

ROSENEIS

ZUTATEN für ca. 1 Liter-Box Eis

250 ml Vollmilch 3,5%

100 g Kristallzucker

2 Eier

450 ml flüssiges Schlagobers (Sahne)

1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille



2 EL roter Rosensirup (bzw. 1–2 TL Rosenwasser)



Rosenblüten zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Milch bis zum Siedepunkt erhitzen und vom Herd nehmen.

2. Eier und Zucker in einer Extraschüssel mit dem Handmixer sehr schaumig aufschlagen.

3. Die heiße, nicht mehr kochende Milch langsam unter ständigem Weiterrühren zum Ei-Zucker-Schaum geben.

4. Dann den Ei-Zucker-Milchschaum in einen Topf geben und auf kleinster Stufe bzw. überhaupt nur auf der noch heißen Platte unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, aber nicht kochen (sonst gibts „Eierspeise“). Solange rühren, bis die Masse zu einer leichten Creme eindickt.

Dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

5. Nun das Obers und die Vanille untermengen und zudeckt über Nacht bzw. für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Rosensirup bzw. Rosenwasser einrühren. Roter Rosensirup färbt das Eis dezent rosa, Rosenwasser ist farbig neutral. Da Rosenwasser unterschiedlich intensiv ist, die Dosierung durch Probieren anpassen.

7. Die cremige Masse in der Eismaschine zu festem Eis rühren.

8. Eis für etwa 4 Stunden (mit Butterbrotpapier abgedeckt) ins Gefrierfach stellen.

PS: Wer keine Eismaschine besitzt, kann die kalte Masse mit dem Mixer nochmals aufschlagen und im Tiefkühler gefrieren. Dabei sollte allerdings die Masse halbstündlich mit einer Gabel zur Gänze durchgerührt werden, damit das Eis nicht zu stark kristallisiert.

