



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Tonkabohnen-Eis (Dieter Müller)

TM31

ca. 4 - 6 Portionen

3	Tonkabohnen
100 g	Zucker
200	Milch
200 g	Sahne
6	Eigelb

- Tonkabohnen mit 60 g Zucker in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- Milch und Sahne zugeben und **6 Min./100°/Stufe 2** aufkochen, umfüllen und 15 Minuten abkühlen lassen.
- 40 g Zucker und Eigelb in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 3,5** schaumig rühren.
- Lauwarme Milch-Mischung zugeben und **6 Min./80°/Stufe 4** cremig aufschlagen.
- Masse in Eiswürfelbehälter oder flache Schalen füllen und vor dem Einfrieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mehrere Stunden - am besten über Nacht - gefrieren lassen.
- Gefrorene Masse in Würfeln oder Stücken in den Mixtopf geben und ca. **10 Sek./Stufe 7** cremig rühren, mit einem Eisportionierer Bällchen formen und servieren.

### **Bemerkungen:**

Dieter Müller serviert es zu Schokoladenauflauf mit sautierten Aprikosen.

Tonkabohnen bekommen Sie in der Apotheke.



Thermomix