

Rezept

# Schwarzes Sesam-Eis

Ein Rezept von Schwarzes Sesam-Eis, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> schwarzer Sesam	<b>5</b> Eigelbe
<b>100 g</b> Zucker	<b>250 ml</b> Milch (3,5 % Fett)
<b>200 g</b> Schlagsahne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. 2 EL Sesam beiseite stellen und den Rest in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten. Gelegentlich umrühren. Sesam in einem Mörser zu einer glatten, leicht klebrigen Paste verarbeiten und zur Seite stellen.

---

2. Eigelb und Zucker aufschlagen. Milch und Sahne in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze erwärmen – nicht kochen. 4 EL davon zur Eier-Zucker-Masse geben und gut durchrühren.

---

3. Eiermasse löffelweise in das Milch-Sahne-Gemisch langsam unterrühren. Die Temperatur darf dabei nicht kochen, sonst wird sie zu fest. Sobald die Masse eine schön cremige Konsistenz hat, Sesampaste dazugeben und verrühren.

---

4. Creme in eine Schüssel füllen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Anschließend die kalte Masse in einer Eismaschine weiterverarbeiten.

---

5. Zum Anrichten Sesameis mit dem übrigen Sesam bestreuen.