

Mandel - Sauerrahmeis

Kategorien: Eis, Rahm

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Zucker
250	ml	Wasser
100	Gramm	Creme fraiche; Vollsauerrahm
30	Gramm	Rohmarzipan
3	Essl.	Zitronensaft
20	ml	Mandellikoer; o. Amaretto
3		Eiweisse

Anleitung:

Den Zucker mit dem Wasser etwa 10 Minuten sirupartig einkochen, abkuehlen lassen. Marzipan mit Creme fraiche verruehren, mit Zitronensaft und Amaretto parfuemieren und mit der Haelfte vom Zuckersirup glattruehren. Eiweiss steif schlagen, nach und nach den uebrigen Sirup dazugeben und 7 bis 8 Minuten cremig aufschlagen. Die Creme-Fraiche-Masse darunterziehen und in einem Gefrierbehaelter etwa 4 Stunden gefrieren. Dabei mehrmals durchruehren, damit sich keine grobe Eiskristalle bilden koennen. * Quelle: Nach: Meine Familie&Ich 7/1994, Renate Wittig Erfasst von Rene Gagnaux
Stichworte: Suessspeise, Eis, Marzipan, Sauerrahm, Eiweiss, P4