



Basilikumeis

Zutaten

0,75 l	Milch
0,25 l	Sahne
4	Eier
1	Eigelb
270 g	Zucker
2 Bund	Basilikum

Zubereitung:

- Von einem Bund Basilikum die Blätter abzupfen, fein schneiden und zur Seite stellen
- Die Stiele und den zweiten Bund Basilikum grob schneiden und mit der Milch und Sahne aufkochen
- Eier, Eigelb und Zucker verrühren und die aufgekochte Milch-Sahnemischung vorsichtig dazugeben und im Wasserbad zur Rose abziehen
- Im Kühlschrank abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und in der Eismaschine mit dem kleingeschnittenen Basilikum frieren
- Das Eis mit Orangensalat, Sahne und Hohlhippe servieren

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★