



Limetten Basilikum Eiscreme

Zutaten für etwa 1 Liter Eiscreme

eine kleine Hand voll Basilikumblätter

4 EL Zucker

350 ml Milch

1 EL plus 1 TL Speisestärke

200 ml Sahne

150 g Zucker

200 ml steif geschlagene Sahne

Zubereitung

Zu Erst mit einem Sparschäler die Haut von 3 Limetten abschälen und beiseite stellen. Die Limetten auspressen (bei mir kamen etwa 100 ml raus, sonst nehmt eine Limette mehr) und den Saft mit den Basilikumblättern und 4 EL Zucker pürieren.

Speisestärke und etwa 3-4 EL Milch in einem kleinen Schälchen glatt rühren und bereithalten. In einem großen Topf, damit nichts so schnell überkocht, die restliche Milch, 200 ml Sahne, 200 g Zucker und die Limettenschalen geben. Die Milchmischung aufkochen lassen, von der Herdplatte ziehen und die Stärkemischung einrühren. Dann die Mischung noch einmal kurz aufkochen.

Die Mischung muss nun erst einmal abkühlen – dies kann man auch gerne beschleunigen, in dem man die Mischung in einen Gefrierbeutel gibt, fest verschließt mit einem Clip und dann in Eiswasser hängt.

Sobald die Masse etwas abgekühlt ist (Raumtemperatur oder gerne auch noch kälter) die Limettenschalen aus der Eismasse fischen oder durch ein Sieb gießen. Anschließend die restlichen 200 ml steif geschlagene Sahne unterrühren und die Masse in die Eismaschine geben und anschalten. Sobald die Eismasse anfängt etwas dickflüssiger zu werden das Limetten Basilikum Gemisch kurz noch mal durch pürieren und durch die Öffnung der Eismaschine hinzugeben. So lange weiter rühren lassen, bis das Eis fertig gefroren ist.