

Rosmarin Eis



Diese Variante ist durch meine Liebe zu Kräutern entstanden.

Ich habe mich bewusst für diese Basis entschieden, weil diese in der Konsistenz, durch die Zugabe der Kondensmilch noch vollmundiger, cremiger und samtiger wird.

Ich bevorzuge als Beigabe zu diesem Rosmarin Eis, frische geviertelte Erdbeeren/ Heidelbeeren/Himbeeren....ganz nach Geschmack

Zutaten für 1000g:

520 g Vollmilch 3,5 % 140 g Sahne 30 % 100 g Kondensmilch Alternativ , statt Kondensmilch 50 g Sahne / 50 g Vollmilch (mit Kondensmilch wird das Eis sehr viel cremiger) 140 g Eis Perfecto 15 g Bindemittel Perfecto 85 g Zucker Prise Salz

Zubereitung:

4 größere Rosmarin Zweige mit der Vollmilch unter rühren kurz aufkochen.-- Von der Herdplatte nehmen und zugedeckt abkühlen lassen und anschließend min 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.-- Alle trockenen Zutaten mischen-- Die Zweige aus der Milch entnehmen und die Milch durch ein Sieb schütten.-- Diese Milch und die Kondensmilch mit den trockenen Zutaten mindestens bei höchster Stufe zwei Minuten mixen. Dann die Sahne dazu und kurz mischen.-- Den Mix 60 Minuten im Kühlschrank reifen lassen.-- Nun das Eis in der Eismaschine oder mit Handfriermethode einfrieren