



Milchreis-Eis

Zubereitungszeit: 2:00 Stunden

Grundmenge: 600 g

Zutaten:

- 500 ml Milch, 3,8%
- 100 g Milchreis
- 60 g Puderzucker
- 200 g Sahne
- 2 Eigelb

Sonstiges:

- Eismaschine



Zubereitung:

1. 400 ml Milch, 100 g Sahne und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und Milchreis einrühren
2. Bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 25 Minuten köcheln, bis der Reis weich ist. Bei Seite stellen und abkühlen lassen
3. Eigelb hellcremig aufschlagen und dann zusammen mit der restlichen Milch & Sahne bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Masse leicht eindickt
4. Den Topf in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen
5. Eimasse vorsichtig in den Milchreis rühren
6. Masse in die Eismaschine geben und gemäß Gebrauchsanleitung rühren lassen (bei mir ca. 45 Minuten)

Das Eis schmeckt direkt aus der Eismaschine am besten, da es dann schön cremig ist.

Wenn man es einfriert, wird es sehr hart. Daher muss man es frühzeitig vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen, damit es antauen kann!