



## BAYERISCH BLOCKMALZ G.G.A.

### Eis



#### ZUTATEN :

250 ml Vollmilch  
200 ml Sahne  
80 g Bayerisch Blockmalz g.g.A  
1 Msp. Tonkabohne und Zimt (beides  
gemahlen)  
3 Eigelb

#### UNSER TIPP:

Das Aroma kann sich besser entfalten, wenn die abgekühlte Eismasse zunächst über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruht, bevor sie in die Eismaschine gegeben wird.

#### ZUBEREITUNG:

Milch, Sahne, Blockmalz und die Gewürze aufkochen. 50 ml davon in einer kleinen Schüssel mit den Eigelben verrühren. Dann die Mischung zur gekochten Milch-Sahne-Masse geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nun zur Rose abziehen, d. h. kontrolliert unter Rühren auf 85 °C erhitzen und diese Temperatur zum Pasteurisieren der rohen Eigelbe für mind. 10 Sekunden halten. Anschließend die Masse schnell abkühlen (in einen Messbecher füllen und diesen in ein Eiswasserbad stellen).

Die Masse durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck