

## Lakritz - Eiscreme

Kategorien: Süßspeise, Exotisch, Eis

Zutaten für: 4 Personen

3		Eigelb
60	Gramm	Zucker
125	ml	Schlagsahne
125	ml	Milch
1	Teel.	Lakritzextrakt
3	Tropfen	Anisoel
2	Essl.	Puderzucker; geh.
2		Lakritzschnecken

### Anleitung:

Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen. Sahne und Milch aufkochen und langsam mit dem Schneebesen unter die Eimasse schlagen. Die Masse sollte leicht dicklich werden. Lakritzextrakt einrühren. Anschliessend die Masse im kalten Wasser unter Rühren abkühlen. Dann das Anisoel untermischen, kalt stellen.

Die Masse in der Eismaschine zu Eis rühren oder im Gefrierschrank fest werden lassen. Dabei alle 30 Minuten kräftig durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Das Lakritzeis zu Kugeln formen, auf Tellern anrichten. Eine halb abgerollte Lakritzschnecke darauf setzen. Das gerollte Ende spiralförmig um die Kugel wickeln.

Lakritzextrakt, Anisoel und Süssholz sind in der Apotheke oder im Naturkostladen erhältlich.