

REZEPT FÜR KARDAMOM-EIS



KARDAMOM-EIS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Portionen | 30 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit

Zutaten

- 4 sehr frische Eigelb
- 140 g SweetFamily Rohrzucker
- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 1-2 g gemahlener Kardamom



310

ZUBEREITUNG

240

Kcal

Pro Portion ca.

4

Gramm

Eiweiß

25

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Eigelb und 90 g Rohrzucker dickcremig rühren. Milch, Sahne und übrige 50 g Rohrzucker aufkochen. Vom Herd nehmen, ca. ½ Minute abkühlen lassen, dann unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbcreme gießen. Creme durch ein Sieb in eine flache Schüssel passieren, Kardamom unterrühren und abkühlen lassen.

2. Creme im Gefrierschrank ca. 5 Stunden gefrieren, dabei nach einer Stunde und dann ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren, damit die Eiskristalle zerkleinert werden. Alternativ die Masse in einer Eismaschine nach Geräteanweisung gefrieren. Zu Kugeln portioniert servieren.