

Rosenblüten - Eiscreme

Kategorien: Eis, Cremeis, Exotisch

Zutaten für: 6 Portionen

500	ml	Milch
		Rosenbluetenblaetter
8		Eigelb
125	Gramm	Zucker, feinkoernig
250	ml	Doppelrahm
		Speisefarbe, rot
		Falls gewuenscht

Anleitung:

Milch aufkochen, Bluetenblaetter waschen und zugeben. 15 Minuten ziehen lassen.

Eigelb und Zucker verschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist.

Rosenblaetter absieben. Milch wieder zum Siedepunkt erhitzen. Etwas Milch abnehmen und mit der Schaummasse verruehren. Dann die Masse in die restliche heisse Milch einruehren. Die Hitze reduzieren. Die Eiercreme mit einem Holzloeffel vorsichtig ruehren, bis sie dick wird. Die Creme ist gar, wenn man mit dem Finger auf dem zuvor eingetauchten Loeffel eine klare Linie ziehen kann. Abkuehlen lassen.

Doppelrahm schlagen und unterziehen. Nach Belieben mit Speisefarbe roetlich einfaerben. Eis einfrieren.