

## Cremiges Heidelbeereis

### Zutaten

250 g	Heidelbeeren
80 g	Puderzucker
100 g	Sahne
150 ml	Milch
2	Eigelb
1 Pck.	Vanillezucker

### Zubereitung

Die Heidelbeeren, bis auf eine Handvoll, mit dem Puderzucker zusammen pürieren. Sahne aufschlagen.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker in einer extra Schüssel cremig rühren. Anschließend die Milch, das Fruchtpüree und die aufgeschlagene Sahne unterrühren.

Die Masse ca. 15 Minuten in der Eismaschine rühren. Die ganzen Früchte dazugeben und noch 5 Minuteniterrühren.

## Schokoladeneis

### Zutaten

50 g	Schokolade (99% Kakaoanteil)
250 ml	Sahne
500 ml	Milch
6	Eigelb
150 g	Zucker

### Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit der Milch und der Sahne aufkochen lassen. Derweil die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren.

Wenn die Milch-Sahne-Mischung einmal aufgekocht und die Schokolade vollständig aufgelöst ist, durch ein Sieb geben. Dann noch mal aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und unter ständigem Rühren die Eiermasse dazugeben. Weiterrühren (Wasserbad oder direkt auf der Herdplatte) und andicken lassen, bis eine saucenartige Konsistenz besteht.

Vom Herd nehmen und lauwarm rühren (geht am besten, wenn man einen größeren Topf mit Eiswasser nimmt und eine runde Rührschüssel reinstellt). Dann weiter abkühlen lassen und die Masse in der Eismaschine zu Eis werden lassen.