



Benötigte Zutaten

500 g	Besser Bio Skyr
150 ml	Premium Alpenmilch
100 g	Premium Frischkäse
50 ml	Premium Schlagobers
10 g	Maisstärke
3 EL	Erdbeermarmelade

Skyr-Eis mit Erdbeermarmelade von Law of Baking

Anleitung

1. Vollmilch, Schlagobers, Frischkäse und Maisstärke in einem großen Topf miteinander verrühren.
2. Unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse zu dampfen beginnt. Vom Herd nehmen.
3. Den Skyr unter die erhitzte Masse heben und in eine gefrierfeste Form füllen.
4. Die Erdbeermarmelade vorsichtig unter die Masse ziehen, damit farbige Streifen entstehen.
5. Die Eismasse für 8 Stunden oder besser über Nacht in den Gefrierschrank legen.

Tipp: Wer möchte, kann das Eis danach herausnehmen, in kleine Würfel schneiden und in einem Food Processor noch einmal cremig rühren. Danach noch einmal für eine Stunde in den Gefrierschrank legen.



Ein Rezept von
Kevin Buch von lawofbaking.com