

## Rezept

# Tonkabohneneis

Ein Rezept von Tonkabohneneis, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Tonkabohne	<b>200 g</b> Vollmilch
<b>300 g</b> Sahne	<b>4</b> Eigelb (Größe M)
<b>90 g</b> Zucker	<b>12</b> Cantuccini zum Garnieren (nach Belieben)
Eismaschine	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Tonkabohne auf einer feinen Reibe, z. B. einer Muskatnussreibe, reiben. Die Milch und die Sahne mit der geriebenen Tonkabohne in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Beiseitestellen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Tonkabohnensahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch ca. 5 Min. weiterrühren. Abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Die Eismischung aus dem Kühlschrank nehmen und durch ein feines Sieb geben. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Tonkabohneneis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben und sofort auf Teller verteilen, nach Belieben mit je 2 Cantuccini garnieren und servieren. Oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.