

Sauerampfer - Eis

Kategorien: Eis, Cremeis, Exotisch

Zutaten für: 1 Rezept

400	ml	Milch
100	ml	Sahne
100	ml	Joghurt
140	Gramm	Zucker
2		Eier
4		Eigelb
1		Zitrone
		Schale fein abgerieben
3	Essl.	Sauerampferblaetter
		Entstielt und gehackt
2	Essl.	Pfefferminzblaetter
		Gehackt

Anleitung:

Milch und Sahne aufkochen. Joghurt, Zucker, Eier, Eigelb und Zitronenschale glattruehren. Die heisse Milch-Sahne-Mischung unter staendigem Ruehren in die Eimasse einlaufen lassen und auf dem Wasserbad zur Rose abkochen (ja nicht kochen lassen: Gerinnungsgefahr). Nun alles durch ein feines Sieb passieren und abkuehlen lassen. Die gehackten Kraeuter daruntermischen und in der Eismachine gefrieren.