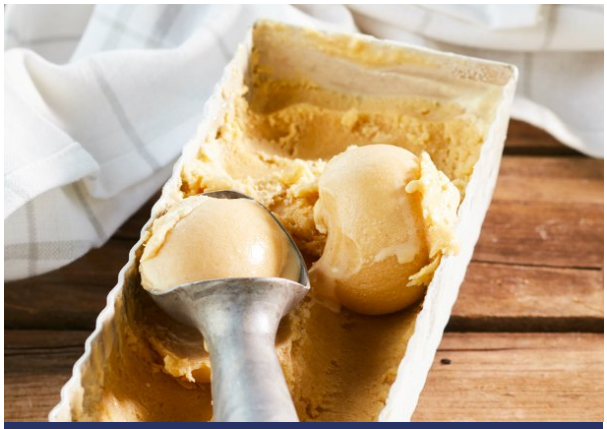
# REZEPT FÜR KARDAMOM-EIS



## KARDAMOM-EIS

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 6 Portionen | 30 Min. | + Abkühl- und Gefrierzeit**

### Zutaten

- 4 sehr frische Eigelb
- 140 g SweetFamily Rohrzucker
- 200 ml Milch
- 150 g Schlagsahne
- 1-2 g gemahlener Kardamom

267

## ZUBEREITUNG

| 240 | 4 | 25 | 13 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Portion ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Eigelb und 90 g Rohrzucker dickcremig rühren. Milch, Sahne und übrige 50 g Rohrzucker aufkochen. Vom Herd nehmen, ca. ½ Minute abkühlen lassen, dann unter ständigem Rühren langsam zur Eigelbcreme gießen. Creme durch ein Sieb in eine flache Schüssel passieren, Kardamom unterrühren und abkühlen lassen.

2. Creme im Gefrierschrank ca. 5 Stunden gefrieren, dabei nach einer Stunde und dann ca. alle 30 Minuten mit einer Gabel gut durchrühren, damit die Eiskristalle zerkleinert werden. Alternativ die Masse in einer Eismaschine nach Geräteanweisung gefrieren. Zu Kugeln portioniert servieren.