

BROMBEEREIS **500 ml**
 200 g Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
 80 g Zucker
 2 EL Wasser
 1/2 TL Vanillepulver
 100 ml Milch
 150 ml Schlagobers

PISTAZIENEIS **500 ml**
 85 g geschälte, ungesalzenen Pistazien
 100 ml heißes Wasser
 400 ml Milch
 2 EL Speisestärke
 80 g Zucker
 1 TL Vanilleextrakt

ZITRONENEIS **650 ml**
 250 ml Vollmilch
 160 g extrafeiner Zucker
 Zesten und Saft von 2 unbehandelten Bio-Zitronen
 125 g Mascarpone
 125 g Schlagobers



Brombeereis:

Brombeeren, Zucker, Wasser, und Vanillepulver in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Etwas abkühlen lassen und anschließend fein pürieren. Das Püree mit Milch und Schlagobers verrühren.

Pistazieneis:

Die Pistazien fein reiben, mit dem heißen Wasser verrühren und im Mixer cremig pürieren.

100 ml der Milch mit Speisestärke und Zucker glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen. Die Speisestärkemischung hinzufügen und unter Rühren 5-10 Minuten köcheln, bis die Masse andickt.

Leicht abkühlen lassen, Pistaziengrüncreme und Vanilleextrakt unterrühren.

Zitroneneis:

Die Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Die Milch mit dem Zucker und den Zitronenzesten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Dabei ständig mit einem Kochlöffel umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Milch anschließend durch ein feines Sieb in eine Schüssel seihen, Mascarpone, Schlagobers und Zitronensaft einrühren.

Für alle Eissorten gilt:

Im Kühlschrank gründlich durchkühlen. Die Masse in der Eismaschine gefrieren und dann in einen Becher füllen, mit Folie abdecken und tiefkühlen.

Wenn keine Eismaschine zur Verfügung steht, die Masse nach Rezept herstellen und sobald sie gut durchgekühlt ist, ins Tiefkühlfach stellen. Während des Gefrierens 4 bis 5 Mal mit einem Löffel oder Handmixer gut durchrühren. So bilden sich weniger Eiskristalle.