

Kürbiskerneis

Zutaten:

400 ml Milch
300 ml Obers (Sahne) mit 36% Fett
1 Vanillestange
160 g Zucker
6 Dotter
80 g geröstete und fein geriebene Kürbiskerne
4 EL Kürbiskernöl



Zubereitung:

- Die 6 Dotter mit dem Zucker schaumig rühren.
- Milch und Obers in einen Topf, am besten einen beschichteten. Die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark auskratzen. Mark und Schote in den Topf.
- Alles aufkochen, Rühren nicht vergessen!
- Unter ständigem Rühren, die Milch-Obers Mischung langsam und gleichmäßig in die Dottermasse einrühren.
- Wieder alles zurück in den Topf und auf 80 bis 85 Grad erhitzen, dabei wird das ganze etwas dickflüssiger. Am besten mit einem Küchenthermometer arbeiten, die Masse darf auf keinen Fall nochmals aufkochen!
- Abkühlen lassen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag, die Kürbiskerne langsam ohne Öl rösten (bis sie sich aufblasen). Kurz abkühlen lassen, dann in einer Küchenmaschine fein reiben.
- Die Masse durch ein feines Sieb abseihen, die Vanilleschote kommt jetzt weg.
- In die Masse die abgekühlten Kürbiskerne und das Kürbiskernöl einrühren.
- Und jetzt geht es ab in die Eismaschine. Die Dauer hängt vom Gerät ab, steht aber in der Beschreibung. Bei mir reichen 15 Minuten. Die Kompressormaschinen waren mir zu teuer, daher verwende ich den Eisaufsatz für die KitchenAid Maschine, funktioniert wunderbar.
- Noch ca. 2 Stunden in das Tiefkühlfach und dann kann es los gehen.