

Matcha-Eiscreme mit getoasteten Kokos-Chips

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

200 ml Sahne
2 Teelöffel Matcha-Pulver
2 Eigelb
120 ml Vollmilch
50 g Honig
80 g Kokoschips

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Lust auf Abwechslung in der Eiswaffel? Wie gut, dass deine Eismaschine für alle Experimente zu haben ist und dir aus Matcha, Eigelb, Sahne und Kokos wunderbar exotische Eiscreme zaubert. Der zartschmelzende Traum aus Fernost schmeckt fein herb nach grünem Tee und - dank Honig - trotzdem süß. Getoastete Kokos-Chips runden die Reise in neue Geschmackswelten ab.

Psst ... der Nachtschisch passt besonders gut zu asiatisch inspirierten Motto-Partys. Zum Beispiel zu Sushi, Edamame und anderen japanischen Leckereien.

- 1 -

Eigelbe mit Honig vermengen. Milch erhitzen und unter Rühren zu der Eimasse geben. Bei geringer Hitze erwärmen und eindicken lassen. Schlagsahne untermengen. Matcha einrühren.

- 2 -

Masse abkühlen lassen, in die Eismaschine füllen und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Einen Teil zum Garnieren beiseitestellen. Restliche Chips zur Eismasse in die Eismaschine geben.

- 4 -

Eis auf Schälchen verteilen und mit Kokoschips garnieren.

Mach deine Küche zur Eisdiele - mit der freundlichen Unterstützung von küchenquelle.