

zitronengraseis ...



nach dem letzten **tisch**
gab es dieses fantastische eis zu fruchtepürrées ...

& viele fragen , nach der

mach **art**

...

zitronengraseis ...

1/2 l vollmilch
1/2 l sahn 33%
200g zucker
20 zitronengrasstengel in stücke schneiden &
saft & abrieb einer limone
1 pr. Salz
8 eigelb
etwas butter

eigelb mit zucker sehr schaumig schlagen (> küchenmaschine oder mixer);
in der zwischenzeit, die zitronengrasstengel
& mit einem schweren messer (fleischklopper, hammer o.ä.) anklopfen;
mit butter & der prise salz glasig anschwitzen, mit der sahn & milch auffüllen & einmal
aufkochen. 20 min. abkühlen lassen, nochmals aufkochen & passieren.
die noch heisse flüssigkeit in die ei/zuckermasse geben & danach zur rose abziehen !
(> siehe rezeptteil) . abkühlen lassen & in der eismaschine gefrieren
bzw., wer der glückliche besitzer eines acojets ist, pacossieren !

**>>> nur mit 50g zucker & etwas mehr salz ...
sensationell zu fisch !!!!!**

¡ bon profit !