

Benötigte Zutaten

250 g	Kirschen
150 ml	Premium Alpenmilch
400 ml	Premium Schlagobers
70 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
100 g	Mohn

Kirsch-Mohn-Eis

von Martina Enthammer

Anleitung

1. Die Milch mit dem Schlagobers mischen und in einen weiten Topf geben.

2. 50g vom Mohn, den Zucker und den Vanillezucker mahlen und der Flüssigkeit beimengen.

3. Die restlichen 50 g Mohn ebenfalls in den Topf geben.

4. Anschließend die Mischung erhitzen und kurz aufkochen lassen.

5. Zum Auskühlen vom Herd ziehen.

6. Wer eine Eismaschine hat, überspringt die nächsten Schritte und lässt die Mischung für etwa 40 Minuten in der Maschine zu Eis rühren.

7. Bei Zubereitung ohne Eismaschine die Masse in eine flache Auflaufform füllen und einfrieren. Jede halbe Stunde mit einem Löffel durchrühren, damit sich der Mohn schön im Eis verteilt.

8. Nach etwa 2 Stunden Kühlzeit die gewaschenen und klein gewürfelten Kirschen ins Mohneis einrühren. Das Eis sollte nach etwa 4 Stunden durchgefroren sein.

Tipp:

Schmeckt super in Eispalatschinken und passt hervorragend zu Kaiserschmarrn.



Ein Rezept von
food-stories.at


SalzburgMilch