Schwarzes Sesameis

Zutaten

- 150 g schwarzer Sesam
- 7 Eigelb von ganz frischen Bio-Eiern (Größe M)
- 150 g normaler Zucker
- 375 ml Vollmilch
- 300 g frische Bio-Schlagsahne
- schwarzer Sesam zum Garnieren

Zubereitung

Den Sesam in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren anrösten, bis er leicht duftet und zu knistern anfängt. Danach abkühlen lassen.Nun die Sesamkörner in einen Multizerkleinerer geben und so lange pürieren, bis eine cremige Paste entsteht.

Die Eigelbe und den Zucker zusammen cremig aufschlagen. Nun die Milch und Sahne in einen Topf geben. Auf mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Anschließend die warme Milch-Sahne-Maße in einem kleinen Strahl und unter Rühren zu der Eismasse rühren. Die Masse sollte dabei nicht stocken. Nach dem Rühren wieder in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Maße leicht Puddingartig wird, dann sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

Anschließend die Maße in eine Kastenform (ca. 17 cm lang) geben und abgedeckt (am besten über Nacht) ins Eisfach geben.

Nach Belieben Kugeln abnehmen und mit etwas weiterem schwarzen Sesam bestreut servieren.