

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Indische Eiscreme für 4 Personen

Zutaten: 1 L Vollmilch, 100 g Zucker, 2 EL Kardamonkapseln, 2 Kaffirlimonenblätter, 1 Messerspitze Meersalz

Zubereitung: Die Milch in einem Topf mit großer Oberfläche (z.B. Wok) auf ca. ein Drittel reduzieren.
Kardamonkapseln öffnen und die Samenkerne mörsern.
Kardamonpulver, Kaffirlimonenblätter, Salz, Zucker zufügen und weitere 30 Minuten heiß halten.
Die Milch durch ein feines Sieb geben, abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Tipps: Anstelle der Kuhmilch können Sie Sojamilch verwenden. Wenn Sie das Eis cremiger wünschen, können Sie etwas Sahne und Butter zugeben.