



NÜRNBERGER LEBKUCHEN G.G.A.

Eis vom Nürnberger Lebkuchen



UNSER TIPP:

Besonders fein schmeckt das Lebkucheneis mit eingelegten Quitten und einer Honig-Sabayon.

ZUTATEN:

- 3 Eigelb
- 100 g Rohrzucker
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Nürnberger Lebkuchen g.g.A.
- ¼ TL Lebkuchengewürz
- 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG:

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Oblate vom Lebkuchen abziehen und den Lebkuchen grob zerkleinern.

Eigelb, Zucker und Vanillemark in einer kleinen Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren.

Milch und Sahne zusammen mit der Vanilleschote und dem Gewürz erhitzen. Lebkuchen dazugeben und kurz ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in einen Topf abpassieren. Die Lebkuchenmilch vorsichtig mit der Eigelb-Zuckermasse verrühren und zur Rose abziehen, d. h. die Masse langsam unter ständigem Rühren auf 82 °C erwärmen. Zum Pasteurisieren die Masse weiter auf 85 °C erhitzen und die Temperatur für 10 Sekunden halten. Dann sofort in einen Behälter umfüllen (am besten steht dieser in einem Eiswasserbad, damit die Masse schnellstmöglich abkühlen kann). Die Eismasse am besten über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen und dann in der Eismaschine gefrieren lassen.

Unter kleinen Einbußen hinsichtlich Cremigkeit und Geschmack kann die Masse aber auch gleich nach dem Abkühlen in der Eismaschine fertiggestellt werden.



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