

Käsekucheneis

Für die Eismasse:

100 ml Milch
120 ml Sahne
1 Ei
1 Eigelb
25 g Zucker
25 g selbstgemachten Vanillezucker

125 g Quark

für die Streusel:

50 g Mehl
50 g Zucker
40 g Butter

So geht's

Für die Eismasse, die Milch und die Sahne aufkochen lassen. Den Zucker unterrühren
Das Ei und das Eigelb in deiner runden Metallschüssel verquirlen und über das heiße Wasserbad stellen.

Langsam und gleichmäßig die Milchsahnezuckermischung einrühren und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Die Masse wird etwas dicklich bis diese zur „Rose“ abgezogen ist (einen Metalllöffel in die Masse tauchen und auf der runden Seite leicht darauf pusten, wenn dies wie eine Rose aussieht ist die Masse fertig)

Nun etwas abkühlen lassen und den Quark unterrühren.

Min. 3h im Kühlschrank kaltstellen

In der Zwischenzeit Mehl mit Zucker mischen und unter Rühren die geschmolzene Butter unterarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuseln und bei 180°C Umluft ca. 10-15 Min. goldbraun backen.

Abkühlen lassen und unter die gekühlte Eismasse rühren. In einer Eismaschine oder im Gefrierschrank zu Eis werden lassen. Im Gefrierschrank die Masse von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Kristalle bilden.

