

Mohneis mit Amaretto

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

70
Min.

NIVEAU



Amaretto, Mandel- sowie Vanilleextrakt unterrühren. Kurz abkühlen lassen und 2-3 Stunden kaltstellen.

- 2 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

Zutaten für 6 Portionen

180 ml Vollmilch
420 ml Sahne
40 g Mohn
100 g Zucker
1 1/2 Teelöffel Mandelextrakt
1 1/2 Teelöffel Amaretto
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Mhhhmm... **Mohn**... ich gebe zu, ich bin ein echter Fan der kleinen Körnchen. Egal, ob im süßen Kuchen oder als herzhaftes Mohnbrötchen. Seit Neuestem kommt meine Mohnliebe auch in eiskalter Form daher, nämlich als **Mohneis mit Amaretto**. Die **fein bittere Note** passt einfach hervorragend zu **nussigem Amaretto** und **warmer Vanille** und macht diesen Eisschmaus zu einem ganz besonderen Erlebnis.

- 1 -

Milch, Sahne, Zucker und Mohn erhitzen, bis die Flüssigkeit zu köcheln beginnt. Vom Herd nehmen und