

Buttermilch - Eis 2*

Kategorien: Eis, Cremeis, Sorbet, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

3	Ltr.	Buttermilch
6		Zitronen und die Schale und Saft
		Erhitzen
1,8	kg	Joghurt natur
36		Eigelb mit
1	kg	Zucker Schaumig schlagen und zur Rose abziehen

Anleitung:

Buttermilch erhitzen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Die warme Buttermilch in die Eigelb/Zucker geben und mit dem Schneebeesen zur Rose aufschlagen ca. 65°C. Joghurt Natur mit dem Zitronensaft vermischen und zur Buttermilchcrem geben, gut verrühren und sofort in der Eismaschine gefrieren.

