

Rosmarin-Eis

200 g **Rahm**
200 g **Milch**
1 **Bund Rosmarin**, abgezupfte Nadeln

4 **Eigelb**
100 g **Zucker**

Kurz aufkochen
Zugedeckt 20 Min. neben
dem Herd ziehen lassen

cremig aufschlagen, bis sich
der Zucker vollständig
aufgelöst hat
Rosmarin-Milchmischung
durch ein Sieb langsam
einrühren
Die Masse auf dem
Wasserbad solange kräftig
aufschlagen, bis sie zu binden
beginnt
Neben dem Herd kalt rühren

Masse durch ein Sieb in den
Gefrierbehälter der
Eismaschine geben

Während 20-30 Min. in der
Maschine gefrieren lassen

Tipp

Chromstahlschüssel der Küchenmaschine benutzen

Wasserbad = Pfanne mit ca. 2-3 cm Wasser, grössere Schüssel

Schüssel steht im Dampf und kommt mit dem Wasser nicht in Berührung

Schüssel zum Kaltrühren in die Maschine einspannen oder ins kalte Wasserbad stellen

Statt der Eismaschine eine Cake- oder andere Form mit
Küchenfolie auslegen, 30 Min. vorgefrieren

Masse einfüllen

während 4-6 Std. gefrieren lassen

