

Mais-Eis aus dem Thermomix®



© Mais-Eis - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



8 Portionen

Dieses Eis müsst ihr unbedingt probieren.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	2	Maiskolben
<input type="checkbox"/>	100 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanilleextrakt
<input type="checkbox"/>	400 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	120 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	4	Eigelb
<input type="checkbox"/>	50 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	15 g	Popcorn

Zubereitung

1. Maiskolben waschen, Körner vom Kolben schneiden. Mit Milch und Vanille im Mixtopf 5 Min./90 °C/Stufe 1 erhitzen, dann aufsteigend 1 Min./Stufe 10 pürieren. Masse umfüllen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen und eiskalt ausspülen.
2. Sahne in den Mixtopf geben und 10–20 Sek./Stufe 10 unter Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen, kalt stellen.
3. Zucker und Eigelbe in den Mixtopf geben und 5 Min./70 °C/Stufe 5 aufschlagen. Dabei nach und nach das Maispüree durch die Deckelöffnung zugeben und untermixen. Sahne zugeben und mit dem Spatel unter die Masse heben. Masse in eine flache Schale gießen und ca. 5 Std. einfrieren.
4. Inzwischen Schokolade in groben Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 2 Min. 30 Sek./60 °C/ Linkslauf/Stufe 1 schmelzen. Schokolade zum Popcorn geben und gut vermischen. Fest werden lassen.
5. Kurz vor dem Servieren Eis in der Form in ca. 5 cm große Stücke schneiden. In den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 cremig mixen. Eis zu Kugeln formen und in Schalen anrichten. Popcorn darübergeben und sofort servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 310 kcal – 5 g E – 21 g F – 26 g KH