

Kürbis Eis



Leckerer Kürbis Eis Rezept.

Zutaten für 1000 g:

40g Eigelb frisch 75g Zucker 200g Kürbis (Hokkaido mit Schale) 150g Sahne 30% 355g Vollmilch 3,5%Fett 15g Bindemittel-Perfecto 165g Eis-Perfecto 2,5g Pumpkin Spice Gewürz wer möchte kann auch etwas mehr nehmen

Zubereitung:

Kürbis in Stücke schneiden und in ein Microwellen geeignetes Gefäß geben und ca.30 Min. garen (oder Backofen)-- Pürieren-- Alle trockenen Zutaten gut mischen-- Milch, Kürbis, Eigelb und alle trockenen Zutaten 2 Min. auf höchster Stufe mixen-- Sahne zugeben nochmal kurz mixen-- Die Basis 2 Min. bei 85Grad erhitzen-- Alles mind. 3-4 Stunden im Kühlschrank reifen lassen (ich hatte es über Nacht im Kühlschrank)-- Gut durchrühren-- Eis in die Eismaschine oder mit der Handmethode 24Stunden einfrieren