

Pfefferminz-Eis: Cool durch den Sommer

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



für 4 Portionen

400 g Vollmilch
125 g Sahne
125 g Zucker
2 Eigelb
2 Handvoll Minzblätter

Besonderes Zubehör
Eismaschine

Für den ultimativen Pfefferminz-Eis-Genuss auf dem Balkon kannst du deiner Lieblings-Eisdiele ab heute Lebewohl sagen. Sicher, ihr hattet schöne Zeiten. Schließlich gehört das Schlangestehen für die süße Erfrischung schon fast zum Sommer dazu. Genauso wie das Überlegen, ob die cremige Kugel im Becher oder Hörnchen mit dir kommen soll. Endlich am Tresen angekommen dann aber der Horror: Die erträumte Pfefferminz-Eiscreme ist ausverkauft, anstelle von pastellfarbenem Grün schaut dir ein leerer Behälter entgegen. Damit ist jetzt Schluss! Pflück' dir die aromatischen Blättchen einfach selbst, den Rest erledigt deine Eismaschine. Zumindest fast. Ein paar Handgriffe stehen schon noch zwischen dir und deiner gefüllten

Waffel. Aber Vorfreude ist und bleibt ja die schönste Freude.

- 1 -

Sahne und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Minzblätter hacken und hinzufügen. Für mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker verquirlen, bis die Masse hell ist.

- 3 -

Die Milch-Sahne-Mischung durch ein feines Sieb zum Ei-Zucker-Gemisch geben. Beides gut vermischen. Den Topf spülen und die gesamte Masse erneut hineingeben. Bei schwacher Hitze aufkochen, bis die Masse eindickt. Dies kann bis zu 10 Minuten dauern.

- 4 -

Die Masse komplett abkühlen lassen. Idealerweise über Nacht im Kühlschrank lassen.

- 5 -

Masse für 60 Minuten in die Eismaschine geben.