Rezept

Ube-Eis

Ein Rezept von Ube-Eis, am 05.06.2025

Zutaten

- **200 g** Schlagsahne
- **300 g** Ube-Wurzel
- Blüten (optional)
- **100 g** süße Kondensmilch
- Heidelbeeren (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1196 kcal, 81 g F, 20 g EW, 89 g KH

Zubereitung

1. Die Ube-Wurzel schälen und in etwas Wasser weichkochen. Anschließend pürieren und mit der Kondensmilch verrühren.

2. Sahne steif schlagen und in drei Portionen aufgeteilt nach und nach unter die Ube-Kondensmilch-Mischung heben.

3. Fertige Eis-Masse in eine Auflaufform oder eine Kastenbackform geben und mit Folie abdecken. Das Eis für mindestens vier Stunden oder über Nacht gefrieren lassen.

4. Vor dem Servieren optional mit Blaubeeren und essbaren Blüten verzieren.