

## Milcheis - das Grundrezept

VORBEREITEN

5  
Min.

RUHEN

60  
Min.

ZUBEREITEN

65  
Min.

NIVEAU



### für 10 Portionen

750 ml Vollmilch  
450 ml Sahne  
240 g Zucker  
2 g Johannisbrotkernmehl

### Besonderes Zubehör

Eismaschine

Hast du dich schon mal gefragt, was das absolut beste Eis für Puristen ist? Wir haben die Antwort: **Milcheis** oder auch **Fior di Latte** genannt. Diese **klassische italienische Eissorte**, die in unseren Eisdielen gar nicht mal so weit verbreitet ist, schiebt Gewürze, Früchte und Co. beiseite, um ganz allein Milch und Sahne den großen Auftritt zu überlassen. Was simpel klingt, ist in Wahrheit tatsächlich unglaublich **aromatisch und edel im Geschmack**. Dazu ein paar knusprige Cantuccini und wir fühlen uns, als wären wir direkt auf der Piazza Navona in Rom gelandet.

Aber nur fast, denn für dein cremiges Eisglück machst du deine eigenen vier Wände zur römischen Gelateria. Alles, was du brauchst: **Milch, Sahne, Zucker** und eine **Eismaschine**. Andiamo - los geht's!

- 1 -

Milch und Sahne in einen Topf geben und Zucker einrühren. Das Ganze erhitzen, aber nicht kochen. Topf vom Herd nehmen und Johannisbrotkernmehl einrühren.

- 2 -

Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Kalte Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten zu cremigem Eis gefrieren lassen. Für eine festere Konsistenz noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen.