

# Die Genießermanufactur

In Zusammenarbeit mit

restaurant & weinhaus

zum stachel 1413



## Maharadschas Eis

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

## **Maharadscha´s Eis (ohne Eismaschine)**

4 Personen

24 g Käsefreund (1 kleines Glas)

50 g Honig

1 Ei

250 ml Sahne

Das Ei trennen. Käsefreund, Honig und Eigelb vermischen. Das Eiweiß & die Sahne steif schlagen. Die Zutaten langsam zusammenmischen. Eine eckige Form mit Klarsichtfolie ausschlagen, die Masse einfüllen, Klarsichtfolie darüberlegen und über Nacht einfrieren.

## **Maharadscha´s Eis (mit Eismaschine)**

4-6 Personen

2x 125 ml Sahne

250 ml saure Sahne

150 gr. Mascarpone

3 El Zitronensaft

180 gr. Zucker

25 g Käsefreund (Kleines Glas)

Mark von 1 Vanillestange

125 ml Sahne mit dem Zucker und dem Käsefreund erwärmen bis sich der Zucker und die Paste gelöst hat (mit dem Schneebesen gut durchrühren). Abkühlen lassen. Den Mascarpone unterrühren, dann die saure Sahne und die anderen 125 ml Sahne. Vanillemark und Zitronensaft zugeben. In die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

**Die Rezepte für den Trockenfrüchtesalat und den Joghurtkuchen, wie auf dem Bild zu sehen ist, finden Sie auf unserer Rezeptseite im Internet.**