

Holunderblüten-Cremeeis



Allein der Duft von blühendem Holunder im Frühling ist ein Genuss. In diesem Eis nutzen wir die tollen Aromen der Blüte und packen den Geschmack in ein herrliches Cremeeis!

Zutaten für 1000g:

510g Vollmilch 3,5% 143g Sahne 30% 102g Kondensmilch 143g Eis-Perfecto 15g Bindemittel-Perfecto 87g Zucker Holunderblüten

Zubereitung:

600g Vollmilch aufkochen und dann so viel Holunderblüten, wie möglich (sollen von der Milch bedeckt sein) über Nacht darin ziehen lassen.-- Am nächsten Tag abseihen. Es müssen 510g Holundermilch übrig bleiben. Falls etwas fehlt die Differenz mit Milch ausgleichen.-- Alle trockenen Zutaten mischen.-- Die Milch, Kondensmilch und trockenen Zutaten zusammen mindestens 2 Minuten mixen.-- Nun die Sahne dazu geben und nochmal kurz mixen. Den Mix mindestens eine Stunde im Kühlschrank reifen lassen.-- Das Eis nun in der Eismaschine oder mit der Handrührmethode zubereiten.-- Für intensiveren Geschmack kann noch ein Holunderblüten-Variegato dazu geschichtet werden. Dazu das Rezept vom Waldmeister-Variegato 1:1 mit Holunderblütensirup machen.