Ketogene Whiskey-Eiscreme

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: **Eiscreme**Schwierigkeit: **einfach**

Portionen	Zubereitungszeit	Gefrierzeit (Eismaschine)
14 Kugeln	5 Minuten	50 Minuten

Zutaten

- 120g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 35ml Wasser
- 250g Schlagsahne
- 220g Mandelmilch ungesüßt (ich verwende alpro)
- 1/2 gestrichener TL **Xanthan** (2g)
- Prise Salz
- 4 Eigelbe
- 1 gestrichener TL Löskaffee (ich verwende Nescafé Gold Crema)

- 60ml Whiskey (ich verwende Jim Beam Bourbon)

Außerdem:

- **Kompressor-Eismaschine** (empfohlen) – es klappt aber auch ohne Eismaschine (siehe Tipp)

Zubereitung

Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen.
Pulversüße mit dem Wasser in einem Topf aufkochen und auf höchster Stufe 2 Minuten kochen lassen.

Währenddessen die Eigelbe mit einer Prise Salz auf höchster Stufe mehrere Minuten lang hellcremig aufschlagen (idealerweise in der Küchenmaschine).

Nun die kochend heiße Flüssigkeit – *ACHTUNG: vorsichtig!* – langsam unter ständigem Weiterrühren in die Dottercreme einfließen lassen und weiter mixen.

Nun das Xanthan sowie den Löskaffee einrieseln lassen.
Mandelmilch und Whiskey ebenfalls unter weiterem Mixen (auf niedriger Stufe) dazu gießen.

Zuletzt die Schlagsahne in einer Schüssel cremig (nicht steif!) schlagen und unter die (relativ flüssige) Whiskeycreme mengen.

Die Eismasse nun in den Eisbehälter der Eismaschine geben und das Eisprogramm starten. Nach rund 45 bis 50 Minuten wirst du mit einem fantastisch-cremigen Whiskeyeis belohnt.

😋

Anmerkungen

Bitte keinesfalls die heiße Flüssigkeit zu schwungvoll zur Dottermasse geben – dann ergeht es dir nämlich wie mir: ich habe den halben Topfinhalt auf einmal und wohl etwas zu temperamentvoll zur Eigelbcreme gekippt – und bekam Sekunden später einen Schwall sehr warmer (aber durchaus wohlschmeckender ;-)) Masse ins Gesicht (einschließlich Haare und Oberkörper) geschwappt…frag

nicht, wie die Küche ausgesehen hat 🙈 ….sei also bitte klüger als ich und füge den heißen Sirup unbedingt langsam hinzu… 😉