Sultaninen-Wein-Eis

Dessert » Eis-Becher

Zutaten (8 Personen)

» 80g Rosinen
» 70ml Malaga
» 400ml Milch
» Salz
» 4 Eigelb
» 130g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1EL Puderzucker
» 200ml Schlagsahne
» 2TL Krokant

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Rosinen mit 3EL Malaga mischen und über Nacht ziehen lassen. Milch mit 1 Prise Salz aufkochen. Eigelbe, Zucker, Vanillin- und Puderzucker cremig rühren. Nach und nach die Milch unterrühren und im heißen Wasserbad dick aufschlagen. Den übrigen Malaga dazugeben und die Masse kalt rühren. Etwa 60min kühlen.

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Eingeweichte Rosinen und Krokant zufügen. Etwa 6 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen (oder in der Eismaschine 45min frosten. Dann erst nach 30min die Rosinen und den Krokant hinzufügen).

3. Jeweils 3 Eiskugeln abstechen und in Schälchen geben. Nach Wunsch mit etwas Krokant bestreuen und mit Minze garniert servieren.

Nährwerte: 260kcal/E4g/F13g/KH30g pro Portion

angelegt am: 16.07.2003 Rezept-Nr: 458

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke