

Milchreiseis mit Zimtkrokant

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

500 ml Milch
100 ml Sahne
1/2 Päckchen Vanillezucker
100 g Milchreis
4 Eigelb
120 g Zucker

Für das Zimtkrokant

30 g gehackte Mandeln
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
4 Esslöffel Wasser

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Ein wahrgewordener Kindertraum: Milchreiseis! Milchreis und Eis in einem beschreibt genau das, was sich jedes Kind wünscht. Nun ja, nicht unbedingt jedes Kind... Es gibt da auch den ein oder anderen Erwachsenen, der dem cremigen Milchreiseis nicht widerstehen kann. Und weil zu Milchreis ganz klassisch Zimt und Zucker gehört, wird noch eine Portion Zimtkrokant auf die Kugel gekrümelt.

Möge das große Schleckern beginnen. Vorher muss nur noch eine Frage geklärt werden: Soll die Kugel Milchreiseis in den Becher oder in die Waffel?

- 1 -

Für das Milchreiseis Milch, Sahne und Vanillezucker in einem Topf auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Milchreis in die Milchmasse geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 25-30 Minuten quellen lassen.

- 2 -

Milchreis vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 3 -

Eigelb und Zucker hellgelb aufschlagen und über einem Wasserbad auf 75°C erhitzen, bis die Masse bindet. Topf vom Herd nehmen, Milchreis einrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Für das Zimtkrokant 30 g Zucker in einer heißen Pfanne erhitzen, bis er schmilzt. Wasser, Zimt und gehackte Mandeln dazugeben und karamellisieren lassen. Den restlichen Zucker untermischen und auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen.

- 6 -

Fertiges Milchreiseis mit Zimtkrokant garnieren und

Milchreiseis mit Zimtkrokant

genießen.