Holunderblüteneis

Hauptsache erfrischend, heißt es im Sommer. Stimmt, doch das Rezept für Holunderblüteneis ist zudem noch unglaublich lecker. Deshalb unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h

Foto: Gerwin Sturm

Zutaten

200 ml	Milch
7 Stk.	Holunderblüten
2 Stk.	Eigelb
60 g	Staubzucker
160 g	Schlagobers
1 Handvoll	Erdbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für Holunderblüteneis die Milch in eine große flache Schüssel gießen und die Holunderblüten-Dolden hineintauchen, so dass die Blüten komplett mit Milch bedeckt sind. Mit einem Tuch abdecken und über Nacht kalt stellen.

2. Am nächsten Tag die Milch abseihen, in einen Topf gießen und zum Kochen bringen. Eigelb, Staubzucker und Wasser miteinander verquirlen und unter ständigem Rühren zu der Milch geben.

3. Die Milchmischung noch einmal aufkochen lassen. Wenn sie eine schaumige Konsistenz bekommt, vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen. Währenddessen Schlagobers steif schlagen.

4. Mit der Milchmischung verrühren und in die Eismaschine geben. In ca. 20-30 Minuten gefrieren lassen. Anschließend herausnehmen, Eiskugeln anrichten, mit Erdbeeren garnieren und servieren.

Tipp

Das Holunderblüteneis mit einigen Blättchen frischer Minze garnieren.