

seit 1907

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Meloneneis mit frischen Früchten

Zutaten:

200 g frische Wassermelone
100 g Eispulver Vanille
50 ml süße Sahne
35 ml Milch (3,5 % Fettgehalt)

Zubereitung:

Die Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.

Anschließend die Masse 20 Minuten quellen lassen und dann in eine Eismaschine geben.

Nach ca. 30 - 40 Minuten ist das Eis fertig. Oder mit einem Handmixer 3 - 4 Minuten glatt rühren und aufschlagen, dann in den Gefrierschrank stellen.

Kirscheis

Zutaten:

200 g frische entkernte Kirschen
100 g Eispulver Vanille
100 ml süße Sahne
35 ml Milch (3,5 % Fettgehalt)

Zubereitung:

Die Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren. Anschließend die Masse 20 Minuten quellen lassen und dann in eine Eismaschine geben. Nach ca. 30 - 40 Minuten ist das Eis fertig. Oder mit einem Handmixer 3 - 4 Minuten glatt rühren und aufschlagen und dann in den Gefrierschrank stellen.



Das Eispulver dieser Rezepte finden Sie unter: www.Teltomalz.de