



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Vanille-Kardamom-Eis**

250 ml Milch  
125 g Crème Double  
80 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
1 Msp. geriebene Tonkabohne  
2 Kardamomkapseln

Die Milch mit der Crème Double vermischen und mit dem ausgekratzten Vanillemark, den Vanilleschoten, dem Kardamom und der geriebenen Tonkabohne erwärmen, jedoch nicht kochen. Wenn die Mischung dampft von der Kochplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz aufschlagen, bis die Masse luftig und etwas heller geworden ist. Die Milchmischung langsam unter stetem Rühren zur Eimasse geben. Alles auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen und zur Rose abziehen – dabei ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt. Zur Rose abziehen bedeutet: So lange erwärmen und rühren, bis die Crème auf der Rückseite eines Kochlöffels beim Daraufpusten dicke Wellen wirft.

Die Masse eine halbe Stunde erkalten lassen, dann mindestens sechs Stunden im Kühlschrank kühlen, besser über Nacht.

Am nächsten Tag könnt Ihr die Eismasse in der Eismaschine über 60 Minuten gefrieren. Entweder sofort verzehren oder nochmals 2 Stunden im Gefrierfach durchfrieren.

### **Weinempfehlung**

PX Sherry

Nach: [Highfoodality](#)