

Kochkurs Deluxe bei Andi Schweiger in München

28.06.2015 13:20

Zutaten

250 ml Milch

250 ml Schlagoberes / Sahne

5 Stk. Eigelb

130 g Zucker

1 Stk. Chili

Zubereitung

1. Eigelb mit Zucker verrühren. Chili halbieren und auskratzen. Milch und Schlagobers/Sahne mit der Chili aufkochen.
2. Kochende(s) Sahne/Obers auf das Eigelb geben und in einer Schüssel auf ein 80°C warmes Wasserbad stellen und unter ständigem Rühren erhitzen.
3. Anschließend passieren und in einer Eismaschine gefrieren.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!