



Heidelbeer-Mascarpone-Eis

Zubereitungszeit: 120 Minuten + Gefrierzeit!

Grundmenge: ca. 700 ml

Zutaten:

- 200 g Heidelbeeren
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 120 g Puderzucker (löst sich besser auf)
- 200 ml Sahne
- 120 ml Vollmilch, 3,8% (hier nicht am Fettanteil sparen!)
- 80 g Mascarpone



Sonstiges:

- Pürrierstab
- Eismaschine

Zubereitung:

1. Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen
2. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen
3. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen
4. 4-5 EL der Sahne-Milch zum Eigelb geben und gut untermischen
5. Eigelb zur restlichen Milch in den Topf geben und gut unterrühren
6. Ei-Milchmasse bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie andickt. Sie ist fertig, wenn man einen Löffelrücken damit überziehen kann
7. Topf in kaltes Wasser stellen, damit er schneller abkühlt
8. Mascarpone in die abgekühlte Masse rühren
9. Heidelbeeren pürieren und unterrühren
10. Masse in die Eismaschine geben und gemäß Gebrauchsanleitung rühren lassen (bei mir ca. 45 Minuten)
11. Eis in einen Gefrierbehälter geben und mehrere Stunden durchfrieren lassen

Das Eis kann selbstverständlich auch mit jeder anderen Beerensorte zubereitet werden.