

Mohn - Eis 2

Kategorien: Eis, Cremeis

Zutaten für: 1 Liter

1/2	Ltr.	Milch
150	Gramm	Mohn
100	Gramm	Zucker
8		Eier; evtl. mehr
1/2	Ltr.	Schlagsahne
1	Scheibe	Gelatine; bis doppelte Menge
20	ml	Obstler

Anleitung:

Den Mohn mit der Milch zum Kochen bringen. So lange kochen lassen, bis keine Milch mehr im Topf ist. Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker ueber dem Wasserbad aufschlagen, den Mohn und die aufgeloeste Gelatine unter die Eigelb-Zucker-Masse heben und kaltstellen. Eiweiss steif schlagen und unter die voellig kalte Masse heben. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und unterziehen, die Masse abfuellen und einfrieren.