

Zutaten

Ergibt: für ca. 8 Personen

70 g Eigelb

150 g Zucker

570 g Vollmilch (3,5% Milchfett)

3 g Johannisbrotkernmehl

180 g Vollrahm (Sahne, 35% Milchfett)

240 g Vermicelles (Maronen-Püree)

TIPPS

Dieses Eis kann man gut auch im Voraus zubereiten und für ca. 2 Monate tiefkühlen. Das Eis einfach etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und leicht antemperieren lassen, damit es sich wieder perfekt portionieren lässt.

Vermicelles-Eis

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Johannisbrotkernmehl in einem Kochtopf vermischen und die Milch dazugeben.
2. Die Mischung unter ständigem Rühren auf 82°C erhitzen (das ist ungefähr kurz vor dem Siedepunkt).
3. Die flüssige Eismasse in ein sauberes Glas- oder Chromstahlgefäß umfüllen und die Masse kurz mit dem Pürierstab durchmischen.
4. Den Vollrahm sowie die Vermicelles (Maronen-Püree) dazugeben, nochmals mit dem Pürierstab durchmischen, zudecken (mit einem Deckel oder Klarsichtfolie) und 4 bis 12 Stunden im Kühlschrank abkühlen und leicht cremig werden lassen.
5. Variante 1, ohne Eismaschine: Die flüssige Eismasse ins Tiefkühlfach stellen und alle 30 Minuten kurz aber kräftig durchrühren, bis sie gefroren ist.
6. Variante 2, mit Eismaschine: Die flüssige Eismasse ins Gefäß der Eismaschine geben und unter Rühren (diese Arbeit übernimmt die Eismaschine) gefrieren lassen.
7. Das Vermicelles-Eis sofort geniessen oder in ein tiefkühltaugliches, vorgekühltes Behältnis geben, zudecken und im Tiefkühler nochmals 1 bis 4 Stunden weiter gefrieren lassen (dann hat es für mich die beste Konsistenz).



Vermicelles
Brand AG