



Milcheis

erfrischend,

einfach und ganz ohne künstliche
Zusatzstoffe

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 300 ml Sahne
- 4 EL Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Früchte der Saison, z. B. Erdbeeren, Himbeeren

Zubereitung:

Milch und Sahne in einem Topf erhitzen, nicht kochen, und die Früchte dazugeben.

Nun das Eigelb, Salz und Zucker separat verrühren.

Hierzu die warme Milchmasse langsam hinzugeben und verrühren.

Die Masse etwas abkühlen lassen, in Gefäße füllen und über Nacht einfrieren.

Tipp: In kleine Gefäße füllen, Holzstiel reinstecken, einfrieren - Fertig ist das Eis am Stiel!