

Safran Glace

Zutaten

- 20 Safranfäden
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Milch
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 120 g Zucker
- 1 EL Zucker
- 2 Eigelb



Den Safran und eine Prise Zucker in den Mörser geben und die Fäden zerstoßen/mahlen. Nun 2 Esslöffel warme Milch zugeben und den Safran 15 Minuten ziehen lassen. (um die Aromastoffe herauszulösen)

Zubereitung

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Kurz bevor die Milch kocht den Safran bzw. die Safranmilch zugeben und aufkochen lassen. Den Topf zur Seite stellen.

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig rühren, sodass die Masse hellgelb und cremig ist.

Zu der Eizuckermasse nun langsam die heisse Safranmilch giessen - dabei den Handrührer weiterlaufen lassen.

Die Masse nun in einen grossen Topf geben. Den Herd auf niedrige Temperatur stellen und unter ständigem schlagen (Schneebeesen) die Masse zur Rose abziehen. Das heisst, dass die Masse durch das Schlagen und die Wärme eindickt - sie darf dabei aber **auf keinen Fall kochen**. Das kann 10-15 Minuten dauern. In die eingedickte Masse nun das Salz, 1 EL Zucker und die Sahne geben und gut unterrühren.

Jetzt muss die Safran-Masse abkühlen. Anschliessend kann in die Masse in die Eismaschine.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger Dosiert werden

Ä Guetä

Schneiders-Safran
Gummösli 94, 3663 Gurzelen
Tel. +41 79 732 45 03
info@schneiders-safran.ch
www.schneiders-safran.ch