Rezept

Sahneeis mit Lieblingskeksen

Ein Rezept von Sahneeis mit Lieblingskeksen, am 12.10.2024

Zutaten

- **400 g** Sahne
- **100 g** Puderzucker
- **4** Eigelbe (Größe M)
- **50 g** Lieblingskekse (z. B. Butterkekse, Amaretti oder Schoko-Cookies)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen, dann beiseitestellen. Eigelbe und Puderzucker in einem Schlagkessel oder einer Edelstahlschüssel glatt rühren, die heiße Sahne nach und nach dazugeben. Die Mischung über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in etwa 10 Min. cremig aufschlagen.

2. Die Eismasse im eiskalten Wasserbad in 4-6 Min. kalt rühren. Noch 30 Min. im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Danach in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen.

3. Die Kekse grob zerbröseln oder mit einem Messer nicht zu fein hacken, bei laufendem Motor zum Eis geben und kurz mitrühren. Das Eis aus der Maschine nehmen und sofort servieren oder zum Aufbewahren in eine Gefrierbox füllen und bis zum Verzehr tiefkühlen.