



Kräutereis



Zutaten (für die Eismasse)

- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 75 g Rosenzucker
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50 ml Löwenzahnsirup (oder ein anderer Sirup)
- eine Handvoll frische Rosen- und Zitronenmelisseblätter



Zubereitungszeit
30 Min. + Gefrierzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Alle Zutaten – bis auf die frischen Blätter - in eine Schüssel füllen und auf dem Wasserbad mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Eismasse eine Temperatur von 75 °C erreicht hat.
2. Die Eismasse mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den abgekühlten Eismix in die Eismaschine geben und ca. 15 Minuten auf -21°C kühlen lassen. Eine Handvoll frisch geschnittener Rosen- und Melissenblätter dazugeben.
4. Das fertige Eis in einen Behälter füllen und im Gefrierfach mindestens 4 Stunden nachgefrieren lassen.
5. Anschließend mit Rosenzucker bestreuen und genießen.