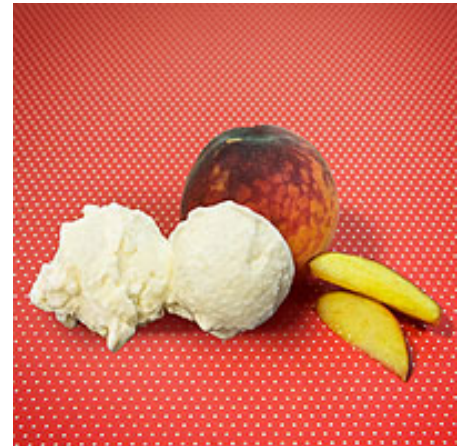


# Pfirsich-Mascarpone-Eis

## **Zutaten für 4 Personen:**

- 400 g Dosen-Pfirsiche
- 125 g Mascarpone
- 100 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL **Aromapaste Pfirsich-Maracuja**
- 30 g **Milcheis-Basis**



## **Zubereitung:**

Die Pfirsiche zerkleinern und mit dem Zucker pürieren. Alle übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.

Die Masse in die Eismaschine füllen und in 20 Min. cremig fest frieren lassen\*. Danach sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitung: 20 Min.

Frieren: 20 Min.

\*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für

**Marita Wohlers Versand**

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)

30 Min. ins Eisfach.

Herausnehmen und mit dem Schneebesen gründlich durchschlagen.  
Wieder ins Eisfach stellen und nach 30 Min. wieder durchschlagen.  
Diesen Vorgang noch 3-4mal wiederholen.

*Marita Wohlers Versand*

seit 1998

[www.wohlers-versandhandel.de](http://www.wohlers-versandhandel.de)