



Tonkabohnen-Eis (simpel)

Zutaten für 700 g

- » 1-2 Tonkabohnen
- » 80 g Zucker
- » 2 Eigelb *Größe L*
- » 1 EL Zuckersirup *1:1 Wasser-Zucker-Lösung*
- » 300 ml Milch
- » 200 ml Sahne
- » 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Tonkabohnen mit einer Muskatreibe zu einem Pulver verarbeiten. Je feiner, desto besser.

2. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Glukosesirup und dem Salz verrühren, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat.

3. Die Sahne und Milch in einem Topf etwas erhitzen (nicht kochen!) und langsam unter Rührem zu der Ei-Zucker-Mischung geben.

4. Die Mischung zurück in den Topf geben und die geriebene Tonkabohne hinzufügen. Alles simmern lassen (nicht kochen!), bis die Mischung dickflüssiger wird und man sie über einem Löffel »zur Rose abziehen« kann.

5. Auf Zimmertemperatur (besser noch: auf Kühlschranktemperatur) runterkühlen lassen und dann in die Eismaschine geben.