

Cremiges Waldmeisterreis

auf Muffins



Cremiges Waldmeistereis auf Muffins

Zutaten für 4 Portionen für die Muffins

30 g Butter
80 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Milch
1/3 Päckchen Vanillezucker
1/3 TL Backpulver
1 Ei

für das Eis

100 ml Sahne
100 ml Vollmilch
50 g Zucker
5 EL Waldmeistersirup
2 Eier

- 1** Für den Muffinteig alles gut verrühren und in die Förmchen auf dem Muffinblech verteilen. Bei 180 Grad Celsius Umluft ca. 10 bis 15 Minuten backen und abkühlen lassen.
- 2** Für das Eis die ungeschlagene Sahne mit Vollmilch, Zucker und Waldmeistersirup so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3** Die Eier trennen, es wird nämlich nur das Eiweiß gebraucht. Dieses steif schlagen und unter den Waldmeistemix heben, bis es eine homogene Masse ist.
- 4** Die Masse in eine Eismaschine geben. Wer die nicht hat, füllt die Mischung in eine flache Form und stellt sie in den Tiefkühler. Dann die gefrierende Masse häufig durchrühren, sodass sich keine Eiskristalle bilden.
- 5** In der Eismaschine braucht der Mix etwa 45 Minuten.

Getränke-Tipp

Göbber

Sirup

Waldmeister

Seit mehr als 100 Jahren wird in Eystrup Sirup hergestellt – und zwar ohne Konservierungsmittel, ohne künstliche Süßungsmittel, vegan, laktose- und glutenfrei, ohne Allergene – aber mit 100% Geschmack.