



SÜSSKARTOFFEL EISCREME

8 Portionen

Hinweis: Das Originalrezept verwendet Cups (Tassen) als Masseinheit. Die Umrechnungen in Gramm dienen als Richtwerte – am besten fügst du die Zutaten nach und nach hinzu und passt die Mengen bei Bedarf nach deinem Geschmack an. So gelingt dir das Rezept garantiert!

Zutaten

- 2½ Tassen (≈ 600 ml) Schlagsahne
- 1 Tasse (≈ 250 ml) Vollmilch
- ¾ Tassen (≈ 180 g) brauner Zucker
- 5 grosse Eigelbe
- 1 Tasse (≈ 240 g) Süsskartoffelpüree
- ¼ Teelöffel gemahlener Muskatnuss
- ¾ Teelöffel gemahlener Zimt

Zubereitung

1. Sahne, Milch und braunen Zucker in einem schweren, mittelgrossen Topf erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung zu kochen beginnt.
2. In einer kleinen Schüssel die Eigelbe kurz aufschlagen; langsam etwa eine Tasse der heissen Mischung in die Eigelbe giessen und dabei zügig umrühren.
3. Die Eigelbmischung unter ständigem Rühren vollständig in den Topf giessen.
4. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Mischung leicht eindickt oder bis sie etwa 80°C erreicht. Nicht kochen lassen.
5. Die Mischung durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel giessen.
6. Süsskartoffelpüree und Gewürze einrühren.
7. Die Schüssel bedecken und in den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist (mindestens 3 Stunden).
8. In einen gefrierfesten Behälter umfüllen, abdecken und einfrieren, bis die Masse fest ist.

