

## Rote Bete-Eis

---

Ein ausgefallenes Dessert für Festtage und andere besondere Anlässe

### **Zutaten für 2-3 Personen (ergibt ca. 6 Kugeln Eis)**

- 200 g Rote Bete (nach dem Schälen)
- 80 ml Rotwein (z. B. Badischer Spätburgunder)
- 80 g Puderzucker
- 45 g Läuterzucker
- 100 g Sauerrahm
- 1 Zimtstange
- ½ Vanilleschote
- Meersalz zum Garen der Roten Bete

### **Zubereitung:**

1. Rote Bete auf Meersalz im Ofen bei 180° (Umluft) für ca. 1 Stunde sanft weich garen (alternativ kochen). Je nach Größe der Bete kann dies auch länger dauern.
2. Die gegarte Rote Bete schälen, grob würfeln und mit einem Pürierstab oder Mixer vollständig zerkleinern.
3. Rotwein, Puderzucker und Läuterzucker mit einer Zimtstange und 1/2 aufgeschlitzter Vanilleschote aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Puderzucker vollständig aufgelöst hat.
4. Die Flüssigkeit auf die Seite stellen und abkühlen lassen. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, Zimtstange und Vanilleschote entfernen und durch ein Sieb abgießen. Die Flüssigkeit zusammen mit dem Sauerrahm unter die Bete mischen, nochmals pürieren.
5. Das Gemisch im Kühlschrank gut durchkühlen lassen und idealerweise mit der Eismaschine zubereiten, so wird das Eis schön cremig.



### **Gut zu wissen:**

Durch den Zuckergehalt kann nebst der Süße des Eis oder Sorbet auch maßgeblich die Konsistenz vom Eis oder Sorbet beeinflusst werden. Denn Zucker wirkt im Eis als Frostschutz, der das Wachstum von Eisnadeln verhindern soll.

Ideal sind Läuterzucker und Puderzucker, da sich diese sehr gut mit den weiteren Zutaten verbinden.

Zuviel Zucker führt dazu, dass das Eis/Sorbet weich bleibt. Ein zu geringer Zuckeranteil bewirkt, dass das Eis/Sorbet eine rauere Struktur erhält.