

Rezept

Minzeis mit After Eight

Ein Rezept von Minzeis mit After Eight, am 03.05.2024

Zutaten

2 Stängel frische Minze

400 g Sahne

10 After-Eight-Täfelchen

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. 340 kcal

Zubereitung

1. Minze waschen, trocken tupfen. Blättchen abzupfen und mit 40 g Zucker fein pürieren. Sahne erhitzen, Minzzucker dazugeben und 10 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb gießen und auffangen.

2. Eigelbe mit übrigem Zucker glatt verrühren. Minzsahne unterrühren. Eismasse über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, kalt rühren und 30 Min. durchkühlen lassen.

3. After-Eight-Täfelchen mit einem scharfen Messer klein schneiden und kühl stellen. Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. After-Eight-Stückchen bei laufendem Motor dazugeben. Eis sofort servieren.