

KÜRBIS EIS

KÜRBIS EIS

Zu einer „Night In Orange“ gehört auch ein oranges Dessert – ich habe zwischen Orangensorbet und Kürbis Eis geschwankt und mich dann für dieses super cremige Kürbis Eis mit einem Schuß Rum und einer feinen Zimtnote entschieden. Kürbis Eis stand nämlich ohnehin schon ewig auf meiner to do Liste! Und was soll ich sagen – lecker war es, das gibt es sicher bald wieder...



Zutaten für 1L Kürbis Eis:

250ml Milch, hier fettarm

125g Mascarpone

60g Schlagsahne

120g Zucker

2 Eigelb

300g Hokkaido Kürbis

4cl Rum

1 gehäufter TL Weihnachtsgewürz / 1/4 TL gemahlene Nelken, 1 TL Zimt und 1/4 TL Kardamon

Zubereitung:

Die Milch mit Mascarpone und Schlagsahne erhitzen bis sie dampft, aber nicht kocht. Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker hell aufschlagen. Die Milch langsam unter den Eizucker rühren. Sobald dieser flüssig wird die Eimilch langsam zurück in den Topf geben. Erhitzen aber nicht aufkochen bis die Eimilch einen Film auf der Rückseite von einem Holzlöffel bildet. Beiseite stellen und abkühlen lassen.



Den Kürbis entkernen und im Backofen 20 Minuten bei 180°C weich backen. Den Kürbis abkühlen lassen, in kleine Stücke teilen und in die Milch geben. Mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Rum und Gewürze zufügen und nochmals mixen.

Die Eismasse in die Eismaschine geben und ungefähr 50-60 Minuten lang gefrieren. In einen passenden Behälter geben...



©katha-kocht.de

... und für mindestens 2 Stunden im Tiefkühler fertig frieren lassen.



©katha-kocht.de

Fertig ist euer Eis – aber Vorsicht, Suchtgefahr!

