

Aprikosen-Rosmarin-Eis

Zutaten:

- ca. 400 g Aprikosen
- ½ ausgepresste Zitrone
- 50 g Puderzucker (hier Vorsicht: vorher die Süße der Frucht austesten)
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 100 g Frischkäse
- 400 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 TL Rosmarin (ganz klein zerhackt / gemörsert)
- ggf. etwas Vanillearoma / Mark 1/2 Vanilleschote

Außerdem: 1x Eismaschine

Anleitung:

1. Die Aprikosen schälen, entkernen und mit dem Zitronensaft, dem Zucker und ggf. dem ausgekratzten Vanillemark zusammen mit dem Pürierstab pürrieren. Tipp: Falls sich die Aprikosen schwer schälen lassen, einfach kurz mit heißem Wasser übergießen, etwa 1 Minute stehen lassen und dann häuten.
2. Den Rosmarin und den Frischkäse unter die Aprikosenmasse rühren. Gut mixen. Die Masse kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit den Zucker, die Sahne, die Eigelbe und das Ei in einer hitzebeständigen Schüssel miteinander verrühren und über einem heißen Wasserbad ca. 10-12 Minuten lang aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, aber die Masse weitere 5 Minuten mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen.

5. Nun die Aprikosenmasse einrühren und alles für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
6. Nun noch die Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 1 Std. (je nach Maschine) gefrieren lassen.
7. Das fertige Eis entweder sofort genießen oder zur Aufbewahrung in den Gefrierschrank stellen.