


# MARZIPANEIS

## MARZIPANEIS

Am Samstag gab es als Dessert nach dem Tapas-Abend ein leckeres Marzipaneis. Nun fängt man ja eigentlich die Zusammenfassung von so einem Abend nicht mit dem Dessert an – aber da auf Facebook so großes Interesse an dem Rezept bestand ziehe ich es hier einfach mal vor. Ich sage ja immer, dass ich „Eis machen“ aus dem Buch der Icecreamists  gelernt habe und deshalb war es ganz einfach mit der Grundzusammensetzung dieses Marzipaneis zu zaubern. Dabei hat es sich natürlich angeboten ein Marzipanbrot aus den Weihnachtsvorräten zu verwenden.



### Zutaten für 1l Marzipaneis:

500ml Milch

70g Schlagsahne

80g Mascarpone

4 Eigelb

120g feiner Zucker

1 Marzipanbrot (125g)

### Zubereitung:

Milch, Sahne und Mascarpone erhitzen bis die Milch dampft, aber nicht kocht. Das Marzipanbrot klein zupfen und mit dem Stabmixer pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Die Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Ich habe den Zucker hier von den „typischen“ 170g auf 120g reduziert weil das Marzipanbrot die Masse süß genug macht.



Etwas warme Marzipanmilch unter die Eigelb rühren, dann die Eiermilch unter ständigem Rühren in den Topf geben. Erhitzen bis die Milch einen deutlichen Film auf dem Holzlöffel bildet.



Die Marzipanmilch abkühlen lassen und dann für 6 Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen damit sie komplett auf 4°C gekühlt ist. Beim aktuellen Wetter haben 5 Stunden auf der Terrasse gereicht.

Die Marzipanmilch in die Eismaschine  füllen. Dort darf sie knapp 50 Minuten ihre Runden drehen.

Die Eismasse in eine Plastischüssel füllen und zwei Stunden im Tiefkühler fertig frieren lassen.



Wenn es Zeit für das Dessert ist verteile ich die Eiscreme mit dem Eislöffel auf die Schälchen. Durch das eine Marzipanbrot hatte das Eis bereits ein tolles Marzipanaroma, mehr hätte es wirklich nicht gebraucht.

Viel Spaß beim Naschen!

