

MOHNEIS

Was du alles brauchst:

- 100g Mohn
- 200g Zucker
- 20g Marzipan
- Ein bisschen gemahlene Vanille
- 300ml Sahne
- 150ml Milch
- 3 Eiweiss
- 3 Eigelb

Und los geht`s:

Jetzt schüttest du die Milch mit Mohn, Zucker, Marzipan und Vanille in einen kleinen Topf und kochst alles zusammen auf. Danach schüttest du alles am Besten in eine Metallschüssel, damit es möglichst schnell auskühlt. Immer wieder gut rühren, damit dich der Marzipan gut auflöst.

Dann schlägst du separat das Eiweiss und die Sahne steif.

Wenn die Mohnmasse nicht mehr heiss ist, vermischt du alles, auch die Eigelbe, miteinander und beginnst mit dem Einfrieren. Dafür haben wir die Gefrierschüssel der Kitchenaid Küchenheldin. Natürlich kannst du das noch flüssige Eis in einer Schüssel einfach ins Gefrierfach stellen und dann ab und zu umrühren. Auch das klappt ganz gut - ich musste es schon mit diversen Sorten so handhaben, als unsere Eisschüssel mal ein bisschen überlastet war und niemand hats gemerkt - jupidui!

Ooleh – und bis bald.

Deine Zippora