. Sahne steif schlagen und Kondensmilch hinzugeben. Bei mittlerer Stufe rühren bis die Masse etwas dicker wird. Kürbispüree und Gewürze dazugeben und leicht verrühren bis eine schöne Marmorierung entsteht.

3. Eismasse 2 bis 3 Stunden ins Kühlfach stellen und zum Servieren mit Kürbiskernen dekorieren.