



Mochi Eis Sauerkirsch & weißer Pfirsich

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Portionen

	Für das Eis:	250 ml	Sahne
250 ml	Sauerkirchschaft	250 g	Zucker
150 g	Eigelb	1,5 EL	Kubebenpfeffer
1 Prise	Salz		Zitronensaft n.B.
	Für dein Teig:	200 g	Klebereismehl
60 g	Zucker	150 ml	Wasser
2 Msp.	schwarze Lebensmittelfarbe		Mehl/ Stärke zum Ausrollen

Zubereitung

Zubereitung

1. Klebereismehl mit Zucker, Lebensmittelfarbe und Wasser auf dem Herd so lange verrühren und leicht erwärmen, bis eine klebrige Masse entsteht. Mit Folie einwickeln (damit er nicht antrocknet) und komplett auskühlen lassen.
2. Sahne mit dem Kubebenpfeffer aufkochen, damit der Geschmack sich komplett entfaltet. Im Anschluss durch ein Sieb passieren.
3. Eigelb mit Zucker und Prise Salz schaumig aufschlagen.
4. Sauerkirchschaft und Eigelbmasse nach einer kurzen Abkühlphase zu der Sahne hinzugeben. Das Ganze zur Rose abziehen.
5. Im Anschluss nach Bedarf mit Zitronensaft abschmecken und in die Eismaschine füllen und gefrieren.
6. Den Klebereisteig auf einer bemehlten oder mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, bis er ungefähr 2 mm dick ist.
7. Den Teig in kleine Vierecke schneiden.
Jeweils ein Teil Teig mit einer Kugel Eis füllen und gut einschlagen.
8. Erneut gefrieren.

Tipps: Das Mochi Eis 5 Minuten vor dem Verzehr aus dem Froster holen, damit der Teig nicht mehr so fest ist.