

Rezept

Grünteeeis

Ein Rezept von Grünteeeis, am 26.04.2024

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.