Cremiges Aprikosen Eis - selber machen!

Zutaten

- 5 Eigelb (L)
- 140 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 80 ml Milch
- 350 g Aprikosen
- 1 EL Limettensaft



Zubereitung

- Eigelb und Zucker für 3 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Sahne und Milch in einem Topf kurz erhitzen, von der Herdplatte nehmen und langsam unter die Eigelb-Zucker Masse rühren, zum Abkühlen die Masse in den Kühlschrank stellen.
- Aprikosen schälen, entkernen, Limettensaft hinzufügen und fein pürieren.
- Unter die abgekühlte Sahne-Ei Masse das Aprikosenpüree mischen und anschließend in der Eismaschine gefrieren lassen.

Portionsgröße: 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©