



Löwenzahneis

von Gabi Bürgler

Zutaten für ca. 750 ml

- ½ Liter Milch
- ½ Liter Obers
- ca. 70-80 g Löwenzahn
- 1 Ei
- 4 Dotter

Zubereitung

Ei und Dotter mit Löwenzahnsirup im Schneekessel cremig rühren. Milch und Obers in einem kleinen Topf aufkochen, heiß über die Eimasse leeren. Masse über Dampf zur Rose abziehen, bis sie eine leichte Bindung bekommt. Auskühlen lassen, eventuell mit etwas Löwenzahnsirup nachschmecken. In der Eismaschine cremig frieren. Sollte keine solche vorhanden sein, Masse in einen Edelstahlkessel geben und im Gefrierfach frieren lassen. (viertelstündlich fest umrühren).