

# Grieß-Eis mit Himbeeren und karamellisierten Hefezopfstückchen



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Eiscreme:

500 ml frische bayer. Vollmilch, 3,5 %  
Mark 1 Vanilleschote  
2 Streifen Zitronenschale (unbehandelt)  
50 g Weichweizengrieß  
4 Eigelbe (M)  
Salz  
150 g Zucker  
200 ml bayer. Sahne

### Außerdem:

100 g Hefezopf  
30 g Zucker  
250 g frische Himbeeren



Zubereitungszeit

40 Min.

1h Kühlzeit

4h Gefrierzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Rührschüssel in das Tiefkühlfach stellen. Vanillemark und Zitronenschale mit der Milch aufkochen. Grieß einrühren und bei niedriger Hitze 5 Min. quellen lassen. Eigelbe, Zucker und eine Prise Salz in einem heißen Wasserbad (kochendes Wasser) mit der Grießmilch cremig aufschlagen. Zitronenschale entfernen und die kalte Sahne dazugeben. Im Kühlschrank erst abkühlen lassen. Dann in die tiefgekühlte Schüssel füllen und nach 1 Std. mit einem Schneebesen alles gut durchrühren. Den Vorgang alle 30 Min. für 3-4 Std. wiederholen. Sollte das Eis noch nicht richtig fest sein, den Vorgang wiederholen.
2. Hefezopf in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten. Den Zucker danach goldbraun karamellisieren und Hefezopfstücke dazugeben, vorsichtig umrühren und auf einem geölten Backblech auskühlen lassen.
3. Beim letzten Durchrühren des Eises vorsichtig mit einem Holzlöffel Himbeeren und Hefezopfstücke unterrühren und das Eis servieren.