

# Popcorn-Gelato

Dir fehlt noch etwas für den perfekten Kino-Abend? Probier's doch mal mit Popcorn-Gelato! Eis mögen alle gerne und mit der NINJA® CREAMi® Eismaschine kannst du dir gleich ganz besondere Spezialitäten zaubern. Jetzt musst du dich nur noch für einen passenden Film entscheiden. Wir empfehlen passend dazu Frozen, Happy Feet & Ice Age.

Zubereitungszeit: 24 Std. 5 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

## Zutaten

- 1 EL Öl
- 20 g Popcornmais
- 200 ml Doppelrahm
- 250 ml Vollmilch
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb

## Zubereitung

### Schritt 1

Öl in einem großen Stieltopf bei mittlerer Hitze erwärmen. Maiskörner in den Topf geben, Deckel auflegen und warten, bis die Maiskörner aufpoppen. Den Topf gelegentlich rütteln.

### Schritt 2

Wenn das Popcorn fertig ist, den Topf vom Herd nehmen und das Popcorn in eine große Schüssel umschütten. Vorsichtig an der Schüssel rütteln, sodass die nicht aufgepoppten Körner nach unten sinken. Den gepoppten Mais zurück in den Topf geben, die Körner wegwerfen.

### Schritt 3

Rahm, Milch und 40 g Zucker zum Popcorn geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und anschließend zum Köcheln bringen. Danach vom Herd nehmen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen. Tipp: Für eine glattere Textur die Rahmmischung nach Schritt 3 durch ein Sieb gießen und das Popcorn entsorgen.

### Schritt 4

Nach Ende der Ziehzeit das Eigelb mit 20 g Zucker in eine große Schüssel geben und verquirlen, bis die Masse hell ist. Die Rahmmischung wieder auf niedriger Stufe erhitzen und zum Köcheln bringen. Die Hälfte der heißen Rahmmischung langsam unter Rühren in die Eigelbmischung gießen. Die Eiermischung in den Topf geben und bei mittlerer bis hoher Hitze 10 Minuten zum Köcheln bringen, dabei ständig rühren.

### Schritt 5

Gelato-Basismasse in den Behälter gießen, dann in ein Eisbad stellen. Nach dem Erkalten Aufbewahrungsdeckel auf den Behälter setzen und 24 Stunden einfrieren.

### Schritt 6

Behälter aus dem Gefrierfach nehmen, Deckel abnehmen, dann Behälter in Außenschüssel einsetzen. Klingeneinheit in den Deckel der Außenschüssel einsetzen und Deckelaufsatz an der Außenschüssel verriegeln. Schüsseleinheit auf Motorbasis aufsetzen und Griff nach rechts drehen, um die Plattform anzuheben und die Schüssel zu arretieren.

### Schritt 7

GELATO auswählen.

### Schritt 8

Sobald die Verarbeitung abgeschlossen ist, Gelato aus dem Behälter nehmen und sofort servieren.

---

**Dessert-Träume werden wahr....**

Mit der NINJA® Eismaschine CREAMi® und vielem mehr



**NINJA CREAMi**  
Eismaschine NC300E 7  
Programme 473ml  
Volumen

**€ 179,99**



**NINJA®** Dessert-Behälter  
mit Deckel BPA-frei

**€ 17,99**



**KOZIOL** Martiniglas-Set  
CLUB NO. 12 bruchsicher  
250ml, 2tlg

**€ 18,99**



**BACK'O'FUNNY**  
Flüssigtopping z.  
Dekorieren & Verfeinern  
Desserts Inhalt 2

**€ 19,99**

**€ 44,42 /1l**