

RUM-ROZIJNENIJS



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 6 uur - **Koken :** 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 10-15 bolletjes

- 3 eetlepels rum - 75 g rozijnen - 600 ml slagroom - 4 eierdooiers - 100 g fijne kristalsuiker

1. Laat de rozijnen een hele nacht of enkele uren in de rum weken.
2. Schenk de slagroom in een pan en breng aan de kook.
3. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker.
4. Voeg al kloppend de warme room toe aan het eierdooier-suikermengsel.
5. Doe het geheel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
6. Laat 4 à 6 uur afkoelen in de koelkast.
7. Roer de geweekte rozijnen en de rum toe aan het roommengsel.
8. Stel uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 25 à 30 minuten.
9. Serveer het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

