

Spritziges Apfeleis mit Hippenblatt und Beeren Vanilleschaum



Zutaten:

- 4 St. Eigelb
- 75 g Kristallzucker
- 1 St. Vanilleschote

- 200 g Vollmilch 3,5%
- 200 g Schlagsahne 33%
- 500 g Apfelmark grün
- 100 g Champagner oder Sekt

Zubereitung: Das Eigelb mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührer schaumig schlagen.
Die Sahne und die Milch mit dem Apfelmark mixen und unter die Eimasse geben.
Die Eimasse in die laufende Eismaschine geben und cremig gefrieren.
Frischen Sekt oder Champagner in die gefrorene Eismasse laufen lassen, und nur kurz unter mengen lassen, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.
Eis mit dem Löffel oder Eisportionierer ausstechen und auf einem Teller mit Fruchtgarnitur anrichten, ausgarnieren und servieren

Mein Tipp: Verwenden Sie ein leicht säuerliches Apfelmark, so bekommen Sie ein fruchtiges leicht säuerliche aber nicht zu süßes Apfeleis .
Bereiten Sie dieses Rezept mit Pfirsichmark oder Passionsfrüchten zu.