

Rezept

Whisky-Eis mit Brombeerpüree und Rosmarin

Ein Rezept von Whisky-Eis mit Brombeerpüree und Rosmarin, am 28.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	250 ml Vollmilch
300 g Sahne	3 Eigelb (Größe M)
90 g Zucker	6 EL schottischer Malt-Whisky
300 g Brombeeren (frisch oder TK)	1 EL Zitronensaft
1-2 EL Puderzucker	1 Zweig Rosmarin
Eismaschine	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 700 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Sahne mit dem Vanillemark und der -schote in einen Topf geben. Die Vanillesahne unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Vanilleschote entfernen und die Vanillesahne beiseitestellen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Whisky in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren in die Eigelbmischung gießen. Über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in ca. 10 Min. cremig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch ca. 5 Min.iterrühren. Ca. 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
3. Inzwischen die Brombeeren verlesen und kurz abbrausen. TK-Beeren auftauen lassen. Mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken.
4. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das Brombeerpüree auf Gläser oder Schalen verteilen und jeweils 1-2 Kugeln Whisky-Eis daraufsetzen. Mit dem Rosmarin bestreuen und servieren.