

## Zartes Vanilleeis mit Brombeerswirl

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für das Vanilleeis

6 Eigelb  
130 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
300 ml Vollmilch  
300 g Sahne  
1 Prise(n) Salz

#### Für das Brombeerpüree

170 g Brombeeren  
50 g Zucker  
1/2 Esslöffel Speisestärke

#### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Cremitig, beerig, süß und zum Durchdrehen lecker: dieses Vanilleeis mit Brombeerswirl vereint unsere Lieblingsommerbeere mit zartem Vanillearoma - einfach himmlisch! Am besten schmeckt es natürlich mit frischen Früchten, aber keine Sorge, denn nach der Brombeersaison kannst du auch Tiefkühlware benutzen.

Du willst zum Profi an der Eismaschine werden? Dann

haben wir [hier](#) nützliche Tipps & Tricks, worauf du bei der Eiszubereitung mit und ohne Eismaschine achten solltest. Du willst dir eine Eismaschine anschaffen? Damit du auch die richtige Eismaschine zur Hand hast, kannst du bei unserem [Eismaschinen Test](#) herausfinden, welche am besten zu dir passt.

- 1 -

Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Vanilleschoten halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Für das Brombeerpüree Brombeeren mit Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken und 5 - 10 Minuten zu einem Püree einkochen.

- 6 -

Speisestärke mit 2 Esslöffeln Wasser glatt rühren und zu dem Brombeerpüree geben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis das Püree andickt. Abkühlen lassen.

## Zartes Vanilleeis mit Brombeerswirl

- 7 -

Vanilleeis und Brombeerpüree abwechselnd in eine Form schichten. Mit einem Holzstäbchen durch die Form fahren, sodass eine Marmorierung entsteht. 1 - 2 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen.