

Lieblings-Gelati

Beigesteuert von Administrator
15.08.2006
Letzte Aktualisierung 15.08.2006

Seit kurzem habe ich dieses Eis zu meinem Favoriten erkoren, Quarkeis mit Rumrosinen.

Soviel vorweg, für Kinder statt dem echten Rum einfach Rumaroma nehmen oder mit Zitronensaft abschmecken. Das Eis hat jede Menge Quark drin und erinnert einem an Jamaica-Gelati oder einfach Ferien. Also was braucht's:

25g Rosinen, Saft einer halben Zitrone, 10ml Strohrum, 75g Puderzucker, 1 Ei, 1El. warmes Wasser, etwas Vanillezucker, 200g Rahm, 100g Magerquark

Und los geht's

- Rosinen hacken und im Rum ziehen lassen
- Das Ei, Wasser, Vanillezucker, Puderzucker so lange rühren bis die Masse dickschäumig ist
- Rahm steif schlagen
- Quark, Rosinen und Flüssigkeit zusammenrühren
- Den Eischaum sorgfältig unter die Quarkmasse mischen
- Dito mit dem geschlagenen Rahm
- Und fertig - ab in die Gelatimaschine und danach in's Tiefkühlfach

En Guete!

Kleiner Tip für Familien: mind. doppelte Menge einsetzen!