

Waldmeister-Eis

Zutaten für 4 Personen:

- 250 ml Milch (3,8%)
- 250 ml Sahne
- 45 g Zucker
- 2-3 TL [Waldmeister-Aromapaste](#)
- 40 g [Milcheis-Basis](#)
- 20 g [Limetten-Knistercrispies](#) zum Dekorieren



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 5 Min. aufschlagen.

Die Masse in die Eismaschine füllen und in 40-50 Min. cremig fest frieren lassen*. Das fertige Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox füllen und einfrieren.

Zubereitung: 10 Min.

Frieren. 40-50 Min.

*Für die Eisherstellung ohne Eismaschine geben Sie die zubereitete Eismasse in eine große Metallschüssel und stellen diese dann für 30 Min. ins Eisfach.

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de

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

Marita Wohlers Versand

seit 1998

www.wohlers-versandhandel.de