



Matcha-Eiscreme ist zwar kein Wagashi, gehört aber trotzdem in diesen Bereich mit hinein (vor allem, da sich damit später auch Mochi füllen lassen). Verwendet wird Matcha, ein grüner Pulvertée für dieses Eis. Er findet sich in Japan in vielen Süßspeisen und Süßigkeiten wieder. Er ist etwas bitter und sehr aromatisch. Matcha-Eis lässt sich besonders gut mit Pfeilwurzelstärke herstellen, da sie das Eis sehr cremig macht. Durch die Verwendung von Matchapulver ist das Eis nicht so sehr süß und wunderbar grün.

Küchenutensilien:

- 1 große Schüssel zum schaumig Schlagen des Eigelbs
- Kochtopf zum Aufkochen der Eismasse
- Thermometer zum Messen der Temperatur
- Schneebesen oder Handmixer
- 1 Messer zum Aufschneiden und Auskratzen der Vanilleschote
- 1 kleines Schälchen zum Aufgießen des Matcha
- 1 Eismaschine oder 1 eine Schüssel, die du ins Tiefkühlfach stellen kannst

Zutaten:

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 60g Rohrzucker (wer es etwas süßer mag, nimmt mehr)
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten und das Mark ausgekratzt
- 3 Eigelb
- 2 EL Pfeilwurzelstärke
- 1 Prise Salz

- 1 EL Matcha
- 2 EL Zucker
- ca. 40 ml Wasser (auf nicht mehr als 60° erhitzt)

Blaubeeren zum Überfüllen
oder Mangosirup und Schokostreusel



oder Brombeerkonfitüre
oder andere leckere Streußel zum dekorieren

Zubereitung

Koche Milch und Sahne in einem kleine Topf, zusammen mit der Prise Salz und der ausgekratzten Vanilleschoten, mit dem ausgekratzten Vanillemark, auf. Lasse die Mischung nach dem Aufkochen ein par Minuten ziehen.

Schlage das Eigelb mit dem Zucker schaumig, sodass es eine ganz hellgelbe Farbe bekommt. Siebe die Pfeilwurzelstärke in die Eiermischung und achte darauf, dass du sie während dessen sofort hineinrührst, damit sich keine Klümpchen bilden.

Gieße die etwas abgekühlte warme Sahne-Milch-Mischung darüber (sie darf nicht wärmer als 60° sein, sonst gerinnt das Eigelb) und rühre alles gut durch. Gebe die Mischung zurück in den Topf und koche vorsichtig die Masse auf. Gehe auf keinen Fall weg und rühre stetig um, damit nichts anbrennt. Die Masse wird zu einem Pudding eindicken. Lasse den Pudding auf 60°C abkühlen.

Während du den Pudding abkühlen lässt, vermische das Matchapulver mit 2 EL Zucker. Dadurch verklummt der Matcha nicht beim aufgießen. Erhitze die 40 ml Wasser auf 60°C und gieße damit die Matcha-Zuckermischung unter Rühren auf.

Hebe die Matchamischung unter die 60°C warme Creme. Sie darf nicht heißer sein, da sonst die Bitterstoffe des Tees freigesetzt werden! Wem die Süße nicht ausreicht, der hat jetzt die Gelegenheit, noch einmal nachzusüßen. Lasse die Masse vollständig auskühlen.

Jetzt kommt es darauf an, was du zu Hause hast. Wenn du eine Eismaschine hast, darfst du sie einschalten und die Eismassen hineingeben. Das Eis ist ruckzuck fertig.

Hast du keine Eismaschine, wähle ein Schüssel, gebe die Eismasse hinein und stelle sie ins Tiefkühlfach. Rühre nach 2 Stunden einmal um, damit die Eiskristalle brechen.



Matchaeis mit Brombeerkonfitüre



Matchaeis mit Mangosirup und Schokostreußeln