



Basilikumeis

Cremiges Basilikumeis Rezept. Hier haben wir ein schönes Basilikumeis Rezept. Natürlich mit frischem Basilikum und leichter Zitronen Note.

Zutaten für 1000 g:

600g Vollmilch 3,5% 50 g Zitronensaft 60 g Eigelb frisch 30 g Basilikumblätter (1 1/2 Bund) 175 g Eis-Perfecto 15 g Perfecto-Bindemitte 10g Vanillezucker 8 g Zitronenabrieb (1-2 Zitronen BIO) 50 g Zucker Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Milch, Eigelb und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen unter stetigem rühren aufkochen und 15 min. bei niedriger Temperatur (ideal 85 °C) ziehen lassen. Gelegentlich umrühren. Vorsicht, dass es nicht anbrennt!-- Das ganze im Wasserbad abkühlen lassen.-- Zitronensaft, Zitronenabrieb und Basilikumblätter dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 Min. mixen.-- Den Eismix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.