

Selbstgemachte Eiscreme zum Dahinschmelzen

Zutaten für selbstgemachte Eiscreme ohne Eismaschine

- Sahne und Milch, im Verhältnis 1:1
- Zucker nach Bedarf
- 1 Eigelb oder etwas Gelatine
- Schokolade, Krokant, Nüsse, frische Erdbeeren oder Blaubeeren

Zubereitung

- Sahne und Milch mit dem Zucker aufkochen
- Ihren Lieblingsgeschmack (Schokolade, Krokant, Früchte, Vanille) nach Belieben hinzufügen
- Masse mit Eigelb oder Gelatine abbinden
- die Eismasse in einer Schüssel gefrieren lassen
- immer mal wieder umrühren, damit ein schöner Schmelz entsteht
- beliebig dekorieren mit Früchten oder Schokostreusel oder Pfefferminzblättern oder oder oder



Guten Appetit wünscht Ihr Weissenhäuser Strand Team!

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser
Strand** Das ganze
Jahr Ostsee