

Rezept

# Grünteeeis

Ein Rezept von Grünteeeis, am 28.06.2026

## Zutaten

**100 ml** Milch (3,8%)

**1 TL** japanisches grünes Teepulver (Matcha) (ca. 5g)

**400 g** Sahne

**80 g** Zucker

**4** Eigelbe (Größe M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit 40 g Zucker erhitzen, Teepulver dazugeben, unter Rühren kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

---

2. Eigelbe mit übrigem Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Sahne und Teemilch unterrühren und über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in 4-6 Min. cremig aufschlagen. Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und noch 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

---

3. Gut gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Grünteeeis aus der Eismaschine nehmen, sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.