

## Malagaeis

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

25  
Std.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### für 10 Portionen

#### Für die Rosinen

120 g Rosinen  
200 ml Malagawein oder Rum

#### Für das Eis

500 ml Vollmilch  
400 ml Sahne  
6 Eigelb  
210 g Zucker  
1 Prise(n) Salz

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Gut Ding will Weile haben, das ist bei diesem **Malagaeis** Programm. Die **Rosinen** werden nämlich für 24 Stunden in feinstem **Malagawein** eingelegt, bevor sie zusammen mit Milch und Sahne in die Eismaschine wandern. Das verleiht dem edlen Eisgenuss seinen ganz **besonderen Geschmack**. Ich gebe zu, Malagaeis war früher etwas, worüber ich in der Eisdiele stets die Nase gerümpft, aber dann doch nie probiert habe. Warum? Eis mit Dörrobst war für mich genauso ansprechend wie Schokolade mit Trauben und Nüssen. Ging irgendwie nicht zusammen.

Wie falsch ich doch lag! Spätestens nachdem ich mir dieses Malagaeis selbst zubereitet habe, weiß ich, wie **wunderbar cremig und aromatisch** es ist. Und ernsthaft? Ich bekomme einfach nicht genug davon! Wer hätte das gedacht? Wenn es dir genauso geht, solltest du also dafür sorgen, dass du immer eine extra große Portion der **andalusisch** angehauchten Leckerei im Gefrierfach hast.

- 1 -

Rosinen im Wein einlegen und abgedeckt im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

- 2 -

Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Eigelb, Zucker und Salz schaumig schlagen. Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren.

- 4 -

Unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 5 -

Rosinen abgießen und Wein auffangen.

- 6 -

Eismasse ca. 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen.

- 7 -

10 Minuten vor Ende des Programms die Rosinen über die Nachfüllklappe sowie 2 EL des Weins hinzugeben.

# Malagaeis