

Blueberry-Cream-Eis

Einkaufsliste:



Eis

400ml Milch
6 Eigelb
150g Zucker+50g
1 EL Honig
Prise Salz
3 EL Vanillezucker
600ml Sahne
400g Blaubeeren+ extra Blaubeeren zum Dekorieren
50ml Saft (Maracuja-Saft o.ä.)

Waffelhörnchen

80g Butter
80g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
150g Mehl
100ml Wasser

So wird's gemacht:

Für das Eis:

Milch in einen Topf geben und erwärmen. 150g Zucker, Eigelbe, Honig, 100ml Sahne, Vanillezucker verrühren und in die heiße Milch kochen. 5 Minuten weiter auf der Herdplatte verrühren. Abdecken und abkühlen lassen. Sahne (fast) steif schlagen, sodass sie cremig aber noch nicht komplett fest ist. Sahne in die restliche Masse rühren. 50ml der Masse in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die restliche Masse in die Eismaschine geben und zu Eis verarbeiten... oder in den TK und 4 Stunden lang alle 30 Minuten gut umrühren, wieder in den TK stellen.

Nun Blaubeeren mit dem restlichen Zucker aufkochen und pürieren. Masse mit der restlichen Sahnemasse verrühren und kaltstellen. Sobald die Sahnemasse zu Eis gekühlt ist, einen Behälter vorbereiten. In den Behälter einen Teil Sahne-Eis geben, auf das Sahne-Eis eine dünne Schicht Blaubeermasse... und so im Wechsel fortfahren. Wer möchte, kann zwischendurch auch immer wieder ein paar Blaubeeren in die Masse drücken. Zum Schluss mit Blaubeeren dekorieren und in den TK für mindestens 2 Stunden servieren.

Für die Waffelhörnchen:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser erwärmen, Ei vorsichtig einrühren und verquirlen. Zum Schluss das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Abdecken und zwei Stunden kalt stellen. Teig kann auch erst am nächsten Tag verarbeitet werden. Im Hörnchenwaffeleisen auf höchster Stufe ausbacken. Sofort zu Hörnchen rollen/formen. Abkühlen lassen.

Tipp: Macht Euch aus Alufolie einen „Kegel“, dieser dient als Formhilfe für die Hörnchen.