

Rum-Rosineneis

Eisdessert mit Rum, Rosinen und Sahne

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Rosinen
etwa 150 ml Rum
4 Eigelb (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
75 ml Milch (etwa 6 EL)
500 g Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Rosinen mit Rum vermischen und am besten über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

2 Zubereiten:

Eigelb mit Zucker, Bourbon-Vanille-Zucker Zimt und Milch in einer Schüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe im Wasserbad cremig aufschlagen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Creme weiter schlagen, bis sie erkaltet ist.

- 3 Schlagsahne steif schlagen und mit Rum-Rosinen (einschließlich der Flüssigkeit) unter die Creme heben. Masse am besten in der Eismaschine gefrieren lassen.