

## Rezept

# Rum-Rosinen-Eis Gruß aus Malaga

Ein Rezept von Rum-Rosinen-Eis Gruß aus Malaga, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>40 g</b> Rosinen	<b>4 EL</b> Rum
<b>1</b> Vanilleschote	<b>100 ml</b> Milch (3,8 % Fett)
<b>400 g</b> Sahne	<b>4</b> Eigelbe (Größe M)
<b>80 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 600 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

## Zubereitung

1. Die Rosinen mit Rum beträufeln und mindestens 6 Std. oder über Nacht marinieren lassen.

---

2. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote und Mark mit Milch und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen. In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten.

---

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

---

4. Die Vanillemasse durch ein feines Sieb in eine kalte Schüssel streichen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren.

---

5. Die kalte Vanillemasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Zuletzt die Rumrosinen unterrühren. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.