

ANANAS-LIMONCELLO-BUTTERMILCH EIS

Ananas-Limoncello-Buttermilch Eis

Was für ein Mix – man werfe einen Blick in den Kühlschrank und nehme alles was einigermaßen zusammen passt und ein Eis werden könnte. Schuld ist Sandra. Die hat versprochen, dass es bald ein Buttermilch-Eis gibt. Liebe Sandra, ich warte! ☐

Leider hat die Buttermilch keine Zeit mehr zu warten, also schreite ich zur Tat. Es soll schnell gehen, also koche ich die Eismasse nicht, sondern nehme nur Zutaten die schon gekühlt sind. Limoncello passt auf jeden Fall und im Kühlschrank steht noch Ananassaft von der Grillmarinade, den ich sonst vermutlich niemals trinken werde. Zwei Aprikosen müssen noch weg – na dann mal ran ans Werk!



Zutaten für 1,5l Eis:

125ml Limoncello

125ml Ananassaft

500ml Buttermilch

200g Schmand

100ml Agavensirup oder Honig

2 Aprikosen (optional, weil sie gerade da waren)

2 EL Schokoraspel

Zubereitung:

Ganz easy – alle Zutaten kommen aus dem Kühlschrank, auch der Limoncello. Alles zusammen in den Mixer geben und so lange mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Die Eismasse schmeckt nach Cocktail... lecker!

In die Eismaschine füllen, dort darf sie zuerst 50 Minuten ihre Runden drehen.



Dann gebe ich die Schokoraspel dazu und lasse die Eismasse weitere 15 Minuten in der Maschine.



Jetzt hat das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht...



... und kommt in eine verschließbare Plastikdose. So darf es 2 Stunden lang im Tiefkühler zuende frieren. Um es aus dem Einsatz für die Eismaschine zu lösen halte ich den kurz schräg unter fließend kaltes Wasser. Es darf kein Wasser an das Eis kommen und das Eis darf nicht raus rutschen. Aber so ist es ganz einfach das Eis aus dem Behälter flutschen zu lassen ohne den Einsatz zu zerkratzen.



Je nach Hunger in kleinen oder großen Schälchen anrichten.



Wer möchte eine Kugel?

Eingereicht für das Event:

