



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Joghurt-Rhabarber-Eis:

Zutaten:

- 1 kg fettarmer Naturjoghurt, über Nacht abgetropft*
- 350 ml Vollmilch
- 2 EL Speisestärke
- 60 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 120 g Sahne
- 150 g Zucker
- 60 ml Glukosesirup (oder Ahornsirup)
- 250 g frischer Rhabarber, in 2cm lange Stücke geschnitten**
- 70 g Zucker

*) letztlich braucht man davon nur 400g, weswegen ich beim nächsten Mal -und es wird sicher ein nächstes Mal geben- wohl einfach griechischen Joghurt nehme...

***) Davon braucht man dann nur 150g; aus einem Kilo Rhabarber und 250 g Zucker Kompott machen lohnt viel mehr und das was übrig ist, kann man toll in Muffins einbacken und zusätzlich ins Eis schichten.

Zubereitung:

Schon am Vortag:

Ein Sieb über eine Schüssel stellen und mit einem Musselintuch (oder einem weißen Küchentuch) auslegen. Den Joghurt hineingeben und abgedeckt 6-8 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen. Die Flüssigkeit wegschütten, 400 g des Joghurts abmessen und beiseite stellen.

Am Tag danach:

Den Ofen auf 150 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Rhabarber und Zucker in einer Auflaufform mischen und ca 45 Minuten lang backen, dabei alle 10 Minuten umrühren, bis der Rhabarber zerfällt, aber noch rosa ist. Ja- das geht auch in einem Topf. Von dem Kompott 150 g abwiegen und abkühlen lassen.



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Für die Eiscremebasis etwa 2 EL der Milch mit der Stärke zu einer glatten Paste verrühren. Frischkäse in einer mittleren Schüssel glatt rühren.

Die restliche Milch mit Sahne, Zucker und Glukose-/Ahornsirup in einem kleinen Topf bei mittlerer-starker Hitze aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und langsam die Stärkemischung einrühren. Die Mischung wieder zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute kochen, bis sie leicht andickt, dann vom Herd nehmen.

Die heiße Mischung nach und nach mit dem Frischkäse glatt rühren. Abgetropften Joghurt und Rhabarberkompott unterrühren.

Laut Rezept: Die Eiscremebasis in einen großen, wiederverschließbaren Gefrierbeutel füllen und in das Eisbad legen. Etwa 30 Minuten kühlen, dabei wenn nötig Eis nachfüllen. Ich so: in das Eismaschinengefäß und los geht's!

Die Eiscreme in eine Aufbewahrungsbox füllen (ggfs. bzw. eigentlich unbedingt den restlichen Kompott einschichten), ein Stück Pergamentpapier auf die Oberfläche drücken (das sollte ich mal ausprobieren) und mit einem luftdichten Deckel verschließen. Im Eisfach mindestens 4 Stunden fest werden lassen.