

Rezept Baileys Eis

Zutaten:

400 ml Sahne
200 ml Milch
150 ml Vollmilchjoghurt
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Kakao
1 Eigelb
1 EL Nuß-Nougat Creme
3 EL Baileys oder Irish Cream



... Ohne Eismaschine:

hier gibst du den Baileys mit dazu, sobald die flüssige Eismasse komplett abgekühlt ist und stellst dann alles ins Gefrierfach. Damit sich während des Gefrierprozesses nicht zu viele Eiskristalle bilden, solltest du das Eis etwa alle 30 Minuten kurz herausnehmen und umrühren.

Herstellung mit Eismaschine:

1. Zuerst gibst du alle Zutaten – **außer den Baileys und das Eigelb** – in einen Topf verrührst alles gut mit einem Schneebesen.
2. Unter ständigem Rühren erhitzt du jetzt die Masse auf **ca. 78°C** und lässt sie dann auf etwa **70° C herunterkühlen**. Damit machst du mögliche Keime unschädlich.
3. Jetzt das **Eigelb zugeben**, mit dem Schneebesen gut verrühren und noch ein wenig bei 70°C „ziehen“ lassen. Jetzt nicht mehr zu stark erhitzen, da sonst das Ei stocken könnte.
4. Jetzt ist ganz wichtig, dass du die Eismasse über mehrere Stunden (z.B. über Nacht) im Kühlschrank gut kalt werden lässt. Egal ob du eine Eismaschine verwendest oder nicht.
5. Sobald die Masse richtig kalt ist kannst du sie in die Eismaschine geben und das Programm starten. Bei mir dauert dieses Programm etwa 1 Stunde.
6. Da der Baileys Alkohol enthält, solltest du ihn erst am Ende der Zubereitung mit in die Eismaschine geben. Ich mache das immer so 15 Minuten vor Schluss. Wenn du ihn schon am Anfang mit dazu gibst, dauert es wegen des Alkohols länger bis das Eis gefriert.
7. Jetzt musst du dein selbstgemachtes Baileys Eis einfach nur noch genießen...