

KitchenAid



Cookie Dough Eiscreme

Genießen Sie zartschmelzendes, cremiges Eis – selbstgemacht im Eisbereiter, dem passenden Zubehör für Ihre KitchenAid Küchenmaschine.



Zutaten:

30 g	Mehl
60 g	Butter
120 g	brauner Zucker
415 ml	Vollmilch
2 TL	Vanillepaste
60 g	Schokoladensplitter (zusätzlich welche zum Bestreuen)
400 ml	Schlagsahne
90 g	Zucker
5	Eigelb

Zum Rezeptvideo:



Eisbereiter 5KSMICM*

Cookie Dough Eiscreme

 6 Personen  45 Minuten (+ Kühlzeit)

So geht's:

1. Das Mehl 45 Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Die Butter und 75 g braunen Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Mit dem Flexi-Rührer 1 Min. auf Stufe 6 verrühren, bis die Masse cremig ist. 15 ml Milch, 1 TL Vanillepaste und das Mehl hinzufügen und auf Stufe 4 verrühren, bis alles gut vermengt ist. Die Schokoladensplitter hinzufügen und vermengen. Die Masse auf ein Blech geben, andrücken und 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen. In kleine Stücke schneiden.
2. Die restliche Milch, Vanillepaste, Sahne, weißen Zucker und 45 g braunen Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Nicht kochen lassen.
3. Die Eigelbe in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen 2 Min. auf Stufe 4 schaumig rühren.
4. Während die Küchenmaschine läuft, langsam 200 ml der warmen Masse zu den Eiern gießen. Die Eimasse zurück in den Kochtopf gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis sie eindickt. Dies dauert etwa 15 Min. Nicht kochen.
5. Die Eismasse in einen luftdichten Behälter umfüllen und vollständig abkühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und über Nacht abkühlen lassen. Den Eisbereiter (dieser muss vorher mind. 16 Std. im Gefrierschrank gewesen sein) an der Küchenmaschine befestigen.
6. Die kalte Eismasse unter Rühren in den Eisbereiter gießen und 20 Min. rühren, bis die Konsistenz von Softeis erreicht ist. Die Hälfte der Masse in einen Behälter umfüllen, zur anderen Hälfte die Keksteigstückchen hinzufügen. Diese in die Eiscreme drücken. Das restliche Eis hinzugeben und die Keksteigstückchen darauf verteilen. Mit ein paar zusätzlichen Schokoladensplittern bestreuen. Für 4 Std. oder bis zum Festwerden in den Gefrierschrank stellen.

* Abgebildete Küchenmaschine nicht im Lieferumfang enthalten.

KitchenAid