

Erfrischendes Basilikum-Eis

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 20 Blätter Basilikum
- 1 Bio Zitrone
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 250 g Joghurt 1,5%

Zubereitung:

1. Zucker und Wasser zu einer Reduktion (Läuterzucker) einkochen (dauert ca. 10 Minuten), danach im Wasserbad abkühlen lassen.
2. Die Basilikumblätter putzen, waschen und trocknen. Mit einem Zestenreißer feine Streifen der Zitrone abhobeln, danach Zitrone auspressen. Die rosa Pfefferkörner mit einem Mörser zerkleinern.
3. Basilikum mit dem Läuterzucker fein pürieren, mit Zitronensaft abschmecken. Joghurt, Zitronenstreifen und Pfeffer dazugeben und gleichmäßig verrühren.
4. In eine flache Schale mit Deckel füllen und für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Anfangs alle 30 Minuten umrühren oder in einer Eismaschine zubereiten.



Liebe Kunden,
auch in der
Ferienzeit sind wir
zu den gewohnten
Öffnungszeiten für
Sie da! 😊

RW 32

www.ehanuschke.de



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr

Donnerstag 14 – 18:30 Uhr

Freitag 14 – 18 Uhr

Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: www.chefkoch.de

Rezeptquelle: www.chefkoch.de