

Johannisbeereis

Zutaten:

MILCH	300 ML	SAFT VON SCHWARZEN	
SAHNE	200 ML	JOHANNISBEEREN	300 G
EIGELB	140 G		
ZUCKER	150 G		

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft	Drehzahl	Dauer	Deckel- öffnung	Anmerkungen
1	Eigelb Zucker Johannisbeer-Saft Milch Sahne	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	In die Schüssel geben	85°C	R-Mix 150 U/min	16 Min.	Geschlossen	Abschmecken
2			Abkühlen und in der Eismaschine verarbeiten	–				



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Sie könne die schwarzen Johannisbeeren durch rote Johannisbeeren oder Himbeeren ersetzen.

