



Cremiges Eis mit Mirabellen



1 Behälter



50 Minuten

Zutaten

- 200g Mirabellen (entsteint)
- 60g Zucker
- 150ml Vollmilch (3,5%)
- 200ml Sahne
- 2 EL Traubenzucker
- ½ TL Speisestärke
- 2 EL Magermilchpulver

Zubereitung

1. Die Mirabellen entsteinen.
2. Mit der Hälfte des Zuckers in einem kleinen Topf für etwa 10 Minuten cremigen karamellisieren lassen.
3. Die anderen Zutaten in einem weiteren Topf miteinander vermengen und kurz köcheln lassen.
4. Die karamellisierten Mirabellen mit einem Mixer fein pürieren und unter die Masse rühren.
5. Optional: Die pürierten Mirabellen durch ein Sieb geben, um das Eis ohne kleine Mirabellenstücke herzustellen.
6. Die Eismasse gut abkühlen lassen und nach dem Erkalten für ca. 30 Minuten in die Eismaschine geben.
7. Das cremige Eis in eine flache Gefrierdose füllen und im Gefrierfach weiter erkalten lassen.

Folgt uns auf
Social Media



@my.severin



@severin_de



@severin_de