

Sauerrahm - Eis

Kategorien: Eis

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Sauerrahm
80	Gramm	Puderzucker
1/2		Vanilleschote(n), Mark davon
1/2		Zitrone(n), unbehandelt, Saft und Schale davon
200	ml	Sahne
1	Teel.	Speisestärke

Anleitung:

Sauerrahm mit Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahne in einem Kochtopf mit der Stärke gut vermischen. Unter Rühren aufkochen lassen, in ein anderes Gefäß umfüllen und abkühlen lassen. Sahne mit dem Sauerrahm verrühren und in einer Eismaschine bzw. Sorbetière in 30-40 Minuten zu Eiscreme gefrieren lassen. Anschließend das Eis bis zum Servieren im Tiefkühlfach aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten