

Selbstgemachtes Preiselbeereis

Zutaten für 8 Personen

Für das Eis

400 gr Milch

600 gr Sahne

8 Eigelb

200 gr Zucker

250 gr Preiselbeeren

Zitronenschale



Vorbereitung

1. Ein Wasserbad vorbereiten.
2. Die Preiselbeeren mit dem Zucker auf kleiner Flamme für ca. 20 Minuten langsam köcheln lassen und zum Schluss die Schale von einer halben Zitrone dazu reiben.
3. Die Milch und die Sahne mit einer Prise Salz zum kochen bringen. Die Eigelb schaumig rühren. Milch und Sahne dazugeben und auf dem Wasserbad cremig dick werden lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Preiselbeeren dazugeben. Im Kühlschrank erkalten lassen und in der Eismaschine frieren.

Zubereitung & Fertigstellung

4. Simpel und einfach so im Glas servieren oder mit einer Schwarzplentenroulade mit Preiselbeeren (Siehe Rezept)