

Rahmglace - Glacemaschine

Schaub Forum/ Judith Renggli

0.5 l Rahm
2 - 4 Vanilleschoten (je nach Belieben)
5 Eigelbe
Birnel (nicht zuviel!)

Den Rahm in Pfanne geben. Vanilleschoten halbieren und mit den herausgekratzten Samen unter Rühren aufkochen.

Danach den aufgekochten Vanillerahm neben der Herdplatte 10 Minuten ziehen lassen. Etwas Birnel beigegeben.

Die Eigelbe kräftig zu dicklicher Creme aufschlagen.

Rahm nochmals aufkochen, Vanilleschote entfernen. Den heissen Rahm langsam zur Eicreme rühren.

Alles in Topf zurück und bei mittlerer Hitze zu dicklicher Creme aufkochen, ständig umrühren.

WICHTIG: Die Creme nicht kochen lassen, sonst gerinnt das Eigelb!
(Ev. mit dem Temperaturmesser arbeiten: ca. 84 Grad.)

Masse durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Schüssel mit Klarsichtfolie decken. Abkalten lassen.

Die kalte Creme nochmals kräftig durchrühren und in die Glace-Eismaschine einfüllen.

Ergibt ca. 8 Portionen. Etwas aufwändig, aber sehr fein!

Varianten: Man kann auch mal Kaffee, Zimt oder ungesüsstes Kakaopulver (enthält Oxalsäure) dazu rühren oder Früchte. (Mit Früchten nur bis 14 Uhr essen.)

