

## Sweet Love-Eis

150 ml Obers

100 ml Milch

½ [Vanilleschote](#)<sup>1</sup>

75 g Kristallzucker

3 Eigelb

4 EL [Kusmi Sweet Love](#)

1 Blatt Gelatine

[Rosa Beeren](#)

Für das Eis Obers, Milch, Zucker und ausgekrazte Vanille samt Schote in einer [Sauteuse](#) miteinander aufkochen, den Tee dazu geben und 30 min. ziehen lassen.

Die Masse durch ein [Spitzsieb](#) abseihen.

Eidotter dazugeben und auf 78°C erhitzen.

Eingeweichte Gelatine hinzufügen.<sup>2</sup> Ev. noch einmal abseihen.

In die Eismaschine geben und frieren.

Mit rosa Pfefferbeeren bestreut servieren

---

<sup>1</sup> **Alternativ: Vanillepaste oder Vanilleessenz**

<sup>2</sup> Alternativen zur Gelatine: **Glukosesirup-Pulver** oder **Invertzucker**; beide sorgen dafür, dass kleinere Eiskristalle gebildet werden und das Eis so cremiger wird; sie unterstützen die Stabilität des Eises und man „spart“ Zucker.

Süßkraft von Invertzucker zu normalem Zucker beträgt ca. 1,25 zu 1

Beim Glukosesirup-Pulver lautet die Formel: 40 g Glukosesirup-Pulver auf 1000g Gesamtmasse, wobei die 40 g dann vom benötigten Zucker abgezogen werden