

Rezept

Sauerkirscheis mit Mandelsahne

Ein Rezept von Sauerkirscheis mit Mandelsahne, am 17.04.2024

Zutaten

ca. 800 g frische Sauerkirschen (ersatzweise 650 g entsteinte TK-Sauerkirschen)	100 g Zucker
250 g laktosefreie Pflanzenmilch (z. B. Mandeldrink, aus dem Reformhaus)	2 EL Puderzucker
250 g Mandelsahne (Reformhaus)	2 Eier (Größe M)
	2 Eigelb (Größe M)
	grob gehackte Mandeln zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße 8 Portionen (ca.1,2 kg) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Sauerkirschen waschen und entsteinen, es sollen insgesamt 650 g entsteinte Kirschen sein. 400 g Kirschen mit 50 g Zucker in einem Topf kurz aufkochen, abkühlen lassen und kühl stellen. Die restlichen 250 g Kirschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die Kirschen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. rösten. Den Backofen ausschalten und ein doppelt gefaltetes Geschirrtuch in die Tür klemmen, sodass die Feuchtigkeit entweichen kann. Die Kirschen auf dem Blech über Nacht im Ofen trocknen und auskühlen lassen.
2. Die Pflanzenmilch in einem Topf aufkochen. Die Eier, die Eigelbe, den restlichen Zucker und die Mandelsahne in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Pflanzenmilch unter ständigem Rühren in die Eiermasse gießen und mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserbad in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf eine weitere Schüssel mit einem kaltem Wasserbad setzen und ca. 10 Min.iterrühren.
3. Die ofengetrockneten Kirschen vom Backpapier nehmen und mit den gekühlten Kirschen und der Eiermilch-Masse mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Das Püree ca. 20 Min. zugedeckt in das Tiefkühlfach stellen.
4. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Eis mit einem Eisportionierer in Kugeln aus der Maschine schaben, auf Gläser verteilen und nach Belieben mit grob gehackten Mandeln bestreuen. Sofort servieren. Oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.