

# Italienische Rezepte

## La Delizia Dei Dogi Der Dogen Wonne

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Eis, Italien, Süßspeise

---

### FÜR DAS ZIMTEIS

1/2 Liter Vollmilch	6 Eigelb
150 ml Creme double	50 g Honig (nach Belieben)
2 Essl. Gemahlener Zimt	150 g Zucker
2 Nelken	

### FÜR DAS KARDAMONEIS

1/2 Liter Vollmilch	100 g Pistazien; geschält und - gehackt
1 Essl. Kardamonsamen; zerstoßen	150 ml Creme double
6 Eigelb	Grüne Lebensmittelfarbe
50 g Honig; nach Belieben	
150 g Zucker	

### FÜR DAS SAFRANEIS

1/2 Liter Vollmilch	50 g Honig; nach Belieben
1 Prise/n Safran	100 g Zucker
6 Eigelb	150 ml Creme double

---

Alle Eissorten werden nach der gleichen Methode zubereitet. Sie sind jeweils für 6 Personen ausreichend. Dazu in drei getrennten Töpfen Milch und Kardamom bzw. Milch mit Zimt und Nelken sowie Milch und Safran zum Kochen bringen. 5 bis 10 Minuten köcheln lassen, darin zum Abkühlen beiseite stellen. In getrennten Schüsseln Eigelb, Honig (falls verwendet) und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die gesamte Milch hinzufügen und unterschlagen. Die Mischung wieder in ihren jeweiligen Topf gießen und für etwa 15 Minuten im Wasserbad garen, bis sie einen Löffelrücken überzieht. Dabei rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Dann für einen Tag in den Kühlschrank stellen. Dadurch werden Aroma und Konsistenz der fertigen Eiscreme verbessert. Ein ähnliches Ergebnis erreicht man, wenn man die Masse in den Mixer gibt und anschließend in der Eismaschine rührt. Nach 30 Minuten die halbgeschlagene Creme double (für das Kardamomeis auch die Pistazien) dazugeben, anschließend das Eis gefrieren. Bei der Zubereitung ohne Eismaschine bis zum Durchgefrieren hin und wieder mit einem Schneebesen oder dem Mixstab durchrühren, damit sich keine zu großen Kristalle bilden. Alle drei Sorten zusammen servieren.