



Cremiges Tonkabohnen-Eis

Für Eismaschinen mit bis zu 1,5 Liter Fassungsvermögen, beispielsweise:
Unold Cortina (Kochschule) oder baugleich Springlane Emma (Bettina)

- 400 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 5 Eigelb
- 125 g Zucker
- 2 Tonkabohnen (mittelgroß)

Milch und Sahne in einen ausreichend großen Topf geben, Tonkabohnen hineinreiben (ich benutze eine Muskatreibe). Milch-Sahne-Gemisch kurz aufkochen und dann abkühlen lassen. Eigelbe mit Zucker so lange rühren, bis eine dickliche, weiße Masse entstanden ist. Dann die abgekühlte Milch-Sahne-Mischung zugeben. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen bis auf ca. 80°C, dann abkühlen und in die Eismaschine umfüllen.

Dort braucht das Eis bis zur richtigen schmelzigen Cremigkeit rund 50 Minuten - je nach Umgebungstemperatur kann dieser Wert variieren.

Danke an die bezaubernde Cornelia Melcher für das genussvoll-leckere Bild - ich habe nämlich selbst in der Hektik keines gemacht 😊