

Rezept

Tonkabohnen-Eis mit Erdbeermantel

Ein Rezept von Tonkabohnen-Eis mit Erdbeermantel, am 29.04.2024

Zutaten

1 kleine Tonkabohne (Gewürzhandel oder Apotheke)	180 ml Vollmilch
70 g Schmand	1 Eigelb
80 g Sahne	50 g Puderzucker
1 gehäufter TL Zucker	100 g Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Tonkabohne grob zerkleinern. Milch mit der Bohne in einem Topf unter Rühren aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 5 Min. abkühlen lassen. Das Eigelb mit 2 EL warmer Milch verrühren und mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse unter Rühren nochmals bei schwacher Hitze ca. 2 Min. erwärmen, aber nicht kochen lassen. Wenn sie leicht cremig ist, in eine große Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen. Die Masse erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Durch ein Sieb streichen.
2. Schmand mit Puderzucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und beides unter die kalte Vanillemilch heben. In Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.
3. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und mit dem Zucker fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen und bis zum Servieren kalt stellen. Das Eis aus den Formen nehmen. Eine Spritze ohne Nadel oder eine Schokoladenfeder mit dem Fruchtmark aufziehen und Streifen, Spiralen oder Kreise über eine Eisseite spritzen. Das Eis ins Gefrierfach legen, ca. 5 Min. gefrieren lassen, herausholen und die andere Seite verzieren, nochmals gefrieren.